EGS
EuroGastroStar®



Master of Chefs

2020-2021



MASTER SERİSİ 01-18
MASTER SERIES



KONVEKSİYONLU FIRINLAR 19-32
CONVECTION OVENS



PİZZA FIRINLARI 33-57
PIZZA OVENS



FAST FOOD CİHAZLARI 58-72
FAST FOOD EQUIPMENTS

EGS
EuroGastroStar®



MASTER SERİSİ
MASTER SERIES



80 x 40 | 60 x 40 | 40 x 40 | Ø 40

x2

M. 1200-2

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	Размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	Вес
2	**60x40 8 tepsi / tray**	**1240x820x180**	**1660x1140x1850**	**27 kW / 3 NAC 400V**	**400 kg**

Çok Amaçlı Fırınlar

- Yüksek sıcaklıkta pişirme
- Egs Master sadece tek bir ürünü pişirmek için geliştirilmemiştir.
- EGS Master yüksek performansı ile ekstra yüksek sıcaklıklarda pişirme yapabilir
- Pide, lahmacun, börek, ekmek ve yüksek sıcaklık isteyen her türlü unlu mamul en iyi şekilde pişer

Multipurpose Ovens

- High temperature baking ...
- EGS Master ovens able to high temperature cooking with high performance
- Pitta, bread, traditional pizza and what do you want to bake…

Mehrzweck-Backöfen

- Hochtemperaturbacken ...
- EGS Master öfen in der lage, Hochtemperaturbacken mit hoher Performance
- Pitta, brot, traditionelle pizza und was tun sie, um zu backen wollen ...

Многофункциональные печи

- Высокая мощность и оптимальное распределение тепла
- Это Мощная , Экономичная и Высокопроизводительная серия печей
- Которая гарантирует успешный результат







Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel

M.1200-2 MFC

2x 80 x 40 | 60 x 40 | 40 x 40 | Ø 40

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
2	**60x40 8 tepsi / tray**	**1240x820x180**	**1660x1140x1850**	**28,5 kW 3 NAC / 400V**	**510 kg**

Çok Amaçlı Fırınlar

- Daha Lezzetli Pişirme
- Doğal taşların üzerinde dilediğiniz her türlü mamülü rahatlıkla ve güvenle pişirebilirsiniz.
- Opsiyonel olarak eklenebilen Buhar Jeneratörü ile her türlü ekmek, baget, kruvasan ve poğaçalar

Multipurpose Ovens

- More delicious baking…
- EGS Master Ovens has natural schamott stone, you can use directly…
- Optional Steam Generator, helps for bread baking like traditional delicious and without the hassle

Mehrzweck-Backöfen

- Weitere leckere Back
- Natürliche schamotte Stein, die sie verwenden können, ...
- Optional Dampferzeuger zum Brotbacken

Многофункциональные печи

- Высокая производительность
- Под из цельного камня «Шамот»
- Влажность с парогенератором (опционально)

MFC

Mayalama Dolabı

- 80x40 cm 15 adet tepsi için kullanılabilir
- Buhar için su kabı
- 90°C termostatik kontrol
- Halojen aydınlatma lambası

Proofer

- 80x40 cm 15 trays
- Water pan for vapour
- 90°C Thermostat control
- Halogen Illumination

Gärschränke

- 80x40 cm 15 schalen
- Wasserschale zur Dampf
- 90°C Thermostat control
- Halogenbeleuchtung

Расстоечная Камера

- 80x40 cm 15 противней
- Емкость воды для увлажнения
- электромеханический термостат 90°C
- Галогенная лампа освещения

EGS
EuroGastroStar



Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel

80 x 40 | 60 x 40 | 40 x 40 | Ø 40

x3

M.1200-3 MFC

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
3	**40x60 12 tepsi / tray**	**1240x820x180**	**1660x1140x2100**	**42 kW 3 NAC / 400V**	**705 kg**

Çok Amaçlı Fırınlar

- Daha Lezzetli Pişirme
- Doğal taşların üzerinde dilediğiniz her türlü mamülü rahatlıkla ve güvenle pişirebilirsiniz.
- Opsiyonel olarak eklenebilen Buhar Jeneratörü ile her türlü ekmek, baget, kruvasan ve poğaçalar

Multipurpose Ovens

- More delicious baking…
- EGS Master Ovens has natural schamott stone, you can use directly…
- Optional Steam Generator, helps for bread baking like traditional delicious and without the hassle

Mehrzweck-Backöfen

- Weitere leckere Back
- Natürliche schamotte Stein, die sie verwenden können, ...
- Optional Dampferzeuger zum Brotbacken

Многофункциональные печи

- Высокая производительность
- Под из цельного камня «Шамот»
- Влажность с парогенератором (опционально)

MFC

Mayalama dolabı

- 80x40 cm 15 adet tepsi için kullanılabilir
- Buhar için su kabı
- 90°C Termostatik kontrol
- Halojen Aydınlatma lambası

Proofer

- 80x40 cm 15 trays
- Water pan for vapour
- 90°C Thermostat control
- Halogen Illumination

Gärschränke

- 80x40 cm 15 schalen
- Wasserschale zur Dampf
- 90°C Thermostat control
- Halogenbeleuchtung

Расстоечная Камера

- 80x40 cm 15 противней
- Емкость воды для увлажнения
- электромеханический термостат 90° C
- Галогенная лампа освещения





80 x 40 | 60 x 40 | 40 x 40 | Ø 40

M. 1200-1

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
1	**60X40 4 tepsi / tray**	**1240x820x180**	**1660x1140x1380**	**13,5 kW 3 NAC / 400V**	**240 kg**

Çok Amaçlı Fırınlar | Multipurpose Ovens | Mehrzweck-Backöfen | Многофункциональные печи

" Geçmişten gelen lezzetleri günümüz teknolojisi ile birleştirdik. "

Traditional tastes and technology ...

Tradition und Technologie ...

Традиционные вкусы и технология ...





60 x 40 | 35 x 45 | Ø 50 | Ø 30

x2

M. 1000-2

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
2	**Ø30 12 pizza**	**1040x720x180**	**1485x1040x1850**	**20 kW 3 NAC / 400V**	**330 kg**

Çok Amaçlı Fırınlar

- Gerçek Pizza Ustası
- Pizzayı gerçekten pişirmek için sadece sıcaklık olması yeterli değildir.
- EGS Master, geliştirdiği pişirme teknolojisi ile sıcaklığa hükmeder.
- Bu teknoloji ile pizza kalbinden pişer…

Multipurpose Ovens

- True Pizza Artisan
- True Pizza Artisans need Fever for pizza's, just heat not enough for them
- EGS Master control the heat with invented cooking technology
- Cook from the pizza's heart with this technology

Mehrzweck-Backöfen

- Pizza-Meister
- Nur die temperatur reicht nicht aus, um die echte pizza zu kochen.
- EGS Master Kontrolle die Hitze mit Backtechnologie erfunden
- Backen Pizza vom Herzen mit dieser tecnology

Многофункциональные печи

- Идеальная печь для пиццы
- Позволит Вам готовить идеальную продукцию
- Высокая мощность и оптимальное распределение тепла
- С этой технологией возможно всё





Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel

60 x 40 | 35 x 45 | Ø 50 | Ø 30 x2

M.1000-2 MFC

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
2	**Ø30 12 pizza**	**1040x720x180**	**1485x1040x1850**	**21,5 kW 3 NAC / 400V**	**415 kg**

MFC

Çok Amaçlı Fırınlar

- Gerçek Pizza Ustası
- Pizzayı gerçekten pişirmek için sadece sıcaklık olması yeterli değildir.
- EGS Master, geliştirdiği pişirme teknolojisi ile sıcaklığa hükmeder.
- Bu teknoloji ile pizza kalbinden pişer…

Mayalama dolabı

- 60x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir
- Buhar için su kabı
- 90°C termostatik kontrol
- Halojen aydınlatma lambası

Multipurpose Ovens

- True Pizza Artisan
- True Pizza Artisans need Fever for pizza's, just heat not enough for them
- EGS Master control the heat with invented cooking technology
- Cook from the pizza's heart with this technology

Proofer

- 60x40 cm 10 trays
- Water pan for vapour
- 90°C Thermostat control
- Halogen Illumination

Mehrzweck-Backöfen

- Pizza-Meister
- Nur die temperatur reicht nicht aus, um die echte pizza zu kochen.
- EGS Master Kontrolle die Hitze mit Backtechnologie erfunden
- Backen Pizza vom Herzen mit dieser tecnology

Gärschränke

- 60x40 cm 10 schalen
- Wasserschale zur Dampf
- 90°C Thermostat control
- Halogenbeleuchtung

Многофункциональные печи

- Идеальная печь для пиццы
- Позволит Вам готовить идеальную продукцию
- Высокая мощность и оптимальное распределение тепла
- С этой технологией возможно всё

Расстоечная Камера

- 60x40 cm 10 противней
- Емкость воды для пара
- электромеханический термостат 90°C
- Галогенная лампа освещения

EGS
EuroGastroStar



Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel

60 x 40 | 35 x 45 | Ø 50 | Ø 30

x3

M.1000-3 MFC

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
3	**Ø30 18 pizza**	**1040x720x180**	**1485x1040x2100**	**31,5 kW 3 NAC / 400V**	**580 kg**

Çok Amaçlı Fırınlar

- Gerçek Pizza Ustası
- Pizzayı gerçekten pişirmek için sadece sıcaklık olması yeterli değildir.
- EGS Master, geliştirdiği pişirme teknolojisi ile sıcaklığa hükmeder.
- Bu teknoloji ile pizza kalbinden pişer…

Multipurpose Ovens

- True Pizza Artisan
- True Pizza Artisans need Fever for pizza's, just heat not enough for them
- EGS Master control the heat with invented cooking technology
- Cook from the pizza's heart with this technology

Mehrzweck-Backöfen

- Pizza-Meister
- Nur die temperatur reicht nicht aus, um die echte pizza zu kochen.
- EGS Master Kontrolle die Hitze mit Backtechnologie erfunden
- Backen Pizza vom Herzen mit dieser tecnology

Многофункциональные печи

- Идеальная печь для пиццы
- Позволит Вам готовить идеальную продукцию
- Высокая мощность и оптимальное распределение тепла
- С этой технологией возможно всё

MFC

Mayalama dolabı

- 60x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir
- Buhar için su kabı
- 90°C Termostatik kontrol
- Halojen Aydınlatma lambası

Proofer

- 60x40 cm 10 trays
- Water pan for vapour
- 90°C Thermostat control
- Halogen Illumination

Gärschränke

- 60x40 cm 10 schalen
- Wasserschale zur Dampf
- 90°C Thermostat control
- Halogenbeleuchtung

Расстоечная Камера

- 60x40 cm 10 противней
- Емкость воды для увлажнения
- электромеханический термостат 90°C
- Галогенная лампа освещения





60 x 40 | 35 x 45 | Ø 50 | Ø 30

M.1000-1

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
1	**Ø30 6 pizza**	**1040x720x180**	**1485x1040x1380**	**10 kW 3 NAC / 400V**	**200 kg**

Çok Amaçlı Fırınlar

- Gerçek Pizza Ustası
- Pizzayı gerçekten pişirmek için sadece sıcaklık olması yeterli değildir.
- EGS Master, geliştirdiği pişirme teknolojisi ile sıcaklığa hükmeder.
- Bu teknoloji ile pizza kalbinden pişer…

Multipurpose Ovens

- True Pizza Artisan
- True Pizza Artisans need Fever for pizza's, just heat not enough for them
- EGS Master control the heat with invented cooking technology
- Cook from the pizza's heart with this technology

Mehrzweck-Backöfen

- Pizza-Meister
- Nur die temperatur reicht nicht aus, um die echte pizza zu kochen.
- EGS Master Kontrolle die Hitze mit Backtechnologie erfunden
- Backen Pizza vom Herzen mit dieser tecnology

Многофункциональные печи

- Идеальная печь для пиццы
- Позволит Вам готовить идеальную продукцию
- Высокая мощность и оптимальное распределение тепла
- С этой технологией возможно всё



80 x 40 | 60 x 40 | 40 x 40 | Ø 40

x2

M.800-2

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
2	**80x40 4 tepsi / tray**	**820x820x180**	**1250x1140x1850**	**16 kW 3 NAC / 400V**	**280 kg**

Çok Amaçlı Fırınlar

- Yüksek sıcaklıkta pişirme
- Egs Master sadece tek bir ürünü pişirmek için geliştirilmemiştir.
- EGS Master yüksek performansı ile ekstra yüksek sıcaklıklarda pişirme yapabilir
- Pide, Lahmacun, Börek, Ekmek ve yüksek sıcaklık isteyen her türlü unlu mamul en iyi şekilde pişer

Multipurpose Ovens

- High temperature baking ...
- EGS Master ovens able to high temperature cooking with high performance
- Pitta, Bread, Traditional Pizza and what do you want to bake…

Mehrzweck-Backöfen

- Hochtemperaturbacken …
- EGS Master Öfen in der Lage, Hochtemperaturbacken mit hoher Performance
- Pitta, Brot, traditionelle Pizza und was tun Sie, um zu backen wollen …

Многофункциональные печи

- Высокая мощность и оптимальное распределение тепла
- Это Мощная , Экономичная и Высокопроизводительная серия печей
- Которая гарантирует успешный результат



Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel



M.800-2 MFC

2x 80 x 40 | 60 x 40 | 40 x 40 | Ø 40

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
2	**80x40 4 tepsi / tray**	**820x820x180**	**1250x1140x1850**	**17,5 kW 3 NAC / 400V**	**358 kg**

Çok Amaçlı Fırınlar

- Daha Lezzetli Pişirme
- Doğal taşların üzerinde dilediğiniz her türlü mamülü rahatlıkla ve güvenle pişirebilirsiniz.
- Opsiyonel olarak eklenebilen Buhar Jeneratörü ile her türlü ekmek, baget, kruvasan ve poğaçalar

Multipurpose Ovens

- More delicious baking…
- EGS Master Ovens has natural schamott stone, you can use directly…
- Optional Steam Generator, helps for bread baking like traditional delicious and without the hassle

Mehrzweck-Backöfen

- Weitere leckere Back
- Natürliche schamotte Stein, die sie verwenden können, ...
- Optional Dampferzeuger zum Brotbacken

Многофункциональные печи

- Высокая производительность
- Под из цельного камня «Шамот»
- Влажность с парогенератором (опционально)

MFC

Mayalama dolabı

- 80x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir
- Buhar için su kabı
- 90°C Termostatik kontrol
- Halojen Aydınlatma lambası

Proofer

- 80x40 cm 10 trays
- Water pan for vapour
- 90°C Thermostat control
- Halogen Illumination

Gärschränke

- 80x40 cm 10 schalen
- Wasserschale zur Dampf
- 90°C Thermostat control
- Halogenbeleuchtung

Расстоечная Камера

- 80x40 cm 10 противней
- Емкость воды для увлажнения
- электромеханический термостат 90°C
- Галогенная лампа освещения

EGS
EuroGastroStar



Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel



80 x 40 | 60 x 40 | 40 x 40 | Ø 40

x3

M.800-3 MFC

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
3	**80x40 6 tepsi / tray**	**820x820x180**	**1250x1140x2100**	**27 kW 3 NAC / 400V**	**480 kg**

Çok Amaçlı Fırınlar

- Daha Lezzetli Pişirme
- Doğal taşların üzerinde dilediğiniz her türlü mamülü rahatlıkla ve güvenle pişirebilirsiniz.
- Opsiyonel olarak eklenebilen Buhar Jeneratörü ile her türlü ekmek, baget, kruvasan ve poğaçalar

Multipurpose Ovens

- More delicious baking…
- EGS Master Ovens has natural schamott stone, you can use directly…
- Optional Steam Generator, helps for bread baking like traditional delicious and without the hassle

Mehrzweck-Backöfen

- Weitere leckere Back
- Natürliche schamotte Stein, die sie verwenden können, …
- Optional Dampferzeuger zum Brotbacken

Многофункциональные печи

- Высокая производительность
- Под из цельного камня «Шамот»
- Влажность с парогенератором (опционально)

MFC

Mayalama dolabı

- 80x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir
- Buhar için su kabı
- 90°C Termostatik kontrol
- Halojen Aydınlatma lambası

Proofer

- 80x40 cm 10 trays
- Water pan for vapour
- 90°C Thermostat control
- Halogen Illumination

Gärschränke

- 80x40 cm 10 schalen
- Wasserschale zur Dampf
- 90°C Thermostat control
- Halogenbeleuchtung

Расстоечная Камера

- 80x40 cm 10 противней
- Емкость воды для увлажнения
- электромеханический термостат 90°C
- Галогенная лампа освещения



80 x 40 | 60 x 40 | 40 x 40 | Ø 40

M.800-1

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
1	**80x40 2 tepsi / tray**	**820x820x180**	**1250x1140x1380**	**8 kW 3 NAC / 400V**	**160 kg**

Çok Amaçlı Fırınlar

- Gerçek Pizza Ustası
- Pizzayı gerçekten pişirmek için sadece sıcaklık olması yeterli değildir.
- EGS Master, geliştirdiği pişirme teknolojisi ile sıcaklığa hükmeder.
- Bu teknoloji ile pizza kalbinden pişer…

Multipurpose Ovens

- True Pizza Artisan
- True Pizza Artisans need Fever for pizza's, just heat not enough for them
- EGS Master control the heat with invented cooking technology
- Cook from the pizza's heart with this technology

Mehrzweck-Backöfen

- Pizza-Meister
- Nur die temperatur reicht nicht aus, um die echte pizza zu kochen.
- EGS Master Kontrolle die Hitze mit Backtechnologie erfunden
- Backen Pizza vom Herzen mit dieser tecnology

Многофункциональные печи

- Идеальная печь для пиццы
- Позволит Вам готовить идеальную продукцию
- Высокая мощность и оптимальное распределение тепла
- С этой технологией возможно всё





Komple Taş

Full schamott

Vollschamotte

полностью
из камня Шамот



80 x 40 60 x 40 40 x 40



x2

M.120-T.2 MFC

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
2	**60x40 10 tepsi / tray**	**1240X1000X180**	**1700x1340x1850**	**31,5 kW 3 NAC / 400V**	**740 kg**

Çok Amaçlı Fırınlar

- Geçmişten gelen lezzetleri günümüz teknolojisi ile birleştirdik.
- Komple Taş serisinde fırın pişirme kazanı tamamen taş kaplıdır ve paslanmaz çelik rezistanslar bu taşların içerisine yerleştirilmiştir.
- Fırın mamülleri kalbinden pişirirken daha az enerji kullanır ve daha iyi bir sonuç verir…
- Sonuç : Parlak, çıtır ve yumuşacık …
- Baklava pişirme konusunda tek kelime ile rakipsizdir.

Multipurpose Ovens

- Traditional tastes and technology …
- Full-stone series EGS Master Ovens have special schamott stones and stainless steel resistances have been placed insides of this stones
- When oven starts to bake from their hearts, it gives you best baking results with minimum energy
- Result : Shiny, crispy and puffy
- For the baklava, just we can say : UNIQUE

Mehrzweck-Backöfen

- Tradition und Technologie …
- Vollschamotte serie öfens Heizelements im Inneren zu steine
- Backöfen heizt vom Herzen, mehr effizient und nützlich
- Ergebnis: Glänzend, knusprig und puffy
- Für das Baklava, nur können wir gesagt: EINZIGARTIG

Многофункциональные печи

- Традиционные вкусы и технология …
- Тэны расположены непосредственно в камне







Komple Taş

Full schamott

Vollschamotte

полностью
из камня Шамот

80 x 40 | 60 x 40 | 40 x 40 x2

M.120-T.2

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
2	**60x40 10 tepsi / tray**	**1240X1000X180**	**1700x1340x1850**	**30 Kw 3 NAC / 400 W**	**570 kg**

Çok Amaçlı Fırınlar

- Geçmişten gelen lezzetleri günümüz teknolojisi ile birleştirdik.
- Komple Taş serisinde fırın pişirme kazanı tamamen taş kaplıdır ve paslanmaz çelik rezistanslar bu taşların içerisine yerleştirilmiştir.
- Fırın mamülleri kalbinden pişirirken daha az enerji kullanır ve daha iyi bir sonuç verir…
- Sonuç : Parlak, çıtır ve yumuşacık …
- Baklava pişirme konusunda tek kelime ile rakipsizdir.

Multipurpose Ovens

- Traditional tastes and technology ...
- Full-stone series EGS Master Ovens have special schamott stones and stainless steel resistances have been placed insides of this stones
- When oven starts to bake from their hearts, it gives you best baking results with minimum energy
- Result : Shiny, crispy and puffy
- For the baklava, just we can said : UNIQUE

Mehrzweck-Backöfen

- Tradition und Technologie …
- Vollschamotte serie öfens Heizelements im Inneren zu steine
- Backöfen heizt vom Herzen, mehr effizient und nützlich
- Ergebnis: Glänzend, knusprig und puffy
- Für das Baklava, nur können wir gesagt: EINZIGARTIG

Многофункциональные печи

- Традиционные вкусы и технология …
- Тэны расположены непосредственно в камне
- Хлебобулочные изделия при приготовлении употребляют меньше энергии и дают лучший результат
- Результат: яркий, хрустящий и мягкий
- Пахлава ,готовить которую необходимо только в профессиональных печах

EGS
EuroGastroStar



Komple Taş

Full schamott

Vollschamotte

полностью
из камня Шамот

80 x 40 | 60 x 40 | 40 x 40

x3

M.120-T.3 MFC

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
3	**60x40 15 tepsi / tray**	**1240x1000x180**	**1700x1340x2100**	**46,5 kW 3 NAC / 400V**	**990 kg**

Çok Amaçlı Fırınlar

- Geçmişten gelen lezzetleri günümüz teknolojisi ile birleştirdik.
- Komple Taş serisinde fırın pişirme kazanı tamamen taş kaplıdır ve paslanmaz çelik rezistanslar bu taşların içerisine yerleştirilmiştir.

Multipurpose Ovens

- Traditional tastes and technology ...
- Full-stone series EGS Master Ovens have special schamott stones and stainless steel resistances have been placed insides of this stones

Mehrzweck-Backöfen

- Tradition und Technologie ...
- Vollschamotte serie öfens Heizelements im Inneren zu steine

Многофункциональные печи

- Традиционные вкусы и технология ...
- Тэны расположены непосредственно в камне

MFC

Mayalama dolabı

- 80x40 cm 15 adet tepsi için kullanılabilir
- Buhar için su kabı
- 90°C Termostatik kontrol
- Halojen Aydınlatma lambası

Proofer

- 80x40 cm 15 trays
- Water pan for vapour
- 90°C Thermostat control
- Halogen Illumination

Gärschränke

- 80x40 cm 15 schalen
- Wasserschale zur Dampf
- 90°C Thermostat control
- Halogenbeleuchtung

Расстоечная Камера

- 80x40 cm 15 противней
- Емкость воды для увлажнения
- электромеханический термостат 90°C
- Галогенная лампа освещения



Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel

Komple Taş

Full schamott

Vollschamotte

полностью
из камня Шамот

80 x 40 60 x 40 50 x 40

2x

M.80T-2 MFC / M.80T-2 / M.80T-1

	Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
	Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
	Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
	Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
M.80T-2 MFC	2	60x40 6 tepsi/tray	820X1000X180	1290x1340x1850	21,5 kW 3 NAC / 400V	565 kg
M.80T-2	2	60x40 6 tepsi/tray	820X1000X180	1290x1340x1850	19,5 kW 3 NAC / 400V	480 kg
M.80T-1	1	60x40 3 tepsi/tray	820X1000X180	1290x1340x1380	9,7 kW 3 NAC / 400V	210 kg

Çok Amaçlı Fırınlar

- Çok amaçlı Fırın !
- Egs Master Fırınları her türlü pişirme için rahatlıkla kullanılabilir.
- Pizzadan balığa, sebze yemeklerinden et yemeklerine, güveç çeşitlerine
- Tavuktan, baklavaya, börek ve unlu mamüllerden, tandır yemeklerine …
- Yüksek performans ve kontrol edilebilir güç ile herşeyi pişirmek mümkün …

Multipurpose Ovens

- For Convenient Multi Baking …
- EGS Master Ovens are useful for every cooking and baking
- Pizza, fish, meat, vegetables assorted stews
- Pastries, chicken, bread, roast, bakery products and special traditional meals
- With high performance and controlled power,you can cook everything

Mehrzweck-Backöfen

- Multi purpouse Ofen …
- Pizza, Fisch, Fleisch, Gemüse, Eintopf Art
- Huhn, Brot, Gebäck, Braten und Hochtemperatur.

Многофункциональные печи

- Многоцелевая печь!



EGS
EuroGastroStar



Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel

Komple Taş

Full schamott

Vollschamotte

полностью из камня Шамот

80 x 40 60 x 40 50 x 40

x3

M.80-T.3 MFC

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
3	**60x40 9 tepsi/tray**	**820X1000X180**	**1290x1340x2100**	**30,7 kW 3 NAC / 400V**	**740 kg**

Çok Amaçlı Fırınlar

- Çok amaçlı Fırın !
- Egs Master Fırınları her türlü pişirme için rahatlıkla kullanılabilir.
- Pizzadan balığa, sebze yemeklerinden et yemeklerine, güveç çeşitlerine

Multipurpose Ovens

- For Convenient Multi Baking …
- Egs Master ovens useful for every cook and bake production …
- Pizza, fish, meat, vegetables, stew kind

Mehrzweck-Backöfen

- Multi purpouse Ofen …
- Pizza, Fisch, Fleisch, Gemüse, Eintopf Art
- Huhn, Brot, Gebäck, Braten und Hochtemperatur.

Многофункциональные печи

- Многоцелевая печь!
- Печи Egs Мастер могут быть использованы для всех видов приготовления кулинарийных изделий.
- Пицца, рыба, мясные блюда из овощей, виды рагу дополняют возможность печей Egs Мастер...

MFC

Mayalama dolabı

- 80x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir
- Buhar için su kabı
- 90°C Termostatik kontrol
- Halojen Aydınlatma lambası

Proofer

- 80x40 cm 10 trays
- Water pan for vapour
- 90°C Thermostat control
- Halogen Illumination

Gärschränke

- 80x40 cm 10 schalen
- Wasserschale zur Dampf
- 90°C Thermostat control
- Halogenbeleuchtung

Расстоечная Камера

- 80x40 cm 10 противней
- Емкость воды для увлажнения
- электромеханический термостат 90 °C
- Галогенная лампа освещения



Şeflerin tercihi
Convitone serisi...

KONVEKSİYONLU FIRINLAR
CONVECTION OVENS







40. MX-4 / 40. DX-4

GN KAPASİTESİ	TEPSİ KAPASİTESİ	TEPSİ ARALIĞI	GÜÇ	DIŞ EBATLAR	AĞIRLIK
Capacity GN	Capacity for Trays	Dist. between trays	Power	Outer Dim	Weight
Capacity GN	Capacity Tablett	Abstand zwischen den Blechen	Anschlusswert	Abmessungen	Gewicht
Вместимость GN	Вместимость	Расстояние между лотками	Мощность	Внешние размеры	вес
2/3 GN	**4 adet / pcs 35 x 40 cm**	**70 mm**	**3,2 kW / 240 V**	**590x730x560**	**37 kg**

Konveksiyonlu Fırınlar

- Basit ve kullanışlı tasarım
- Dayanıklı sıcaklık kontrol termostatı (0-250°C) ve zaman ayarı (0-90 dk.), süre bitiminde otomatik kapanma
- Halojen Aydınlatma lambası
- GN için ekstra raf (opsiyonel)
- Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Convection Ovens

- Basic and simple compact design
- Electromechanic thermostat control (0-250°C) and timer (0-90 dk.), Automatic shutdown
- Halogen Illumination
- GN racks (optional)
- Optional new digital control panel

Heißluftofen

- Einfach und praktisch kompaktes Design
- Langlebige elektromechanischen Thermostat (0-250°C)und Timer (0-90 dk.), automatische Abschaltung
- Halogenbeleuchtung
- GN gestell (optionalen)
- Optionales neues digitales bedienfeld

Конвекционая печь

- Простой компактный дизайн
- электромеханический термостат (0-250 ° C) и таймер (0-90мин.) автоматическое выключение по истечению времени
- Галогеновая лампа освещения
- Полки для GN гастро ёмкостей (опционально)
- Опционально электронная панель



60. MX-4 / 60. DX-4

GN KAPASİTESİ	TEPSİ KAPASİTESİ	TEPSİ ARALIĞI	GÜÇ	DIŞ EBATLAR	AĞIRLIK
Capacity GN	Capacity for Trays	Dist. between trays	Power	Outer Dim	Weight
Capacity GN	Capacity Tablett	Abstand zwischen den Blechen	Anschlusswert	Abmessungen	Gewicht
Вместимость GN	Вместимость	Расстояние между лотками	Мощность	Внешние размеры	вес
1/1 GN	**4 adet / pcs 40 x 60 cm**	**70 mm**	**6 kW / 3 NAC 400 V**	**725x820x560**	**64 kg**

Konveksiyonlu Fırınlar

- Basit ve kullanışlı tasarım
- Çift yöne dönebilen motor ile daha iyi pişirme
- Dayanıklı sıcaklık kontrol termostatı (0-250°C) ve zaman ayarı (0-90 dk.), süre bitiminde otomatik kapanma
- Halojen Aydınlatma lambası
- GN için ekstra raf (opsiyonel)
- Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli
- Opsiyonel çift motorlu versiyon
- Direkt su püskürtme sistemli buhar verme

Convection Ovens

- Basic and simple compact design
- Better cooking with CW/CCW impellers
- Electromechanic thermostat control (0-250°C) and timer (0-90 dk.), Automatic shutdown
- Halogen Illumination
- GN racks (optional)
- Optional new digital control panel
- Optional double motors version
- Steam with direct water spraying system

Heißluftofen

- Einfach und praktisch kompaktes Design
- Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
- Langlebige elektromechanischen Thermostat (0-250°C)und Timer (0-90 dk.), automatische Abschaltung
- Halogenbeleuchtung
- GN gestell (optionalen)
- Optionales neues digitales bedienfeld
- Optionalen zweimotorige version
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung

Конвекционая печь

- Простой компактный дизайн
- Реверсивный двигатель и (разнонаправленный) вентилятор
- электромеханический термостат (0-250 ° C) и таймер (0-90мин.) автоматическое выключение по истечению времени
- Галогеновая лампа освещения
- Полки для GN гастро ёмкостей (опционально)
- Опционально электронная панель
- Опционально два двигателя
- Инжекторный парообразователь

1/1 GN / 60X40 cm







60. MX-4.S / 60. DX-4.S

GN KAPASİTESİ	TEPSİ KAPASİTESİ	TEPSİ ARALIĞI	GÜÇ	DIŞ EBATLAR	AĞIRLIK
Capacity GN	Capacity for Trays	Dist. between trays	Power	Outer Dim	Weight
Capacity GN	Capacity Tablett	Abstand zwischen den Blechen	Anschlusswert	Abmessungen	Gewicht
Вместимость GN	Вместимость	Расстояние между лотками	Мощность	Внешние размеры	вес
1/1 GN	**4 adet / pcs 40x60 cm**	**70 mm**	**6 kW / 3 NAC 400 V**	**940x850x575**	**77 kg**

Konveksiyonlu Fırınlar

- Çift yöne dönebilen motor ile daha iyi pişirme
- Özel tasarlanmış raf askı aparatları ile 1/1 Gastronom veya 60x40 cm tepsi için ayarlanabilir.
- Dayanıklı sıcaklık kontrol termostatı (0-250°C) ve zaman ayarı (0-90 dk.), süre bitiminde otomatik kapanma
- Termometre ile sürekli gerçek sıcaklık göstergesi
- Direkt su püskürtme sistemli buhar verme
- Halojen Aydınlatma lambası
- Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli ve davlumbaz

Convection Ovens

- Better cooking with CW/CCW impeelers
- Suitable for 1/1GN and 60x40 cm trays with special design hangers
- Electromechanic thermostat control (0-250°C) and timer (0-90 dk.), Automatic shutdown
- Real-time heat gauge with Thermometer
- Steam with direct water spraying system
- Halogen Illumination
- Optional new digital control panel and hood

Heißluftofen

- Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
- Verwendbar für 1/1 GN und 60x40 cm Schalen mit besonderen Design Aufhängern
- Langlebige elektromechanischen Thermostat (0-250°C)und Timer (0-90 dk.), automatische Abschaltung
- Echtzeit-Wärmemesser mit Thermometer
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Halogenbeleuchtung
- Optionalen abzugshaube und neu digital touch panel

Конвекционая печь

- Реверсивный двигатель и (разнонаправленный) вентилятор
- Удобная продольная загрузка подходит для GN 1/1 гастроёмкостей и 60x40cm протвиней
- электромеханический термостат (0-250 ° C) и таймер (0-90мин.)автоматическое выключение по истечению времени
- Термометр позволяет в режиме реального времени следить за температурой в камере выпечки
- Инжекторный парообразователь
- Галогеновая лампа освещения
- Опционально электронная панель и вытяжной зонт







60.MX-6 / 60.DX-6

GN KAPASİTESİ	TEPSİ KAPASİTESİ	TEPSİ ARALIĞI	GÜÇ	DIŞ EBATLAR	AĞIRLIK
Capacity GN	Capacity for Trays	Dist. between trays	Power	Outer Dim	Weight
Capacity GN	Capacity Tablett	Abstand zwischen den Blechen	Anschlusswert	Abmessungen	Gewicht
Вместимость GN	Вместимость	Расстояние между лотками	Мощность	Внешние размеры	вес
1/1 GN	6 adet / pcs 40 x 60 cm	70 mm	9 kW / 3 NAC 400 V	940x850x875	115 kg

Konveksiyonlu Fırınlar

- Çift yöne dönebilen motor ile daha iyi pişirme
- Özel tasarlanmış raf askı aparatları ile 1/1 Gastronom veya 60x40 cm tepsi için ayarlanabilir.
- Dayanıklı sıcaklık kontrol termostatı (0-250°C) ve zaman ayarı (0-90 dk.), süre bitiminde otomatik kapanma
- Termometre ile sürekli gerçek sıcaklık göstergesi
- Direkt su püskürtme sistemli buhar verme
- Halojen Aydınlatma lambası
- Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli ve davlumbaz

Convection Ovens

- Better cooking with CW/CCW impeelers
- Suitable for 1/1GN and 60x40 cm trays with special design hangers
- Electromechanic thermostat control (0-250°C) and timer (0-90 dk.), Automatic shutdown
- Real-time heat gauge with Thermometer
- Steam with direct water spraying system
- Halogen Illumination
- Optional new digital control panel and hood

Heißluftofen

- Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
- Verwendbar für 1/1 GN und 60x40 cm Schalen mit besonderen Design Aufhängern
- Langlebige elektromechanischen Thermostat (0-250°C)und Timer (0-90 dk.), automatische Abschaltung
- Echtzeit-Wärmemesser mit Thermometer
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Halogenbeleuchtung
- Optionalen abzugshaube und neu digital touch panel

Конвекционая печь

- Реверсивный двигатель и (разнонаправленный) вентилятор
- Удобная продольная загрузка подходит для GN 1/1 гастроёмкостей и 60x40cm протвиней
- аэлектромеханический термостат (0-250 °C) и таймер (0-90мин.)автоматическое выключение по истечению временигастроёмкостей и 600x400 мм противней
- Термометр позволяет в режиме реального времени следить за температурой в камере выпечки
- Инжекторный парообразователь
- Галогеновая лампа освещения
- Опционально электронная панель и вытяжной зонт





60.MX-10 / 60.DX-10

GN KAPASİTESİ	TEPSİ KAPASİTESİ	TEPSİ ARALIĞI	GÜÇ	DIŞ EBATLAR	AĞIRLIK
Capacity GN	Capacity for Trays	Dist. between trays	Power	Outer Dim	Weight
Capacity GN	Capacity Tablett	Abstand zwischen den Blechen	Anschlusswert	Abmessungen	Gewicht
Вместимость GN	Вместимость	Расстояние между лотками	Мощность	Внешние размеры	вес
1/1 GN	**10 adet / pcs 40x60 cm**	**65 mm**	**12 kW / 3 NAC 400 V**	**940x850x955**	**125 kg**

Konveksiyonlu Fırınlar

- Çift yöne dönebilen motor ile daha iyi pişirme
- Özel tasarlanmış raf askı aparatları ile 1/1 Gastronom veya 60x40 cm tepsi için ayarlanabilir.
- Hassas dijital termostat ve zaman ayarı
- Direkt su püskürtme sistemli buhar verme
- Halojen Aydınlatma lambası
- Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli ve davlumbaz

Convection Ovens

- Better cooking with CW/CCW impeelers
- Suitable for 1/1GN and 60x40 cm trays with special design hangers
- Sensitive themperature regulation with digital thermostat and timer
- Steam with direct water spraying system
- Halogen Illumination
- Optional new digital control panel and hood

Heißluftofen

- Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
- Verwendbar für 1/1 GN und 60x40 cm Schalen mit besonderen Design Aufhängern
- Sensitive digital thermostat und zeiteinstellung
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Halogenbeleuchtung
- Optionalen abzugshaube und neu digital touch panel

Конвекционая печь

- Реверсивный двигатель и (разнонаправленный) вентилятор
- Удобная продольная загрузка подходит для GN 1/1 гастроёмкостей и 60x40cm противней
- Точная регулировка температуры и подачи пара управления с цифровым дисплеем
- Инжекторный парообразователь
- Галогеновая лампа освещения
- Опционально электронная панель и вытяжной зонт



60.MX-6 Konveksiyonlu Fırın
60.MX-6 Convection Oven
60.MX-6 Heißluftofen
60.MX-6 Конвекционая печь



AS.60 Komple Taş Fırın
AS.60 Full-schamott oven
AS.60 Vollschamotte Ofen
AS.60 Камера выпечки состоит полностью с камня "Шамот"



CFC6040 Mayalama Dolabı
CFC6040 Proofer
CFC6040 Gärschränke,
CFC6040 Расстоечная Камера





BC.60 BAKE CENTER

	GN KAPASİTESİ Capacity GN Capacity GN Вместимость GN	TEPSİ KAPASİTESİ Capacity for Trays Capacity Tablett Вместимость	GÜÇ Power Anschlusswert Мощность	DIŞ EBATLAR Outer Dim Abmessungen Внешние размеры	AĞIRLIK Weight Gewicht вес
60.MX-6	1/1 GN	6 adet / pcs 40x60 cm	9 kW / 3 NAC 400 V	940x850x875	115 kg
AS.60	1/1 GN	1 adet / pcs 40x60 cm	5,6 kW / 2 NAC 400 V	940x840x360	99 kg
CFC.6040	1/1 GN	8 adet / pcs 40x60 cm	1,5 kW / 240 V	940x800x835	91 kg

Combi Fırın	Bake Center	Bake Center	Комбинированная печь
3 in 1 ❯ Konveksiyonlu fırın, Taş Tabanlı Fırın ve Mayalama Dolabı birarada	❯ Convection oven, solid schamotte stone oven and proofer, ALL IN ONE	❯ Heißluftofen, Backkammer Vollschamotte Ofen und Gärschränke, ALLES IN ALLEM	❯ Комбинированная печь
1 m² ❯ 1 m² alanda dilediğiniz herşeyi pişirin	❯ Cook whatever you want in the 1m² space	❯ Kochen Sie, was Sie in der 1m²	❯ Экономит Ценное Пространство









GUSTO 5.D / GUSTO 5.T

TEPSİ KAPASİTESİ Capacity for Trays Capacity Tablett Вместимость	TEPSİ ARALIĞI Dist. between trays Abstand zwischen den Blechen Расстояние между лотками	GÜÇ Power Anschlusswert Мощность	DIŞ EBATLAR Outer Dim Abmessungen Внешние размеры	AĞIRLIK Weight Gewicht вес
5 adet / pcs 60x40 cm	**85 mm**	**13,5 Kw / 3 NAC 400 V**	**1000x1190x1050 +960 mm**	**565 kg**

Döner Tepsili Konveksiyonlu Fırınlar

- 5 fazlı pişirme sistemi (Gusto 5T)
- Çift yöne dönebilen tepsi arabası, her tepside, her noktada eşit pişirme sağlar
- Direkt su püskürtme sistemli buhar verme
- Baca klapesi kontrolü
- Dokunmatik ekran seçeneğiyle

Rotary Rack Oven

- 5 phases baking system (Gusto 5T)
- Double way moving tray trolley ensures equal baking for all points on all trays
- Steam with direct water spraying system
- Chimney Damper Control
- Optional touch-screen control panel

Rotierend Stikkenofens

- 5 phasen-kochsystem (Gusto 5T)
- Doppelt weg tablettwagen zu bewegen sorgt für gleich backen für alle punkte auf allen fächern
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Kaminklappe control
- Optionalen touchscreen anzeige

Ротационная печь

- Пяти параметровая система выпечки (Gusto 5T)
- Ротационная реверсная тележка загрузки.
- Инжекторный парообразователь
- Система открытия заслонки зонта
- Сенсорная панель (опционально)

Mayalama Dolabı

- 60x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir
- Buhar için su kabı
- 90°C Termostatik kontrol
- Halojen Aydınlatma lambası

Proofer

- 60x40 cm 10 trays
- Water pan for vapour
- 90°C Thermostat control
- Halogen Illumination

Gärschränke

- 60x40 cm 10 schalen
- Wasserschale zur Dampf
- 90°C Thermostat control
- Halogenbeleuchtung

Расстоечная Камера

- 60x40 cm 10 противней
- Емкость воды для увлажнения
- электромеханический термостат 90° C
- Галогенная лампа освещения





Energy Saving



GUSTO 10.D / GUSTO 10.T

TEPSİ KAPASİTESİ	TEPSİ ARALIĞI	GÜÇ	DIŞ EBATLAR	AĞIRLIK
Capacity for Trays	Dist. between trays	Power	Outer Dim	Weight
Capacity Tablett	Abstand zwischen den Blechen	Anschlusswert	Abmessungen	Gewicht
Вместимость	Расстояние между лотками	Мощность	Внешние размеры	вес
10 adet / pcs 60x40 cm	**85 mm**	**26 Kw / 3 NAC 400 V**	**1000x1190x1500 +810 mm**	**685 kg**

Döner Tepsili Konveksiyonlu Fırınlar

- 5 fazlı pişirme sistemi (Gusto 10T)
- Çift yöne dönebilen tepsi arabası, her tepside, her noktada eşit pişirme sağlar
- Direkt su püskürtme sistemli buhar verme
- Baca klapesi kontrolü
- Dokunmatik ekran seçeneğiyle

Rotary Rack Oven

- 5 phases baking system (Gusto 10T)
- Double way moving tray trolley ensures equal baking for all points on all trays
- Steam with direct water spraying system
- Chimney Damper Control
- Optional touch-screen control panel

Rotierend Stikkenofens

- 5 phasen-kochsystem (Gusto 10T)
- Doppelt weg tablettwagen zu bewegen sorgt für gleich backen für alle punkte auf allen fächern
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Kaminklappe control
- Optionalen touchscreen anzeige

Ротационная печь

- Пяти параметровая система выпечки (Gusto 10T)
- Ротационная реверсная тележка загрузки.
- Инжекторный парообразователь
- Система открытия заслонки зонта
- Сенсорная панель (опционально)

Mayalama Dolabı

- 60x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir
- Buhar için su kabı
- 90°C Termostatik kontrol
- Halojen Aydınlatma lambası

Proofer

- 60x40 cm 10 trays
- Water pan for vapour
- 90°C Thermostat control
- Halogen Illumination

Gärschränke

- 60x40 cm 10 schalen
- Wasserschale zur Dampf
- 90°C Thermostat control
- Halogenbeleuchtung

Расстоечная Камера

- 60x40 cm 10 противней
- Емкость воды для увлажнения
- электромеханический термостат 90° C
- Галогенная лампа освещения

Davlumbaz
Extractor Hood
Abzugshaube
вытяжка



H.60



ITB.60

CFC.6040

CFC.6040 / **ITB**.60

GN KAPASİTESİ	TEPSİ KAPASİTESİ	TEPSİ ARALIĞI	GÜÇ	DIŞ EBATLAR	AĞIRLIK
Capacity GN	Capacity for Trays	Dist. between trays	Power	Outer Dim	Weight
Capacity GN	Capacity Tablett	Abstand zwischen den Blechen	Anschlusswert	Abmessungen	Gewicht
Вместимость GN	Вместимость	Расстояние между лотками	Мощность	Внешние размеры	вес
1/1 GN	8 adet / pcs 40 x 60 cm	70 mm	1,5 kW / 240 V	900x800x835	91 kg **CFC**.6040
-	40x60 cm 12 tps / tray	70 mm	-	940x750x900	30 kg **ITB**.60

Mayalama Dolabı

- Özel tasarlanmış raflar ile 1/1 Gastronom veya 60x40 cm tepsi için kullanılabilir
- Buhar için su kabı
- 90°C Termostatik kontrol
- Halojen Aydınlatma lambası

Proofer

- Suitable for 1/1GN and 60x40 cm trays with special design racks
- Water pan for vapour
- 90°C Thermostat control
- Halogen Illumination

Gärschränke

- Verwendbar für 1/1 GN und 60x40 cm Schalen mit besonderen Design Aufhängern
- Wasserschale zur Dampf
- 90°C Thermostat control
- Halogenbeleuchtung

Расстоечная Камера

- Удобная продольная загрузка подходит для GN 1/1 гастроёмкостей и 60x40cm противней
- Емкость воды для производства пара
- электромеханический термостат 90 ° C
- Галогеновая лампа освещения

ITB.60 Fırın Masası

- Konveksiyonlu fırınlar için demonte edilebilir masa (Tepsi raflı)
- Komple Paslanmaz Çelik

Base Unit

- Demountable base for convection ovens.Racks for trays.
- Stainless steel

Untergestell

- Demontierbaren Unterbau für Heißluftofen Racks für Trays
- Edelstahl

Подставка под

- Подставка под печь .Решетка для противней
- Нержавеющая сталь



CP.440 / 460 / 660

GN KAPASİTESİ	TEPSİ KAPASİTESİ	TEPSİ ARALIĞI	GÜÇ	DIŞ EBATLAR	AĞIRLIK	
Capacity GN	Capacity for Trays	Dist. between trays	Power	Outer Dim	Weight	
Capacity GN	Capacity Tablett	Abstand zwischen den Blechen	Anschlusswert	Abmessungen	Gewicht	
Вместимость GN	Вместимость	Расстояние между лотками	Мощность	Внешние размеры	вес	
2/3 GN	8 adet / pcs 35 x 40 cm	70 mm	1,5 kW / 240 V	585x630x900	44,5 kg	CP.440
1/1 GN	8 adet / pcs 40x60 cm	70 mm	1,5 kW / 240 V	730x730x900	62 kg	CP.460
1/1 GN	16 adet / pcs 40 x 60 cm	70 mm	1,5 kW / 240 V	940x760x900	69 kg	CP.660

Mayalama Dolabı

- Özel tasarlanmış raflar ile Gastronom veya tepsi için kullanılabilir
- Buhar için su kabı
- 90°C Termostatik kontrol
- Halojen Aydınlatma lambası

Proofer

- Suitable for and trays with special design racks
- Water pan for vapour
- 90°C Thermostat control
- Halogen Illumination

Gärschränke

- Verwendbar für und Schalen mit besonderen Design Aufhängern
- Wasserschale zur Dampf
- 90°C Thermostat control
- Halogenbeleuchtung

Расстоечная Камера

- Удобная продольная загрузка подходит для гастроёмкостей и противней
- Емкость воды для производства пара
- электромеханический термостат 90 °C
- Галогеновая лампа освещения

NEW









GASTRONOM CONVECTION OVENS (Gas Use)

GMK - 40GN

GN KAPASİTESİ Capacity GN	TEPSİ KAPASİTESİ Capacity for Trays	TEPSİ ARALIĞI Distance	GÜÇ Power	ELEKTRİK TÜKETİMİ Electrical Consumption	TÜKETİM Consumption	GIDA KAPASİTESİ Food Capacity	DIŞ EBATLAR Outer Dim	AĞIRLIK Weight
20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	20 adet / pcs 40 x 60 cm	60 mm	30 Kw	380V 50-60 Hz 1,5 Kw	2.2 kg/h G30 (LPG) 3.2 m³/h G20 (NG)	180 kg	945x1240x2050 mm	400 kg

Gastronom Fırınlar

- 50 C° - 300 C° pişirme sıcaklığı
- Ayarlanabilir zamanlayıcı (0-90 dk)
- Paslanmaz çelik gövde
- Enerji tasarrufu sağlayan Gazlı Isıtma Sistemi,(LPG & NG)
- Elektromekanik kontrol paneli
- Kolay ve pratik kullanım
- Çift yöne dönebilen fanlar ile eşit ve kusursuz pişirme
- Temizlik duş sprey ünitesi
- Halojen aydınlatma lambaları
- Direkt su püskürtme sistemi
- Buzzer

Gastronom Ovens

- Cooking temperature (50° C- 300° C)
- Adjustable timer (0-90 min.)
- Stainless steel body
- Energy-saving Gas Heating System (LPG & NG)
- Electromechanical control panel
- Practical and easy to use
- Excellent and equal cooking with CW/CCW impellers
- Cleaning shower spray unit
- Halogen illumination lamps
- Direct Injection Steam System
- Buzzer

Gastronom Öfen

- Einstellbare kochtemperatur (50° C- 300° C)
- Einstellbarer timer(0-90 min.)
- Körper aus rostfreiem stahl
- Energiesparendes gasheizsystem (LPG & NG)
- Elektromechanisches bedienfeld
- Praktisch und einfach zu bedienen
- Ausgezeichnet und gleich kochen mit edelstahlventilatoren
- Duschspritzeinheit reinigen
- Halogen-Beleuchtungslampen
- Dampferzeugung durch direkteinspritzung
- Buzzer

Гастрономические печи

- Регулируемая температура выпекания между (50° C- 300° C)
- Регулируемый таймер (0-90 min.)
- Полностью изготовлен из нержавеющей стали
- Работает с СНГ или природным газом (LPG&NG)
- электромеханическая панель управления
- Удобная панель управления
- Реверсивный двигатель и (разнонаправленный) вентилятор
- гибкий шланг для ручной мойки кабины
- Эффективное галогенное освещение
- Ручная система подачи пара
- Звуковая система

NEW



Energy Saving





EMK - 40GN

GASTRONOM CONVECTION OVENS (Electric Use)

GN KAPASİTESİ Capacity GN	TEPSİ KAPASİTESİ Capacity for Trays	TEPSİ ARALIĞI Distance	GÜÇ Power	GIDA KAPASİTESİ Food Capacity	DIŞ EBATLAR Outer Dim	AĞIRLIK Weight
20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	20 adet / pcs 40 x 60 cm	60 mm	380V 50-60 Hz 32 Kw	180 kg	945 x 1240 x 2050 mm	375 kg

Gastronom Fırınlar

- 50 C° - 300 C° pişirme sıcaklığı
- Ayarlanabilir zamanlayıcı (0-90 dk)
- Paslanmaz çelik gövde
- Elektromekanik kontrol paneli
- Kolay ve pratik kullanım
- Çift yöne dönebilen fanlar ile eşit ve kusursuz pişirme
- Temizlik duş sprey ünitesi
- Halojen aydınlatma lambaları
- Direkt su püskürtme sistemi
- Buzzer
- Baca klapesi kontrolü
- Opsiyonel dijtal kontrol paneli

Gastronom Ovens

- Cooking temperature (50° C- 300° C)
- Adjustable timer (0-90 min.)
- Stainless steel body
- Electromechanical control panel
- Practical and easy to use
- Excellent and equal cooking with CW/CCW impellers
- Cleaning shower spray unit
- Halogen illumination lamps
- Direct Injection Steam System
- Buzzer
- Chimney Damper Control
- Electromechanical control panel

Gastronom Öfen

- Einstellbare kochtemperatur (50° C- 300° C)
- Einstellbarer timer(0-90 min.)
- Körper aus rostfreiem stahl
- Elektromechanisches bedienfeld
- Praktisch und einfach zu bedienen
- Ausgezeichnet und gleich kochen mit edelstahlventilatoren
- Duschspritzeinheit reinigen
- Halogen-Beleuchtungslampen
- Dampferzeugung durch direkteinspritzung
- Buzzer
- Kaminklappe control
- Elektromechanisches bedienfeld

Гастрономические печи

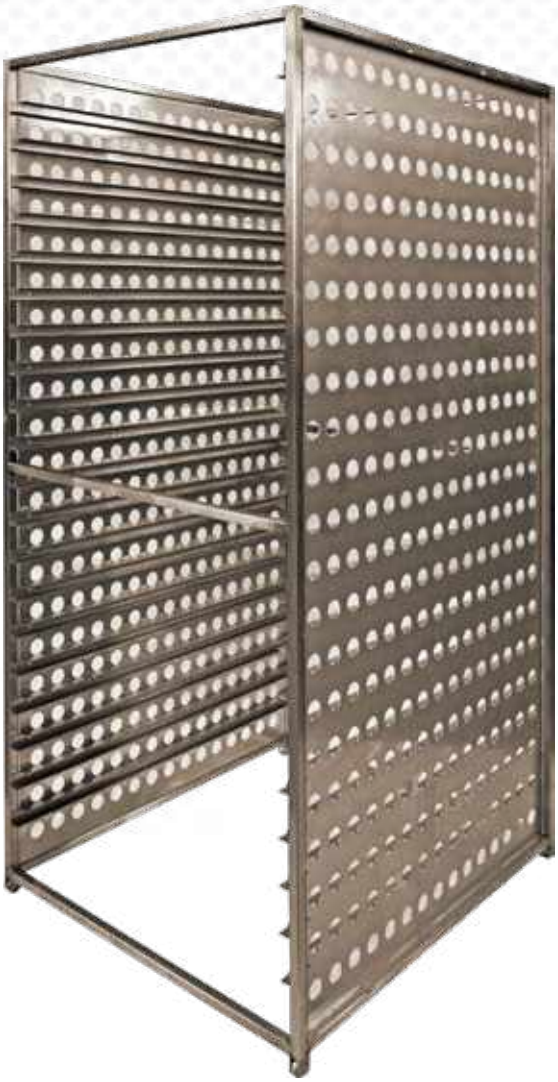
- Регулируемая температура выпекания между (50° C- 300° C)
- Регулируемый таймер (0-90 min.)
- Полностью изготовлен из нержавеющей стали
- электромеханическая панель управления
- Удобная панель управления
- Реверсивный двигатель и (разнонаправленный) вентилятор
- гибкий шланг для ручной мойки кабины
- Эффективное галогенное освещение
- Ручная система подачи пара
- Звуковая система
- Система открытия заслонки зонта
- Опционально цифровая панель

OPTIONAL PARTS FOR GASTRONOMY SERIES



STA-1	STAND TAŞIMA ARABASI
	TROLLEY

20 x GN 2/1 TTS-1 için Stant Taşıma Arabası
Trolley for TTS-1 20 x 2/1 GN Roll-in Rack



TTS-1	STAND
	STAND

60mm Tepsi Standı 20 x 2/1 GN
60mm Pitch Tray Stand 20 x 2/1 GN



TSR-2	PATİSSERİ RAFI
	SHELF FOR PATISSERIE



TSR-1	GN RAF
	GN SHELF



PİZZA FIRINLARI

PIZZA OVENS

Alfatone Prestige Compact Gas



Komple Taş **Full schamott** **Vollschamotte** полностью из камня Шамот



AS.60

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
Ø25 cm 5 Pizza	**620x620x140**	**940x840x380**	**5,6 kW / 2 NAC 400 V**	**99 kg**

Komple Taş Kaplı Fırınlar

- Özel çift camlı kapaklar
- Komple Taş Kaplı Pişirme Kazanı
- Taşların içine yerleştirilmiş rezistanslar

Full-Stone Ovens

- Special Double Glazed Doors
- Full-Stone Baking Chamber
- Heating elements have been placed inside of stones

Vollschamotte Öfen

- Spezialdichtung an den doppelten Glastüren sind die Ofenmodelle
- Vollschamotte Backkammer
- Heizelemente in den Stein platziert

Высокопроизводительная серия печей Альфатон

- Двери с двойными стёклами
- Камера выпечки состоит полностью из камня Шамот
- Тэны расположены непосредственно в камне







Komple Taş Full schamott





AS.90

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
Ø25 cm 6 Pizza	**920x620x140**	**1240x840x380**	**7 kW / 3 NAC 400 V**	**131 kg**

Komple Taş Kaplı Fırınlar

- Özel çift camlı kapaklar
- Komple Taş Kaplı Pişirme Kazanı
- Taşların içine yerleştirilmiş rezistanslar

Full-Stone Ovens

- Special Double Glazed Doors
- Full-Stone Baking Chamber
- Heating elements have been placed inside of stones

Vollschamotte Öfen

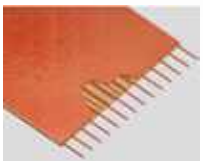
- Spezialdichtung an den doppelten Glastüren sind die Ofenmodelle
- Vollschamotte Backkammer
- Heizelemente in den Stein platziert

Высокопроизводительная серия печей Альфатон

- Двери с двойными стёклами
- Камера выпечки состоит полностью из камня Шамот
- Тэны расположены непосредственно в камне









ECO FRIENDLY

Vollschamotte

полностью
из камня Шамот

AD.60

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
Ø25 cm 5+5 Pizza	**620x620x140**	**940x840x670**	**11,2 kW / 3 NAC 400 V**	**147 kg**

Komple Taş Kaplı Fırınlar

- Özel çift camlı kapaklar
- Komple Taş Kaplı Pişirme Kazanı
- Taşların içine yerleştirilmiş rezistanslar

Full-Stone Ovens

- Special Double Glazed Doors
- Full-Stone Baking Chamber
- Heating elements have been placed inside of stones

Vollschamotte Öfen

- Spezialdichtung an den doppelten Glastüren sind die Ofenmodelle
- Vollschamotte Backkammer
- Heizelemente in den Stein platziert

Высокопроизводительная серия печей Альфатон

- Двери с двойными стёклами
- Камера выпечки состоит полностью из камня Шамот
- Тэны расположены непосредственно в камне









Komple Taş Full schamott





AD.90

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
Ø25 cm 6+6 Pizza	**920x620x140**	**1240x840x670**	**14 kW / 3 NAC 400 V**	**198 kg**

Komple Taş Kaplı Fırınlar

- Özel çift camlı kapaklar
- Komple Taş Kaplı Pişirme Kazanı
- Taşların içine yerleştirilmiş rezistanslar

Full-Stone Ovens

- Special Double Glazed Doors
- Full-Stone Baking Chamber
- Heating elements have been placed inside of stones

Vollschamotte Öfen

- Spezialdichtung an den doppelten Glastüren sind die Ofenmodelle
- Vollschamotte Backkammer
- Heizelemente in den Stein platziert

Высокопроизводительная серия печей Альфатон

- Двери с двойными стёклами
- Камера выпечки состоит полностью из камня Шамот
- Тэны расположены непосредственно в камне









Dijital termostat 450°C
Digital thermostat 450°C
Digitalthermostat 450°C
цифровым управлением 450°C



60.TD-3

60.TM-3

Vollschamotte

полностью
из камня Шамот







60.TM-3 / 60.TD-3

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
60x40 - 3 tepsi / tray	**620x510x140**	**750x775x450**	**4,9 kW / 2 NAC 400 V**	**74 kg**

Komple Taş Kaplı Fırınlar

- Özel çift camlı kapaklar
- Komple Taş Kaplı Pişirme Kazanı
- Taşların içine yerleştirilmiş rezistanslar

Full-Stone Ovens

- Special Double Glazed Doors
- Full-Stone Baking Chamber
- Heating elements have been placed inside of stones

Vollschamotte Ofen

- Spezialdichtung an den doppelten Glastüren sind die Ofenmodelle
- Vollschamotte Backkammer
- Heizelemente in den Stein platziert

Высокопроизводительная серия печей Альфатон

- Специальные двери с двойным стеклом
- Камера выпечки состоит полностью из камня Шамот
- Тэны расположены непосредственно в камне

















DPR.601 / DPR.701

	Kapasite Capacity Kapazitäten Вместимость	İç Ebatlar (mm) Inner Dim. (mm) Backkammer (mm) размеры камеры (mm)	Dış Ebatlar (mm) Outer Dim. (mm) Abmessungen (mm) Внешние размеры (mm)	Güç (KW) Power Anschlusswert Мощность	Ağırlık Weight Gewicht вес
DPR.601	**Ø25 cm 5 Pizza**	**620x620x140**	**1010x810x390**	**5 kW / 2 NAC 400 V**	**85 kg**
DPR.701	**Ø30 cm 5 Pizza**	**700x700x140**	**1100x890x390**	**6 kW / 3 NAC 400 V**	**90 kg**

Prestige Serisi

- Prestige seri Dijital Kontrollü Tek Katlı Pizza Fırını
- Baca Kontrolü
- Gövdeden ayrılmış kontrol paneli
- Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Prestige Series

- Prestige series Digital Controll Single Deck Pizza Oven
- Chimney control
- Separated control panel
- Optional new digital control panel

Prestige Series

- Prestige Serie, Digitalthermostat Einkammer Pizzaöfen
- Chimney-Controller
- Getrennt schalttafel
- Optionalen abzugshaube

Престиж

- Серия печей Престиж с цифровым управлением
- Регулятор задвижки
- Разделяющая полоса между корпусом и панелью управления
- Опционально электронная панель





DPR.901 / DPR.101 / DPR.105

	Kapasite Capacity Kapazitäten Вместимость	İç Ebatlar (mm) Inner Dim. (mm) Backkammer (mm) размеры камеры (mm)	Dış Ebatlar (mm) Outer Dim. (mm) Abmessungen (mm) Внешние размеры (mm)	Güç (KW) Power Anschlusswert Мощность	Ağırlık Weight Gewicht вес
DPR.901	**Ø25 cm 6 Pizza**	**920x620x140**	**1320x810x390**	**6 kW / 3 NAC 400 V**	**100 kg**
DPR.101	**Ø30 cm 6 Pizza**	**1000x700x140**	**1420x890x390**	**8 kW / 3 NAC 400 V**	**107 kg**
DPR.105	**Ø30 cm 9 Pizza**	**1050x1000x140**	**1420x1170x390**	**12 kW / 3 NAC 400 V**	**145 kg**

Prestige Serisi

- Prestige seri Dijital Kontrollü Tek Katlı Pizza Fırını
- Baca Kontrolü
- Gövdeden ayrılmış kontrol paneli
- Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Prestige Series

- Prestige series Digital Controll Single Deck Pizza Oven
- Chimney control
- Separated control panel
- Optional new digital control panel

Prestige Series

- Prestige Serie, Digitalthermostat Einkammer Pizzaöfen
- Chimney-Controller
- Getrennt schalttafel
- Optionalen abzugshaube

Престиж

- Серия печей Престиж с цифровым управлением
- Регулятор задвижки
- Разделяющая полоса между корпусом и панелью управления
- Опционально электронная панель





DPR.602 / DPR.702

	Kapasite Capacity Kapazitäten Вместимость	İç Ebatlar (mm) Inner Dim. (mm) Backkammer (mm) размеры камеры (mm)	Dış Ebatlar (mm) Outer Dim. (mm) Abmessungen (mm) Внешние размеры (mm)	Güç (KW) Power Anschlusswert Мощность	Ağırlık Weight Gewicht вес
DPR.602	**Ø25 cm 5+5 Pizza**	**620x620x140**	**1010x810x690**	**10 kW / 3 NAC 400 V**	**115 kg**
DPR.702	**Ø30 cm 5+5 Pizza**	**700x700x140**	**1100x890x690**	**11 kW / 3 NAC 400 V**	**120 kg**

Prestige Serisi

- Prestige seri Dijital Kontrollü Çift Katlı Pizza Fırını
- Baca Kontrolü
- Gövdeden ayrılmış kontrol paneli
- Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Prestige Series

- Prestige series Digital Controll Double Deck Pizza Oven
- Chimney control
- Separated control panel
- Optional new digital control panel

Prestige Series

- Prestige Serie, Digitalthermostat Zweikammer Pizzaöfen
- Chimney-Controller
- Getrennt schalttafel
- Optionalen abzugshaube

Престиж

- Серия печей Престиж с цифровым управлением
- Регулятор задвижки
- Разделяющая полоса между корпусом и панелью управления
- Опционально электронная панель





DPR.902 / DPR.102

	Kapasite Capacity Kapazitäten Вместимость	İç Ebatlar (mm) Inner Dim. (mm) Backkammer (mm) размеры камеры (mm)	Dış Ebatlar (mm) Outer Dim. (mm) Abmessungen (mm) Внешние размеры (mm)	Güç (KW) Power Anschlusswert Мощность	Ağırlık Weight Gewicht вес
DPR.902	**Ø25 cm 6+6 Pizza**	**920x620x140**	**1310x810x690**	**12 kW / 3 NAC 400 V**	**138 kg**
DPR.102	**Ø30 cm 6+6 Pizza**	**1000x700x140**	**1420x890x690**	**16 kW / 3 NAC 400 V**	**170 kg**

Prestige Serisi

- Prestige seri Dijital Kontrollü Çift Katlı Pizza Fırını
- Baca Kontrolü
- Gövdeden ayrılmış kontrol paneli
- Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Prestige Series

- Prestige series Digital Controll Double Deck Pizza Oven
- Chimney control
- Separated control panel
- Optional new digital control panel

Prestige Series

- Prestige Serie, Digitalthermostat Zweikammer Pizzaöfen
- Chimney-Controller
- Getrennt schalttafel
- Optionalen abzugshaube

Престиж

- Серия печей Престиж с цифровым управлением
- Регулятор задвижки
- Разделяющая полоса между корпусом и панелью управления
- Опционально электронная панель





P.501 / P.521

	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
	Kapazität	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
P.501	Ø25 cm x 4 Pizza	510x510x110	800x740x360	4 kW / 2 NAC 400 V	46 kg
P.521	Ø25 cm x 4 Pizza	510x510x130	725x655x335	4 kW / 2 NAC 400 V	40 kg

Pizza Fırını

- Tek katlı, taş tabanlı küçük pizza fırını
- Aydınlatma lambası ve camlı kapak
- Bağımsız üst ve alt 400°C termostatlı
- Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu
- Yükseltilmiş pişirme kazanı (P521)

Pizza Oven

- Single deck mini pizza oven with refractory baking stone.
- Illumination lamp and door with glass
- Independent upper and lower thermostat control 400°C
- Maximum efficency with Rockwool insulation
- Higher baking chamber (P521)

Pizzaöfen

- Einkammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein
- Innenbeleuchtung und glastür
- Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - mitte - Untere)
- Maximale Innenisolierung mit Steinwolle
- Höhere Backkammer (P521)

Печи для пиццы

- Печь для пиццы электрическая одноярусная
- Внутреннее освещение
- Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева
- Высокий уровень теплоизоляции
- Увеличенная высота выпечки (P521)



P.502 / P.522

	Kapasite Capacity Kapazität Вместимость	İç Ebatlar (mm) Inner Dim. (mm) Backkammer (mm) размеры камеры (mm)	Dış Ebatlar (mm) Outer Dim. (mm) Abmessungen (mm) Внешние размеры (mm)	Güç (KW) Power Anschlusswert Мощность	Ağırlık Weight Gewicht вес
P.502	Ø25 cm 4+4 Pizza	510x510x110	800x740x510	6 kW / 3NAC 400 V	65 kg
P.522	Ø25 cm 4+4 Pizza	510x510x130	725x655x600	8 kW / 3NAC 400 V	75 kg

Pizza Fırını

- Çift katlı, taş tabanlı pizza fırını
- Aydınlatma lambası ve camlı kapaklar
- Üst orta ve alt 400°C termostatlı
- Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu
- Yükseltilmiş pişirme kazanı (P522)

Pizza Oven

- Double deck pizza oven with refractory baking stone.
- Illumination lamp and door with glass
- Upper Middle and lower temperature control with 400°C thermostats
- Maximum efficency with Rockwool insulation
- Higher baking chamber (P522)

Pizzaöfen

- Zweikammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein
- Innenbeleuchtung und glastür
- Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - mitte - Untere)
- Maximale Innenisolierung mit Steinwolle
- Höhere Backkammer (P522)

Печи для пиццы

- Печь для пиццы электрическая двух ярусная
- Внутреннее освещение ,дверь с смотровым окном
- Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева
- Высокий уровень теплоизоляции
- Увеличенная высота выпечки (P522)





P.621 / P.721

	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
	Kapazität	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
P.621	**Ø25 cm 5 Pizza**	**620x620x140**	**885x770x400**	**5 kW / 2 NAC 400 V**	**62 kg**
P.721	**Ø30 cm 5 Pizza**	**700x700x140**	**975x880x400**	**5,5 kW / 2 NAC 400 V**	**85 kg**

Pizza Fırını

- Tek katlı, taş tabanlı pizza fırını
- Aydınlatma lambası ve camlı kapak
- Bağımsız üst ve alt 400°C termostatlı
- Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu
- Termometre ile sürekli gerçek sıcaklık ölçümü

Pizza Oven

- Single deck pizza oven with refractory baking stone.
- Illumination lamp and door with glass
- Independent upper and lower thermostat control 400°C
- Maximum efficency with Rockwool insulation
- Real-time heat gauge with Thermometer

Pizzaöfen

- Einkammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein
- Innenbeleuchtung und glastür
- Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - Untere)
- Maximale Innenisolierung mit Steinwolle
- Echtzeit-Wärmemesser mit Thermometer

Печи для пиццы

- Печь для пиццы электрическая одноярусная
- Внутреннее освещение
- Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева
- Высокий уровень теплоизоляции
- Термометр позволяет в режиме реального времени следить за температурой в камере выпечки



P.622 / P.722

	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
P.622	Ø25 cm 5+5 Pizza	620x620x140	885x770x710	10 kW / 3 NAC 400 V	108 kg
P.722	Ø30 cm 5+5 Pizza	700x700x140	975x880x710	11 kW / 3 NAC 400 V	115 kg

Pizza Fırını

- Çift katlı, taş tabanlı pizza fırını
- Aydınlatma lambası ve camlı kapak
- Bağımsız üst ve alt 400°C termostatlı
- Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu

Pizza Oven

- Double deck pizza oven with refractory baking stone.
- Illumination lamp and door with glass
- Independent upper and lower temperature control with 400°C thermostats
- Maximum efficency with Rockwool insulation

Pizzaöfen

- Zweikammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein
- Innenbeleuchtung und glastür
- Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - mitte - Untere)
- Maximale Innenisolierung mit Steinwolle

Печи для пиццы

- Печь для пиццы электрическая двух ярусная
- Внутреннее освещение
- Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева
- Высокий уровень теплоизоляции





P.926 / P.929

	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
	Kapazität	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
P.926	Ø25 cm 6 Pizza	920x620x140	1185x770x400	6 kW / 3 NAC 400 V	81 kg
P.929	Ø25 cm 9 Pizza	920x920x140	1185x1080x400	10 kW / 3 NAC 400 V	117 kg

Pizza Fırını

- Tek katlı, taş tabanlı pizza fırını
- Aydınlatma lambası ve camlı kapak
- Bağımsız üst ve alt 400°C termostatlı
- Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu
- Termometre ile sürekli gerçek sıcaklık ölçümü

Pizza Oven

- Single deck pizza oven with refractory baking stone.
- Illumination lamp and door with glass
- Independent upper and lower thermostat control 400°C
- Maximum efficency with Rockwool insulation
- Real-time heat gauge with Thermometer

Pizzaöfen

- Einkammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein
- Innenbeleuchtung und glastür
- Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - Untere)
- Maximale Innenisolierung mit Steinwolle
- Echtzeit-Wärmemesser mit Thermometer

Печи для пиццы

- Печь для пиццы электрическая одноярусная
- Внутреннее освещение
- Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева
- Высокий уровень теплоизоляции
- Термометр позволяет в режиме реального времени следить за температурой в камере выпечки



P.926-D / P.929-D

	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
	Kapazität	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
P.926-D	**Ø25 cm 6+6 Pizza**	**920x620x140**	**1185x770x710**	**12 kW / 3 NAC 400 V**	**142 kg**
P.929-D	**Ø25 cm 9+9 Pizza**	**920x920x140**	**1185x1080x710**	**20 kW / 3 NAC 400 V**	**210 kg**

Pizza Fırını

- Çift katlı, taş tabanlı pizza fırını
- Aydınlatma lambası ve camlı kapak
- Bağımsız üst ve alt 400°C termostatlı
- Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu
- Termometre ile sürekli gerçek sıcaklık ölçümü

Pizza Oven

- Double deck pizza oven with refractory baking stone.
- Illumination lamp and door with glass
- Independent upper and lower thermostat control 400°C
- Maximum efficency with Rockwool insulation
- Real-time heat gauge with Thermometer

Pizzaöfen

- Zweikammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein
- Innenbeleuchtung und glastür
- Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - mitte - Untere)
- Maximale Innenisolierung mit Steinwolle
- Echtzeit-Wärmemesser mit Thermometer

Печи для пиццы

- Печь для пиццы электрическая двух ярусная
- Внутреннее освещение
- Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева 400°C
- Высокий уровень теплоизоляции
- Термометр позволяет в режиме реального времени следить за температурой в камере выпечки

Komple Taş | **Full schamott** | **Vollschamotte** | полностью из камня Шамот







P.622.RC

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazität	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
Ø25 cm 5+5 Pizza	**620x620x140**	**925x820x730**	**11 kW / 3 NAC 400 V**	**135 kg**

Pizza Fırını
- Çift katlı komple taşkaplı pizza fırını
- Aydınlatma lambası ve camlı kapak
- Bağımsız üst ve alt 400°C termostatlı
- Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu
- Komple Taş kaplı pişirme alanı
- Taşların içine yerleştirilmiş rezistanslar

Pizza Oven
- Double deck pizza oven with refractory baking stone.
- Illumination lamp and door with glass
- Independent upper and lower thermostat control 400°C
- Maximum efficency with Rockwool insulation
- Full-schamott baking chamber
- Heating elements have been placed inside of stones

Pizzaöfen
- Zweikammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein
- Innenbeleuchtung und glastür
- Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - mitte - Untere)
- Maximale Innenisolierung mit Steinwolle
- Backkammer Vollschamotte
- Heizelemente in den Stein platziert

Печи для пиццы
- Печь для пиццы электрическая двух ярусная
- Внутреннее освещение
- Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева 400°C
- Высокий уровень теплоизоляции
- Камера выпечки сделана из камня Шамот
- Тэны расположены непосредственно в камне





mini.40-D



mini.40



mini.40 / mini.40-D

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazität	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
Ø40 cm x 1 Pizza	**410x410x110**	**570x565x290**	**3 kW / 230 V**	**23 kg**
Ø40 cm x 2 Pizza	**410x410x110**	**570x565x450**	**3 + 3 kW / 230 V**	**40 kg**

Mini Pizza Fırını

- Taş tabanlı küçük pizza ve künefe fırını
- Basit ve kullanışlı tasarım
- Termostat (0-300°C) ve Zamanlayıcı (0-90 dk.) ile kolay ve kullanışlı
- Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu

Mini Pizza Oven

- Mini pizza oven with refractory baking stone.
- Basic and simple compact design
- Easy and useful with thermostat (0-300°C) and Timer (0-90 min.)
- Maximum efficency with Rockwool insulation

Mini Pizzaöfen

- Mini pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein
- Einfach und praktisch kompaktes Design
- Einfach und nützlich mit Thermostat (0-300°C) und timer (0-90 min.)
- Maximale Innenisolierung mit Steinwolle

Мини Печи для пиццы

- Печь для пиццы электрическая
- Простой компактный дизайн
- электромеханический термостат (300 ° C) и таймер (0-90мин.)
- Высокий уровень теплоизоляции





G4

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Tüketim	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Consumption	Weight
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Konsum	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	Расход	вес
Ø30 cm 4 Pizza	615x680x160	1000x1030x500	15,3 kW	NG:1,167 m³/h LPG:1,196 kg/h	117 kg

Gazlı Pizza Fırını (Dijital termostatlı)	Gas Pizza Oven (Digital Controll)	Gas-Pizzaöfen (Digitalthermostat)	Газовые печи (цифровым управлением)
Paslanmaz Çelik Pişirme Kazanı	Stainless Steel Baking Chamber	Edelstahl Backkammer	Нержавеющая сталь
Üst ve Alt ayrı kontrol edilen brülörler	Upper and lower burners	Obere und untere brenner	Контроль верхней и нижней горелки
Kaya yünü izolasyon ile maksimum verimlilik	Better efficency with rockwool	Innenisolierung mit Steinwolle	Высокий уровень теплоизоляции
Tam otomatik Gaz emniyet sistemi	Pilot flame control with cutt-off	Zündflamme control mit automatische Cutt-off	Автоматическая система включения и выключения
Doğal refrakter pişirme yüzeyi	Cooking surface is natural refractory material	Backstein aus feuerbeständigem natürlich Stein	Под из цельного камня «Шамот»
Halojen aydınlatma lambası	Halogen Illumination lamp	Halogenblitz pro Kammer	Освещение галогенными лампами





G6

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Tüketim	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Consumption	Weight
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Konsum	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	Расход	вес
Ø30 cm 6 Pizza	615x1000x160	1000x1350x500	20 kW	NG:2,094 m³/h LPG:1,549 kg/h	150 kg

Gazlı Pizza Fırını (Dijital termostatlı)	Gas Pizza Oven (Digital Controll)	Gas-Pizzaöfen (Digitalthermostat)	Газовые печи (цифровым управлением)
Paslanmaz Çelik Pişirme Kazanı	Stainless Steel Baking Chamber	Edelstahl Backkammer	Нержавеющая сталь
Üst ve Alt ayrı kontrol edilen brülörler	Upper and lower burners	Obere und untere brenner	Контроль верхней и нижней горелки
Kaya yünü izolasyon ile maksimum verimlilik	Better efficency with rockwool	Innenisolierung mit Steinwolle	Высокий уровень теплоизоляции
Tam otomatik Gaz emniyet sistemi	Pilot flame control with cutt-off	Zündflamme control mit automatische Cutt-off	Автоматическая система включения и выключения
Doğal refrakter pişirme yüzeyi	Cooking surface is natural refractory material	Backstein aus feuerbeständigem natürlich Stein	Под из цельного камня «Шамот»
Halojen aydınlatma lambası	Halogen Illumination lamp	Halogenblitz pro Kammer	Освещение галогенными лампами





G9

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Tüketim	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Consumption	Weight
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Konsum	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	Расход	вес
Ø30 cm 9 Pizza	**920x1000x160**	**1310x1350x500**	**27 kW**	**NG:2,851 m³/h LPG:2,106 kg/h**	**190 kg**

Gazlı Pizza Fırını (Dijital termostatlı)	Gas Pizza Oven (Digital Controll)	Gas-Pizzaöfen (Digitalthermostat)	Газовые печи (цифровым управлением)
Paslanmaz Çelik Pişirme Kazanı	Stainless Steel Baking Chamber	Edelstahl Backkammer	Нержавеющая сталь
Üst ve Alt ayrı kontrol edilen brülörler	Upper and lower burners	Obere und untere brenner	Контроль верхней и нижней горелки
Kaya yünü izolasyon ile maksimum verimlilik	Better efficency with rockwool	Innenisolierung mit Steinwolle	Высокий уровень теплоизоляции
Tam otomatik Gaz emniyet sistemi	Pilot flame control with cutt-off	Zündflamme control mit automatische Cutt-off	Автоматическая система включения и выключения
Doğal refrakter pişirme yüzeyi	Cooking surface is natural refractory material	Backstein aus feuerbeständigem natürlich Stein	Под из цельного камня «Шамот»
Halojen aydınlatma lambası	Halogen Illumination lamp	Halogenblitz pro Kammer	Освещение галогенными лампами

NEW





G12

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Tüketim	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Consumption	Weight
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Konsum	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	Расход	вес
Ø30 cm 12 Pizza	**1350x1000x160**	**1740x1350x500**	**30 kW**	**NG: 3,01 m³/h LPG: 2,354 kg/h**	**234 kg**

Gazlı Pizza Fırını (Dijital termostatlı)	Gas Pizza Oven (Digital Controll)	Gas-Pizzaöfen (Digitalthermostat)	Газовые печи (цифровым управлением)
Paslanmaz Çelik Pişirme Kazanı	Stainless Steel Baking Chamber	Edelstahl Backkammer	Нержавеющая сталь
Üst ve Alt ayrı kontrol edilen brülörler	Upper and lower burners	Obere und untere brenner	Контроль верхней и нижней горелки
Kaya yünü izolasyon ile maksimum verimlilik	Better efficency with rockwool	Innenisolierung mit Steinwolle	Высокий уровень теплоизоляции
Tam otomatik Gaz emniyet sistemi	Pilot flame control with cutt-off	Zündflamme control mit automatische Cutt-off	Автоматическая система включения и выключения
Doğal refrakter pişirme yüzeyi	Cooking surface is natural refractory material	Backstein aus feuerbeständigem natürlich Stein	Под из цельного камня «Шамот»
Halojen aydınlatma lambası	Halogen Illumination lamp	Halogenblitz pro Kammer	Освещение галогенными лампами
Opsiyonel 2 veya 3 katlı modüler sistem	Optional 2 or 3 decks modular system	Optionalen 2 oder 3 decks modular system	Дополнительная 2 или 3- модульная система



W 80 / W 60

	Kapasite	Dış Ebatlar (mm)	Tüketim	Ağırlık
	Capacity	Outer Dim. (mm)	Consumption	Weight
	Kapazitäten	Abmessungen (mm)	Konsum	Gewicht
	Вместимость	Внешние размеры (mm)	Расход	вес
W 80	35 kW	700x950x550	NG:3,66 m³/h LPG:2,70 kg/h	88 kg
W 60	28 kW	600x850x550	NG:2,95 m³/h LPG:2,20 kg/h	55 kg

Gazlı Yer Ocağı	Floor Gas Cooker	Gas Hockerkocher	Газовые Плиты
AISI › Arabalı sistem	› Trolley system	› Transportwagen systeme	› система тележки
AISI › Emniyet ventili	› Flame failure device	› Zündsicherung	› Автоматический предохранитель подачи газа



APT



PPW



PPA

	Yardımcı Ekipmanlar	Equipments	Gerätes	Аксесуары
PPW-33	Pizza Küreği (Ahşap)	Wooden Pizza Shovel	Pizzaschaufel (Hölzernen)	Лопата для пиццы (деревянная)
PPW-45	Pizza Küreği (Ahşap)	Wooden Pizza Shovel	Pizzaschaufel (Hölzernen)	Лопата для пиццы (деревянная)
PPW-50	Pizza Küreği (Ahşap)	Wooden Pizza Shovel	Pizzaschaufel (Hölzernen)	Лопата для пиццы (деревянная)
PPA	Pizza Küreği (Alüminyum)	Pizza Shovel (Aluminium)	Pizzaschaufel (Aluminium)	Лопата для пиццы (алюминиевая)
PKW	Pizza disk bıçağı	Pizza Cutter	Pizzaschneider	Нож для пиццы
SW -1	Küçük spatula	Spatula (Small)	Pfannenwender (Klein)	шпатель для пиццы
SW-2	Büyük Spatula	Spatula (Bigger)	Pfannenwender (Größer)	шпатель для пиццы
MW-1	Üçgen Spatula	Triangle spatula	Triangel spatula	Треугольный шпатель для пиццы

	Pizza Tepsileri (Eloksal Kaplı)	Pizza Trays (Anodized)	Pizzablech (Eloxiert)	Алюминиевые противини для пиццы
APT-40	Alüminyum Pizza Tepsisi Ø40 cm	Alüminium Pizza Tray Ø40cm	Pizzablech (Alu.) Ø40cm	противень (алю.) Ø40cm
APT-35	Alüminyum Pizza Tepsisi Ø35 cm	Alüminium Pizza Tray Ø35cm	Pizzablech (Alu.) Ø35cm	противень (алю.) Ø35cm
APT-30	Alüminyum Pizza Tepsisi Ø30 cm	Alüminium Pizza Tray Ø30cm	Pizzablech (Alu.) Ø30cm	противень (алю.) Ø30cm
APT-25	Alüminyum Pizza Tepsisi Ø25 cm	Alüminium Pizza Tray Ø25cm	Pizzablech (Alu.) Ø25cm	противень (алю.) Ø25cm
APT-20	Alüminyum Pizza Tepsisi Ø20 cm	Alüminium Pizza Tray Ø20cm	Pizzablech (Alu.) Ø20cm	противень (алю.) Ø20cm



COMPACT

TB 501 - 502	TB 521 - 522	TB 621 - 622	TB 721 -722	TB 622.RC	TB 926 - 926D	TB 929 - 929D
800x700x900	725x650x900	880x720x900	970x830x900	920x720x900	1180x720x900	1180x1020x900

PRESTIGE

TB 601-602	TB 701-702	TB 901-902	TB 101-102	TB 105
880x720x900	970x830x900	920x720x900	1180x720x900	1180x1020x900

ALFATONE

TB 60	TB 90	TB 3
940x780x900	1240x780x900	750x750x900

GAS OVENS

TB G12	TB G9	TB G6	TB G4
970x830x900	920x720x900	1180x720x900	1180x1020x900

❯ Demonte edilebilir.	❯ Demountable	❯ Absetzkipper	❯ съемный
❯ Elektrostatik boyalı	❯ Electrostatic painted	❯ Elektro lackiert	❯ электростатическая окраска
❯ Ayarlı ayaklar	❯ Adjustable feet	❯ Verstellbare Füße	❯ Регулируемые ножки
❯ Tekerlekler opsiyoneldir	❯ Optional castors	❯ Optional rollen	❯ Дополнительные ролики

Efficient, Delicious Results...

Equal Grilled Meats by
Galaxy Grill



FAST FOOD CİHAZLARI

FAST FOOD EQUIPMENTS

NEW









GALAXY GRILL

Pişirme Kapasitesi	Pişirme Süresi	Dış Ebatlar (mm)	Güç	Ağırlık
Cooking Capacity	Cooking Capacity	Size (mm)	Power	Weight
Koch Kapazität	Koch Kapazität	Maße (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Производительность	Производительность	габариты (mm)	мощность	вес
12 Pcs Chickens 24 Pcs Leg Quarters	**25 - 30 Min.**	**1040 x 950 x 900 mm**	**5.5 Kw 400 V**	**128 kg**

Galaxy Grill

- Gazlı veya mangallı versiyon seçenekleriyle
- Paslanmaz gövde ve ızgara telleri
- Opsiyonel dijital kontrol paneli
- Halojen aydınlatma lambası

Galaxy Grill

- Optional gas or barbecue version
- Inox body and grill wires
- Optional digital control panel
- Halogen illimunation lamb

Galaxy Grill

- Optionalen gas oder barbeque version
- Inox körper und grill drähte
- Optionalen digitale bedienfeld
- Halogenbeleuchtung

Galaxy Grill

- Опционально газовая и мангаловая модель
- Нержавеющая сталь
- Опционально цифровая панель
- Освещение галогенными лампами



WF . 01



WF . 02



WF . 01 / WF . 02

Kapasite	İç Ebatlar	Dış Ebatlar	Güç (KW)	Ağırlık	
Capacity	Internal Dimensions	External Dimensions	Power	Weight	
Kapazitäten	Innenmaße	Außenabmessungen	Anschlusswert	Gewicht	
Количество вафель	Размер вафли	Внешние размеры	Напряжение	вес	
1 Plate 2 x Classic	8 x 16 x 1,5 cm	30 x 32 x 30 cm	2,2 Kw / 230 V	21 Kg	WF . 01
2 Plate 4 x Classic	8 x 16 x 1,5 cm	58 x 32 x 30 cm	2,2 + 2,2 Kw / 230 V	42 Kg	WF . 02

Waffle Makineleri

- Kompakt tasarım
- Sabit plakalı demirdöküm pişirme yüzeyi
- Yağdanlık
- Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Waffle Machines

- Compact Design
- Fixed cast iron baking plate
- Oil pan
- Optional new digital control panel

Waffle Maschine

- Kompakte Design
- Feste backplatte aus gusseisen
- Fettauffangschale
- Optionalen abzugshaube

Электровафельница

- Компактный дизайн
- Поверхность выпечки чугун
- Ёмкость для сбора жира
- Опционально электронная панель



TE . 01



TE . 03





TE . 01 / TE . 03

	Kapasite	Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
	Capacity	Size (mm)	Power	Weight
	Kapazitäten	Maße (mm)	Anschlusswert	Gewicht
	Вместимость	Габариты (mm)	Мощность	вес
TE . 01	**35x25 cm plate**	**400 x 400 x 240**	**2,7 Kw / 230 V**	**24 Kg**
TE . 03	**45x25 cm plate**	**505 x 400 x 230**	**3,1 Kw / 230 V**	**34 Kg**

Tost Makineleri

- Kompak tasarım
- Tırtıklı ve Düz döküm seçeneği
- Yağdanlık
- Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Contact Grills (Panini)

- Compact Design
- Grooved and Plain Cast Iron Options
- Oil pan
- Optional new digital control panel

Kontaktgrill

- Kompakte Design
- Gerillt und glatt option
- Fettauffangschale
- Optionalen abzugshaube

Тостер гриль

- Компактный дизайн
- Поверхность ребристая, гладкая
- Ёмкость для сбора жира
- Опционально электронная панель



TE.02

Kapasite	Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Size (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Maße (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	Габариты (mm)	Мощность	вес
53x25 cm plate	**560 x 400 x 230**	**3 Kw / 230 V**	**32 kg**

Tost Makineleri

- Kompak tasarım
- Tırtıklı ve Düz döküm seçeneği
- Yağdanlık
- Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Contact Grills (Panini)

- Compact Design
- Grooved and Plain Cast Iron Options
- Oil pan
- Optional new digital control panel

Kontaktgrill

- Kompakte Design
- Gerillt und glatt option
- Fettauffangschale
- Optionalen abzugshaube

Тостер гриль

- Компактный дизайн
- Поверхность ребристая, гладкая
- Ёмкость для сбора жира
- Опционально электронная панель







ET.40

Kapasite	Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Size (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Maße (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	Габариты (mm)	Мощность	вес
35x35 cm plate	**380 x 470 x 300**	**3,2 Kw / 240 V**	**26 kg**



Tost Makineleri

- Amerikan Tip Tost Makinesi
- Kompak tasarım
- Tırtıklı ve Düz döküm seçeneği
- Yağdanlık
- Turbo özelliği ve çift rezistanslı
- Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Contact Grills (Panini)

- American Type Contact Grill
- Compact Design
- Grooved and Plain Cast Iron Options
- Oil pan
- Turbo, double heaiting element
- Optional new digital control panel

Kontaktgrill

- American Type Kontaktgrill
- Kompakte Design
- Gerillt und glatt option
- Fettauffangschale
- Turbo, Double Heizelement
- Optionalen abzugshaube

Тостер гриль

- Тостер гриль (Turbo)
- Компактный дизайн
- Поверхность ребристая, гладкая
- Ёмкость для сбора жира
- турбо, С двойным тэном
- Опционально электронная панель







GR.02

Kapasite	Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Size (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Maße (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	Габариты (mm)	Мощность	вес
53x25 cm plate	**560 x 360 x 240**	**2 Kw / 240 V**	**28 kg**

Küçük Döküm Izgara

- Kompak tasarım
- Tırtıklı ve Düz döküm seçeneği
- Yağdanlık
- Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Small Cast Iron Plate

- Compact Design
- Grooved and Plain Cast Iron Options
- Oil pan
- Optional new digital control panel

Kontaktgrill

- Kompakte Design
- Gerillt und glatt option
- Fettauffangschale
- Optionalen abzugshaube

Тостер гриль

- Компактный дизайн
- Поверхность ребристая, гладкая
- Ёмкость для сбора жира
- Опционально электронная панель





EPG .60

Kapasite	Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Size (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Maße (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	Габариты (mm)	Мощность	вес
60x35 cm plate	**630x470x320**	**4 Kw / 2 NAC 400 V**	**45 kg**

Paslanmaz Çelik Izgara

- Özel Isı iletken sistemi
- 300°C Thermostat Control
- Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Stainles Steel Grill Plate

- Special Heating System
- Thermostat 300°C
- Optional new digital control panel

Hartverchromt

- Spezialstahl für bessere Wärmeleitfähigkeit
- Thermostat 300°C
- Optionalen abzugshaube

Жарочная поверхность с Турбо режимом

- Специальная система подогрева
- Термостат 300°C
- Опционально электронная панель



CR . 35 D





CR . 35



CR.35 / CR .35 D

Kapasite	Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık	
Capacity	Size (mm)	Power	Weight	
Kapazitäten	Maße (mm)	Anschlusswert	Gewicht	
Вместимость	Габариты (mm)	Мощность	вес	
Ø 35 cm plate	380 x 450 x 190	3,2 Kw / 240 V	9 kg	CR.35
2 x Ø 35 cm plate	750 x 450 x 190	3,2 + 3,2 Kw / 240 V	18 kg	CR .35 D

Krep Makinesİ

- Tekli Krep Makinesi
- Döküm yüzey

Crepe Maker

- Single Crepe Maker
- Cast iron

Crépe Backgerät

- Single Crépe Backgerät
- Gusseisen

Блинница

- Блинница
- чугун

CR.35 D

- Çiftli Krep Makinesi
- Döküm yüzey
- Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

- Double Crepe Maker
- Cast iron
- Optional new digital control panel

- Double Crépe Backgerät
- Gusseisen
- Optionalen abzugshaube

- Блинница двойная
- чугун
- Опционально электронная панель



BN.311 / 411 / 511

Kapasite Capacity Kapazitäten Вместимость	Ebatlar (mm) Size (mm) Maße (mm) Габариты (mm)	Güç (KW) Power Anschlusswert Мощность	Ağırlık Weight Gewicht вес	
3 x 1/1 GN	1140 x 710 x 1355	2 Kw / 230 NAC	100 kg	BN.311
4 x 1/1 GN	1500 x 710 x 1355	3 Kw / 230 NAC	123 kg	BN.411
5 x 1/1 GN	1800 x 710 x 1355	2+2 Kw / 230 NAC	136 kg	BN.511

Benmari	Bainmarie	Bainmarie	Мармит
Silikon rezistanslar	Silicone Heating Elements	Silikon-Heizelemente	Силиконовые тэны
Temperli Camlar	Tempered Glass	Gehärtetes Glas	Калённое стекло
Led Aydınlatma	Led Illumination	Led-Beleuchtung	Светодиодное освещение







FR.14 L / WR.01

	Kapasite Capacity Kapazitäten Вместимость	Ebatlar (mm) Size (mm) Maße (mm) Габариты (mm)	Güç (KW) Power Anschlusswert Мощность	Ağırlık Weight Gewicht вес
FR.14 L	**14 lt oil 35 kg cips**	**400 x 640 x 970**	**12 kW / 3 NAC 400 V**	**36 kg**
WR.01	**1/1 GN**	**400 x 640 x 1230**	**0,5 Kw / 240 V**	**35 kg**

Dolaplı Fritöz

- 4+8+12 Kw Kademeli Güç
- Termostat 0-180°C
- Soğuk Bölge teknolojisi ile daha uzun yağ ömrü
- Paslanmaz çelik dolap

Free Standing Frier

- 4+8+12 Kw Adjustable Power
- Thermostat 0-180°C
- Cold zone technology for the long life oil
- Stainless steel body

Elektro Standfritteusen

- 4+8+12 Kw Einstellbaren Leistungs
- Thermostat 0-180°C
- Kaltölzone für lange Lebensdauer
- Edelstahl

Фритюрница стационарная

- Регулируемая мощность 4-8-12 кв
- Термостат 0-180°C
- Увеличенная холодная зона для осадков
- корпус из нержавеющей стали

WR.01

Dolaplı Sıcak Tutma

- 2 Kademeli Kızılötesi Isıtıcı
- Paslanmaz çelik dolap

Free Standing Food Infrared Warmer

- 2 Level Infrared Warmer
- Stainless steel body

Infrared Food Warmer

- 2-Ebene Infrarot-Wärmer
- Edelstahl

Инфракрасный подогреватель

- 2 Ступенчетый подогреватель инфро красным лучом
- корпус из нержавеющей стали



FR.08 / FR .08 D

Kapasite	Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık	
Capacity	Size (mm)	Power	Weight	
Kapazitäten	Maße (mm)	Anschlusswert	Gewicht	
Вместимость	Габариты (mm)	Мощность	вес	
8 lt	225x395x330	3,2 Kw / 240 V	7 kg	FR.08
8 +8 lt	470 x 395 x 330	3,2 + 3,2 Kw / 240 V	12 kg	FR .08 D

- Setüstü Fritöz (Tekli) 8 Lt
- Termostat kontrolü
- Soğuk Bölge teknolojisi ile daha uzun yağ ömrü
- Setüstü Fritöz (Çiftli) 8+8 Lt
- Yıkanabilen ve kolay sökülebilir gövde

- 8 Lt Counter Top Frier (Single)
- Thermostat Control
- Cold zone technology for the long life oil
- 8+8 lt Counter Top Frier (Double)
- Easy demontable parts for the cleaning

- 8 Lt Fritteuse
- Thermostatisierten
- Kaltölzone für lange Lebensdauer
- 8+8 Lt Doppel-Fritteuse
- Leicht abnehmbaren Teilen für Reinigung

- Фритюрница (8 л.)
- регулятор температуры
- Увеличенная холодная зона для осадков
- Фритюрница двойная (8+8 л.)
- Опрокидывающийся блок с тэнами





DR.30 / DR.40

	Kapasite Capacity Kapazitäten Вместимость	Ebatlar (mm) Size (mm) Maße (mm) Габариты (mm)	Güç (KW) Power Anschlusswert Мощность	Ağırlık Weight Gewicht вес
DR.30	Ø30 cm	500x430x600	0,37 Kw / 230 V	23 kg
DR.40	Ø40 cm	530x530x660	0,37 Kw / 230 V	25 kg

Hamur Açma Makinesi

- Paslanmaz çelik gövde
- Hamur kalınlık ayar mekanizması

Dough Rolling Machine

- Stainless Steel Body
- Dough thickness adjust mechanism

Teigausroller

- Edelstahl
- Teigdicke Einstellmechanismus

Тестораскаточные машины

- Нержавеющая сталь
- Регулируемая толщина теста

BREAD SLICER







ED . 30 / ED . 34

Kapasite	Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Dilim Kalınlığı	Ağırlık
Capacity	Size (mm)	Power	Slice Thickness	Weight
Kapazitäten	Maße (mm)	Anschlusswert	Schichtdicke	Gewicht
Вместимость	Габариты (mm)	Мощность	Толщина среза	вес
30 bıçak / knives	620 x 830 x 1140	0,37 Kw / 230 V	16 mm	110 kg
34 bıçak / knives	620 x 830 x 1140	0,37 Kw / 230 V	13 mm	115 kg

Ekmek Dilimleme Makinesi

- Sessiz ve sarsıntısız çalışma
- Güçlü çelik konstrüksiyon gövde

Bread Slicer

- Silent and smooth working
- Robust steel body

Brotschneidemaschine

- Leise und glatte Arbeits
- Robuste Stahlkörper

Хлеборезки

- Работает без шума и вибрации
- Прочная конструкция

HAKKIMIZDA

EGS-EuroGastroStar; 2002 yılından itibaren üretim faaliyetlerini 3.000m2 kapalı alana sahip, kendi üretim tesislerinde gerçekleştirmektedir.Kurulduğu günden itibaren "sadece en iyisini üretmek" mantığı ile daima çalışarak bugünlere gelmiştir.

Sahip olduğu bilgi,beceri ve tecrübesiyle baştan beri edinmiş olduğu bu kalitesini yalnızca yurt içinde değil, bugün EGS-EuroGastroStar markası adı altında uluslararası alanda da ispatlamıştır.

EGS-EuroGastroStar; başta Avrupa olmak üzere, ürünlerini İzmir'den beş kıtaya gururla ihraç etmektedir. Bununla birlikte kaliteli üretime ve müşteri memnuniyetine verdiği önemle bugün bilinen ve aranılan bir dünya markası haline gelmiştir.

Üretimi yapılan cihazların tümü CE standartlarına uygun olup, kalite kontrol testleri yapılarak yirmiden fazla ülkeye sevkiyatları gerçekleştirilmektedir.

EGS-EuroGastroStar Ar-Ge çalışmaları ile devamlı bu alanda yapmış olduğu yatırımlarla, güncel ürünlerini geliştirmesinin yanında, üretim portföyüne sürekli olarak yeni ürünleri de eklemektedir.

Ürünlerimizin güvenilirliği ve bu alandaki uzun yıllara dayanan deneyimlerimiz, tüm ortaklarımızla karşılıklı güven ilişkisi kurmak için gerekli şartları yaratmıştır. Böylece, EGS cihazlarının son alıcısı bu işbirliğinin ihtiyaç duyduğu avantajlardan yararlanabilir.

Başta pizza fırınları ve konveksiyonlu fırınlar olmak üzere, bunun yanında çok amaçlı fırınlar (ekmek, baklava, patisseri fırınları) ,tost makineleri, fritözler, krep makineleri, ızgaralar, benmariler ve çeşitli fast food cihazları gibi bir çok model ve ebatlarda endüstriyel mutfak ekipmanları üretmektedir.

ABOUT US

Since 2002, EGS-EuroGastroStar has been carrying out the production activities in 3.000m2 its own production facilities. Since the day that it was established, EGS has one mentality "Produce only the best".

With its knowledge, skills, and experience, it has proved its quality from the beginning until today, under the name of EGS-EuroGastroStar brand in international kitchen equipments range.

We have been proudly exporting our own products, to five continents from Izmir, and notably Europe.

Egs kitchen equipments has been processing its all products on CNC workbenches which are equipped with high-devoloped computer technology.All of the devices manufactured are in European Conformity (CE) standards and all quality control tests are carried out. And then, they are finally dispatched to all around the world, more than twenty countries.

Our products reliability and that we have long experience in this field have created the conditions essential in setting up a relationship of mutual trust with our all partners. So, that the end buyer of EGS devices can enjoy the benefits of that this cooperation needs.

EGS-EuroGastroStar, consistently adds new products to its production portfolio as well as developing its current products with R&D works managing by professional teams.

Last but not least, we've been producing the pizza ovens, convection ovens, multipurposal ovens (for patisserie, bread, traditional desserts like baklava, künefe) and the fast food equipments (toasters, grills, waffle machines, fryers, crepe machines, benmaries) and some various industrial kitchen equipments which are manufactured by Eurogastrostar with many models and different sizes.

























Professional Kitchen Equipments

EGS
EuroGastroStar®

EGS MUTFAK EKİPMANLARI İÇ VE DIŞ TİC. SAN. LTD. ŞTİ.
Ulukent Sanayi Bölgesi 10002 Sk. No: 9 Menemen - İzmir / Türkiye
Tel: +90 232 833 40 40 - 41 • Fax: +90 232 833 40 51
info@eurogastrostar.com • www.eurogastrostar.com