



Product Catalogue

Ürün Kataloğu



Visit Now:

Hemen Ziyaret Edin:

www.csainox.com

Table Of Content

İçindekiler

600 serisi / 600 series	8 - 22
700 serisi / 700 series	26 - 46
900 serisi / 900 series	50 - 74
Kuzine - Ocak Grubu / Range - Cooker Group	78 - 98
Fırınlar / Ovens	102 - 114
Kafeterya Grubu / Cafeteria Group	118 - 166
Hazırlık Grubu / Preparation Group	170 - 194
Bulaşık Makineleri / Dishwashers	198 - 200
Servis Hattı - Tezgahlar / Service Line - Workstops	204 - 218
Dikey Buzdolapları / Vertical Refrigerators	222 - 258
Yatay Buzdolapları / Worktop Refrigerators	262 - 356

Şirket Hakkında

Teknoloji ve Sanatın Kesişiminde: Csa - Inox

Teknoloji ve Sanatın Kesişiminde: Csa - Inox

Her mutfağın bir ritmi vardır.

Ve biz o ritme, teknolojiyle dokunuyor; tasarımla yön veriyoruz.

Csa - Inox , endüstriyel mutfak dünyasında sadece ürün üretmez — mutfağın akışını, şefin konforunu, işleminin sürdürülebilirliğini düşünür. Paslanmaz çeliğin dayanıklılığıyla, insan dokunuşunun inceliğini birleştirir. Çünkü bizce işin özü, dengeyi kurmakta gizlidir: **Fonksiyon ile estetik, hız ile güvenlik, performans ile sadelik arasında...**

◆ Nereden geldik?

2010 yılında Cemal Karaca'nın öngörüsüyle kurulan bu aile şirketi, bugün hem yurtiçinde hem yurtdışında çözüm üreten, danışmanlık yapan ve yüzlerce projede tercih edilen bir iş ortağı haline geldi. Ama bizim için her şeyin başlangıcı hâlâ aynı: **İyi bir mutfak, önce iyi bir anlayışla kurulur.**

◆ Ne İçin Çalışıyoruz?

Biz, sadece üretmiyoruz. Geliştiriyor, sadeleştiriyor, iyileştiriyoruz. Gastronomi sektörünün temposuna ayak uydurmakla kalmayıp, o tempoyu daha verimli, daha akıcı ve daha estetik hale getirmek için çalışıyoruz. Ürün tasarımı, imalat, montaj ve satış sonrası süreçlerin her adımında şunu sorarız: **"Bu ekipman, kullanıcının işini kolaylaştırıyor mu?"** Çünkü bizim için ürün değil, kullanım deneyimi önemlidir.

◆ Bizi Biz Yapan Değerler

Kusursuz İşçilik: Paslanmaz çelik bizim malzememiz; ama esas uzmanlığımız, detaylardadır.

Müşteriyle Yol Arkadaşlığı: Satmak için değil, sürdürülebilir ilişki kurmak için çalışırız.

Yenilikle Harmanlanmış Gelenek: Disiplinli iş yaparız ama yenilikten asla geri durmayız.

Şeffaflık ve Güven: Ne vaat ediyorsak, onu veririz. Daha azı değil.

◆ Yolumuz Nereye Gidiyor?

Biz, değişen dünya düzenine ayak uyduran değil, onu öngören markalardan olmak istiyoruz. Yerel gücümüzü evrensel bir dile dönüştürerek, global pazarlarda kalıcı bir iz bırakma hedefindeyiz. Ve en önemlisi: **Yaptığımız her işi, bugün değil; yarın da çalışsın diye yapıyoruz.**

Her mutfağın bir ritmi vardır.

Our Story

At the Intersection of Technology and Art: Csa - Inox

At the Intersection of Technology and Art: Csa - Inox

Every kitchen has its own rhythm.

And we touch that rhythm with technology, guiding it with design.

Csa - Inox doesn't just manufacture products in the world of industrial kitchens — we consider the flow of the kitchen, the comfort of the chef, and the sustainability of the business. We combine the durability of stainless steel with the finesse of human craftsmanship. Because to us, the essence lies in balance: **Between function and**

Where Did We Start ?

Founded in 2010 with the foresight of Cemal Karaca, this family-owned company has become a trusted partner both domestically and internationally, offering solutions, consultancy, and being the preferred choice in hundreds of projects. Yet for us, the starting point remains the same: **A great kitchen begins with a deep understanding.**

What Drives Us?

We don't just manufacture. We develop, simplify, and improve. We don't just keep up with the pace of the gastronomy world — we work to make that pace more efficient, more seamless, and more refined. At every stage — design, production, assembly, and after-sales — we ask ourselves: **"Does this equipment make the user's job easier?"** Because to us, it's not about the product — it's about the user experience.

What Defines Us

Impeccable Craftsmanship: Stainless steel is our material, but our real expertise lies in the details.
Partnership with Customers: We don't work to sell — we work to build lasting relationships.
Innovation Blended with Tradition: We're disciplined in our work but never shy away from innovation.
Transparency and Trust: We deliver what we promise. Nothing less.

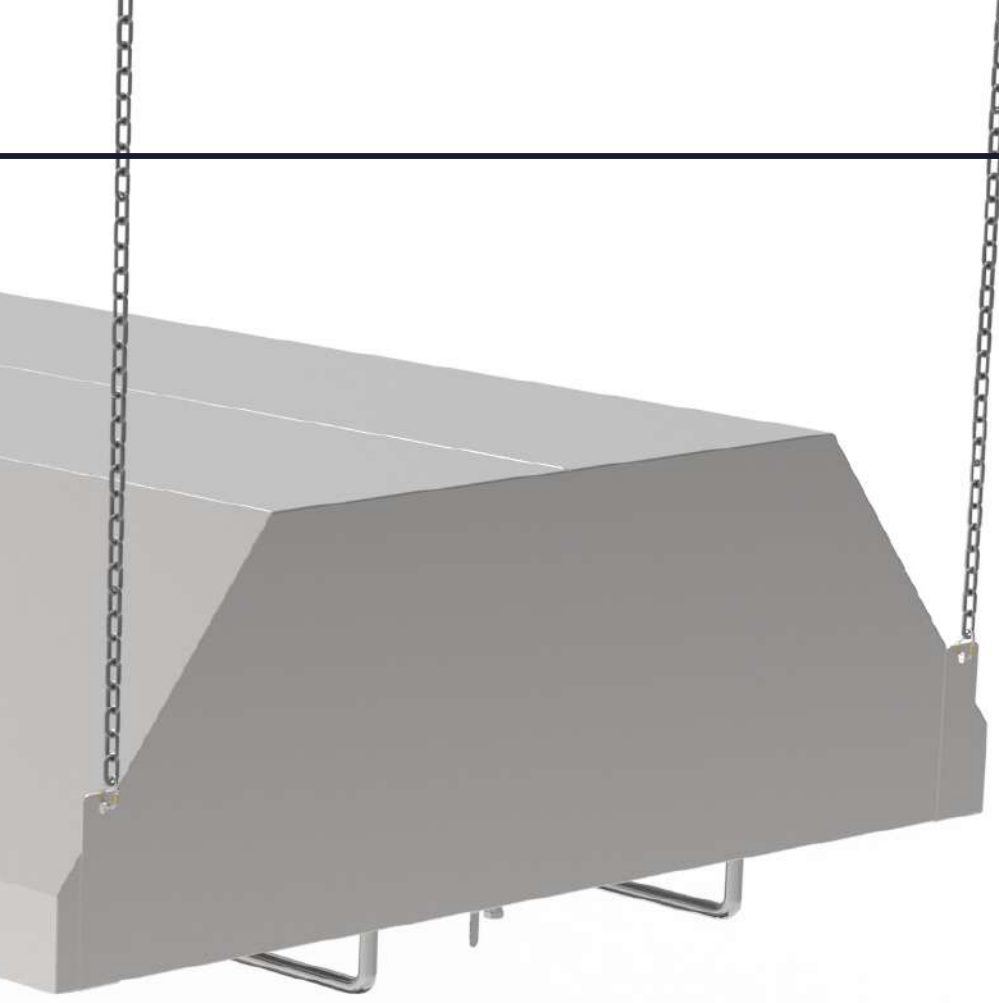
Where Are We Headed?

We don't aim to merely adapt to the changing world — we strive to anticipate it.
By transforming our local strength into a universal language, we aim to leave a lasting mark in global markets. And above all: **We build everything not just to work today — but to keep working tomorrow.**

Every kitchen has its own rhythm.



600 Series 600 Serisi



Dar alanda yüksek performans.

600 Serisi, kompakt mutfakların maksimum verimle çalışması için geliştirildi. Modüler yapısı sayesinde her alan milimetrik değerlidir; zamana ve alana saygı duyar.

High Performance in Compact Spaces

The 600 Series is designed to deliver maximum efficiency in compact kitchens.

With its modular structure, every centimeter counts — respecting both time and space.



Electric / Gas Fryer

Elektrikli / Gazlı Fritöz

Kompakt yapısıyla alanı verimli kullanır, yüksek kapasitesiyle servis hızını artırır. Profesyonel mutfakların vazgeçilmez yardımcısı.

Compact footprint, high capacity — maximizes space and boosts service speed. An essential tool for every professional kitchen.



Teknik Özellikler



- Termostatik ısı kontrolü sayesinde sabit sıcaklıkta pişirme imkânı.
- Hareketli ısıtıcı sistemi, kolay ve hızlı temizlik sağlar.
- Paslanmaz çelik fritöz sepetleri, yüksek ısıya dayanıklı ve uzun ömürlü.
- Emniyetli yağ tahliyesi için ön kısma konumlandırılmış tahliye musluğu.
- Limit termostat ile aşırı ısınmaya karşı güvenli kullanım. Kolay temizlenebilir iç hazne ve yuvarlatılmış köşelerle hijyenik tasarım.
- Dayanıklı paslanmaz gövde (AISI 304) ile uzun süreli profesyonel kullanım.



- LPG ve Doğal Gaz (NG) ile uyumlu çalışma.
- Magnet emniyet ventilli gaz muslukları ile maksimum güvenlik.
- Paslanmaz çelik fritöz sepetleri, yüksek ısıya dayanıklı ve hijyenik.
- Entegre yağ tahliye musluğu ile güvenli ve pratik boşaltma.
- Limit termostat ile aşırı ısınmaya karşı koruma.
- Kolay temizlenebilir iç hazne, yuvarlatılmış köşelerle hijyenik kullanım.
- AISI 304 paslanmaz çelik gövde ile dayanıklı ve uzun ömürlü yapı.

Technical Specifications



- Thermostatic heat control ensures consistent cooking temperature.
- Movable heating system allows for quick and easy cleaning.
- Stainless steel fryer baskets are heat-resistant and built to last.
- Front-mounted drain valve for safe and convenient oil disposal.
- Safety ensured with limit thermostat to prevent overheating.
- Hygienic design with easy-to-clean tank and rounded corners.
- Durable stainless steel body (AISI 304) for long-lasting professional use.



- Compatible with LPG and Natural Gas (NG) operation.
- Magnet safety-valved gas taps for maximum safety.
- Stainless steel fryer baskets, heat-resistant and hygienic.
- Integrated oil drain tap for safe and practical discharge.
- Limit thermostat for protection against overheating.
- Easy-to-clean inner tank with rounded corners for hygienic use.
- AISI 304 stainless steel body for durability and long service life.



⚡ KRCS.SFE.460

✂ 400 x 600 x 300 ⚖ 20 kg
✳ 1 Adet / Piece 📏 420 x 680 x 470
⌚ 380v - 50 Hz / 7,5 kW
🗑 9 lt ⚙ TRM-23-2602/25

€ 1020



⚡ KRCS.SFE.660

✂ 600 x 600 x 300 ⚖ 40 kg
✳ 2 Adet / Piece 📏 610 x 680 x 470
⌚ 380v - 50 Hz / 15 kW
🗑 9 + 9 lt ⚙ TRM-23-2602/25

€ 1750



🔥 KRCS.SFG.460

✂ 400 x 600 x 300 ⚖ 23 kg
✳ 1 Adet / Piece 📏 420 x 680 x 470
⌚ 7,022 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
🗑 8 lt ⚙ 2422-GAR-7115/71

€ 1400



🔥 KRCS.SFG.660

✂ 600 x 600 x 300 ⚖ 43 kg
✳ 2 Adet / Piece 📏 610 x 680 x 470
⌚ 14,043 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
🗑 8 + 8 lt ⚙ 2422-GAR-7115/71

€ 2550



🔥 KRCS.SFGL.460

✂ 400 x 600 x 300 ⚖ 23 kg
✳ 1 Adet / Piece 📏 420 x 680 x 470
⌚ 4,957 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
🗑 8 lt ⚙ 2422-GAR-7115/71

€ 1425



🔥 KRCS.SFGL.660

✂ 600 x 600 x 300 ⚖ 43 kg
✳ 2 Adet / Piece 📏 610 x 680 x 470
⌚ 9,914 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
🗑 8 + 8 lt ⚙ 2422-GAR-7115/71

€ 2575

Electric / Gas Flat Plate Grill

Elektrikli / Gazlı Düz Pleyt Izgara

Geniş ve pürüzsüz pişirme yüzeyiyle her porsiyonda mükemmel sonuç. Güçlü ısı dağılımı ve sağlam gövdesiyle yoğun tempolu mutfaklarda maksimum performans.

Wide, smooth cooking surface for perfect results every time. Powerful heat distribution and robust build deliver maximum performance in high-demand kitchens.



Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



⚡ KRCS.IZPE.460

✂ 400 x 600 x 300 ⚖ 30 kg
✳ 1 Adet / Piece 📏 420 x 680 x 470
⌚ 380v - 50Hz 4,5 kw
📏 1600 cm² ⚙ TRM-22-2602/12

€ 825

Krom Pleyt Farkı € 108



⚡ KRCS.IZPE.660

✂ 600 x 600 x 300 ⚖ 45 kg
✳ 2 Adet / Piece 📏 620 x 680 x 470
⌚ 380 - 50Hz / 9 kw
📏 2400 cm² ⚙ TRM-22-2602/12

€ 1156

Krom Pleyt Farkı € 138



⚡ KRCS.IZPE.1260

✂ 1200 x 600 x 300 ⚖ 60 kg
✳ 3 Adet / Piece 📏 1210 x 680 x 620
⌚ 380v - 50Hz / 13,5 kw
📏 4800 cm² ⚙ TRM-22-2602/12

€ 2000

Krom Pleyt Farkı € 264



🔥 KRCS.IZPG.460

✂ 400 x 600 x 300 ⚖ 19 kg
✳ 1 Adet / Piece 📏 420 x 680 x 470
⌚ 5,804 kw 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📏 1600 cm² ⚙ 2422-GAR-7115/78

€ 870

Krom Pleyt Farkı € 108

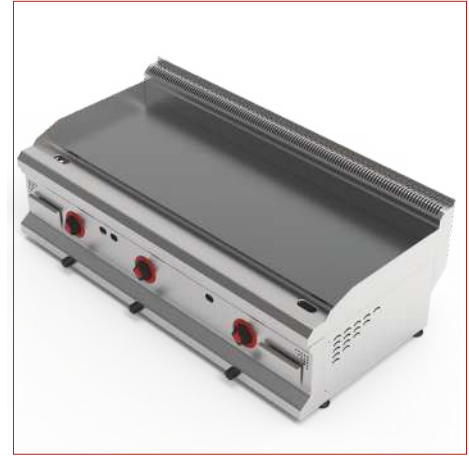


🔥 KRCS.IZPG.660

✂ 600 x 600 x 300 ⚖ 45 kg
✳ 2 Adet / Piece 📏 620 x 680 x 470
⌚ 11,607 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📏 2400 cm² ⚙ 2422-GAR-7115/78

€ 1150

Krom Pleyt Farkı € 138



🔥 KRCS.IZPG.1260

✂ 1200 x 600 x 300 ⚖ 75 kg
✳ 3 Adet / Piece 📏 1210 x 680 x 620
⌚ 17,411 KW 30 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📏 4800 cm² ⚙ 2422-GAR-7115/78

€ 2125

Krom Pleyt Farkı € 264



🔥 KRCS.IZPGL.460

✂ 400 x 600 x 300 ⚖ 19 kg
✳ 2 Adet / Piece 📏 420 x 680 x 470
⌚ 5,577 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 2000 cm² ⚙ 2422-GAR-7115/78

€ 895

Krom Pleyt Farkı € 108



🔥 KRCS.IZPGL.660

✂ 600 x 600 x 300 ⚖ 45 kg
✳ 2 Adet / Piece 📏 620 x 680 x 470
⌚ 11,154 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 2400 cm² ⚙ 2422-GAR-7115/78

€ 1175

Krom Pleyt Farkı € 138



🔥 KRCS.IZPGL.1260

✂ 1200 x 600 x 300 ⚖ 43 kg
✳ 2 Adet / Piece 📏 1210 x 680 x 620
⌚ 16,730 KW 20 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 4800 cm² ⚙ 2422-GAR-7115/78

€ 2150

Krom Pleyt Farkı € 264

Electric / Gas Semi-Channel Grill

Elektrikli / Gazlı Yarı Kanallı Izgara

Düz ve kanallı yüzeyi bir arada sunar; aynı anda farklı pişirme teknikleriyle menü çeşitliliğinizi artırır. Profesyonel mutfaklarda yer ve zaman tasarrufu sağlar.

Combines flat and ridged surfaces, enabling multiple cooking techniques at once. Saves space and time while expanding menu variety in professional kitchens.



Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



⚡ KRCS.IZYE.660

✂ 600 x 600 x 300	⚖ 45 kg
✳ 2 Adet / Piece	📏 620 x 680 x 470
⚡ 380v - 50 Hz / 9 kW	
📏 2400 cm ²	CE TRM-22-2602/12

€ 1186

Krom Pleyt Farkı € 150



⚡ KRCS.IZYE.1260

✂ 1200 x 600 x 300	⚖ 74 kg
✳ 3 Adet / Piece	📏 1210 x 680 x 620
⚡ 380v - 50 Hz / 13,5 kW	
📏 4800 cm ²	CE TRM-22-2602/12

€ 2250

Krom Pleyt Farkı € 285



🔥 KRCS.IZYG.660

✂ 600 x 600 x 300	⚖ 45 kg
✳ 1 Adet / Piece	📏 620 x 680 x 470
⚡ 11,607 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 2400 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 1215

Krom Pleyt Farkı € 150



🔥 KRCS.IZYG.1260

✂ 1200 x 600 x 300	⚖ 74 kg
✳ 3 Adet / Piece	📏 1210 x 680 x 470
⚡ 17,411 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 4800 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€2260

Krom Pleyt Farkı € 285



🔥 KRCS.IZYGL.660

✂ 600 x 600 x 300	⚖ 45 kg
✳ 1 Adet / Piece	📏 620 x 680 x 470
⚡ 11,154 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 2400 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 1240

Krom Pleyt Farkı € 150



🔥 KRCS.IZYGL.1260

✂ 1200 x 600 x 300	⚖ 74 kg
✳ 3 Adet / Piece	📏 1210 x 680 x 470
⚡ 16,730 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 4800 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 2270

Krom Pleyt Farkı € 285

Electric / Gas Full-Channel Grill

Elektrikli / Gazlı Tam Kanallı Izgara

Derin kanallı yüzeyiyle fazla yağı uzaklaştırır, lezzeti mühürler. Profesyonel mutfaklarda et ve sebzelerde üstün pişirme performansı sunar.

Deep-ridged surface drains excess fat while sealing in flavor. Delivers exceptional cooking performance for meats and vegetables in professional kitchens.



Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı. Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



⚡ KRCS.IZTE.460

✂ 400 x 600 x 300	⚖ 30 kg
✳ 1 Adet / Piece	📏 420 x 680 x 4700
⚡ 380v - 50Hz 4.5 kw	
📏 1600 cm ²	CE TRM-22-2602/12

€ 840

Krom Pleyt Farkı € 138



⚡ KRCS.IZTE.660

✂ 600 x 600 x 300	⚖ 45 kg
✳ 2 Adet / Piece	📏 620 x 680 x 470
⚡ 380v - 50 Hz / 9 kW	
📏 2400 cm ²	CE TRM-22-2602/12

€ 1156

Krom Pleyt Farkı € 180



⚡ KRCS.IZTE.1260

✂ 1200 x 700 x 300	⚖ 74 kg
✳ 3 Adet / Piece	📏 1210 x 680 x 620
⚡ 380v - 50 Hz / 13,5 kW	
📏 4800 cm ²	CE TRM-22-2602/12

€ 2260

Krom Pleyt Farkı € 336



🔥 KRCS.IZTG.460

✂ 400 x 600 x 300	⚖ 19 kg
✳ 1 Adet / Piece	📏 420 x 680 x 470
⚡ 5,804 kw 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 1600 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 886

Krom Pleyt Farkı € 138



🔥 KRCS.IZTG.660

✂ 600 x 600 x 300	⚖ 44 kg
✳ 1 Adet / Piece	📏 620 x 680 x 470
⚡ 11,607 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 2400 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 1225

Krom Pleyt Farkı € 180



🔥 KRCS.IZTG.1260

✂ 1200 x 600 x 300	⚖ 74 kg
✳ 3 Adet / Piece	📏 1210 x 680 x 620
⚡ 17,411 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 4800 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 2270

Krom Pleyt Farkı € 336



🔥 KRCS.IZTGL.460

✂ 400 x 600 x 300	📏 420 x 680 x 470
✳ 1 Adet / Piece	⚖ 19 kg
⚡ 5,577 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 1600 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 910

Krom Pleyt Farkı € 138



🔥 KRCS.IZTGL.660

✂ 600 x 600 x 300	📏 620 x 680 x 470
✳ 1 Adet / Piece	⚖ 44 kg
⚡ 11,154 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 2400 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 1250

Krom Pleyt Farkı € 180



🔥 KRCS.IZTGL.1260

✂ 1200 x 600 x 300	📏 1210 x 680 x 620
✳ 3 Adet / Piece	⚖ 74 kg
⚡ 16,730 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 4800 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 2280

Krom Pleyt Farkı € 336

Gas Stone Cast Iron Grill

Gazlı Lavataş Döküm Izgara

Lavataş ısıyla eti mühürler, lezzeti içine hapseder. Döküm yüzeyiyle yüksek ısı tutuşu sağlar, profesyonel mutfaklarda eşsiz ızgara performansı sunar.

Lava stone heat sears meat and locks in flavor. Cast iron surface retains high heat, delivering unmatched grilling performance in professional kitchens.



Teknik Özellikler



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



KRCS.IZLDG.460

✂ 400 x 600 x 300	✂ 420 x 680 x 470
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 44 kg
⊕ 5,804 kw 20 mbar	⚡ NG (Naturel Gas)
📏 1600 cm ²	CE 2422-GAR-7115/57

€ 960

KRCS.IZLDG.660

✂ 600 x 600 x 300	✂ 620 x 680 x 470
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 52 kg
⊕ 11,607 KW 20 mbar	⚡ NG (Naturel Gas)
📏 2400 cm ²	CE 2422-GAR-7115/57

€ 1250

KRCS.IZLDG.1260

✂ 1200 x 600 x 300	✂ 1210 x 680 x 620
✱ 3 Adet / Piece	⚖ 90 kg
⊕ 17,411 KW 20 mbar	⚡ NG (Naturel Gas)
📏 4800 cm ²	CE 2422-GAR-7115/57

€ 2146



KRCS.IZLDGL.460

✂ 400 x 600 x 300	✂ 420 x 680 x 470
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 44 kg
⊕ 5,577 KW 30 mbar	⚡ LPG (Liquefied Gas)
📏 1600 cm ²	CE 2422-GAR-7115/57

€ 985



KRCS.IZLDGL.660

✂ 600 x 600 x 300	✂ 620 x 680 x 470
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 52 kg
⊕ 11,154 KW 30 mbar	⚡ LPG (Liquefied Gas)
📏 2400 cm ²	CE 2422-GAR-7115/57

€ 1275



KRCS.IZLDGL.1260

✂ 1200 x 600 x 300	✂ 1210 x 680 x 620
✱ 3 Adet / Piece	⚖ 90 kg
⊕ 16,730 KW 30 mbar	⚡ LPG (Liquefied Gas)
📏 4800 cm ²	CE 2422-GAR-7115/57

€ 2170

Electric / Gas Cooker

Elektrikli / Gazlı Ocak

Elektrikli veya gazlı seçenekleriyle her mutfağa uyum sağlar. Güçlü ısıtma performansı ve dayanıklı yapısıyla yoğun tempolu profesyonel mutfaklarda uzun ömürlü, güvenilir kullanım sunar.

Available in electric or gas versions to suit any kitchen. Delivers powerful heating performance and durable construction for long-lasting, reliable use in high-demand professional kitchens.kitchen.

Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.



Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.





⚡ KRCS.SOE.460

✂ 400 x 600 x 300	📏 420 x 680 x 470
✳ 2 x 22 Pleyt	⚖ 20 kg
⊕ 220v - 50Hz 3 kw	
📐 2000 cm ²	CE TRM-23-2602/23

€ 556



⚡ KRCS.SOE.660

✂ 600 x 600 x 300	📏 620 x 680 x 470
✳ 4 x 22 Pleyt	⚖ 33 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 8 kW	
📐 4000 cm ²	CE TRM-23-2602/23

€ 1000



🔥 KRCS.SOG.460

✂ 400 x 600 x 300	📏 420 x 680 x 470
✳ 2 Adet / Piece	⚖ 25 kg
⊕ 7,022 kw 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📐 2000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/84

€ 766



🔥 KRCS.SOG.660

✂ 600 x 600 x 300	📏 620 x 680 x 470
✳ 4 Adet / Piece	⚖ 34 kg
⊕ 28,660 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📐 4000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/84

€ 1290



🔥 KRCS.SOGL.460

✂ 400 x 600 x 300	📏 420 x 680 x 470
✳ 2 Adet / Piece	⚖ 25 kg
⊕ 4,957 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📐 2000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/84

€ 790



🔥 KRCS.SOGL.660

✂ 600 x 600 x 300	📏 620 x 680 x 470
✳ 4 Adet / Piece	⚖ 34 kg
⊕ 22.307 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📐 4000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/84

€ 1315

Electric Pasta boilers

Elektrikli Makarna Haşlama

Yüksek kapasiteli haşlama kazanı, suyu hızlı ısıtarak kesintisiz üretim sağlar. Kolay kullanımı ve hijyenik tasarımıyla profesyonel mutfakların vazgeçilmezi.

High-capacity boiling tank rapidly heats water to ensure uninterrupted production. Easy to use and hygienically designed, it's an essential in professional kitchens.

Teknik Özellikler

- Hassas termostatik kontrol ile ideal haşlama sıcaklığı sağlar.
- Paslanmaz çelik sepetler, dayanıklı ve hijyenik kullanım sunar. Pratik su doldurma musluğu, kolay ve hızlı dolum imkanı verir.
- Tahliye musluğu ile güvenli su boşaltma, temizlik sürecini kolaylaştırır. Taşan su tahliye sistemi, mutfakta güvenliği artırır.
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik tasarım, yoğun kullanımda pratiklik sağlar.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü profesyonel kullanım için tasarlandı.

Technical Specifications

- Precise thermostatic control ensures the perfect boiling temperature.
- Stainless steel baskets offer durable and hygienic use. Convenient water filling tap enables easy and quick filling.
- Safe water drainage with drain tap simplifies cleaning. Overflow drainage system enhances kitchen safety.
- Easy-to-clean and hygienic design provides practicality for intensive use.
- Durable stainless steel body built for long-lasting professional performance.



⚡ KRCS.SMHE.460

✂ 400 x 600 x 300

✂ 420 x 680 x 470

✂ 4 SEPET

⚖ 17 kg

⚡ 380v - 50 Hz / 2,5 kW

🗲 12,5 LİTRE

CE TRM-22-2602/08

€ 1100

Electric Potato Rester

Elektrikli Patates Dinlendirme

Kızartılmış patatesleri sıcak ve çıtır tutmak için tasarlanmıştır. Delikli haznesi fazla yağı süzerken, homojen ısı dağılımı sayesinde ürünlerin tazeliğini korur. Kolay temizlenebilir ve hijyenik yapısıyla profesyonel mutfakların vazgeçilmezidir.

Designed to keep fried potatoes hot and crispy. The perforated pan drains excess oil, while even heat distribution preserves freshness. With its easy-to-clean and hygienic structure, it's an essential in professional kitchens.

Teknik Özellikler

- Termostatik kontrollü pişirmePaslanmaz çelik gövde Kompakt tasarım, sınırlı alanlar için uygun
- Kolay temizlenebilir yüzeyler. Yoğun profesyonel kullanım için dayanıklı yapı

Technical Specifications

- Thermostatic-controlled cooking. Stainless steel body. Compact design suitable for limited spaces.
- Easy-to-clean surfaces . Robust construction for heavy-duty professional use



⚡ KRCS.SPDE.460

✂ 400 x 600 x 300

✂ 420 x 680 x 470

✂ 2/3 GN 100

⚖ 15 kg

⚡ 220v - 50 Hz / 1 kW

🗲 GN 2/3 100

CE TRM-22-2602/10

€ 538

Electric Sauce Bainmarie

Elektrikli Sos Benmari

Elektrikli ısıtma sistemiyle soslarınız ideal sıcaklıkta kalır. Kolay kullanımı ve hijyenik tasarımıyla profesyonel mutfakların vazgeçilmezi.

Electric heating system keeps sauces at optimal temperature. Easy to use and hygienically designed, it's an essential in professional kitchens.

Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol ile ideal haşlama sıcaklığı sağlar.
- Paslanmaz çelik sepetler, dayanıklı ve hijyenik kullanım sunar.
- Pratik su doldurma musluğu, kolay ve hızlı dolum imkanı verir.
- Tahliye musluğu ile güvenli su boşaltma, temizlik sürecini kolaylaştırır.
- Taşan su tahliye sistemi, mutfakta güvenliği artırır.
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik tasarım, yoğun kullanımda pratiklik sağlar.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü profesyonel kullanım için tasarlandı.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control ensures the perfect boiling temperature.
- Stainless steel baskets offer durable and hygienic use.
- Convenient water filling tap enables easy and quick filling.
- Safe water drainage with drain tap simplifies cleaning.
- Overflow drainage system enhances kitchen safety.
- Easy-to-clean and hygienic design provides practicality for intensive use.
- Durable stainless steel body built for long-lasting professional performance.



⚡ KRCS.SBE.460

✂ 400 x 600 x 300	✂ 420 x 680 x 470
✂ 305x420x200	▲ 15 kg
⌚ 220v - 50Hz 1,2 kw	
📏 GN 1/2 & 1/3 150	CE TRM-22-2602/02

€ 750



⚡ KRCS.SBE.660

✂ 600 x 600 x 300	✂ 620 x 680 x 470
✂ 480x420x200	▲ 20 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 1,2 kW	
📏 GN 1/2-1/3-1/4-1/6 150	CE TRM-22-2602/02

€ 975

Neutral Worktop

Nötr Ara Tezgah

Her mutfak düzenine uyum sağlayan, dayanıklı ve işlevsel nötr ara tezgah. Esnek kullanım alanları ile hazırlık sürecinizi hızlandırır.

Durable and functional neutral worktop that adapts to any kitchen layout. Its versatile workspace streamlines your preparation process.



Teknik Özellikler



- Hazırlık, porsiyonlama veya servis alanlarında ek çalışma yüzeyi sağlamak amacıyla tasarlanmıştır.
- Paslanmaz çelik gövdesi hijyen ve uzun ömür sunarken, düz yüzeyi kolay temizlik ve farklı ekipmanlarla uyum imkânı verir.

Technical Specifications



- Designed to provide additional workspace for preparation, portioning or service areas.
- The stainless steel body ensures hygiene and durability, while its flat surface allows easy cleaning and compatibility with various equipment.



⚡ KRCS.SNAT.460

✂ 400 x 600 x 300

📏 420 x 680 x 470

⚖ 13 kg

€ 275



⚡ KRCS.SNAT.660

✂ 600 x 600 x 300

📏 610 x 680 x 470

⚖ 18 kg

€ 325

Undercounter Cabinet

Set Altı Dolap

Set altı dolaplar, mutfak ekipmanlarını düzenli ve erişilebilir şekilde saklamak için tasarlanmıştır. Dayanıklı paslanmaz çelik gövde ile uzun ömürlü kullanım sunar.

Undercounter cabinets are designed to store kitchen equipment neatly and within easy reach. Durable stainless steel body ensures long-lasting use.



Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol ile ideal haşlama sıcaklığı sağlar.
- Paslanmaz çelik sepetler, dayanıklı ve hijyenik kullanım sunar.
- Pratik su doldurma musluğu, kolay ve hızlı dolum imkanı verir.
- Tahliye musluğu ile güvenli su boşaltma, temizlik sürecini kolaylaştırır.
- Taşan su tahliye sistemi, mutfakta güvenliği artırır. Kolay temizlenebilir ve hijyenik tasarım, yoğun kullanımda pratiklik sağlar.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü profesyonel kullanım için tasarlandı.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control ensures the perfect boiling temperature.
- Stainless steel baskets offer durable and hygienic use.
- Convenient water filling tap enables easy and quick filling.
- Safe water drainage with drain tap simplifies cleaning.
- Overflow drainage system enhances kitchen safety.
- Easy-to-clean and hygienic design provides practicality for intensive use.
- Durable stainless steel body built for long-lasting professional performance.



⚡ KRCS.SAD.460

✂ 400 x 600 x 500 ▲ 11,5 kg

€ 300



⚡ KRCS.SAD.660

✂ 600 x 600 x 500 ▲ 27 kg

€ 350



⚡ KRCS.SAD.1260

✂ 1200 x 600 x 500 ▲ 27 kg

€ 622



700 Series

700 Serisi



Her gün yoğun, ama hep dengeli

Gün boyu çalışan profesyonel mutfaklara özel geliştirilen bu seri, hem dayanıklı hem esnek çözümler sunar. Servis akışının kesintisiz devam ettiği alanlar için konforlu bir çalışma ritmi yaratır.

Intense Every Day, Yet Always in Balance

Developed for professional kitchens that operate non-stop, this series offers durable yet flexible solutions.

It creates a comfortable working rhythm for environments where service flow must never be inter-

Electric / Gas Fryer

Elektrikli / Gazlı Fritöz

Kompakt yapısıyla alanı verimli kullanır, yüksek kapasitesiyle servis hızını artırır. Profesyonel mutfakların vazgeçilmez yardımcısı.

Compact footprint, high capacity — maximizes space and boosts service speed. An essential tool for every professional kitchen.



Teknik Özellikler



- Termostatik ısı kontrolü sayesinde sabit sıcaklıkta pişirme imkânı.
- Hareketli ısıtıcı sistemi, kolay ve hızlı temizlik sağlar.
- Paslanmaz çelik fritöz sepetleri, yüksek ısıya dayanıklı ve uzun ömürlü.
- Emniyetli yağ tahliyesi için ön kısma konumlandırılmış tahliye musluğu.
- Limit termostat ile aşırı ısınmaya karşı güvenli kullanım. Kolay temizlenebilir iç hazne ve yuvarlatılmış köşelerle hijyenik tasarım.
- Dayanıklı paslanmaz gövde (AISI 304) ile uzun süreli profesyonel kullanım.



- LPG ve Doğal Gaz (NG) ile uyumlu çalışma.
- Magnet emniyet ventilli gaz muslukları ile maksimum güvenlik.
- Paslanmaz çelik fritöz sepetleri, yüksek ısıya dayanıklı ve hijyenik.
- Entegre yağ tahliye musluğu ile güvenli ve pratik boşaltma.
- Limit termostat ile aşırı ısınmaya karşı koruma.
- Kolay temizlenebilir iç hazne, yuvarlatılmış köşelerle hijyenik kullanım.
- AISI 304 paslanmaz çelik gövde ile dayanıklı ve uzun ömürlü yapı.

Technical Specifications



- Thermostatic heat control ensures consistent cooking temperature.
- Movable heating system allows for quick and easy cleaning.
- Stainless steel fryer baskets are heat-resistant and built to last.
- Front-mounted drain valve for safe and convenient oil disposal.
- Safety ensured with limit thermostat to prevent overheating.
- Hygienic design with easy-to-clean tank and rounded corners.
- Durable stainless steel body (AISI 304) for long-lasting professional use.



- Compatible with LPG and Natural Gas (NG) operation.
- Magnet safety-valved gas taps for maximum safety.
- Stainless steel fryer baskets, heat-resistant and hygienic.
- Integrated oil drain tap for safe and practical discharge.
- Limit thermostat for protection against overheating.
- Easy-to-clean inner tank with rounded corners for hygienic use.
- AISI 304 stainless steel body for durability and long service life.



⚡ KRCS.PSFE.470

✂ 400 x 700 x 300	✂ 420 x 780 x 470
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 20 kg
⊕ 380v - 50 Hz / 10,5 kW	
🗑 12 lt	CE TRM-23-2602/25

€ 1225



⚡ KRCS.PSFE.870

✂ 800 x 700 x 300	✂ 820 x 780 x 470
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 36 kg
⊕ 380v - 50 Hz / 21 kW	
🗑 12 + 12 lt	CE TRM-23-2602/25

€ 2075



🔥 KRCS.PSFG.470

✂ 400 x 700 x 300	✂ 400 x 650 x 380
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 22 kg
⊕ 8,061 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
🗑 10 lt	CE 2422-GAR-7115/71

€ 1625



🔥 KRCS.PSFG.870

✂ 800 x 700 x 300	✂ 820 x 780 x 470
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 52.5 kg
⊕ 16,121 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
🗑 8 + 8 lt	CE 2422-GAR-7115/71

€ 2674



🔥 KRCS.PSFGL.470

✂ 400 x 700 x 300	✂ 420 x 780 x 470
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 22 kg
⊕ 6,274 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
🗑 10 lt	CE 2422-GAR-7115/71

€ 1650



🔥 KRCS.PSFGL.870

✂ 800 x 700 x 300	✂ 610 x 680 x 470
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 52.5 kg
⊕ 12,548 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
🗑 10 + 10 lt	CE 2422-GAR-7115/71

€ 2698

Electric / Gas Flat Plate Grill

Elektrikli / Gazlı Düz Pleyt Izgara

Geniş ve pürüzsüz pişirme yüzeyiyle her porsiyonda mükemmel sonuç. Güçlü ısı dağılımı ve sağlam gövdesiyle yoğun tempolu mutfaklarda maksimum performans.

Wide, smooth cooking surface for perfect results every time. Powerful heat distribution and robust build deliver maximum performance in high-demand kitchens.



Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



⚡ KRCS.PIZPE.470

✂ 400 x 700 x 300	📏 420 x 780 x 4700
✳ 1 Adet / Piece	⚖ 37 kg
⌚ 380v - 50Hz 6 kw	
📏 2000 cm ²	CE TRM-23-2602/12

€ 900

Krom Pleyt Farkı €114



⚡ KRCS.PIZPE.870

✂ 800 x 700 x 300	📏 820 x 780 x 470
✳ 2 Adet / Piece	⚖ 70 kg
⌚ 380 - 50Hz / 12kw	
📏 4000 cm ²	CE TRM-23-2602/12

€ 1350

Krom Pleyt Farkı €228



⚡ KRCS.PIZPE.1270

✂ 1200 x 700 x 300	📏 1210 x 780 x 620
✳ 3 Adet / Piece	⚖ 110 kg
⌚ 380v - 50Hz / 13,5 kw	
📏 6000 cm ²	CE TRM-23-2602/12

€ 2176

Krom Pleyt Farkı €342



🔥 KRCS.PIZPG.470

✂ 400 x 700 x 300	📏 420 x 780 x 470
✳ 1 Adet / Piece	⚖ 36 kg
⌚ 7,165 kw 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 2000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 1000

Krom Pleyt Farkı €114



🔥 KRCS.PIZPG.870

✂ 800 x 700 x 300	📏 820 x 780 x 470
✳ 2 Adet / Piece	⚖ 73 kg
⌚ 14,330 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 4000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 1426

Krom Pleyt Farkı €228



🔥 KRCS.PIZPG.1270

✂ 1200 x 700 x 300	📏 1210 x 780 x 620
✳ 3 Adet / Piece	⚖ 115 kg
⌚ 21,495 KW 30 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 6000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 2326

Krom Pleyt Farkı €342



🔥 KRCS.PIZPGL.470

✂ 400 x 700 x 300	📏 610 x 680 x 470
✳ 2 Adet / Piece	⚖ 36 kg
⌚ 6,545 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 2000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 1025

Krom Pleyt Farkı €114



🔥 KRCS.PIZPGL.870

✂ 800 x 600 x 300	📏 820 x 780 x 470
✳ 2 Adet / Piece	⚖ 73 kg
⌚ 13,090KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 8 + 8 lt	CE 2422-GAR-7115/78

€ 1450

Krom Pleyt Farkı €228



🔥 KRCS.PIZPGL.1270

✂ 1200 x 700 x 300	📏 1210 x 780 x 620
✳ 2 Adet / Piece	⚖ 115 kg
⌚ 19,635 KW 20 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 8 + 8 lt	CE 2422-GAR-7115/78

€ 2350

Krom Pleyt Farkı €342

Electric / Gas Semi-Channel Grill

Elektrikli / **Gazlı** Yarı Kanallı Izgara

Düz ve kanallı yüzeyi bir arada sunar; aynı anda farklı pişirme teknikleriyle menü çeşitliliğinizi artırır. Profesyonel mutfaklarda yer ve zaman tasarrufu sağlar.

Combines flat and ridged surfaces, enabling multiple cooking techniques at once. Saves space and time while expanding menu variety in professional kitchens.kitchen.



Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



⚡ KRCS.PIZYE.870

✂ 800 x 700 x 300	✂ 820 x 780 x 470
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 70 kg
⊕ 380v - 50 Hz / 12 kW	
📏 4000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/23

€ 1375

Krom Pleyt Farkı €264



⚡ KRCS.PIZYE.1270

✂ 1200 x 700 x 300	✂ 1210 x 780 x 620
✱ 3 Adet / Piece	⚖ 115 kg
⊕ 380v - 50 Hz / 13,5 kW	
📏 6000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/23

€ 2380

Krom Pleyt Farkı €384



🔥 KRCS.PIZYG.870

✂ 800 x 700 x 300	✂ 820 x 780 x 470
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 73 kg
⊕ 14,330 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 4000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 1475

Krom Pleyt Farkı €264



🔥 KRCS.PIZYG.1270

✂ 1200 x 700 x 300	✂ 1210 x 780 x 620
✱ 3 Adet / Piece	⚖ 115 kg
⊕ 21,495 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 8 + 8 lt	CE 2422-GAR-7115/78

€ 2375

Krom Pleyt Farkı €384



🔥 KRCS.PIZYGL.870

✂ 800 x 700 x 300	✂ 820 x 780 x 470
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 73 kg
⊕ 13,090 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 10 lt	CE 2422-GAR-7115/78

€ 1500

Krom Pleyt Farkı €264



🔥 KRCS.PIZYGL.1270

✂ 1200 x 700 x 300	✂ 1210 x 780 x 620
✱ 3 Adet / Piece	⚖ 115kg
⊕ 19,635 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 10 + 10 lt	CE 2422-GAR-7115/78

€ 2400

Krom Pleyt Farkı €384

Electric / Gas Full-Channel Grill

Elektrikli / Gazlı Tam Kanallı Izgara

Derin kanallı yüzeyiyle fazla yağı uzaklaştırır, lezzeti mühürler. Profesyonel mutfaklarda et ve sebzelerde üstün pişirme performansı sunar.

Deep-ridged surface drains excess fat while sealing in flavor. Delivers exceptional cooking performance for meats and vegetables in professional kitchens.

Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı. Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

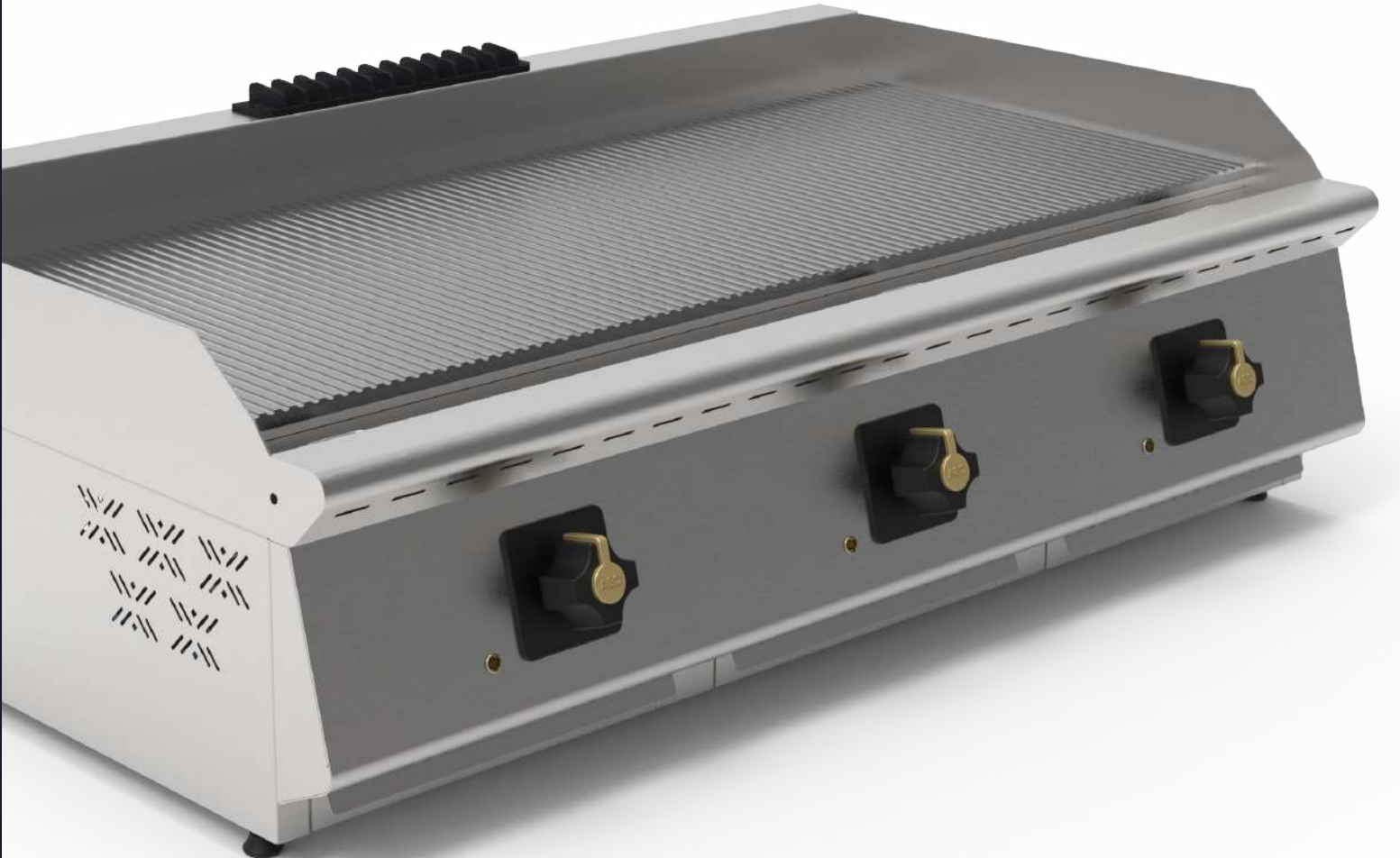
Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.





⚡ KRCS.PIZTE.470

✂ 400 x 700 x 300	📏 420 x 780 x 4700
☀ 1 Adet / Piece	⚖ 37 kg
⌚ 380v - 50Hz 4.5 kw	
📏 2000 cm ²	CE TRM-23-2602/12

€ 925

Krom Pleyt Farkı €144



⚡ KRCS.PIZTE.870

✂ 800 x 700 x 300	📏 820 x 780 x 470
☀ 2 Adet / Piece	⚖ 70 kg
⌚ 380v - 50 Hz / 9 kW	
📏 4000 cm ²	CE TRM-23-2602/12

€ 1388

Krom Pleyt Farkı €324



⚡ KRCS.PIZTE.1270

✂ 1200 x 700 x 300	📏 1210 x 780 x 620
☀ 3 Adet / Piece	⚖ 110 kg
⌚ 380v - 50 Hz / 13,5 kW	
📏 6000 cm ²	CE TRM-23-2602/12

€ 2400

Krom Pleyt Farkı €480

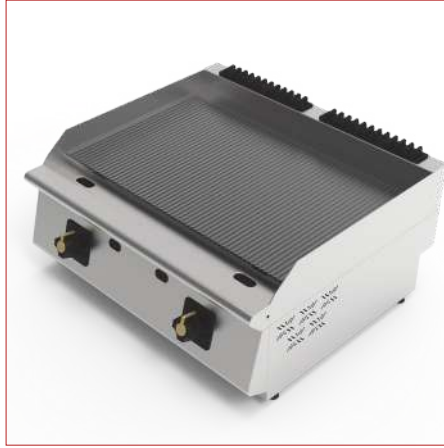


🔥 KRCS.PIZTG.470

✂ 400 x 700 x 300	📏 420 x 780 x 470
☀ 1 Adet / Piece	⚖ 36 kg
⌚ 7,165 kw 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 2000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 1006

Krom Pleyt Farkı €144



🔥 KRCS.PIZTG.870

✂ 800 x 700 x 300	📏 820 x 780 x 470
☀ 1 Adet / Piece	⚖ 73 kg
⌚ 14,330 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 4000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 1475

Krom Pleyt Farkı €324



🔥 KRCS.PIZTG.1270

✂ 1200 x 700 x 300	📏 1210 x 780 x 620
☀ 3 Adet / Piece	⚖ 115 kg
⌚ 21,495 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 6000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 2500

Krom Pleyt Farkı €480

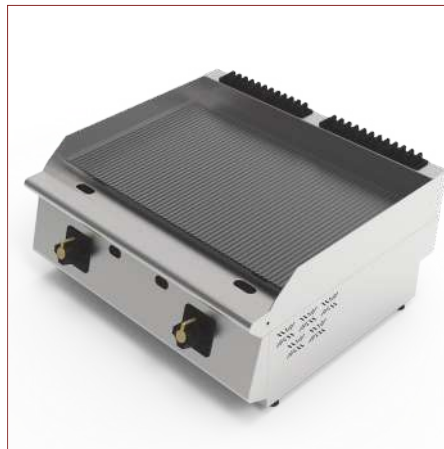


🔥 KRCS.PIZTGL.470

✂ 400 x 700 x 300	📏 420 x 780 x 470
☀ 1 Adet / Piece	⚖ 36 kg
⌚ 6.545 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 2000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 1030

Krom Pleyt Farkı €144



🔥 KRCS.PIZTGL.870

✂ 800 x 700 x 300	📏 820 x 780 x 470
☀ 1 Adet / Piece	⚖ 73 kg
⌚ 13,090 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 4000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 1500

Krom Pleyt Farkı €324



🔥 KRCS.PIZTGL.1270

✂ 1200 x 700 x 300	📏 1210 x 780 x 620
☀ 3 Adet / Piece	⚖ 115kg
⌚ 19,635 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 6000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78

€ 2525

Krom Pleyt Farkı €480

Gas Stone Cast Iron Grill

Gazlı Lavataş Döküm Izgara

Lavataş ısıyla eti mühürler, lezzeti içine hapseder. Döküm yüzeyiyle yüksek ısı tutuşu sağlar, profesyonel mutfaklarda eşsiz ızgara performansı sunar.

Lava stone heat sears meat and locks in flavor. Cast iron surface retains high heat, delivering unmatched grilling performance in professional kitchens.

Teknik Özellikler



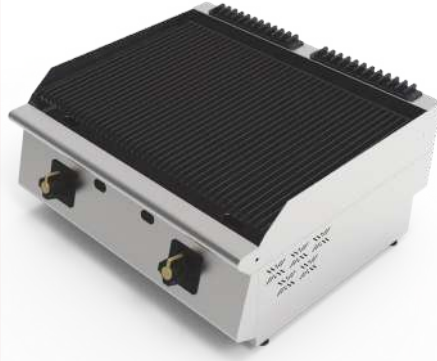
- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.





KRCS.PIZLDG.470

✂ 400 x 700 x 300	✂ 420 x 780 x 470
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 50 kg
⊕ 7,165 kw 20 mbar	⚡ NG (Naturel Gas)
📏 2000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/79

€ 1125

KRCS.PIZLDG.870

✂ 800 x 700 x 300	✂ 820 x 780 x 470
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 90 kg
⊕ 14,330 KW 20 mbar	⚡ NG (Naturel Gas)
📏 4000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/79

€ 1675

KRCS.PIZLDG.1270

✂ 1200 x 700 x 300	✂ 1210 x 780 x 620
✱ 3 Adet / Piece	⚖ 142 kg
⊕ 21,495 KW 20 mbar	⚡ NG (Naturel Gas)
📏 6000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/79

€ 2500



KRCS.PIZLDGL.470

✂ 400 x 700 x 300	✂ 420 x 780 x 470
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 50 kg
⊕ 6,545 KW 30 mbar	⚡ LPG (Liquefied Gas)
📏 2000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/79

€ 1150

KRCS.PIZLDGL.870

✂ 800 x 700 x 300	✂ 820 x 780 x 470
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 90 kg
⊕ 13,090 KW 30 mbar	⚡ LPG (Liquefied Gas)
📏 4000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/79

€ 1700

KRCS.PIZLDGL.1270

✂ 1200 x 700 x 300	✂ 1210 x 780 x 620
✱ 3 Adet / Piece	⚖ 142 kg
⊕ 19,635 KW 30 mbar	⚡ LPG (Liquefied Gas)
📏 6000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/79

€ 2525

Electric / Gas Grill With Water Pan

Elektrikli / Gazlı Sulu Izgara

Yoğun kullanıma uygun tasarımıyla et, tavuk ve sebzeleri lezzetini koruyarak pişirir. Su haznesi sayesinde yiyecekler kurumaz, pişirme süreci daha sağlıklı ve kontrollü ilerler.

Designed for heavy-duty use, it cooks meat, poultry, and vegetables while preserving flavor. The water pan prevents drying, ensuring healthier and more controlled cooking.

Teknik Özellikler



- Hassas Termostatik kontrol ile hassas sıcaklık yönetimi.
- Buharlaştırma kabini sayesinde yiyecekler kurumadan, lezzetini ve dokusunu koruyarak pişer.
- Düz yüzey ve paslanmaz çelik gövde, kolay temizlenebilirlik ve hijyen sağlar.
- Dayanıklı ve uzun ömürlü yapı, yoğun profesyonel mutfak kullanımına uygundur.



- LPGBuharlaştırma kabini sayesinde daha verimli pişirme.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği. Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma.
- Her brülör için piezo çakmak ile kontrol. Pik döküm ızgara.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir. Paslanmaz çelik gövde.

Technical Specifications

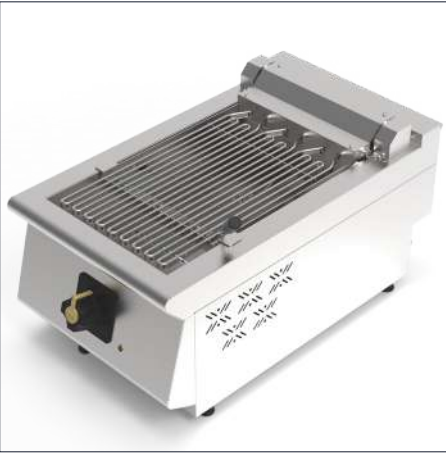


- Thermostatic control for precise temperature management.
- Steam chamber ensures food cooks without drying, preserving flavor and texture.
- Flat surface and stainless steel body allow easy cleaning and maintain hygiene.
- Durable and long-lasting construction suitable for heavy-duty professional kitchen use.



- More efficient cooking thanks to the steam chamber.
- Operates with LPG and NG gas. Magnetic safety valves with pilot taps.
- Two-zone heating on full modules. Piezo ignition for each burner.
- Cast iron grill plate. Easy to clean and hygienic. Stainless steel body.





⚡ KRCS.IPZSDE.470

✂ 400 x 700 x 300 ✂ 420 x 780 x 470
✱ 1 Adet / Piece ⚠ 37 kg
⌚ 380v - 50Hz 3,75 kw
📏 2000 cm² CE 2422-GAR-7115/23

€ 1418



⚡ KRCS.PIZSDE.870

✂ 800 x 700 x 300 ✂ 820 x 780 x 470
✱ 2 Adet / Piece ⚠ 70 kg
⌚ 380v - 50 Hz / 8,75 kW
📏 4000 cm² CE 2422-GAR-7115/23

€ 1698



⚡ KRCS.PIZSDE.1270

✂ 1200 x 700 x 300 ✂ 1210 x 780 x 620
✱ 3 Adet / Piece ⚠ 110 kg
⌚ 380v - 50 Hz / 13,5 kW
📏 6000 cm² CE 2422-GAR-7115/23

€ 2370



🔥 KRCS.PIZSDG.470

✂ 400 x 700 x 300 ✂ 420 x 780 x 470
✱ 1 Adet / Piece ⚠ 50 kg
⌚ 7,165 kw 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📏 2000 cm² CE 2422-GAR-7115/79

€ 1250



🔥 KRCS.PIZSDG.870

✂ 800 x 700 x 300 ✂ 820 x 780 x 470
✱ 1 Adet / Piece ⚠ 90 kg
⌚ 14,330 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📏 4000 cm² CE 2422-GAR-7115/79

€ 1940



🔥 KRCS.PIZSDG.1270

✂ 1200 x 700 x 300 ✂ 1210 x 780 x 620
✱ 3 Adet / Piece ⚠ 142 kg
⌚ 21,495 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📏 6000 cm² CE 2422-GAR-7115/79

€ 2475



🔥 KRCS.PIZSDGL.470

✂ 400 x 700 x 300 ✂ 420 x 780 x 470
✱ 1 Adet / Piece ⚠ 50 kg
⌚ 6.545 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 2000 cm² CE 2422-GAR-7115/79

€ 1275



🔥 KRCS.PIZSDGL.870

✂ 800 x 700 x 300 ✂ 820 x 780 x 470
✱ 1 Adet / Piece ⚠ 90 kg
⌚ 13,090 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 4000 cm² CE 2422-GAR-7115/79

€ 1965



🔥 KRCS.PIZSDGL.1270

✂ 1200 x 700 x 300 ✂ 1210 x 780 x 620
✱ 3 Adet / Piece ⚠ 142 kg
⌚ 19,635 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 6000 cm² CE 2422-GAR-7115/79

€ 2500

Gas Wok Cooker

Gazlı Wok Ocağı

Lavataş ısıyla eti mühürler, lezzeti içine hapseder. Döküm yüzeyiyle yüksek ısı tutuşu sağlar, profesyonel mutfaklarda eşsiz ızgara performansı sunar.

Lava stone heat sears meat and locks in flavor. Cast iron surface retains high heat, delivering unmatched grilling performance in professional kitchens.



Teknik Özellikler



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



🔥 KRCS.PSWOG.470

✂ 400 x 700 x 300	✂ 420 x 780 x 470
☀ 1 Adet / Piece	⚖ 33 kg
⊕ 16,121 kw 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 2000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/76

€ 960

🔥 KRCS.PSWOG.870

✂ 800 x 700 x 300	✂ 820 x 780 x 470
☀ 2 Adet / Piece	⚖ 62 kg
⊕ 32,243 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 4000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/76

€ 1625

🔥 KRCS.PSWOGL.470

✂ 400 x 700 x 300	✂ 420 x 780 x 470
☀ 1 Adet / Piece	⚖ 33 kg
⊕ 15,491 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 2000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/76

€ 985

🔥 KRCS.PSWOGL.870

✂ 800 x 700 x 300	✂ 820 x 780 x 470
☀ 2 Adet / Piece	⚖ 62 kg
⊕ 30,982 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 4000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/76

€ 1650

Electric / Gas Cooker

Elektrikli / Gazlı Ocak

Elektrikli veya gazlı seçenekleriyle her mutfığa uyum sağlar. Güçlü ısıtma performansı ve dayanıklı yapısıyla yoğun tempolu profesyonel mutfaklarda uzun ömürlü, güvenilir kullanım sunar.

Available in electric or gas versions to suit any kitchen. Delivers powerful heating performance and durable construction for long-lasting, reliable use in high-demand professional kitchens.

Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.





⚡ KRCS.PSOE.470

✂ 400 x 700 x 300 ✂ 420 x 780 x 4700
✱ 2 x 22 Pleyt ▲ 20 kg
⌚ 220v - 50Hz 5 kw
☑ 2000 cm² ☑ TRM-23-2602/23

€ 675



⚡ KRCS.PSOE.870

✂ 800 x 700 x 300 ✂ 820 x 780 x 470
✱ 4 x 22 Pleyt ▲ 33 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 10 kW
☑ 4000 cm² ☑ TRM-23-2602/23

€ 1050



⚡ KRCS.PSOE.1270

✂ 1200 x 700 x 300 ✂ 1210 x 780 x 620
✱ 6 x 22 Pleyt ▲ 55 kg
⌚ 380v - 50 Hz / 15 kW
☑ 6000 cm² ☑ TRM-23-2602/23

€ 1450



🔥 KRCS.PSOG.470

✂ 400 x 700 x 300 ✂ 420 x 780 x 470
✱ 2 Adet / Piece ▲ 25 kg
⌚ 14,330 kw 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
☑ 2000 cm² ☑ 2422-GAR-7115/84

€ 850



🔥 KRCS.PSOG.870

✂ 800 x 700 x 300 ✂ 820 x 780 x 470
✱ 4 Adet / Piece ▲ 73 kg
⌚ 28,660 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
☑ 4000 cm² ☑ 2422-GAR-7115/84

€ 1438



🔥 KRCS.PSOG.1270

✂ 1200 x 700 x 300 ✂ 1210 x 780 x 620
✱ 6 Adet / Piece ▲ 45 kg
⌚ 42,990 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
☑ 6000 cm² ☑ 2422-GAR-7115/84

€ 2125



🔥 KRCS.PSOGL.470

✂ 400 x 700 x 300 ✂ 420 x 780 x 470
✱ 2 Adet / Piece ▲ 25 kg
⌚ 11,154 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
☑ 2000 cm² ☑ 2422-GAR-7115/84

€ 875



🔥 KRCS.PSOGL.870

✂ 800 x 700 x 300 ✂ 820 x 780 x 470
✱ 4 Adet / Piece ▲ 73 kg
⌚ 22,307 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
☑ 4000 cm² ☑ 2422-GAR-7115/84

€ 1463



🔥 KRCS.PSOGL.1270

✂ 1200 x 700 x 300 ✂ 1210 x 780 x 620
✱ 6 Adet / Piece ▲ 45 kg
⌚ 33,461 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
☑ 6000 cm² ☑ 2422-GAR-7115/84

€ 2150

Electric / Gas Range

Elektrikli / Gazlı Kuzine

Kuzine, profesyonel mutfaklarda temel pişirme işlemleri için tasarlanmıştır. Gaz veya elektrik ile çalışabilen modelleri, hızlı ve eşit ısı dağılımı ile farklı yemeklerin aynı anda pişirilmesini sağlar. Paslanmaz çelik gövde, kolay temizlenebilirlik ve uzun ömür sunar. Termostatik kontrol ve güvenlik sistemleri sayesinde güvenli kullanım sağlar.

The range cooker is designed for essential cooking tasks in professional kitchens. Available in gas or electric models, it provides fast and even heat distribution, allowing multiple dishes to be cooked simultaneously. The stainless steel body ensures easy cleaning and long-lasting durability. Thermostatic control and safety features provide secure operation.

Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventili ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.





⚡ KRCS.PFOE.870

✂ 800 x 700 x 850 ✂ 820 x 780 x 4700
✱ 4 + 1 Fırın / 4 x 22 Pleyt ⚠ 97 kg
⌚ 380v - 50Hz 8 kw
📏 2000 cm² CE TRM-23-2602/24

€ 2550



⚡ KRCS.PFOE.1270

✂ 1200 x 700 x 850 ✂ 1210 x 780 x 1050
✱ 6 + 1 Fırın / 6 x 22 Pleyt ⚠ 115 kg
⌚ 380v - 50 Hz / 15,6 kW
📏 4000 cm² CE TRM-23-2602/24

€ 3025

Electric Galley Elektrikli Gemi Kuzine

Elektrikli gemi kuzinesi, kompakt tasarımı ve termostatik kontrollü pişirme sistemiyle sınırlı alanlarda verimli ve güvenli kullanım sağlar.

The electric ship range cooker offers efficient and safe operation in limited spaces with its compact design and thermostatic-controlled cooking system.

Teknik Özellikler

- Termostatik kontrollü pişirmePaslanmaz çelik gövde
- Kompakt tasarım, sınırlı alanlar için uygun
- Kolay temizlenebilir yüzeyler. Yoğun profesyonel kullanım için dayanıklı yapı

Technical Specifications

- Thermostatic-controlled cooking. Stainless steel body.
- Compact design suitable for limited spaces.
- Easy-to-clean surfaces . Robust construction for heavy-duty professional use



🔥 KRCS.FOG.870

✂ 800 x 700 x 850 ✂ 820 x 780 x 470
✱ 4 + 1 Fırın ⚠ 102 kg
⌚ 35,825 kw 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📏 2000 cm² CE 2422-GAR-7115/80

€ 2580



🔥 KRCS.FOG.1270

✂ 800 x 700 x 850 ✂ 1210 x 780 x 1050
✱ 6 + 1 Fırın ⚠ 125 kg
⌚ 50,155 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📏 4000 cm² CE 2422-GAR-7115/80

€ 3570



🔥 KRCS.FOGL.870

✂ 800 x 700 x 850 ✂ 820 x 780 x 470
✱ 4 + 1 Fırın ⚠ 102 kg
⌚ 27,884 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 2000 cm² CE 2422-GAR-7115/80

€ 2605



🔥 KRCS.FOGL.1270

✂ 800 x 700 x 850 ✂ 820 x 780 x 470
✱ 6 + 1 Fırın ⚠ 125 kg
⌚ 39,037 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 4000 cm² CE 2422-GAR-7115/80

€ 3595



⚡ KRCS.GSKE.870

✂ 800 x 700 x 850 ✂ 1210 x 780 x 620
✱ 4 + 1 Fırın / 6 x 22 Pleyt ⚠ 98 kg
⌚ 440v - 50 Hz / 22 kW
📏 6000 cm² CE TRM-23-2602/32

€ 2925

Electric Pasta boilers

Elektrikli Makarna Haşlama

Yüksek kapasiteli haşlama kazanı, suyu hızlı ısıtarak kesintisiz üretim sağlar. Kolay kullanımı ve hijyenik tasarımıyla profesyonel mutfakların vazgeçilmezi.

High-capacity boiling tank rapidly heats water to ensure uninterrupted production. Easy to use and hygienically designed, it's an essential in professional kitchens.

Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol ile ideal haşlama sıcaklığı sağlar.
- Paslanmaz çelik sepetler, dayanıklı ve hijyenik kullanım sunar. Pratik su doldurma musluğu, kolay ve hızlı dolum imkanı verir.
- Tahliye musluğu ile güvenli su boşaltma, temizlik sürecini kolaylaştırır. Taşan su tahliye sistemi, mutfakta güvenliği artırır.
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik tasarım, yoğun kullanımda pratiklik sağlar.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü profesyonel kullanım için tasarlandı.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control ensures the perfect boiling temperature.
- Stainless steel baskets offer durable and hygienic use. Convenient water filling tap enables easy and quick filling.
- Safe water drainage with drain tap simplifies cleaning. Overflow drainage system enhances kitchen safety.
- Easy-to-clean and hygienic design provides practicality for intensive use.
- Durable stainless steel body built for long-lasting professional performance.



⚡ KRCS.PSMHE.470

✂ 400 x 700 x 300

✂ 420 x 780 x 470

✂ 4 Sepet / 4 Baskets

▲ 20 kg

⚡ 380v - 50 Hz / 6 kW

CE TRM-23-2602/08

€ 1170

Electric Potato Rester

Elektrikli Patates Dinlendirme

Kızartılmış patatesleri sıcak ve çıtır tutmak için tasarlanmıştır. Delikli haznesi fazla yağı süzerken, homojen ısı dağılımı sayesinde ürünlerin tazeliğini korur. Kolay temizlenebilir ve hijyenik yapısıyla profesyonel mutfakların vazgeçilmezidir.

Designed to keep fried potatoes hot and crispy. The perforated pan drains excess oil, while even heat distribution preserves freshness. With its easy-to-clean and hygienic structure, it's an essential in professional kitchens.

Teknik Özellikler



- Termostatik kontrollü pişirmePaslanmaz çelik gövde Kompakt tasarım, sınırlı alanlar için uygun
- Kolay temizlenebilir yüzeyler. Yoğun profesyonel kullanım için dayanıklı yapı

Technical Specifications



- Thermostatic-controlled cooking. Stainless steel body. Compact design suitable for limited spaces.
- Easy-to-clean surfaces. Robust construction for heavy-duty professional use



⚡ KRCS.PSPDE.470

✂ 400 x 700 x 300

✂ 420 x 780 x 470

✂ 1/1 GN 100

▲ 16 kg

⚡ 220v - 50 Hz / 1 kW

CE TRM-23-2602/10

€ 600

Electric Sauce Bainmarie

Elektrikli Sos Benmari

Elektrikli ısıtma sistemiyle soslarınız ideal sıcaklıkta kalır. Kolay kullanımı ve hijyenik tasarımıyla profesyonel mutfakların vazgeçilmezi.

Electric heating system keeps sauces at optimal temperature. Easy to use and hygienically designed, it's an essential in professional kitchens.

Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol ile ideal haşlama sıcaklığı sağlar.
- Paslanmaz çelik sepetler, dayanıklı ve hijyenik kullanım sunar.
- Pratik su doldurma musluğu, kolay ve hızlı dolum imkanı verir.
- Tahliye musluğu ile güvenli su boşaltma, temizlik sürecini kolaylaştırır.
- Taşan su tahliye sistemi, mutfakta güvenliği artırır.
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik tasarım, yoğun kullanımda pratiklik sağlar.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü profesyonel kullanım için tasarlandı.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control ensures the perfect boiling temperature.
- Stainless steel baskets offer durable and hygienic use.
- Convenient water filling tap enables easy and quick filling.
- Safe water drainage with drain tap simplifies cleaning.
- Overflow drainage system enhances kitchen safety.
- Easy-to-clean and hygienic design provides practicality for intensive use.
- Durable stainless steel body built for long-lasting professional performance.



⚡ KRCS.PSBE.470

✂ 400 x 700 x 300

✂ 420 x 780 x 470

✂ 305 x 510 x 200

▲ 17 kg

Ⓢ 220v - 50Hz 1,2 kw

CE TRM-23-2602/02

€ 850



⚡ KRCS.PSBE.870

✂ 800 x 700 x 300

✂ 820 x 780 x 470

✂ 635 x 510 x 200

▲ 28 kg

Ⓢ 220v - 50 Hz / 1,2 kW

CE TRM-23-2602/02

€ 1200

Neutral Worktop

Nötr Ara Tezgah

Her mutfak düzenine uyum sağlayan, dayanıklı ve işlevsel nötr ara tezgah. Esnek kullanım alanları ile hazırlık sürecinizi hızlandırır.

Durable and functional neutral worktop that adapts to any kitchen layout. Its versatile workspace streamlines your preparation process.

Teknik Özellikler

- Hazırlık, porsiyonlama veya servis alanlarında ek çalışma yüzeyi sağlamak amacıyla tasarlanmıştır.
- Paslanmaz çelik gövdesi hijyen ve uzun ömür sunarken, düz yüzeyi kolay temizlik ve farklı ekipmanlarla uyum imkânı verir.

Technical Specifications

- Designed to provide additional workspace for preparation, portioning or service areas.
- The stainless steel body ensures hygiene and durability, while its flat surface allows easy cleaning and compatibility with various equipment.



KRCS.PSNAT.470

400 x 700 x 300

420 x 780 x 470

14 kg

€ 313



KRCS.PSNAT.870

700 x 700 x 300

820 x 780 x 470

22 kg

€ 406

Undercounter Cabinet Set Altı Dolap

Set altı dolaplar, mutfak ekipmanlarını düzenli ve erişilebilir şekilde saklamak için tasarlanmıştır. Dayanıklı paslanmaz çelik gövde ile uzun ömürlü kullanım sunar.

Undercounter cabinets are designed to store kitchen equipment neatly and within easy reach. Durable stainless steel body ensures long-lasting use.



Teknik Özellikler

- Hassas termostatik kontrol ile ideal haşlama sıcaklığı sağlar.
- Paslanmaz çelik sepetler, dayanıklı ve hijyenik kullanım sunar.
- Pratik su doldurma musluğu, kolay ve hızlı dolum imkanı verir.
- Tahliye musluğu ile güvenli su boşaltma, temizlik sürecini kolaylaştırır.
- Taşan su tahliye sistemi, mutfakta güvenliği artırır. Kolay temizlenebilir ve hijyenik tasarım, yoğun kullanımda pratiklik sağlar.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü profesyonel kullanım için tasarlandı.

Technical Specifications

- Precise thermostatic control ensures the perfect boiling temperature.
- Stainless steel baskets offer durable and hygienic use.
- Convenient water filling tap enables easy and quick filling.
- Safe water drainage with drain tap simplifies cleaning.
- Overflow drainage system enhances kitchen safety.
- Easy-to-clean and hygienic design provides practicality for intensive use.
- Durable stainless steel body built for long-lasting professional performance.



KRCS.PSAD.470

✂ 400 x 700 x 850

▲ 15 kg

€ 325



KRCS.PSAD.870

✂ 800 x 700 x 850

▲ 21 kg

€ 425



KRCS.PSAD.1270

✂ 1200 x 700 x 850

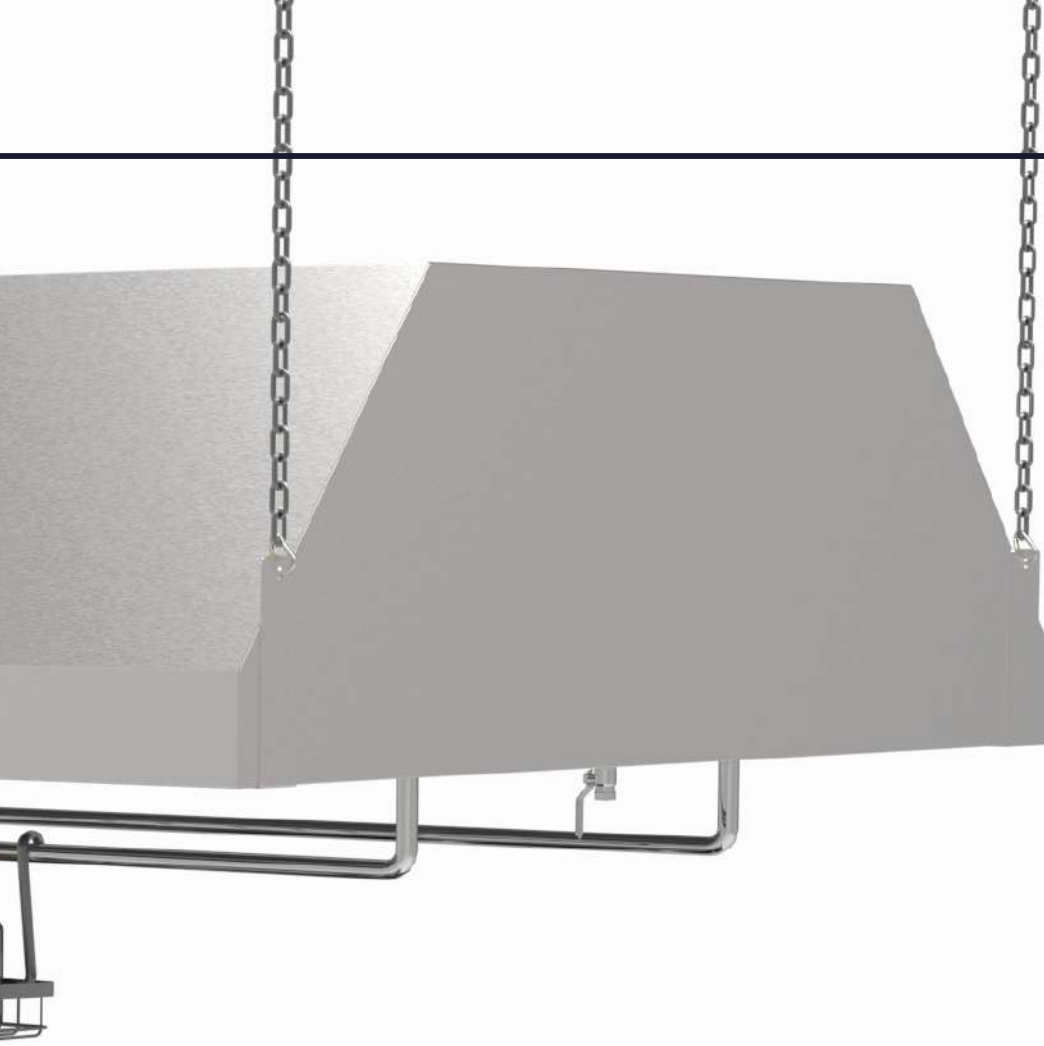
▲ 43 kg

€ 588



900 Series

900 Seri



Servis durmazsa, 900 de
durmaz.

Bu seri, yüksek hacimli
restoranların ağır şartlarına
göre üretildi. Güç, hacim ve
dayanıklılığı bir araya getirir;
endüstriyel mutfakta
temponun ritmini yakalar.



If Service Doesn't Stop,
Neither Does the 900.

This series is built to withstand
the demanding conditions of
high-volume restaurants.
It combines power, capacity,
and durability — keeping pace
with the rhythm of a busy
industrial kitchen.

Electric / Gas Fryer

Elektrikli / Gazlı Fritöz

Kompakt yapısıyla alanı verimli kullanır, yüksek kapasitesiyle servis hızını artırır. Profesyonel mutfakların vazgeçilmez yardımcısı.

Compact footprint, high capacity — maximizes space and boosts service speed. An essential tool for every professional kitchen.



Teknik Özellikler



- Termostatik ısı kontrolü sayesinde sabit sıcaklıkta pişirme imkânı.
- Hareketli ısıtıcı sistemi, kolay ve hızlı temizlik sağlar.
- Paslanmaz çelik fritöz sepetleri, yüksek ısıya dayanıklı ve uzun ömürlü.
- Emniyetli yağ tahliyesi için ön kısma konumlandırılmış tahliye musluğu.
- Limit termostat ile aşırı ısınmaya karşı güvenli kullanım. Kolay temizlenebilir iç hazne ve yuvarlatılmış köşelerle hijyenik tasarım.
- Dayanıklı paslanmaz gövde (AISI 304) ile uzun süreli profesyonel kullanım.



- LPG ve Doğal Gaz (NG) ile uyumlu çalışma.
- Magnet emniyet ventilli gaz muslukları ile maksimum güvenlik.
- Paslanmaz çelik fritöz sepetleri, yüksek ısıya dayanıklı ve hijyenik.
- Entegre yağ tahliye musluğu ile güvenli ve pratik boşaltma.
- Limit termostat ile aşırı ısınmaya karşı koruma.
- Kolay temizlenebilir iç hazne, yuvarlatılmış köşelerle hijyenik kullanım.
- AISI 304 paslanmaz çelik gövde ile dayanıklı ve uzun ömürlü yapı.



Technical Specifications



- Thermostatic heat control ensures consistent cooking temperature.
- Movable heating system allows for quick and easy cleaning.
- Stainless steel fryer baskets are heat-resistant and built to last.
- Front-mounted drain valve for safe and convenient oil disposal.
- Safety ensured with limit thermostat to prevent overheating.
- Hygienic design with easy-to-clean tank and rounded corners.
- Durable stainless steel body (AISI 304) for long-lasting professional use



- Compatible with LPG and Natural Gas (NG) operation.
- Magnet safety-valved gas taps for maximum safety.
- Stainless steel fryer baskets, heat-resistant and hygienic.
- Integrated oil drain tap for safe and practical discharge.
- Limit thermostat for protection against overheating.
- Easy-to-clean inner tank with rounded corners for hygienic use.
- AISI 304 stainless steel body for durability and long service life



⚡ KRCS.DFE.490

✂ 400 x 900 x 850	✂ 420 x 980 x 1080
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 24 kg
⊕ 380v - 50 Hz / 18 kW	
🗑 24 lt	CE TRM-22-2602/25

€ 2026



⚡ KRCS.DFE.890

✂ 800 x 900 x 850	✂ 820 x 980 x 470
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 101 kg
⊕ 380v - 50 Hz / 36 kW	
🗑 24 + 24 lt	CE TRM-22-2602/25

€ 3390



🔥 KRCS.DFG.490

✂ 400 x 900 x 850	✂ 420 x 980 x 850
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 60 kg
⊕ 8,670 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
🗑 22 lt	CE 2422-GAR-7115/71

€ 2566



🔥 KRCS.DFG.890

✂ 800 x 900 x 850	✂ 820 x 980 x 1080
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 105 kg
⊕ 17,339 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
🗑 22 + 22 lt	CE 2422-GAR-7115/71

€ 4350



🔥 KRCS.DFGL.490

✂ 400 x 900 x 850	✂ 420 x 980 x 1080
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 60 kg
⊕ 11,192 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
🗑 22 lt	CE 2422-GAR-7115/71

€ 2591



🔥 KRCS.DFGL.890

✂ 800 x 900 x 850	✂ 820 x 980 x 1080
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 105 kg
⊕ 22,385 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
🗑 22 + 22 lt	CE 2422-GAR-7115/71

€ 4375

Electric / Gas Flat Plate Grill

Elektrikli / Gazlı Düz Pleyt Izgara

Geniş ve pürüzsüz pişirme yüzeyiyle her porsiyonda mükemmel sonuç. Güçlü ısı dağılımı ve sağlam gövdesiyle yoğun tempolu mutfaklarda maksimum performans.

Wide, smooth cooking surface for perfect results every time. Powerful heat distribution and robust build deliver maximum performance in high-demand kitchens.



Technical Specifications

- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
 - Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
 - Removable grease tray for faster, easier maintenance.
 - Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
 - Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.
- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
 - Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
 - Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
 - Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.

Teknik Özellikler

- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
 - Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
 - Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
 - Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
 - Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.
- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
 - Magnet emniyet ventili ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
 - Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
 - Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
 - Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
 - Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.



⚡ KRCS.IZPE.490
✂ 400 x 900 x 300 ✂ 420 x 980 x 620
✱ 1 Adet / Piece ⚠ 45 kg
⌚ 380v - 50Hz 7,5 kw
📏 2000 cm² ⚡ TRM-22-2602/12
€ 960
Krom Pleyt Farkı € 126



⚡ KRCS.IZPE.890
✂ 800 x 900 x 300 ✂ 820 x 980 x 620
✱ 2 Adet / Piece ⚠ 85 kg
⌚ 380 - 50Hz / 15 kw
📏 4000 cm² ⚡ TRM-22-2602/12
€ 1636
Krom Pleyt Farkı € 288



⚡ KRCS.IZPE.1290
✂ 1200 x 900 x 300 ✂ 1210 x 980 x 620
✱ 3 Adet / Piece ⚠ 125 kg
⌚ 380v - 50Hz / 22,5 kw
📏 6000 cm² ⚡ TRM-22-2602/12
€ 2326
Krom Pleyt Farkı € 360



🔥 KRCS.IZPG.490
✂ 400 x 900 x 300 ✂ 420 x 980 x 620
✱ 1 Adet / Piece ⚠ 45 kg
⌚ 8,670 kw 20 mbar ⚠ NG (Naturel Gas)
📏 2000 cm² ⚡ 2422-GAR-7115/78
€ 1156
Krom Pleyt Farkı € 126



🔥 KRCS.IZPG.890
✂ 800 x 900 x 300 ✂ 820 x 980 x 620
✱ 2 Adet / Piece ⚠ 85 kg
⌚ 17,339 KW 20 mbar ⚠ NG (Naturel Gas)
📏 4000 cm² ⚡ 2422-GAR-7115/78
€ 1696
Krom Pleyt Farkı € 288



🔥 KRCS.IZPG.1290
✂ 1200 x 900 x 300 ✂ 1210 x 980 x 620
✱ 3 Adet / Piece ⚠ 125 kg
⌚ 26,009 KW 30 mbar ⚠ NG (Naturel Gas)
📏 6000 cm² ⚡ 2422-GAR-7115/78
€ 2656
Krom Pleyt Farkı € 360



🔥 KRCS.IZPGL.490
✂ 400 x 900 x 300 ✂ 610 x 980 x 620
✱ 2 Adet / Piece ⚠ 45 kg
⌚ 7,591 KW 30 mbar ⚠ LPG (Liquefied Gas)
📏 2000 cm² ⚡ 2422-GAR-7115/78
€ 1181
Krom Pleyt Farkı € 126



🔥 KRCS.IZPGL.890
✂ 800 x 900 x 300 ✂ 820 x 980 x 620
✱ 2 Adet / Piece ⚠ 85 kg
⌚ 15,181 KW 30 mbar ⚠ LPG (Liquefied Gas)
📏 4000 cm² ⚡ 2422-GAR-7115/78
€ 1721
Krom Pleyt Farkı € 288



🔥 KRCS.IZPGL.1290
✂ 1200 x 900 x 300 ✂ 1210 x 980 x 620
✱ 2 Adet / Piece ⚠ 125 kg
⌚ 22,772 KW 20 mbar ⚠ LPG (Liquefied Gas)
📏 6000 cm² ⚡ 2422-GAR-7115/78
€ 2681
Krom Pleyt Farkı € 360

Electric / Gas Semi-Channel Grill

Elektrikli / Gazlı Yarı Kanallı Izgara

Düz ve kanallı yüzeyi bir arada sunar; aynı anda farklı pişirme teknikleriyle menü çeşitliliğinizi artırır. Profesyonel mutfaklarda yer ve zaman tasarrufu sağlar.

Combines flat and ridged surfaces, enabling multiple cooking techniques at once. Saves space and time while expanding menu variety in professional kitchens.



Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölgeyi ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölgeyi ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



⚡ KRCS.IZYE.890	
✂ 800 x 900 x 300	✂ 820 x 980 x 620
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 85 kg
⊕ 380v - 50 Hz / 15 kW	
📏 4000 cm ²	CE TRM-22-2602/12
€ 1666	

Krom Pleyt Farkı €348



⚡ KRCS.IZYE.1290	
✂ 1200 x 900 x 300	✂ 1210 x 980 x 620
✱ 3 Adet / Piece	⚖ 125 kg
⊕ 380v - 50 Hz / 22,5 kW	
📏 6000 cm ²	CE TRM-22-2602/12
€ 2386	

Krom Pleyt Farkı €432



🔥 KRCS.IZYG.890	
✂ 800 x 900 x 300	✂ 820 x 980 x 620
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 85 kg
⊕ 17,339 KW 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
📏 4000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78
€ 1920	

Krom Pleyt Farkı €348



🔥 KRCS.IZYG.1290	
✂ 1200 x 900 x 300	✂ 1210 x 980 x 620
✱ 3 Adet / Piece	⚖ 125 kg
⊕ 26,009 KW 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
📏 6000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78
€ 2686	

Krom Pleyt Farkı €432



🔥 KRCS.IZYGL.890	
✂ 800 x 900 x 300	✂ 820 x 980 x 620
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 85 kg
⊕ 15,181 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 4000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78
€ 1945	

Krom Pleyt Farkı €348



🔥 KRCS.IZYGL.1290	
✂ 1200 x 900 x 300	✂ 1210 x 980 x 620
✱ 3 Adet / Piece	⚖ 125 kg
⊕ 22,772 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 6000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/78
€ 2711	

Krom Pleyt Farkı €432

Electric / Gas Full-Channel Grill

Elektrikli / Gazlı Tam Kanallı Izgara

Derin kanallı yüzeyiyle fazla yağı uzaklaştırır, lezzeti mühürler. Profesyonel mutfaklarda et ve sebzelerde üstün pişirme performansı sunar.

Deep-ridged surface drains excess fat while sealing in flavor. Delivers exceptional cooking performance for meats and vegetables in professional kitchens.



Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı. Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



⚡ KRCS.IZTE.490

✂ 400 x 900 x 300	📏 420 x 980 x 620
☀ 1 Adet / Piece	⚖ 45 kg
⊕ 380v - 50Hz 7.5 kw	
📐 2000 cm ²	🔧 TRM-22-2602/12

€ 990

Krom Pleyt Farkı €168



⚡ KRCS.IZTE.890

✂ 800 x 900 x 300	📏 820 x 980 x 620
☀ 2 Adet / Piece	⚖ 85 kg
⊕ 380v - 50 Hz / 15 kW	
📐 4000 cm ²	🔧 TRM-22-2602/12

€ 1696

Krom Pleyt Farkı €384



⚡ KRCS.IZTE.1270

✂ 1200 x 900 x 300	📏 1210 x 980 x 620
☀ 3 Adet / Piece	⚖ 125 kg
⊕ 380v - 50 Hz / 22,5 kW	
📐 6000 cm ²	🔧 TRM-22-2602/12

€ 2416

Krom Pleyt Farkı €504



🔥 KRCS.IZTG.490

✂ 400 x 900 x 300	📏 420 x 980 x 620
☀ 1 Adet / Piece	⚖ 45 kg
⊕ 8,670 kw 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
📐 2000 cm ²	🔧 2422-GAR-7115/78

€ 1036

Krom Pleyt Farkı €168



🔥 KRCS.IZTG.890

✂ 800 x 900 x 300	📏 820 x 980 x 620
☀ 1 Adet / Piece	⚖ 85 kg
⊕ 17,339 KW 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
📐 4000 cm ²	🔧 2422-GAR-7115/78

€ 1986

Krom Pleyt Farkı €384



🔥 KRCS.IZTG.1290

✂ 1200 x 900 x 300	📏 1210 x 980 x 620
☀ 3 Adet / Piece	⚖ 125 kg
⊕ 26,009 KW 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
📐 6000 cm ²	🔧 2422-GAR-7115/78

€ 2956

Krom Pleyt Farkı €504



🔥 KRCS.IZTGL.490

✂ 400 x 900 x 300	📏 420 x 980 x 620
☀ 1 Adet / Piece	⚖ 45 kg
⊕ 7,591 KW 30 mbar	🔧 LPG (Liquefied Gas)
📐 2000 cm ²	🔧 2422-GAR-7115/78

€ 1061

Krom Pleyt Farkı €168



🔥 KRCS.IZTGL.890

✂ 800 x 900 x 300	📏 820 x 980 x 620
☀ 1 Adet / Piece	⚖ 85 kg
⊕ 15,181 KW 30 mbar	🔧 LPG (Liquefied Gas)
📐 4000 cm ²	🔧 2422-GAR-7115/78

€ 2011

Krom Pleyt Farkı €384



🔥 KRCS.IZTGL.1290

✂ 1200 x 900 x 300	📏 1210 x 980 x 620
☀ 3 Adet / Piece	⚖ 125 kg
⊕ 22,772 KW 30 mbar	🔧 LPG (Liquefied Gas)
📐 6000 cm ²	🔧 2422-GAR-7115/78

€ 2981

Krom Pleyt Farkı €504

Gas Stone Cast Iron Grill

Gazlı Lavataş Döküm Izgara

Lavataş ısıyla eti mühürler, lezzeti içine hapseder. Döküm yüzeyiyle yüksek ısı tutuşu sağlar, profesyonel mutfaklarda eşsiz ızgara performansı sunar.

Lava stone heat sears meat and locks in flavor. Cast iron surface retains high heat, delivering unmatched grilling performance in professional kitchens.



Teknik Özellikler



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



🔥 KRCS.IZLDG.490

✂ 400 x 900 x 300	📏 420 x 980 x 620
✳ 1 Adet / Piece	⚖ 65 kg
⊕ 8,670 kw 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📐 2000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/79

€ 1320



🔥 KRCS.IZLDG.890

✂ 800 x 900 x 300	📏 820 x 980 x 620
✳ Adet / Piece	⚖ 105 kg
⊕ 7,339 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📐 4000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/79

€ 1950



🔥 KRCS.IZLDG.1290

✂ 1200 x 900 x 300	📏 1210 x 980 x 620
✳ 3 Adet / Piece	⚖ 160 kg
⊕ 26,009 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📐 6000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/79

€ 2926



🔥 KRCS.IZLDGL.490

✂ 400 x 900 x 300	📏 420 x 980 x 620
✳ 1 Adet / Piece	⚖ 65 kg
⊕ 7,591 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📐 2000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/79

€ 1345



🔥 KRCS.IZLDGL.890

✂ 800 x 900 x 300	📏 820 x 980 x 620
✳ Adet / Piece	⚖ 105 kg
⊕ 5,181 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📐 4000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/79

€ 1975



🔥 KRCS.IZLDGL.1290

✂ 1200 x 700 x 300	📏 1210 x 980 x 620
✳ 3 Adet / Piece	⚖ 160 kg
⊕ 22,772 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📐 6000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/79

€ 2951

Gas Grill With Water Pan

Gazlı Sulu Izgara

Yoğun kullanıma uygun tasarımıyla et, tavuk ve sebzeleri lezzetini koruyarak pişirir. Su haznesi sayesinde yiyecekler kurumaz, pişirme süreci daha sağlıklı ve kontrollü ilerler.

Designed for heavy-duty use, it cooks meat, poultry, and vegetables while preserving flavor. The water pan prevents drying, ensuring healthier and more controlled cooking.



Teknik Özellikler



- LPGBuharlaştırma kabini sayesinde daha verimli pişirme.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği. Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölgeyi ısıtma.
- Her brülör için piezo çakmak ile kontrol. Pik döküm ızgara.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.Paslanmaz çelik gövde.

Technical Specifications



- More efficient cooking thanks to the steam chamber.
- Operates with LPG and NG gas.Magnetic safety valves with pilot taps.
- Two-zone heating on full modules. Piezo ignition for each burner.
- Cast iron grill plate. Easy to clean and hygienic. Stainless steel body.



🔥 KRCS.IZSDG.490

✂ 400 x 900 x 300	📏 420 x 980 x 620
✳ 1 Adet / Piece	⚖ 65 kg
⊕ 8,670 kw 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
📏 2000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/79

€ 1620



🔥 KRCS.IZSDG.890

✂ 800 x 900 x 300	📏 820 x 980 x 620
✳ 1 Adet / Piece	⚖ 105 kg
⊕ 17,339 KW 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
📏 4000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/79

€ 2430



🔥 KRCS.IZSDG.1290

✂ 1200 x 900 x 300	📏 1210 x 980 x 620
✳ 3 Adet / Piece	⚖ 160 kg
⊕ 26,009 KW 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
📏 6000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/79

€ 3180



🔥 KRCS.IZSDGL.490

✂ 400 x 900 x 300	📏 420 x 980 x 620
✳ 1 Adet / Piece	⚖ 50 kg
⊕ 7,591 KW 30 mbar	💧 LPG (Liquefied Gas)
📏 2000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/79

€ 1645



🔥 KRCS.IZSDGL.890

✂ 800 x 900 x 300	📏 820 x 980 x 620
✳ 1 Adet / Piece	⚖ 105 kg
⊕ 15,181 KW 30 mbar	💧 LPG (Liquefied Gas)
📏 4000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/79

€ 2455



🔥 KRCS.IZSDGL.1290

✂ 1200 x 900 x 300	📏 1210 x 980 x 620
✳ 3 Adet / Piece	⚖ 160 kg
⊕ 22,772 KW 30 mbar	💧 LPG (Liquefied Gas)
📏 6000 cm ²	CE 2422-GAR-7115/79

€ 3205

Gas Wok Cooker

Gazlı Wok Ocağı

Lavataş ısıyla eti mühürler, lezzeti içine hapseder. Döküm yüzeyiyle yüksek ısı tutuşu sağlar, profesyonel mutfaklarda eşsiz ızgara performansı sunar.

Lava stone heat sears meat and locks in flavor. Cast iron surface retains high heat, delivering unmatched grilling performance in professional kitchens.

Teknik Özellikler



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.





🔥 KRCS.SWOG.490

✂ 400 x 900 x 300	✂ 420 x 980 x 620
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 50 kg
⌚ 16,121 kw 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
CE 2422-GAR-7115/76	

€ 1156



🔥 KRCS.SWOG.890

✂ 800 x 900 x 300	✂ 820 x 980 x 620
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 85 kg
⌚ 32,243 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
CE 2422-GAR-7115/76	

€ 1950



🔥 KRCS.SWOGL.490

✂ 400 x 900 x 300	✂ 420 x 980 x 620
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 50 kg
⌚ 15,491 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
CE 2422-GAR-7115/76	

€ 1181



🔥 KRCS.SWOGL.890

✂ 800 x 900 x 300	✂ 820 x 980 x 620
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 85 kg
⌚ 30,982 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
CE 2422-GAR-7115/76	

€ 1975

Electric / Gas Cooker

Elektrikli / Gazlı Ocak

Elektrikli veya gazlı seçenekleriyle her mutfağa uyum sağlar. Güçlü ısıtma performansı ve dayanıklı yapısıyla yoğun tempolu profesyonel mutfaklarda uzun ömürlü, güvenilir kullanım sunar.

Available in electric or gas versions to suit any kitchen. Delivers powerful heating performance and durable construction for long-lasting, reliable use in high-demand professional kitchens.kitchen.



Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



⚡ KRCS.SOE.490

✂ 400 x 900 x 300 ✂ 420 x 980 x 620
✱ 2 x 30 Pleyt ⚖ 38 kg
⊕ 380v - 50Hz 8 kw
CE TRM-23-2602/23

€ 1440



⚡ KRCS.SOE.890

✂ 800 x 900 x 300 ✂ 820 x 980 x 620
✱ 4 x 30 Pleyt ⚖ 105 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 16 kW
■ 4000 cm² CE TRM-23-2602/23

€ 1920



⚡ KRCS.SOE.1290

✂ 1200 x 900 x 300 ✂ 1210 x 980 x 620
✱ 6 x 30 Pleyt ⚖ 128 kg
⊕ 380v - 50 Hz / 24 kW
■ 6000 cm² CE TRM-23-2602/23

€ 2910



🔥 KRCS.SOG.490

✂ 400 x 900 x 300 ✂ 420 x 980 x 620
✱ 2 Adet / Piece ⚖ 36 kg
⊕ 17,339 kw 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
■ 2000 cm² CE 2422-GAR-7115/84

€ 1096



🔥 KRCS.SOG.890

✂ 800 x 900 x 300 ✂ 820 x 980 x 620
✱ 4 Adet / Piece ⚖ 66 kg
⊕ 34,679 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
■ 4000 cm² CE 2422-GAR-7115/84

€ 2026



🔥 KRCS.SOG.1290

✂ 1200 x 900 x 300 ✂ 1210 x 980 x 620
✱ 6 Adet / Piece ⚖ 105 kg
⊕ 52,018 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
■ 6000 cm² CE 2422-GAR-7115/84

€ 2956



🔥 KRCS.SOGL.490

✂ 400 x 900 x 300 ✂ 420 x 980 x 620
✱ 2 Adet / Piece ⚖ 36 kg
⊕ 15,181 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
■ 2000 cm² CE 2422-GAR-7115/84

€ 1121



🔥 KRCS.SOGL.890

✂ 800 x 900 x 300 ✂ 820 x 980 x 620
✱ 4 Adet / Piece ⚖ 66 kg
⊕ 30,362 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
■ 4000 cm² CE 2422-GAR-7115/84

€ 2051



🔥 KRCS.SOGL.1290

✂ 1200 x 900 x 300 ✂ 1210 x 980 x 620
✱ 6 Adet / Piece ⚖ 105 kg
⊕ 45,544 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
■ 6000 cm² CE 2422-GAR-7115/84

€ 2981

Electric / Gas Range

Elektrikli / Gazlı Kuzine

Kuzine, profesyonel mutfaklarda temel pişirme işlemleri için tasarlanmıştır. Gaz veya elektrik ile çalışabilen modelleri, hızlı ve eşit ısı dağılımı ile farklı yemeklerin aynı anda pişirilmesini sağlar. Paslanmaz çelik gövde, kolay temizlenebilirlik ve uzun ömür sunar. Termostatik kontrol ve güvenlik sistemleri sayesinde güvenli kullanım sağlar.

The range cooker is designed for essential cooking tasks in professional kitchens. Available in gas or electric models, it provides fast and even heat distribution, allowing multiple dishes to be cooked simultaneously. The stainless steel body ensures easy cleaning and long-lasting durability. Thermostatic control and safety features provide secure operation.

Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



Electric Galley Elektrikli Gemi Kuzine

Elektrikli gemi kuzinesi, kompakt tasarımı ve termostatik kontrollü pişirme sistemiyle sınırlı alanlarda verimli ve güvenli kullanım sağlar.

The electric ship range cooker offers efficient and safe operation in limited spaces with its compact design and thermostatic-controlled cooking system.

Teknik Özellikler

- Termostatik kontrollü pişirmePaslanmaz çelik gövde
- Kompakt tasarım, sınırlı alanlar için uygun
- Kolay temizlenebilir yüzeyler. Yoğun profesyonel kullanım için dayanıklı yapı

Technical Specifications

- Thermostatic-controlled cooking. Stainless steel body.
- Compact design suitable for limited spaces.
- Easy-to-clean surfaces. Robust construction for heavy-duty professional use



⚡ KRCS.FOE.890

800 x 900 x 850 820 x 980 x 1050
4 + 1 Fırın/4 x 30Pleyt ▲ 145 kg
380v - 50Hz 16 kw
4000 cm² CE TRM-23-2602/24

€ 3300



⚡ KRCS.FOE.1290

1200 x 900 x 850 1210 x 980 x 1050
6 + 1 Fırın/6 x 30 Pleyt ▲ 175 kg
380v - 50 Hz / 24 kW
6000 cm² CE TRM-23-2602/24

€ 4200



🔥 KRCS.FOG.890

800 x 900 x 850 820 x 980 x 1050
4 + 1 Fırın ▲ 145 kg
43,349 kw 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
4000 cm² CE 2422-GAR-7115/80

€ 3210



🔥 KRCS.FOG.1290

800 x 900 x 850 1210 x 980 x 1050
6 + 1 Fırın ▲ 170 kg
52,018 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
6000 cm² CE 2422-GAR-7115/80

€ 4050



🔥 KRCS.FOGL.890

800 x 900 x 850 820 x 980 x 1050
4 + 1 Fırın ▲ 145 kg
37,953 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
4000 cm² CE 2422-GAR-7115/80

€ 3235



🔥 KRCS.FOGL.1290

800 x 900 x 850 820 x 980 x 1050
6 + 1 Fırın ▲ 170 kg
45,544 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
6000 cm² CE 2422-GAR-7115/80

€ 4075



⚡ KRCS.GSKZE.890

800 x 900 x 850 1210 x 980 x 1050
4 + 1 Fırın / 6 x 30 Pleyt ▲ 146 kg
440v - 50 Hz / 22 kW
4000 cm² CE TRM-23-2602/32

€ 3600

Electric / Gas Boiling Boiler

Elektrikli / Gazlı Kaynatma Kazanı

Elektrikli / Gazlı Kaynatma Kazanı, büyük hacimli yemekleri hızla ve güvenle pişirmenizi sağlar. Yüksek ısıtma verimi sayesinde enerji tasarrufu sunarken, dayanıklı paslanmaz çelik yapısıyla uzun ömürlü kullanım garantiler. Profesyonel mutfaklarda çorba, sos, makarna ve toplu yemek hazırlıklarının en güvenilir yardımcısıdır.

The Electric / Gas Boiling Pan allows you to cook large volumes of food quickly and safely. With high heating efficiency, it ensures energy savings, while its robust stainless-steel construction guarantees long-lasting performance. The most reliable partner for soups, sauces, pasta, and bulk meal preparation in professional kitchens.



Teknik Özellikler



- Aşırı basınç valfi ve manometre ile tam kontrol ve güvenlik.
- Soğuk ve sıcak su doldurma musluğu, kullanımı kolay ve pratik.
- Tahliye musluğu ile hızlı ve sorunsuz boşaltım.
- Karşı ağırlıklı kapak, ergonomik ve güvenli açma-kapama sağlar.
- Çift cidarlı ceket, ısıyı korur ve enerji verimliliğini artırır.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyenik kullanım garantiler.
- Paslanmaz çelik gövde, uzun ömür ve şık endüstriyel tasarım.



- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği ile esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli termokulp ve termostat ile maksimum güvenlik.
- Aşırı basınç valfi ve manometre sayesinde tam kontrol.
- Soğuk ve sıcak su doldurma musluğu, pratik ve kolay kullanım.
- Tahliye musluğu ile hızlı boşaltım.
- Karşı ağırlıklı kapak, ergonomik ve güvenli açma-kapama.
- Çift cidarlı ceket, ısıyı korur ve enerji verimliliğini artırır.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyenik kullanım garantisi.
- Paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve şık endüstriyel tasarım.

Technical Specifications



- Overpressure valve and manometer for complete control and safety.
- Cold and hot water filling tap for easy and practical use.
- Drain tap for quick and hassle-free emptying.
- Counterbalanced lid for ergonomic and safe opening/closing.
- Double-walled jacket preserves heat and increases energy efficiency.
- Easy-to-clean surfaces ensure hygienic operation.
- Stainless steel body for durability and sleek industrial design.



- Compatible with LPG and NG for flexible operation.
- Magnet safety-valve thermocouple and thermostat for maximum safety.
- Overpressure valve and manometer for full control.
- Cold and hot water filling tap for practical and easy use.
- Drain tap for quick and hassle-free emptying.
- Counterbalanced lid for ergonomic and safe opening/closing.
- Double-walled jacket preserves heat and boosts energy efficiency.
- Easy-to-clean surfaces ensure hygienic operation.
- Stainless steel body for durability and sleek industrial design.



⚡ KRCS.EKT.890

✂ 800 x 900 x 850	✂ 820 x 980 x 1050
☼	⚖ 110 kg
⌚ 380v - 50Hz 18 kw	
🗑 150 LT	CE 2422-GAR-7115/11

€ 8379



⚡ KRCS.EKT.1290

✂ 1200 x 900 x 850	✂ 1210 x 980 x 1050
☼	⚖ 185 kg
⌚ 380v - 50 Hz / 30 kW	
🗑 250 LT	CE 2422-GAR-7115/23

€11466



🔥 KRCS.GKT.890

✂ 800 x 900 x 850	✂ 820 x 980 x 1050
☼	⚖ 120 kg
⌚ 21,3 kw 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
🗑 150 LT	CE 2422-GAD-1081/26

€ 8600



🔥 KRCS.GKT.1290

✂ 1200 x 800 x 850	✂ 1210 x 980 x 1050
☼	⚖ 195 kg
⌚ 44 KW 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
🗑 250 LT	CE 2422-GAD-1081/26

€ 11687



🔥 KRCS.GKTL.890

✂ 800 x 900 x 850	✂ 820 x 980 x 1050
☼	⚖ 120 kg
⌚ 21,3 KW 30 mbar	💧 LPG (Liquefied Gas)
🗑 150 LT	CE 2422-GAD-1081/26

€ 8625



🔥 KRCS.FOGL.1290

✂ 800 x 900 x 850	✂ 1210 x 980 x 1050
☼	⚖ 195 kg
⌚ 44 KW 30 mbar	💧 LPG (Liquefied Gas)
🗑 250 LT	CE 2422-GAD-1081/26

€ 11712

Electric / Gas Tipping Pan

Elektrikli / Gazlı Devrilir Tava

Büyük hacimli yemekleri hızlı ve güvenle pişirmenizi sağlar. Devrilebilir gövdesi sayesinde kolay boşaltım sunar ve yüksek ısıtma verimi ile enerji tasarrufu sağlar. Dayanıklı paslanmaz çelik yapısı ile uzun ömürlü kullanım garantiler. Profesyonel mutfaklarda kızartma, sotelenmiş yemek ve toplu pişirme işlemlerinin en güvenilir yardımcısıdır.

Cook large volumes quickly and safely. Its tilting body allows easy emptying, while high heating efficiency ensures energy savings. Robust stainless-steel construction guarantees long-lasting performance. The most reliable partner for frying, sautéing, and bulk cooking in professional kitchens.



Technical Specifications



- Magnet safety-valve thermocouple and thermostat for maximum safety.
- Manual lifting mechanism for easy and controlled operation.
- Counterbalanced lid for ergonomic and safe opening/closing.
- Safety sensor provides additional protection.
- Easy-to-clean surfaces ensure hygienic operation.
- Stainless steel body for durability and long-lasting performance.



- Compatible with LPG and NG for flexible operation.
- Magnet safety-valve thermocouple and thermostat for maximum safety.
- Manual lifting mechanism for easy and controlled operation.
- Counterbalanced lid for ergonomic and safe opening/closing.
- Safety sensor provides additional protection.
- Easy-to-clean surfaces ensure hygienic operation.
- Stainless steel body for durability and long-lasting performance.

Teknik Özellikler



- Magnet emniyet ventilli termokulp ve termostat ile maksimum güvenlik.
- Manuel kaldırma mekanizması ile kolay ve kontrollü kullanım.
- Karşı ağırlıklı kapak sayesinde ergonomik ve güvenli açma-kapama.
- Güvenlik sensörü ile ek koruma sağlar.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyenik kullanım garantiler.
- Paslanmaz çelik gövde ile uzun ömür ve dayanıklılık.



- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği ile esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli termokulp ve termostat ile maksimum güvenlik.
- Manuel kaldırma mekanizması ile kolay ve kontrollü kullanım.
- Karşı ağırlıklı kapak sayesinde ergonomik ve güvenli açma-kapama.
- Güvenlik sensörü ile ek koruma sağlar.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyenik kullanım garantiler.
- Paslanmaz çelik gövde ile uzun ömür ve dayanıklılık.



⚡ KRCS.EDT.890

✂ 800 x 900 x 850	✂ 820 x 980 x 1050
☼	▲ 145 kg
⌚ 380v - 50Hz 12 kw	
🗑 80 LT	CE 2422-GAR-7115/11

€ 5292



⚡ KRCS.EDT.1290

✂ 1200 x 900 x 850	✂ 1210 x 980 x 1050
☼	▲ 205 kg
⌚ 380v - 50 Hz / 16 kW	
🗑 120 LT	CE 2422-GAR-7115/23

€ 7497



🔥 KRCS.GDT.890

✂ 800 x 900 x 850	✂ 820 x 980 x 1050
☼	▲ 155 kg
⌚ 19 kw 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
🗑 80 LT	CE 2422-GAD-1081/26

€ 5513



🔥 KRCS.GDT.1290

✂ 1200 x 900 x 850	✂ 1210 x 980 x 1050
☼	▲ 215 kg
⌚ 22 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
🗑 120 LT	CE 2422-GAD-1081/26

€ 7718



🔥 KRCS.GDTL.890

✂ 800 x 900 x 850	✂ 820 x 980 x 1050
☼	▲ 155 kg
⌚ 19 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
🗑 80 LT	CE 2422-GAD-1081/26

€ 5538



🔥 KRCS.GDTL.1290

✂ 1200 x 900 x 850	✂ 1210 x 980 x 1050
☼	▲ 215 kg
⌚ 22 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
🗑 120 LT	CE 2422-GAD-1081/26

€ 7743

Electric Pasta boilers

Elektrikli Makarna Haşlama

Yüksek kapasiteli haşlama kazanı, suyu hızlı ısıtarak kesintisiz üretim sağlar. Kolay kullanımı ve hijyenik tasarımıyla profesyonel mutfakların vazgeçilmezi.

High-capacity boiling tank rapidly heats water to ensure uninterrupted production. Easy to use and hygienically designed, it's an essential in professional kitchens.

Teknik Özellikler

- Hassas termostatik kontrol ile ideal haşlama sıcaklığı sağlar.
- Paslanmaz çelik sepetler, dayanıklı ve hijyenik kullanım sunar. Pratik su doldurma musluğu, kolay ve hızlı dolum imkanı verir.
- Tahliye musluğu ile güvenli su boşaltma, temizlik sürecini kolaylaştırır. Taşan su tahliye sistemi, mutfakta güvenliği artırır.
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik tasarım, yoğun kullanımda pratiklik sağlar.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü profesyonel kullanım için tasarlandı.

Technical Specifications

- Precise thermostatic control ensures the perfect boiling temperature.
- Stainless steel baskets offer durable and hygienic use. Convenient water filling tap enables easy and quick filling.
- Safe water drainage with drain tap simplifies cleaning. Overflow drainage system enhances kitchen safety.
- Easy-to-clean and hygienic design provides practicality for intensive use.
- Durable stainless steel body built for long-lasting professional performance.



⚡ KRCS.DMHE.490

✂ 400 x 900 x 850	✂ 420 x 980 x 1080
✂	▲ 53 kg
⚡ 380v - 50 Hz / 12 kW	
🗑 24 LT	☎ TRM-23-2602/08

€ 1920

Electric Potato Rester

Elektrikli Patates Dinlendirme

Kızartılmış patatesleri sıcak ve çıtır tutmak için tasarlanmıştır. Delikli haznesi fazla yağı süzerken, homojen ısı dağılımı sayesinde ürünlerin tazeliğini korur. Kolay temizlenebilir ve hijyenik yapısıyla profesyonel mutfakların vazgeçilmezidir.

Designed to keep fried potatoes hot and crispy. The perforated pan drains excess oil, while even heat distribution preserves freshness. With its easy-to-clean and hygienic structure, it's an essential in professional kitchens.

Teknik Özellikler

- Termostatik kontrollü pişirmePaslanmaz çelik gövde Kompakt tasarım, sınırlı alanlar için uygun
- Kolay temizlenebilir yüzeyler. Yoğun profesyonel kullanım için dayanıklı yapı

Technical Specifications

- Thermostatic-controlled cooking. Stainless steel body. Compact design suitable for limited spaces.
- Easy-to-clean surfaces. Robust construction for heavy-duty professional use



⚡ KRCS.SPDE.490

✂ 400 x 900 x 300	✂ 420 x 980 x 620
✂	▲ 50 kg
⚡ 220v - 50 Hz / 1 kW	
🗑 1/1 GN 150	☎ TRM-23-2602/10

€ 990

Electric Sauce Bainmarie

Elektrikli Sos Benmari

Elektrikli ısıtma sistemiyle soslarınız ideal sıcaklıkta kalır. Kolay kullanımı ve hijyenik tasarımıyla profesyonel mutfakların vazgeçilmezi.

Electric heating system keeps sauces at optimal temperature. Easy to use and hygienically designed, it's an essential in professional kitchens.



Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol ile ideal haşlama sıcaklığı sağlar.
- Paslanmaz çelik sepetler, dayanıklı ve hijyenik kullanım sunar.
- Pratik su doldurma musluğu, kolay ve hızlı dolum imkanı verir.
- Tahliye musluğu ile güvenli su boşaltma, temizlik sürecini kolaylaştırır.
- Taşan su tahliye sistemi, mutfakta güvenliği artırır.
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik tasarım, yoğun kullanımda pratiklik sağlar.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü profesyonel kullanım için tasarlandı.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control ensures the perfect boiling temperature.
- Stainless steel baskets offer durable and hygienic use.
- Convenient water filling tap enables easy and quick filling.
- Safe water drainage with drain tap simplifies cleaning.
- Overflow drainage system enhances kitchen safety.
- Easy-to-clean and hygienic design provides practicality for intensive use.
- Durable stainless steel body built for long-lasting professional performance.



⚡ KRCS.DBE.490

✂ 400 x 900 x 300

✂ 420 x 980 x 620

✂ 1/1 GN 150 1/3 GN 150

⚖ 50 kg

⚡ 220v - 50Hz 1,2 kw



CE TRM-23-2602/02

€ 430

⚡ KRCS.DBE.890

✂ 800 x 900 x 300

✂ 820 x 980 x 620

✂ 1/1 GN 150 1/3 GN 150

⚖ 60 kg

⚡ 220v - 50 Hz / 1,2 kW



CE TRM-23-2602/02

€ 550

Neutral Worktop

Nötr Ara Tezgah

Her mutfak düzenine uyum sağlayan, dayanıklı ve işlevsel nötr ara tezgah. Esnek kullanım alanları ile hazırlık sürecinizi hızlandırır.

Durable and functional neutral worktop that adapts to any kitchen layout. Its versatile workspace streamlines your preparation process.

Teknik Özellikler

- Hazırlık, porsiyonlama veya servis alanlarında ek çalışma yüzeyi sağlamak amacıyla tasarlanmıştır.
- Paslanmaz çelik gövdesi hijyen ve uzun ömür sunarken, düz yüzeyi kolay temizlik ve farklı ekipmanlarla uyum imkânı verir.

Technical Specifications

- Designed to provide additional workspace for preparation, portioning or service areas.
- The stainless steel body ensures hygiene and durability, while its flat surface allows easy cleaning and compatibility with various equipment.



KRCS.SNAT.490

400 x 900 x 300

420 x 980 x 620

26 kg

€ 586



KRCS.SNAT.890

800 x 900 x 300

820 x 980 x 620

40 kg

€ 856

Undercounter Cabinet Set Altı Dolap

Set altı dolaplar, mutfak ekipmanlarını düzenli ve erişilebilir şekilde saklamak için tasarlanmıştır. Dayanıklı paslanmaz çelik gövde ile uzun ömürlü kullanım sunar.

Undercounter cabinets are designed to store kitchen equipment neatly and within easy reach. Durable stainless steel body ensures long-lasting use.



Teknik Özellikler

- Hassas termostatik kontrol ile ideal haşlama sıcaklığı sağlar.
- Paslanmaz çelik sepetler, dayanıklı ve hijyenik kullanım sunar.
- Pratik su doldurma musluğu, kolay ve hızlı dolum imkanı verir.
- Tahliye musluğu ile güvenli su boşaltma, temizlik sürecini kolaylaştırır.
- Taşan su tahliye sistemi, mutfakta güvenliği artırır. Kolay temizlenebilir ve hijyenik tasarım, yoğun kullanımda pratiklik sağlar.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü profesyonel kullanım için tasarlandı.

Technical Specifications

- Precise thermostatic control ensures the perfect boiling temperature.
- Stainless steel baskets offer durable and hygienic use.
- Convenient water filling tap enables easy and quick filling.
- Safe water drainage with drain tap simplifies cleaning.
- Overflow drainage system enhances kitchen safety.
- Easy-to-clean and hygienic design provides practicality for intensive use.
- Durable stainless steel body built for long-lasting professional performance.



KRCS.SAD.490

✂ 400 x 900 x 500 ✂ 420 x 980

☀ 16 kg

€ 480



KRCS.SAD.890

✂ 800 x 900 x 500 ✂ 820 x 980

☀ 23 kg

€ 620



KRCS.SAD.1290

✂ 1200 x 900 x 850 ✂ 1210 x 980

☀ 45 kg

€ 860

Range - Cooker Group
**Kuzine - Ocak
Grubu**



Ateşı kontrol eden usta için.

Gazlı ya da elektrikli... Bu grup, farklı pişirme tekniklerine cevap veren sağlam gövdelerden ve keskin detaylardan oluşur. Şefin eli ne isterse, altında o olur.

For the Master Who Controls the Flame

Gas or electric... This group is built with robust bodies and precise details to meet a variety of cooking techniques. Whatever the chef's hand demands — it's right there, ready to perform.



Electric / Gas Range with Cabinet

Elektrikli / **Gazlı** Dolaplı Ocak

Profesyonel mutfaklarda yüksek performans için tasarlandı. Elektrikli veya gazlı kullanım seçeneği ile farklı ihtiyaçlara uyum sağlar. Dolaplı yapısı sayesinde ekstra depolama alanı sunarken, dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi uzun ömürlü kullanım garantiler. Güçlü ısıtma verimi ile hızlı, güvenli ve verimli pişirme imkânı sunar.

Designed for high performance in professional kitchens. Available in electric or gas models to meet different needs. Its cabinet base offers additional storage space, while the robust stainless-steel body guarantees long-lasting use. With high heating efficiency, it provides fast, safe, and efficient cooking.



Teknik Özellikler



- 6 kademeli şalter sayesinde pişirme sıcaklığı kolayca ayarlanabilir.
- Hızlı ve homojen ısı dağılımı ile her noktada eşit pişirme performansı.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyen standartlarına uygundur.
- Paslanmaz çelik gövde, uzun ömür ve dayanıklılık sağlar.
- Dolaplı alt bölüm, pratik depolama alanı sunar.
- Ergonomik tasarım, profesyonel mutfaklarda güvenli ve rahat kullanım imkânı verir.
- Yüksek enerji verimliliği, işletme maliyetlerini düşürür.



- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği ile esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli musluklar sayesinde maksimum güvenlik.
- Özel emaye kaplı güçlü ızgaralar, yüksek ısıya dayanıklı ve uzun ömürlüdür.
- Kademeli şalter ile ısı kontrolü kolayca yapılabilir.
- Çift yanışlı brülör sayesinde yüksek verim ve hassas pişirme imkânı.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyen standartlarına uygundur.
- Paslanmaz çelik gövde ile dayanıklılık ve uzun ömürlü kullanım.

Technical Specifications



- 6-position switch for easy temperature adjustment.
- Fast and even heat distribution ensures consistent cooking results.
- Easy-to-clean surfaces, compliant with hygiene standards.
- Stainless steel body for durability and long-lasting use.
- Cabinet base provides practical storage space.
- Ergonomic design allows safe and comfortable operation in professional kitchens.
- High energy efficiency reduces operating costs.



- Compatible with LPG and NG for flexible operation.
- Safety taps with magnet valves ensure maximum safety.
- Heavy-duty enamel-coated grids, resistant to high temperatures and long-lasting.
- Step switch for easy heat control.
- Double-crown burner for high efficiency and precise cooking.
- Easy-to-clean surfaces, compliant with hygiene standards.
- Stainless steel body for durability and long-lasting use.



⚡ KRCS.DKZE.880.CE

✂ 800 x 800 x 85 ✂ 820 x 820 x 1080
✱ 22x22 4 Adet / Piece ⚖ 75 kg
⚡ 380v - 50 Hz / 10 kW
CE TRM-23-2602/23

€ 2625



⚡ KRCS.DKZE.1010.CE

✂ 1000 x 1000 x 85 ✂ 1020 x 1020 x 1080
✱ 22x22 4 Adet / Piece ⚖ 113 kg
⚡ 380v - 50 Hz / 16 kW
CE TRM-23-2602/23

€ 3125



⚡ KRCS.DKZE.1060.CE

✂ 1000 x 600 x 85 ✂ 1020 x 620 x 1080
✱ 2 Adet / Piece ⚖ 73 kg
⚡ 380v - 50 Hz / 8 kW
CE TRM-23-2602/23

€ 1755



🔥 KRCS.SDKZ.880.CE

✂ 800 x 800 x 85 ✂ 820 x 820 x 1080
✱ 4 Adet / Piece ⚖ 70 kg
⚡ 23,215 kw 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
CE 2422-GAR-7115/84

€ 886



🔥 KRCS.SDKZ.1010.CE

✂ 1000 x 1000 x 85 ✂ 1020 x 1020 x 850
✱ 4 Adet / Piece ⚖ 95 kg
⚡ 28,660 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
CE 2422-GAR-7115/84

€ 1100



🔥 KRCS.SDKZ.1060.CE

✂ 1000 x 600 x 85 ✂ 1020 x 620 x 1080
✱ 2 Adet / Piece ⚖ 60 kg
⚡ 14,330 KW 30 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
CE 2422-GAR-7115/84

€ 736



🔥 KRCS.SDKZL.880.CE

✂ 800 x 800 x 85 ✂ 820 x 820 x 1080
✱ 4 Adet / Piece ⚖ 70 kg
⚡ 24,205 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
CE 2422-GAR-7115/84

€ 910



🔥 KRCS.SDKZL.1010.CE

✂ 1000 x 1000 x 85 ✂ 1020 x 1020 x 850
✱ 4 Adet / Piece ⚖ 95 kg
⚡ 28,232 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
CE 2422-GAR-7115/84

€ 1135



🔥 KRCS.SDKZ.1060.CE

✂ 1000 x 600 x 85 ✂ 1020 x 620 x 1080
✱ 2 Adet / Piece ⚖ 60 kg
⚡ 14,116 KW 20 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
CE 2422-GAR-7115/84

€ 761

Electric / Gas Range with Cabinet

Elektrikli / **Gazlı** Dolaplı Ocak

Profesyonel mutfaklarda yüksek performans için tasarlandı. Elektrikli veya gazlı kullanım seçeneği ile farklı ihtiyaçlara uyum sağlar. Dolaplı yapısı sayesinde ekstra depolama alanı sunarken, dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi uzun ömürlü kullanım garantiler. Güçlü ısıtma verimi ile hızlı, güvenli ve verimli pişirme imkânı sunar.

Designed for high performance in professional kitchens. Available in electric or gas models to meet different needs. Its cabinet base offers additional storage space, while the robust stainless-steel body guarantees long-lasting use. With high heating efficiency, it provides fast, safe, and efficient cooking.



Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



⚡ KRCS.DKZE.1460.CE

✂ 1400 x 600 x 85 ✂ 1420 x 620 x 1080
✱ 22x22 3 Adet / Piece ▲ 93 kg
⌚ 380v - 50 Hz / 12 kW
CE TRM-23-2602/23

€ 2370



⚡ KRCS.DKZE.1510.CE

✂ 1500 x 1000 x 85 ✂ 1520 x 1020 x 1080
✱ 22x22 6 Adet / Piece ▲ 158 kg
⌚ 380v - 50 Hz / 24 kW
CE TRM-23-2602/23

€ 3780



🔥 KRCS.SDKZ.1460.CE

✂ 1400 x 600 x 850 ✂ 1420 x 620 x 1080
✱ 3 Adet / Piece ▲ 75 kg
⌚ 21,495 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
CE 2422-GAR-7115/84

€ 946



🔥 KRCS.SDKZ.1510.CE

✂ 1500 x 1000 x 850 ✂ 1520 x 1020 x 1080
✱ 6 Adet / Piece ▲ 143 kg
⌚ 42,990 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
CE 2422-GAR-7115/84

€ 1560



🔥 KRCS.SDKZ.2010.CE

✂ 2000 x 1000 x 850 ✂ 2020 x 1020 x 1080
✱ 6 Adet / Piece ▲ 200 kg
⌚ 42,990 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
CE 2422-GAR-7115/84

€ 1936



🔥 KRCS.SDKZL.1460.CE

✂ 1400 x 600 x 850 ✂ 1420 x 620 x 1080
✱ 3 Adet / Piece ▲ 75 kg
⌚ 21,174 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
CE 2422-GAR-7115/84

€ 970



🔥 KRCS.SDKZL.1510.CE

✂ 1500 x 1000 x 850 ✂ 1520 x 1020 x 1080
✱ 6 Adet / Piece ▲ 143 kg
⌚ 42,349 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
CE 2422-GAR-7115/84

€ 1585



🔥 KRCS.SDKZL.2010.CE

✂ 2000 x 1000 x 850 ✂ 2020 x 1020 x 1080
✱ 6 Adet / Piece ▲ 200 kg
⌚ 42,349 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
CE 2422-GAR-7115/84

€ 1960

Electric / Gas Range with Oven

Elektrikli / Gazlı Fırınlı Ocak

Profesyonel mutfaklarda yüksek performans için tasarlanmıştır. Elektrikli veya gazlı seçenekleriyle farklı ihtiyaçlara uyum sağlar. Güçlü ocak gözleri hızlı ve homojen pişirme sunarken, entegre fırın geniş hacimli yemekler için ideal çözümdür. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi uzun ömürlü kullanım garantiler, kolay temizlenebilir yüzeyleri ise hijyenik kullanım sağlar.

Designed for high performance in professional kitchens. Available in electric or gas models to meet different needs. Powerful burners ensure fast and even cooking, while the integrated oven is ideal for large-volume meals. Its durable stainless-steel body guarantees long-lasting use, and easy-to-clean surfaces ensure hygienic operation.



Teknik Özellikler



- 6 kademeli şalter ile ocak gözlerinde hassas sıcaklık ayarı.
- Hızlı ısınan elektrikli plakalar sayesinde verimli pişirme.
- Homojen ısı dağılımı, tüm yüzeyde eşit pişirme sağlar.
- Elektrikli statik fırın, büyük hacimli yemekler için idealdir.
- Termostat kontrollü fırın, istenen sıcaklığı sabit tutar.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyenik kullanım sağlar.
- Paslanmaz çelik gövde, dayanıklılık ve uzun ömür sunar.
- Dolaplı alt bölüm, ek depolama alanı sağlar (varsa).



- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği sayesinde esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli musluklar ile maksimum güvenlik.
- Yüksek verimli brülörler, hızlı ve homojen pişirme sağlar.
- Çift yanışlı brülör sayesinde hem düşük hem yüksek güçte kullanım imkânı.
- Gazlı statik fırın, geniş hacimli yemekler için uygundur.
- Termostat kontrollü fırın ile sabit sıcaklıkta pişirme.
- Özel emaye kaplı güçlü ızgaralar, yüksek ısıya dayanıklı ve uzun ömürlüdür.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyen standartlarına uygundur.
- Paslanmaz çelik gövde, dayanıklılık ve uzun ömürlü kullanım sunar.

Technical Specifications



- 6-position switch for precise temperature control on hotplates.
- Rapid-heating electric plates ensure efficient cooking.
- Even heat distribution provides consistent cooking across the surface.
- Electric static oven, ideal for large-volume meals.
- Thermostat-controlled oven maintains stable cooking temperature.
- Easy-to-clean surfaces ensure hygienic operation.
- Stainless steel body for durability and long-lasting use.
- Cabinet base provides additional storage space (if available).



- Compatible with LPG and NG for flexible operation.
- Safety taps with magnet valves ensure maximum safety.
- High-efficiency burners provide fast and even cooking.
- Double-crown burners allow both low and high power use.
- Gas static oven, suitable for large-volume meals.
- Thermostat-controlled oven ensures stable temperature cooking.
- Heavy-duty enamel-coated grids, resistant to high temperatures and long-lasting.
- Easy-to-clean surfaces comply with hygiene standards.
- Stainless steel body for durability and long-lasting use.



⚡ KRCS.KZE.880

✂ 800 x 800 x 850 ✂ 820 x 820 x 1080
✱ 4 Adet / Piece ⚖ 95 kg
⌚ 380v - 50Hz 15 kw
📏 Fırın Ölçüleri CE TRM-23-2602/24

€ 3240



⚡ KRCS.KZE.1010.CE

✂ 1000 x 1000 x 850 ✂ 1020 x 1020 x 1080
✱ 4 Adet / Piece ⚖ 160 kg
⌚ 380v - 50Hz 22 kw
📏 Fırın Ölçüleri CE TRM-23-2602/24

€ 3390



⚡ KRCS.KZE.1060

✂ 1000 x 600 x 850 ✂ 1020 x 620 x 1080
✱ 2 Adet / Piece ⚖ 115 kg
⌚ 380v - 50 Hz / 13 kW
📏 Fırın Ölçüleri CE TRM-23-2602/24

€ 2670



🔥 KRCS.KZG.880.CE

✂ 800 x 800 x 850 ✂ 820 x 820 x 1080
✱ 4 Adet / Piece ⚖ 110 kg
⌚ 29,018 kw 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📏 Fırın Ölçüleri CE 2422-GAR-7115/80

€ 1276



🔥 KRCS.KZG.1010.CE

✂ 1000 x 1000 x 300 ✂ 1020 x 1020 x 1080
✱ 4 Adet / Piece ⚖ 140 kg
⌚ 35,825 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📏 Fırın Ölçüleri CE 2422-GAR-7115/80

€ 1440



🔥 KRCS.KZG.1060.CE

✂ 1000 x 600 x 850 ✂ 1020 x 620 x 1080
✱ 2 Adet / Piece ⚖ 95 kg
⌚ 21,495 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📏 Fırın Ölçüleri CE 2422-GAR-7115/80

€ 1050



🔥 KRCS.KZG.880.CE

✂ 800 x 800 x 850 ✂ 820 x 820 x 1080
✱ 4 Adet / Piece ⚖ 110 kg
⌚ 30,256 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 Fırın Ölçüleri CE 2422-GAR-7115/80

€ 1300



🔥 KRCS.KZG.1010.CE

✂ 1000 x 1000 x 300 ✂ 1020 x 1020 x 1080
✱ 4 Adet / Piece ⚖ 140 kg
⌚ 35,291 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 Fırın Ölçüleri CE 2422-GAR-7115/80

€ 1465



🔥 KRCS.KZGL.1060.CE

✂ 1000 x 600 x 850 ✂ 1020 x 620 x 1080
✱ 2 Adet / Piece ⚖ 95 kg
⌚ 21,174 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 Fırın Ölçüleri CE 2422-GAR-7115/80

€ 1075

Electric / Gas Range with Oven

Elektrikli / Gazlı Fırınlı Ocak

Profesyonel mutfaklarda yüksek performans için tasarlanmıştır. Elektrikli veya gazlı seçenekleriyle farklı ihtiyaçlara uyum sağlar. Güçlü ocak gözleri hızlı ve homojen pişirme sunarken, entegre fırın geniş hacimli yemekler için ideal çözümdür. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi uzun ömürlü kullanım garantiler, kolay temizlenebilir yüzeyleri ise hijyenik kullanım sağlar.

Designed for high performance in professional kitchens. Available in electric or gas models to meet different needs. Powerful burners ensure fast and even cooking, while the integrated oven is ideal for large-volume meals. Its durable stainless-steel body guarantees long-lasting use, and easy-to-clean surfaces ensure hygienic operation.



Teknik Özellikler



- 6 kademeli şalter ile ocak gözlerinde hassas sıcaklık ayarı.
- Hızlı ısınan elektrikli plakalar sayesinde verimli pişirme.
- Homojen ısı dağılımı, tüm yüzeyde eşit pişirme sağlar.
- Elektrikli statik fırın, büyük hacimli yemekler için idealdir.
- Termostat kontrollü fırın, istenen sıcaklığı sabit tutar.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyenik kullanım sağlar.
- Paslanmaz çelik gövde, dayanıklılık ve uzun ömür sunar.
- Dolaplı alt bölüm, ek depolama alanı sağlar (varsa).



- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği sayesinde esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli musluklar ile maksimum güvenlik.
- Yüksek verimli brülörler, hızlı ve homojen pişirme sağlar.
- Çift yanışlı brülör sayesinde hem düşük hem yüksek güçte kullanım imkânı.
- Gazlı statik fırın, geniş hacimli yemekler için uygundur.
- Termostat kontrollü fırın ile sabit sıcaklıkta pişirme.
- Özel emaye kaplı güçlü ızgaralar, yüksek ısıya dayanıklı ve uzun ömürlüdür.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyen standartlarına uygundur.
- Paslanmaz çelik gövde, dayanıklılık ve uzun ömürlü kullanım sunar.



Technical Specifications



- 6-position switch for precise temperature control on hotplates.
- Rapid-heating electric plates ensure efficient cooking.
- Even heat distribution provides consistent cooking across the surface.
- Electric static oven, ideal for large-volume meals.
- Thermostat-controlled oven maintains stable cooking temperature.
- Easy-to-clean surfaces ensure hygienic operation.
- Stainless steel body for durability and long-lasting use.
- Cabinet base provides additional storage space (if available).



- Compatible with LPG and NG for flexible operation.
- Safety taps with magnet valves ensure maximum safety.
- High-efficiency burners provide fast and even cooking.
- Double-crown burners allow both low and high power use.
- Gas static oven, suitable for large-volume meals.
- Thermostat-controlled oven ensures stable temperature cooking.
- Heavy-duty enamel-coated grids, resistant to high temperatures and long-lasting.
- Easy-to-clean surfaces comply with hygiene standards.
- Stainless steel body for durability and long-lasting use.



⚡ KRCS.KZE.1460.CE

✂ 1400 x 600 x 850	✂ 1420 x 620 x 1080
✱ 3 Adet / Piece	⚖ 135 kg
⌚ 380v - 50Hz 17 kw	
📏 Fırın Ölçüleri	CE TRM-23-2602/24
€ 3000	



⚡ KRCS.KZE.1510.CE

✂ 1500 x 1000 x 850	✂ 1520 x 1020 x 1080
✱ 6 Adet / Piece	⚖ 200 kg
⌚ 380v - 50Hz 30 kw	
📏 Fırın Ölçüleri	CE TRM-23-2602/24
€ 4500	



🔥 KRCS.KZG.1460.CE

✂ 1400 x 600 x 850	✂ 1420 x 620 x 1080
✱ 3 Adet / Piece	⚖ 110 kg
⌚ 28,660 kw 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
📏 Fırın Ölçüleri	CE 2422-GAR-7115/80
€ 1246	



🔥 KRCS.KZG.1510.CE

✂ 1500 x 1000 x 850	✂ 1520 x 1020 x 1080
✱ 6 Adet / Piece	⚖ 180 kg
⌚ 50,155 KW 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
📏 Fırın Ölçüleri	CE 2422-GAR-7115/80
€ 1906	



🔥 KRCS.KZG.2010.CE

✂ 2000 x 1000 x 850	✂ 2020 x 1020 x 1080
✱ 6 Adet / Piece	⚖ 240 kg
⌚ 57,320 KW 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
📏 Fırın Ölçüleri	CE 2422-GAR-7115/80
€ 2650	



🔥 KRCS.KZGL.1460.CE

✂ 1400 x 600 x 850	✂ 1420 x 620 x 850
✱ 3 Adet / Piece	⚖ 110 kg
⌚ 28,232 KW 30 mbar	💧 LPG (Liquefied Gas)
📏 Fırın Ölçüleri	CE 2422-GAR-7115/80
€ 1270	



🔥 KRCS.KZGL.1510.CE

✂ 1500 x 1000 x 850	✂ 1520 x 1020 x 1080
✱ 6 Adet / Piece	⚖ 180 kg
⌚ 49,407 KW 30 mbar	💧 LPG (Liquefied Gas)
📏 Fırın Ölçüleri	CE 2422-GAR-7115/80
€ 1930	



🔥 KRCS.KZGL.2010.CE

✂ 2000 x 1000 x 850	✂ 2020 x 1020 x 1080
✱ 6 Adet / Piece	⚖ 240 kg
⌚ 56,465 KW 30 mbar	💧 LPG (Liquefied Gas)
📏 Fırın Ölçüleri	CE 2422-GAR-7115/80
€ 2675	

Electric / Gas Countertop Range

Elektrikli / Gazlı Set Üstü Ocak

Profesyonel mutfaklarda esnek kullanım için tasarlanmıştır. Elektrikli veya gazlı seçenekleriyle farklı pişirme ihtiyaçlarını karşılar. Kompakt yapısı sayesinde çalışma tezgâhına kolayca entegre olur. Güçlü ısıtma performansı ile hızlı ve homojen pişirme sağlar. Paslanmaz çelik gövdesi dayanıklılığı garantiler, kolay temizlenebilir yüzeyleri ise hijyenik kullanım sunar.

Designed for flexibility in professional kitchens. Available in electric or gas models to meet different cooking needs. Its compact design integrates easily into worktops. Powerful heating performance ensures fast and even cooking. The stainless-steel body guarantees durability, while easy-to-clean surfaces provide hygienic operation.



Teknik Özellikler



- 6 kademeli şalter ile hassas sıcaklık kontrolü.
- Hızlı ısınan elektrikli plakalar, verimli pişirme sağlar.
- Homojen ısı dağılımı ile eşit pişirme performansı.
- Kompakt tasarım, tezgâh üstüne kolay entegrasyon.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyen standartlarına uygundur.
- Paslanmaz çelik gövde, dayanıklılık ve uzun ömür garantiler.
- Yüksek enerji verimliliği, işletme maliyetlerini düşürür.



- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği, esnek kullanım imkânı.
- Magnet emniyet ventilli musluklar ile maksimum güvenlik.
- Yüksek verimli brülörler, hızlı ve homojen pişirme sağlar.
- Çift yanışlı brülör ile düşük ve yüksek güçte hassas pişirme.
- Özel emaye kaplı güçlü ızgaralar, yüksek ısıya dayanıklı ve uzun ömürlüdür.
- Kompakt tasarım, çalışma tezgâhına kolay entegrasyon sağlar.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyen standartlarına uygundur.
- Paslanmaz çelik gövde, dayanıklılık ve uzun ömür garantiler.

Technical Specifications



- 6-position switch for precise temperature control.
- Rapid-heating electric plates ensure efficient cooking.
- Even heat distribution provides consistent results.
- Compact design integrates easily onto countertops.
- Easy-to-clean surfaces ensure hygienic operation.
- Stainless steel body guarantees durability and long-lasting use.
- High energy efficiency helps reduce operating costs.



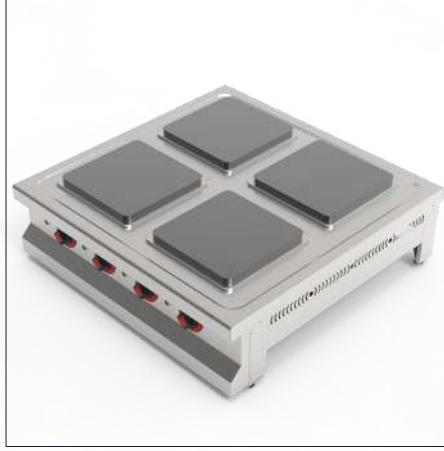
- Compatible with LPG and NG for flexible operation.
- Safety taps with magnet valves ensure maximum safety.
- High-efficiency burners provide fast and even cooking.
- Double-crown burners allow precise control at both low and high power.
- Heavy-duty enamel-coated grids, resistant to high temperatures and long-lasting.
- Compact design integrates easily onto countertops.
- Easy-to-clean surfaces comply with hygiene standards.
- Stainless steel body ensures durability and long-lasting use.



⚡ KRCS.SOE.560

✂ 500 x 600 x 250 ✂ 520 x 620 x 270
✱ 1 Adet / Piece ⚖ 15 kg
⌚ 380v - 50Hz 4 kw
📏 30x30 Pleyt CE TRM-23-2602/23

€ 436



⚡ KRCS.SOE.990

✂ 900 x 900 x 250 ✂ 920 x 920 x 270
✱ 4 Adet / Piece ⚖ 55 kg
⌚ 380v - 50Hz 16 kw
📏 30x30 Pleyt CE TRM-23-2602/23

€ 1366



⚡ KRCS.SOE.1060

✂ 1000 x 600 x 250 ✂ 1020 x 620 x 270
✱ 2 Adet / Piece ⚖ 25 kg
⌚ 380v - 50 Hz / 8 kW
📏 30x30 Pleyt CE TRM-23-2602/23

€ 780



🔥 KRCS.SOG.560.CE

✂ 500 x 600 x 250 ✂ 520 x 620 x 270
✱ 1 Adet / Piece ⚖ 16 kg
⌚ 7,165 kw 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📏 33x33 Döküm CE 2422-GAR-7115/84

€ 286



🔥 KRCS.SOG.990.CE

✂ 900 x 900 x 250 ✂ 920 x 920 x 270
✱ 4 Adet / Piece ⚖ 40 kg
⌚ 28,660 kw 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📏 33x33 Döküm CE 2422-GAR-7115/84

€ 736



🔥 KRCS.SOG.1060.CE

✂ 1000 x 600 x 250 ✂ 1000 x 620 x 270
✱ 2 Adet / Piece ⚖ 32 kg
⌚ 14,330 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📏 33x33 Döküm CE 2422-GAR-7115/84

€ 450



🔥 KRCS.SOGL.560.CE

✂ 500 x 600 x 250 ✂ 520 x 620 x 270
✱ 1 Adet / Piece ⚖ 16 kg
⌚ 7,058 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 33x33 Döküm CE 2422-GAR-7115/84

€ 310



🔥 KRCS.SOGL.990.CE

✂ 900 x 900 x 250 ✂ 920 x 920 x 270
✱ 4 Adet / Piece ⚖ 40 kg
⌚ 28,232 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 33x33 Döküm CE 2422-GAR-7115/84

€ 760



🔥 KRCS.SOGL.1060.CE

✂ 1000 x 600 x 250 ✂ 1000 x 620 x 270
✱ 2 Adet / Piece ⚖ 32 kg
⌚ 14,116 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 33x33 Döküm CE 2422-GAR-7115/84

€ 475

Electric / Gas Countertop Range

Elektrikli / **Gazlı** Set Üstü Ocak

Profesyonel mutfaklarda esnek kullanım için tasarlanmıştır. Elektrikli veya gazlı seçenekleriyle farklı pişirme ihtiyaçlarını karşılar. Kompakt yapısı sayesinde çalışma tezgâhına kolayca entegre olur. Güçlü ısıtma performansı ile hızlı ve homojen pişirme sağlar. Paslanmaz çelik gövdesi dayanıklılığı garantiler, kolay temizlenebilir yüzeyleri ise hijyenik kullanım sunar.

Designed for flexibility in professional kitchens. Available in electric or gas models to meet different cooking needs. Its compact design integrates easily into worktops. Powerful heating performance ensures fast and even cooking. The stainless-steel body guarantees durability, while easy-to-clean surfaces provide hygienic operation.



Teknik Özellikler



- 6 kademeli şalter ile hassas sıcaklık kontrolü.
- Hızlı ısınan elektrikli plakalar, verimli pişirme sağlar.
- Homojen ısı dağılımı ile eşit pişirme performansı.
- Kompakt tasarım, tezgâh üstüne kolay entegrasyon.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyen standartlarına uygundur.
- Paslanmaz çelik gövde, dayanıklılık ve uzun ömür garantiler.
- Yüksek enerji verimliliği, işletme maliyetlerini düşürür.



- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği, esnek kullanım imkânı.
- Magnet emniyet ventilli musluklar ile maksimum güvenlik.
- Yüksek verimli brülörler, hızlı ve homojen pişirme sağlar.
- Çift yanışlı brülör ile düşük ve yüksek güçte hassas pişirme.
- Özel emaye kaplı güçlü ızgaralar, yüksek ısıya dayanıklı ve uzun ömürlüdür.
- Kompakt tasarım, çalışma tezgâhına kolay entegrasyon sağlar.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyen standartlarına uygundur.
- Paslanmaz çelik gövde, dayanıklılık ve uzun ömür garantiler.

Technical Specifications



- 6-position switch for precise temperature control.
- Rapid-heating electric plates ensure efficient cooking.
- Even heat distribution provides consistent results.
- Compact design integrates easily onto countertops.
- Easy-to-clean surfaces ensure hygienic operation.
- Stainless steel body guarantees durability and long-lasting use.
- High energy efficiency helps reduce operating costs.



- Compatible with LPG and NG for flexible operation.
- Safety taps with magnet valves ensure maximum safety.
- High-efficiency burners provide fast and even cooking.
- Double-crown burners allow precise control at both low and high power.
- Heavy-duty enamel-coated grids, resistant to high temperatures and long-lasting.
- Compact design integrates easily onto countertops.
- Easy-to-clean surfaces comply with hygiene standards.
- Stainless steel body ensures durability and long-lasting use.



⚡ KRCS.SOE.1010

✂ 1000 x 1000 x 250	📏 1020 x 1020 x 270
✳ 4 Adet / Piece	⚖ 60 kg
⌚ 380v - 50Hz 16 kw	
📏 30x30 Pleyt	CE TRM-23-2602/23

€ 1410



⚡ KRCS.SOE.1460.CE

✂ 1400 x 600 x 250	📏 1420 x 620 x 250
✳ 3 Adet / Piece	⚖ 40 kg
⌚ 380v - 50Hz 12 kw	
📏 30x30 Pleyt	CE TRM-23-2602/23

€ 1200



🔥 KRCS.SOG.1010.CE

✂ 1000 x 1000 x 250	📏 1020 x 1020 x 270
✳ 4 Adet / Piece	⚖ 60 kg
⌚ 28,660 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 33x33 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 766



🔥 KRCS.SOG.1460.CE

✂ 1400 x 600 x 250	📏 1420 x 620 x 270
✳ 3 Adet / Piece	⚖ 45 kg
⌚ 21,495 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 33x33 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 616



🔥 KRCS.SOG.1510.CE

✂ 1500 x 1000 x 250	📏 1520 x 1020 x 270
✳ 6 Adet / Piece	⚖ 85 kg
⌚ 42,990 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 33x33 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 1080



🔥 KRCS.SOGL.1010.CE

✂ 1000 x 1000 x 250	📏 1020 x 1020 x 270
✳ 4 Adet / Piece	⚖ 60 kg
⌚ 28,232 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 33x33 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 790



🔥 KRCS.SOGL.1460.CE

✂ 1400 x 600 x 250	📏 1420 x 620 x 270
✳ 3 Adet / Piece	⚖ 45 kg
⌚ 21,174 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 33x33 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 640



🔥 KRCS.SOGL.1510.CE

✂ 1500 x 1000 x 250	📏 1520 x 1020 x 270
✳ 6 Adet / Piece	⚖ 85 kg
⌚ 42,349 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 33x33 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 1105

Electric / Gas Range with

Open Base

Elektrikli / Gazlı Taban Raflı Ocak

Profesyonel mutfaklar için güçlü, güvenli ve fonksiyonel bir çözümdür. Elektrikli veya gazlı seçenekleriyle farklı ihtiyaçlara uyum sağlar. Açık raflı alt yapısı, ekipman ve malzeme için pratik depolama alanı sunar. Güçlü ısıtma performansı ile hızlı ve homojen pişirme sağlarken, paslanmaz çelik gövdesi uzun ömürlü kullanım garantiler. Kolay temizlenebilir yüzeyleri hijyenik kullanım için idealdir.

A powerful, safe, and functional solution for professional kitchens. Available in electric or gas models to meet different needs. Its open base provides practical storage space for equipment and ingredients. With strong heating performance, it ensures fast and even cooking. The stainless-steel body guarantees long-lasting use, while easy-to-clean surfaces make it ideal for hygienic operation.

Teknik Özellikler



- Döküm pleytli ocak gözleri, yüksek ısı iletkenliği ve uzun ömür.
- 6 kademeli ısı kontrol şalteri ile hassas sıcaklık ayarı.
- Hızlı ısınma ve homojen ısı dağılımı, verimli pişirme performansı.
- Açık taban raf, ekipman ve malzeme için pratik depolama alanı.
- Aşırı ısınmaya karşı güvenlik termostatu ile güvenli kullanım.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyen standartlarına uygundur.
- Paslanmaz çelik gövde, dayanıklılık ve uzun ömür sunar.



- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği, esnek kullanım imkânı.
- Yüksek verimli brülörler, hızlı ve homojen pişirme performansı.
- Çift yanışlı brülörler, düşük ve yüksek güçte hassas pişirme olanağı.
- Magnet emniyet ventilli musluklar, maksimum güvenlik sağlar.
- Özel emaye kaplı güçlü ızgaralar, yüksek ısıya dayanıklı ve uzun ömürlüdür.
- Açık taban raf, ekipman ve malzeme için pratik depolama alanı sunar.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyen standartlarına uygundur.
- Paslanmaz çelik gövde, dayanıklılık ve uzun ömürlü kullanım sağlar.

Technical Specifications



- Cast iron hotplates, high thermal conductivity and long-lasting performance.
- 6-position heat control switch for precise temperature adjustment.
- Fast heating and even heat distribution ensure efficient cooking.
- Open base provides practical storage space for equipment and utensils.
- Safety thermostat prevents overheating for secure operation.
- Easy-to-clean surfaces ensure hygienic use.
- Stainless-steel body for durability and long service life.



- Compatible with LPG and NG for flexible operation.
- High-efficiency burners provide fast and even cooking.
- Double-crown burners allow precise control at both low and high power.
- Safety taps with magnet valves ensure maximum safety.
- Heavy-duty enamel-coated grids, resistant to high temperatures and long-lasting.
- Open base provides practical storage space for equipment and utensils.
- Easy-to-clean surfaces comply with hygiene standards.
- Stainless-steel body ensures durability and long service life.



⚡ KRCS.TROE.560

✂ 500 x 600 x 850	📏 520 x 620 x 1080
✳ 1 Adet / Piece	⚖ 25 kg
⚡ 380V - 50Hz 4 kw	
🗑 30X30 Pleyt	CE TRM-23-2602/23

€ 480



🔥 KRCS.TROG.560.CE

✂ 500 x 600 x 850	📏 520 x 620 x 1080
✳ 1 Adet / Piece	⚖ 24 kg
⚡ 7,165 kw 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
🗑 33x33 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 354



🔥 KRCS.TROGL.560.CE

✂ 500 x 600 x 850	📏 520 x 620 x 1080
✳ 1 Adet / Piece	⚖ 24 kg
⚡ 7,058 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
🗑 33x33 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 379



⚡ KRCS.TROE.990

✂ 900 x 900 x 850	✂ 920 x 920 x 1080
✱ 4 Adet / Piece	⚖ 70 kg
⌚ 380v - 50Hz 16 kw	
📏 30x30 Pleyt	CE TRM-23-2602/23

€ 1470



⚡ KRCS.TROE.1060

✂ 1000 x 600 x 850	✂ 1020 x 620 x 1080
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 40 kg
⌚ 380v - 50 Hz / 8 kW	
📏 30x30 Pleyt	CE TRM-23-2602/23

€ 856



⚡ KRCS.TROE.1010

✂ 1000 x 1000 x 850	✂ 1020 x 1020 x 1080
✱ 4 Adet / Piece	⚖ 85 kg
⌚ 380v - 50Hz 16 kw	
📏 30x30 Pleyt	CE TRM-23-2602/23

€ 1500



🔥 KRCS.TROG.990.CE

✂ 900 x 900 x 850	✂ 920 x 920 x 1080
✱ 4 Adet / Piece	⚖ 60 kg
⌚ 28,660 kw 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 33x33 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 826



🔥 KRCS.TROG.1060.CE

✂ 1000 x 600 x 850	✂ 1000 x 620 x 1080
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 45 kg
⌚ 14,330 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 33x33 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 570



🔥 KRCS.TROG.1010.CE

✂ 1000 x 1000 x 850	✂ 1020 x 1020 x 1080
✱ 4 Adet / Piece	⚖ 85 kg
⌚ 28,660 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 33x33 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 870



🔥 KRCS.TROGL.990.CE

✂ 900 x 900 x 850	✂ 920 x 920 x 1080
✱ 4 Adet / Piece	⚖ 60 kg
⌚ 28,232 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 33x33 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 851



🔥 KRCS.TROGL.1060.CE

✂ 1000 x 600 x 850	✂ 1000 x 620 x 1080
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 45 kg
⌚ 14,116 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 33x33 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 595



🔥 KRCS.TROGL.1010.CE

✂ 1000 x 1000 x 850	✂ 1020 x 1020 x 1080
✱ 4 Adet / Piece	⚖ 60 kg
⌚ 28,232 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 33x33 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 895

Electric / Gas Range with Open Base

Elektrikli / **Gazlı** Taban Rafı Ocak

Profesyonel mutfaklar için güçlü, güvenli ve fonksiyonel bir çözümdür. Elektrikli veya gazlı seçenekleriyle farklı ihtiyaçlara uyum sağlar. Açık raf alt yapısı, ekipman ve malzeme için pratik depolama alanı sunar. Güçlü ısıtma performansı ile hızlı ve homojen pişirme sağlarken, paslanmaz çelik gövdesi uzun ömürlü kullanım garantiler. Kolay temizlenebilir yüzeyleri hijyenik kullanım için idealdir.

A powerful, safe, and functional solution for professional kitchens. Available in electric or gas models to meet different needs. Its open base provides practical storage space for equipment and ingredients. With strong heating performance, it ensures fast and even cooking. The stainless-steel body guarantees long-lasting use, while easy-to-clean surfaces make it ideal for hygienic operation.



Teknik Özellikler



- Döküm pleytli ocak gözleri, yüksek ısı iletkenliği ve uzun ömür.
- 6 kademeli ısı kontrol şalteri ile hassas sıcaklık ayarı.
- Hızlı ısınma ve homojen ısı dağılımı, verimli pişirme performansı.
- Açık taban raf, ekipman ve malzeme için pratik depolama alanı.
- Aşırı ısınmaya karşı güvenlik termostatu ile güvenli kullanım.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyen standartlarına uygundur.
- Paslanmaz çelik gövde, dayanıklılık ve uzun ömür sunar.



- G ve NG ile çalışabilme özelliği, esnek kullanım imkânı.
- Yüksek verimli brülörler, hızlı ve homojen pişirme performansı.
- Çift yanışlı brülörler, düşük ve yüksek güçte hassas pişirme olanağı.
- Magnet emniyet ventilli musluklar, maksimum güvenlik sağlar.
- Özel emaye kaplı güçlü ızgaralar, yüksek ısıya dayanıklı ve uzun ömürlüdür.
- Açık taban raf, ekipman ve malzeme için pratik depolama alanı sunar.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyen standartlarına uygundur.
- Paslanmaz çelik gövde, dayanıklılık ve uzun ömürlü kullanım sağlar.

Technical Specifications



- Cast iron hotplates, high thermal conductivity and long-lasting performance.
- 6-position heat control switch for precise temperature adjustment.
- Fast heating and even heat distribution ensure efficient cooking.
- Open base provides practical storage space for equipment and utensils.
- Safety thermostat prevents overheating for secure operation.
- Easy-to-clean surfaces ensure hygienic use.
- Stainless-steel body for durability and long service life.



- Compatible with LPG and NG for flexible operation.
- High-efficiency burners provide fast and even cooking.
- Double-crown burners allow precise control at both low and high power.
- Safety taps with magnet valves ensure maximum safety.
- Heavy-duty enamel-coated grids, resistant to high temperatures and long-lasting.
- Open base provides practical storage space for equipment and utensils.
- Easy-to-clean surfaces comply with hygiene standards.
- Stainless-steel body ensures durability and long service life.



⚡ KRCS.TROE.1460.CE

✂ 1400 x 600 x 850	📏 1420 x 620 x 250
✳ 3 Adet / Piece	⚖ 60 kg
⚡ 380v - 50Hz 12 kw	
📏 30x30 Pleyt	CE TRM-23-2602/23

€ 1222



⚡ KRCS.TROE.1510.CE

✂ 1500 x 1000 x 850	📏 1520 x 1020 x 1080
✳ 6 Adet / Piece	⚖ 100 kg
⚡ 380v - 50Hz 24 kw	
📏 30x30 Pleyt	CE TRM-23-2602/23

€ 2220



🔥 KRCS.TROG.1460.CE

✂ 1400 x 600 x 850	📏 1420 x 620 x 1080
✳ 3 Adet / Piece	⚖ 60 kg
⚡ 21,495 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 33x33 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 744



🔥 KRCS.TROG.1510.CE

✂ 1500 x 1000 x 850	📏 1520 x 1020 x 1080
✳ 6 Adet / Piece	⚖ 100 kg
⚡ 42,990 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 33x33 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 1230



🔥 KRCS.TROG.2010.CE

✂ 2000 x 1000 x 850	📏 2020 x 1020 x 1080
✳ 4 Adet / Piece	⚖ 150 kg
⚡ 50,080 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 40x34/60*60 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 1740



🔥 KRCS.TROGL.1460.CE

✂ 1400 x 600 x 850	📏 1420 x 620 x 1080
✳ 3 Adet / Piece	⚖ 60 kg
⚡ 21,174 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 33x33 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 769



🔥 KRCS.TROGL.1510.CE

✂ 1500 x 1000 x 850	📏 1520 x 1020 x 1080
✳ 6 Adet / Piece	⚖ 100 kg
⚡ 42,349 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 33x33 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 1255



🔥 KRCS.TROG.2010.CE

✂ 2000 x 1000 x 850	📏 2020 x 1020 x 1080
✳ 4 Adet / Piece	⚖ 150 kg
⚡ 36,124 KW 20 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 40x34/60*60 Döküm	CE 2422-GAR-7115/84

€ 1765

Gas Countertop Kunefe and Pastry Cooker

Gazlı Set Üstü Künefe Ve Börek Ocağı

Gazlı Set Üstü Künefe ve Börek Ocağı, geleneksel lezzetleri modern mutfaklarda profesyonel bir şekilde hazırlamanızı sağlar. Homojen ısı dağılımı sayesinde künefe, börek ve benzeri ürünleri eşit şekilde pişirir. Dayanıklı yapısı ve kolay temizlenebilir tasarımıyla uzun ömürlü kullanım sunar.

The Gas Countertop Kunefe and Pastry Cooker allows you to prepare traditional desserts and pastries in a professional way. With its even heat distribution, it ensures perfect cooking results for kunefe, pastry, and similar products. Its durable construction and easy-to-clean design guarantee long-lasting use.



🔥 KRCS.SUKBO.770

📏 700 x 700 x 300	📏 720 x 720 x 320
☀️ 1 Adet / Piece	⚖️ 20 kg
⚡ 25 kw 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
CE 2422-GAR-7115/85	

€ 1260



🔥 KRCS.SUKBO.1470

📏 1400 x 700 x 300	📏 1420 x 720 x 320
☀️ 2 Adet / Piece	⚖️ 40 kg
⚡ 50 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
CE 2422-GAR-7115/85	

€ 2490



🔥 KRCS.SUKBOL.770

📏 700 x 700 x 300	📏 720 x 720 x 320
☀️ 1 Adet / Piece	⚖️ 20 kg
⚡ 33,65 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
CE 2422-GAR-7115/85	

€ 1285



🔥 KRCS.SUKBOL.1470

📏 1400 x 700 x 300	📏 1420 x 720 x 320
☀️ 2 Adet / Piece	⚖️ 40 kg
⚡ 67,3 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
CE 2422-GAR-7115/85	

€ 2515

Teknik Özellikler



- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Özel tasarlanmış brülörler ile homojen ısı dağılımı.
- Dökme demir ızgara yüzeyi. Gaz emniyet ventilli musluklar.
- Kompakt ve set üstü tasarım, kullanım kolaylığı sağlar.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir. Paslanmaz çelik gövde.

Technical Specifications



- Designed to provide additional workspace for preparation, portioning or service areas.
- The stainless steel body ensures hygiene and durability, while its flat surface allows easy cleaning and compatibility with various equipment.

Gas Countertop Kunefe and Pastry Cooker

Gazlı Taban Raflı Künefe Ve Börek Ocağı

Gazlı Taban Raflı Künefe ve Börek Ocağı, geleneksel tatları profesyonel mutfaklarda en verimli şekilde hazırlamanız için tasarlanmıştır. Homojen ısı dağılımı sayesinde künefe, börek ve benzeri ürünler kusursuz bir şekilde pişirilir. Alt kısımda bulunan açık raf yapısı, mutfakta pratik depolama alanı sunar. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi ve kolay temizlenebilir yapısıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir çözümdür.

The Gas Range with Open Base for Kunefe and Pastry is designed to prepare traditional flavors with maximum efficiency in professional kitchens. Its specially designed burners provide even heat distribution, ensuring perfect results for kunefe, pastry, and similar products. The open base offers additional storage space, while its stainless-steel body and easy-to-clean design ensure durability and hygiene.



KRCS.TRKBO.770

✂ 700 x 700 x 850	✂ 720 x 720 x 1080
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 31 kg
⚡ 25 kw 20 mbar	⚡ NG (Naturel Gas)
CE 2422-GAR-7115/85	

€ 1426



KRCS.TRKBO.1470

✂ 1400 x 700 x 850	✂ 1420 x 720 x 1080
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 55 kg
⚡ 50 KW 20 mbar	⚡ NG (Naturel Gas)
CE 2422-GAR-7115/85	

€ 2776



KRCS.TRKBOL.770

✂ 700 x 700 x 850	✂ 720 x 720 x 1080
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 31 kg
⚡ 33,65 KW 30 mbar	⚡ LPG (Liquefied Gas)
CE 2422-GAR-7115/85	

€ 1451



KRCS.TRKBOL.1470

✂ 1400 x 700 x 850	✂ 1420 x 720 x 1080
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 55 kg
⚡ 67,3 KW 30 mbar	⚡ LPG (Liquefied Gas)
CE 2422-GAR-7115/85	

€ 2800

Teknik Özellikler

- Hazırlık, porsiyonlama veya servis alanlarında ek çalışma yüzeyi sağlamak amacıyla tasarlanmıştır.
- Paslanmaz çelik gövdesi hijyen ve uzun ömür sunarken, düz yüzeyi kolay temizlik ve farklı ekipmanlarla uyum imkânı verir.

Technical Specifications

- Designed to provide additional workspace for preparation, portioning or service areas.
- The stainless steel body ensures hygiene and durability, while its flat surface allows easy cleaning and compatibility with various equipment.

Neutral Worktop

Gazlı Dolaplı Künefe Ve Börek Ocağı

Gazlı Dolaplı Künefe ve Börek Ocağı, geleneksel tatların profesyonel mutfaklarda en pratik ve güvenli şekilde hazırlanmasını sağlar. Homojen ısı dağılımı sayesinde künefe, börek ve benzeri ürünler ideal pişirme performansı ile hazırlanır. Alt kısmındaki kapalı dolap bölümü, mutfakta düzen ve ek depolama alanı sunar. Paslanmaz çelik gövdesi ve kolay temizlenebilir yapısıyla uzun ömürlü ve hijyeniktir.

The Gas Range with Cabinet for Kunefer and Pastry is designed to prepare traditional flavors in the most practical and safe way in professional kitchens. Its special burners ensure even heat distribution for perfect results when cooking kunefer, pastry, and similar products. The closed cabinet at the bottom provides extra storage and better kitchen organization. With its stainless-steel body and easy-to-clean design, it guarantees durability and hygiene.



🔥 KRCS.DKBO.770	
✂ 700 x 700 x 850 /1300	📏 720 x 720 x 1080/1300
✳ 1 Adet / Piece	⚖ 40 kg
⌚ 25 kw 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
CE 2422-GAR-7115/85	
€ 1740	



🔥 KRCS.DKBO.1470	
✂ 1400 x 700 x 850/1300	📏 1420 x 720 x 1080/1300
✳ 2 Adet / Piece	⚖ 85 kg
⌚ 50 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
CE 2422-GAR-7115/85	
€ 3196	



🔥 KRCS.DKBOL.770	
✂ 700 x 700 x 850 /1300	📏 720 x 720 x 1080/1300
✳ 1 Adet / Piece	⚖ 40 kg
⌚ 33,65 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
CE 2422-GAR-7115/85	
€ 1765	

Teknik Özellikler

- Hazırlık, porsiyonlama veya servis alanlarında ek çalışma yüzeyi sağlamak amacıyla tasarlanmıştır.
- Paslanmaz çelik gövdesi hijyen ve uzun ömür sunarken, düz yüzeyi kolay temizlik ve farklı ekipmanlarla uyum imkânı verir.



🔥 KRCS.DKBOL.1470	
✂ 1400 x 700 x 850/1300	📏 1420 x 720 x 1080/1300
✳ 2 Adet / Piece	⚖ 85 kg
⌚ 67,3 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
CE 2422-GAR-7115/85	
€ 3220	

Technical Specifications

- Designed to provide additional workspace for preparation, portioning or service areas.
- The stainless steel body ensures hygiene and durability, while its flat surface allows easy cleaning and compatibility with various equipment.



Neutral Worktop

Elektrikli / Gazlı Yer Ocağı

Elektrikli / Gazlı Yer Ocağı, yüksek ısı gücü ve sağlam yapısıyla profesyonel mutfaklarda yoğun kullanıma uygun olarak tasarlanmıştır. Büyük tencereler ve kazanlarla kullanım için ideal olan yer ocağı, homojen ısı dağılımı ve güvenlik sistemleriyle verimli pişirme performansı sunar. Paslanmaz çelik gövdesi sayesinde dayanıklı, kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

The Electric / Gas Floor Stove is designed for heavy-duty use in professional kitchens with its high heating power and robust construction. Ideal for large pots and pans, it ensures efficient cooking with even heat distribution and built-in safety features. Its stainless-steel body guarantees durability, easy cleaning, and hygienic use.



Teknik Özellikler

- Yüksek güçlü rezistanslı ısıtma sistemi.
- 6 kademeli ısı kontrol şalteri ile hassas sıcaklık ayarı.
- Geniş pişirme yüzeyi, büyük tencere ve kazanlarla uyumlu.
- Aşırı ısınmaya karşı güvenlik termostatu.
- Hızlı ısınma ve homojen ısı dağılımı ile verimli pişirme.
- Kolay temizlenebilir yüzeyler, hijyenik kullanım.
- Paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve dayanıklı yapı.



- Compatible with LPG and NG.
- High-efficiency burners provide even cooking performance.
- Double-crown burner for both low and high power operation.
- Safety gas taps with magnet valves ensure maximum safety.
- Large cooking surface suitable for big pots and containers.
- Easy-to-clean design for hygienic use.
- Stainless-steel body for durability and long-lasting performance.

Technical Specifications

- High-powered resistance heating system.
- 6-position heat control switch for precise temperature adjustment.
- Large cooking surface, compatible with big pots and pans.
- Safety thermostat against overheating.
- Fast heating and even heat distribution ensure efficient cooking.
- Easy-to-clean surfaces for hygienic use.
- Stainless-steel body for durability and long service life.



- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Yüksek güçlü brülörler, homojen pişirme performansı.
- Çift yanışlı brülör ile düşük ve yüksek güçte kullanım imkânı.
- Magnet emniyet ventilli gaz muslukları ile maksimum güvenlik.
- Geniş pişirme yüzeyi, büyük kaplar için uygundur.
- Kolay temizlenebilir tasarım, hijyenik kullanım.
- Paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlüdür ve dayanıklıdır.



KRCS.YOG.450

400 x 500 x 500	420 x 520 x 520
1 Adet / Piece	20 kg
7,2 KW 20 mbar	NG (Naturel Gas)
	CE 2422-GAR-7115/68

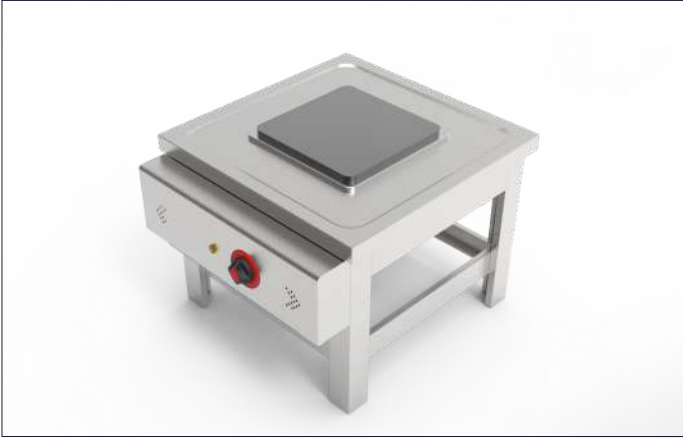
€ 300



KRCS.YOGL.450

400 x 500 x 500	420 x 520 x 520
1 Adet / Piece	20 kg
7,2 KW 30 mbar	LPG (Liquefied Gas)
	CE 2422-GAR-7115/68

€ 325



⚡ KRCS.YOE.670	
✂ 600 x 600 x 500	✂ 620 x 620 x 520
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 35 kg
⌚ 380v - 50Hz 4 kw	💧 NG (Naturel Gas)
🗑	CE TRM-23-2602/23
€ 886	



🔥 KRCS.YOG.670	
✂ 600 x 700 x 500	✂ 620 x 720 x 520
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 37 kg
⌚ 14 kw 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
🗑 Çift Bekli	CE 2422-GAR-7115/68
€ 450	



🔥 KRCS.YOG.770	
✂ 700 x 700 x 500	✂ 720 x 720 x 520
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 45 kg
⌚ 25 KW 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
🗑 Çift Bekli	CE 2422-GAR-7115/68
€ 630	



🔥 KRCS.YOG.990	
✂ 900 x 900 x 500	✂ 920 x 920 x 520
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 57 kg
⌚ 32 KW 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
🗑 Üç Bekli	CE 2422-GAR-7115/68
€ 850	



🔥 KRCS.YOGL.670	
✂ 600 x 700 x 500	✂ 620 x 720 x 520
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 37 kg
⌚ 14 KW 30 mbar	💧 LPG (Liquefied Gas)
🗑 Çift Bekli	CE 2422-GAR-7115/68
€ 475	



🔥 KRCS.YOG.770	
✂ 700 x 700 x 500	✂ 720 x 720 x 520
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 45 kg
⌚ 25 KW 30 mbar	💧 LPG (Liquefied Gas)
🗑 Çift Bekli	CE 2422-GAR-7115/68
€ 655	



🔥 KRCS.YOGL.990	
✂ 900 x 900 x 500	✂ 920 x 920 x 520
✱ 1 Adet / Piece	⚖ 57 kg
⌚ 32 KW 30 mbar	💧 LPG (Liquefied Gas)
🗑 Üç Bekli	CE 2422-GAR-7115/68
€ 875	

Ovens

Fırınlar



Denge, zaman ve ısı. Hepsi bir arada.

Statik, konveksiyonel ya da kombi... Her pişirme stiline uygun çözümler. Fırın sadece ısıtmaz; lezzetin karakterini verir. Bu bölüm o karakter için yazıldı.

Balance, Time, and Heat — All in One.

Static, convection, or combi... Solutions tailored to every cooking style.

An oven doesn't just heat — it defines the character of flavor. This section is written for that very character.



20 Tray Oven Rotating Patisserie Oven

20 Tepsi Fırın Dönerli Patisserie Fırın

20 Tepsi Dönerli Patisserie Fırını, yüksek kapasite ve homojen pişirme performansı ile profesyonel pastaneler, fırınlar ve otel mutfakları için ideal çözümdür. Dönerli fan sistemi sayesinde tepsilere arasında eşit ısı dağılımı sağlar, tüm ürünler aynı kalitede pişer. Enerji verimliliği, dayanıklı yapısı ve hijyenik tasarımıyla uzun ömürlü ve güvenilir bir kullanım sunar.

The 20-Tray Rotating Patisserie Oven is the perfect solution for professional bakeries, pastry shops, and hotel kitchens, offering high capacity and perfectly even baking results. The rotating fan system ensures uniform heat distribution across all trays, delivering consistent quality every time. Designed for energy efficiency and durability, it provides long-lasting, hygienic, and reliable operation.



Teknik Özellikler



- 20 tepsi kapasiteli dönerli sistem.
- Yüksek verimli paslanmaz çelik rezistanslar.
- Dijital kontrol paneli (sıcaklık, süre, buhar kontrolü). Buhar enjeksiyon sistemi (opsiyonel).
- Güçlü fan ile homojen ısı dağılımı.
- Enerji tasarruflu, tam izolasyonlu gövde. Çift camlı, ısıya dayanıklı kapı.
- Sessiz çalışma sistemi. Fırın içi aydınlatma.
- Aşırı ısınma koruması.
- Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey.



- 20 tepsi kapasiteli dönerli pişirme sistemi.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Güçlü brülör ve fan kombinasyonu ile homojen pişirme.
- Dijital kontrol paneli (sıcaklık, süre, buhar kontrolü).
- Buhar enjeksiyon sistemi (opsiyonel). Isıya dayanıklı çift camlı kapı.
- Tam izolasyonlu, enerji tasarruflu gövde.
- Kolay çıkarılabilir tepsi arabası.
- Fırın içi aydınlatma. Aşırı ısınma emniyet sistemi.
- Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey.



Technical Specifications



- 20-tray rotating system.
- High-efficiency stainless-steel heating elements.
- Digital control panel (temperature, time, steam). Optional steam injection system.
- Powerful fan for even heat distribution.
- Fully insulated, energy-efficient body. Double-glazed, heat-resistant door.
- Quiet operation system. Internal lighting.
- Overheat protection.
- Stainless-steel interior and exterior.



- 20-tray rotating baking system.
- Operates with LPG or Natural Gas.
- Powerful burner and fan for even baking.
- Digital control panel (temperature, time, steam). Optional steam injection system.
- Double-glazed, heat-resistant door.
- Fully insulated, energy-saving body.
- Removable trolley system. Internal lighting.
- Safety thermostat and overheat protection.
- Stainless-steel interior and exterior.



⚡ KRCS.KPFE.91102M

✂ 1100 x 890 x 1745	📏 1150 x 940 x 1800
✳ 2/1 20 Tepsi	⚖ 258 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 28 kW	
🌡 50/+300 °C	CE TRM-23-2602/21

€ 9078

Elektrikli yandan üflemleri 2/1 20 tepsi sac duvarlı manuel dönerli fırın.



⚡ KRCS.DKPFE.10

✂ 1050 x 1327 x 2017	📏 1020 x 1020 x 1080
✳ 40X60 10/7 Tepsi	⚖ 315 kg
⌚ 220-380V - 50 Hz / 14+1,5 kW	
🌡 50/+300 °C	CE TRM-23-2602/21

€ 10440

Elektrikli arkadan üflemleri 40*60 10 tepsi sac duvarlı dijital dönerli fırın.



🔥 KRCS.MKDFG.10

✂ 1000 x 1547 x 1967	📏 1050 x 1597 x 2017
✳ 40X60 10/7 Tepsi	⚖ 388 kg
⌚ 28 kW 20 mbar	
🌡 50/+300 °C	CE 2422-GAR-7115/90

€ 10920

Gazlı önden üflemleri 1/1 10 tepsi taş duvarlı dönerli fırın.



⚡ KRCS.MKDFE.10M

✂ 1000 x 1387 x 1967	📏 1050 x 1437 x 2017
✳ 40X60 10/7 Tepsi	⚖ 388 kg
⌚ 220-380V - 50 Hz / 28+1,5 kW	
🌡 50/+300 °C	CE TRM-23-2602/21

€ 10620

Elektrikli önden üflemleri 40*60 10 tepsi taş duvarlı manuel dönerli fırın.



⚡ KRCS.MKDFE.10

✂ 1000 x 1387 x 1967	📏 1050 x 1437 x 2017
✳ 40X60 10/7 Tepsi	⚖ 388 kg
⌚ 220-380V - 50 Hz / 28+1,5 kW	
🌡 50/+300 °C	CE TRM-23-2602/21

€ 10800

Elektrikli önden üflemleri 40*60 10 tepsi taş duvarlı dijital dönerli fırın.



🔥 KRCS.MKDFGL.10

✂ 1000 x 1547 x 1967	📏 1050 x 1597 x 2017
✳ 40X60 10/7 Tepsi	⚖ 388 kg
⌚ 14,1 kW 20 mbar	
🌡 50/+300 °C	CE 2422-GAR-7115/90

€ 10945

Gazlı önden üflemleri 1/1 10 tepsi taş duvarlı dönerli fırın.

Digital / Manual Patisserie Oven

Dijital / Manuel Patisserie Fırını

Dijital / Manuel Patisserie Fırını, pastane ve fırınların vazgeçilmez yardımcısıdır. Ekmek, pasta, kurabiye ve tüm unlu mamullerin kusursuz pişirilmesi için tasarlanmıştır. Homojen ısı dağılımı sayesinde eşit kızarma ve mükemmel sonuçlar sunar. Dijital modelde dokunmatik kontrol paneli ile hassas ayar imkânı sağlanırken, manuel modelde basit ve güvenilir kullanım öne çıkar. Paslanmaz çelik gövdesiyle uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

The Digital / Manual Patisserie Oven is an essential partner for bakeries and pastry shops. It is designed for perfect baking of bread, cakes, cookies, and all pastry products. With its even heat distribution, it ensures uniform browning and flawless results. The digital model provides precise adjustment through a touch control panel, while the manual model offers simple and reliable operation. Its stainless-steel body guarantees durability, easy cleaning, and hygiene.



⚡ KRCS.KPFE.91101

✂ 960 x 1160 x 1030	✂ 1220 x 1010 x 1190
✂ 2/1 10 Tepsi	⚠ 158 kg
⊕ 380v - 50Hz 7 kw	
☑ 1 mbar	CE TRM-23-2602/21

€ 5550



⚡ KRCS.KPFE.10760

✂ 1030 x 760 x 740	✂ 1080 x 850 x 880
✂ 40/60 6 Tepsi	⚠ 100 kg
⊕ 380v - 50Hz 7 kw	50/+300 °C
☑ 1 mbar	CE TRM-23-2602/21

€ 3420

Teknik Özellikler



- 4, 6 veya 10 tepsi kapasiteli modeller.
- Dijital veya manuel kontrol paneli seçeneği.
- Homojen pişirme sağlayan güçlü fanlı hava dolaşım sistemi.
- Paslanmaz çelik rezistanslar ile yüksek ısıtma verimi.
- Hassas sıcaklık kontrolü (0-300 °C aralığı).
- Zaman ayarlı pişirme fonksiyonu.
- Buhar enjeksiyon sistemi (opsiyonel).
- Enerji tasarruflu, tam izolasyonlu gövde.
- Isıya dayanıklı çift camlı kapı.
- Fırın içi aydınlatma.
- Kolay temizlenebilir, hijyenik iç hazne.
- Aşırı ısınma koruması ve güvenlik termostadı.
- Sessiz, titreşimsiz çalışma sistemi.
- Paslanmaz çelik iç ve dış gövde.

Technical Specifications



- Available in 4, 6, or 10 tray capacities.
- Option for digital or manual control panel.
- Powerful fan-assisted air circulation for uniform baking.
- High-efficiency stainless-steel heating elements.
- Precise temperature control (0-300 °C range).
- Adjustable baking timer.
- Optional steam injection system.
- Fully insulated, energy-efficient body.
- Heat-resistant double-glazed door.
- Internal lighting for easy monitoring.
- Easy-to-clean, hygienic baking chamber.
- Overheat protection and safety thermostat.
- Quiet and vibration-free operation.
- Stainless-steel interior and exterior construction.



⚡ KRCS.EMKPF.10760

✂ 1030 x 760 x 740	📏 1080 x 850 x 880
☼ 40/60 6 Tepsi	⚖ 100 kg
⊕ 380v - 50Hz 7 kw	🌡 50/+300 °C
📦 1 mbar	CE TRM-23-2602/21

€ 3120



⚡ KRCS.PTSSF.665

✂ 670 x 650 x 580	📏 710 x 700 x 750
☼ 1/1 4 Tepsi	⚖ 65 kg
⊕ 220v - 50Hz 4,5 kw	🌡 50/+300 °C
📦 1 mbar	CE TRM-23-2602/21

€ 2460



⚡ KRCS.PTSSF.873

✂ 800 x 730 x 580	📏 840 x 780 x 750
☼ 40/60 4 Tepsi	⚖ 75 kg
⊕ 220v - 50Hz 7 kw	🌡 50/+300 °C
📦 1 mbar	CE TRM-23-2602/21

€ 2850



⚡ KRCS.MKPFE.91101

✂ 960 x 1160 x 1030	📏 1220 x 1010 x 1190
☼ 2/1 10 Tepsi	⚖ 158 kg
⊕ 380v - 50Hz 7 kw	🌡 50/+300 °C
📦 1 mbar	CE TRM-23-2602/21

€ 4800



⚡ KRCS.MPTSFE.665

✂ 670 x 650 x 580	📏 710 x 700 x 750
☼ 1/1 4 Tepsi	⚖ 65 kg
⊕ 220v - 50Hz 4,5 kw	🌡 50/+300 °C
📦 1 mbar	CE TRM-23-2602/21

€ 2100



⚡ KRCS.MPTSFE.873

✂ 800 x 730 x 580	📏 840 x 780 x 750
☼ 40/60 4 Tepsi	⚖ 37 kg
⊕ 220v - 50Hz 7 kw	🌡 50/+300 °C
📦 1 mbar	CE TRM-23-2602/21

€ 2610



⚡ KRCS.EMKPF.4060

✂ 820 x 1160 x 1040	📏 1080 x 850 x 880
☼ 40/60 10 Tepsi	⚖ 100 kg
⊕ 380v - 50Hz 7 kw	🌡 50/+300 °C
📦 1 mbar	CE TRM-23-2602/21

€ 4800



⚡ KRCS.EMKPF.4060

✂ 820 x 1160 x 1040	📏 1080 x 850 x 880
☼ 40/60 10 Tepsi	⚖ 100 kg
⊕ 380v - 50Hz 7 kw	🌡 50/+300 °C
📦 1 mbar	CE TRM-23-2602/21

€ 3120

Electric / Gas Full-Channel Grill

Fırın Alt Standı / Mayalandırma Kabini

Fırın Alt Standı / Mayalandırma Kabini, profesyonel mutfak ve pastanelerde fırınların altında ek alan oluşturmak için tasarlanmıştır. Alt stand modeli dayanıklı yapısıyla pratik depolama alanı sağlarken, mayalandırma kabini fonksiyonlu model ise hamurların ideal sıcaklık ve nem koşullarında kontrollü şekilde mayalanmasını sağlar. Paslanmaz çelik gövdesi uzun ömürlü kullanım ve hijyenik bir çalışma ortamı sunar.

The Oven Base Stand / Proofing Cabinet is designed to create additional functionality under ovens in professional kitchens and bakeries. The base stand model provides strong support and practical storage for trays, while the proofing cabinet ensures controlled fermentation with optimal temperature and humidity for dough. Its stainless-steel body guarantees durability, hygiene, and long-lasting performance.



Teknik Özellikler



- Alt stand: fırınlar için sağlam destek ve tepsi depolama alanı.
- Mayalandırma kabini: sıcaklık ve nem kontrolü ile homojen mayalanma.
- Çoklu tepsi kapasitesi.
- Kolay erişim ve ergonomik tasarım.
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik iç yüzeyler.
- Paslanmaz çelik gövde.



Technical Specifications



- Base stand: sturdy support and tray storage for ovens.
- Proofing cabinet: temperature and humidity control for even proofing.
- Multi-tray capacity.
- Ergonomic design for easy access.
- Easy-to-clean and hygienic interior surfaces.
- Stainless-steel body.



⚡ KRCS.FST.6

✂ 1030 x 760 x 700	📏 1030 x 810 x 780
✳ 40 x 60 6 Tepsi	⚖ 35 kg
⚡	☑
🔌	☑

€ 600



⚡ KRCS.MY.6

✂ 1030 x 760 x 700	📏 1080 x 810 x 940
✳ 40 x 60 6 Tepsi	⚖ 65 kg
⚡ 220v - 50 Hz / 1,5 kW	30 °C / +90 °C
🔌 1 mbar	☑ TRM-23-2602/21

€ 1096



⚡ KRCS.FST.10

✂ 910 x 1010 x 850	📏 910 x 1060 x 930
✳ 2 / 1 10 Tepsi	⚖ 46 kg
⚡	☑
🔌	☑

€ 660



⚡ KRCS.MY.10

✂ 910 x 1010 x 850	📏 910 x 1060 x 930
✳ 2 / 1 10 Tepsi	⚖ 80 kg
⚡ 220v - 50 Hz / 1,5 kW	30 °C / +90 °C
🔌 1 mbar	☑ TRM-23-2602/21

€ 1170



⚡ KRCS.FST.4060

✂ 910 x 1010 x 850	📏 910 x 1060 x 930
✳ 40 x 60 10 Tepsi	⚖ 46 kg
⚡	☑
🔌	☑

€ 750



⚡ KRCS.MY.4060

✂ 910 x 1010 x 850	📏 910 x 1060 x 930
✳ 40 x 60 10 Tepsi	⚖ 80 kg
⚡ 220v - 50 Hz / 1,5 kW	30 °C / +90 °C
🔌 1 mbar	☑ TRM-23-2602/21

€ 1170

Gas Stone Cast Iron Grill

Elektrikli Dijital Pizza Fırını

Elektrikli Dijital Pizza Fırını, profesyonel mutfaklarda ve pizzacılarda hızlı, homojen ve mükemmel pişirme için geliştirilmiştir. Dijital kontrol paneli sayesinde sıcaklık ve süre hassas bir şekilde ayarlanabilir, her seferinde aynı standartta sonuç elde edilir. Yüksek verimli ısıtma sistemi sayesinde pizzalar ideal çıtırılıkta ve lezzette pişirilir. Paslanmaz çelik gövdesiyle dayanıklı, hijyenik ve uzun ömürlüdür.

The Electric Digital Pizza Oven is designed for professional kitchens and pizzerias to deliver fast, even, and perfect baking. Its digital control panel allows precise adjustment of temperature and time, ensuring consistent results every time. With its high-efficiency heating system, pizzas are baked with ideal crispness and flavor. The stainless-steel body guarantees durability, hygiene, and long-lasting perfor-



Teknik Özellikler

- Elektrikli çalışma sistemi.
- Dijital kontrol paneli ile sıcaklık ve süre ayarı.
- Homojen ısı dağılımı ile eşit pişirme.
- Yüksek verimli ısıtma sistemi, enerji tasarrufu sağlar.
- Aynı anda birden fazla pizza pişirme kapasitesi.
- Kolay temizlenebilir iç yüzeyler.
- Paslanmaz çelik gövde.



Technical Specifications

- Electric operation system.
- Digital control panel for temperature and time adjustment.
- Even heat distribution for uniform baking.
- High-efficiency heating system for energy savings.
- Multi-pizza baking capacity.
- Easy-to-clean interior surfaces.
- Stainless-steel body.



⚡ KRCS.PFD.4

✂ 870 x 720 x 450	📏 900 x 960 x 640
✂ 620 x 620 x 150	⚖ 92 kg
⚡ 400V / 5kW	🌡 50/400 °C
📏 30 x 30 x 4	CE TRM-23-2602/22

€ 1560



⚡ KRCS.PFD.6

✂ 1180 x 720 x 450	📏 1300 x 900 x 640
✂ 920 x 620 x 150	⚖ 120 kg
⚡ 400V / 8 kW	🌡 50/400 °C
📏 30 x 30 x 6	CE TRM-23-2602/22

€ 2040



⚡ KRCS.PFD.8

✂ 870 x 720 x 850	📏 910 x 960 x 1040
✂ 620 x 620 x 150	⚖ 175 kg
⚡ 400V / 10 kW	🌡 50/400 °C
📏 30 x 30 x 8	CE TRM-23-2602/22

€ 2716



⚡ KRCS.PFD.12

✂ 1180 x 720 x 850	📏 1180 x 770 x 980
✂ 920 x 620 x 150	⚖ 222 kg
⚡ 400V / 16 kW	🌡 50/400 °C
📏 30 x 30 x 12	CE TRM-23-2602/22

€ 3420

Electric / Gas Grill With Water Pan

Elektrikli / Gazlı Pizza Fırını

Profesyonel mutfaklar için tasarlanan Elektrikli / Gazlı Pizza Fırını, pizzaları hızlı, homojen ve kusursuz şekilde pişirir. Kullanıcı ihtiyacına göre elektrikli veya gazlı seçenek sunar. Yüksek verimli ısıtma sistemi sayesinde enerji tasarrufu sağlarken, homojen ısı dağılımı ile pizzaların içi yumuşak, dışı ise çıtır dokuda pişirilmesini garanti eder. Paslanmaz çelik gövde, dayanıklılık ve hijyen standartlarını en üst seviyede karşılar.

The Electric / Gas Pizza Oven is designed for professional kitchens, delivering fast, even, and flawless baking. Depending on the user's needs, it is available in electric or gas models. With its high-efficiency heating system, it ensures energy savings and consistent results – crispy on the outside and soft on the inside. The stainless-steel body guarantees durability, hygiene, and long-lasting performance.



Teknik Özellikler



- Elektrikli çalışma sistemi.
- Dijital veya manuel kontrol paneli seçeneği.
- Homojen ısı dağılımı ile eşit pişirme.
- Hızlı ısınma ve enerji tasarrufu.
- Aynı anda birden fazla pizza pişirme kapasitesi.
- Kolay temizlenebilir iç yüzeyler.
- Paslanmaz çelik gövde.



- Doğalgaz veya LPG ile çalışma.
- Manuel kontrol paneli.
- Yüksek verimli brülörler ile güçlü ısıtma.
- Homojen pişirme için optimize edilmiş ısı dağılımı.
- Çoklu pişirme kapasitesi.
- Kolay bakım ve temizlik.
- Paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü kullanım.

Technical Specifications



- Electric operation system.
- Digital or manual control panel option.
- Even heat distribution for uniform baking.
- Fast heating and energy efficiency.
- Multi-pizza baking capacity.
- Easy-to-clean interior surfaces.
- Stainless-steel body.



- Operates with natural gas or LPG.
- Manual control panel.
- High-performance burners for powerful heating.
- Optimized heat distribution for consistent baking.
- Multi-pizza baking capacity.
- Easy cleaning and maintenance.
- Stainless-steel body for durability.



⚡ KRCS.PFE.4

✂ 870 x 720 x 450	✂ 900 x 960 x 640
✂ 620 x 620 x 150	⚖ 92 kg
⚡ 400V / 5kW	50/400 °C
📏 30 x 30 x 4	CE TRM-23-2602/22

€ 1200



🔥 KRCS.PFG.4

✂ 1020x810x450	✂ 1020 x 860 x 530
✂ 620 x 620 x 150	⚖ 105 kg
⚡ 7,165 kW 20 mbar	50/400 °C
📏 30 x 30 x 4	CE 2422-GAR-7115/73

€ 1800



🔥 KRCS.PFGL.4

✂ 1020x810x450	✂ 1020 x 860 x 530
✂ 620 x 620 x 150	⚖ 105 kg
⚡ 5,577 kW 20 mbar	50/400 °C
📏 30 x 30 x 4	CE 2422-GAR-7115/73

€ 1825



⚡ KRCS.PFE.6

✂ 1180 x 720 x 450	📏 1300 x 960 x 640
✱ 920 x 620 x 150	⚖ 120 kg
⌚ 400V / 8 kW	🌡 50/400 °C
📏 30 x 30 x 6	🏷 CE TRM-23-2602/22

€ 1680



⚡ KRCS.PFE.8

✂ 870 x 720 x 850	📏 910 x 960 x 1040
✱ 620 x 620 x 150	⚖ 175 kg
⌚ 400V / 10 kW	🌡 50/400 °C
📏 30 x 30 x 8	🏷 CE TRM-23-2602/22

€ 1996



⚡ KRCS.PFE.12

✂ 1180 x 720 x 850	📏 1180 x 960 x 980
✱ 920 x 620 x 150	⚖ 222 kg
⌚ 400V / 16 kW	🌡 50/400 °C
📏 30 x 30 x 12	🏷 CE TRM-23-2602/22

€ 2700



🔥 KRCS.PFG.6

✂ 1320x820x450	📏 1320 x 870 x 530
✱ 920 x 620 x 150	⚖ 129 kg
⌚ 8,670 kW 20 mbar	🌡 50/400 °C
📏 30 x 30 x 6	🏷 CE 2422-GAR-7115/73

€ 2760



🔥 KRCS.PFG.8

✂ 1020x810x860	📏 1020 x 860 x 940
✱ 620 x 620 x 150	⚖ 200 kg
⌚ 14,330 kW 20 mbar	🌡 50/400 °C
📏 30 x 30 x 8	🏷 CE 2422-GAR-7115/73

€ 3750



🔥 KRCS.PFG.12

✂ 1320x820x860	📏 1320 x 870 x 940
✱ 920 x 620 x 150	⚖ 250 kg
⌚ 17,339 kW 20 mbar	🌡 50/400 °C
📏 30 x 30 x 12	🏷 CE 2422-GAR-7115/73

€ 4500



🔌 KRCS.PFGL.6

✂ 1320x820x450	📏 1320 x 870 x 530
✱ 920 x 620 x 150	⚖ 129 kg
⌚ 8,714 kW 20 mbar	🌡 50/400 °C
📏 30 x 30 x 12	🏷 CE 2422-GAR-7115/73

€ 2785



🔌 KRCS.PFGL.8

✂ 1020x810x860	📏 1020 x 860 x 940
✱ 620 x 620 x 150	⚖ 200 kg
⌚ 11,154 kW 20 mbar	🌡 50/400 °C
📏 30 x 30 x 8	🏷 CE 2422-GAR-7115/73

€ 3775



🔌 KRCS.PFGL.12

✂ 1320x820x860	📏 1320 x 870 x 940
✱ 920 x 620 x 150	⚖ 250 kg
⌚ 17,427 kW 20 mbar	🌡 50/400 °C
📏 30 x 30 x 12	🏷 CE 2422-GAR-7115/73

€ 4525

Electric / Gas Range

Elektrikli / Gazlı Pizza Fırın Standı

Pizza fırınlarıyla uyumlu olarak tasarlanan Pizza Fırın Standı, fırının kullanımını kolaylaştırırken alt kısmında ek depolama alanı sağlar. Dayanıklı yapısı sayesinde uzun süreli kullanım sunar. Paslanmaz çelik gövdesi hijyen, sağlamlık ve kolay temizlik avantajı verir.

The Pizza Oven Stand is designed to be fully compatible with pizza ovens, providing convenience in use and extra storage space underneath. Its robust structure ensures long-lasting performance, while the stainless-steel body guarantees hygiene, durability, and easy cleaning.



Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde.
- Fırın ile tam uyumlu ölçüler.
- Alt raflı depolama alanı.
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik tasarım.
- Dayanıklı ve uzun ömürlü kullanım.
- Kolay kurulum ve pratik kullanım.

Technical Specifications

- Stainless-steel body.
- Perfectly compatible dimensions with the oven.
- Lower shelf for additional storage.
- Hygienic and easy-to-clean design.
- Durable and long-lasting use.
- Easy installation and practical usage.



⚡ KRCS.PFSE.4

✂ 870 x 720 x 850 ✂ 890 x 740 x 900

☀ ☀ 26 kg

⌚ ⌚

🗑 🗑

€ 436

⚡ KRCS.PFSE.6

✂ 1180 x 720 x 850 ✂ 1200 x 740 x 900

☀ ☀ 37 kg

⌚ ⌚

🗑 🗑

€ 464



🔥 KRCS.PFSG.4

✂ 1010 x 820 x 800 ✂ 1020 x 840 x 820

☀ ☀ 35 kg

⌚ ⌚

🗑 🗑

€ 496

🔥 KRCS.PFSG.6

✂ 1320 x 820 x 800 ✂ 1340 x 840 x 820

☀ ☀ 45 kg

⌚ ⌚

🗑 🗑

€ 570

Electric / Gas Range

Elektrikli / Gazlı Pizza Fırın Standı

Electric / Gas Boiling Boiler

Gazlı Pasta Börek Fırını

Gazlı Pasta Börek Fırını, profesyonel mutfaklarda börek, poğaç, çörek ve pasta çeşitlerini ideal sıcaklıkta pişirmek için tasarlanmıştır. Homojen ısı dağılımı sayesinde ürünlerin içi ve dışı eşit şekilde pişer. Gazlı çalışma özelliği ile enerji verimliliği sunarken, paslanmaz çelik gövdesi dayanıklılık ve hijyen sağlar.

The Gas Pastry & Borek Oven is designed for professional kitchens to bake a wide variety of pastries, including börek, buns, cakes, and more at the perfect temperature. Its even heat distribution ensures consistent baking inside and out. Powered by gas for energy efficiency, the stainless-steel body guarantees durability and hygiene.

Teknik Özellikler



- LPG veya NG ile çalışabilme özelliği.
- Paslanmaz çelik brülörler ile homojen ısı dağılımı.
- Manuel gaz kontrol sistemi.
- Termokulp ve magnet emniyet ventilli gaz muslukları.
- Alt ve üst ısı ayrı ayrı kontrol edilebilir.
- 0-300 °C termostat kontrollü sıcaklık ayarı.
- Isıya dayanıklı iç aydınlatmalı cam kapak.
- Tam izolasyonlu gövde ile ısı kaybını önler.
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik iç yüzey.
- Paslanmaz çelik iç ve dış gövde.

Technical Specifications



- Operates with LPG or Natural Gas.
- Stainless-steel burners for uniform heat distribution.
- Manual gas control system.
- Gas valves with thermocouple and magnetic safety system.
- Separate top and bottom heat control.
- Temperature adjustable by thermostat (0-300 °C).
- Heat-resistant glass door with internal lighting.
- Fully insulated body to prevent heat loss.
- Easy-to-clean and hygienic baking chamber.
- Stainless-steel inner and outer body.



🔥 KRCS.SPBFG.7575.CE

✂ 750 x 750 x 1600	📏 750 x 830 x 1680
☀ 5 Sıra	⚖ 115 kg
⌚ 22,391 kw 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 Tepsi Ölçüsü	CE 2422-GAR-7115/81

€ 1650



🔥 KRCS.SPBFG.7516.CE

✂ 750 x 1000 x 1600	📏 750 x 1050 x 1680
☀ 5 Sıra	⚖ 110 kg
⌚ 22,391 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📏 Tepsi Ölçüsü	CE 2422-GAR-7115/81

€ 1260



🔥 KRCS.SPBFG.7575.CE

✂ 750 x 750 x 1600	📏 750 x 830 x 1680
☀ 5 Sıra	⚖ 115 kg
⌚ 22,385 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 Tepsi Ölçüsü	CE 2422-GAR-7115/81

€ 1675



🔥 KRCS.SPBFG.7516.CE

✂ 750 x 1000 x 1600	📏 750 x 1050 x 1680
☀ 5 Sıra	⚖ 110 kg
⌚ 22,385 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 Tepsi Ölçüsü	CE 2422-GAR-7115/81

€ 1285



🔥 KRCS.SPBFG.8016.CE

✂ 800 x 1000 x 1600	📏 910 x 1050 x 1720
☀ 5 Sıra	⚖ 122 kg
⊕ 22,391 kw 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
📏 Tepsi Ölçüleri	CE 2422-GAR-7115/81

€ 1320

🔥 KRCS.SPBFG.9090.CE

✂ 900 x 900 x 1600	📏 900 x 950 x 1680
☀ 5 Sıra	⚖ 135 kg
⊕ 33,586 KW 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
📏 Tepsi Ölçüsü	CE 2422-GAR-7115/81

€ 1860

🔥 KRCS.SPBFG.1010.CE

✂ 1000 x 1000 x 1600	📏 1100 x 1050 x 1720
☀ 5 Sıra	⚖ 141 kg
⊕ 33,586 KW 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
📏 Tepsi Ölçüleri	CE 2422-GAR-7115/81

€ 1500



🔥 KRCS.SPBFG.8016.CE

✂ 800 x 1000 x 1600	📏 910 x 1050 x 1720
☀ 5 Sıra	⚖ 122 kg
⊕ 22,385 KW 30 mbar	💧 LPG (Liquefied Gas)
📏 Tepsi Ölçüleri	CE 2422-GAR-7115/81

€ 1345

🔥 KRCS.SPBFG.9090.CE

✂ 900 x 900 x 1600	📏 900 x 950 x 1680
☀ 5 Sıra	⚖ 135 kg
⊕ 33,577 KW 30 mbar	💧 LPG (Liquefied Gas)
📏 Tepsi Ölçüsü	CE 2422-GAR-7115/81

€ 1885

🔥 KRCS.SPBFG.1010.CE

✂ 1000 x 1000 x 1600	📏 1100 x 1050 x 1720
☀ 5 Sıra	⚖ 141 kg
⊕ 33,577 KW 30 mbar	💧 LPG (Liquefied Gas)
📏 Tepsi Ölçüleri	CE 2422-GAR-7115/81

€ 1525

Cafeteria Group

Kafeterya Grubu



Hızlı servis, temiz çizgiler.

Bu grup, gün boyu akan servis trafiğine uyum sağlayan fonksiyonel ekipmanlardan oluşur. Hem göze hitap eder, hem beklentiyi karşılar.

Fast Service, Clean Lines

This group consists of functional equipment designed to keep up with the continuous flow of daily service. It appeals to the eye while meeting expectations with ease.



Electric / Gas Fryer

Elektrikli / Gazlı Snack Fritöz

Kompakt yapısıyla alanı verimli kullanır, yüksek kapasitesiyle servis hızını artırır. Profesyonel mutfakların vazgeçilmez yardımcısı.

Compact footprint, high capacity — maximizes space and boosts service speed. An essential tool for every professional kitchen.



Teknik Özellikler



- Termostatik ısı kontrolü sayesinde sabit sıcaklıkta pişirme imkânı.
- Hareketli ısıtıcı sistemi, kolay ve hızlı temizlik sağlar.
- Paslanmaz çelik fritöz sepetleri, yüksek ısıya dayanıklı ve uzun ömürlü.
- Emniyetli yağ tahliyesi için ön kısma konumlandırılmış tahliye musluğu.
- Limit termostat ile aşırı ısınmaya karşı güvenli kullanım. Kolay temizlenebilir iç hazne ve yuvarlatılmış köşelerle hijyenik tasarım.
- Dayanıklı paslanmaz gövde (AISI 304) ile uzun süreli profesyonel kullanım.



- LPG ve Doğal Gaz (NG) ile uyumlu çalışma.
- Magnet emniyet ventilli gaz muslukları ile maksimum güvenlik.
- Paslanmaz çelik fritöz sepetleri, yüksek ısıya dayanıklı ve hijyenik.
- Entegre yağ tahliye musluğu ile güvenli ve pratik boşaltma.
- Limit termostat ile aşırı ısınmaya karşı koruma.
- Kolay temizlenebilir iç hazne, yuvarlatılmış köşelerle hijyenik kullanım.
- AISI 304 paslanmaz çelik gövde ile dayanıklı ve uzun ömürlü yapı.

Technical Specifications



- Thermostatic heat control ensures consistent cooking temperature.
- Movable heating system allows for quick and easy cleaning.
- Stainless steel fryer baskets are heat-resistant and built to last.
- Front-mounted drain valve for safe and convenient oil disposal.
- Safety ensured with limit thermostat to prevent overheating.
- Hygienic design with easy-to-clean tank and rounded corners.
- Durable stainless steel body (AISI 304) for long-lasting professional use.



- Compatible with LPG and Natural Gas (NG) operation.
- Magnet safety-valved gas taps for maximum safety.
- Stainless steel fryer baskets, heat-resistant and hygienic.
- Integrated oil drain tap for safe and practical discharge.
- Limit thermostat for protection against overheating.
- Easy-to-clean inner tank with rounded corners for hygienic use.
- AISI 304 stainless steel body for durability and long service life.



⚡ KRCS.SFE.5

✂ 300 x 570 x 290	📏 420 x 600 x 320
☀ 50 °C - 200 °C	⚖ 8 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 2,5 kW	
🗑 5 LT	CE TRM-23-2602/25

€ 294



⚡ KRCS.SFE.33

✂ 400 x 570 x 290	📏 420 x 610 x 320
☀ 50 °C - 200 °C	⚖ 12 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 5 kW	
🗑 5 LT	CE TRM-23-2602/25

€ 450



⚡ KRCS.SFE.8

✂ 350 x 570 x 290	📏 380 x 610 x 320
☀ 50 °C - 200 °C	⚖ 9 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 2,5 kW	
🗑 5 LT	CE TRM-23-2602/25

€ 396



⚡ KRCS.SFE.55

✂ 600 x 570 x 290	📏 840 x 610 x 320
☀ 50 °C - 200 °C	⚖ 15 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 5 kW	
🗑 5 LT	CE TRM-23-2602/25

€ 474



Electric / Gas Flat Plate - Iron Grill

Elektrikli / Gazlı

Döküm - Düz Pleyt

Izgara

Geniş ve pürüzsüz pişirme yüzeyiyle her porsiyonda mükemmel sonuç. Güçlü ısı dağılımı ve sağlam gövdesiyle yoğun tempolu mutfaklarda maksimum performans.

Wide, smooth cooking surface for perfect results every time. Powerful heat distribution and robust



Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



⚡ KRCS.SIZPE.357

300 x 570 x 290	390 x 610 x 330
50 °C - 300 °C	10 kg
220v - 50 Hz / 1,5 kW	
1200 cm ²	CE TRM-23-2602/12

€ 294



🔥 KRCS.SIZPG.357

300 x 570 x 290	390 x 610 x 330
1 Adet / Piece	10 kg
3,511 kW 20 mbar	NG (Naturel Gas)
1200 cm ²	CE 2422-GAR-7115/23

€ 330



🔥 KRCS.SIZPGL.357

300 x 570 x 290	390 x 610 x 330
1 Adet / Piece	10 kg
3,137 KW 30 mbar	LPG (Liquefied Gas)
1200 cm ²	CE 2422-GAR-7115/23

€ 355



⚡ KRCS.SIZPE.557

✂ 500 x 570 x 290 ✂ 380 x 610 x 320
☼ 50 °C - 300 °C ⚖ 13 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 2,5 kW
📏 2000 cm² Ⓒ TRM-23-2602/12

€ 366



⚡ KRCS.SIZDE.357

✂ 300 x 570 x 290 ✂ 390 x 610 x 330
☼ 50 °C - 300 °C ⚖ 14 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 1,5 kW
📏 1200 cm² Ⓒ 2422-GAR-7115/11

€ 318



⚡ KRCS.SIZDE.557

✂ 500 x 570 x 290 ✂ 380 x 610 x 320
☼ 50 °C - 300 °C ⚖ 24 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 2,5 kW
📏 2000 cm² Ⓒ 2422-GAR-7115/11

€ 390



🔥 KRCS.SIZPG.557

✂ 500 x 570 x 290 ✂ 630 x 610 x 330
☼ 1 Adet / Piece ⚖ 13 kg
⌚ 3,511 kW 30 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📏 2000 cm² Ⓒ 2422-GAR-7115/23

€ 366



🔥 KRCS.SIZDG.357

✂ 300 x 570 x 290 ✂ 390 x 610 x 330
☼ 1 Adet / Piece ⚖ 14 kg
⌚ 3,511 kW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📏 1200 cm² Ⓒ 2422-GAR-7115/23

€ 354



🔥 KRCS.SIZDG.557

✂ 500 x 570 x 290 ✂ 630 x 610 x 330
☼ 1 Adet / Piece ⚖ 24 kg
⌚ 3,511 kW 30 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📏 2000 cm² Ⓒ 2422-GAR-7115/23

€ 402



🔥 KRCS.SIZPGL.557

✂ 500 x 570 x 290 ✂ 630 x 610 x 330
☼ 1 Adet / Piece ⚖ 13 kg
⌚ 3,137 KW 20 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 2000 cm² Ⓒ 2422-GAR-7115/23

€ 391



🔥 KRCS.SIZDGL.357

✂ 300 x 570 x 290 ✂ 390 x 610 x 330
☼ 1 Adet / Piece ⚖ 14 kg
⌚ 3,137 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 1200 cm² Ⓒ 2422-GAR-7115/23

€ 379



🔥 KRCS.SIZDGL.557

✂ 500 x 570 x 290 ✂ 630 x 610 x 330
☼ 1 Adet / Piece ⚖ 24 kg
⌚ 3,137 KW 20 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📏 2000 cm² Ⓒ 2422-GAR-7115/23

€ 427

Electric / Gas Snack Series Cooker

Elektrikli / **Gazlı** Snack Seri Ocak

Elektrikli veya gazlı seçenekleriyle her mutfağa uyum sağlar. Güçlü ısıtma performansı ve dayanıklı yapısıyla yoğun tempolu profesyonel mutfaklarda uzun ömürlü, güvenilir kullanım sunar.

Available in electric or gas versions to suit any kitchen. Delivers powerful heating performance and durable construction for long-lasting, reliable use in high-demand professional kitchens.



Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



⚡ KRCS.SPOE.357

✂ 300 x 570 x 290	✂ 390 x 610 x 330
⚡ 220v - 50 Hz / 3 kW	⚖ 10 kg
	CE TRM-23-2602/23

€ 396



⚡ KRCS.SPOE.557

✂ 500 x 570 x 290	✂ 380 x 610 x 320
⚡ 220v - 50 Hz / 6 kW	⚖ 15 kg
	CE TRM-23-2602/23

€ 558



🔥 KRCS.SOG.357

✂ 300 x 570 x 290	✂ 390 x 610 x 330
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 10 kg
⚡ 5,159 kW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
	CE 2422-GAR-7115/84

€ 342



🔥 KRCS.SOG.557

✂ 500 x 570 x 290	✂ 630 x 610 x 330
✱ 4 Adet / Piece	⚖ 20 kg
⚡ 10,318 KW 30 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
	CE 2422-GAR-7115/84

€ 498



🔥 KRCS.SOGL.357

✂ 300 x 570 x 290	✂ 390 x 610 x 330
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 10 kg
⚡ 4,957 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
	CE 2422-GAR-7115/84

€ 367



🔥 KRCS.SOGL.557

✂ 500 x 570 x 290	✂ 630 x 610 x 330
✱ 4 Adet / Piece	⚖ 20 kg
⚡ 9,914 KW 20 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
	CE 2422-GAR-7115/84

€ 523

Electric Potato Rester

Elektrikli Patates

Dinlendirme

Kızartılmış patatesleri sıcak ve çıtır tutmak için tasarlanmıştır. Delikli haznesi fazla yağı süzerken, homojen ısı dağılımı sayesinde ürünlerin tazeliğini korur. Kolay temizlenebilir ve hijyenik yapısıyla profesyonel mutfakların vazgeçilmezidir.

Designed to keep fried potatoes hot and crispy. The perforated pan drains excess oil, while even heat distribution preserves freshness. With its easy-to-clean and hygienic structure, it's an essential in professional kitchens.

Teknik Özellikler



- Termostatik kontrollü pişirmePaslanmaz çelik gövde Kompakt tasarım, sınırlı alanlar için uygun
- Kolay temizlenebilir yüzeyler. Yoğun profesyonel kullanım için dayanıklı yapı

Technical Specifications



- Thermostatic-controlled cooking. Stainless steel body. Compact design suitable for limited spaces.
- Easy-to-clean surfaces. Robust construction for heavy-duty professional use



⚡ KRCS.SPDE.35

✂ 350 x 570 x 290

✂ 420 x 620 x 320

✂ 2/3 GN 100

⚖ 10 kg

⚡ 220v - 50Hz 1 kw

CE TRM-23-2602/10

€ 342

Electric Hot Dog Cooker

Elektrikli Sosislik

Elektrikli sosislik, sosisleri kısa sürede eşit şekilde pişirerek sıcak servis imkânı sağlar. Dayanıklı yapısı, pratik kullanımı ve hijyenik tasarımıyla fast food, büfe ve kafe mutfaklarının vazgeçilmezidir.

The Electric Hot Dog Cooker ensures quick and even cooking of sausages, offering convenient and hygienic service for snack bars, cafes, and fast-food kitchens.



⚡ KRCS.SSE.3

✂ 545 x 440 x 550

✂ 680 x 610 x 430

✂ 3 KAP

⚖ 14 kg

⚡ 220v - 50 Hz /1 kW

CE TRM-23-2602/03

€ 304



⚡ KRCS.SSE.1

✂ 390 x 380 x 550

✂ 450 x 450 x 260

✂ 1 KAP

⚖ 11 kg

⚡ 220v - 50 Hz /1 kW

CE TRM-23-2602/03

€ 256

Electric Countertop Pastry Rack

Elektrikli Set Üstü Böreklik

Kompakt yapısıyla tezgâh üstü kullanıma uygun böreklik, börek ve hamur işleri için hızlı ve homojen pişirme sağlar. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesiyle hijyenik, enerji tasarruflu ve kolay temizlenebilir bir çözümdür.

Compact and efficient design for quick, even baking of pastries. Made of stainless steel, it offers hygiene, durability, and easy cleaning.



⚡ KRCS.SUBE.660

✂ 600 x 600 x 550 ✂ 620 x 620 x 300
⚖ 28 kg

⚡ 220v - 50Hz 2 kw

📏 2500 cm² ⚡ TRM-23-2602/26

€ 300



⚡ KRCS.SUBE.860

✂ 800 x 600 x 550 ✂ 820 x 620 x 300
⚖ 70 kg

⚡ 220v - 50 Hz / 2 kW

📏 3500 cm² ⚡ TRM-23-2602/26

€ 350



⚡ KRCS.SUBE.1060

✂ 1000 x 600 x 550 ✂ 1020 x 620 x 300
⚖ 35 kg

⚡ 220v - 50 Hz / 2,5 kW

📏 4500 cm² ⚡ TRM-23-2602/26

€ 450



⚡ KRCS.SCTU.70

✂ 700 x 570 x 700 ✂ 780 x 670 x 900
⚖ 50 kg

⚡ 220v - 50Hz 1,5 kw

📏 120 LT ⚡ TRM-23-2602/27

€ 1140



⚡ KRCS.SCTU.90

✂ 900 x 570 x 700 ✂ 980 x 670 x 900
⚖ 58 kg

⚡ 220v - 50 Hz / 1,5 kW

📏 160 LT ⚡ TRM-23-2602/27

€ 1350

Electric / Gas Fryer

Elektrikli / Gazlı Fritöz

Kompakt yapısıyla alanı verimli kullanır, yüksek kapasitesiyle servis hızını artırır. Profesyonel mutfakların vazgeçilmez yardımcısı.

Compact footprint, high capacity — maximizes space and boosts service speed. An essential tool for every professional kitchen.

Teknik Özellikler



- Termostatik ısı kontrolü sayesinde sabit sıcaklıkta pişirme imkânı.
- Hareketli ısıtıcı sistemi, kolay ve hızlı temizlik sağlar.
- Paslanmaz çelik fritöz sepetleri, yüksek ısıya dayanıklı ve uzun ömürlü.
- Emniyetli yağ tahliyesi için ön kısma konumlandırılmış tahliye musluğu.
- Limit termostat ile aşırı ısınmaya karşı güvenli kullanım. Kolay temizlenebilir iç hazne ve yuvarlatılmış köşelerle hijyenik tasarım.
- Dayanıklı paslanmaz gövde (AISI 304) ile uzun süreli profesyonel kullanım.



- LPG ve Doğal Gaz (NG) ile uyumlu çalışma.
- Magnet emniyet ventilli gaz muslukları ile maksimum güvenlik.
- Paslanmaz çelik fritöz sepetleri, yüksek ısıya dayanıklı ve hijyenik.
- Entegre yağ tahliye musluğu ile güvenli ve pratik boşaltma.
- Limit termostat ile aşırı ısınmaya karşı koruma.
- Kolay temizlenebilir iç hazne, yuvarlatılmış köşelerle hijyenik kullanım.
- AISI 304 paslanmaz çelik gövde ile dayanıklı ve uzun ömürlü yapı.

Technical Specifications



- Thermostatic heat control ensures consistent cooking temperature.
- Movable heating system allows for quick and easy cleaning.
- Stainless steel fryer baskets are heat-resistant and built to last.
- Front-mounted drain valve for safe and convenient oil disposal.
- Safety ensured with limit thermostat to prevent overheating.
- Hygienic design with easy-to-clean tank and rounded corners.
- Durable stainless steel body (AISI 304) for long-lasting professional use.



- Compatible with LPG and Natural Gas (NG) operation.
- Magnet safety-valved gas taps for maximum safety.
- Stainless steel fryer baskets, heat-resistant and hygienic.
- Integrated oil drain tap for safe and practical discharge.
- Limit thermostat for protection against overheating.
- Easy-to-clean inner tank with rounded corners for hygienic use.
- AISI 304 stainless steel body for durability and long service life.



⚡ KRCS.EFE.3

✂ 185 x 360 x 200

✂ 200 x 530 x 420

▲ 4,5 kg

⚡ 220v - 50Hz 2.5 kw

🗑 3 LT

CE TRM-23-2602/25

€ 130



⚡ KRCS.EFE.33

✂ 370 x 360 x 200

✂ 400 x 595 x 420

▲ 9 kg

⚡ 220v - 50Hz 5 kw

🗑 3+3 LT

CE TRM-23-2602/25

€ 233



⚡ KRCS.EFE.5	
✂ 270 x 360 x 200	✂ 280 x 530 x 420
	⬆ 6 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 2,5 kW	
🗑 5 LT	CE TRM-23-2602/25
€ 160	



⚡ KRCS.EFE.55	
✂ 565 x 360 x 200	✂ 585 x 530 x 420
	⬆ 11 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 5 kW	
🗑 5+5 LT	CE TRM-23-2602/25
€ 250	



🔥 KRCS.EFG.5	
✂ 270 x 430 x 350	✂ 280 x 530 x 405
☼ 1 Adet / Piece	⬆ 7 kg
⊕ 4,030 kw 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
🗑 5 LT	CE 2422-GAR-7115/71
€ 180	



🔥 KRCS.EFG.55	
✂ 270 x 430 x 350	✂ 550 x 585 x 405
☼ 2 Adet / Piece	⬆ 10 kg
⊕ 8,061 kw 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
🗑 5+5 LT	CE 2422-GAR-7115/71
€ 300	



🔥 KRCS.EFGL.5	
✂ 270 x 430 x 350	✂ 280 x 530 x 405
☼ 1 Adet / Piece	⬆ 7 kg
⊕ 3,137 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
🗑 5 LT	CE 2422-GAR-7115/71
€ 205	



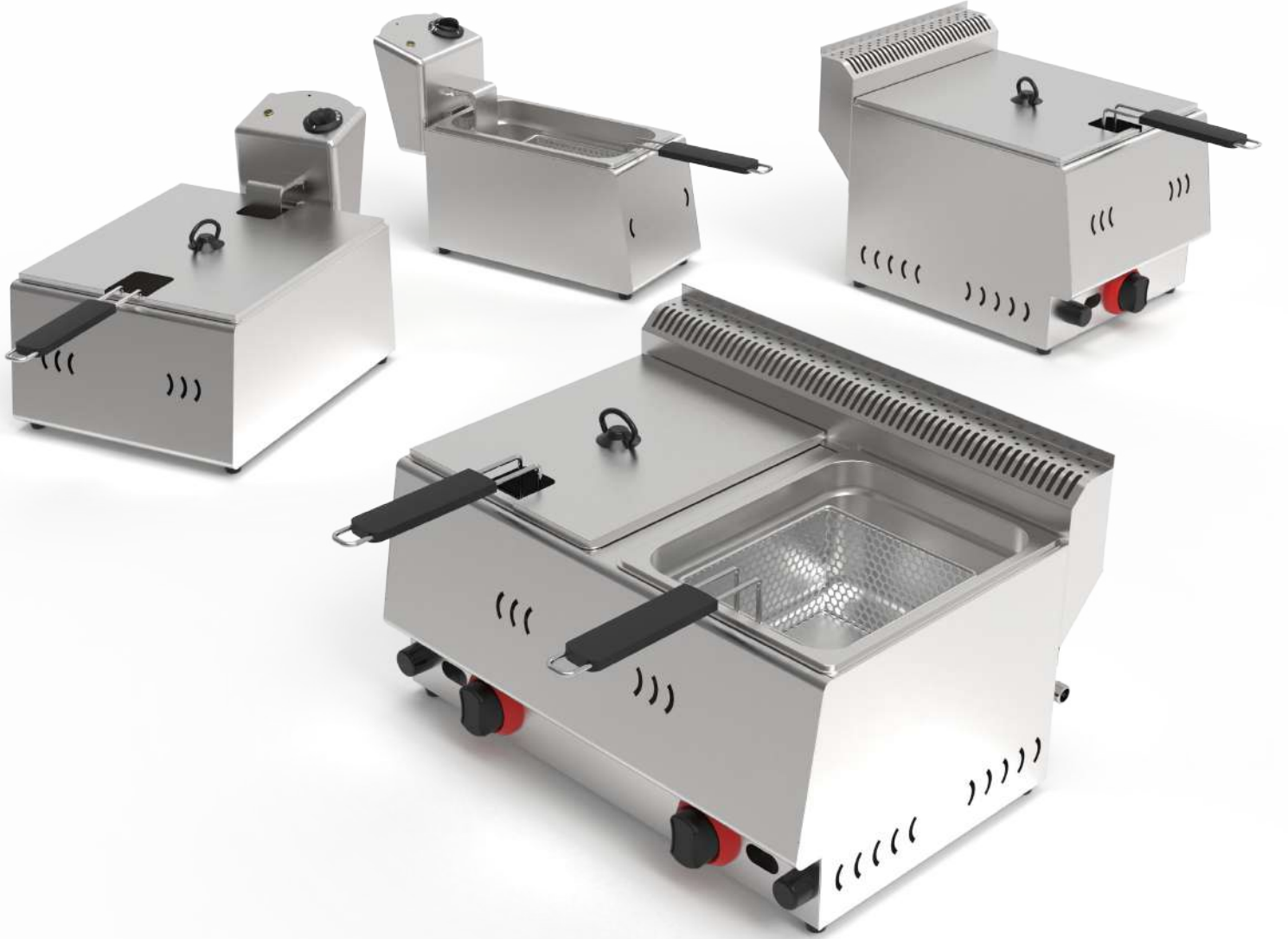
🔥 KRCS.EFGL.55	
✂ 270 x 430 x 350	✂ 550 x 585 x 405
☼ 2 Adet / Piece	⬆ 10 kg
⊕ 6,274 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
🗑 5+5 LT	CE 2422-GAR-7115/71
€ 325	

Electric / Gas Fryer

Elektrikli / Gazlı Fritöz

Kompakt yapısıyla alanı verimli kullanır, yüksek kapasitesiyle servis hızını artırır. Profesyonel mutfakların vazgeçilmez yardımcısı.

Compact footprint, high capacity — maximizes space and boosts service speed. An essential tool for every professional kitchen.



Teknik Özellikler



- Termostatik ısı kontrolü sayesinde sabit sıcaklıkta pişirme imkânı.
- Hareketli ısıtıcı sistemi, kolay ve hızlı temizlik sağlar.
- Paslanmaz çelik fritöz sepetleri, yüksek ısıya dayanıklı ve uzun ömürlü.
- Emniyetli yağ tahliyesi için ön kısma konumlandırılmış tahliye musluğu.
- Limit termostat ile aşırı ısınmaya karşı güvenli kullanım. Kolay temizlenebilir iç hazne ve yuvarlatılmış köşelerle hijyenik tasarım.
- Dayanıklı paslanmaz gövde (AISI 304) ile uzun süreli profesyonel kullanım.



- LPG ve Doğal Gaz (NG) ile uyumlu çalışma.
- Magnet emniyet ventilli gaz muslukları ile maksimum güvenlik.
- Paslanmaz çelik fritöz sepetleri, yüksek ısıya dayanıklı ve hijyenik.
- Entegre yağ tahliye musluğu ile güvenli ve pratik boşaltma.
- Limit termostat ile aşırı ısınmaya karşı koruma.
- Kolay temizlenebilir iç hazne, yuvarlatılmış köşelerle hijyenik kullanım.
- AISI 304 paslanmaz çelik gövde ile dayanıklı ve uzun ömürlü yapı.

Technical Specifications



- Thermostatic heat control ensures consistent cooking temperature.
- Movable heating system allows for quick and easy cleaning.
- Stainless steel fryer baskets are heat-resistant and built to last.
- Front-mounted drain valve for safe and convenient oil disposal.
- Safety ensured with limit thermostat to prevent overheating.
- Hygienic design with easy-to-clean tank and rounded corners.
- Durable stainless steel body (AISI 304) for long-lasting professional use



- Compatible with LPG and Natural Gas (NG) operation.
- Magnet safety-valved gas taps for maximum safety.
- Stainless steel fryer baskets, heat-resistant and hygienic.
- Integrated oil drain tap for safe and practical discharge.
- Limit thermostat for protection against overheating.
- Easy-to-clean inner tank with rounded corners for hygienic use.
- AISI 304 stainless steel body for durability and long service life



⚡ KRCS.EFE.8

✂ 350 x 360 x 200	📏 1210 x 780 x 620
☀	⚖ 7 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 2,5 kW	
🗑 8 LT	🔧 TRM-23-2602/25

€ 175



⚡ KRCS.EFE.88

✂ 665 x 450 x 200	📏 575 x 680 x 420
☀	⚖ 12,5 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 5 kW	
🗑 8+8 LT	🔧 TRM-23-2602/25

€ 316



🔥 KRCS.EFG.8

✂ 350 x 430 x 350	📏 360 x 600 x 405
☀ 1 Adet / Piece	⚖ 8 kg
⌚ 4,030 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
🗑 8 LT	🔧 2422-GAR-7115/71

€ 210



🔥 KRCS.EFG.88

✂ 700 x 430 x 350	📏 710 x 575 x 405
☀ 2 Adet / Piece	⚖ 14,5 kg
⌚ 8,061 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
🗑 8+8 LT	🔧 2422-GAR-7115/71

€ 346



🔥 KRCS.EFGL.8

✂ 350 x 430 x 350	📏 360 x 600 x 405
☀ 1 Adet / Piece	⚖ 8 kg
⌚ 3,137 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
🗑 8 LT	🔧 2422-GAR-7115/71

€ 235



🔥 KRCS.EFGL.88

✂ 700 x 430 x 350	📏 710 x 575 x 405
☀ 2 Adet / Piece	⚖ 14,5 kg
⌚ 6,274 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
🗑 8+8 LT	🔧 2422-GAR-7115/71

€ 370

Gas Cooker

Gazlı Ocak

Gazlı seçenekleriyle her mutfığa uyum sağlar. Güçlü ısıtma performansı ve dayanıklı yapısıyla yoğun tempolu profesyonel mutfaklarda uzun ömürlü, güvenilir kullanım sunar.

Available in gas versions to suit any kitchen. Delivers powerful heating performance and durable construction for long-lasting, reliable use in high-demand professional kitchens.kitchen.

Teknik Özellikler



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım. Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları. Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.



🔥 KRCS.EOG.1

📏 250 x 290 x 180	📏 380 x 370 x 190
✳️ 1 Adet / Piece	⚖️ 5 kg
⚡ 3,511 kw 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📦	CE 2422-GAR-7115/84

€ 163

Technical Specifications



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources. Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.



🔥 KRCS.EOG.2

📏 600 x 290 x 180	📏 610 x 370 x 190
✳️ 2 Adet / Piece	⚖️ 10,5 kg
⚡ 7,022 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📦	CE 2422-GAR-7115/84

€ 288



🔥 KRCS.EOGL.1

📏 250 x 290 x 180	📏 380 x 370 x 190
✳️ 1 Adet / Piece	⚖️ 5 kg
⚡ 2,479 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📦	CE 2422-GAR-7115/84

€ 188



🔥 KRCS.EOGL.2

📏 600 x 290 x 180	📏 610 x 370 x 190
✳️ 2 Adet / Piece	⚖️ 10,5 kg
⚡ 4,957 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📦	CE 2422-GAR-7115/84

€ 313



KRCS.EOG.3

800 x 290 x 180	820 x 370 x 190
3 Adet / Piece	14,5 kg
10,533 kw 20 mbar	NG (Naturel Gas)
CE 2422-GAR-7115/84	

€ 405



KRCS.EOG.4

600 x 600 x 180	630 x 700 x 190
4 Adet / Piece	21 kg
14,043 KW 20 mbar	NG (Naturel Gas)
CE 2422-GAR-7115/84	

€ 510



KRCS.EOG.6

800 x 600 x 180	910 x 610 x 190
6 Adet / Piece	26 kg
21,065 KW 20 mbar	NG (Naturel Gas)
CE 2422-GAR-7115/84	

€ 720



KRCS.EOGL.3

800 x 290 x 180	820 x 370 x 190
3 Adet / Piece	14,5 kg
7,436 KW 30 mbar	LPG (Liquefied Gas)
CE 2422-GAR-7115/84	

€ 430



KRCS.EOGL.4

600 x 600 x 180	630 x 700 x 190
4 Adet / Piece	21 kg
9,914 KW 30 mbar	LPG (Liquefied Gas)
CE 2422-GAR-7115/84	

€ 535



KRCS.EOGL.6

800 x 600 x 180	910 x 610 x 190
6 Adet / Piece	26 kg
14,871 KW 30 mbar	LPG (Liquefied Gas)
CE 2422-GAR-7115/84	

€ 745

Electric / Gas Toaster

Elektrikli / Gazlı Tost Makinesi

Yoğun kullanıma uygun profesyonel tost makineleri, dayanıklı yapısı ve yüksek ısı verimi sayesinde kısa sürede mükemmel tost performansı sağlar. Paslanmaz çelik gövde, kolay temizlenebilir döküm plakalar ve uzun ömürlü kullanım sunar.

Designed for professional use, these toasters deliver fast, consistent, and high-quality results. With durable cast-iron plates and stainless-steel body, they ensure long-lasting performance and easy cleaning.



Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölgeyi ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG, LNG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölgeyi ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



⚡ KRCS.TME.8

✂ 330 x 380 x 220 ✂ 395 x 345 x 280
 ✨ 8 Dilim ⚖ 18 kg
 ⚡ 220v - 50Hz 1,3 kw
 ☑ TRM-23-2602/04

€ 188



⚡ KRCS.TME.12

✂ 410 x 390 x 265 ✂ 450 x 450 x 260
 ✨ 12 Dilim ⚖ 22,5 kg
 ⚡ 220v - 50Hz 1,8 kw
 ☑ TRM-23-2602/04

€ 228



⚡ KRCS.TME.20

✂ 500 x 380 x 260 ✂ 520 x 450 x 280
 ✨ 20 Dilim ⚖ 26,5 kg
 ⚡ 220v - 50Hz 2,5 kw
 ☑ TRM-23-2602/04

€ 270



⚡ KRCS.TME.88

✂ 645 x 365 x 300 ✂ 670 x 400 x 320
 ✨ 8+8 Dilim ⚖ 35 kg
 ⚡ 220v - 50 Hz / 2*1,3 kW
 ☑ TRM-23-2602/04

€ 375



🔥 KRCS.TMG.12

✂ 410 x 410 x 240 ✂ 450 x 450 x 260
 ✨ 12 Dilim ⚖ 23 kg
 ⚡ 3,511 kw 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
 ☑ 2422-GAR-7115/74

€ 285



🔥 KRCS.TMG.20

✂ 515 x 440 x 260 ✂ 520 x 470 x 280
 ✨ 20 Dilim ⚖ 26,5 kg
 ⚡ 3,511 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
 ☑ 2422-GAR-7115/74

€ 330



⚡ KRCS.YTME.12

✂ 400 x 400 x 250 ✂ 450 x 450 x 260
 ✨ 12 Dilim ⚖ 22,5 kg
 ⚡ 220v - 50 Hz / 1,8 kW
 ☑ TRM-23-2602/04

€ 346



🔥 KRCS.TMGL.12

✂ 410 x 410 x 240 ✂ 450 x 450 x 260
 ✨ 12 Dilim ⚖ 23 kg
 ⚡ 3,137 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
 ☑ 2422-GAR-7115/74

€ 310



🔥 KRCS.TMGL.20

✂ 515 x 440 x 260 ✂ 520 x 470 x 280
 ✨ 20 Dilim ⚖ 26,5 kg
 ⚡ 3,137 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
 ☑ 2422-GAR-7115/74

€ 355

Elektrik Waffle

Elektrikli Waffle

Profesyonel mutfaklarda mükemmel waffle'lar hazırlamak için tasarlanmıştır. Hızlı ısınma özelliği, döküm pişirme yüzeyi ve termostat kontrollü ısı ayarı sayesinde homojen pişirme sağlar. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesiyle uzun ömürlü ve hijyeniktir.

Designed for professional use, the Electric Waffle Maker delivers perfect, evenly cooked waffles every time. With fast heating, cast-aluminum plates, and thermostat-controlled temperature, it ensures consistent performance and easy cleaning.



Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



⚡ KRCS.WMCE.1

✂ 286 x 400 x 240 📏 340 x 390 x 210
* Ø 20 ⚖ 18 kg
⌚ 220v - 50Hz 1,3 kw
CE TRM-23-2602/05

€ 270



⚡ KRCS.WMPE.1

✂ 286 x 400 x 240 📏 340 x 390 x 210
* Ø 20 ⚖ 18 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 1,3 kw
CE TRM-23-2602/05

€ 270



⚡ KRCS.WMKE.1

✂ 286 x 400 x 240 📏 340 x 390 x 210
* Ø 20 ⚖ 18 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 1,3 kw
CE TRM-23-2602/05

€ 270



⚡ KRCS.WMCE.2

✂ 555 x 400 x 240 📏 615 x 420 x 325
* Ø 20 x 2 ⚖ 35 kg
⌚ 220v - 50Hz 2,6 kw
CE TRM-23-2602/05

€ 500



⚡ KRCS.WMPE.2

✂ 555 x 400 x 240 📏 615 x 420 x 325
* Ø 20 x 2 ⚖ 35 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 2,6 kw
CE TRM-23-2602/05

€ 500



⚡ KRCS.WMKE.2

✂ 555 x 400 x 240 📏 615 x 420 x 325
* Ø 20 x 2 ⚖ 35 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 2,6 kW
CE TRM-23-2602/05

€ 500

Elektrik / Gas Iron Grill

Elektrikli / **Gazlı** Döküm Izgara

Geniş ve pürüzsüz pişirme yüzeyiyle her porsiyonda mükemmel sonuç. Güçlü ısı dağılımı ve sağlam gövdesiyle yoğun tempolu mutfaklarda maksimum performans.

Wide, smooth cooking surface for perfect results every time. Powerful heat distribution and robust build deliver maximum performance in high-demand kitchens.



Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



⚡ KRCS.EIZDE.30
 300 x 400 x 200 320 x 580 x 210
 11,5 kg
 220v - 50Hz 1,3 kw
 1200 cm² CE 2422-GAR-7115/11
€ 270



⚡ KRCS.EIZDE.50
 500 x 400 x 200 540 x 520 x 210
 20 kg
 220v - 50 Hz / 2,5 kW
 2000 cm² CE 2422-GAR-7115/23
€ 280



⚡ KRCS.EIZDE.70
 700 x 400 x 200 740 x 580 x 210
 37,5 kg
 220v - 50 Hz / 4,5 kW
 2800 cm² CE 2422-GAR-7115/23
€ 330



🔥 KRCS.EIZDG.30
 300 x 400 x 200 320 x 580 x 210
 11 kg
 3,511 kw 20 mbar NG (Naturel Gas)
 1200 cm² CE 2422-GAR-7115/78
€ 200



🔥 KRCS.EIZDG.50
 500 x 400 x 200 540 x 520 x 210
 18 kg
 3,511 kW 20 mbar NG (Naturel Gas)
 2000 cm² CE 2422-GAR-7115/78
€ 305



🔥 KRCS.EIZDG.70
 700 x 400 x 200 740 x 580 x 210
 28 kg
 7,022 KW 20 mbar NG (Naturel Gas)
 2800 cm² CE 2422-GAR-7115/78
€ 420



🔥 KRCS.EIZDGL.30
 300 x 400 x 200 320 x 580 x 210
 11 kg
 3,137 KW 30 mbar LPG (Liquefied Gas)
 1200 cm² CE 2422-GAR-7115/78
€ 225



🔥 KRCS.EIZDGL.50
 500 x 400 x 200 540 x 520 x 210
 18 kg
 3,137 KW 30 mbar LPG (Liquefied Gas)
 2000 cm² CE 2422-GAR-7115/78
€ 330



🔥 KRCS.EIZDGL.70
 700 x 400 x 200 740 x 580 x 210
 28 kg
 6,274 KW 30 mbar LPG (Liquefied Gas)
 2800 cm² CE 2422-GAR-7115/78
€ 445

Elektrik / Gas Plate Grill

Elektrikli / Gazlı Pleyt Izgara

Geniş ve pürüzsüz pişirme yüzeyiyle her porsiyonda mükemmel sonuç. Güçlü ısı dağılımı ve sağlam gövdesiyle yoğun tempolu mutfaklarda maksimum performans.

Wide, smooth cooking surface for perfect results every time. Powerful heat distribution and robust build deliver maximum performance in high-demand kitchens.



Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



⚡ KRCS.EIZPE.30

✂ 300 x 400 x 200 ✂ 320 x 580 x 210
▲ 10 kg

⊕ 220v - 50Hz 1,3 kw

☑ 1200 cm² ☑ 2422-GAR-7115/11

€ 150



⚡ KRCS.EIZPE.50

✂ 500 x 400 x 200 ✂ 540 x 520 x 210
▲ 16 kg

⊕ 220v - 50 Hz / 1,3 kW

☑ 2000 cm² ☑ 2422-GAR-7115/23

€ 195



⚡ KRCS.EIZPE.70

✂ 700 x 400 x 200 ✂ 740 x 580 x 210
▲ 23 kg

⊕ 220v - 50 Hz / 4,5 kW

☑ 2800 cm² ☑ 2422-GAR-7115/23

€ 255



🔥 KRCS.EIZPG.30

✂ 300 x 400 x 200 ✂ 320 x 580 x 210
▲ 10 kg

⊕ 3,511 kw 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)

☑ 1200 cm² ☑ 2422-GAR-7115/78

€ 195



🔥 KRCS.EIZPG.50

✂ 500 x 400 x 200 ✂ 540 x 520 x 210
▲ 15 kg

⊕ 3,511 kw 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)

☑ 2000 cm² ☑ 2422-GAR-7115/78

€ 255



🔥 KRCS.EIZPG.70

✂ 700 x 400 x 200 ✂ 740 x 580 x 210
▲ 22 kg

⊕ 7,022 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)

☑ 2800 cm² ☑ 2422-GAR-7115/78

€ 340



🔥 KRCS.EIZPGL.30

✂ 300 x 400 x 200 ✂ 320 x 580 x 210
▲ 10 kg

⊕ 3,137 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)

☑ 1200 cm² ☑ 2422-GAR-7115/78

€ 220



🔥 KRCS.EIZPGL.50

✂ 500 x 400 x 200 ✂ 540 x 520 x 210
▲ 15kg

⊕ 3,137 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)

☑ 2000 cm² ☑ 2422-GAR-7115/78

€ 280



🔥 KRCS.EIZPGL.70

✂ 700 x 400 x 200 ✂ 740 x 580 x 210
▲ 22 kg

⊕ 6,274 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)

☑ 2800 cm² ☑ 2422-GAR-7115/78

€ 365

Electric / Gas Crepe And Pancake Maker Elektrikli / Gazlı Krep ve Pancake

Krep ve pancake hazırlığında mükemmel pişirme performansı sunan bu makineler, profesyonel mutfaklarda hızlı, hijyenik ve eşit ısı dağılımı sağlayarak ideal sonuç verir. Paslanmaz çelik gövdesi ve yüksek verimli ısıtma sistemi ile uzun ömürlü kullanım sunar.

These machines offer perfect cooking performance for crepes and pancakes, ensuring fast, hygienic, and evenly distributed heating in professional kitchens. Built with stainless-steel body and high-efficiency heating systems for long-lasting use.

Teknik Özellikler



- Homojen ısı dağılımı sağlayan döküm plaka. Kademeli ısı kontrol termostati.
- Enerji tasarruflu rezistans sistemi. Paslanmaz çelik gövde, kolay temizlenebilir yüzey.
- Aşırı ısınma emniyet sistemi. Sessiz ve kokusuz çalışma. 230 V / 400 V elektrik bağlantı seçenekleri.



- LPG veya NG ile çalışabilme özelliği. Emaye kaplı döküm pişirme plakası.
- Piezzo çakmaklı ateşleme sistemi. Magnet emniyet ventilli gaz muslukları. Düşük gaz tüketimi ile yüksek ısı verimi.
- Paslanmaz çelik gövde, kolay temizlenebilir yapı. Geniş pişirme yüzeyi, eşit ısı dağılımı.

Technical Specifications



- Cast-iron plate ensuring even heat distribution. Adjustable thermostat temperature control.
- Energy-efficient heating elements. Stainless-steel body, easy-to-clean surface. Overheat protection system.
- Silent and odorless operation. Available in 230 V / 400 V models.



- Compatible with LPG or Natural Gas. Enamel-coated cast-iron cooking plate.
- Piezo ignition system. Gas taps with magnetic safety valves. Low gas consumption, high thermal efficiency.
- Stainless-steel body, easy cleaning. Large cooking surface with even heat distribution.



⚡ KRCS.KRPE.1

360 x 460 x 150

470 x 510 x 280

15 kg

220v - 50 Hz / 2,2 kW

CE TRM-23-2602/09

€ 285



🔥 KRCS.KRPG.1

360 x 460 x 150

470 x 510 x 280

15 kg

3,511 kW 20 mbar

NG (Naturel Gas)

CE 2422-GAR-7115/72

€ 263



🔥 KRCS.KRPG.1

360 x 460 x 150

470 x 510 x 280

15 kg

3,137 KW 30 mbar

LPG (Liquefied Gas)

CE 2422-GAR-7115/72

€ 288



⚡ KRCS.KRPE.2

✂ 750 x 460 x 150 📏 920 x 580 x 280
 ⚖ 30 kg
 ⚡ 220v - 50 Hz / 4,4 kW
 CE TRM-23-2602/09

€ 505



⚡ KRCS.FKRPE.1

✂ 400 x 400 x 150 📏 470 x 520 x 280
 ⚖ 15 kg
 ⚡ 220v - 50 Hz / 2,2 kW
 CE TRM-23-2602/09

€ 385



⚡ KRCS.PNKE

✂ 400 x 400 x 200 📏 470 x 510 x 280
 ⚖ 18,5 kg
 ⚡ 220v - 50 Hz / 2,5 kW
 CE TRM-23-2602/09

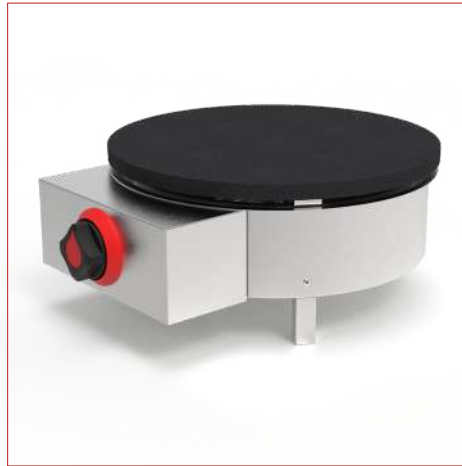
€ 355



🔥 KRCS.KRPG.2

✂ 750 x 460 x 200 📏 920 x 580 x 280
 ⚖ 30 kg
 🔥 7,022 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
 CE 2422-GAR-7115/72

€ 505



🔥 KRCS.FKRPG.1

✂ 400 x 400 x 150 📏 470 x 520 x 280
 ⚖ 15 kg
 🔥 3,511 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
 CE 2422-GAR-7115/72

€ 375



🔥 KRCS.PNKG

✂ 400 x 400 x 200 📏 470 x 520 x 280
 ⚖ 18 kg
 🔥 3,511 KW 30 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
 CE 2422-GAR-7115/72

€ 355



🔥 KRCS.KRPG.2

✂ 750 x 460 x 200 📏 920 x 580 x 280
 ⚖ 30 kg
 🔥 6,274 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
 CE 2422-GAR-7115/72

€ 530



🔥 KRCS.FKRPG.1

✂ 400 x 400 x 150 📏 470 x 520 x 280
 ⚖ 15 kg
 🔥 3,137 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
 CE 2422-GAR-7115/72

€ 400



🔥 KRCS.PNKG

✂ 400 x 400 x 200 📏 470 x 520 x 280
 ⚖ 18 kg
 🔥 3,137 KW 20 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
 CE 2422-GAR-7115/72

€ 380

Electric Tea Maker

Elektrikli ay Makinesi

Elektrikli ay makinesi, yoğun kullanım alanlarında srekli sıcak su ve dem kapasitesiyle kesintisiz servis sağlar. Dayanıklı paslanmaz elik yapısı, ısı yalıtımı ve enerji tasarruflu sistemiyle profesyonel mutfaklar, kafeler ve ofisler için idealdir.

The Electric Tea Brewer ensures continuous hot water and tea supply in busy environments. With its stainless-steel construction and energy-efficient system, it's ideal for professional kitchens, cafes, and offices.

Teknik Özellikler



- Paslanmaz elik gvde ve demleme haznesi.
- Termostat kontrollü sıcaklık ayarı. Su seviye göstergesi.
- Isıya dayanıklı musluk sistemi. Otomatik ısı koruma fonksiyonu.
- Enerji tasarruflu rezistans sistemi. Kolay temizlenebilir yapı.

Technical Specifications



- Stainless-steel body and brewing tank.
- Thermostat-controlled temperature adjustment. Water level indicator.
- Heat-resistant tap system. Automatic heat retention function.
- Energy-efficient heating element. Easy-to-clean design.



⚡ KRCS.COM.60

✂ 200 x 340	✂ 285 x 295 x 400
✱ 0 �C - 120 �C	▲ 3 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 1,5 kW	
■ 60 Bardak / 7 Lt	CE

€ 168



⚡ KRCS.COM.80

✂ 200 x 375	✂ 300 x 350 x 415
✱ 0 �C - 120 �C	▲ 4 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 1,5 kW	
■ 80 Bardak / 9 Lt	CE

€ 183



⚡ KRCS.COM.120

✂ 240 x 410	✂ 325 x 340 x 445
✱ 0 �C - 120 �C	▲ 5 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 2 kW	
■ 120 Bardak / 12 Lt	CE

€ 204



⚡ KRCS.COM.160

✂ 260 x 410	✂ 340 x 350 x 470
✱ 0 �C - 100 �C	▲ 8 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 2 kW	
■ 160 Bardak / 15 Lt	CE

€ 216



⚡ KRCS.COM.250

✂ 300 x 450	✂ 390 x 500 x 530
✱ 0 �C - 120 �C	▲ 17 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 2,2 kW	
■ 250 Bardak / 22 Lt	CE

€ 249



⚡ KRCS.COM.500

✂ 400 x 570	✂ 450 x 620 x 600
✱ 0 �C - 120 �C	▲ 20 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 3 kW	
■ 500 Bardak / 36 Lt	CE

€ 384

Electric Tea Maker

Elektrikli ay Makinesi

Elektrikli orba makinesi, çorbaların ve sıcak sosların ideal sıcaklıkta servis edilmesini sağlar. Paslanmaz elik i haznesi, dayanıklı gövdesi ve enerji verimli sistemiyle profesyonel mutfaklar için mkemmел bir çözümdür.

The Electric Soup Kettle keeps soups and sauces at the perfect serving temperature. With its stainless-steel design and energy-efficient system, it's ideal for professional kitchens and buffets.

Teknik Özellikler



- Paslanmaz elik i hazne ve gövde. Termostat kontrollü sıcaklık ayarı.
- Homojen ısı dağılımı. Kolay ıkarılabilir i hazne.
- Enerji tasarruflı rezistans sistemi. Kaymaz ayaklar ve güvenli kullanım.
- Kolay temizlenebilir yapı.

Technical Specifications



- Stainless-steel inner pot and body. Thermostat temperature control.
- Even heat distribution. Removable inner container.
- Energy-saving heating element. Non-slip feet for stability.
- Easy-to-clean design.



⚡ KRCS.CM.01	
⚡	⚡
☀	⚡
⌚ 220v - 50 Hz / 1 kW	
🗑 8 Lt	CE
€ 318	



⚡ 10 LT SERBET-AYRAN	
⚡	⚡
☀	⚡ 5 Kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,37 kW	
🗑 80 Kg/h	CE
€ 1020	



⚡ 20 LT SERBET-AYRAN	
⚡	⚡
☀	⚡
⌚ 220v - 50 Hz / 1 kW	
🗑	CE
€ 1167	



⚡ KRCS.CM.02	
⚡	⚡
☀	⚡
⌚ 220v - 50 Hz / 1 kW	
🗑 12 Lt	CE
€ 366	



⚡ 10+10 LT SERBET-AYRAN	
⚡	⚡
☀	⚡ 5 Kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,37 kW	
🗑 80 Kg/h	CE
€ 1848	



⚡ 20+20 LT SERBET-AYRAN	
⚡	⚡
☀	⚡
⌚ 220v - 50 Hz / 1 kW	
🗑	CE
€ 1890	

Turkish Sand Coffee Machine

Kumda Kahve Makinası

Kumda kahve makinası, geleneksel Türk kahvesi lezzetini modern teknolojinin konforuyla buluşturur. Homojen ısı dağılımı sağlayan özel ısıtma sistemiyle kahveyi ideal kıvamda pişirir. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi ve estetik tasarımıyla kafeler, restoranlar ve oteller için idealdir.

The Turkish Sand Coffee Machine combines traditional coffee brewing with modern technology. Its special heating system ensures even heat distribution for perfectly brewed Turkish coffee. Durable, stylish, and ideal for cafes, restaurants, and hotels.

Teknik Özellikler



- Termostatik kontrollü pişirmePaslanmaz çelik gövde Kompakt tasarım, sınırlı alanlar için uygun
- Kolay temizlenebilir yüzeyler. Yoğun profesyonel kullanım için dayanıklı yapı

Technical Specifications



- Thermostatic-controlled cooking. Stainless steel body. Compact design suitable for limited spaces.
- Easy-to-clean surfaces. Robust construction for heavy-duty professional use



⚡ KRCS.KKME.1

✂ 350 x 570 x 290

📏 420 x 620 x 320

✱ 3 Cezve

⚖ 10 kg

⚡ 220v - 50Hz 1 kw

CE TRM-23-2602/28

€ 246



⚡ KRCS.KKME.2

✂ 390 x 380 x 550

📏 450 x 450 x 260

✱ 3+3 Cezve

⚖ 11 kg

⚡ 220v - 50 Hz / 2 kW

CE TRM-23-2602/28

€ 496

Turkish Sand

Coffee Machine

Elektrikli / Gazlı Salamander

Salamander, yemeklerin üzerini kızartmak, gratine etmek veya servis öncesi ısıtmak için tasarlanmıştır. Yüksek ısı kapasitesi ve ayarlanabilir ızgara yüksekliğiyle profesyonel mutfaklarda hız ve verimlilik sağlar. Paslanmaz çelik yapısı sayesinde uzun ömürlü ve hijyeniktir.

The Salamander is designed for grilling, gratinating, and reheating dishes before service. With high heat capacity and adjustable grill height, it ensures speed and efficiency in professional kitchens. Its stainless-steel construction guarantees durability and hygiene.

Teknik Özellikler

- Elektrikli veya gazlı çalışma seçeneği.
- Paslanmaz çelik gövde. Ayarlanabilir ızgara yüksekliği. Hızlı ısıtma ve homojen ısı dağılımı. Termostat kontrollü sıcaklık ayarı (elektrikli modellerde).
- Gazlı modellerde emniyet ventilli brülör sistemi. Kolay temizlenebilir ve dayanıklı yapı.
- Tezgâh üstü veya duvar tipi kullanım seçeneği.

Technical Specifications

- Available in electric or gas models.
- Stainless-steel body. Adjustable grill height. Fast heating and even heat distribution. Thermostat temperature control (electric models).
- Safety valve burner system (gas models). Easy-to-clean and durable design. Counter-top or wall-mounted installation options.
- Kolay temizlenebilir ve dayanıklı yapı.
- Tezgâh üstü veya duvar tipi kullanım seçeneği.



⚡ KRCS.SIE.2	
✂ 600 x 700 x 550	✂ 710 x 470 x 510
✱ 2 Adet	⚖ 24,5 kg
⌚ 220v - 50Hz 3 kw	
🗑	CE TRM-23-260/07
€ 510	



⚡ KRCS.HSIE.2	
✂ 600 x 700 x 550	✂ 650 x 610 x 600
✱ 2 Adet	⚖ 17 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 3 kW	
🗑	CE TRM-23-260/07
€ 875	



🔥 KRCS.SIG.2	
✂ 600 x 700 x 550	✂ 610 x 550 x 630
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 26 kg
⌚ 8,061 kw 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
🗑	CE 2422-GAR-7115/75
€ 586	



🔥 KRCS.SIG.3	
✂ 800 x 700 x 550	✂ 810 x 570 x 600
✱ 3 Adet / Piece	⚖ 30 kg
⌚ 12,091 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
🗑	CE 2422-GAR-7115/75
€ 676	



🔥 KRCS.SIGL.2	
✂ 600 x 700 x 550	✂ 610 x 550 x 630
✱ 2 Adet / Piece	⚖ 26 kg
⌚ 9,372 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
🗑	CE 2422-GAR-7115/75
€ 611	



🔥 KRCS.SIGL.3	
✂ 800 x 700 x 550	✂ 810 x 570 x 600
✱ 3 Adet / Piece	⚖ 30 kg
⌚ 14,058 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
🗑	CE 2422-GAR-7115/75
€ 701	

Elektrik / Gas Doner Furnace

Elektrikli / Gazlı Döner Ocağı

Elektrikli ve gazlı döner ocakları, yüksek performanslı ısıtma sistemleriyle döner etlerin mükemmel şekilde pişirilmesini sağlar. Paslanmaz çelik gövdesi, ayarlanabilir yanma kontrolü ve kolay temizlenebilir tasarımıyla profesyonel mutfaklarda uzun ömürlü kullanım sunar.

The Electric / Gas Doner Kebab Grill ensures perfect cooking with its high-performance heating system. Made of stainless steel, it offers adjustable heat control, smooth rotation, and easy cleaning—ideal for professional kitchens and restaurants.



Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve hijyeniktir.
- Yüksek ısı verimli rezistans sistemi.
- Her bölme için bağımsız termostat kontrolü.
- Ayarlanabilir ısı seviyesi ile homojen pişirme.
- Motor sistemi alt veya üst kısma monte edilebilir.
- Kolay çıkarılabilir yağ toplama tepsisi.
- Enerji tasarruflu çalışma özelliği.
- Kolay temizlenebilir yapı.



- LPG veya NG ile çalışabilme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde ve yan paneller.
- Yüksek verimli brülörler ile eşit pişirme.
- Her brülör için ayrı gaz kontrol musluğu.
- Magnet emniyet ventilli brülör sistemi.
- Motor sistemi alt veya üst kısımda konumlandırılabilir.
- Kolay çıkarılabilir yağ toplama tepsisi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

Technical Specifications



- Stainless-steel body for durability and hygiene.
- High-efficiency heating element system.
- Independent thermostat control for each zone.
- Adjustable temperature for even roasting.
- Motor system can be mounted at top or bottom.
- Removable drip tray for easy cleaning.
- Energy-efficient operation.
- Easy to clean and maintain.



- Operates with LPG or Natural Gas.
- Stainless-steel body and side panels.
- High-performance burners for uniform cooking.
- Independent gas valves for each burner.
- Safety-valve equipped burners.
- Motor system can be positioned at top or bottom.
- Removable grease tray for easy maintenance.
- Hygienic and easy-to-clean structure.



⚡ KRCS.DOE.2

✂ 530 x 785 x 628	📏 550 x 340 x 635
✳ 2 Adet Radyan	⚖ 21 kg
⚡ 380v - 50 Hz / 3 kW	
📦 Max 30 Kg	€ TRM-23-2602/06

€ 532



⚡ KRCS.DOE.3

✂ 530 x 785 x 805	📏 550 x 340 x 810
✳ 3 Adet Radyan	⚖ 26 kg
⚡ 380v - 50 Hz / 4,5 kW	
📦 Max 45 Kg	€ TRM-23-2602/06

€ 621



🔥 KRCS.SDOG.1

✂ 400 x 475 x 440	📏 420 x 500 x 450
✳ 1 Adet / Piece	⚖ 9 kg
⚡ 4,030 kw 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📦 Max 15 Kg	€ 2422-GAR-7115/77

€ 286



🔥 KRCS.SDOG.2

✂ 540 x 475 x 440	📏 550 x 330 x 705
✳ 2 Adet / Piece	⚖ 20 kg
⚡ 8,061 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📦 Max 30 Kg	€ 2422-GAR-7115/77

€ 454



🔥 KRCS.SDOG.3

✂ 540 x 785 x 850	📏 550 x 330 x 900
✳ 3 Adet / Piece	⚖ 28 kg
⚡ 12,091 KW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
📦 Max 45 Kg	€ 2422-GAR-7115/77

€ 541



🔥 KRCS.SDOGL.1

✂ 400 x 475 x 440	📏 420 x 500 x 450
✳ 1 Adet / Piece	⚖ 9 kg
⚡ 4,686 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📦 Max 15 Kg	€ 2422-GAR-7115/77

€ 299



🔥 KRCS.SDOGL.2

✂ 540 x 475 x 440	📏 550 x 330 x 705
✳ 2 Adet / Piece	⚖ 20 kg
⚡ 9,372 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📦 Max 30 Kg	€ 2422-GAR-7115/77

€ 479



🔥 KRCS.SDOGL.3

✂ 540 x 785 x 850	📏 550 x 330 x 900
✳ 3 Adet / Piece	⚖ 28 kg
⚡ 14,058 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
📦 Max 45 Kg	€ 2422-GAR-7115/77

€ 566

Elektrik / Gas Doner Furnace

Elektrikli / Gazlı Döner Ocağı

Elektrikli ve gazlı döner ocakları, yüksek performanslı ısıtma sistemleriyle döner etlerin mükemmel şekilde pişirilmesini sağlar. Paslanmaz çelik gövdesi, ayarlanabilir yanma kontrolü ve kolay temizlenebilir tasarımıyla profesyonel mutfaklarda uzun ömürlü kullanım sunar.

The Electric / Gas Doner Kebab Grill ensures perfect cooking with its high-performance heating system. Made of stainless steel, it offers adjustable heat control, smooth rotation, and easy cleaning—ideal for professional kitchens and restaurants.

Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve hijyeniktir.
- Yüksek ısı verimli rezistans sistemi.
- Her bölme için bağımsız termostat kontrolü.
- Ayarlanabilir ısı seviyesi ile homojen pişirme.
- Motor sistemi alt veya üst kısma monte edilebilir.
- Kolay çıkarılabilir yağ toplama tepsisi.
- Enerji tasarruflu çalışma özelliği.
- Kolay temizlenebilir yapı.



- LPG veya NG ile çalışabilme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde ve yan paneller.
- Yüksek verimli brülörler ile eşit pişirme.
- Her brülör için ayrı gaz kontrol musluğu.
- Magnet emniyet ventilli brülör sistemi.
- Motor sistemi alt veya üst kısımda konumlandırılabilir.
- Kolay çıkarılabilir yağ toplama tepsisi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

Technical Specifications



- Stainless-steel body for durability and hygiene.
- High-efficiency heating element system.
- Independent thermostat control for each zone.
- Adjustable temperature for even roasting.
- Motor system can be mounted at top or bottom.
- Removable drip tray for easy cleaning.
- Energy-efficient operation.
- Easy to clean and maintain.



- Operates with LPG or Natural Gas.
- Stainless-steel body and side panels.
- High-performance burners for uniform cooking.
- Independent gas valves for each burner.
- Safety-valve equipped burners.
- Motor system can be positioned at top or bottom.
- Removable grease tray for easy maintenance.
- Hygienic and easy-to-clean structure.



⚡ KRCS.DOE.4

530 x 785 x 1050 1210 x 780 x 620

4 Adet Radyan 29,5 kg

380v - 50 Hz / 6 kW

Max 60 Kg

CE TRM-23-2602/06

€ 713



🔥 KRCS.SDOG.4

540 x 785 x 970 550 x 330 x 980

4 Adet / Piece 32 kg

16,121 kw 20 mbar 🔥 NG (Natural Gas)

Max 60 Kg

CE 2422-GAR-7115/77

€ 647



🔥 KRCS.SDOGL.4

540 x 785 x 970 550 x 330 x 980

4 Adet / Piece 32 kg

18,744 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)

Max 60 Kg

CE 2422-GAR-7115/77

€ 672



⚡ KRCS.DOE.5

✂ 530 x 785 x 1220 ✂ 550 x 340 x 1223
✱ 5 Adet Radyan ⚖ 33,5 kg
⌚ 380v - 50 Hz / 7,5 kW
📦 Max 100 Kg ⚙ TRM-23-2602/06

€ 814



🔥 KRCS.SDOG.5

✂ 540 x 785 x 1140 ✂ 550 x 330 x 1150
✱ 5 Adet / Piece ⚖ 37 kg
⌚ 20,152 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📦 Max 100 Kg ⚙ 2422-GAR-7115/77

€ 748



🔥 KRCS.SDOG.8

✂ 660 x 785 x 970 ✂ 550 x 330 x 980
✱ 8 Adet / Piece ⚖ 65 kg
⌚ 32,243 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📦 Max 100 Kg ⚙ 2422-GAR-7115/77

€ 1654



🔥 KRCS.SDOG.10

✂ 660 x 785 x 1140 ✂ 665 x 330 x 1150
✱ 10 Adet / Piece ⚖ 80 kg
⌚ 48,303 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📦 Max 140 Kg ⚙ 2422-GAR-7115/77

€ 1941



🔥 KRCS.SDOGL.5

✂ 540 x 785 x 1140 ✂ 550 x 330 x 1150
✱ 5 Adet / Piece ⚖ 37 kg
⌚ 23,430 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📦 Max 100 Kg ⚙ 2422-GAR-7115/77

€ 773



🔥 KRCS.SDOGL.8

✂ 660 x 785 x 970 ✂ 550 x 330 x 980
✱ 8 Adet / Piece ⚖ 65 kg
⌚ 37,488 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📦 Max 100 Kg ⚙ 2422-GAR-7115/77

€ 1679



🔥 KRCS.SDOGL.10

✂ 660 x 785 x 1140 ✂ 665 x 330 x 1150
✱ 10 Adet / Piece ⚖ 80 kg
⌚ 48,860 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📦 Max 140 Kg ⚙ 2422-GAR-7115/77

€ 1966

Electric / Gas Top Motored Doner Furnace

Elektrikli / Gazlı Üstten Motorlu Döner Ocağı

Üst kısma yerleştirilmiş motor sistemiyle yüksek ısıya karşı koruma sağlayan tasarımı sayesinde güvenli ve verimli pişirme sunar. Paslanmaz çelik gövdesi, yüksek performanslı ısıtma sistemi ve kolay temizlenebilir yapısıyla profesyonel mutfaklarda uzun ömürlü kullanım sağlar.

The top-mounted motor design provides extra protection from heat, ensuring safe and efficient cooking. With a stainless-steel body, high-performance heating system, and easy-to-clean structure, it offers durability and reliability for professional kitchens.

Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik gövde, hijyenik ve dayanıklıdır.
- Üstten konumlandırılmış motor, ısıdan etkilenmez.
- Yüksek ısı verimli rezistans sistemi.
- Her bölme için bağımsız termostat kontrolü.
- Ayarlanabilir ısı seviyesiyle homojen pişirme.
- Kolay çıkarılabilir yağ toplama tepsisi.
- Enerji tasarruflu ve sessiz çalışma.
- Kolay temizlenebilir yapı.



- LPG veya NG ile çalışabilme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde ve yan paneller.
- Üstte yer alan motor ısıdan korunur.
- Yüksek verimli brülör sistemi.
- Her brülör için ayrı gaz kontrol musluğu.
- Magnet emniyet ventilli brülör sistemi.
- Kolay çıkarılabilir yağ tepsisi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

Technical Specifications



- Stainless-steel body for durability and hygiene.
- Top-mounted motor protected from heat.
- High-efficiency heating elements.
- Independent thermostat for each zone.
- Adjustable temperature control for even roasting.
- Removable drip tray for easy cleaning.
- Energy-efficient and quiet operation.
- Easy to clean and maintain.



- Operates with LPG or Natural Gas.
- Stainless-steel body and side panels.
- Heat-protected top motor placement.
- High-performance burners for even cooking.
- Independent gas valves for each burner.
- Safety-valve equipped burners.
- Removable grease tray for easy maintenance.
- Hygienic and easy-to-clean structure.





⚡ KRCS.UMDOE.3

✂ 540 x 785 x 930 ✂ 550 x 790 x 940
✱ 3 Adet ⚖ 25 kg
⌚ 380v - 50 Hz / 4,5 kW
📦 Max 45 Kg CE TRM-23-2602/06

€ 699



⚡ KRCS.UMDOE.4

✂ 540 x 785 x 1110 ✂ 550 x 790 x 1120
✱ 4 Adet ⚖ 28,5 kg
⌚ 380v - 50 Hz / 6 kW
📦 Max 60 Kg CE TRM-23-2602/06

€ 794



⚡ KRCS.UMDOE.5

✂ 540 x 785 x 1300 ✂ 550 x 790 x 1310
✱ 5 Adet ⚖ 33 kg
⌚ 380v - 50 Hz / 7,5 kW
📦 Max 100 Kg CE TRM-23-2602/06

€ 880



🔥 KRCS.UMSDOG.3

✂ 540 x 785 x 910 ✂ 550 x 790 x 900
✱ 3 Adet / Piece ⚖ 23 kg
⌚ 12,091 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📦 Max 45 Kg CE 2422-GAR-7115/77

€ 705



🔥 KRCS.UMSDOG.4

✂ 540 x 785 x 1050 ✂ 550 x 790 x 950
✱ 4 Adet / Piece ⚖ 26 kg
⌚ 16,121 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📦 Max 60 Kg CE 2422-GAR-7115/77

€ 791



🔥 KRCS.UMSDOG.5

✂ 540 x 785 x 1220 ✂ 550 x 790 x 1120
✱ 5 Adet / Piece ⚖ 31 kg
⌚ 20,152 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
📦 Max 100 Kg CE 2422-GAR-7115/77

€ 877



🔥 KRCS.UMSDOGL.3

✂ 540 x 785 x 910 ✂ 550 x 790 x 900
✱ 3 Adet / Piece ⚖ 23 kg
⌚ 14,058 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📦 Max 45 Kg CE 2422-GAR-7115/77

€ 730



🔥 KRCS.UMSDOGL.4

✂ 540 x 785 x 1050 ✂ 550 x 790 x 950
✱ 4 Adet / Piece ⚖ 26 kg
⌚ 18,744 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📦 Max 60 Kg CE 2422-GAR-7115/77

€ 816



🔥 KRCS.UMSDOGL.5

✂ 540 x 785 x 1220 ✂ 550 x 790 x 1120
✱ 5 Adet / Piece ⚖ 31 kg
⌚ 23,430 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
📦 Max 100 Kg CE 2422-GAR-7115/77

€ 902

Electric / Gas Bottom Motored Doner Furnace

Elektrikli / Gazlı Alttan Motorlu Döner Ocağı

Altta konumlandırılmış motor sistemiyle kompakt bir tasarım sunar. Dengeli ısı dağılımı sayesinde dönerin her bölümünü homojen şekilde pişirir. Dayanıklı yapısı ve kolay bakım özellikleriyle profesyonel mutfakların güvenilir yardımcısıdır.

The bottom-mounted motor offers a compact and balanced design, ensuring even rotation and consistent cooking. Built from stainless steel for durability and hygiene, it is ideal for professional kitchens demanding reliability and efficiency.

Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik gövde, hijyenik ve dayanıklıdır.
- Alttan yer alan motor ile dengeli dönüş sistemi.
- Yüksek verimli rezistanslar ile eşit pişirme.
- Her bölme için ayrı termostat kontrolü.
- Kolay çıkarılabilir yağ toplama tepsisi.
- Enerji tasarruflu çalışma.
- Kolay temizlenebilir yapı.



- LPG veya NG ile çalışabilme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde ve yan paneller.
- Alttan konumlandırılmış motor sistemi.
- Yüksek verimli brülörlerle homojen pişirme.
- Her brülör için ayrı gaz kontrol musluğu.
- Magnet emniyet ventilli brülör sistemi.
- Kolay çıkarılabilir yağ tepsisi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

Technical Specifications



- Stainless-steel body for hygiene and durability.
- Bottom-mounted motor ensures balanced rotation.
- High-efficiency heating elements for even cooking.
- Independent thermostat controls for each zone.
- Removable drip tray for easy cleaning.
- Energy-efficient operation.
- Easy to clean and maintain.



- Operates with LPG or Natural Gas.
- Stainless-steel body and side panels.
- Bottom-mounted motor system.
- High-efficiency burners for even roasting.
- Independent gas control valves for each burner.
- Safety-valve equipped burner system.
- Removable grease tray.
- Hygienic and easy-to-clean structure.





⚡ KRCS.AMDOE.3

✂ 540 x 785 x 940 📏 550 x 330 x 950
 ✱ 3 Adet ⚖ 41 kg
 ⚡ 380v - 50 Hz / 4,5 kW
 📦 Max 45 Kg ☎ TRM-23-2602/06

€ 910



⚡ KRCS.AMDOE.4

✂ 540 x 785 x 1120 📏 550 x 790 x 1220
 ✱ 4 Adet ⚖ 48 kg
 ⚡ 380v - 50 Hz / 6 kW
 📦 Max 60 Kg ☎ TRM-23-2602/06

€ 1014



⚡ KRCS.AMDOE.5

✂ 540 x 785 x 1300 📏 550 x 790 x 1310
 ✱ 5 Adet ⚖ 53 kg
 ⚡ 380v - 50 Hz / 7,5 kW
 📦 Max 100 Kg ☎ TRM-23-2602/06

€ 1140



🔥 KRCS.AMSDOG.3

✂ 565 x 785 x 950 📏 550 x 790 x 960
 ✱ 3 Adet / Piece ⚖ 38 kg
 ⚡ 12,091 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
 📦 Max 45 Kg ☎ 2422-GAR-7115/77

€ 878



🔥 KRCS.AMSDOG.4

✂ 565 x 785 x 1080 📏 550 x 790 x 960
 ✱ 4 Adet / Piece ⚖ 45 kg
 ⚡ 16,121 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
 📦 Max 60 Kg ☎ 2422-GAR-7115/77

€ 975



🔥 KRCS.AMSDOG.5

✂ 565 x 785 x 1280 📏 550 x 790 x 1380
 ✱ 5 Adet / Piece ⚖ 50 kg
 ⚡ 20,152 KW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
 📦 Max 100 Kg ☎ 2422-GAR-7115/77

€ 1112



🔥 KRCS.AMSDOGL.3

✂ 540 x 785 x 950 📏 550 x 790 x 960
 ✱ 3 Adet / Piece ⚖ 38 kg
 ⚡ 14,058 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
 📦 Max 45 Kg ☎ 2422-GAR-7115/77

€ 903



🔥 KRCS.AMSDOGL.4

✂ 565 x 785 x 1080 📏 550 x 790 x 960
 ✱ 4 Adet / Piece ⚖ 45 kg
 ⚡ 18,744 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
 📦 Max 60 Kg ☎ 2422-GAR-7115/77

€ 1000



🔥 KRCS.AMSDOGL.5

✂ 540 x 785 x 1280 📏 550 x 790 x 1380
 ✱ 5 Adet / Piece ⚖ 50 kg
 ⚡ 23,430 KW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
 📦 Max 100 Kg ☎ 2422-GAR-7115/77

€ 1137

Electric / Gas Bottom Motored Doner Furnace

Elektrikli / Gazlı Alttan Motorlu Döner Ocağı

Altta konumlandırılmış motor sistemiyle kompakt bir tasarım sunar. Dengeli ısı dağılımı sayesinde dönerin her bölümünü homojen şekilde pişirir. Dayanıklı yapısı ve kolay bakım özellikleriyle profesyonel mutfakların güvenilir yardımcısıdır.

The bottom-mounted motor offers a compact and balanced design, ensuring even rotation and consistent cooking. Built from stainless steel for durability and hygiene, it is ideal for professional kitchens demanding reliability and efficiency.

Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik gövde, hijyenik ve dayanıklıdır.
- Altta yer alan motor ile dengeli dönüş sistemi.
- Yüksek verimli rezistanslar ile eşit pişirme.
- Her bölme için ayrı termostat kontrolü.
- Kolay çıkarılabilir yağ toplama tepsisi.
- Enerji tasarruflu çalışma.
- Kolay temizlenebilir yapı.



- LPG veya NG ile çalışabilme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde ve yan paneller.
- Altta konumlandırılmış motor sistemi.
- Yüksek verimli brülörlerle homojen pişirme.
- Her brülör için ayrı gaz kontrol musluğu.
- Magnet emniyet ventilli brülör sistemi.
- Kolay çıkarılabilir yağ tepsisi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

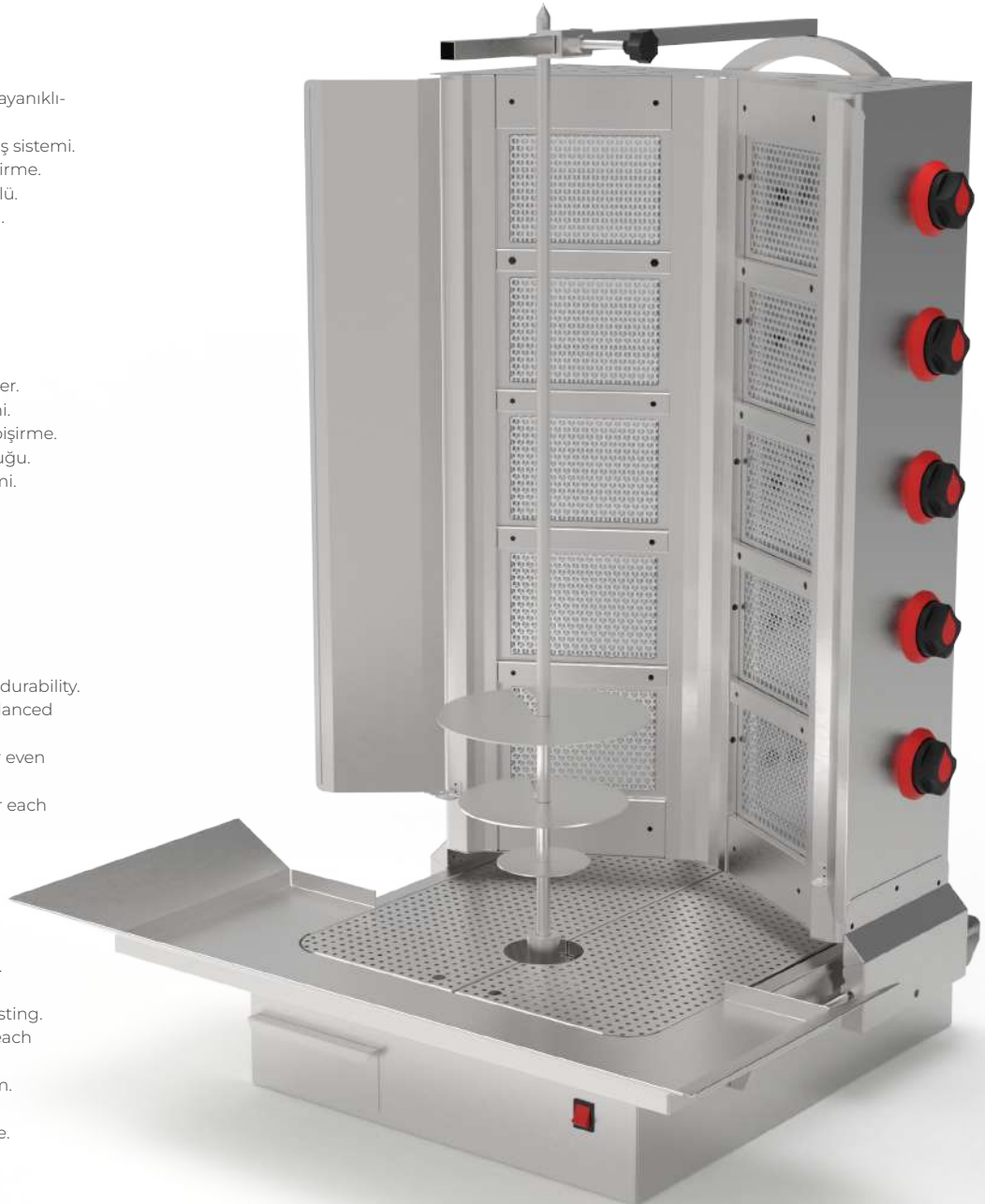
Technical Specifications

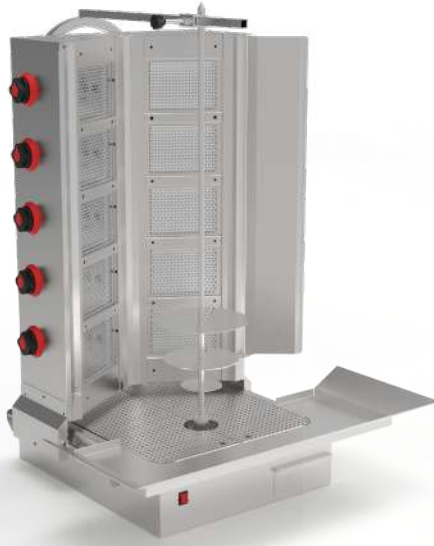


- Stainless-steel body for hygiene and durability.
- Bottom-mounted motor ensures balanced rotation.
- High-efficiency heating elements for even cooking.
- Independent thermostat controls for each zone.



- Operates with LPG or Natural Gas.
- Stainless-steel body and side panels.
- Bottom-mounted motor system.
- High-efficiency burners for even roasting.
- Independent gas control valves for each burner.
- Safety-valve equipped burner system.
- Removable grease tray.
- Hygienic and easy-to-clean structure.





🔥 KRCS.AMSDOG.8

📏 990 x 910 x 1080	📏 1000 x 920 x 1100
☼ 8 Adet / Piece	⚖️ 90 kg
⌚ 32,243 KW 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
📦 Max 100 Kg	CE 2422-GAR-7115/77

€ 2194

🔥 KRCS.AMSDOG.10

📏 990 x 910 x 1150	📏 1000 x 920 x 1250
☼ 10 Adet / Piece	⚖️ 110 kg
⌚ 40,303 KW 20 mbar	💧 NG (Naturel Gas)
📦 Max 140 Kg	CE 2422-GAR-7115/77

€ 2662



🔥 KRCS.AMSDOGL.8

📏 990 x 915 x 1080	📏 1000 x 920 x 1100
☼ 8 Adet / Piece	⚖️ 90 kg
⌚ 37,488 KW 30 mbar	💧 LPG (Liquefied Gas)
📦 Max 100 Kg	CE 2422-GAR-7115/77

€ 2219

🔥 KRCS.AMSDOGL.10

📏 990 x 910 x 1150	📏 1000 x 920 x 1250
☼ 10 Adet / Piece	⚖️ 110 kg
⌚ 46,860 KW 30 mbar	💧 LPG (Liquefied Gas)
📦 Max 140 Kg	CE 2422-GAR-7115/77

€ 2687

Elektrik / Gas Rotisserie Oven

Elektrikli / **Gazlı** Piliç Çevirme Makinesi

Profesyonel mutfaklar için tasarlanmış piliç çevirme makineleri, yüksek pişirme kapasitesi ve dayanıklı yapısıyla uzun ömürlü kullanım sunar. Paslanmaz çelik gövde, kolay temizlenebilir iç yapı ve eşit ısı dağılımı sayesinde her pişirme işleminde mükemmel sonuç verir.

Designed for professional use, the chicken rotisserie delivers high performance and durability. With its stainless-steel body, even heat distribution, and easy-to-clean structure, it ensures perfect roasting results every time.

Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik gövde ve iç aksam.
- Yüksek ısı verimli rezistans sistemi.
- Her ısı bölgesi için ayrı termostat kontrolü.
- Hız ayarlı motor sistemi ile dengeli dönüş.
- Temperli cam kapak sayesinde pişirme süreci gözlemlenebilir.
- Isı yalıtımlı gövde ile enerji tasarrufu sağlar.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Sessiz çalışma sistemi.



- LPG veya NG ile çalışabilme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde ve iç aksam.
- Yüksek verimli brülör sistemi ile homojen pişirme.
- Her brülör için ayrı gaz kontrol musluğu.
- Magnet emniyet ventilli brülör sistemi.
- Hız ayarlı motor sistemi ile dengeli dönüş.
- Temperli cam kapak ile pişirme kontrolü.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

Technical Specifications



- Stainless-steel body and internal components.
- High-efficiency heating element system.
- Independent thermostat control for each heating zone.
- Adjustable-speed motor for smooth rotation.
- Tempered glass door for visibility during operation.



- Operates with LPG or Natural Gas.
- Stainless-steel body and interior.
- High-efficiency burner system for even roasting.
- Independent gas valves for each burner.
- Safety-valve equipped burners.
- Adjustable-speed motor for smooth rotation.





⚡ KRCS.PLCDE.2

✂ 840 x 500 x 670 ✂ 840 x 550 x 750
✱ 8 Adet ▲ 45 kg
⌚ 230v - 50Hz 4 kw
☑ CE TRM-23-2602/31

€ 1150



⚡ KRCS.PLCDE.3

✂ 900 x 500 x 800 ✂ 900 x 550 x 880
✱ 12 Adet ▲ 51 kg
⌚ 230v - 50 Hz / 4,5 kW
☑ CE TRM-23-2602/31

€ 1294



⚡ KRCS.PLCDE.4

✂ 1005 x 500 x 800 ✂ 1005 x 550 x 880
✱ 15 Adet ▲ 57 kg
⌚ 230v - 50 Hz / 5 kW
☑ CE TRM-23-2602/31

€ 1366



🔥 KRCS.PLCDG.2

✂ 840 x 500 x 670 ✂ 840 x 550 x 750
✱ 8 Adet / Piece ▲ 45 kg
⌚ 230V-8,061 kW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
☑ CE 2422-GAR-7115/70

€ 1150



🔥 KRCS.PLCDG.3

✂ 900 x 500 x 800 ✂ 900 x 550 x 880
✱ 12 Adet / Piece ▲ 51 kg
⌚ 230V-12,091 kW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
☑ CE 2422-GAR-7115/70

€ 1294



🔥 KRCS.PLCDG.4

✂ 1005 x 500 x 800 ✂ 1005 x 550 x 880
✱ 15 Adet / Piece ▲ 57 kg
⌚ 230V-16,121 kW 20 mbar 🔥 NG (Naturel Gas)
☑ CE 2422-GAR-7115/70

€ 1366



🔥 KRCS.PLCDGL.2

✂ 840 x 500 x 670 ✂ 840 x 550 x 750
✱ 8 Adet / Piece ▲ 45 kg
⌚ 230V-9,372 kW 20 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
☑ CE 2422-GAR-7115/70

€ 1175



🔥 KRCS.PLCDGL.3

✂ 900 x 500 x 800 ✂ 550 x 790 x 960
✱ 12 Adet / Piece ▲ 45 kg
⌚ 230V-14,058 kW 30 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
☑ CE 2422-GAR-7115/70

€ 1319



🔥 KRCS.PLCDGL.4

✂ 1005 x 500 x 800 ✂ 1005 x 550 x 880
✱ 15 Adet / Piece ▲ 57 kg
⌚ 230V-18,744 kW 20 mbar 🔥 LPG (Liquefied Gas)
☑ CE 2422-GAR-7115/70

€ 1391

Elektrik / Gas Kumpir Machine

Elektrikli / Gazlı Kumpir Makinesi

Profesyonel mutfaklarda patatesleri hızlı, homojen ve lezzetli biçimde pişirmek için tasarlanmıştır. Paslanmaz çelik gövdesi, yüksek ısı verimliliği ve kolay temizlenebilir yapısıyla uzun ömürlü kullanım sunar.

Designed for professional use, this unit ensures fast and even baking of potatoes while preserving flavor. Its stainless-steel construction, high heat efficiency, and easy-to-clean structure make it ideal for continuous commercial operation.

Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik gövde.
- Yüksek verimli rezistans sistemi.
- Homojen ısı dağılımı ile dengeli pişirme.
- Her pişirme bölgesi için ayrı termostat kontrolü.
- Isı yalıtımlı gövde ile enerji tasarrufu.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Sessiz çalışma özelliği.



- LPG veya NG (doğalgaz) ile çalışabilme.
- Yüksek verimli brülör sistemi.
- Her bölge için ayrı gaz kontrol musluğu.
- Magnet emniyet ventilli brülör sistemi.
- Isı yalıtımlı gövde ile enerji verimliliği.
- Paslanmaz çelik gövde, dayanıklı ve hijyenik yapı.

Technical Specifications



- Stainless-steel body construction.
- High-efficiency heating element system.
- Even heat distribution for consistent baking.
- Independent thermostat control for each heating zone.
- Insulated body for energy efficiency.
- Easy to clean and hygienic design.
- Quiet and reliable operation.



- Operates with LPG or Natural Gas.
- High-efficiency burner system.
- Independent gas valve control for each zone.
- Safety-valve equipped burners.
- Insulated body for reduced heat loss.
- Durable stainless-steel structure.
- Easy maintenance and cleaning.





⚡ KRCS.KFE.2

✂ 500 x 700 x 750	✂ 600 x 760 x 900
☀ 2 Gözlü	⚖ 45 kg
⚡ 220v - 50 Hz / 3 kW	
🗑	CE

€ 1890



⚡ KRCS.KFE.3

✂ 500 x 700 x 980	✂ 600 x 760 x 1090
☀ 3 Gözlü	⚖ 51 kg
⚡ 220v - 50 Hz / 4,5 kW	
🗑	CE

€ 2115



🔥 KRCS.KFG.2

✂ 500 x 700 x 950	✂ 600 x 760 x 1090
☀ 2 Gözlü	⚖ 51 kg
⚡ 4,3 kW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
🗑	CE

€ 1665



🔥 KRCS.KFG.3

✂ 500 x 700 x 1200	✂ 600 x 760 x 1270
☀ 3 Gözlü	⚖ 51 kg
⚡ 4,3 kW 20 mbar	🔥 NG (Naturel Gas)
🗑	CE

€ 1800



🔥 KRCS.KFGL.2

✂ 500 x 700 x 950	✂ 600 x 760 x 1090
☀ 2 Gözlü	⚖ 45 kg
⚡ 4,5 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
🗑	CE

€ 1690



🔥 KRCS.KFGL.3

✂ 500 x 700 x 1200	✂ 600 x 760 x 1270
☀ 3 Gözlü	⚖ 51 kg
⚡ 4,3 KW 30 mbar	🔥 LPG (Liquefied Gas)
🗑	CE

€ 1825

Coffee Machine / Grinder

Kahve Makinesi / Öğütücü

Kahve demleme ve öğütme işlemlerini profesyonel kalitede sunmak için tasarlanmıştır. Dayanıklı yapısı, şık tasarımı ve yüksek performanslı motor sistemiyle kahve servislerinde verimlilik sağlar. Hem kafe hem de restoran kullanımı için idealdir.

Designed to deliver professional-quality brewing and grinding performance. Its durable stainless-steel body, high-performance motor, and modern design make it ideal for cafes, restaurants, and offices seeking both efficiency and elegance.

Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik gövde.
- Yüksek performanslı öğütücü motor.
- Ayarlanabilir öğütme inceliği.
- Termostat kontrollü ısıtma sistemi.
- Cam veya paslanmaz çelik sürahi seçeneği.
- Kolay temizlenebilir, hijyenik yapı.
- Enerji verimliliği ve sessiz çalışma özelliği.
- Aşırı ısınma koruma sistemi.

Technical Specifications



- Stainless-steel body.
- High-performance grinding motor.
- Adjustable grinding fineness.
- Thermostat-controlled heating system.
- Available with glass or stainless-steel pot.
- Easy-to-clean and hygienic design.
- Energy-efficient and low-noise operation.
- Overheat protection system.





⚡ LUNNA EPU2

✂ 740 x 555 x 515 ⚡
☼ ⚠ 62 kg
⌚ 220/400V 1N/3N 3,7 kW
☑

€ 5850

Yarı Otomatik Espresso Kahve Makinesi



⚡ LUNNA EVD2 TC

✂ 740 x 555 x 515 ⚡
☼ ⚠ 62 kg
⌚ 220/400V 1N/3N 3,7 kW
☑

€ 6375

Otomatik Espresso Kahve Makinesi



⚡ HC 600

✂ 350 x 210 x 570 ⚡
☼ ⚠ 13 kg
⌚ 220 240 V -1N 350W
☑

€ 1650



⚡ FLT 120

✂ 190 x 370 x 440 ⚡
☼ ⚠ 5,2 kg
⌚ 220 V -1N 2,4 kW
☑

€ 540



⚡ FLT 250

✂ 190 x 370 x 680 ⚡
☼ ⚠ 6,5 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 2,2 kW
☑

€ 1350



Blenders

Blender

Profesyonel mutfaklarda sos, çorba, içecek ve püre hazırlamak için tasarlanmıştır. Yüksek devirli motoru sayesinde kısa sürede homojen karışımlar elde edilir. Dayanıklı yapısı ve paslanmaz çelik bıçaklarıyla uzun ömürlü kullanım sağlar.

Designed for preparing sauces, soups, drinks, and purees in professional kitchens. With its high-speed motor and durable stainless-steel blades, it delivers smooth and consistent blends in seconds, ensuring reliability and long-lasting performance.

Teknik Özellikler



- Güçlü ve sessiz motor sistemi. Paslanmaz çelik bıçaklar.
- Darbelere dayanıklı karıştırma haznesi. Hız ayar kontrollü kullanım.
- Aşırı ısınma koruma sistemi. Kolay sökülebilir ve temizlenebilir parçalar.
- Kaymaz taban ve güvenlik kilidi. Endüstriyel kullanım için uygun yapı.

Technical Specifications



- Powerful and quiet motor system. Stainless-steel blades.
- Shock-resistant mixing jar. Adjustable speed control.
- Overheat protection system. Easy-to-remove and clean components.
- Non-slip base and safety lock. Suitable for industrial and heavy-duty use.



⚡ BL25

✂ 130 x 98 x 595



⚡ 2,25 kg

⚡ 220V-1N 250W

⚡

€ 375



⚡ BL25 L35

✂ 130 x 98 x 705



⚡ 2,4 kg

⚡ 220V-1N 250W

⚡

€ 393



⚡ BL40

✂ 146 x 120 x 790



⚡ 2,4 kg

⚡ 220V-1N 400W

⚡

€ 540



⚡ BL25-C

✂ 130 x 98 x 595



⚡ 3,15 kg

⚡ 220V-1N 250W

⚡

€ 570



⚡ BL25 L35-C

✂ 130 x 98 x 705



⚡ 3,3 kg

⚡ 220V-1N 250W

⚡

€ 594



⚡ BL40-C

✂ 146 x 120 x 790



⚡ 4,90 kg

⚡ 220V-1N 400W

⚡

€ 744



BL40 L50

146 x 120 x 890



▲ 4,10 kg

220V-1N 400W



€ 576



⚡ BL40 L60

146 x 120 x 990



▲ 2,4 kg

⊕ 220V-1N 400W



€ 609



BL40 L50-C

146 x 120 x 890



▲ 5,10 kg

220V-1N 400W



€ 777



⚡ BL40 L60-C

146 x 120 x 990



▲ 5,40 kg

⊕ 220V-1N 400W



€ 891



⚡ NO54

182 x 186 x 530



▲ 6 kg

⊕ 220V-1N 0,23 kW



€ 1500

Bar Mikser

Bar Equipments

Bar Ekipmanları

Modern barlar, kafeler ve içecek servis alanları için tasarlanan bu ekipman grubu, hızlı, verimli ve hijyenik çalışma olanağı sunar. Dayanıklı gövde yapısı, paslanmaz çelik malzemeler ve ergonomik tasarım sayesinde uzun ömürlü kullanım sağlar. Profesyonel baristalar, barmenler ve işletmeler için maksimum performans hedeflenmiştir.

Designed for modern bars, cafes, and beverage service areas, this equipment group provides fast, efficient, and hygienic operation. With its durable stainless-steel body, ergonomic design, and long-lasting performance, it ensures professional results for baristas, bartenders, and commercial kitchens.

Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik ve darbelere dayanıklı gövde.
- Yüksek performanslı motorlar ve sessiz çalışma özelliği.
- Gıda ile temasa uygun malzemeler.
- Kolay temizlenebilir yüzey ve parçalar.
- Kompakt ve ergonomik tasarım.
- Aşırı ısınma ve enerji koruma sistemleri.
- Endüstriyel yoğun kullanıma dayanıklı yapı.
- CE standartlarına uygun üretim.

Technical Specifications



- Stainless-steel and impact-resistant body.
- High-performance motor with low-noise operation.
- Food-grade materials.
- Easy-to-clean surfaces and detachable parts.
- Compact and ergonomic design.
- Overheat and energy protection systems.
- Suitable for heavy-duty industrial use.
- Manufactured in compliance with CE standards.





⚡ TM-767

✂ 205 x 230 x 510	⚖ 4,3 kg
☀	⚡ 220V-1,2kW
🗑 2 LT	CE

€ 1050

Bar Blender



⚡ NO62

✂ 200 x 247 x 441	⚖ 9,5 kg
☀	⚡ 220V-1N 1,3 kW
🗑	CE

€ 4350

Bar Blender



⚡ NO53

✂ 236 x 353 x 474	⚖ 10 kg
☀	⚡ 220V-1N 1,3 kW
🗑	CE

€ 2925

Buz Kırıcı



⚡ TM-767 A

✂ 205 x 230 x 510	⚖ 4,3 kg
☀	⚡ 220V-1,2kW
🗑 1,5 LT	CE

€ 975

Bar Blender



⚡ NO28

✂ 320 x 480 x 570	⚖ 24 kg
☀	⚡ 220V-1N 1,3kW
🗑	CE

€ 7800

Katı Meyve Presi



⚡ NO11

✂ 230 x 300 x 350	⚖ 5 kg
☀	⚡ 220V-1N 0,13 kW
🗑	CE

€ 930

Portakal Sıkma



⚡ NO33

✂ 180 x 180 x 420	⚖ 3,9 kg
☀	⚡ 220V-1N 0,6 kW
🗑	CE

€ 975

Bar Blender



⚡ NO50

✂ 260 x 470 x 450	⚖ 14 kg
☀	⚡ 220V-1N 0,8 kW
🗑	CE

€ 3600

Katı Meyve Presi



Preparation Group Hazırlık Grubu



Her şey bu tezgâhta başlar.

Doğrama, karıştırma, şekillendirme...
Hazırlık safhası sadece iş değil, disiplindir.
Bu grup, mutfağın düzenini kurar.

It All Starts at This Worktop

Chopping, mixing, shaping... The preparation phase is not just labor — it's discipline.
This group sets the order of the kitchen.

Meat Mincer – Cast Head

Et Kıyma Makinesi – Döküm Kafalı

Döküm kafalı et kıyma makinesi, yüksek performanslı motoru ve sağlam yapısıyla yoğun kullanım için tasarlanmıştır. Etleri kısa sürede homojen şekilde çeker, hijyenik paslanmaz çelik gövdesiyle uzun ömürlü kullanım sağlar.

The cast-head meat mincer is designed for heavy-duty use with its powerful motor and durable structure. It minces meat quickly and evenly, offering long-lasting performance with a hygienic stainless-steel body.



Teknik Özellikler



- Döküm kafa ve helezon sistemi.
- Yüksek verimli, sessiz elektrik motoru.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Hızlı ve homojen kıyma işlemi.
- Kolay sökülüp temizlenebilir parça yapısı.
- Emniyetli besleme haznesi.
- Geniş et giriş ağızı.
- Kaymaz ayaklı stabil çalışma.
- Endüstriyel mutfak, kasap ve şarküteri kullanımı için uygun.

Technical Specifications



- Cast head and screw system.
- High-efficiency, low-noise electric motor.
- Stainless-steel body.
- Fast and uniform mincing performance.
- Easy-to-remove and clean components.
- Safety feeding hopper.
- Wide meat inlet.
- Non-slip feet for stable operation.
- Suitable for industrial kitchens, butcheries, and delicatessens.



⚡ KRCS.UKM.12

✂ 270 x 610 x 320	📏 310 x 650 x 410
✳ 0,083m ²	⚖ 30 kg
⌚ 220v - 50 Hz 0,55 kW	🌀 160 rpm
📦 125 kg / h	CE

€ 1692



⚡ KRCS.UKM.22M

✂ 290 x 740 x 400	📏 310 x 800 x 430
✳ 0,110m ²	⚖ 60 kg
⌚ 220 - 50 Hz 1,5 kW	🌀 225 rpm
📦 400 kg / h	CE

€ 2267



⚡ KRCS.UKM.32M

✂ 320 x 870 x 410	📏 390 x 900 x 490
✳ 0,170m ²	⚖ 82 kg
⌚ 220 - 50 Hz 2,2 kW	🌀 225 rpm
📦 600 kg / h	CE

€ 2639



⚡ KRCS.UKM.22T

✂ 290 x 740 x 400	📏 310 x 800 x 430
✳ 0,110m ²	⚖ 60 kg
⌚ 380 - 50 Hz 1,5 kW	🌀 225 rpm
📦 400 kg / h	CE

€ 2267



⚡ KRCS.UKM.32T

✂ 320 x 870 x 410	📏 390 x 900 x 490
✳ 0,170m ²	⚖ 82 kg
⌚ 380 - 50 Hz 3 kW	🌀 236 rpm
📦 600 kg / h	CE

€ 2639

Meat Mincer – Stainless Steel Head

Et Kıyma Makinesi – Paslanmaz Kafalı

Paslanmaz kafalı et kıyma makinesi, yüksek hijyen standardı ve dayanıklı yapısıyla profesyonel kullanıma uygundur. Güçlü motoru sayesinde etleri hızlı ve homojen şekilde işler, kolay temizlenebilir parçalarıyla pratik kullanım sağlar.

The stainless-steel head meat mincer ensures maximum hygiene and durability for professional use. With its powerful motor and easy-to-clean structure, it delivers fast, consistent mincing performance in demanding environments.



Teknik Özellikler



- Tamamen paslanmaz çelik kafa, helezon ve bıçak sistemi.
- Yüksek verimli, sessiz çalışan motor.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Hızlı ve homojen kıyma işlemi.
- Kolay sökülüp temizlenebilir yapı.
- Emniyetli besleme haznesi.
- Geniş et giriş ağızı.
- Kaymaz ayaklar ile sabit ve güvenli kullanım.
- Endüstriyel mutfak, kasap ve üretim tesisleri için uygun.

Technical Specifications



- Full stainless-steel head, screw, and blade system.
- High-efficiency, low-noise motor.
- Stainless-steel body.
- Fast and uniform mincing operation.
- Easy disassembly for cleaning.
- Safety feeding hopper.
- Wide meat inlet.
- Non-slip feet for stable operation.
- Suitable for industrial kitchens, butcheries, and food production facilities.



⚡ KRCS.UKM.12P

✂ 270 x 610 x 320	📏 310 x 650 x 410
✳ 0,083m ²	⚖ 30 kg
⌚ 220v - 50 Hz 0,55 kW	🌀 160 rpm
📦 125 kg / h	CE

€ 2267



⚡ KRCS.UKM.22PM

✂ 290 x 740 x 400	📏 310 x 800 x 430
✳ 0,110m ²	⚖ 60 kg
⌚ 220 - 50 Hz 1,5 kW	🌀 225 rpm
📦 400 kg / h	CE

€ 3353



⚡ KRCS.UKM.32PM

✂ 320 x 870 x 410	📏 390 x 900 x 490
✳ 0,170m ²	⚖ 82 kg
⌚ 220 - 50 Hz 2,2 kW	🌀 217 rpm
📦 600 kg / h	CE

€ 3835



⚡ KRCS.UKM.22PT

✂ 290 x 740 x 400	📏 310 x 800 x 430
✳ 0,110m ²	⚖ 60 kg
⌚ 380 - 50 Hz 1,5 kW	🌀 225 rpm
📦 400 kg / h	CE

€ 3353



⚡ KRCS.UKM.32PT

✂ 320 x 870 x 410	📏 390 x 900 x 490
✳ 0,170m ²	⚖ 82 kg
⌚ 380 - 50 Hz 0,55 kW	🌀 236 rpm
📦 600 kg / h	CE

€ 3835



⚡ KRCS.UKM.130PT

✂ 320 x 870 x 410	📏 390 x 900 x 490
✳ 0,170m ²	⚖ 82 kg
⌚ 220 - 50 Hz 2,2 kW	🌀 225 rpm
📦 1500 kg / h	CE

€ 27014

Meat Mincer – Stainless Steel Head / Refrigerated Et Kıyma Makinesi – Paslanmaz Kafalı / Soğutmalı

Paslanmaz kafalı ve soğutmalı et kıyma makinesi, profesyonel mutfaklarda etin tazeliğini koruyarak hijyenik koşullarda kıyma işlemi yapar. Soğutma sistemi, çalışma süresince etin sıcaklığını sabit tutarak kalite kaybını önler. Güçlü motoru ve paslanmaz yapısıyla uzun ömürlü ve güvenilirlerdir.

The stainless-steel refrigerated meat mincer is designed to process meat under hygienic and controlled conditions, preserving freshness throughout operation. Its integrated cooling system maintains a stable temperature, preventing spoilage while ensuring consistent mincing performance.



Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik kafa, helezon ve bıçak sistemi.
- Entegre soğutma sistemi ile etin ısısını sabit tutar.
- Yüksek performanslı, sessiz elektrik motoru.
- Paslanmaz çelik gövde ve hazne.
- Hızlı, homojen ve hijyenik kıyma işlemi.
- Kolay sökülüp temizlenebilir parça yapısı.
- Geniş et giriş ağız ve emniyetli besleme haznesi.
- Termostat kontrollü soğutma sistemi.
- Kaymaz ayaklı stabil çalışma.
- Endüstriyel mutfaklar, kasaplar ve et işleme tesisleri için ideal.



Technical Specifications



- Full stainless-steel head, screw, and blade system.
- Integrated cooling system keeps meat temperature stable.
- High-performance, low-noise electric motor.
- Stainless-steel body and hopper.
- Fast, uniform, and hygienic mincing process.
- Easy-to-remove components for cleaning.
- Wide meat inlet with safety feeding design.
- Thermostat-controlled cooling function.
- Non-slip feet for stable operation.
- Ideal for industrial kitchens, butcheries, and meat processing facilities.



⚡ KRCS.UKM.42PTA

✂ 500 x 1010 x 1220	📏 550 x 1100 x 1370
✳ 0,830 m ²	⚖ 140 kg
⌚ 380v - 50 Hz 5,5 kW	🌀 217 rpm
📦 800 kg / h	CE

€10619



⚡ KRCS.UKMS.22M

✂ 320 x 790 x 460	📏 330 x 800 x 490
✳ 0,120m ²	⚖ 75 kg
⌚ 220v - 50 Hz 1,5 kW	🌀 225 rpm
📦 400 kg / h	CE

€ 3384



⚡ KRCS.UKMS.22PM

✂ 320 x 790 x 460	📏 330 x 800 x 490
✳ 0,120m ²	⚖ 75 kg
⌚ 220 - 50 Hz 1,5 kW	🌀 225 rpm
📦 400 kg / h	CE

€ 4331



⚡ KRCS.UKM.42PT

✂ 470 x 1010 x 470	📏 480 x 1050 x 600
✳ 0,300m ²	⚖ 60 kg
⌚ 380- 50 Hz 1,5 kW	🌀 217 rpm
📦 800 kg / h	CE

€ 9827



⚡ KRCS.UKMS.32M

✂ 360 x 880 x 480	📏 400 x 900 x 550
✳ 0,200m ²	⚖ 98 kg
⌚ 220- 50 Hz 2,2 kW	🌀 217 rpm
📦 600 kg / h	CE

€ 3912



⚡ KRCS.UKMS.32PM

✂ 360 x 880 x 480	📏 400 x 900 x 550
✳ 0,200m ²	⚖ 98 kg
⌚ 220 - 50 Hz 2,2 kW	🌀 217 rpm
📦 600 kg / h	CE

€ 4813



⚡ KRCS.UKMS.22PT

✂ 320 x 790 x 460	📏 330 x 800 x 490
✳ 0,120m ²	⚖ 75 kg
⌚ 380- 50 Hz 5,5 kW	🌀 225 rpm
📦 400 kg / h	CE

€ 4331



⚡ KRCS.UKMS.32PT

✂ 360 x 880 x 480	📏 400 x 900 x 550
✳ 0,200m ²	⚖ 98 kg
⌚ 380- 50 Hz 3 kW	🌀 236 rpm
📦 600 kg / h	CE

€ 4813

Meat Mincer – Stainless Steel Head / Refrigerated

Et Kıyma Makinesi – Paslanmaz Kafalı / Soğutmalı

Paslanmaz kafalı ve soğutmalı et kıyma makinesi, profesyonel mutfaklarda etin tazeliğini koruyarak hijyenik koşullarda kıyma işlemi yapar. Soğutma sistemi, çalışma süresince etin sıcaklığını sabit tutarak kalite kaybını önler. Güçlü motoru ve paslanmaz yapısıyla uzun ömürlü ve güvenilirdir.

The stainless-steel refrigerated meat mincer is designed to process meat under hygienic and controlled conditions, preserving freshness throughout operation. Its integrated cooling system maintains a stable temperature, preventing spoilage while ensuring consistent mincing performance.



Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik kafa, helezon ve bıçak sistemi.
- Entegre soğutma sistemi ile etin ısısını sabit tutar.
- Yüksek performanslı, sessiz elektrik motoru.
- Paslanmaz çelik gövde ve hazne.
- Hızlı, homojen ve hijyenik kıyma işlemi.
- Kolay sökülüp temizlenebilir parça yapısı.
- Geniş et giriş ağız ve emniyetli besleme haznesi.
- Termostat kontrollü soğutma sistemi.
- Kaymaz ayaklı stabil çalışma.
- Endüstriyel mutfaklar, kasaplar ve et işleme tesisleri için ideal.

Technical Specifications



- Full stainless-steel head, screw, and blade system.
- Integrated cooling system keeps meat temperature stable.
- High-performance, low-noise electric motor.
- Stainless-steel body and hopper.
- Fast, uniform, and hygienic mincing process.
- Easy-to-remove components for cleaning.
- Wide meat inlet with safety feeding design.
- Thermostat-controlled cooling function.
- Non-slip feet for stable operation.
- Ideal for industrial kitchens, butcheries, and meat processing facilities.



⚡ KRCS.UKMS.42PTA

✂ 500 x 1010 x 1220 📏 550 x 1100 x 1370
 ✱ 0,900 m² ⚖ 165 kg
 ⚙ 380v - 50 Hz 5,5 kW 217 rpm
 📦 800 kg / h ⚡

€11783



⚡ KRCS.UKMS.42PT

✂ 470 x 1010 x 470 📏 480 x 1050 x 600
 ✱ 0,300m² ⚖ 150 kg
 ⚙ 380v - 50 Hz 5,5 kW 217 rpm
 📦 800 kg / h ⚡

€10805



⚡ KRCS.UKMS.130PTS

✂ 320 x 870 x 410 📏 390 x 900 x 490
 ✱ 0,170m² ⚖ 82 kg
 ⚙ 220 - 50 Hz 2,2 kW 225 rpm
 📦 1500 kg / h ⚡

€ 30014



⚡ KRCS.UKMS.22PMY

✂ 290 x 970 x 400 📏 370 x 1150 x 560
 ✱ 0,230m² ⚖ 73 kg
 ⚙ 380 - 50 Hz 1,5 kW 225 rpm
 📦 400 kg / h ⚡

€ 5682



⚡ KRCS.UKMS.32PMY

✂ 320 x 1100 x 410 📏 370 x 1150 x 560
 ✱ 0,240m² ⚖ 95 kg
 ⚙ 380 - 50 Hz 3 kW 236 rpm
 📦 600 kg / h ⚡

€ 6163



⚡ KRCS.UKMS.22PTY

✂ 290 x 970 x 400 📏 370 x 1150 x 560
 ✱ 0,230m² ⚖ 73 kg
 ⚙ 380 - 50 Hz 1,5 kW 225 rpm
 📦 400 kg / h ⚡

€ 5682



⚡ KRCS.UKMS.32PTY

✂ 320 x 1100 x 410 📏 370 x 1150 x 560
 ✱ 0,240m² ⚖ 95 kg
 ⚙ 380 - 50 Hz 3 kW 236 rpm
 📦 600 kg / h ⚡

€ 6163



⚡ KRCS.UKMO.32

✂ 240 x 560 x 360 📏 340 x 660 x 460
 ✱ 1,030m² ⚖ 35 kg
 ⚙ 220 - 50 Hz 1,1 kW 175 rpm
 📦 350 kg / h ⚡

€ 2080



⚡ KRCS.UKMO.32P

✂ 240 x 560 x 360 📏 340 x 660 x 460
 ✱ 1,030m² ⚖ 35 kg
 ⚙ 380 - 50 Hz 1,1 kW 175 rpm
 📦 350 kg / h ⚡

€ 2763

Meat – Poultry Band Saw

Et – Tavuk Kesme Testeresi

Yüksek dayanımlı gövde yapısı ve güçlü motoruyla et, kemik ve donmuş ürünleri hızlı, güvenli ve düzgün biçimde keser. Paslanmaz çelik bıçak ve kesim tablası hijyen sağlar. Kasaplar, şarküteriler ve endüstriyel mutfaklar için ideal çözümdür.

Built with a durable stainless-steel body and a powerful motor, the meat and poultry band saw ensures precise, fast, and safe cutting of meat, bone, and frozen products. Its hygienic design and adjustable cutting thickness make it ideal for butcheries, delis, and industrial kitchens.



⚡ KRCS.UKT.01M

✂ 360 x 550 x 920	📏 460 x 640 x 1020
✱ 0,300 m ²	⚖ 55 kg
⚡ 220V - 50 Hz / 1,1 kW	

€ 4010



⚡ KRCS.UKT.02M

✂ 360 x 550 x 920	📏 460 x 640 x 1020
✱ 0,300 m ²	⚖ 55 kg
⚡ 220V - 50 Hz / 1,1 kW	

€ 2599



⚡ KRCS.UKT.01T

✂ 360 x 550 x 920	📏 460 x 640 x 1020
✱ 0,300 m ²	⚖ 55 kg
⚡ 380V - 50 Hz / 1,1 kW	

€ 4010



⚡ KRCS.UKT.02T

✂ 360 x 550 x 920	📏 460 x 640 x 1020
✱ 0,300 m ²	⚖ 55 kg
⚡ 380V - 50 Hz / 1,1 kW	

€ 2599

Teknik Özellikler



- Tamamen paslanmaz çelik gövde ve kesim tablası.
- Güçlü ve sessiz motor (380 V trifaze / opsiyonel monofaze).
- Ayarlanabilir kesim kalınlığı sistemi. Kolay sökülebilen bıçak ve kılavuz yapısı. Bıçak gerginliği ayar mekanizması.
- Yüksek kesim hızı ile verimli çalışma. Emniyetli bıçak koruma kapağı.
- Ergonomik itme aparatı ile güvenli kullanım. Kolay temizlik ve bakım.
- Et, tavuk, balık ve kemikli ürünler için uygundur.

Technical Specifications



- Full stainless-steel body and cutting table.
- Powerful, low-noise motor (380 V three-phase / optional single-phase).
- Adjustable cutting thickness system. Easy-to-remove blade and guide components. Blade tension adjustment mechanism.
- High cutting speed for maximum efficiency. Safety blade guard for operator protection.
- Ergonomic pusher for safe cutting. Easy cleaning and maintenance.
- Suitable for meat, poultry, fish, and bone cutting.

Electric / Gas Grill With Water Pan

Hamur Yoğurma Makinası

Lavataş ısıyla eti mühürler, lezzeti içine hapseder. Döküm yüzeyiyle yüksek ısı tutuşu sağlar, profesyonel mutfaklarda eşsiz ızgara performansı sunar.

Lava stone heat sears meat and locks in flavor. Cast iron surface retains high heat, delivering unmatched grilling performance in professional kitchens.

Teknik Özellikler



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.

Technical Specifications



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



⚡ KRCS.UHM.10M

✂ 450 x 620 x 560	✂ 480 x 650 x 590
✱ 0,190 m ²	▲ 35 kg
⊕ 220V - 50 Hz / 0,37 kW	40 rpm
■ 10kg un 13 kg hamur	360x190

€ 1411



⚡ KRCS.UHM.15M

✂ 550 x 750 x 650	✂ 480 x 650 x 590
✱ 0,300 m ²	▲ 55 kg
⊕ 220V - 50 Hz / 0,37 kW	40 rpm
■ 15kg un 20 kg hamur	430x220,5

€ 1693



⚡ KRCS.UHM.25M

✂ 550 x 850 x 750	✂ 480 x 650 x 590
✱ 0,740 m ²	▲ 75 kg
⊕ 220V - 50 Hz / 0,55 kW	40 rpm
■ 25kg un 30 kg hamur	500x290

€ 1901



⚡ KRCS.UHM.10T

✂ 450 x 620 x 560	✂ 480 x 650 x 590
✱ 0,190 m ²	▲ 35 kg
⊕ 380V - 50 Hz / 0,37 kW	40 rpm
■ 10kg un 13 kg hamur	360x190

€ 1411



⚡ KRCS.UHM.15T

✂ 550 x 750 x 650	✂ 480 x 650 x 590
✱ 0,300 m ²	▲ 55 kg
⊕ 380V - 50 Hz / 0,37 kW	40 rpm
■ 15kg un 20 kg hamur	430x220,5

€ 1693



⚡ KRCS.UHM.25T

✂ 550 x 850 x 750	✂ 480 x 650 x 590
✱ 0,740 m ²	▲ 75 kg
⊕ 380V - 50 Hz / 0,55 kW	40 rpm
■ 25kg un 30 kg hamur	500x290

€ 1901

Dough Kneading Machine

Hamur Yoğurma Makinası

Fırın, pastane ve restoranlarda yoğun kullanıma uygun olarak tasarlanmıştır. Güçlü motoru ve özel spiral yoğurma kolu sayesinde hamuru kısa sürede homojen biçimde yoğurur. Sessiz, dayanıklı ve hijyenik yapısıyla profesyonel mutfaklarda vazgeçilmez bir yardımcıdır.

Designed for intensive use in bakeries, pastry shops, and restaurants. The powerful motor and spiral mixing arm ensure quick, homogeneous dough preparation. Its quiet operation, robust body, and hygienic structure make it an ideal solution for professional kitchens.



⚡ KRCS.UHM.35M

✂ 650 x 950 x 780	📏 480 x 650 x 590
✱ 0,830 m ²	⚖ 85 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 0,75 kW	40 rpm
📦 35kg un 50 kg hamur	600x300

€ 2168



⚡ KRCS.UHM.50M

✂ 800 x 1150 x 900	📏 900 x 1320 x 1100
✱ 1,300 m ²	⚖ 85 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 1,5 kW	40 rpm
📦 50kg un 75 kg hamur	750x350

€ 3386



⚡ KRCS.UHM.100M

✂ 900 x 1300 x 1050	📏 1030 x 1450 x 1120
✱ 1,850 m ²	⚖ 180 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 1,5 kW	40 rpm
📦 100kg un 130 kg hamur	750x350

€ 4945



⚡ KRCS.UHM.35T

✂ 650 x 950 x 780	📏 480 x 650 x 590
✱ 0,830 m ²	⚖ 85 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 0,75 kW	40 rpm
📦 35 kg un 50 kg hamur	600x300

€ 2168



⚡ KRCS.UHM.50T

✂ 800 x 1150 x 900	📏 900 x 1320 x 1100
✱ 1,300 m ²	⚖ 85 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 1,5 kW	40 rpm
📦 50kg un 75 kg hamur	750x350

€ 3386



⚡ KRCS.UHM.100T

✂ 900 x 1300 x 1050	📏 1030 x 1450 x 1120
✱ 1,850 m ²	⚖ 180 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 1,5 kW	40 rpm
📦 100kg un 130 kg hamur	750x350

€ 4945

Teknik Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik kazan ve yoğurma kolu. Güçlü ve sessiz motor sistemi. Homojen karışım sağlayan spiral yoğurma kolu.
- Sabit veya hareketli kazan seçenekleri. Güvenlik sensörlü koruma kafesi.
- Zaman ayarlı otomatik çalışma fonksiyonu (opsiyonel).
- Kolay temizlik ve bakım. Fırın, pastane ve pizzacılar için uygundur.
- 20 kg'dan 200 kg'a kadar farklı kapasite seçenekleri.

Technical Specifications

- Full stainless-steel bowl and spiral arm.
- Powerful, low-noise motor. Spiral system for perfectly homogeneous dough. Fixed or removable bowl options. Safety guard with automatic stop sensor.
- Optional timer-controlled operation. Easy to clean and maintain. Suitable for bakeries, pastry shops, and pizzerias.
- Available in 20 kg to 200 kg capacity models.

Dough Kneading Machine

Hamur Yoğurma Makinası

Fırın, pastane ve restoranlarda yoğun kullanıma uygun olarak tasarlanmıştır. Güçlü motoru ve özel spiral yoğurma kolu sayesinde hamuru kısa sürede homojen biçimde yoğurur. Sessiz, dayanıklı ve hijyenik yapısıyla profesyonel mutfaklarda vazgeçilmez bir yardımcıdır.

Designed for intensive use in bakeries, pastry shops, and restaurants. The powerful motor and spiral mixing arm ensure quick, homogeneous dough preparation. Its quiet operation, robust body, and hygienic structure make it an ideal solution for professional kitchens.



⚡ KRCS.UHMK.10M

✂ 450 x 620 x 560	✂ 480 x 650 x 590
✱ 0,190 m ²	⬆ 46 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 0,35 kW	40 rpm
📦 10kg un 13 kg hamur	360x190

€ 1693



⚡ KRCS.UHMK.15M

✂ 550 x 750 x 650	✂ 480 x 650 x 590
✱ 0,300 m ²	⬆ 55 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 0,37 kW	40 rpm
📦 15kg un 20 kg hamur	430x220,5

€ 2079



⚡ KRCS.UHMK.25M

✂ 550 x 850 x 750	✂ 480 x 650 x 590
✱ 0,740 m ²	⬆ 75 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 0,55 kW	40 rpm
📦 25kg un 30 kg hamur	500x290

€ 2346



⚡ KRCS.UHMK.10T

✂ 450 x 620 x 560	✂ 480 x 650 x 590
✱ 0,190 m ²	⬆ 46 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 0,37 kW	40 rpm
📦 10kg un 13 kg hamur	360x190

€ 1693



⚡ KRCS.UHMK.15T

✂ 550 x 750 x 650	✂ 480 x 650 x 590
✱ 0,300 m ²	⬆ 55 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 0,37 kW	40 rpm
📦 15kg un 20 kg hamur	430x220,5

€ 2079



⚡ KRCS.UHMK.25T

✂ 550 x 850 x 750	✂ 480 x 650 x 590
✱ 0,740 m ²	⬆ 75 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 0,55 kW	40 rpm
📦 25 kg un 30 kg hamur	500x290

€ 2346

Teknik Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik kazan ve yoğurma kolu. Güçlü ve sessiz motor sistemi. Homojen karışım sağlayan spiral yoğurma kolu.
- Sabit veya hareketli kazan seçenekleri. Güvenlik sensörlü koruma kafesi.
- Zaman ayarlı otomatik çalışma fonksiyonu (opsiyonel).
- Kolay temizlik ve bakım. Fırın, pastane ve pizzacılar için uygundur.
- 20 kg'dan 200 kg'a kadar farklı kapasite seçenekleri.

Technical Specifications

- Full stainless-steel bowl and spiral arm.
- Powerful, low-noise motor. Spiral system for perfectly homogeneous dough. Fixed or removable bowl options. Safety guard with automatic stop sensor.
- Optional timer-controlled operation. Easy to clean and maintain. Suitable for bakeries, pastry shops, and pizzerias.
- Available in 20 kg to 200 kg capacity models.

Dough Kneading Machine with Safety Guard

Kafesli Hamur Yoğurma Makinası

Profesyonel mutfaklar, fırınlar ve pastaneler için geliştirilmiş kafesli hamur yoğurma makinası; güvenli, hızlı ve verimli hamur hazırlığı sağlar. Spiral yoğurma kolu sayesinde homojen karışım elde edilirken, koruma kafesi maksimum güvenlik sunar.

Designed for professional kitchens, bakeries, and pastry shops, this dough kneading machine ensures safe, fast, and efficient dough preparation. The spiral kneading arm provides a perfectly homogeneous mix, while the protective cage offers maximum operator safety.



⚡ KRCS.UHMK.35M
✂ 650 x 950 x 780 ✂ 480 x 650 x 590
✱ 0,830 m ² ▲ 85 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 0,75 kW 40 rpm
📦 35kg un 50 kg hamur 600x300
€ 2703



⚡ KRCS.UHMK.50M
✂ 800 x 1150 x 900 ✂ 900 x 1320 x 1100
✱ 1,300 m ² ▲ 85 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 1,5 kW 40 rpm
📦 50kg un 75 kg hamur 750x350
€ 4010



⚡ KRCS.UHMK.100M
✂ 900 x 1300 x 1050 ✂ 1030 x 1450 x 1120
✱ 1,850 m ² ▲ 180 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 1,5 kW 40 rpm
📦 100kg un 130 kg hamur 750x350
€ 5762



⚡ KRCS.UHMK.35T
✂ 650 x 950 x 780 ✂ 480 x 650 x 590
✱ 0,830 m ² ▲ 85 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 0,75 kW 40 rpm
📦 35kg un 50 kg hamur 600x300
€ 2703



⚡ KRCS.UHMK.50T
✂ 800 x 1150 x 900 ✂ 900 x 1320 x 1100
✱ 1,300 m ² ▲ 85 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 1,5 kW 40 rpm
📦 50kg un 75 kg hamur 750x350
€ 4010



⚡ KRCS.UHMK.100T
✂ 900 x 1300 x 1050 ✂ 1030 x 1450 x 1120
✱ 1,850 m ² ▲ 180 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 1,5 kW 40 rpm
📦 100kg un 130 kg hamur 750x350
€ 5762

Teknik Özellikler



- Tamamen paslanmaz çelik kazan ve yoğurma kolu. Güçlü ve sessiz motor sistemi. Homojen karışım sağlayan spiral yoğurma kolu.
- Sabit veya hareketli kazan seçenekleri. Güvenlik sensörlü koruma kafesi.
- Zaman ayarlı otomatik çalışma fonksiyonu (opsiyonel).
- Kolay temizlik ve bakım. Fırın, pastane ve pizzacılar için uygundur.
- 20 kg'dan 200 kg'a kadar farklı kapasite seçenekleri.

Technical Specifications



- Full stainless-steel bowl and spiral arm.
- Powerful, low-noise motor. Spiral system for perfectly homogeneous dough. Fixed or removable bowl options. Safety guard with automatic stop sensor.
- Optional timer-controlled operation. Easy to clean and maintain. Suitable for bakeries, pastry shops, and pizzerias.
- Available in 20 kg to 200 kg capacity models.

Electric / Gas Grill With Water Pan

Spiral Hamur Yoğurma Makinası

Yoğun kullanım gerektiren fırın, pastane ve pizzacı mutfakları için tasarlanan Spiral Hamur Yoğurma Makinası, güçlü motoru ve özel spiral yoğurma sistemiyle hamuru kısa sürede homojen şekilde yoğurur. Sessiz çalışma, dayanıklılık ve hijyenik yapı özellikleriyle profesyonellerin tercihidir.

Designed for intensive use in bakeries, pastry shops, and pizzerias, the Spiral Dough Kneading Machine ensures fast and homogeneous dough preparation. Its robust stainless-steel body, powerful motor, and hygienic structure make it the reliable choice for professional kitchens.



⚡ KRCS.USH.10T

✂ 670 x 640 x 400	✂ 710 x 690 x 440
✱ 0,220 m ²	▲ 65 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 0,75 kW	100 rpm
📦 8 kg un 10 kg hamur	360x200

€ 3757

Spiral 1 Motorlu 2 Devirli Hamur Yoğurma Makinası



⚡ KRCS.USH.15T

✂ 430 x 710 x 800	✂ 500 x 750 x 830
✱ 0,32 m ²	▲ 180 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 1,5 kW	100 rpm
📦 18 kg un 18 kg hamur	410x260

€ 4470

Spiral 1 Motorlu 2 Devirli Hamur Yoğurma Makinası



⚡ KRCS.USH.25T

✂ 530 x 1050 x 1060	✂ 580 x 1100 x 1150
✱ 0,800 m ²	▲ 250 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 1,5 kW	100-200 rpm
📦 25 kg un 30 kg hamur	500x300

€ 8465

Spiral 2 Motorlu 2 Devirli Hamur Yoğurma Makinası



⚡ KRCS.USH.35T

✂ 630 x 1140 x 1100	✂ 480 x 650 x 590
✱ 1 m ²	▲ 280 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 1,5 kW	100-200 rpm
📦 35kg un 50 kg hamur	600x320

€ 8925

Spiral 2 Motorlu 2 Devirli Hamur Yoğurma Makinası

Teknik Özellikler



- Tamamen paslanmaz çelik kazan ve yoğurma kolu. Güçlü ve sessiz motor sistemi. Homojen karışım sağlayan spiral yoğurma kolu.
- Sabit veya hareketli kazan seçenekleri. Güvenlik sensörlü koruma kafesi.
- Zaman ayarlı otomatik çalışma fonksiyonu (opsiyonel).
- Kolay temizlik ve bakım. Fırın, pastane ve pizzacılar için uygundur.
- 20 kg'dan 200 kg'a kadar farklı kapasite seçenekleri.



⚡ KRCS.USH.50T

✂ 740 x 1180 x 1360	✂ 800 x 1250 x 1500
✱ 1,5 m ²	▲ 430 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 3,5 kW	100-200 rpm
📦 50kg un 75 kg hamur	500x300

€ 16439

Spiral 2 Motorlu 2 Devirli Hamur Yoğurma Makinası

Technical Specifications



- Full stainless-steel bowl and spiral arm.
- Powerful, low-noise motor. Spiral system for perfectly homogeneous dough. Fixed or removable bowl options. Safety guard with automatic stop sensor.
- Optional timer-controlled operation. Easy to clean and maintain. Suitable for bakeries, pastry shops, and pizzerias.
- Available in 20 kg to 200 kg capacity models.

Planetary Mixer Machines

Double-Speed Planetary Mixer Machines

Planet Mikser Makinaları

Çift Devirli Planet Mikser Makinaları

Yoğun kullanıma uygun tasarımıyla et, tavuk ve sebzeleri lezzetini koruyarak pişirir. Su haznesi sayesinde yiyecekler kurumaz, pişirme süreci daha sağlıklı ve kontrollü ilerler.

Designed for heavy-duty use, it cooks meat, poultry, and vegetables while preserving flavor. The water pan prevents drying, ensuring healthier and more controlled cooking.

Teknik Özellikler



- Hassas Termostatik kontrol ile hassas sıcaklık yönetimi.
- Buharlaştırma kabini sayesinde yiyecekler kurumadan, lezzetini ve dokusunu koruyarak pişer.
- Düz yüzey ve paslanmaz çelik gövde, kolay temizlenebilirlik ve hijyen sağlar.
- Dayanıklı ve uzun ömürlü yapı, yoğun profesyonel mutfak kullanımına uygundur.

Technical Specifications



- Thermostatic control for precise temperature management.
- Steam chamber ensures food cooks without drying, preserving flavor and texture.
- Flat surface and stainless steel body allow easy cleaning and maintain hygiene.
- Durable and long-lasting construction suitable for heavy-duty professional kitchen use.





⚡ **KRCS.UPM.20M**

✂ 590 x 700 x 1020	✂ 640 x 750 x 1070
✱ 1,2 m ²	⚖ 110 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 0,75 kW	70-140-280 rpm
🗑 30 Lt	300x300

€ 5643



⚡ **KRCS.UPM.20T-2**

✂ 590 x 700 x 1020	✂ 640 x 750 x 1070
✱ 1,2 m ²	⚖ 110 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 0,75 kW	70-140-280 rpm
🗑 30 Lt	300x300

€ 4707



⚡ **KRCS.UPM.30M**

✂ 700 x 900 x 1300	✂ 750 x 1000 x 1600
✱ 1,2 m ²	⚖ 210 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 1,1 kW	70-140-280 rpm
🗑 30 Lt	360x360

€ 6772



⚡ **KRCS.UPM.40M**

✂ 700 x 900 x 1300	✂ 750 x 1000 x 1600
✱ 1,850 m ²	⚖ 180 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 1,5 kW	70-140-280 rpm
🗑 40 Lt	400x400

€ 8227



⚡ **KRCS.UPM.60M**

✂ 700 x 940 x 1360	✂ 750 x 1000 x 1600
✱ 1,2 m ²	⚖ 226 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 1,5 kW	70-240-250 rpm
🗑 60 Lt	430x430

€ 8702



⚡ **KRCS.UPM.30T-2**

✂ 700 x 900 x 1300	✂ 750 x 1000 x 1600
✱ 1,2 m ²	⚖ 210 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 1,1 kW	70-140-280 rpm
🗑 30 Lt	360x360

€ 5836



⚡ **KRCS.UPM.40T-2**

✂ 700 x 900 x 1300	✂ 750 x 1000 x 1600
✱ 1,850 m ²	⚖ 180 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 1,5 kW	70-140-280 rpm
🗑 40 Lt	400x400

€ 7291



⚡ **KRCS.UPM.60T-2**

✂ 700 x 940 x 1360	✂ 750 x 1000 x 1600
✱ 1,2 m ²	⚖ 226 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 1,5 kW	70-240-250 rpm
🗑 60 Lt	430x430

€ 7707

Potato Peeling Machine

Patates Soyma Makinası

Profesyonel mutfaklarda yüksek verimlilik için tasarlanmış Patates Soyma Makinası, kısa sürede büyük miktarda patatesi homojen şekilde soyarak zaman ve iş gücü tasarrufu sağlar. Paslanmaz çelik yapısı sayesinde uzun ömürlü, hijyenik ve kolay temizlenebilir bir çözümdür.

Designed for efficiency in professional kitchens, the Potato Peeling Machine quickly and evenly peels large quantities of potatoes, saving both time and labor. Its stainless-steel construction ensures durability, hygiene, and easy maintenance.



Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik gövde ve iç kazan.
- Aşındırıcı taban ve yan yüzey sistemi ile hızlı soyma.
- Şeffaf kapak sayesinde işlem takibi.
- Zaman ayarlı çalışma sistemi (opsiyonel).
- Su giriş ve tahliye bağlantısı.
- Kolay sökülüp temizlenebilir yapı.
- Güvenlik kapak sensörü.
- Farklı kapasite seçenekleri (10 – 30 kg).
- Restoran, otel ve yemek üretim tesislerine uygundur.

Technical Specifications



- Full stainless-steel body and inner drum.
- Abrasive base and side surface for fast peeling.
- Transparent lid for process monitoring.
- Optional timer-controlled operation.
- Water inlet and drainage connection.
- Easy-to-remove parts for quick cleaning.
- Safety lid sensor.
- Available in various capacities (10 – 30 kg).
- Ideal for restaurants, hotels, and catering facilities.



⚡ KRCS.UPS.10M

✂ 420 x 740 x 870 📏 480 x 800 x 950
 ☼ ⚖ 40 kg
 ⌚ 220V - 50 Hz / 0,55 kW 200 kg/h
 📐 0,400 m²

€ 2732



⚡ KRCS.UPS.25M

✂ 520 x 830 x 960 📏 570 x 900 x 1050
 ☼ ⚖ 62 kg
 ⌚ 220V - 50 Hz / 0,55 kW 500 kg/h
 📐 0,550 m²

€ 3490



⚡ KRCS.UPS.35M

✂ 520 x 830 x 1090 📏 570 x 900 x 1160
 ☼ ⚖ 68 kg
 ⌚ 220V - 50 Hz / 1,5 kW 700 kg/h
 📐 0,600 m²

€ 3950



⚡ KRCS.UPS.10T

✂ 420 x 740 x 870 📏 480 x 800 x 950
 ☼ ⚖ 40 kg
 ⌚ 380V - 50 Hz / 0,55 kW 200 kg/h
 📐 0,400 m²

€ 2732



⚡ KRCS.UPS.25T

✂ 520 x 830 x 960 📏 570 x 900 x 1050
 ☼ ⚖ 62 kg
 ⌚ 380V - 50 Hz / 0,55 kW 500 kg/h
 📐 0,550 m²

€ 3490



⚡ KRCS.UPS.35T

✂ 520 x 830 x 1090 📏 570 x 900 x 1160
 ☼ ⚖ 68 kg
 ⌚ 380V - 50 Hz / 1,5 kW 700 kg/h
 📐 0,600 m²

€ 3950



⚡ KRCS.UPS.50

✂ 630 x 840 x 990 📏 700 x 900 x 1200
 ☼ ⚖ 114 kg
 ⌚ 220V - 50 Hz / 2,2 kW 1000 kg/h
 📐 0,750 m²

€ 7707

Potato Peeling Machine

Patates Soyma Makinası

Profesyonel mutfaklarda yüksek verimlilik için tasarlanmış Patates Soyma Makinası, kısa sürede büyük miktarda patatesi homojen şekilde soyarak zaman ve iş gücü tasarrufu sağlar. Paslanmaz çelik yapısı sayesinde uzun ömürlü, hijyenik ve kolay temizlenebilir bir çözümdür.

Designed for efficiency in professional kitchens, the Potato Peeling Machine quickly and evenly peels large quantities of potatoes, saving both time and labor. Its stainless-steel construction ensures durability, hygiene, and easy maintenance.



Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik gövde ve iç kazan.
- Aşındırıcı taban ve yan yüzey sistemi ile hızlı soyma.
- Şeffaf kapak sayesinde işlem takibi.
- Zaman ayarlı çalışma sistemi (opsiyonel).
- Su giriş ve tahliye bağlantısı.
- Kolay sökülüp temizlenebilir yapı.
- Güvenlik kapak sensörü.
- Farklı kapasite seçenekleri (10 – 30 kg).
- Restoran, otel ve yemek üretim tesislerine uygundur.

Technical Specifications



- Full stainless-steel body and inner drum.
- Abrasive base and side surface for fast peeling.
- Transparent lid for process monitoring.
- Optional timer-controlled operation.
- Water inlet and drainage connection.
- Easy-to-remove parts for quick cleaning.
- Safety lid sensor.
- Available in various capacities (10 – 30 kg).
- Ideal for restaurants, hotels, and catering facilities.



⚡ KRCS.UPS.10FM

✂ 460 x 740 x 1000 📏 480 x 800 x 950
 ⚙ 47 kg
 ⚡ 220V - 50 Hz / 0,55 kW 200 kg/h
 📏 0,600 m²

€ 3490



⚡ KRCS.UPS.25FM

✂ 520 x 830 x 960 📏 570 x 900 x 1050
 ⚙ 70 kg
 ⚡ 220V - 50 Hz / 0,55 kW 500 kg/h
 📏 0,750 m²

€ 4321



⚡ KRCS.UPS.35FM

✂ 520 x 830 x 1090 📏 570 x 900 x 1160
 ⚙ 68 kg
 ⚡ 220V - 50 Hz / 1,5 kW 700 kg/h
 📏 0,600 m²

€ 4707



⚡ KRCS.UPS.10FT

✂ 460 x 740 x 1000 📏 480 x 800 x 950
 ⚙ 47 kg
 ⚡ 380V - 50 Hz / 0,55 kW 200 kg/h
 📏 0,600 m²

€ 3490



⚡ KRCS.UPS.25FT

✂ 520 x 830 x 960 📏 570 x 900 x 1050
 ⚙ 70 kg
 ⚡ 380V - 50 Hz / 0,55 kW 500 kg/h
 📏 0,750 m²

€ 4321



⚡ KRCS.UPS.35T

✂ 520 x 830 x 1090 📏 570 x 900 x 1160
 ⚙ 68 kg
 ⚡ 380V - 50 Hz / 1,5 kW 700 kg/h
 📏 0,900 m²

€ 4707



⚡ KRCS.UPS.50F

✂ 630 x 840 x 990 📏 700 x 900 x 1200
 ⚙ 114 kg
 ⚡ 380V - 50 Hz / 2,2 kW 1000 kg/h
 📏 0,950 m²

€ 8643

Electric / Gas Grill With Water Pan

Hamur Açma Makinası Ekmek Dilimleme Makinası

Lavataş ısıyla eti mühürler, lezzeti içine hapseder. Döküm yüzeyiyle yüksek ısı tutuşu sağlar, profesyonel mutfaklarda eşsiz ızgara performansı sunar.

Lava stone heat sears meat and locks in flavor. Cast iron surface retains high heat, delivering unmatched grilling performance in professional kitchens.

Teknik Özellikler



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.

Technical Specifications



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.



⚡ KRCS.UHA.30	
✂ 420 x 450 x 600	✂ 570 x 900 x 1160
✂	✂ 32 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 0,25 kW 90 rpm	
📏 0,150 m ²	
€ 1886	



⚡ KRCS.UHA.40	
✂ 500 x 510 x 600	✂ 570 x 900 x 1160
✂	✂ 40 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 0,25 kW 90 rpm	
📏 0,220 m ²	
€ 2168	



⚡ KRCS.UEK.01	
✂ 720 x 770 x 1090	✂ 800 x 850 x 1250
✂	✂ 130 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 0,37 kW	
📏 0,850 m ²	
€ 2732	

Normal Ekmek



⚡ KRCS.UHA.30Y	
✂ 420 x 450 x 600	✂ 570 x 900 x 1160
✂	✂ 32 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 0,25 kW 90 rpm	
📏 0,150 m ²	
€ 1886	



⚡ KRCS.UHA.40Y	
✂ 500 x 510 x 600	✂ 570 x 900 x 1160
✂	✂ 40 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 0,25 kW 90 rpm	
📏 0,220 m ²	
€ 2168	



⚡ KRCS.UEK.02T	
✂ 790 x 890 x 1090	✂ 900 x 950 x 1350
✂	✂ 135 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 0,37 kW	
📏 0,850 m ²	
€ 3297	

Electric / Gas Grill With Water Pan

Ayaklı Zırh Makinası Zırh Makinası

Lavataş ısıyla eti mühürler, lezzeti içine hapseder. Döküm yüzeyiyle yüksek ısı tutuşu sağlar, profesyonel mutfaklarda eşsiz ızgara performansı sunar.

Lava stone heat sears meat and locks in flavor. Cast iron surface retains high heat, delivering unmatched grilling performance in professional kitchens.

Teknik Özellikler



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventili ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.

Technical Specifications



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.

Ayaklı Zırh Makinası 220V - 380V



⚡ KRCS.UZK.01M

✂ 470 x 660 x 1000	✂ 530 x 680 x 1060
✱ 0,400 m ²	▲ 55 kg
⊕ 220V - 50 Hz / 2,2 kW	
■ 8 kg Sebze / 6 kg Et / 5 kg Humus	

€ 3757

Set Üstü Zırh Makinası 220V - 380V



⚡ KRCS.UZK.02M

✂ 490 x 660 x 400	✂ 540 x 710 x 450
✱ 0,170 m ²	▲ 37 kg
⊕ 220V - 50 Hz / 2,2 kW	
■ 8 kg Sebze / 4 kg Et / 3 kg Humus	

€ 3207

Set Üstü Zırh Makinası 220V - 380V



⚡ KRCS.UZK.03M

✂ 410 x 610 x 350	✂ 460 x 660 x 400
✱ 0,120 m ²	▲ 30 kg
⊕ 220V - 50 Hz / 1,5 kW	
■ 5 kg Sebze / 2,5 kg Et / 3 kg Humus	

€ 2079



⚡ KRCS.UZK.01T

✂ 470 x 660 x 1000	✂ 530 x 680 x 1060
✱ 0,400 m ²	▲ 55 kg
⊕ 380V - 50 Hz / 2,2 kW	
■ 8 kg Sebze / 6 kg Et / 5 kg Humus	

€ 3757



⚡ KRCS.UZK.02T

✂ 490 x 660 x 400	✂ 540 x 710 x 450
✱ 0,170 m ²	▲ 37 kg
⊕ 380V - 50 Hz / 2,2 kW	
■ 8 kg Sebze / 4 kg Et / 3 kg Humus	

€ 3207



⚡ KRCS.UZK.03T

✂ 410 x 610 x 350	✂ 460 x 660 x 400
✱ 0,120 m ²	▲ 30 kg
⊕ 380V - 50 Hz / 1,5 kW	
■ 5 kg Sebze / 2,5 kg Et / 3 kg Humus	

€ 2079

Electric / Gas Grill With Water Pan

Sebze Doğrama / Portakal Sıkma Sterilazatör Makinası

Lavataş ısıyla eti mühürler, lezzeti içine hapseder. Döküm yüzeyiyle yüksek ısı tutuşu sağlar, profesyonel mutfaklarda eşsiz ızgara performansı sunar.

Lava stone heat sears meat and locks in flavor. Cast iron surface retains high heat, delivering unmatched grilling performance in professional kitchens.

Teknik Özellikler



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı.

Technical Specifications



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



⚡ KRCS.USD.01

✂ 350 x 600 x 400 ✂ 540 x 710 x 450
✂ 300 kg / h ✂ 21 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 0,25 kW
📦 8 Kg Sebze / 4 Kg Et / 3 Kg Humus

€ 1975

Set Üstü Sebze Doğrama



⚡ KRCS.STM.03

✂ 850 dev/dk ✂ 36 kg
⌚ 220V - 50 Hz
📦

€ 798

Portakal Sıkma Makinası



⚡ KRCS.BSM.10

✂ 495 x 120 x 600 ✂
✂
⌚ 220V - 50 Hz / 12 kW
📦

€ 316

Sterilazatör Makinası



⚡ KRCS.USD.02T

✂ 490 x 660 x 400 ✂ 540 x 710 x 450
✂ 300 kg / h ✂ 37 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 0,25 kW

€ 2213

Set Üstü Sebze Doğrama



⚡ KRCS.STK.02

✂ 70 kg / h ✂ 5 kg
⌚

€ 100

Portakal Sıkma Makinası



⚡ KRCS.BSM.20

✂ 953 x 132 x 604 ✂
✂
⌚ 220V - 50 Hz / 24 kW

€ 496

Sterilazatör Makinası

Electric / Gas Grill With
Water Pan

Soğan Doğrama Makinası Devirmeli Öğütücü Hamburger Presi



⚡ KRCS.SDM.01

⚡ 80 kg / h ⚡ 5 kg
⚡ 220V - 50 Hz / 0,37 kW

€ 900

Soğan Doğrama Makinası



⚡ KRCS.DO.01

⚡ 11000 dev/dk
⚡ 220V - 50 Hz

€ 1100

Devirmeli Öğütücü



⚡ 10 Cm Hamburger Presi

⚡ ⚡
⚡ ⚡
⚡

€ 243



⚡ 12 Cm Hamburger Presi

⚡ ⚡
⚡ ⚡
⚡

€ 252



⚡ 14 Cm Hamburger Presi

⚡ ⚡
⚡ ⚡
⚡

€ 264

Electric / Gas Grill With Water Pan Soğan Doğrama Makinası Devirmeli Öğütücü Hamburger Presi

Lavataş ısıyla eti mühürler, lezzeti içine hapseder. Döküm yüzeyiyle yüksek ısı tutuşu sağlar, profesyonel mutfaklarda eşsiz ızgara performansı sunar.

Lava stone heat sears meat and locks in flavor. Cast iron surface retains high heat, delivering unmatched grilling performance in professional kitchens.

Teknik Özellikler

- Hassas Termostatik kontrol ile hassas sıcaklık yönetimi.
- Buharlaştırma kabini sayesinde yiyecekler kurumadan, lezzetini ve dokusunu koruyarak pişer.
- Düz yüzey ve paslanmaz çelik gövde, kolay temizlenebilirlik ve hijyen sağlar.
- Dayanıklı ve uzun ömürlü yapı, yoğun profesyonel mutfak kullanımına uygundur.

Technical Specifications

- Thermostatic control for precise temperature management.
- Steam chamber ensures food cooks without drying, preserving flavor and texture.
- Flat surface and stainless steel body allow easy cleaning and maintain hygiene.
- Durable and long-lasting construction suitable for heavy-duty professional kitchen use.





⚡ KRCS.SMPD.27

✂ 37 x 27 x 37	♂
✂ 9*9 mm	♂ 7 kg
⚡	
♂	

€ 315

Patates Dilimleme



⚡ KRCS.AMPD.28

✂ 27 x 18 x 28	♂
✂ 9*9 mm	♂ 3,3 kg
⚡	
♂	

€ 315

Patates Dilimleme



⚡ KRCS.SMPD.30

✂ 15 x 20 x 30	♂
✂ 9*9 mm	♂ 2,5 kg
⚡	
♂	

€ 243

Patates Dilimleme

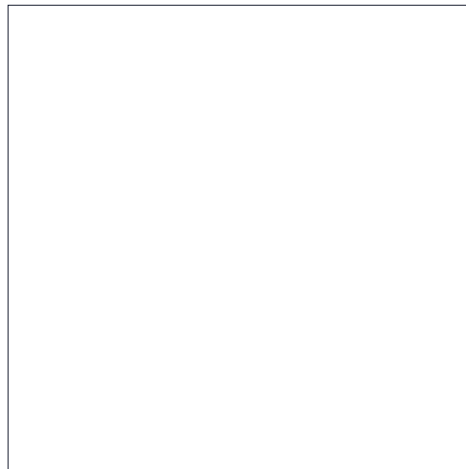


⚡ KRCS.SMPD.32

✂ 27 x 22 x 40	♂
✂ 9*9 mm	♂ 5,5 kg
⚡	
♂	

€ 285

Patates Dilimleme



⚡ Streç Makinası

✂	♂
✂ 30-40 cm	♂
⚡ 220V - 50 Hz / 1kW	
♂	

€ 345



Dishwashers

Bulaşık Makineleri



Sessizce büyük işler yapanlar.

Yüksek performans, düşük tüketim.
Hijyenin görünmeyen kahramanı bu makine-
neler; her şey bittiğinde bile çalışmaya
devam eder.

Quietly Doing the Heavy Lifting

High performance, low consumption.
These machines are the unseen heroes
of hygiene — still working, even after
everything else is done.

Dishwasher

Bulaşık Makinesi

Endüstriyel Bulaşık Makinesi, yoğun kullanım gerektiren profesyonel mutfaklarda yüksek yıkama performansı ve hijyen sağlar. Enerji ve su tasarrufu sunan yapısı, hızlı çevrim süresi ve paslanmaz çelik gövdesiyle uzun ömürlü ve güveniliridir. Restoran, otel ve yemek üretim tesisleri için ideal çözümdür.

The Industrial Dishwasher ensures high washing performance and hygiene in professional kitchens with intensive use. Designed for energy and water efficiency, it offers fast wash cycles and a durable stainless-steel body. Ideal for restaurants, hotels, and catering facilities.



⚡ KRCS.BRD.1000

✂ 475 x 525 x 745	✂ 500 x 555 x 800
✱ 1000 Bardak	⬆ 38 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 3,2 kW	

€ 2140



⚡ KRCS.BYM.500

✂ 600 x 650 x 810	✂ 650 x 700 x 950
✱ 500 Tabak	⬆ 67 kg
⌚ 220V - 50 Hz / 6 kW	

€ 2550



⚡ KRCS.BYM.1000

✂ 720 x 830 x 1480	✂ 745 x 860 x 1520
✱ 1000 Tabak	⬆ 123 kg
⌚ 380 - 50 Hz / 9,5 kW	

€ 3852

Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik gövde ve yıkama haznesi. Yüksek basınçlı yıkama ve durulama kolları.
- Enerji ve su tasarruflu çalışma sistemi. Termostat kontrollü su ısıtma sistemi.
- 0-60 saniye arasında ayarlanabilir yıkama süresi. 85 °C'ye kadar durulama suyu sıcaklığı ile tam hijyen. Kolay çıkarılabilir filtre sistemi. Güvenlik mikrosalterli kapak sistemi.
- Otomatik durulama ve deterjan dozaj pompası (opsiyonel). Sessiz ve titreşimsiz çalışma. Ergonomik kontrol paneli. Farklı ebat ve kapasite seçenekleri (bardak, tabak, tepsi).



⚡ KRCS.KKEMP.2000

✂ 1900 x 837 x 2000	✂
✱ 2000 Tabak	⬆ 340 kg
⌚ 380V - 50 Hz / 50 kW	

€ 16500

Technical Specifications



- Stainless-steel body and wash chamber. High-pressure wash and rinse arms.
- Energy- and water-saving operation system. Thermostat-controlled water heating.
- Adjustable washing time (0-60 sec). Rinsing temperature up to 85 °C for full hygiene.
- Removable filter system for easy cleaning. Door safety microswitch.
- Automatic rinse and detergent dosing pump (optional).
- Quiet and vibration-free operation.
- Ergonomic control panel. Available in various sizes and capacities (glass, dish, tray).

Knee-Operated Sink Dizden Kumandalı Evye

Dizden kumandalı evye, el temasını ortadan kaldırarak maksimum hijyen sağlar. Paslanmaz çelik yapısı sayesinde uzun ömürlü, dayanıklı ve kolay temizlenebilir bir çözümdür. Profesyonel mutfaklar, hastaneler ve gıda üretim alanları için idealdir.

The knee-operated sink ensures maximum hygiene by eliminating hand contact. Made of durable stainless steel, it offers long-lasting performance and easy cleaning. Ideal for professional kitchens, hospitals, and food processing areas.

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde ve lavabo haznesi. Dizle temasla otomatik su akışı sağlayan mekanik kumanda sistemi. Su tasarrufu sağlayan perlatörlü batarya. El temasını engelleyen hijyenik kullanım. Sıcak ve soğuk su bağlantı imkânı.
- Duvara veya zemine monte edilebilir yapı. Kolay temizlenebilir ve bakım gerektirmeyen mekanizma. Endüstriyel mutfak, laboratuvar ve sağlık tesisleri için uygun.

Technical Specifications

- Stainless-steel body and sink bowl. Mechanical knee control system for water flow. Water-saving aerator faucet. Hands-free, hygienic operation. Hot and cold water connection options.
- Wall or floor-mounted installation. Easy-to-clean, maintenance-free design. Suitable for industrial kitchens and healthcare facilities.



⚡ KRCS.DKE.50

500 x 500 x 350



8 kg

€ 376

Foot-Pedal Sink Ayak Basmalı Evye

Ayak pedallı evye, kullanıcıya el değmeden su kontrolü sağlar. Yoğun kullanım koşullarında hijyen, dayanıklılık ve kullanım kolaylığını bir arada sunar.

The foot-pedal sink allows full hands-free water control, ensuring hygiene and ease of use in heavy-duty environments. Built with durable stainless steel for long service life.

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde ve havuz.
- Mekanik ayak pedalıyla su akışı kontrolü.
- Sıcak-soğuk su bağlantı imkânı.
- El temasını önleyen hijyenik kullanım.
- Dayanıklı pedal mekanizması, uzun ömürlü yapı.
- Su tasarruflu batarya sistemi.
- Duvar tipi veya zemin montaj opsiyonu.
- Kolay temizlenebilir, hijyenik yüzey.

Technical Specifications

- Stainless-steel construction and basin.
- Mechanical foot-pedal water control.
- Hot and cold water connection available.
- Hygienic, hands-free operation.
- Durable pedal mechanism for long life.
- Water-saving faucet system.
- Wall-mounted or floor-standing installation.
- Easy to clean and maintain.



⚡ KRCS.APKE

500 x 500 x 850



8 kg

€ 676

Plate Warmer

Tabak Isıtıcı

Tabak Isıtıcı, servis öncesi tabakların ideal sıcaklıkta tutulmasını sağlayarak yemeklerin daha uzun süre sıcak kalmasına yardımcı olur. Dayanıklı paslanmaz çelik yapısı ve termostat kontrollü ısıtma sistemiyle profesyonel mutfaklarda güvenilir performans sunar.

The Plate Warmer keeps plates at the ideal serving temperature, ensuring that dishes stay hot for longer. With its durable stainless-steel construction and thermostat-controlled heating system, it provides reliable performance in professional kitchens.

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde.
- Termostat kontrollü ısıtma sistemi (30–90 °C). Homojen ısı dağılımı sağlayan rezistans yapısı.
- Hızlı ısınma ve enerji tasarruflı çalışma. Kolay erişim için açılır kapak veya sürgülü kapaklı model seçenekleri.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve titreşimsiz çalışma. Kolay temizlenebilir ve hijyenik iç yüzey.
- Tekerlekli veya sabit ayaklı versiyon seçenekleri. Servis hattı, otel, restoran ve catering mutfakları için ideal.

Technical Specifications

- Stainless-steel body.
- Thermostat-controlled heating system (30–90 °C). Uniform heat distribution with built-in heating elements.
- Fast heating and energy-efficient operation. Hinged or sliding door options for easy access.
- Adjustable internal shelves. Quiet and vibration-free operation.
- Easy-to-clean, hygienic inner chamber. Available with castors or fixed legs.
- Ideal for hotels, restaurants, and catering kitchens.



⚡ KRCS.TB.050

1200 x 700 x 850

1250 x 750 x 1100

1,18 m²

80 kg

220V - 50 Hz / 1,4 kW

€ 1392



⚡ KRCS.TB.051

1400 x 700 x 850

1450 x 750 x 1100

1,20 m²

91 kg

220V - 50 Hz / 1,6 kW

€ 1608



⚡ KRCS.TB.053

1600 x 700 x 850

1650 x 750 x 1100

1,4 m²

99 kg

220V - 50 Hz / 1,8 kW

€ 1776



⚡ KRCS.TB.054

1800 x 700 x 850

1850 x 750 x 1100

1,53 m²

128 kg

220V - 50 Hz / 2,0 kW

€ 1914



⚡ KRCS.TB.055

2000 x 700 x 850

2050 x 750 x 1100

1,70 m²

139 kg

220V - 50 Hz / 2,2 kW

€ 2154

Service Line - Workstops

Servis Hattı - Tezgahlar



Düzen, hız ve akış için tasarlandı.

Servis alanlarının mimarisini bu grup kurar. Self-servis ya da arka alan fark etmez — her şey yerli yerinde, zamanı boşa harcatmaz.

“Designed for Order, Speed, and Flow.

This group shapes the architecture of service areas. Whether it's self-service or back-of-house, everything stays in its place — no time wasted.



Electric / Gas Fryer

Elektrikli Benmari

Kompakt yapısıyla alanı verimli kullanır, yüksek kapasitesiyle servis hızını artırır. Profesyonel mutfakların vazgeçilmez yardımcısı.

Compact footprint, high capacity — maximizes space and boosts service speed. An essential tool for every professional kitchen.

Teknik Özellikler



- Termostatik ısı kontrolü sayesinde sabit sıcaklıkta pişirme imkânı.
- Hareketli ısıtıcı sistemi, kolay ve hızlı temizlik sağlar.
- Paslanmaz çelik fritöz sepetleri, yüksek ısıya dayanıklı ve uzun ömürlü.
- Emniyetli yağ tahliyesi için ön kısma konumlandırılmış tahliye musluğu.
- Limit termostat ile aşırı ısınmaya karşı güvenli kullanım. Kolay temizlenebilir iç hazne ve yuvarlatılmış köşelerle hijyenik tasarım.
- Dayanıklı paslanmaz gövde (AISI 304) ile uzun süreli profesyonel kullanım.

Technical Specifications



- Thermostatic heat control ensures consistent cooking temperature.
- Movable heating system allows for quick and easy cleaning.
- Stainless steel fryer baskets are heat-resistant and built to last.
- Front-mounted drain valve for safe and convenient oil disposal.
- Safety ensured with limit thermostat to prevent overheating.
- Hygienic design with easy-to-clean tank and rounded corners.
- Durable stainless steel body (AISI 304) for long-lasting professional use.





⚡ KRCS.ESTUE.1570-430-N

✂ 1500 x 700 x 850/1350

✱ 3+1 GN 1/1 ⚖ 68 kg

⚡ 220v - 50 Hz / 2,5 kW

🗑 KUVETSIZ ☑ TRM-23-2602/01

€ 990



⚡ KRCS.ESTUE.1570-430

✂ 1500 x 700 x 850/1350

✱ 4 GN 1/1 ⚖ 70 kg

⚡ 220v - 50 Hz / 2,5 kW

🗑 KUVETSIZ ☑ TRM-23-2602/01

€ 1050



⚡ KRCS.ESTUE.1870-430

✂ 1800 x 700 x 850/1350

✱ 5 GN 1/1 ⚖ 84 kg

⚡ 220v - 50 Hz / 2,5 kW

🗑 KUVETSIZ ☑ TRM-23-2602/01

€ 1230



⚡ KRCS.STUE.1570-304-N

✂ 1500 x 700 x 850/1350

✱ 3+1 GN 1/1 ⚖ 84 kg

⚡ 220v - 50 Hz / 2,5 kW

🗑 KUVETSIZ ☑ TRM-23-2602/01

€ 1200



⚡ KRCS.ESTUE.1570-304

✂ 1500 x 700 x 850/1350

✱ 4 GN 1/1 ⚖ 73 kg

⚡ 220v - 50 Hz / 2,5 kW

🗑 KUVETSIZ ☑ TRM-23-2602/01

€ 1230



⚡ KRCS.ESTUE.1870-304

✂ 1800 x 700 x 850/1350

✱ 5 GN 1/1 ⚖ 84 kg

⚡ 220v - 50 Hz / 2,5 kW

🗑 KUVETSIZ ☑ TRM-23-2602/01

€ 1440



⚡ KRCS.ESTUE.2170-430

✂ 2100 x 700 x 850/1350

✱ 6 GN 1/1 ⚖ 73 kg

⚡ 220v - 50 Hz / 2,5 kW

🗑 KUVETSIZ ☑ TRM-23-2602/01

€ 1396



⚡ KRCS.ESTUE.2170-304

✂ 2100 x 700 x 850/1350

✱ 6 GN 1/1 ⚖ 73 kg

⚡ 220v - 50 Hz / 2,5 kW

🗑 KUVETSIZ ☑ TRM-23-2602/01

€ 1666

Electric / Gas Full-Channel Grill

Gazlı Benmari

Derin kanallı yüzeyiyle fazla yağı uzaklaştırır, lezzeti mühürler. Profesyonel mutfaklarda et ve sebzelerde üstün pişirme performansı sunar.

Deep-ridged surface drains excess fat while sealing in flavor. Delivers exceptional cooking performance for meats and vegetables in professional kitchens.



Teknik Özellikler



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı. Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



KRCS.STUG.990

✂ 900 x 900 x 850 / 1350

✱ Kuru Isıtma ▲ 72 kg

⌚ 7,165 kw 20 mbar ● NG (Naturel Gas)

☑ 2422-GAR-7115/86

€ 1458

KRCS.STUG.1290

✂ 1250 x 900 x 850 / 1350

✱ Kuru Isıtma ▲ 86 kg

⌚ 7,165 kw 20 mbar ● NG (Naturel Gas)

☑ 2422-GAR-7115/86

€ 1996

KRCS.STUG.1690

✂ 1600 x 900 x 850 / 1350

✱ Kuru Isıtma ▲ 100 kg

⌚ 7,165 kw 20 mbar ● NG (Naturel Gas)

☑ 2422-GAR-7115/86

€ 2430

KRCS.STUGL.990

✂ 900 x 900 x 850 / 1350

✱ Kuru Isıtma ▲ 72 kg

⌚ 7,058 KW 30 mbar ● LPG (Liquefied Gas)

☑ 2422-GAR-7115/86

€ 1483

KRCS.STUGL.1290

✂ 1250 x 900 x 850 / 1350

✱ Kuru Isıtma ▲ 86 kg

⌚ 7,058 KW 30 mbar ● LPG (Liquefied Gas)

☑ 2422-GAR-7115/86

€ 2021

KRCS.STUGL.1690

✂ 1600 x 900 x 850 / 1350

✱ Kuru Isıtma ▲ 100 kg

⌚ 7,058 KW 30 mbar ● LPG (Liquefied Gas)

☑ 2422-GAR-7115/86

€ 2455

Electric / Gas Full-Channel Grill

Gazlı Benmari

Derin kanallı yüzeyiyle fazla yağı uzaklaştırır, lezzeti mühürler. Profesyonel mutfaklarda et ve sebzelerde üstün pişirme performansı sunar.

Deep-ridged surface drains excess fat while sealing in flavor. Delivers exceptional cooking performance for meats and vegetables in professional kitchens.



Teknik Özellikler



- LPG ve NG ile uyumlu tasarım, farklı enerji kaynaklarıyla esnek kullanım.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar, maksimum güvenlik ve kullanım kolaylığı sağlar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile aynı anda farklı pişirme sıcaklıkları.
- Her brülör için ayrı piezo çakmak kontrolü, hızlı ve güvenilir ateşleme imkânı. Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik süresini kısaltır.
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir yüzey, yoğun tempolu mutfaklarda pratik kullanım.

Technical Specifications



- Compatible with LPG and NG, offering flexibility with multiple energy sources.
- Gas taps with safety magnet valve and pilot light for maximum safety and ease of use.
- Dual heating zones on full modules allow different cooking temperatures simultaneously.
- Individual piezo ignition for each burner ensures quick and reliable startup.



KRCS.STUG.2090

1950 x 900 x 850 / 1350

Kuru Isıtma ▲ 115 kg

14,330 kw 20 mbar NG (Naturel Gas)

CE 2422-GAR-7115/86

€ 3106

KRCS.STUG.2390

2300 x 900 x 850 / 1350

Kuru Isıtma ▲ 140 kg

14,330 kw 20 mbar NG (Naturel Gas)

CE 2422-GAR-7115/86

€ 3570

KRCS.STUG.2890

2800 x 900 x 850 / 1350

Kuru Isıtma ▲ 160 kg

14,330 kw 20 mbar NG (Naturel Gas)

CE 2422-GAR-7115/86

€ 4200



KRCS.STUGL.2090

1950 x 900 x 850 / 1350

Kuru Isıtma ▲ 115 kg

14,116 KW 30 mbar LPG (Liquefied Gas)

CE 2422-GAR-7115/86

€ 3131

KRCS.STUGL.2390

2300 x 900 x 850 / 1350

Kuru Isıtma ▲ 140 kg

14,116 KW 30 mbar LPG (Liquefied Gas)

CE 2422-GAR-7115/86

€ 3595

KRCS.STUGL.2890

2800 x 900 x 850 / 1350

Kuru Isıtma ▲ 160 kg

14,116 KW 30 mbar LPG (Liquefied Gas)

CE 2422-GAR-7115/86

€ 4225

Electric / Gas Full-Channel Grill

Set Üstü Sıcak Servis Ünitesi

Derin kanallı yüzeyiyle fazla yağı uzaklaştırır, lezzeti mühürler. Profesyonel mutfaklarda et ve sebzelerde üstün pişirme performansı sunar.

Deep-ridged surface drains excess fat while sealing in flavor. Delivers exceptional cooking performance for meats and vegetables in professional kitchens.



Teknik Özellikler



- Hassas termostatik kontrol sayesinde her üründe ideal pişirme sıcaklığı.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma ile farklı pişirme ihtiyaçlarına aynı anda çözüm.
- Kolay çıkarılabilir yağ haznesi, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Pürüzsüz yüzey ve hijyenik tasarım ile zahmetsiz temizlik.
- Dayanıklı paslanmaz çelik gövde, uzun ömürlü ve profesyonel kullanım için tasarlandı.

Technical Specifications



- Precise thermostatic control for the perfect cooking temperature every time.
- Dual heating zones on full modules to meet different cooking needs simultaneously.
- Removable grease tray for faster, easier maintenance.
- Smooth, hygienic surface ensures effortless cleaning.
- Durable stainless steel body, built for long-lasting, professional use.



⚡ KRCS.SSUT.857

✂ 850 x 700 x 350	☼
☼	⚖ 13 kg
⌚ 220V - 50 Hz 2,5 kW	
📏 2 GN 1/1	CE TRM-23-2602/01

€ 330



⚡ KRCS.SSUT.1270

✂ 1200 x 700 x 350	☼
☼	⚖ 27 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 2,5 kW	
📏 3 GN 1/1	CE TRM-23-2602/01

€ 366



⚡ KRCS.SSUT.1050

✂ 1000 x 500 x 350	☼
☼	⚖ 15 kg
⌚ 220V - 50 Hz 2,5 kW	
📏 3 GN 1/2	CE TRM-23-2602/01

€ 286



⚡ KRCS.SSUT.1570-N

✂ 1500 x 700 x 350	☼
☼	⚖ 36 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 2,5 kW	
📏 3+1 GN 1/1	CE TRM-23-2602/01

€ 436



⚡ KRCS.SSUT.1250

✂ 1200 x 500 x 350	☼
☼	⚖ 15 kg
⌚ 220V - 50 Hz 2,5 kW	
📏 4 GN 1/2	CE TRM-23-2602/01

€ 324



⚡ KRCS.SSUT.1570

✂ 1500 x 700 x 350	☼
☼	⚖ 32 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 2,5 kW	
📏 4 GN 1/1	CE TRM-23-2602/01

€ 480

Neutral Service Unit
Nötr Servis Ünitesi



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
• KRCS.NSU.870	800x700x850
• KRCS.NSU.1070	1000x700x850
• KRCS.NSU.1270	1200x700x850
• KRCS.NSU.1470	1400x700x850
• KRCS.KYT.1670	1600x700x850

Cash Desk Unit
Kasa Ünitesi



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
KRCS.KU.870	800x700x850
KRCS.KU.1270	1200x700x850

Cutlery Unit
Küver Ünitesi



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
KRCS.KU.1270	1200x700x850
KRCS.KU.1470	1400x700x850

Boiler Washing Bench
Kazan Yıkama Evyesi



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
— KRCS.KYT.1260	1200x900x600/850
— KRCS.KYT.1360	1300x900x600/850
— KRCS.KYT.1460	1400x900x600/850
— KRCS.KYT.1560	1500x900x600/850
— KRCS.KYT.1660	1600x900x600/850
— KRCS.KYT.1760	1700x900x600/850
— KRCS.KYT.1860	1800x900x600/850
— KRCS.KYT.1960	1900x900x600/850

Work Bench with Base Shelf
Taban Rafli Çalışma Tezgahı



Work Bench Without Base Shelf
Taban Rafsız Çalışma Tezgahı



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
—KRCS.TSCT.1260	1200x600x850
—KRCS.TSCT.1270	1200x700x850
—KRCS.TSCT.1360	1300x600x850
—KRCS.TSCT.1370	1300x700x850
—KRCS.TSCT.1460	1400x600x850
—KRCS.TSCT.1470	1400x700x850
—KRCS.TSCT.1560	1500x600x850
—KRCS.TSCT.1570	1500x700x850
—KRCS.TSCT.1660	1600x600x850
—KRCS.TSCT.1670	1600x700x850
—KRCS.TSCT.1760	1700x600x850
—KRCS.TSCT.1770	1700x700x850
—KRCS.TSCT.1860	1800x600x850
—KRCS.TSCT.1870	1800x700x850
—KRCS.TSCT.1960	1900x600x850
—KRCS.TSCT.1970	1900x700x850
—KRCS.TSCT.2060	2000x600x850
—KRCS.TSCT.2070	2000x700x850

Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
—KRCS.TRCT.1260	1200x600x850
—KRCS.TRCT.1270	1200x700x850
—KRCS.TRCT.1360	1300x600x850
—KRCS.TRCT.1370	1300x700x850
—KRCS.TRCT.1460	1400x600x850
—KRCS.TRCT.1470	1400x700x850
—KRCS.TRCT.1560	1500x600x850
—KRCS.TRCT.1570	1500x700x850
—KRCS.TRCT.1660	1600x600x850
—KRCS.TRCT.1670	1600x700x850
—KRCS.TRCT.1760	1700x600x850
—KRCS.TRCT.1770	1700x700x850
—KRCS.TRCT.1860	1800x600x850
—KRCS.TRCT.1870	1800x700x850
—KRCS.TRCT.1960	1900x600x850
—KRCS.TRCT.1970	1900x700x850
—KRCS.TRCT.2060	2000x600x850
—KRCS.TRCT.2070	2000x700x850

Workbench with Cabinet,
Intermediate Shelf, and Sliding Doors
**Dolaplı Ara Rafı Sürgü Kapılı
Çalışma Tezgahı**



Workbench with Cabinet, Intermediate Shelf, Sliding Door
Right Side with 3 Drawers
**Dolaplı Ara Rafı Sürgü Kapılı Sağdan 3'lü
Blok Çekmeceli Çalışma Tezgahı**



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
—KRCS.DACT.1360	1300x600x850
—KRCS.DACT.1370	1300x700x850
—KRCS.DACT.1460	1400x600x850
—KRCS.DACT.1470	1400x700x850
—KRCS.DACT.1560	1500x600x850
—KRCS.DACT.1570	1500x700x850
—KRCS.DACT.1660	1600x600x850
—KRCS.DACT.1670	1600x700x850
—KRCS.DACT.1760	1700x600x850
—KRCS.DACT.1770	1700x700x850
—KRCS.DACT.1860	1800x600x850
—KRCS.DACT.1870	1800x700x850
—KRCS.DACT.1960	1900x600x850
—KRCS.DACT.1970	1900x700x850
—KRCS.DACT.2060	2000x600x850
—KRCS.DACT.2070	2000x700x850
—KRCS.DACT.2160	2100x600x850
—KRCS.DACT.2170	2100x700x850
—KRCS.DACT.2260	2200x600x850
—KRCS.DACT.2270	2200x700x850
—KRCS.DACT.2360	2300x600x850
—KRCS.DACT.2370	2300x700x850
—KRCS.DACT.2460	2400x600x850
—KRCS.DACT.2470	2400x700x850

Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
—KRCS.DABCT.1570	1500x700x850
—KRCS.DABCT.1660	1600x600x850
—KRCS.DABCT.1670	1600x700x850
—KRCS.DABCT.1760	1700x600x850
—KRCS.DABCT.1770	1700x700x850
—KRCS.DABCT.1860	1800x600x850
—KRCS.DABCT.1870	1800x700x850
—KRCS.DABCT.1960	1900x600x850
—KRCS.DABCT.1970	1900x700x850
—KRCS.DABCT.2060	2000x600x850
—KRCS.DABCT.2070	2000x700x850
—KRCS.DABCT.2160	2100x600x850
—KRCS.DABCT.2170	2100x700x850
—KRCS.DABCT.2260	2200x600x850
—KRCS.DABCT.2270	2200x700x850
—KRCS.DABCT.2360	2300x600x850
—KRCS.DABCT.2370	2300x700x850
—KRCS.DABCT.2460	2400x600x850
—KRCS.DABCT.2470	2400x700x850

Movable Work Bench
Hareketli Çalışma Tezgahı



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
— KRCS.HCT.1470	✂ 1400x700x850
— KRCS.HCT.1480	✂ 1400x800x850
— KRCS.HCT.1670	✂ 1600x700x850
— KRCS.HCT.1680	✂ 1600x800x850
— KRCS.HCT.1970	✂ 1900x700x850
— KRCS.HCT.1980	✂ 1900x800x850

Single Sink Countertop with Scraping Funnel
Sıyırma Hunili Tek Evyeli Tezgahı



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
— KRCS.TSHCT.1270	✂ 1200x700x850
— KRCS.TSHCT.1370	✂ 1300x700x850
— KRCS.TSHCT.1470	✂ 1400x700x850
— KRCS.TSHCT.1560	✂ 1500x600x850
— KRCS.TSHCT.1570	✂ 1500x700x850
— KRCS.TSHCT.1660	✂ 1600x600x850
— KRCS.TSHCT.1670	✂ 1600x700x850
— KRCS.TSHCT.1760	✂ 1700x600x850
— KRCS.TSHCT.1770	✂ 1700x700x850
— KRCS.TSHCT.1860	✂ 1800x600x850
— KRCS.TSHCT.1870	✂ 1800x700x850
— KRCS.TSHCT.1960	✂ 1900x600x850
— KRCS.TSHCT.1970	✂ 1900x700x850

Single Sink Countertop Without Base Shelf
Taban Rafsız Tek Evyeli Tezgah



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
— KRCS.TSTECT.1360	✂ 1300x600x850
— KRCS.TSTECT.1370	✂ 1300x700x850
— KRCS.TSTECT.1460	✂ 1400x600x850
— KRCS.TSTECT.1470	✂ 1400x700x850
— KRCS.TSTECT.1560	✂ 1500x600x850
— KRCS.TSTECT.1570	✂ 1500x700x850
— KRCS.TSTECT.1660	✂ 1600x600x850
— KRCS.TSTECT.1670	✂ 1600x700x850
— KRCS.TSTECT.1760	✂ 1700x600x850
— KRCS.TSTECT.1770	✂ 1700x700x850
— KRCS.TSTECT.1860	✂ 1800x600x850
— KRCS.TSTECT.1870	✂ 1800x700x850

Single Sink Countertop with Base Shelf
Taban Rafli Tek Evyeli Tezgah



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
— KRCS.TRTECT.1360	✂ 1300x600x850
— KRCS.TRTECT.1370	✂ 1300x700x850
— KRCS.TRTECT.1460	✂ 1400x600x850
— KRCS.TRTECT.1470	✂ 1400x700x850
— KRCS.TRTECT.1560	✂ 1500x600x850
— KRCS.TRTECT.1570	✂ 1500x700x850
— KRCS.TRTECT.1660	✂ 1600x600x850
— KRCS.TRTECT.1670	✂ 1600x700x850
— KRCS.TRTECT.1760	✂ 1700x600x850
— KRCS.TRTECT.1770	✂ 1700x700x850
— KRCS.TRTECT.1860	✂ 1800x600x850
— KRCS.TRTECT.1870	✂ 1800x700x850

Two Sink Countertop Without Base Shelf
Taban Rafsız İki Evelyi Tezgah



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
— KRCS.TS2ECT.1470	1400x700x850
— KRCS.TS2ECT.1560	1300x700x850
— KRCS.TS2ECT.1570	1400x600x850
— KRCS.TS2ECT.1660	1400x700x850
— KRCS.TS2ECT.1670	1500x600x850
— KRCS.TS2ECT.1760	1500x700x850
— KRCS.TS2ECT.1770	1600x600x850
— KRCS.TS2ECT.1860	1600x700x850
— KRCS.TS2ECT.1870	1700x600x850
— KRCS.TS2ECT.1960	1700x700x850
— KRCS.TS2ECT.1970	1800x600x850

Countertop with Sliding Cabinet and Single Sink
Dolaplı Sürgülü Tek Evelyi Tezgah



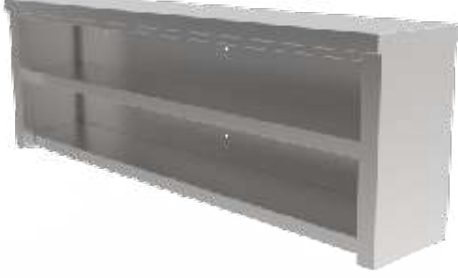
Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
— KRCS.DTECT.1470	1300x600x850
— KRCS.DTECT.1560	1300x700x850
— KRCS.DTECT.1570	1400x600x850
— KRCS.DTECT.1660	1400x700x850
— KRCS.DTECT.1670	1500x600x850
— KRCS.DTECT.1760	1500x700x850
— KRCS.DTECT.1770	1600x600x850
— KRCS.DTECT.1860	1600x700x850
— KRCS.DTECT.1870	1700x600x850
— KRCS.DTECT.1960	1700x700x850
— KRCS.DTECT.1970	1800x600x850

Countertop with Sliding Cabinet and Two Sinks
Dolaplı Sürgülü İki Evelyi Tezgah



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
— KRCS.D2ECT.1470	1400x700x850
— KRCS.D2ECT.1560	1300x700x850
— KRCS.D2ECT.1570	1400x600x850
— KRCS.D2ECT.1660	1400x700x850
— KRCS.D2ECT.1670	1500x600x850
— KRCS.D2ECT.1760	1500x700x850
— KRCS.D2ECT.1770	1600x600x850
— KRCS.D2ECT.1860	1600x700x850
— KRCS.D2ECT.1870	1700x600x850
— KRCS.D2ECT.1960	1700x700x850
— KRCS.D2ECT.1970	1800x600x850

Three-Sided Closed Wall Cabinet
with Sliding Doors and Intermediate Shelves
Üç Taraflı Kapalı Ara Rafli
Sürgü Kapılı Duvar Dolabı



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
—KRCS.AKSSD.840	✂ 800x400x600
—KRCS.AKSSD.1040	✂ 1000x400x600
—KRCS.AKSSD.1240	✂ 1200x400x600
—KRCS.AKSSD.1440	✂ 1400x400x600
—KRCS.AKSSD.1540	✂ 1500x400x600
—KRCS.AKSSD.1640	✂ 1600x400x600
—KRCS.AKSSD.1840	✂ 1800x400x600
—KRCS.AKSSD.2040	✂ 2000x400x600

Single Wall Shelf
Tekli Duvar Rafı



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
—KRCS.TDR.1030	✂ 1000x300x40
—KRCS.TDR.1430	✂ 1400x300x40
—KRCS.TDR.1630	✂ 1600x300x40
—KRCS.TDR.1830	✂ 1800x300x40
—KRCS.TDR.2030	✂ 2000x300x40

Wall Cabinet with Sliding Door and Intermediate Shelf
Sürgü Kapılı Ara Rafli Duvar Dolabı



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
—KRCS.DSSD.840	✂ 800x400x600
—KRCS.DSSD.1040	✂ 1000x400x600
—KRCS.DSSD.1240	✂ 1200x400x600
—KRCS.DSSD.1440	✂ 1400x400x600
—KRCS.DSSD.1540	✂ 1500x400x600
—KRCS.DSSD.1640	✂ 1600x400x600
—KRCS.DSSD.1840	✂ 1800x400x600
—KRCS.DSSD.2040	✂ 2000x400x600

Double Wall Shelf
Çiftli Duvar Rafı



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
—KRCS.CDR.630	✂ 600x300x400
—KRCS.CDR.830	✂ 800x300x400
—KRCS.CDR.1030	✂ 1000x300x400
—KRCS.CDR.1230	✂ 1200x300x400
—KRCS.CDR.1430	✂ 1400x300x400
—KRCS.CDR.1630	✂ 1600x300x400
—KRCS.CDR.1830	✂ 1800x300x400
—KRCS.CDR.2030	✂ 2000x300x400

Pallet
İstif Rafı



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
—KRCS.IR.1245	✂ 1200x450x1600
—KRCS.IR.1250	✂ 1200x500x1600
—KRCS.IR.1260	✂ 1200x600x1600
—KRCS.IR.1270	✂ 1200x700x1600
—KRCS.IR.1445	✂ 1400x450x1600
—KRCS.IR.1450	✂ 1400x500x1600
—KRCS.IR.1460	✂ 1400x600x1600
—KRCS.IR.1470	✂ 1400x700x1600
—KRCS.IR.1645	✂ 1600x450x1600
—KRCS.IR.1650	✂ 1600x500x1600
—KRCS.IR.1660	✂ 1600x600x1600
—KRCS.IR.1670	✂ 1600x700x1600
—KRCS.IR.1845	✂ 1800x450x1600
—KRCS.IR.1850	✂ 1800x500x1600
—KRCS.IR.1860	✂ 1800x600x1600
—KRCS.IR.1870	✂ 1800x700x1600

Service Carts
Servis Arabaları



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
—KRCS.SA.855-2	✂ 800x550x950
—KRCS.SA.855-3	✂ 800x550x950

Cargo Transport Cart
Yük Taşıma Arabası



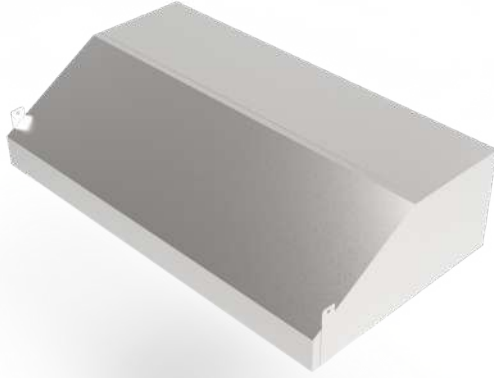
Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
—KRCS.YTA.660	✂ 600x600x570

Tray Transport Cart
Tepsi Taşıma Arabası



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
—KRCS.TTA.670	✂ 600x700x1600
—KRCS.TTA.1270	✂ 1200x700x1600

Wall Mounted Hood Without Filter
Filtresiz Duvar Tipi Davlumbaz



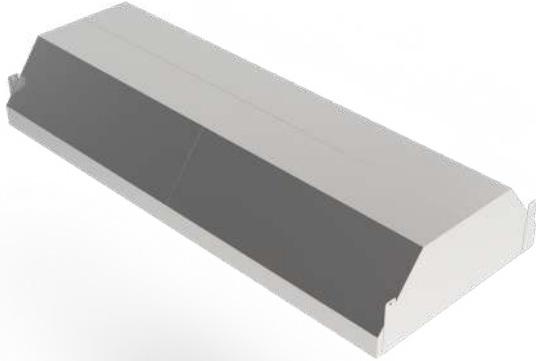
Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
—KRCS.DFSD.1010	✂ 1000x1000x500
—KRCS.DFSD.1070	✂ 1000x700x500
—KRCS.DFSD.1212	✂ 1200x1200x500
—KRCS.DFSD.1510	✂ 1500x1000x500
—KRCS.DFSD.1570	✂ 1500x700x500
—KRCS.DFSD.2010	✂ 2000x1000x500
—KRCS.DFSD.2012	✂ 2000x1200x500
—KRCS.DFSD.2070	✂ 2000x700x500
—KRCS.DFSD.2512	✂ 2500x1200x500
—KRCS.DFSD.3012	✂ 3000x1200x500

Wall Mounted Hood with Filter
Filtreli Duvar Tipi Davlumbaz



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
—KRCS.DFD.1010	✂ 1000x1000x500
—KRCS.DFD.1070	✂ 1000x700x500
—KRCS.DFD.1212	✂ 1200x1200x500
—KRCS.DFD.1510	✂ 1500x1000x500
—KRCS.DFD.1570	✂ 1500x700x500
—KRCS.DFD.2010	✂ 2000x1000x500
—KRCS.DFD.2012	✂ 2000x1200x500
—KRCS.DFD.2070	✂ 2000x700x500
—KRCS.DFD.2512	✂ 2500x1200x500
—KRCS.DFD.3012	✂ 3000x1200x500

Medium Type Hood Without Filter
Filtresiz Orta Tip Davlumbaz



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
—KRCS.DFSO.1513	✂ 1500x1300x500
—KRCS.DFSO.1518	✂ 1500x1800x500
—KRCS.DFSO.1522	✂ 1500x2200x500
—KRCS.DFSO.2013	✂ 2000x1300x500
—KRCS.DFSO.2018	✂ 2000x1800x500
—KRCS.DFSO.2022	✂ 2000x2200x500
—KRCS.DFSO.2413	✂ 2400x1300x500
—KRCS.DFSO.2418	✂ 2400x1800x500
—KRCS.DFSO.2422	✂ 2400x2200x500
—KRCS.DFSO.3022	✂ 3000x2200x500
—KRCS.DFSO.4022	✂ 4000x2200x500

Medium Type Hood with Filter
Filtreli Orta Tip Davlumbaz



Kod / Code	Ölçü (mm) / Dimension
—KRCS.DFO.1513	✂ 1500x1300x500
—KRCS.DFO.1518	✂ 1500x1800x500
—KRCS.DFO.1522	✂ 1500x2200x500
—KRCS.DFO.2013	✂ 2000x1300x500
—KRCS.DFO.2018	✂ 2000x1800x500
—KRCS.DFO.2022	✂ 2000x2200x500
—KRCS.DFO.2513	✂ 2500x1300x500
—KRCS.DFO.2518	✂ 2500x1800x500
—KRCS.DFO.3013	✂ 2500x2200x500
—KRCS.DFO.3513	✂ 3000x1300x500
—KRCS.DFO.3518	✂ 3000x1800x500
—KRCS.DFO.4013	✂ 4000x1300x500
—KRCS.DFO.4018	✂ 4000x1800x500

Vertical Refrigerators

Dikey Buzdolapları



Soğuk ama çok planlı.

Yüksek hacim, GN uyumu ve raf düzeniyle
dakik çalışan mutfaklara göre. Aradığını tek
hamlede bulmak isteyenler için.

Cold, but Highly Organized

Designed for high-capacity, GN-compati-
ble, and well-shelved kitchens that run like
clockwork.

Perfect for those who want to find what
they need in a single move.



1200 - 600 Vertical Refrigerators

1200 - 600 Litre Dikey Buzdolapları

1200 – 600 litre dikey buzdolapları, yüksek depolama kapasitesi ve güçlü soğutma performansı ile profesyonel mutfaklarda güvenilir kullanım sunar. Ergonomik tasarımı, enerji verimli soğutma sistemi ve paslanmaz çelik yapısı sayesinde uzun ömürlü, hijyenik ve dayanıklı bir çözümdür. Geniş iç hacmiyle gıdaların tazeliğini maksimum süre korur.

The 1200 – 600 liter vertical refrigerators provide reliable performance and large storage capacity for professional kitchens. With an ergonomic design, energy-efficient cooling system, and stainless-steel body, they ensure long-lasting durability and hygiene. Ideal for preserving food freshness for extended periods in demanding kitchen environments.



Teknik Özellikler



- 600 ve 1200 litre iç hacim seçenekleri.
- Paslanmaz çelik iç ve dış gövde. Statik veya fanlı soğutma sistemi (opsiyonel).
- Dijital termostat ve sıcaklık göstergesi. Otomatik defrost ve drenaj sistemi.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve enerji tasarruflu çalışma.
- Çift veya tek kapılı model seçenekleri. Çevre dostu R290 soğutucu gaz.

Technical Specifications



- Available in 600L and 1200L capacities.
- Stainless-steel interior and exterior body. Optional static or fan-assisted cooling system.
- Digital thermostat and temperature display. Automatic defrost and drainage system.
- Adjustable shelving system. Quiet and energy-efficient operation.
- Single or double-door model options. Eco-friendly R290 refrigerant gas.



⚡ CSA.DBN.1200	430
✂ 1400 x 710 x 2020	✂ 1440 x 775 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 190 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,2 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1200 Lt	CE TRM-23-2602/14
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2755	



⚡ CSA.DBN.600	430
✂ 700 x 710 x 2020	✂ 740 x 775 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 130 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,13 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 600 Lt	CE TRM-23-2602/14
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 1967	



⚡ CSA.DBNK.1200	304
✂ 1400 x 710 x 2020	✂ 1440 x 775 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 190 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,2 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1200 Lt	CE TRM-23-2602/14
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3220	



⚡ CSA.DBNK.600	304
✂ 700 x 710 x 2020	✂ 740 x 775 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 130 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,13 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 600 Lt	CE TRM-23-2602/14
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2300	

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

1200 - 600 Vertical Refrigerators

1200 - 600 Litre Dikey Buzdolapları

1200 – 600 litre dikey buzdolapları, yüksek depolama kapasitesi ve güçlü soğutma performansı ile profesyonel mutfaklarda güvenilir kullanım sunar. Ergonomik tasarımı, enerji verimli soğutma sistemi ve paslanmaz çelik yapısı sayesinde uzun ömürlü, hijyenik ve dayanıklı bir çözümdür. Geniş iç hacmiyle gıdaların tazeliğini maksimum süre korur.

The 1200 – 600 liter vertical refrigerators provide reliable performance and large storage capacity for professional kitchens. With an ergonomic design, energy-efficient cooling system, and stainless-steel body, they ensure long-lasting durability and hygiene. Ideal for preserving food freshness for extended periods in demanding kitchen environments.



Teknik Özellikler



- 600 ve 1200 litre iç hacim seçenekleri.
- Paslanmaz çelik iç ve dış gövde. Statik veya fanlı soğutma sistemi (opsiyonel).
- Dijital termostat ve sıcaklık göstergesi. Otomatik defrost ve drenaj sistemi.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve enerji tasarruflu çalışma.
- Çift veya tek kapılı model seçenekleri. Çevre dostu R290 soğutucu gaz.

Technical Specifications



- Available in 600L and 1200L capacities.
- Stainless-steel interior and exterior body. Optional static or fan-assisted cooling system.
- Digital thermostat and temperature display. Automatic defrost and drainage system.
- Adjustable shelving system. Quiet and energy-efficient operation.
- Single or double-door model options. Eco-friendly R290 refrigerant gas.



CS.DBL.1200	430
1400 x 710 x 2020	1440 x 775 x 2190
R 134 - 404 - 290 - 600	190 kg
220v - 50 Hz / 0,53 kW	Elk. (Electric)
1200 Lt	TRM-23-2602/14
47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3272	



CS.DBL.600	430
700 x 710 x 2020	740 x 775 x 2190
R 134 - 404 - 290 - 600	130 kg
220v - 50 Hz / 0,57 kW	Elk. (Electric)
600 Lt	TRM-23-2602/14
47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2456	



CS.DBLK.1200	304
1400 x 710 x 2020	1440 x 775 x 2190
R 134 - 404 - 290 - 600	190 kg
220v - 50 Hz / 0,53 kW	Elk. (Electric)
1200 Lt	TRM-23-2602/14
47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3761	



CS.DBLK.600	304
700 x 710 x 2020	740 x 775 x 2190
R 134 - 404 - 290 - 600	130 kg
220v - 50 Hz / 0,57 kW	Elk. (Electric)
600 Lt	TRM-23-2602/14
47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2686	

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

1200 - 600 Vertical Refrigerators

1200 - 600 Litre Dikey Buzdolapları

1200 – 600 litre dikey buzdolapları, yüksek depolama kapasitesi ve güçlü soğutma performansı ile profesyonel mutfaklarda güvenilir kullanım sunar. Ergonomik tasarımı, enerji verimli soğutma sistemi ve paslanmaz çelik yapısı sayesinde uzun ömürlü, hijyenik ve dayanıklı bir çözümdür. Geniş iç hacmiyle gıdaların tazeliğini maksimum süre korur.

The 1200 – 600 liter vertical refrigerators provide reliable performance and large storage capacity for professional kitchens. With an ergonomic design, energy-efficient cooling system, and stainless-steel body, they ensure long-lasting durability and hygiene. Ideal for preserving food freshness for extended periods in demanding kitchen environments.



Teknik Özellikler



- 600 ve 1200 litre iç hacim seçenekleri.
- Paslanmaz çelik iç ve dış gövde. Statik veya fanlı soğutma sistemi (opsiyonel).
- Dijital termostat ve sıcaklık göstergesi. Otomatik defrost ve drenaj sistemi.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve enerji tasarruflu çalışma.
- Çift veya tek kapılı model seçenekleri. Çevre dostu R290 soğutucu gaz.

Technical Specifications



- Available in 600L and 1200L capacities.
- Stainless-steel interior and exterior body. Optional static or fan-assisted cooling system.
- Digital thermostat and temperature display. Automatic defrost and drainage system.
- Adjustable shelving system. Quiet and energy-efficient operation.
- Single or double-door model options. Eco-friendly R290 refrigerant gas.



⚡ CSA.DBN.1200.C	430
✂ 1400 x 710 x 2020	✂ 1440 x 775 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 190 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,2 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1200 Lt	⌚ TRM-23-2602/14
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3462	



⚡ CSA.DBN.600.C	430
✂ 700 x 710 x 2020	✂ 740 x 775 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 130 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,13 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 600 Lt	⌚ TRM-23-2602/14
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2398	



⚡ CSA.DBNK.1200.C	304
✂ 1400 x 710 x 2020	✂ 1440 x 775 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 190 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,2 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1200 Lt	⌚ TRM-23-2602/14
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 4048	



⚡ CSA.DBNK.600.C	304
✂ 700 x 710 x 2020	✂ 740 x 775 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 130 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,13 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 600 Lt	⌚ TRM-23-2602/14
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2755	

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

1200 - 600 Vertical Refrigerators

1200 - 600 Litre Dikey Buzdolapları

1200 – 600 litre dikey buzdolapları, yüksek depolama kapasitesi ve güçlü soğutma performansı ile profesyonel mutfaklarda güvenilir kullanım sunar. Ergonomik tasarımı, enerji verimli soğutma sistemi ve paslanmaz çelik yapısı sayesinde uzun ömürlü, hijyenik ve dayanıklı bir çözümdür. Geniş iç hacmiyle gıdaların tazeliğini maksimum süre korur.

The 1200 – 600 liter vertical refrigerators provide reliable performance and large storage capacity for professional kitchens. With an ergonomic design, energy-efficient cooling system, and stainless-steel body, they ensure long-lasting durability and hygiene. Ideal for preserving food freshness for extended periods in demanding kitchen environments.



Teknik Özellikler



- 600 ve 1200 litre iç hacim seçenekleri.
- Paslanmaz çelik iç ve dış gövde. Statik veya fanlı soğutma sistemi (opsiyonel).
- Dijital termostat ve sıcaklık göstergesi. Otomatik defrost ve drenaj sistemi.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve enerji tasarruflu çalışma.
- Çift veya tek kapılı model seçenekleri. Çevre dostu R290 soğutucu gaz.

Technical Specifications



- Available in 600L and 1200L capacities.
- Stainless-steel interior and exterior body. Optional static or fan-assisted cooling system.
- Digital thermostat and temperature display. Automatic defrost and drainage system.
- Adjustable shelving system. Quiet and energy-efficient operation.
- Single or double-door model options. Eco-friendly R290 refrigerant gas.



CS.DBL.1200.C	430
✱ 1400 x 710 x 2020	✱ 1440 x 710 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	✱ 190 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,53 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1200 Lt	⌚ TRM-23-2602/14
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 4278	



CS.DBL.600.C	430
✱ 740 x 710 x 2020	✱ 740 x 775 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	✱ 130 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,57 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 600 Lt	⌚ TRM-23-2602/14
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2870	



CS.DBLK.1200.C	304
✱ 1400 x 710 x 2020	✱ 1440 x 775 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	✱ 190 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,53 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1200 Lt	⌚ TRM-23-2602/14
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 4393	



CS.DBLK.600.C	304
✱ 700 x 710 x 2020	✱ 740 x 775 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	✱ 130 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,57 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 600 Lt	⌚ TRM-23-2602/14
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3186	

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

1400 - 700 Vertical Refrigerators

1400 - 700 Litre Dikey Buzdolapları

1400 – 700 litre dikey buzdolapları, yüksek hacimli gıda depolama ihtiyaçları için tasarlanmıştır. Güçlü soğutma sistemi, enerji tasarruflu yapısı ve dayanıklı paslanmaz çelik gövdesiyle profesyonel mutfaklarda uzun ömürlü performans sunar. Geniş iç hacmi sayesinde gıdaların tazeliğini ve hijyenini korur, yoğun kullanıma uygun sağlam bir yapıya sahiptir.

The 1400 – 700 liter vertical refrigerators are designed for large-capacity food storage in professional kitchens. Featuring a powerful cooling system, energy-efficient operation, and durable stainless-steel construction, they ensure consistent performance and hygiene even under heavy use. Their spacious design helps maintain freshness and optimal food safety standards.



Teknik Özellikler



- 600 ve 1200 litre iç hacim seçenekleri.
- Paslanmaz çelik iç ve dış gövde. Statik veya fanlı soğutma sistemi (opsiyonel).
- Dijital termostat ve sıcaklık göstergesi. Otomatik defrost ve drenaj sistemi.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve enerji tasarruflu çalışma.
- Çift veya tek kapılı model seçenekleri. Çevre dostu R290 soğutucu gaz.

Technical Specifications



- Available in 600L and 1200L capacities.
- Stainless-steel interior and exterior body. Optional static or fan-assisted cooling system.
- Digital thermostat and temperature display. Automatic defrost and drainage system.
- Adjustable shelving system. Quiet and energy-efficient operation.
- Single or double-door model options. Eco-friendly R290 refrigerant gas.



⚡ CSA.DBN.1400	430
✂ 1400 x 810 x 2020	✂ 1440 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 205 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,20 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1400 Lt	CE TRM-23-2602/14
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2750	



⚡ CSA.DBN.700	430
✂ 700 x 810 x 2020	✂ 740 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 130 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,13 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 700 Lt	CE TRM-23-2602/14
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2088	



⚡ CSA.DBNK.1400	304
✂ 1400 x 810 x 2020	✂ 1440 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 205 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,20 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1400 Lt	CE TRM-23-2602/14
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3261	



⚡ CSA.DBNK.700	304
✂ 740 x 875 x 2020	✂ 740 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 130 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,13 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 700 Lt	CE TRM-23-2602/14
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2338	

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

1400 - 700 Vertical Refrigerators

1400 - 700 Litre Dikey Buzdolapları

1400 – 700 litre dikey buzdolapları, yüksek hacimli gıda depolama ihtiyaçları için tasarlanmıştır. Güçlü soğutma sistemi, enerji tasarruflu yapısı ve dayanıklı paslanmaz çelik gövdesiyle profesyonel mutfaklarda uzun ömürlü performans sunar. Geniş iç hacmi sayesinde gıdaların tazeliğini ve hijyenini korur, yoğun kullanıma uygun sağlam bir yapıya sahiptir.

The 1400 – 700 liter vertical refrigerators are designed for large-capacity food storage in professional kitchens. Featuring a powerful cooling system, energy-efficient operation, and durable stainless-steel construction, they ensure consistent performance and hygiene even under heavy use. Their spacious design helps maintain freshness and optimal food safety standards.



Teknik Özellikler



- 700 ve 1400 litre kapasite seçenekleri.
- Tamamen paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Statik veya fanlı soğutma sistemi (isteğe bağlı).
- Dijital termostat ve sıcaklık göstergesi. Otomatik defrost ve drenaj sistemi.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Enerji tasarruflu ve sessiz çalışma.
- Tek veya çift kapılı model alternatifleri. Çevre dostu R290 soğutucu gaz.

Technical Specifications



- Available in 700L and 1400L capacities.
- Full stainless-steel interior and exterior. Optional static or fan-assisted cooling system.
- Digital thermostat and temperature display. Automatic defrost and drainage system.
- Adjustable shelf system. Energy-saving and low-noise operation.
- Available in single or double-door versions. Eco-friendly R290 refrigerant gas.



⚡ CSA.DBN.1400.C	430
❏ 1400 x 810 x 2020	❏ 1440 x 875 x 2190
❄ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 235 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,2 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1400 Lt	CE TRM-23-2602/14
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3588	



⚡ CSA.DBN.700.C	430
❏ 740 x 875 x 2190	❏ 740 x 875 x 2190
❄ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 140 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,13 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 700 Lt	CE TRM-23-2602/14
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2427	



⚡ CSA.DBNK.1400.C	304
❏ 1400 x 810 x 2020	❏ 1440 x 875 x 2190
❄ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 235 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,2 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1400 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 4209	



⚡ CSA.DBNK.700.C	304
❏ 700 x 810 x 2020	❏ 740 x 875 x 2190
❄ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 140 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,13 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 700 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2777	

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

1400 - 700 Vertical Refrigerators

1400 - 700 Litre Dikey Buzdolapları

1400 – 700 litre dikey buzdolapları, yüksek hacimli gıda depolama ihtiyaçları için tasarlanmıştır. Güçlü soğutma sistemi, enerji tasarruflu yapısı ve dayanıklı paslanmaz çelik gövdesiyle profesyonel mutfaklarda uzun ömürlü performans sunar. Geniş iç hacmi sayesinde gıdaların tazeliğini ve hijyenini korur, yoğun kullanıma uygun sağlam bir yapıya sahiptir.

The 1400 – 700 liter vertical refrigerators are designed for large-capacity food storage in professional kitchens. Featuring a powerful cooling system, energy-efficient operation, and durable stainless-steel construction, they ensure consistent performance and hygiene even under heavy use. Their spacious design helps maintain freshness and optimal food safety standards.



Teknik Özellikler



- 700 ve 1400 litre kapasite seçenekleri.
- Tamamen paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Statik veya fanlı soğutma sistemi (isteğe bağlı).
- Dijital termostat ve sıcaklık göstergesi. Otomatik defrost ve drenaj sistemi.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Enerji tasarruflu ve sessiz çalışma.
- Tek veya çift kapılı model alternatifleri. Çevre dostu R290 soğutucu gaz.

Technical Specifications



- Available in 700L and 1400L capacities.
- Full stainless-steel interior and exterior. Optional static or fan-assisted cooling system.
- Digital thermostat and temperature display. Automatic defrost and drainage system.
- Adjustable shelf system. Energy-saving and low-noise operation.
- Available in single or double-door versions. Eco-friendly R290 refrigerant gas.



CS.DBL1400.C	430
1400 x 810 x 2020	1440 x 875 x 2190
R 134 - 404 - 290 - 600	235 kg
220v - 50 Hz / 0,57 kW	Elk. (Electric)
1400 Lt	TRM-23-2602/14
47 dB A+	°C -10 / -22
€ 4554	



CS.DBL700.C	430
700 x 810 x 2020	740 x 875 x 2190
R 134 - 404 - 290 - 600	140 kg
220v - 50 Hz / 0,53 kW	Elk. (Electric)
700 Lt	TRM-23-2602/14
47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3048	



CS.DBLK1400.C	304
1400 x 810 x 2020	1440 x 875 x 2190
R 134 - 404 - 290 - 600	235 kg
220v - 50 Hz / 0,57 kW	Elk. (Electric)
1400 Lt	TRM-23-2602/14
47 dB A+	°C -10 / -22
€ 4842	



CS.DBLK700.C	304
700 x 810 x 2020	740 x 875 x 2190
R 134 - 404 - 290 - 600	140 kg
220v - 50 Hz / 0,53 kW	Elk. (Electric)
700 Lt	TRM-23-2602/14
47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3375	

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

1400 - 700 Vertical Refrigerators With Built-In Shelves

1400 - 700 Litre Kendinden Raflı Dikey Buzdolapları

1400 – 700 litre kendinden raflı dikey buzdolapları, profesyonel mutfaklarda düzenli depolama ve kolay erişim için tasarlanmıştır. Entegre raf sistemi sayesinde ekstra raf montajına gerek kalmaz, maksimum iç hacim verimliliği sunar. Güçlü soğutma sistemi, gıdaların tazeliğini uzun süre korur.

The 1400 – 700 liter vertical refrigerators with built-in shelving are designed for efficient storage and quick access in professional kitchens. Their integrated stainless-steel shelf system eliminates the need for additional racks, maximizing interior capacity and organization. A robust cooling system maintains food freshness and hygiene.



Teknik Özellikler



- 700 ve 1400 litre kapasite seçenekleri.
- Kendinden entegre paslanmaz çelik raf sistemi. Statik veya fanlı soğutma (isteğe bağlı).
- Dijital termostat ve sıcaklık göstergesi. Otomatik defrost sistemi.
- Tamamen paslanmaz çelik iç ve dış gövde. Enerji tasarruflu, sessiz ve çevre dostu R290 soğutucu gaz.
- Tek veya çift kapılı model alternatifleri.

Technical Specifications



- Available in 700L and 1400L capacities.
- Integrated stainless-steel shelving system. Optional static or fan-assisted cooling.
- Digital thermostat and temperature display. Automatic defrost system.
- Full stainless-steel interior and exterior. Energy-efficient and low-noise operation. Eco-friendly R290 refrigerant gas.
- Single or double-door options available.



CS.DBN.1400.KR	430
❏ 1345 x 810 x 2020	❏ 1385 x 875 x 2190
❏ R 134 - 404 - 290 - 600	❏ 205 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,2 kW	⚡ Elk. (Electric)
❏ 1400 Lt	⊕ TRM-23-2602/14
⚡ 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3000	



CS.DBN.700.KR	430
❏ 655 x 810 x 2020	❏ 695 x 875 x 2190
❏ R 134 - 404 - 290 - 600	❏ 130 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,13 kW	⚡ Elk. (Electric)
❏ 700 Lt	⊕ TRM-23-2602/14
⚡ 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2338	



CS.DBNK.1400.KR	304
❏ 1345 x 810 x 2020	❏ 1385 x 875 x 2190
❏ R 134 - 404 - 290 - 600	❏ 205 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,2 kW	⚡ Elk. (Electric)
❏ 1400 Lt	⊕ TRM-23-2602/14
⚡ 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3513	



CS.DBNK.700.KR	304
❏ 655 x 810 x 2020	❏ 695 x 875 x 2190
❏ R 134 - 404 - 290 - 600	❏ 130 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,13 kW	⚡ Elk. (Electric)
❏ 700 Lt	⊕ TRM-23-2602/14
⚡ 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2588	

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

1400 - 700 Vertical Refrigerators With Built-In Shelves

1400 - 700 Litre Kendinden Raflı Dikey Buzdolapları

1400 – 700 litre kendinden raflı dikey buzdolapları, profesyonel mutfaklarda düzenli depolama ve kolay erişim için tasarlanmıştır. Entegre raf sistemi sayesinde ekstra raf montajına gerek kalmaz, maksimum iç hacim verimliliği sunar. Güçlü soğutma sistemi, gıdaların tazeliğini uzun süre korur.

The 1400 – 700 liter vertical refrigerators with built-in shelving are designed for efficient storage and quick access in professional kitchens. Their integrated stainless-steel shelf system eliminates the need for additional racks, maximizing interior capacity and organization. A robust cooling system maintains food freshness and hygiene.



Teknik Özellikler



- 700 ve 1400 litre kapasite seçenekleri.
- Kendinden entegre paslanmaz çelik raf sistemi. Statik veya fanlı soğutma (isteğe bağlı).
- Dijital termostat ve sıcaklık göstergesi. Otomatik defrost sistemi.
- Tamamen paslanmaz çelik iç ve dış gövde. Enerji tasarruflu, sessiz ve çevre dostu R290 soğutucu gaz.
- Tek veya çift kapılı model alternatifleri.

Technical Specifications



- Available in 700L and 1400L capacities.
- Integrated stainless-steel shelving system. Optional static or fan-assisted cooling.
- Digital thermostat and temperature display. Automatic defrost system.
- Full stainless-steel interior and exterior. Energy-efficient and low-noise operation. Eco-friendly R290 refrigerant gas.
- Single or double-door options available.



CS.DBL.1400.KR	430
1345 x 810 x 2020	1385 x 875 x 2190
R 134 - 404 - 290 - 600	225 kg
220v - 50 Hz / 0,57 kW	Elk. (Electric)
1400 Lt	TRM-23-2602/14
47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3788	



CS.DBL.700.KR	430
655 x 810 x 2020	695 x 875 x 2190
R 134 - 404 - 290 - 600	130 kg
220v - 50 Hz / 0,53 kW	Elk. (Electric)
700 Lt	TRM-23-2602/14
47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2675	



CS.DBLK.1400.KR	304
1345 x 810 x 2020	1385 x 875 x 2190
R 134 - 404 - 290 - 600	225 kg
220v - 50 Hz / 0,57 kW	Elk. (Electric)
1400 Lt	TRM-23-2602/14
47 dB A+	°C -10 / -22
€ 4225	



CS.DBLK.700.KR	304
655 x 810 x 2020	695 x 875 x 2190
R 134 - 404 - 290 - 600	130 kg
220v - 50 Hz / 0,53 kW	Elk. (Electric)
700 Lt	TRM-23-2602/14
47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2975	

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

1400 - 700 Dough Resting Refrigerators

1400 - 700 Litre Hamur Dinlendirme

1400 – 700 litre kendinden raflı dikey buzdolapları, profesyonel mutfaklarda düzenli depolama ve kolay erişim için tasarlanmıştır. Entegre raf sistemi sayesinde ekstra raf montajına gerek kalmaz, maksimum iç hacim verimliliği sunar. Güçlü soğutma sistemi, gıdaların tazeliğini uzun süre korur.

The 1400 – 700 liter dough resting cabinets are designed to provide the perfect temperature and humidity conditions for the fermentation process. Ideal for bakeries and pastry shops, they ensure consistent dough quality, hygiene, and durability with a full stainless-steel structure.



Teknik Özellikler



- 700 ve 1400 litre kapasite seçenekleri. Dijital kontrol paneli ile hassas sıcaklık ve nem ayarı.
- Isıtma ve soğutma sistemi sayesinde stabil iç ortam. Paslanmaz çelik iç ve dış gövde.
- Otomatik nemlendirme sistemi. Enerji verimli, çevre dostu R290 gazlı sistem.
- Tekerlekli yapı sayesinde kolay taşıma ve temizlik.
- Ayarlanabilir raf sistemi.

Technical Specifications



- Available in 700L and 1400L capacities. Digital control panel for precise temperature and humidity adjustment.
- Combined heating and cooling system for stable conditions.
- Full stainless-steel interior and exterior.
- Automatic humidification system. Energy-efficient design with eco-friendly R290 refrigerant.
- Mounted on castor wheels for easy mobility and cleaning.
- Adjustable shelf configuration.



CS.DBN.1400.T	430
❏ 1400 x 810 x 2020	❏ 1440 x 875 x 2190
❏ R 134 - 404 - 290 - 600	❏ 205 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,3 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1400 Lt	CE TRM-23-2602/15
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3893	



CS.DBN.700.T	430
❏ 700 x 810 x 2020	❏ 740 x 875 x 2190
❏ R 134 - 404 - 290 - 600	❏ 130 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,2 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 700 Lt	CE TRM-23-2602/15
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2800	



CS.DBNK.1400.T	304
❏ 1400 x 810 x 2020	❏ 1440 x 875 x 2190
❏ R 134 - 404 - 290 - 600	❏ 205 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,3 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1400 Lt	CE TRM-23-2602/15
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 4422	



CS.DBNK.700.T	304
❏ 740 x 875 x 2020	❏ 740 x 875 x 2190
❏ R 134 - 404 - 290 - E600	❏ 130 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,2 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 700 Lt	CE TRM-23-2602/15
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3203	

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

1400 - 700 Dough Resting Refrigerators

1400 - 700 Litre Hamur Dinlendirme

1400 – 700 litre kendinden raflı dikey buzdolapları, profesyonel mutfaklarda düzenli depolama ve kolay erişim için tasarlanmıştır. Entegre raf sistemi sayesinde ekstra raf montajına gerek kalmaz, maksimum iç hacim verimliliği sunar. Güçlü soğutma sistemi, gıdaların tazeliğini uzun süre korur.

The 1400 – 700 liter dough resting cabinets are designed to provide the perfect temperature and humidity conditions for the fermentation process. Ideal for bakeries and pastry shops, they ensure consistent dough quality, hygiene, and durability with a full stainless-steel structure.



Teknik Özellikler



- 700 ve 1400 litre kapasite seçenekleri. Dijital kontrol paneli ile hassas sıcaklık ve nem ayarı.
- Isıtma ve soğutma sistemi sayesinde stabil iç ortam. Paslanmaz çelik iç ve dış gövde.
- Otomatik nemlendirme sistemi. Enerji verimli, çevre dostu R290 gazlı sistem.
- Tekerlekli yapı sayesinde kolay taşıma ve temizlik.
- Ayarlanabilir raf sistemi.

Technical Specifications



- Available in 700L and 1400L capacities. Digital control panel for precise temperature and humidity adjustment.
- Combined heating and cooling system for stable conditions.
- Full stainless-steel interior and exterior.
- Automatic humidification system. Energy-efficient design with eco-friendly R290 refrigerant.
- Mounted on castor wheels for easy mobility and cleaning.
- Adjustable shelf configuration.



CS.DBL1400.T	430
❏ 1400 x 810 x 2020	❏ 1440 x 875 x 2190
❏ R 134 - 404 - 290 - 600	❏ 231 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,53 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1400 Lt	⌚ TRM-23-2602/15
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 4180	



CS.DBL700.T	430
❏ 700 x 810 x 2020	❏ 740 x 875 x 2190
❏ R 134 - 404 - 290 - 600	❏ 143 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,50 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 700 Lt	⌚ TRM-23-2602/15
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2927	



CS.DBLK1400.T	304
❏ 1400 x 810 x 2020	❏ 1440 x 875 x 2190
❏ R 134 - 404 - 290 - 600	❏ 231 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,53 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1400 Lt	⌚ TRM-23-2602/15
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 4720	



CS.DBLK700.T	304
❏ 700 x 810 x 2020	❏ 740 x 875 x 2190
❏ R 134 - 404 - 290 - 600	❏ 143 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,50 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 700 Lt	⌚ TRM-23-2602/15
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3318	

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

1400 - 700 Vertical Static Refrigerators

1400 - 700 Litre Statik Buzdolapları

1400 – 700 litre statik buzdolapları, doğal hava sirkülasyonu ile homojen soğutma sağlayarak gıdaların tazeliğini uzun süre korur. Düşük enerji tüketimi, sessiz çalışma ve hijyenik paslanmaz çelik gövdesiyle profesyonel mutfaklarda güvenilir bir çözüm sunar.

The 1400 – 700 liter static refrigerators ensure uniform cooling through natural air circulation, maintaining food freshness for extended periods. With low energy consumption, quiet operation, and a full stainless-steel body, they are ideal for professional kitchens.



Teknik Özellikler



- 700 ve 1400 litre kapasite seçenekleri.
- Statik soğutma sistemi ile sessiz ve dengeli çalışma. Paslanmaz çelik iç ve dış gövde.
- Dijital termostat ile sıcaklık kontrolü. Enerji verimli R290 gazlı sistem.
- Ayarlanabilir raflar. Manyetik kapı contası ile tam izolasyon.
- Kolay temizlik için yuvarlatılmış iç köşeler.
- Ayarlanabilir ayaklar veya tekerlek seçeneği.

Technical Specifications



- Available in 700L and 1400L capacities.
- Static cooling system for silent and stable performance. Full stainless-steel interior and exterior.
- Digital thermostat for accurate temperature control. Energy-efficient R290 refrigerant system.
- Adjustable shelving system. Magnetic door gasket for perfect insulation.
- Rounded inner corners for easy cleaning.
- Adjustable legs or castor wheel options.



CS.DBN.1400.ST	430
❖ 1400 x 810 x 2020	❖ 1440 x 850 x 2190
❖ R 134 - 404 - 290 - 600	❖ 210 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,57 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1400 Lt	CE TRM-23-2602/15
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3243	



CS.DBN.700.ST	430
❖ 700 x 810 x 2020	❖ 740 x 850 x 2190
❖ R 134 - 404 - 290 - 600	❖ 150 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,13 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 700 Lt	CE TRM-23-2602/15
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2410	



CS.DBNK.1400.ST	304
❖ 1400 x 810 x 2020	❖ 1440 x 850 x 2190
❖ R 134 - 404 - 290 - 600	❖ 210 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,57 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1400 Lt	CE TRM-23-2602/15
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3646	



CS.DBNK.700.ST	304
❖ 700 x 810 x 2020	❖ 740 x 850 x 2190
❖ R 134 - 404 - 290 - 600	❖ 150 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,13 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 700 Lt	CE TRM-23-2602/15
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2725	

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

1400 - 700 Vertical Static Refrigerators

1400 - 700 Litre Statik Buzdolapları

1400 – 700 litre statik buzdolapları, doğal hava sirkülasyonu ile homojen soğutma sağlayarak gıdaların tazeliğini uzun süre korur. Düşük enerji tüketimi, sessiz çalışma ve hijyenik paslanmaz çelik gövdesiyle profesyonel mutfaklarda güvenilir bir çözüm sunar.

The 1400 – 700 liter static refrigerators ensure uniform cooling through natural air circulation, maintaining food freshness for extended periods. With low energy consumption, quiet operation, and a full stainless-steel body, they are ideal for professional kitchens.



Teknik Özellikler



- 700 ve 1400 litre kapasite seçenekleri.
- Statik soğutma sistemi ile sessiz ve dengeli çalışma. Paslanmaz çelik iç ve dış gövde.
- Dijital termostat ile sıcaklık kontrolü. Enerji verimli R290 gazlı sistem.
- Ayarlanabilir raflar. Manyetik kapı contası ile tam izolasyon.
- Kolay temizlik için yuvarlatılmış iç köşeler.
- Ayarlanabilir ayaklar veya tekerlek seçeneği.

Technical Specifications



- Available in 700L and 1400L capacities.
- Static cooling system for silent and stable performance. Full stainless-steel interior and exterior.
- Digital thermostat for accurate temperature control. Energy-efficient R290 refrigerant system.
- Adjustable shelving system. Magnetic door gasket for perfect insulation.
- Rounded inner corners for easy cleaning.
- Adjustable legs or castor wheel options.



CS.DBN.1400.ST.T	430
❖ 1400 x 810 x 2020	❖ 1440 x 850 x 2190
❖ R 134 - 404 - 290 - 600	❖ 215 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,57 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1400 Lt	⌚ TRM-23-2602/15
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3818	



CS.DBN.700.ST.T	430
❖ 700 x 810 x 2020	❖ 740 x 850 x 2190
❖ R 134 - 404 - 290 - 600	❖ 150 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,13 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 700 Lt	⌚ TRM-23-2602/15
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2858	



CS.DBNK.1400.ST.T	304
❖ 1400 x 810 x 2020	❖ 1440 x 850 x 2190
❖ R 134 - 404 - 290 - 600	❖ 215 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,57 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1400 Lt	⌚ TRM-23-2602/15
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 4307	



CS.DBNK.700.ST.T	304
❖ 700 x 810 x 2020	❖ 740 x 850 x 2190
❖ R 134 - 404 - 290 - E600	❖ 150 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,13 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 700 Lt	⌚ TRM-23-2602/15
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3300	

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

1400 - 700 Vertical Monoblock Refrigerators With Built-In Shelves

1400 - 700 Litre Kendinden Raflı Monoblok Dikey Buzdolapları

1400 – 700 litre kendinden raflı monoblok dikey buzdolapları, kompakt soğutma ünitesi ve entegre raf sistemiyle profesyonel mutfaklarda maksimum verim sağlar. Monoblok soğutma sistemi sayesinde bakım kolaylığı sunarken, paslanmaz çelik gövdesiyle hijyen ve dayanıklılığı bir arada sunar.

The 1400 – 700 liter built-in shelf monoblock vertical refrigerators offer maximum efficiency with their compact cooling system and integrated shelving. The monoblock design provides easy maintenance, while the stainless-steel body ensures durability and hygiene in professional kitchens.



Teknik Özellikler



- 700 ve 1400 litre kapasite seçenekleri. Monoblok soğutma sistemi ile kolay bakım.
- Kendinden raflı iç tasarım. Paslanmaz çelik iç ve dış gövde.
- Dijital termostat ve sıcaklık göstergesi.
- Enerji verimli R290 soğutucu gaz. Otomatik defrost sistemi.
- Manyetik kapı contası ile tam izolasyon.
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış iç köşeler. Sessiz ve düşük enerji tüketimli çalışma.

Technical Specifications



- Available in 700L and 1400L capacities. Monoblock cooling system for easy maintenance.
- Built-in shelving design. Stainless-steel interior and exterior.
- Digital thermostat with temperature display. Energy-efficient R290 refrigerant. Automatic defrost function.
- Magnetic door gasket for perfect insulation.
- Rounded inner corners for easy cleaning. Quiet operation with low energy consumption.



⚡ CS.DBN.1400.M.KR	430
✂ 1345 x 810 x 2020	✂ 1385 x 875 x 2190
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	✂ 217 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1400 Lt	⌚ TRM-23-2602/16
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3075	



⚡ CS.DBN.700.M.KR	430
✂ 655 x 810 x 2020	✂ 695 x 875 x 2190
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	✂ 138 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,17 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 700 Lt	⌚ TRM-23-2602/16
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2413	



⚡ CS.DBNK.1400.M.KR	304
✂ 1345 x 810 x 2020	✂ 1385 x 875 x 2190
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	✂ 217 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1400 Lt	⌚ TRM-23-2602/16
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3588	



⚡ CS.DBNK.700.M.KR	304
✂ 655 x 810 x 2020	✂ 695 x 875 x 2190
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	✂ 138 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,17 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 700 Lt	⌚ TRM-23-2602/16
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2663	

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

1400 - 700 Vertical Monoblock Refrigerators With Built-In Shelves

1400 - 700 Litre Kendinden Raflı Monoblok Dikey Buzdolapları

1400 – 700 litre kendinden raflı monoblok dikey buzdolapları, kompakt soğutma ünitesi ve entegre raf sistemiyle profesyonel mutfaklarda maksimum verim sağlar. Monoblok soğutma sistemi sayesinde bakım kolaylığı sunarken, paslanmaz çelik gövdesiyle hijyen ve dayanıklılığı bir arada sunar.

The 1400 – 700 liter built-in shelf monoblock vertical refrigerators offer maximum efficiency with their compact cooling system and integrated shelving. The monoblock design provides easy maintenance, while the stainless-steel body ensures durability and hygiene in professional kitchens.



Teknik Özellikler



- 700 ve 1400 litre kapasite seçenekleri. Monoblok soğutma sistemi ile kolay bakım.
- Kendinden raflı iç tasarım. Paslanmaz çelik iç ve dış gövde.
- Dijital termostat ve sıcaklık göstergesi.
- Enerji verimli R290 soğutucu gaz. Otomatik defrost sistemi.
- Manyetik kapı contası ile tam izolasyon.
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış iç köşeler. Sessiz ve düşük enerji tüketimli çalışma.

Technical Specifications



- Available in 700L and 1400L capacities. Monoblock cooling system for easy maintenance.
- Built-in shelving design. Stainless-steel interior and exterior.
- Digital thermostat with temperature display. Energy-efficient R290 refrigerant. Automatic defrost function.
- Magnetic door gasket for perfect insulation.
- Rounded inner corners for easy cleaning. Quiet operation with low energy consumption.



CS.DBL1400.M.KR	430
✂ 1345 x 810 x 2020	✂ 1385 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 231 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,56 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1400 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3863	



CS.DBL700.M.KR	430
✂ 655 x 810 x 2020	✂ 695 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 145 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,57 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 700 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2750	



CS.DBLK1400.M.KR	304
✂ 1345 x 810 x 2020	✂ 1385 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 231 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,56 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1400 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 4300	



CS.DBLK700.M.KR	304
✂ 655 x 810 x 2020	✂ 695 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 145 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,57 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 700 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3050	

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

700 Bottom-Motored Vertical Refrigerators

700 Dikey Alttan Motorlu Buzdolabı

700 litrelik alttan motorlu dikey buzdolabı, kompakt tasarımı ve güçlü soğutma performansı ile profesyonel mutfaklarda yüksek verimlilik sunar. Motorun alt kısımda konumlandırılması sayesinde ısı dağılımı dengelenir, bakım ve temizlik işlemleri kolaylaşır. Paslanmaz çelik gövdesiyle dayanıklı ve hijyenik bir yapıya sahiptir.

The 700-liter bottom-motor vertical refrigerator offers excellent cooling performance and operational efficiency in a compact design. The bottom-mounted motor ensures balanced heat distribution and easy maintenance. Its stainless-steel body provides durability and hygiene, making it ideal for professional kitchens.



Teknik Özellikler



- 700 litre iç hacim.
- Alttan motorlu monoblok soğutma sistemi. Homojen hava sirkülasyonu ile dengeli soğutma.
- Paslanmaz çelik iç ve dış gövde. Dijital termostat ve sıcaklık göstergesi. Enerji verimli R290 soğutucu gaz.
- Otomatik defrost sistemi. Manyetik kapı contası ile tam izolasyon.
- Ayarlanabilir raf sistemi.
- Kolay temizlik için yuvarlatılmış iç yüzeyler.
- Düşük enerji tüketimi ve sessiz çalışma.

Technical Specifications



- 700-liter capacity.
- Bottom-mounted monoblock cooling system. Even air circulation for uniform cooling.
- Stainless-steel interior and exterior. Digital thermostat with temperature display.
- Energy-efficient R290 refrigerant gas. Automatic defrost system.
- Magnetic door gasket for perfect insulation. Adjustable shelving system.
- Rounded inner corners for easy cleaning.
- Low energy consumption and quiet operation.



⚡ CS.DBNL.702.AK	430
✂ 700 x 810 x 2075 ✂ 740 x 875 x 2245	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚙ 130 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,20 kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 700 Lt € TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+ °C 0 / +8 & -10 / -22	€ 4025



⚡ CS.DBN.700.AK	430
✂ 700 x 810 x 2075 ✂ 740 x 875 x 2245	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚙ 130 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,13 kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 700 Lt € TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+ °C 0 / +8	€ 2621



⚡ CS.DBL.700.AK	430
✂ 740 x 810 x 2075 ✂ 740 x 875 x 2245	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚙ 130 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,13 kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 700 Lt € TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+ °C -10 / -22	€ 2900



⚡ CS.DBNLK.702.AK	304
✂ 700 x 810 x 2075 ✂ 740 x 875 x 2245	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚙ 130 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,20 kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 1400 Lt € TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+ °C 0 / +8 & -10 / -22	€ 4335



⚡ CS.DBNK.700.AK	304
✂ 700 x 810 x 2075 ✂ 740 x 875 x 2245	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚙ 130 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,13 kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 700 Lt € TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+ °C 0 / +8	€ 2815



⚡ CS.DBLK.700.AK	304
✂ 700 x 810 x 2075 ✂ 740 x 875 x 2245	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚙ 130 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,13 kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 700 Lt € TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+ °C -10 / -22	€ 3197

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

Combined Refrigerators

Kombine Buzdolabı

Kombine buzdolabı, hem soğutucu hem dondurucu bölmeleriyle profesyonel mutfaklarda çok yönlü kullanım imkânı sağlar. Üst bölüm soğutma, alt bölüm ise dondurma işlevi görerek farklı ürünlerin ideal sıcaklıkta saklanmasını mümkün kılar. Dayanıklı paslanmaz çelik yapısı, enerji verimli sistemi ve hijyenik iç tasarımıyla uzun ömürlü kullanım sunar.

The combined refrigerator offers versatile use in professional kitchens with separate cooling and freezing compartments. The upper section functions as a refrigerator, while the lower section serves as a freezer, ensuring optimal preservation of various products. Its stainless-steel construction, energy-efficient system, and hygienic design guarantee long-lasting performance.



Teknik Özellikler



- Soğutma ve dondurma bölmeleri bir arada. Paslanmaz çelik iç ve dış gövde.
- Monoblok veya alttan motorlu soğutma sistemi. Dijital termostat ve sıcaklık göstergesi.
- Enerji verimli R290 soğutucu gaz. Otomatik defrost sistemi.
- Manyetik kapı contası ile tam izolasyon. Ayarlanabilir raf sistemi.
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış iç köşeler.
- Sessiz ve düşük enerji tüketimli çalışma.

Technical Specifications



- Integrated cooling and freezing compartments. Stainless-steel interior and exterior.
- Monoblock or bottom-mounted cooling system. Digital thermostat with temperature display.
- Energy-efficient R290 refrigerant gas. Automatic defrost function.
- Magnetic door gasket for perfect insulation. Adjustable shelving system.
- Rounded inner corners for easy cleaning.
- Quiet operation with low energy consumption.



⚡ CSA.DBNL.2100.KMB.2N1L	430
✂ 2100 x 810 x 2020	✂ 2140 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 350 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,20+0,53 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 2100 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8 & -10 / -22
€ 6405	



⚡ CSA.DBNL.2100.KMB.C.2N1L	430
✂ 2100 x 810 x 2020	✂ 2140 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 390 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,20+0,53 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 2100 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8 & -10 / -22
€ 7383	



⚡ CSA.DBNLK.2100.KMB.2N1L	304
✂ 2100 x 810 x 2020	✂ 2140 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 350 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,20+0,53 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 2100 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8 & -10 / -22
€ 7020	



⚡ CSA.DBNLK.2100.KMB.C.2N1L	304
✂ 2100 x 810 x 2020	✂ 2140 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 390 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,20+0,53 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 2100 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8 & -10 / -22
€ 8682	

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

Combined Refrigerators

Kombine Buzdolabı

Kombine buzdolabı, hem soğutucu hem dondurucu bölmeleriyle profesyonel mutfaklarda çok yönlü kullanım imkânı sağlar. Üst bölüm soğutma, alt bölüm ise dondurma işlevi görerek farklı ürünlerin ideal sıcaklıkta saklanmasını mümkün kılar. Dayanıklı paslanmaz çelik yapısı, enerji verimli sistemi ve hijyenik iç tasarımıyla uzun ömürlü kullanım sunar.

The combined refrigerator offers versatile use in professional kitchens with separate cooling and freezing compartments. The upper section functions as a refrigerator, while the lower section serves as a freezer, ensuring optimal preservation of various products. Its stainless-steel construction, energy-efficient system, and hygienic design guarantee long-lasting performance.



Teknik Özellikler



- Soğutma ve dondurma bölmeleri bir arada. Paslanmaz çelik iç ve dış gövde.
- Monoblok veya alttan motorlu soğutma sistemi. Dijital termostat ve sıcaklık göstergesi.
- Enerji verimli R290 soğutucu gaz. Otomatik defrost sistemi.
- Manyetik kapı contası ile tam izolasyon. Ayarlanabilir raf sistemi.
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış iç köşeler.
- Sessiz ve düşük enerji tüketimli çalışma.

Technical Specifications



- Integrated cooling and freezing compartments. Stainless-steel interior and exterior.
- Monoblock or bottom-mounted cooling system. Digital thermostat with temperature display.
- Energy-efficient R290 refrigerant gas. Automatic defrost function.
- Magnetic door gasket for perfect insulation. Adjustable shelving system.
- Rounded inner corners for easy cleaning.
- Quiet operation with low energy consumption.



⚡ CS.DBNL.2100.KMB.1N2L	430
✂ 2100 x 810 x 2020	✂ 2140 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 350 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,13+0,57 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 2100 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8 & -10 / -22
€ 6653	



⚡ CS.DBNL.2100.KMB.C.1N2L	430
✂ 2100 x 810 x 2020	✂ 2140 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 390 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,13+0,57 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 2100 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8 & -10 / -22
€ 8000	



⚡ CS.DBNLK.2100.KMB.1N2L	304
✂ 2100 x 810 x 2020	✂ 2140 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 350 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,13+0,57 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 2100 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8 & -10 / -22
€ 7095	



⚡ CS.DBNLK.2100.KMB.C.1N2L	304
✂ 2100 x 810 x 2020	✂ 2140 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 390 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,13+0,57 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 2100 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8 & -10 / -22
€ 9280	

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

Wine Cooler

Şarap Dolabı

Şarap dolabı, içeceklerin ideal sıcaklıkta saklanmasını sağlayarak aromalarının ve tazeliğinin korunmasına yardımcı olur. Özel tasarlanmış soğutma sistemi sayesinde sessiz ve titreşimsiz çalışır. Estetik cam kapısı, ayarlanabilir raf yapısı ve paslanmaz çelik gövdesiyle hem şık hem de fonksiyonel bir çözümdür.

The wine cooler preserves the aroma and freshness of your beverages by maintaining the ideal temperature range. Its specially designed cooling system ensures quiet, vibration-free operation. With a stylish glass door, adjustable shelves, and stainless-steel body, it combines elegance with functionality.

Teknik Özellikler

- Şarap ve içecekler için özel sıcaklık aralığı (5°C – 18°C). Düşük titreşimli, sessiz soğutma sistemi. Paslanmaz çelik veya cam kapılı dış gövde.
- Dijital termostat ve sıcaklık göstergesi. Ayarlanabilir şişe rafları. İç LED aydınlatma. Manyetik kapı contası ile tam izolasyon. Enerji verimli R290 soğutucu gaz.

Technical Specifications

- Optimal temperature range for wine storage (5°C – 18°C). Low-vibration and silent cooling system. Stainless-steel or glass door exterior.
- Digital thermostat with temperature display. Adjustable bottle shelves.
- Interior LED lighting. Magnetic door gasket for full insulation. Energy-efficient R290 refrigerant gas. Easy-to-clean inner surfaces.



⚡ CS.DBN.SRP.600	430
📏 700 x 710 x 2020	📏 740 x 775 x 2190
☀️ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖️ 140 kg
⚡ 220v - 50 Hz / 0,13 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 600 Lt	🔧 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡️ 0 / +10
€ 4025	

1400 - 700 Mix Refrigerators

1400 - 700 Litre Dikey Mix

Buzdolapları

1400 – 700 litre dikey mix buzdolapları, aynı gövde içinde hem soğutma hem dondurma bölmesi sunarak mutfakta alan ve enerji verimliliği sağlar. Farklı ürünlerin ideal sıcaklıkta saklanmasına olanak tanıyan bu sistem, paslanmaz çelik yapısı ve hijyenik iç yüzeyiyle uzun ömürlü kullanım sunar. Profesyonel mutfaklarda pratik, güvenilir ve çok yönlü bir çözümdür.

The 1400 – 700 liter vertical mix refrigerators combine cooling and freezing compartments in a single body, maximizing space and energy efficiency. Designed to store various products at ideal temperatures, their stainless-steel construction ensures durability and hygiene for long-term professional use.

Teknik Özellikler

- 700 ve 1400 litre kapasite seçenekleri.
- Soğutma ve dondurma bölmeleri bir arada.
- Paslanmaz çelik iç ve dış gövde.
- Monoblok veya alttan motorlu soğutma sistemi.
- Dijital termostat ve sıcaklık göstergesi.
- Enerji verimli R290 soğutucu gaz.
- Otomatik defrost sistemi.
- Manyetik kapı contası ile tam izolasyon.
- Ayarlanabilir raf sistemi.

Technical Specifications

- Available in 700L and 1400L capacities.
- Combined cooling and freezing compartments.
- Stainless-steel interior and exterior.
- Monoblock or bottom-mounted cooling system.
- Digital thermostat with temperature display.
- Energy-efficient R290 refrigerant gas.
- Automatic defrost function.
- Magnetic door gasket for perfect insulation.
- Adjustable shelving system.
- Quiet operation with low energy consumption.
- Easy-to-clean inner surfaces.



⚡ CS.DBNL1400	430
✂ 1400 x 810 x 2020	✂ 1440 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 205 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,80kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1400 Lt	ℹ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8 & -10 / -22
€ 4180	



⚡ CS.DBNL702	430
✂ 700 x 810 x 2020	✂ 740 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 130 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,80 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 700 Lt	ℹ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8 & -10 / -22
€ 3485	



⚡ CS.DBNLK1400	304
✂ 1400 x 810 x 2020	✂ 1440 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 205 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,53 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 1400 Lt	ℹ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8 & -10 / -22
€ 4623	



⚡ CS.DBNLK702	304
✂ 700 x 810 x 2020	✂ 740 x 875 x 2190
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 130 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,80 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 700 Lt	ℹ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8 & -10 / -22
€ 3750	

Seçenek / Option

	R600	600 Gas Difference 600 Gaz Farkı	115 €
	60 Hz	60 Hz Difference 60 Hz Fiyat Farkı	110 €
	W	Wheel Price Tekerlek	70 €
	S	Shelf Raf	45 €

Worktop Refrigerators

Yatay Buzdolapları





"Storage and Preparation on the Same Surface"

Hazırlıkla saklama aynı yüzeyde.

Tezgâh altına entegre edilen bu soğutma üniteleri, zaman kaybetmeden iş akışı sağlar. Alanı verimli kullananların favorisi.

These undercounter cooling units ensure seamless workflow without losing time. A favorite for those who value efficient use of space. Whatever the chef's hand demands — it's right there, ready to perform.

600 Worktop Refrigerators

600'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



CS.TEZ.2.600	430
✂ 1410 x 600 x 850	✂ 1440 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 135 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 251 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 1888	



CS.TEZ.3.600	430
✂ 1875 x 600 x 850	✂ 1905 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 165 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 400 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2375	



CS.TEZ.4.600	430
✂ 2340 x 600 x 850	✂ 2380 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 195 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 550 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3000	



CS.TEZ.2D.600	430
✂ 1410 x 600 x 850	✂ 1440 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 140 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 251 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2335	



CS.TEZ.3D.600	430
✂ 1875 x 600 x 850	✂ 1905 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 170 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,85 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 400 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2910	



CS.TEZ.4D.600	430
✂ 2340 x 600 x 850	✂ 2380 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 210 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,90 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 550 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 4037	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Poliyeten Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

600 Worktop Refrigerators

600'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.TEK.2.600	304
✂ 1410 x 600 x 850	✂ 1440 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 135 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 251 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2191	



⚡ CS.TEK.3.600	304
✂ 1875 x 600 x 850	✂ 1905 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 165 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 400 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2668	



⚡ CS.TEK.4.600	304
✂ 2340 x 600 x 850	✂ 2380 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 195 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 550 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3306	



⚡ CS.TEK.2D.600	304
✂ 1410 x 600 x 850	✂ 1440 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 140 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 251 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2772	



⚡ CS.TEK.3D.600	304
✂ 1875 x 600 x 850	✂ 1905 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 170 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,85 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 400 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3283	



⚡ CS.TEK.4D.600	304
✂ 2340 x 600 x 850	✂ 2380 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 210 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,90 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 550 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 4380	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

600 Worktop Refrigerators

600'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.TEZ.2.600.120CM	430
✂ 1200 x 600 x 850	✂ 1240 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚙ 130 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 251 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 1813	



⚡ CS.TEZ.2.600.150CM	430
✂ 1500 x 600 x 850	✂ 1540 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚙ 140 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 251 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 1963	



⚡ CS.TEZ.2.600.160CM	430
✂ 1600 x 600 x 850	✂ 1640 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚙ 145 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 251 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2013	



⚡ CS.TEZ.2D.600.120CM	430
✂ 1200 x 600 x 850	✂ 1240 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚙ 135 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 251 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2260	



⚡ CS.TEZ.2D.600.150CM	430
✂ 1500 x 600 x 850	✂ 1540 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚙ 145 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 251 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2335	



⚡ CS.TEZ.2D.600.160CM	430
✂ 1600 x 600 x 850	✂ 1640 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚙ 150 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 251 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2385	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

600 Worktop Refrigerators

600'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.TEK.2.600.120CM	304
✂ 1200 x 600 x 850	✂ 1240 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 130 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 251 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2115	



⚡ CS.TEK.2.600.150CM	304
✂ 1500 x 600 x 850	✂ 1540 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 140 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 251 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2265	



⚡ CS.TEK.2.600.160CM	304
✂ 1600 x 600 x 850	✂ 1640 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 145 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 251 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2315	



⚡ CS.TEK.2D.600.120CM	304
✂ 1200 x 600 x 850	✂ 1240 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 135 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 251 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2698	



⚡ CS.TEK.2D.600.150CM	304
✂ 1500 x 600 x 850	✂ 1540 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 145 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 251 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2848	



⚡ CS.TEK.2D.600.160CM	304
✂ 1600 x 600 x 850	✂ 1640 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 150 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 251 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2898	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

600 Worktop Refrigerators

600'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.TEZ.3.600.200CM	430
✂ 2000 x 600 x 850	📏 2040 x 640 x 1070
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 170 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 400 Lt	🏷 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 0 / +8
€ 2450	



⚡ CS.TEK.3.600.200CM	304
✂ 2000 x 600 x 850	📏 2040 x 640 x 1070
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 170 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 400 Lt	🏷 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 0 / +8
€ 2743	



⚡ CS.TEZ.3D.600.200CM	430
✂ 2000 x 600 x 850	📏 2040 x 640 x 1070
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 175 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,85 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 400 Lt	🏷 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 -10 / -22
€ 2985	



⚡ CS.TEK.3D.600.200CM	304
✂ 2000 x 600 x 850	📏 2040 x 640 x 1070
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 175 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,85 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 400 Lt	🏷 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 -10 / -22
€ 3358	

Seçenek / Option

	ekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	ekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

600 Worktop Refrigerators

600'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.TEZ.4.600.240CM	430
✂ 2400 x 600 x 850	✂ 2440 x 640 x 1070
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	⬆ 200 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 550 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3050	



⚡ CS.TEK.4.600.240CM	304
✂ 2400 x 600 x 850	✂ 2440 x 640 x 1070
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	⬆ 200 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 550 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3355	



⚡ CS.TEZ.4D.600.240CM	430
✂ 2400 x 600 x 850	✂ 2440 x 640 x 1070
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	⬆ 215 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,90 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 550 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 4088	



⚡ CS.TEK.4D.600.240CM	304
✂ 2400 x 600 x 850	✂ 2440 x 640 x 1070
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	⬆ 215 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,90 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 550 Lt	€ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 4430	

Seçenek / Option

 2D	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 210	445 €	 L	Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €	 R600	R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
 3D	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 102	520 €	 W	Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €	 60 Hz	Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
 WW	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €	 S	Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €	 LM	Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
 MR	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €	 GR	Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €	 PL	Poliyeten Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

600 Worktop Refrigerators

600'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



CS.TEZ.2.600.C	430
✂ 1410 x 600 x 850	✂ 1440 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 135 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 251 Lt	☑ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2208	



CS.TEZ.3.600.C	430
✂ 1875 x 600 x 850	✂ 1905 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 165 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 400 Lt	☑ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2674	



CS.TEZ.4.600.C	430
✂ 2340 x 600 x 850	✂ 2380 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 195 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 550 Lt	☑ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3387	



CS.TEK.2.600.C	304
✂ 1410 x 600 x 850	✂ 1440 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 135 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 251 Lt	☑ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2496	



CS.TEK.3.600.C	304
✂ 1875 x 600 x 850	✂ 1905 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 165 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 400 Lt	☑ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3117	



CS.TEK.4.600.C	304
✂ 2340 x 600 x 850	✂ 2380 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 195 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 550 Lt	☑ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3847	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

600 Worktop Refrigerators

600'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.TEZ.2.600.C.120CM	430
✂ 1200 x 600 x 850	✂ 1240 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 130 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 251 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2123	



⚡ CS.TEZ.2.600.C.150CM	430
✂ 1500 x 600 x 850	✂ 1540 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 140 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 251 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2295	



⚡ CS.TEZ.2.600.C.160CM	430
✂ 1600 x 600 x 850	✂ 1640 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 145 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 251 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2353	



⚡ CS.TEK.2.600.C.120	304
✂ 1200 x 600 x 850	✂ 1240 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 130 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 251 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2410	



⚡ CS.TEK.2.600.C.150	304
✂ 1500 x 600 x 850	✂ 1540 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 140 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 251 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2583	



⚡ CS.TEK.2.600.C.160	304
✂ 1600 x 600 x 850	✂ 1640 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 145 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 251 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2640	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Poliyeten Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

600 Worktop Refrigerators

600'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.TEZ.3.600.C.200CM	430
✂ 2000 x 600 x 850	📏 2040 x 640 x 1070
⚙ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 170 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 474 Lt	🌡 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 0 / +8
€ 2760	



⚡ CS.TEZ.4.600.C.240CM	430
✂ 2400 x 600 x 850	📏 2440 x 640 x 1070
⚙ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 200 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 632 Lt	🌡 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 0 / +8
€ 3445	



⚡ CS.TEK.3.600.C.200CM	304
✂ 2000 x 600 x 850	📏 2040 x 640 x 1070
⚙ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 170 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 474 Lt	🌡 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 0 / +8
€ 3203	



⚡ CS.TEK.4.600.C.240CM	304
✂ 2400 x 600 x 850	📏 2440 x 640 x 1070
⚙ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 200 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 632 Lt	🌡 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 0 / +8
€ 3880	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

700 Worktop Refrigerators

700'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.TEZ.1.700	430
✂ 945 x 700 x 850	✂ 985 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 140 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 140 Lt	ℹ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 1840	



⚡ CS.TEZ.1D.700	430
✂ 945 x 700 x 850	✂ 985 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 140 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 140 Lt	ℹ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2286	



⚡ CS.TEK.1.700	304
✂ 945 x 700 x 850	✂ 985 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 140 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 140 Lt	ℹ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2128	



⚡ CS.TEK.1D.700	304
✂ 945 x 700 x 850	✂ 985 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 140 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 140 Lt	ℹ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2732	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

700 Worktop Refrigerators

700'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.TEZ.2.700	430
✂ 1410 x 700 x 850	✂ 1440 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 140 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 1950	



⚡ CS.TEZ.3.700	430
✂ 1875 x 700 x 850	✂ 1905 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 170 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2500	



⚡ CS.TEZ.4.700	430
✂ 2340 x 700 x 850	✂ 2380 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 200 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3075	



⚡ CS.TEZ.2D.700	430
✂ 1410 x 700 x 850	✂ 1440 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 140 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 251 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2400	



⚡ CS.TEZ.3D.700	430
✂ 1875 x 700 x 850	✂ 1905 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 170 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,85 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2913	



⚡ CS.TEZ.4D.700	430
✂ 2340 x 700 x 850	✂ 2380 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 210 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,90 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3775	

Seçenek / Option

	ekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	ekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	st Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapi 135 € 65 € 3 Kapi 160 € 90 € 4 Kapi 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer st Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapi 340 € 3 Kapi 440 € 4 Kapi 570 €		Granit st Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapi 430 € 3 Kapi 575 € 4 Kapi 720 €		Politilen st Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapi 440 € 3 Kapi 590 € 4 Kapi 780 €

700 Worktop Refrigerators

700'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.TEK.2.700	304
✂ 1410 x 700 x 850	✂ 1440 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚙ 140 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2327	



⚡ CS.TEK.3.700	304
✂ 1875 x 700 x 850	✂ 1905 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚙ 170 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2755	



⚡ CS.TEK.4.700	304
✂ 2340 x 700 x 850	✂ 2380 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚙ 200 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3433	



⚡ CS.TEK.2D.700	304
✂ 1410 x 700 x 850	✂ 1440 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚙ 145 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,65 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2944	



⚡ CS.TEK.3D.700	304
✂ 1875 x 700 x 850	✂ 1905 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚙ 175 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,85 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3358	



⚡ CS.TEK.4D.700	304
✂ 2340 x 700 x 850	✂ 2380 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚙ 210 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,90 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 4192	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Poliyeten Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

700 Worktop Refrigerators

700'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.TEZ.2.700.120CM	430
✂ 1200 x 700 x 850	✂ 1240 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚙ 135 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 1875	



⚡ CS.TEZ.2.700.150CM	430
✂ 1500 x 700 x 850	✂ 1540 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚙ 145 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2025	



⚡ CS.TEZ.2.700.160CM	430
✂ 1600 x 700 x 850	✂ 1640 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚙ 150 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2075	



⚡ CS.TEZ.2D.700.120CM	430
✂ 1200 x 700 x 850	✂ 1240 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚙ 140 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,65 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2325	



⚡ CS.TEZ.2D.700.150CM	430
✂ 1500 x 700 x 850	✂ 1540 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚙ 150 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,65 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2475	



⚡ CS.TEZ.2D.700.160CM	430
✂ 1600 x 700 x 850	✂ 1640 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚙ 155 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,65 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2525	

Seçenek / Option

	ekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	ekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

700 Worktop Refrigerators

700'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.TEK.2.700.120CM	304
✂ 1200 x 700 x 850	✂ 1240 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 135 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2253	



⚡ CS.TEK.2.700.150CM	304
✂ 1500 x 700 x 850	✂ 1540 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 145 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2403	



⚡ CS.TEK.2.700.160CM	304
✂ 1600 x 700 x 850	✂ 1640 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 150 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2453	



⚡ CS.TEK.2D.700.120CM	304
✂ 1200 x 700 x 850	✂ 1240 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 140 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2870	



⚡ CS.TEK.2D.700.150CM	304
✂ 1500 x 700 x 850	✂ 1540 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 150 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3020	



⚡ CS.TEK.2D.700.160CM	304
✂ 1600 x 700 x 850	✂ 1640 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 155 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3070	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

700 Worktop Refrigerators

700'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.TEZ.3.700.200CM	430
✂ 2000 x 700 x 850	✂ 2040 x 740 x 1070
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 175 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2575	



⚡ CS.TEK.3.700.200CM	304
✂ 2000 x 700 x 850	✂ 2040 x 740 x 1070
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 175 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2830	



⚡ CS.TEZ.3D.700.200CM	430
✂ 2000 x 700 x 850	✂ 2040 x 740 x 1070
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 180 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,85 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2988	



⚡ CS.TEK.3D.700.200CM	304
✂ 2000 x 700 x 850	✂ 2040 x 740 x 1070
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 180 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,85 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3433	

Seçenek / Option

	ekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	ekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

700 Worktop Refrigerators

700'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.TEZ.4.700.240CM	430
✂ 2400 x 700 x 850	✂ 2440 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 205 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3125	



⚡ CS.TEK.4.700.240CM	304
✂ 2400 x 700 x 850	✂ 2440 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 205 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3483	



⚡ CS.TEZ.4D.700.240CM	430
✂ 2400 x 700 x 850	✂ 2440 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 215 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,90 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3825	



⚡ CS.TEK.4D.700.240CM	304
✂ 2400 x 700 x 850	✂ 2440 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 215 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,90 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 4243	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

700 Worktop Refrigerators

700'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



CS.TEZ.2.700.C	430
✂ 1410 x 700 x 850	✂ 1440 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 140 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2243	



CS.TEZ.3.700.C	430
✂ 1875 x 700 x 850	✂ 1905 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 170 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2766	



CS.TEZ.4.700.C	430
✂ 2340 x 700 x 850	✂ 2380 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 200 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3473	



CS.TEK.2.700.C	304
✂ 1410 x 700 x 850	✂ 1500 x 800 x 1000
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 140 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,16kW	CE Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2657	



CS.TEK.3.700.C	304
✂ 1875 x 700 x 850	▲ 1905 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 170kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,23kW	CE Elk. (Electric)
🗑 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3215	



CS.TEK.4.700.C	304
✂ 2340 x 700 x 850	✂ 2380 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 200 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 4008	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

700 Worktop Refrigerators

700'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.TEZ.2.700.C.120CM	430
✂ 1200 x 700 x 850 ✂ 1240 x 740 x 1070	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 135 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 281 Lt ℄ TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+ °C 0 / +8	
€ 2156	



⚡ CS.TEZ.2.700.C.150CM	430
✂ 1500 x 700 x 850 ✂ 1540 x 740 x 1070	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 145 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 281 Lt ℄ TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+ °C 0 / +8	
€ 2329	



⚡ CS.TEZ.2.700.C.160CM	430
✂ 1600 x 700 x 850 ✂ 1640 x 740 x 1070	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 150 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 281 Lt ℄ TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+ °C 0 / +8	
€ 2386	



⚡ CS.TEK.2.700.C.120	304
✂ 1200 x 700 x 850 ✂ 1240 x 740 x 1070	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 135 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 281 Lt ℄ TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+ °C 0 / +8	
€ 2570	



⚡ CS.TEK.2.700.C.150	304
✂ 1500 x 700 x 850 ✂ 1540 x 740 x 1070	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 145 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 281 Lt ℄ TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+ °C 0 / +8	
€ 2743	



⚡ CS.TEK.2.700.C.160	304
✂ 1600 x 700 x 850 ✂ 1640 x 740 x 1070	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 150 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 281 Lt ℄ TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+ °C 0 / +8	
€ 2800	

Seçenek / Option

	ekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	ekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

700 Worktop Refrigerators

700'lük Tezgah Tipi Buzdolabı

Tezgah tipi buzdolapları, profesyonel mutfaklarda alan verimliliği sağlayarak hem çalışma yüzeyi hem de soğutma ünitesi olarak işlev görür. Yüksek soğutma performansı, paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar.

Worktop refrigerators provide maximum efficiency by combining a cooling unit and a working surface in one body. Designed for professional kitchens, they offer excellent cooling performance, a hygienic stainless-steel structure, and long-lasting reliability.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost özelliği.
- Ayarlanabilir raf sistemi. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç tasarım.
- +2 / +8 °C sıcaklık aralığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant. Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost function.
- Adjustable shelving system. Quiet and high-performance compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior design.
- Temperature range: +2 / +8 °C.



CS.TEZ.3.700.C.200CM	430
2000 x 700 x 850	2040 x 740 x 1070
R 134 - 404 - 290 - 600	175 kg
220v - 50 Hz / 0,23kW	Elk. (Electric)
474 Lt	TRM-23-2602/21
47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2852	



CS.TEZ.4.700.C.240CM	430
2400 x 700 x 850	2440 x 740 x 1070
R 134 - 404 - 290 - 600	205 kg
220v - 50 Hz / 0,35kW	Elk. (Electric)
632 Lt	TRM-23-2602/21
47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3530	



CS.TEK.3.700.C.200CM	304
2000 x 700 x 850	2040 x 740 x 1070
R 134 - 404 - 290 - 600	175 kg
220v - 50 Hz / 0,23kW	Elk. (Electric)
474 Lt	TRM-23-2602/21
47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3300	



CS.TEK.4.700.C.240CM	304
2400 x 700 x 850	2440 x 740 x 1070
R 134 - 404 - 290 - 600	205 kg
220v - 50 Hz / 0,35kW	Elk. (Electric)
632 Lt	TRM-23-2602/21
47 dB A+	°C 0 / +8
€ 4065	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

Pizza Preparation Refrigerator

Pizza Hazırlık Dolabı

Pizza dolapları, pizza hazırlık alanlarında malzemelerin tazeliğini koruyarak hızlı ve hijyenik çalışma olanağı sunar. Üst kısmındaki geniş çalışma yüzeyi ve soğutmalı haznesi sayesinde hamur açma, soslama ve malzeme hazırlığı tek noktada yapılabilir. Dayanıklı paslanmaz çelik yapısı uzun ömürlü ve hijyeniktir.

The Pizza Counter ensures ingredient freshness and provides a hygienic, efficient workspace for pizza preparation. With a spacious stainless-steel worktop and refrigerated GN pan section, it allows dough handling, topping, and assembly in one station. Built for durability, hygiene, and long-lasting professional use.



Teknik Özellikler



- Tamamen paslanmaz çelik gövde ve iç hacim. Statik veya fan destekli soğutma sistemi.
- Dijital sıcaklık kontrol paneli. Üst GN kaplı malzeme haznesi.
- Geniş ve dayanıklı çalışma yüzeyi. Kolay temizlenebilir, hijyenik tasarım.
- Farklı ölçü ve kapasitelerde üretim imkânı.

Technical Specifications



- Full stainless-steel body and interior chamber. Static or fan-assisted cooling system.
- Digital temperature control panel. Refrigerated GN pan section on top.
- Wide and durable work surface. Easy-to-clean and hygienic design.
- Available in various sizes and capacities.



⚡ CS.TEZ.2.700.KMPK	430
✂ 1410 x 700 x 1110	✂ 1440 x 740 x 1270
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 130 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3468	



⚡ CS.TEZ.3.700.KMPK	430
✂ 1875 x 700 x 1110	✂ 1905 x 740 x 1270
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 162 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,23 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 474 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3940	



⚡ CS.TEZ.4.700.KMPK	304
✂ 2340 x 700 x 1110	✂ 2380 x 740 x 1270
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 184 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 632 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 4893	



⚡ CS.TEK.2.700.KMPK	304
✂ 1410 x 700 x 1110	✂ 1440 x 740 x 1270
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 130 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3738	



⚡ CS.TEK.3.700.KMPK	304
✂ 1875 x 700 x 1110	✂ 1905 x 740 x 1270
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 162 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,23 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 474 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 4375	



⚡ CS.TEK.4.700.KMPK	304
✂ 2354 x 700 x 1110	✂ 2380 x 740 x 1270
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 184 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 632 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 5238	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

Bottom Motored Horizontal Refrigerator

Alttan Motorlu Yatay Buzdolapları

Alttan kondanseri cihazaltı buzdolapları, sınırlı alanlarda maksimum verimlilik sunmak üzere tasarlanmıştır. Soğutma ünitesinin alt kısımda yer alması sayesinde hem üstte ekipman kullanımı kolaylaşır hem de bakım ve temizlik erişimi pratik hale gelir. Paslanmaz çelik yapısı, enerji verimli soğutma sistemi ve ergonomik tasarımıyla profesyonel mutfaklar için ideal bir çözümdür.

Undercounter refrigerators with bottom-mounted condensers are designed to maximize efficiency in compact kitchens. The cooling system positioned at the bottom allows easy access for maintenance and enables convenient equipment placement on top. With its stainless-steel construction, energy-efficient design, and ergonomic usability, it ensures reliable performance in professional environments.



Teknik Özellikler



- Tamamen paslanmaz çelik gövde ve iç hacim. Statik veya fan destekli soğutma sistemi.
- Dijital sıcaklık kontrol paneli. Üst GN kaplı malzeme haznesi.
- Geniş ve dayanıklı çalışma yüzeyi. Kolay temizlenebilir, hijyenik tasarım.
- Farklı ölçü ve kapasitelerde üretim imkânı.

Technical Specifications



- Full stainless-steel body and interior chamber. Static or fan-assisted cooling system.
- Digital temperature control panel. Refrigerated GN pan section on top.
- Wide and durable work surface. Easy-to-clean and hygienic design.
- Available in various sizes and capacities.



⚡ CS.CİH.2.700.AK	430
✂ 935 x 700 x 850	📏 975 x 740 x 1020
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 48 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 135 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2085	



⚡ CS.CİH.3.700.AK	430
✂ 1400 x 700 x 850	📏 1440 x 740 x 1020
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 145 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 210 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2670	



⚡ CS.CİH.4.700.AK	430
✂ 1865 x 700 x 850	📏 1905 x 740 x 1020
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 170 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 310 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3145	



⚡ CS.CİK.2.700.AK	304
✂ 935 x 700 x 850	📏 975 x 740 x 1020
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 48 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 135 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2260	



⚡ CS.CİK.3.700.AK	304
✂ 1400 x 700 x 850	📏 1440 x 740 x 1020
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 145 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 210 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2970	



⚡ CS.CİK.4.700.AK	304
✂ 1865 x 700 x 850	📏 1905 x 740 x 1020
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 170 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 310 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3445	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	325 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

600 Under Counter Refrigerators

600'lük Cihaz Altı Buzdolabı

Cihazaltı buzdolapları, profesyonel mutfaklarda pişirme ekipmanlarının altında kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Kompakt yapısına rağmen yüksek soğutma performansı sağlar. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi, enerji verimli soğutma sistemi ve ergonomik tasarımıyla gıda güvenliğini maksimum düzeyde korur.

Undercounter refrigerators are designed to be placed beneath cooking or preparation equipment in professional kitchens. Despite their compact size, they deliver powerful cooling performance. With stainless-steel construction, energy efficiency, and ergonomic design, they ensure maximum food safety and hygiene.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma.
- Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost sistemi.
- Ayarlanabilir raflar. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç hacim.
- +2 / +8 °C çalışma sıcaklığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant.
- Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost system.
- Adjustable shelving. Quiet and efficient compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior.
- Operating temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.CiH.2.700.SH.AK	430
✂ 935 x 700 x 850	📏 975 x 740 x 1020
⚙ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 175 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 135 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 0 / +8
€ 2385	



⚡ CS.CiH.3.700.SH.AK	430
✂ 1400 x 700 x 850	📏 1440 x 740 x 1020
⚙ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 200 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 210 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 0 / +8
€ 2995	



⚡ CS.CiH.4.700.SH.AK	430
✂ 1865 x 700 x 850	📏 1905 x 740 x 1020
⚙ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 220 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 310 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 0 / +8
€ 3470	



⚡ CS.CiK.2.700.SH.AK	304
✂ 935 x 700 x 850	📏 980 x 750 x 1020
⚙ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 175 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 135 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 0 / +8
€ 2535	



⚡ CS.CiK.3.700.SH.AK	304
✂ 1400 x 700 x 850	📏 1440 x 740 x 1020
⚙ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 200 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 210 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 0 / +8
€ 3310	



⚡ CS.CiK.4.700.SH.AK	304
✂ 1865 x 700 x 850	📏 1905 x 740 x 1020
⚙ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 220 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 310 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 0 / +8
€ 3845	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	325 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

600 Under Counter Refrigerators

600'lük Cihaz Altı Buzdolabı

Cihazaltı buzdolapları, profesyonel mutfaklarda pişirme ekipmanlarının altında kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Kompakt yapısına rağmen yüksek soğutma performansı sağlar. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi, enerji verimli soğutma sistemi ve ergonomik tasarımıyla gıda güvenliğini maksimum düzeyde korur.

Undercounter refrigerators are designed to be placed beneath cooking or preparation equipment in professional kitchens. Despite their compact size, they deliver powerful cooling performance. With stainless-steel construction, energy efficiency, and ergonomic design, they ensure maximum food safety and hygiene.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma.
- Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost sistemi.
- Ayarlanabilir raflar. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç hacim.
- +2 / +8 °C çalışma sıcaklığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant.
- Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost system.
- Adjustable shelving. Quiet and efficient compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior.
- Operating temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.CiH.2.600	430
✂ 1410 x 600 x 570	✂ 1440 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 80 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 115 Lt	☑ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2018	



⚡ CS.CiH.3.600	430
✂ 1875 x 600 x 570	✂ 1905 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 120 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 180 Lt	☑ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2254	



⚡ CS.CiH.4.600	430
✂ 2340 x 600 x 570	✂ 2480 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 150 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 260 Lt	☑ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2737	



⚡ CS.CiH.2D.600	430
✂ 1410 x 600 x 570	✂ 1440 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 80 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 115 Lt	☑ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2438	



⚡ CS.CiH.3D.600	430
✂ 1875 x 600 x 570	✂ 1905 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 120 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 180 Lt	☑ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2685	



⚡ CS.CiH.4D.600	430
✂ 2340 x 600 x 570	✂ 2480 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 150 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 260 Lt	☑ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3375	

Seçenek / Option									
 2D	ekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 210	445 €	 L	Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €	 R600	R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €	
 1D	ekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 102	325 €	 W	Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €	 60 Hz	Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €	
 WW	st Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €	 S	Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €	 LM	Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €	
 MR	Mermer st Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €	 GR	Granit st Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €	 PL	Poliyeten st Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €	

600 Under Counter Refrigerators

600'lük Cihaz Altı Buzdolabı

Cihazaltı buzdolapları, profesyonel mutfaklarda pişirme ekipmanlarının altında kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Kompakt yapısına rağmen yüksek soğutma performansı sağlar. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi, enerji verimli soğutma sistemi ve ergonomik tasarımıyla gıda güvenliğini maksimum düzeyde korur.

Undercounter refrigerators are designed to be placed beneath cooking or preparation equipment in professional kitchens. Despite their compact size, they deliver powerful cooling performance. With stainless-steel construction, energy efficiency, and ergonomic design, they ensure maximum food safety and hygiene.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma.
- Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost sistemi.
- Ayarlanabilir raflar. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç hacim.
- +2 / +8 °C çalışma sıcaklığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant.
- Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost system.
- Adjustable shelving. Quiet and efficient compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior.
- Operating temperature range: +2 / +8 °C.



CS.CİK.2.600	304
✂ 1410 x 600 x 570	✂ 1440 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 80 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 115 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2150	



CS.CİK.3.600	304
✂ 1875 x 600 x 570	✂ 1905 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 120 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 180 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2496	



CS.CİK.4.600	304
✂ 2340 x 600 x 570	✂ 2380 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 150 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 260 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2985	



CS.CİK.2D.600	304
✂ 1410 x 600 x 570	✂ 1440 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 80 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 115 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2'732	



CS.CİK.3D.600	304
✂ 1875 x 600 x 570	✂ 1905 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 120 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 180 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2870	



CS.CİK.4D.600	304
✂ 2340 x 600 x 570	✂ 2380 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 150 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 260 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3692	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 102	325 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

600 Under Counter Refrigerators

600'lük Cihaz Altı Buzdolabı

Cihazaltı buzdolapları, profesyonel mutfaklarda pişirme ekipmanlarının altında kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Kompakt yapısına rağmen yüksek soğutma performansı sağlar. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi, enerji verimli soğutma sistemi ve ergonomik tasarımıyla gıda güvenliğini maksimum düzeyde korur.

Undercounter refrigerators are designed to be placed beneath cooking or preparation equipment in professional kitchens. Despite their compact size, they deliver powerful cooling performance. With stainless-steel construction, energy efficiency, and ergonomic design, they ensure maximum food safety and hygiene.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma.
- Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost sistemi.
- Ayarlanabilir raflar. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç hacim.
- +2 / +8 °C çalışma sıcaklığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant.
- Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost system.
- Adjustable shelving. Quiet and efficient compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior.
- Operating temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.CiH.2.600.120CM	430
✂ 1200 x 600 x 570	✂ 1240 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 75 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 115 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 1943	



⚡ CS.CiH.2.600.150CM	430
✂ 1500 x 600 x 570	✂ 1540 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 85 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 115 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2093	



⚡ CS.CiH.2.600.160CM	430
✂ 1600 x 600 x 570	✂ 1640 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 90 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 115 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2143	



⚡ CS.CiH.2D.600.120CM	430
✂ 1200 x 600 x 570	✂ 1240 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 75 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 115 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2363	



⚡ CS.CiH.2D.600.150CM	430
✂ 1500 x 600 x 570	✂ 1540 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 85 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 115 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2513	



⚡ CS.CiH.2D.600.160CM	430
✂ 1600 x 600 x 570	✂ 1640 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 90 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 115 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2563	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 102	325 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

600 Under Counter Refrigerators

600'lük Cihaz Altı Buzdolabı

Cihazaltı buzdolapları, profesyonel mutfaklarda pişirme ekipmanlarının altında kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Kompakt yapısına rağmen yüksek soğutma performansı sağlar. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi, enerji verimli soğutma sistemi ve ergonomik tasarımıyla gıda güvenliğini maksimum düzeyde korur.

Undercounter refrigerators are designed to be placed beneath cooking or preparation equipment in professional kitchens. Despite their compact size, they deliver powerful cooling performance. With stainless-steel construction, energy efficiency, and ergonomic design, they ensure maximum food safety and hygiene.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma.
- Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost sistemi.
- Ayarlanabilir raflar. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç hacim.
- +2 / +8 °C çalışma sıcaklığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant.
- Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost system.
- Adjustable shelving. Quiet and efficient compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior.
- Operating temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.CiK.2.600.120CM	304
✂ 1200 x 600 x 570	✂ 1240 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 75 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 115 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2075	



⚡ CS.CiK.2.600.150CM	304
✂ 1500 x 600 x 570	✂ 1540 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 85 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 115 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2225	



⚡ CS.CiK.2.600.160CM	304
✂ 1600 x 600 x 550	✂ 1640 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 90 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 115 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2275	



⚡ CS.CiK.2D.600.120CM	304
✂ 1200 x 600 x 570	✂ 1240 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 75 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 115 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2658	



⚡ CS.CiK.2D.600.150CM	304
✂ 1500 x 600 x 570	✂ 1540 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 85 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 115 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2808	



⚡ CS.CiK.2D.600.160CM	304
✂ 1600 x 600 x 570	✂ 1640 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 90 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 115 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2858	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 102	325 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Poliyeten Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

600 Under Counter Refrigerators

600'lük Cihaz Altı Buzdolabı

Cihazaltı buzdolapları, profesyonel mutfaklarda pişirme ekipmanlarının altında kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Kompakt yapısına rağmen yüksek soğutma performansı sağlar. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi, enerji verimli soğutma sistemi ve ergonomik tasarımıyla gıda güvenliğini maksimum düzeyde korur.

Undercounter refrigerators are designed to be placed beneath cooking or preparation equipment in professional kitchens. Despite their compact size, they deliver powerful cooling performance. With stainless-steel construction, energy efficiency, and ergonomic design, they ensure maximum food safety and hygiene.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma.
- Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost sistemi.
- Ayarlanabilir raflar. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç hacim.
- +2 / +8 °C çalışma sıcaklığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant.
- Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost system.
- Adjustable shelving. Quiet and efficient compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior.
- Operating temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.CiH.3.600.200CM	430
✂ 2000 x 600 x 570	✂ 2040 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 130 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 210 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2330	



⚡ CS.CiH.4.600.240CM	430
✂ 2400 x 600 x 570	✂ 2440 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 160 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 310 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2788	



⚡ CS.CiH.3D.600.200CM	430
✂ 2000 x 600 x 570	✂ 2040 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 130 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,85 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 210 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2760	



⚡ CS.CiH.4D.600.240CM	430
✂ 2400 x 600 x 570	✂ 2440 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 160 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,90kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 310 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3425	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 102	325 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

600 Under Counter Refrigerators

600'lük Cihaz Altı Buzdolabı

Cihazaltı buzdolapları, profesyonel mutfaklarda pişirme ekipmanlarının altında kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Kompakt yapısına rağmen yüksek soğutma performansı sağlar. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi, enerji verimli soğutma sistemi ve ergonomik tasarımıyla gıda güvenliğini maksimum düzeyde korur.

Undercounter refrigerators are designed to be placed beneath cooking or preparation equipment in professional kitchens. Despite their compact size, they deliver powerful cooling performance. With stainless-steel construction, energy efficiency, and ergonomic design, they ensure maximum food safety and hygiene.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma.
- Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost sistemi.
- Ayarlanabilir raflar. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç hacim.
- +2 / +8 °C çalışma sıcaklığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant.
- Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost system.
- Adjustable shelving. Quiet and efficient compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior.
- Operating temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.CİK.3.600.200CM	304
✂ 2000 x 600 x 570	✂ 2040 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 130 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 210 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2570	



⚡ CS.CİK.4.600.240CM	304
✂ 2400 x 600 x 570	✂ 2440 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 160 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 310 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3035	



⚡ CS.CİK.3D.600.200CM	304
✂ 2000 x 600 x 570	✂ 2040 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 130 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,85 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 210 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2945	



⚡ CS.CİK.4D.600.240CM	304
✂ 2400 x 600 x 570	✂ 2440 x 640 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 160 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,90kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 310 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3768	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 102	325 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Poliyeten Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

700 Under Counter Refrigerators

700'lük Cihaz Altı Buzdolabı

Cihazaltı buzdolapları, profesyonel mutfaklarda pişirme ekipmanlarının altında kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Kompakt yapısına rağmen yüksek soğutma performansı sağlar. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi, enerji verimli soğutma sistemi ve ergonomik tasarımıyla gıda güvenliğini maksimum düzeyde korur.

Undercounter refrigerators are designed to be placed beneath cooking or preparation equipment in professional kitchens. Despite their compact size, they deliver powerful cooling performance. With stainless-steel construction, energy efficiency, and ergonomic design, they ensure maximum food safety and hygiene.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma.
- Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost sistemi.
- Ayarlanabilir raflar. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç hacim.
- +2 / +8 °C çalışma sıcaklığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant.
- Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost system.
- Adjustable shelving. Quiet and efficient compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior.
- Operating temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.CiH.2.700	430
✂ 1410 x 700 x 570	✂ 1440 x 740 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 90 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 135 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2053	



⚡ CS.CiH.3.700	430
✂ 1875 x 700 x 570	✂ 1905 x 740 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 130 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,23 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 210 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2496	



⚡ CS.CiH.4.700	430
✂ 2340 x 700 x 570	✂ 2380 x 740 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 160 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 310 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3117	



⚡ CS.CiH.2D.700	430
✂ 1410 x 700 x 570	✂ 1440 x 740 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 90 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 135 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2438	



⚡ CS.CiH.3D.700	430
✂ 1875 x 700 x 570	✂ 1905 x 740 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 130 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,23 kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 210 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2697	



⚡ CS.CiH.4D.700	430
✂ 2340 x 700 x 570	✂ 2380 x 740 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 160 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 310 Lt	⌚ TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3416	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	325 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

700 Under Counter Refrigerators

700'lük Cihaz Altı Buzdolabı

Cihazaltı buzdolapları, profesyonel mutfaklarda pişirme ekipmanlarının altında kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Kompakt yapısına rağmen yüksek soğutma performansı sağlar. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi, enerji verimli soğutma sistemi ve ergonomik tasarımıyla gıda güvenliğini maksimum düzeyde korur.

Undercounter refrigerators are designed to be placed beneath cooking or preparation equipment in professional kitchens. Despite their compact size, they deliver powerful cooling performance. With stainless-steel construction, energy efficiency, and ergonomic design, they ensure maximum food safety and hygiene.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma.
- Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost sistemi.
- Ayarlanabilir raflar. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç hacim.
- +2 / +8 °C çalışma sıcaklığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant.
- Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost system.
- Adjustable shelving. Quiet and efficient compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior.
- Operating temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.CİK.2.700	304
✂ 1410 x 700 x 570 ✂ 1440 x 740 x 740	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚠ 90 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 135 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2225	



⚡ CS.CİK.3.700	304
✂ 1875 x 700 x 570 ✂ 1905 x 740 x 740	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚠ 130 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23 kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 210 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2685	



⚡ CS.CİK.4.700	304
✂ 2340 x 700 x 570 ✂ 2380 x 740 x 740	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚠ 160 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 310 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3404	



⚡ CS.CİK.2D.700	304
✂ 1410 x 700 x 570 ✂ 1500 x 800 x 700	
✱ R 134 - 404 - 290 - E600 ⚠ 90 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 135 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2783	



⚡ CS.CİK.3D.700	304
✂ 1875 x 700 x 570 ✂ 1970 x 800 x 700	
✱ R 134 - 404 - 290 - E600 ⚠ 130 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23 kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 210 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3030	



⚡ CS.CİK.4D.700	304
✂ 2340 x 700 x 570 ✂ 2380 x 740 x 740	
✱ R 134 - 404 - 290 - E600 ⚠ 160 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 310 Lt	CE TRM-23-2602/21
47 dB A+	-10 / -22
€ 3749	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	325 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

700 Under Counter Refrigerators

700'lük Cihaz Altı Buzdolabı

Cihazaltı buzdolapları, profesyonel mutfaklarda pişirme ekipmanlarının altında kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Kompakt yapısına rağmen yüksek soğutma performansı sağlar. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi, enerji verimli soğutma sistemi ve ergonomik tasarımıyla gıda güvenliğini maksimum düzeyde korur.

Undercounter refrigerators are designed to be placed beneath cooking or preparation equipment in professional kitchens. Despite their compact size, they deliver powerful cooling performance. With stainless-steel construction, energy efficiency, and ergonomic design, they ensure maximum food safety and hygiene.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma.
- Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost sistemi.
- Ayarlanabilir raflar. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç hacim.
- +2 / +8 °C çalışma sıcaklığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant.
- Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost system.
- Adjustable shelving. Quiet and efficient compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior.
- Operating temperature range: +2 / +8 °C.



CS.CiH.2.700.120CM	430
✂ 1200 x 700 x 570 ✂ 1240 x 740 x 740	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚠ 85 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 135 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 1978	



CS.CiH.2.700.150CM	430
✂ 1500 x 700 x 570 ✂ 1540 x 740 x 740	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚠ 95 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 135 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2128	



CS.CiH.2.700.160CM	430
✂ 1600 x 700 x 570 ✂ 1640 x 740 x 740	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚠ 100 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 135 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2178	



CS.CiH.2D.700.120CM	430
✂ 1200 x 700 x 570 ✂ 1240 x 740 x 740	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚠ 85 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 135 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2363	



CS.CiH.2D.700.150CM	430
✂ 1500 x 700 x 570 ✂ 1540 x 740 x 740	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚠ 95 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 135 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2513	



CS.CiH.2D.700.160CM	430
✂ 1600 x 700 x 570 ✂ 1640 x 740 x 740	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚠ 100 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 135 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2563	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	325 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

700 Under Counter Refrigerators

700'lük Cihaz Altı Buzdolabı

Cihazaltı buzdolapları, profesyonel mutfaklarda pişirme ekipmanlarının altında kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Kompakt yapısına rağmen yüksek soğutma performansı sağlar. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi, enerji verimli soğutma sistemi ve ergonomik tasarımıyla gıda güvenliğini maksimum düzeyde korur.

Undercounter refrigerators are designed to be placed beneath cooking or preparation equipment in professional kitchens. Despite their compact size, they deliver powerful cooling performance. With stainless-steel construction, energy efficiency, and ergonomic design, they ensure maximum food safety and hygiene.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma.
- Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost sistemi.
- Ayarlanabilir raflar. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç hacim.
- +2 / +8 °C çalışma sıcaklığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant.
- Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost system.
- Adjustable shelving. Quiet and efficient compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior.
- Operating temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CSA.CİK.2.700.120CM	304
✂ 1200 x 700 x 570 ✂ 1240 x 740 x 740	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚠ 85 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 135 Lt € TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+ °C 0 / +8	€ 2150



⚡ CSA.CİK.2.700.150CM	304
✂ 1500 x 700 x 570 ✂ 1540 x 740 x 740	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚠ 95 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 135 Lt € TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+ °C 0 / +8	€ 2300



⚡ CSA.CİK.2.700.160CM	304
✂ 1600 x 700 x 570 ✂ 1640 x 740 x 740	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚠ 100 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 135 Lt € TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+ °C 0 / +8	€ 2350



⚡ CSA.CİK.2D.700.120CM	304
✂ 1200 x 700 x 570 ✂ 1240 x 740 x 740	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚠ 85 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 135 Lt € TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+ °C -10 / -22	€ 2708



⚡ CSA.CİK.2D.700.150CM	304
✂ 1500 x 700 x 570 ✂ 1540 x 740 x 740	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚠ 95 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 135 Lt € TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+ °C -10 / -22	€ 2858



⚡ CSA.CİK.2D.700.160CM	304
✂ 1600 x 700 x 570 ✂ 1640 x 740 x 740	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ⚠ 100 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 135 Lt € TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+ °C -10 / -22	€ 2908

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	325 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Poliyeten Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

700 Under Counter Refrigerators

700'lük Cihaz Altı Buzdolabı

Cihazaltı buzdolapları, profesyonel mutfaklarda pişirme ekipmanlarının altında kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Kompakt yapısına rağmen yüksek soğutma performansı sağlar. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi, enerji verimli soğutma sistemi ve ergonomik tasarımıyla gıda güvenliğini maksimum düzeyde korur.

Undercounter refrigerators are designed to be placed beneath cooking or preparation equipment in professional kitchens. Despite their compact size, they deliver powerful cooling performance. With stainless-steel construction, energy efficiency, and ergonomic design, they ensure maximum food safety and hygiene.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma.
- Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost sistemi.
- Ayarlanabilir raflar. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç hacim.
- +2 / +8 °C çalışma sıcaklığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant.
- Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost system.
- Adjustable shelving. Quiet and efficient compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior.
- Operating temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.CiH.3.700.200CM	430
✂ 2000 x 700 x 570	✂ 2040 x 740 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 135 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 210 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2570	



⚡ CS.CiH.4.700.240CM	430
✂ 2400 x 700 x 570	✂ 2440 x 740 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 160 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 310 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3168	



⚡ CS.CiH.3D.700.200CM	430
✂ 2000 x 700 x 570	✂ 2040 x 740 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 135 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,85 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 210 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 2773	



⚡ CS.CiH.4D.700.240CM	430
✂ 2400 x 700 x 570	✂ 2440 x 740 x 740
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	▲ 160 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,90kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 310 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3465	

Seçenek / Option

	ekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	ekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	325 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

700 Under Counter Refrigerators

700'lük Cihaz Altı Buzdolabı

Cihazaltı buzdolapları, profesyonel mutfaklarda pişirme ekipmanlarının altında kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Kompakt yapısına rağmen yüksek soğutma performansı sağlar. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi, enerji verimli soğutma sistemi ve ergonomik tasarımıyla gıda güvenliğini maksimum düzeyde korur.

Undercounter refrigerators are designed to be placed beneath cooking or preparation equipment in professional kitchens. Despite their compact size, they deliver powerful cooling performance. With stainless-steel construction, energy efficiency, and ergonomic design, they ensure maximum food safety and hygiene.



Teknik Özellikler



- Statik veya fanlı soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Enerji tasarruflu R290 gazlı soğutma.
- Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey. Otomatik defrost sistemi.
- Ayarlanabilir raflar. Sessiz ve yüksek verimli kompresör.
- Kendiliğinden kapanan kapılar. Kolay temizlenebilir iç hacim.
- +2 / +8 °C çalışma sıcaklığı.

Technical Specifications



- Static or ventilated cooling system. Digital temperature control panel.
- Energy-efficient R290 refrigerant.
- Stainless-steel interior and exterior. Automatic defrost system.
- Adjustable shelving. Quiet and efficient compressor.
- Self-closing doors. Easy-to-clean interior.
- Operating temperature range: +2 / +8 °C.



⚡ CS.CİK.3.700.200CM	304
✂ 2000 x 700 x 570	📏 2040 x 740 x 740
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 135 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 210 Lt	🏷 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€2760	



⚡ CS.CİK.4.700.240CM	304
✂ 2400 x 700 x 570	📏 2440 x 740 x 740
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 160 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 310 Lt	🏷 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3530	



⚡ CS.CİK.3D.700.200CM	304
✂ 2000 x 700 x 570	📏 2040 x 740 x 740
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 135 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,85 kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 210 Lt	🏷 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3105	



⚡ CS.CİK.4D.700.240CM	304
✂ 2400 x 700 x 570	📏 2040 x 740 x 740
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 160 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,90kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 310 Lt	🏷 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3875	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	325 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

600 Horizontal Refrigerators W/Sink

600'lük Evyeli Buzdolapları

Evyeli tezgah tipi dolaplar, hazırlık ve temizlik işlemlerini tek noktada birleştiren pratik çözümlerdir. Paslanmaz çelik yapısı sayesinde hijyenik, dayanıklı ve uzun ömürlüdür. Alt dolap bölümü, malzeme depolamak için geniş alan sunar. Profesyonel mutfaklarda alan tasarrufu ve iş verimliliği sağlar.

Sink counter type cabinets combine preparation and cleaning functions in one compact unit. Made of high-quality stainless steel, they offer hygiene, durability, and practicality. The lower cabinet provides ample storage space, making it ideal for professional kitchens requiring both efficiency and functionality.



Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik gövde ve tezgah yüzeyi. Entegre paslanmaz çelik evye bölümü.
- Alt kısımda kapaklı veya çekmeceli dolap seçeneği. Su tahliye ve sifon bağlantısına uygun tasarım.
- Ayarlanabilir paslanmaz çelik ayaklar. Farklı ölçü ve evye konum alternatifleri.
- Kolay temizlenebilir yüzey yapısı.

Technical Specifications



- Stainless steel body and countertop. Integrated stainless steel sink section.
- Optional doors or drawers in the lower cabinet. Designed for drain and siphon connection.
- Adjustable stainless steel legs. Available in different sizes and sink positions.
- Easy-to-clean surface design.



⚡ CS.TEK.2.600.E 304

✂ 1410 x 600 x 850	📏 1440 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 135 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 251 Lt	🏷 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 0 / +8

€ 2495



⚡ CS.TEK.3.600.E 304

✂ 1875 x 600 x 850	📏 1905 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 165 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 400 Lt	🏷 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 0 / +8

€ 3013



⚡ CS.TEK.4.600.E 304

✂ 2340 x 600 x 850	📏 2380 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 195 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 550 Lt	🏷 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 0 / +8

€ 3700



⚡ CS.TEK.2D.600.E 304

✂ 1410 x 600 x 850	📏 1440 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 140 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 251 Lt	🏷 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 -10 / -22

€ 3100



⚡ CS.TEK.3D.600.E 304

✂ 1875 x 600 x 850	📏 1905 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 170 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,85kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 400 Lt	🏷 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 -10 / -22

€ 3496



⚡ CS.TEK.4D.600.E 304

✂ 2340 x 600 x 850	📏 2380 x 640 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 200 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,90kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 550 Lt	🏷 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	🌡 -10 / -22

€ 4646

Seçenek / Option

 2D	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 210	445 €	 L	Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €	 R600	R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
 1D	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 430 Yükseklik: 102	520 €	 W	Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €	 60 Hz	Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
			 S	Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €	 LM	Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €

700 Horizontal Refrigerators W/Sink

700'lük Evyeli Buzdolapları

Evyeli tezgah tipi dolaplar, hazırlık ve temizlik işlemlerini tek noktada birleştiren pratik çözümlerdir. Paslanmaz çelik yapısı sayesinde hijyenik, dayanıklı ve uzun ömürlüdür. Alt dolap bölmesi, malzeme depolamak için geniş alan sunar. Profesyonel mutfaklarda alan tasarrufu ve iş verimliliği sağlar.

Sink counter type cabinets combine preparation and cleaning functions in one compact unit. Made of high-quality stainless steel, they offer hygiene, durability, and practicality. The lower cabinet provides ample storage space, making it ideal for professional kitchens requiring both efficiency and functionality.



Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik gövde ve tezgah yüzeyi. Entegre paslanmaz çelik evye bölümü.
- Alt kısımda kapaklı veya çekmeceli dolap seçeneği. Su tahliye ve sifon bağlantısına uygun tasarım.
- Ayarlanabilir paslanmaz çelik ayaklar. Farklı ölçü ve evye konum alternatifleri.
- Kolay temizlenebilir yüzey yapısı.

Technical Specifications



- Stainless steel body and countertop. Integrated stainless steel sink section.
- Optional doors or drawers in the lower cabinet. Designed for drain and siphon connection.
- Adjustable stainless steel legs. Available in different sizes and sink positions.
- Easy-to-clean surface design.



⚡ CS.TEK.2.700.E	304
✂ 1410 x 700 x 850	✂ 1440 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 140 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2657	



⚡ CS.TEK.3.700.E	304
✂ 1875 x 700 x 850	✂ 1905 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 170 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3215	



⚡ CS.TEK.4.700.E	304
✂ 2340 x 700 x 850	✂ 2380 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 200 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3805	



⚡ CS.TEK.2D.700.E	304
✂ 1410 x 700 x 850	✂ 1440 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 145 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,65kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3473	



⚡ CS.TEK.3D.700.E	304
✂ 1875 x 700 x 850	✂ 1905 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 175 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,85kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 3605	



⚡ CS.TEK.4D.700.E	304
✂ 2340 x 700 x 850	✂ 2380 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 210 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,90kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 674 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C -10 / -22
€ 4795	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
				Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €

Under Grill Kebap Refrigerators

Mangal Altı Kebap Dolabı

Kebap dolapları, pişirmeye hazır et ürünlerinin hijyenik koşullarda saklanması ve sergilenmesini sağlar. Paslanmaz çelik gövdesiyle uzun ömürlü ve dayanıklıdır. Şeffaf cam kapaklar sayesinde ürünler kolayca görüntülenir. Soğutma sistemi, etlerin ideal sıcaklıkta korunmasını garanti eder. Profesyonel mutfaklarda hijyen, görünürlük ve düzeni bir arada sunar.

Kebab display cabinets are designed for hygienic storage and presentation of meat products ready for cooking. The stainless steel body ensures durability and longevity, while transparent glass doors allow easy visibility of the displayed items. The cooling system maintains the ideal temperature for meat preservation, offering both hygiene and efficiency in professional kitchens.



Teknik Özellikler



- Tamamen paslanmaz çelik gövde ve iç hazne. Statik veya fanlı soğutma sistemi.
- Şeffaf cam kapaklı ön panel. Ayarlanabilir raf sistemi.
- Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- LED iç aydınlatma. Kolay temizlenebilir ve hijyenik tasarım.
- Farklı ölçü ve kapasite seçenekleri.

Technical Specifications



- Full stainless steel body and interior. Static or fan-assisted cooling system.
- Transparent glass front panel. Adjustable shelf system.
- Digital temperature control panel.
- LED interior lighting. Hygienic and easy-to-clean design.
- Available in various sizes and capacities.



⚡ CS.KBP.2.800.AC	430
✂ 1500 x 805 x 850	✂ 1540 x 845 x 1020
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 150 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,53kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 380 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3347	



⚡ CS.KBP.3.800.AC	430
✂ 2000 x 805 x 850	✂ 2040 x 845 x 1020
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 180 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,55kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 590 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 4094	



⚡ CS.KBP.2K.800.AC	304
✂ 1500 x 805 x 850	✂ 1540 x 845 x 1020
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 150 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,53kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 380 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3530	



⚡ CS.KBP.3K.800.AC	304
✂ 2000 x 805 x 850	✂ 2040 x 845 x 1020
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 180 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,55kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 590 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 4307	

Seçenek / Option

	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 370 € 3 Kapı 470 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 470 € 3 Kapı 620 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Raf / Shelf Fiyat / Price			Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	45 €			50 €

Under Counter Meat & Fish Refrigerators

Tezgah Tipi Et Balık Dolabı

Et ve balık dolapları, ürünlerin tazeliğini korumak ve hijyenik koşullarda muhafaza etmek için özel olarak tasarlanmıştır. Paslanmaz çelik gövdesi, güçlü soğutma sistemi ve ayarlanabilir raf yapısıyla profesyonel mutfaklarda maksimum verim sağlar. Farklı ürün grupları için sıcaklık kontrolü hassas biçimde ayarlanabilir.

The Meat and Fish Display Cabinet is designed to preserve freshness and ensure hygienic storage of meat and seafood products. Its stainless steel structure, efficient cooling system, and adjustable shelving make it ideal for professional kitchens and display areas. The temperature control system allows precise adjustments for different product groups.



Teknik Özellikler



- Tamamen paslanmaz çelik gövde ve iç hazne.
- Statik veya fan destekli soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Ayarlanabilir raf sistemi. LED iç aydınlatma.
- Şeffaf cam kapaklı model seçeneği. Kolay temizlenebilir ve hijyenik tasarım.
- Farklı ölçü ve kapasite alternatifleri.

Technical Specifications



- Full stainless steel body and inner chamber.
- Static or fan-assisted cooling system. Digital temperature control panel.
- Adjustable shelf system. LED interior lighting.
- Optional transparent glass door models. Easy-to-clean and hygienic design.
- Available in different sizes and capacities.



⚡ CS.TEZ.3.700.CM.EBL	430
✂ 1875 x 700 x 850	✂ 1905 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 185kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 140 + 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3243	



⚡ CS.TEZ.4.700.CM.EBL	430
✂ 2340 x 700 x 850	✂ 2380 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 225kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 + 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 4135	



⚡ CS.TEK.3.700.CM.EBL	304
✂ 1875 x 700 x 850	✂ 1905 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 185kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 140 + 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3415	



⚡ CS.TEK.4.700.CM.EBL	304
✂ 2340 x 700 x 850	✂ 2380 x 740 x 1070
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 225kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 + 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 4295	

Seçenek / Option

	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Raf / Shelf Fiyat / Price			Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	45 €			50 €

Raised Make Up Refrigerators

700'lük Yükseltilmiş Make Up

Profesyonel mutfaklarda et, balık, sebze veya hamur ürünlerini hazırlarken soğuk zinciri bozmadan çalışma imkânı sağlar. Üst kısmındaki geniş çalışma alanı, alt kısmındaki güçlü soğutma sistemiyle birleştirilmiştir. Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla uzun ömürlü kullanım sunar.

The High Type Make-Up Refrigerator allows efficient preparation of meat, fish, vegetables, or dough products while maintaining the cold chain. Combining a spacious worktop with a powerful cooling system below, it ensures both functionality and hygiene in professional kitchens.



Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik gövde ve iç hacim. Statik veya fan destekli soğutma sistemi.
- Dijital sıcaklık kontrol paneli. Geniş üst çalışma yüzeyi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik yapı.
- Farklı ölçü ve kapasitelerde üretim imkânı.

Technical Specifications



- Stainless steel body and interior chamber. Static or fan-assisted cooling system.
- Digital temperature control panel. Large upper work surface.
- Easy-to-clean and hygienic design.
- Available in various sizes and capacities.



⚡ CS.TEZ.2.700.YM	430
✂ 1410 x 700 x 1460 ✂ 1440 x 740 x 1590	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 120 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,437kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2610	
7 Adet 1/3 GN Standart 150 GN	



⚡ CS.TEZ.3.700.YM	430
✂ 1875 x 700 x 1460 ✂ 1905 x 740 x 1590	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 150 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,754kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3283	
10 Adet 1/3 GN Standart 150 GN	



⚡ CS.TEZ.4.700.YM	430
✂ 2340 x 700 x 1460 ✂ 2380 x 740 x 1590	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 170 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,828kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3916	
12 Adet 1/3 GN Standart 150 GN	



⚡ CS.TEK.2.700.YM	304
✂ 1410 x 700 x 1460 ✂ 1440 x 740 x 1590	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 120 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,437kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2880	
7 Adet 1/3 GN Standart 150 GN	



⚡ CS.TEK.3.700.YM	304
✂ 1875 x 700 x 1460 ✂ 1905 x 740 x 1590	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 150 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,754kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3542	
10 Adet 1/3 GN Standart 150 GN	



⚡ CS.TEK.4.700.YM	304
✂ 2340 x 700 x 1460 ✂ 2380 x 740 x 1590	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 170 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,828kW ⚡ Elk. (Electric)	
🗑 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 4278	
12 Adet 1/3 GN Standart 150 GN	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

Make Up Refrigerators

700'lük Make Up

Make-Up dolaplar, profesyonel mutfaklarda yiyecek hazırlığı sırasında malzemelerin tazeliğini koruyarak çalışma konforu sağlar. Üst çalışma alanı ve alt soğutma bölmesiyle, hem hazırlık hem depolama işlevini tek gövdede birleştirir. Sağlam paslanmaz çelik yapısı uzun ömürlü, hijyenik ve kolay temizlenebilir kullanım sunar.

The Make-Up Refrigerator combines preparation and refrigeration in one unit, ensuring freshness and efficiency during food preparation in professional kitchens. The stainless-steel construction, spacious worktop, and efficient cooling system offer long-lasting, hygienic, and practical use.



Teknik Özellikler



- Tamamen paslanmaz çelik gövde ve iç hacim.
- Statik veya fan destekli soğutma sistemi.
- Dijital sıcaklık kontrol paneli. Geniş üst çalışma yüzeyi.
- Kolay temizlenebilir, hijyenik tasarım. Ayarlanabilir raf sistemi.
- Farklı ölçü ve kapasite seçenekleri.

Technical Specifications



- Full stainless steel body and inner chamber.
- Static or fan-assisted cooling system.
- Digital temperature control panel. Large upper work surface.
- Easy-to-clean and hygienic design. Adjustable shelving system.
- Available in various sizes and capacities.



⚡ CS.TEZ.2.700.MAKE.UP	430
✂ 1410 x 700 x 1120 ✂ 1440 x 740 x 1270	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 120 kg	
⊕ 220v - 50 Hz / 0,437kW ⚡ Elk. (Electric)	
📦 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2887	
7 Adet 1/3 GN Standart 150 GN	



⚡ CS.TEZ.3.700.MAKE.UP	430
✂ 1875 x 700 x 1120 ✂ 1905 x 740 x 1270	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 150 kg	
⊕ 220v - 50 Hz / 0,754kW ⚡ Elk. (Electric)	
📦 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3070	
10 Adet 1/3 GN Standart 150 GN	



⚡ CS.TEZ.4.700.MAKE.UP	430
✂ 2340 x 700 x 1120 ✂ 2380 x 740 x 1270	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 170 kg	
⊕ 220v - 50 Hz / 0,828kW ⚡ Elk. (Electric)	
📦 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3732	
12 Adet 1/3 GN Standart 150 GN	



⚡ CS.TEK.2.700.MAKE.UP	304
✂ 1410 x 700 x 1120 ✂ 1440 x 740 x 1270	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 120 kg	
⊕ 220v - 50 Hz / 0,437kW ⚡ Elk. (Electric)	
📦 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3157	
7 Adet 1/3 GN Standart 150 GN	



⚡ CS.TEK.3.700.MAKE.UP	304
✂ 1875 x 700 x 1120 ✂ 1905 x 740 x 1270	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 150 kg	
⊕ 220v - 50 Hz / 0,754kW ⚡ Elk. (Electric)	
📦 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3502	
10 Adet 1/3 GN Standart 150 GN	



⚡ CS.TEK.4.700.MAKE.UP	304
✂ 2340 x 700 x 1120 ✂ 2380 x 740 x 1270	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 170 kg	
⊕ 220v - 50 Hz / 0,828kW ⚡ Elk. (Electric)	
📦 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 4077	
12 Adet 1/3 GN Standart 150 GN	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Üst Tablasız Without Work Top Fiyat / Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	Mermer Üst Tabla Marble Work Top Fiyat - Price	2 Kapı 340 € 3 Kapı 440 € 4 Kapı 570 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 430 € 3 Kapı 575 € 4 Kapı 720 €		Polietilen Üst Tabla Polyethylene Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 440 € 3 Kapı 590 € 4 Kapı 780 €

Salad Bar Without Cold Well

700'lük Havuzsuz Salad Bar

Salat Bar üniteleri, taze sebze, meze ve salata ürünlerinin sergilenmesi ve soğuk ortamda korunması için tasarlanmıştır. Paslanmaz çelik gövde, hijyenik yüzeyler ve verimli soğutma sistemi ile uzun süreli kullanım sağlar. Şık tasarımı sayesinde restoran, otel ve kafeteryalarda estetik bir sunum alanı oluşturur.

Salad Bar units are designed for displaying and preserving fresh vegetables, appetizers, and salad ingredients under ideal cold conditions. Featuring a stainless-steel body, hygienic surfaces, and an efficient cooling system, they ensure durability and modern presentation in restaurants, hotels, and cafeterias.



Teknik Özellikler



- Tamamen paslanmaz çelik gövde ve iç hacim.
- Statik veya fan destekli soğutma sistemi.
- Dijital sıcaklık kontrol paneli. Geniş üst çalışma yüzeyi.
- Kolay temizlenebilir, hijyenik tasarım. Ayarlanabilir raf sistemi.
- Farklı ölçü ve kapasite seçenekleri.

Technical Specifications



- Full stainless steel body and inner chamber.
- Static or fan-assisted cooling system.
- Digital temperature control panel. Large upper work surface.
- Easy-to-clean and hygienic design. Adjustable shelving system.
- Available in various sizes and capacities.



⚡ CS.TEZ.2.700.SH	430
✂ 1410 x 700 x 850	✂ 1440 x 740 x 1020
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 120 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,167kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2525	
2 Adet 1/1 GN	



⚡ CS.TEZ.3.700.SH	430
✂ 1875 x 700 x 850	✂ 1905 x 740 x 1020
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 150 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3185	
4 Adet 1/1 GN	



⚡ CS.TEZ.4.700.SH	430
✂ 2340 x 740 x 850	✂ 2340 x 740 x 1020
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 170 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3634	
5 Adet 1/1 GN	



⚡ CS.TEK.2.700.SH	304
✂ 1410 x 700 x 850	✂ 1440 x 740 x 1020
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 120 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2840	
2 Adet 1/1 GN	



⚡ CS.TEK.3.700.SH	304
✂ 1875 x 700 x 850	✂ 1905 x 740 x 1020
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 150 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3542	
4 Adet 1/1 GN	



⚡ CS.TEK.4.700.SH	304
✂ 2340 x 740 x 850	✂ 2340 x 740 x 1020
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 170 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 4135	
5 Adet 1/1 GN	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Cam Fiyatı Glass Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €

Salad Bar With Cold Well

700'lük Havuzlu Salad Bar

Salat Bar üniteleri, taze sebze, meze ve salata ürünlerinin sergilenmesi ve soğuk ortamda korunması için tasarlanmıştır. Paslanmaz çelik gövde, hijyenik yüzeyler ve verimli soğutma sistemi ile uzun süreli kullanım sağlar. Şık tasarımı sayesinde restoran, otel ve kafeteryalarda estetik bir sunum alanı oluşturur.

Salad Bar units are designed for displaying and preserving fresh vegetables, appetizers, and salad ingredients under ideal cold conditions. Featuring a stainless-steel body, hygienic surfaces, and an efficient cooling system, they ensure durability and modern presentation in restaurants, hotels, and cafeterias.



Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik iç ve dış gövde. Statik veya fanlı soğutma sistemi.
- Şeffaf cam koruma veya pleksi üst yapı opsiyonu.
- GN kaplara uyumlu hazne ölçüleri. Ayarlanabilir termostat.
- Tekerlekli veya sabit ayaklı model seçenekleri. Enerji tasarruflu ve sessiz çalışma.

Technical Specifications



- Stainless steel inner and outer body. Static or fan-assisted cooling system.
- Transparent glass or plexiglass top option.
- Compatible with GN pans. Adjustable thermostat.
- Available with fixed legs or castor wheels. Energy-saving and quiet operation.



⚡ CS.TEZ.2.700.SHS	430
✂ 1410 x 700 x 850 ✂ 1440 x 740 x 1020	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 120 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,167kW ⚡ Elk. (Electric)	
📦 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2540	
4 Adet 1/1 GN	



⚡ CS.TEZ.3.700.SHS	430
✂ 1875 x 700 x 850 ✂ 1905 x 740 x 1020	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 150 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW ⚡ Elk. (Electric)	
📦 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3070	
5 Adet 1/1 GN	



⚡ CS.TEZ.4.700.SHS	430
✂ 2340 x 700 x 850 ✂ 2380 x 740 x 1020	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 170 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW ⚡ Elk. (Electric)	
📦 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3560	
6 Adet 1/1 GN	



⚡ CS.TEK.2.700.SHS	304
✂ 1410 x 700 x 850 ✂ 1440 x 740 x 1020	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 120 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW ⚡ Elk. (Electric)	
📦 281 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 2668	
4 Adet 1/1 GN	



⚡ CS.TEK.3.700.SHS	304
✂ 1875 x 700 x 850 ✂ 1905 x 740 x 1020	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 150 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW ⚡ Elk. (Electric)	
📦 474 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3456	
5 Adet 1/1 GN	



⚡ CS.TEK.4.700.SHS	304
✂ 2340 x 700 x 850 ✂ 2380 x 740 x 1020	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 170 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,35kW ⚡ Elk. (Electric)	
📦 632 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3862	
6 Adet 1/1 GN	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Cam Fiyatı Glass Price	304 430 2 Kapı 135 € 65 € 3 Kapı 160 € 90 € 4 Kapı 200 € 105 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €

Crepe Refrigerator

700'lük Krep Buzdolabı

Krep dolapları, krep ve tatlı istasyonlarında malzemelerin tazeliğini koruyarak servise hazır kalmasını sağlar. Kompakt yapısı, güçlü soğutma sistemi ve paslanmaz çelik gövdesiyle profesyonel mutfaklar için ideal bir yardımcıdır. Kolay temizlenebilir ve hijyenik tasarımıyla kullanıcı konforu sunar.

The Crepe Display Cabinet preserves the freshness of ingredients at crepe and dessert stations, keeping them ready for service. Its compact structure, efficient cooling system, and stainless-steel body make it a reliable choice for professional kitchens. Designed for hygiene and ease of cleaning, it ensures both efficiency and comfort.

Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik gövde ve iç hazne.
- Statik veya fan destekli soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Kolay temizlenebilir, hijyenik yüzeyler. Düşük enerji tüketimi, sessiz çalışma.
- Farklı ölçü ve kapasite seçenekleri.

Technical Specifications



- Stainless steel body and interior chamber.
- Static or fan-assisted cooling system. Digital temperature control panel.
- Easy-to-clean and hygienic surfaces. Low energy consumption and quiet operation.
- Available in various sizes and capacities.



⚡ CS.KRP.2.700

304

✂ 1410 x 700 x 1390

✂ 1440 x 740 x 1360

✂ R 134 - 404 - 290 - 600

▲ 150 kg

⚡ 220v - 50 Hz / 0,36kW

⚡ Elk. (Electric)

📦 281 Lt

CE TRM-23-2602/21

🔊 47 dB A+

°C 0 / +8

€ 3070

7 Adet 1/3 GN Standart 150 GN

Pizza Refrigerator

800'lük Pizza Buzdolabı

Pizza dolapları, pizza hazırlık alanlarında malzemelerin tazeliğini koruyarak hızlı ve hijyenik çalışma olanağı sunar. Üst kısmındaki geniş çalışma yüzeyi ve soğutmalı haznesi sayesinde hamur açma, soslama ve malzeme hazırlığı tek noktada yapılabilir. Dayanıklı paslanmaz çelik yapısı uzun ömürlü ve hijyeniktir.

The Pizza Counter ensures ingredient freshness and provides a hygienic, efficient workspace for pizza preparation. With a spacious stainless-steel worktop and refrigerated GN pan section, it allows dough handling, topping, and assembly in one station. Built for durability, hygiene, and long-lasting professional use.

Teknik Özellikler



- Tamamen paslanmaz çelik gövde ve iç hacim.
- Statik veya fan destekli soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Üst GN kaplı malzeme haznesi. Geniş ve dayanıklı çalışma yüzeyi.
- Kolay temizlenebilir, hijyenik tasarım. Farklı ölçü ve kapasitelerde üretim imkânı.

Technical Specifications



- Full stainless-steel body and interior chamber. Static or fan-assisted cooling system.
- Digital temperature control panel. Refrigerated GN pan section on top.
- Wide and durable work surface.
- Easy-to-clean and hygienic design. Available in various sizes and capacities.





⚡ CS.PiZ.150	430
✂ 1500 x 800 x 1050	✂ 1600 x 920 x 1220
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 350 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 380 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3530	



⚡ CS.PiZ.200	430
✂ 2050 x 800 x 1050	✂ 2150 x 920 x 1220
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 400 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 590 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 4220	



⚡ CS.PiK.150	304
✂ 1500 x 800 x 1050	✂ 1600 x 920 x 1220
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 350 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,16kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 380 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 3717	



⚡ CS.PiK.200	304
✂ 2050 x 800 x 1050	✂ 2150 x 920 x 1220
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 400 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,23kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 590 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8
€ 4433	

Seçenek / Option

	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 210	445 €		Kilit / Lock Fiyat / Price	35 €		R600 Gaz Farkı R600 Gas Difference Fiyat / Price	155 €
	Çekmece / Drawer Fiyat / Price En: 304 Boy: 530 Yükseklik: 102	520 €		Tekerlek / Wheels Fiyat / Price	70 €		Kompresör Compressor Fiyat / Price	110 €
	Motorüstü Çekmece Over-Motor Drivwer Fiyat / Price	290 €		Raf / Shelf Fiyat / Price	45 €		Sol Motor Fiyat Farkı Left Motor Price Fiyat / Price	50 €
	40 x 60 Tepsi Kiti Adet	200 €		Granit Üst Tabla Granite Work Top Fiyat / Price	2 Kapı 470 € 3 Kapı 620 €			

Display Refrigerators

Teşhir Buzdolabı

Garnitürlükler, gıda hazırlık ve servis alanlarında malzemelerin tazeliğini koruyarak pratik erişim sağlar. Soğutmalı yapısı sayesinde sebze, sos, garnitür ve benzeri ürünleri ideal sıcaklıkta tutar. Paslanmaz çelik gövdesi, dayanıklılığı ve kolay temizlenebilir yapısıyla profesyonel mutfaklar için vazgeçilmezdir.

The Garnish Refrigerator provides practical and hygienic access to ingredients during food preparation and service. With its refrigerated GN container section, it keeps vegetables, sauces, and toppings at optimal temperature. Built from stainless steel, it offers durability, hygiene, and easy maintenance for professional kitchens.

Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik gövde ve iç hazne.
- Statik veya fan destekli soğutma sistemi.
- Üst GN kaplı malzeme haznesi.
- Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Kolay temizlenebilir, hijyenik yüzeyler.
- Enerji tasarruflu, sessiz çalışma.
- Farklı ölçü ve kapasitelerde üretim imkânı.



⚡ CS.GRN.186 430

✂ 1860 x 390 x 460	✂ 1960 x 420 x 475
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 84 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,12kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 8 Adet 1/3 GN 150	🔧 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8

€ 1460



⚡ CS.GRN.210 430

✂ 2050 x 390 x 460	✂ 2150 x 420 x 475
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 105 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,12kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 9 Adet 1/3 GN 150	🔧 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8

€ 1541

Technical Specifications



- Stainless steel body and inner chamber.
- Static or fan-assisted cooling system.
- GN container section on top.
- Digital temperature control panel.
- Easy-to-clean and hygienic surfaces.
- Energy-efficient and quiet operation.
- Available in various sizes and capacities.



⚡ CS.GRNK.186 304

✂ 1860 x 390 x 460	✂ 1960 x 420 x 475
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 84 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,12kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 8 Adet 1/3 GN 150	🔧 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8

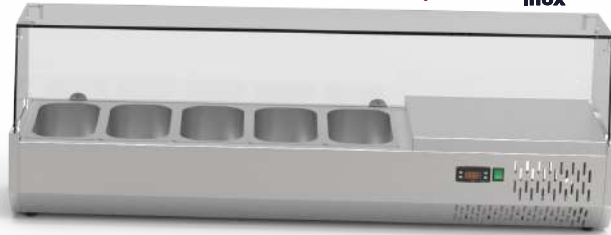
€ 1553



⚡ CS.GRNK.210 304

✂ 2050 x 390 x 460	✂ 2150 x 420 x 475
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 105 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,12kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 9 Adet 1/3 GN 150	🔧 TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8

€ 1610



⚡ CS.GRN.120		430
✂ 1200 x 390 x 460	✂ 1300 x 420 x 475	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 45 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,12kW	⚡ Elk. (Electric)	
📦 4 Adet 1/3 GN 150	CE TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8	
€ 1277		



⚡ CS.GRN.141		430
✂ 1410 x 390 x 460	✂ 1510 x 420 x 475	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 50 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,12kW	⚡ Elk. (Electric)	
📦 5 Adet 1/3 GN 150	CE TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8	
€ 1311		



⚡ CS.GRN.151		430
✂ 1510 x 390 x 460	✂ 1610 x 420 x 475	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 70 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,12kW	⚡ Elk. (Electric)	
📦 6 Adet 1/3 GN 150	CE TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8	
€ 1363		



⚡ CS.GRNK.120		304
✂ 1200 x 390 x 460	✂ 1300 x 420 x 475	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 45 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,12kW	⚡ Elk. (Electric)	
📦 4 Adet 1/3 GN 150	CE TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8	
€ 1357		



⚡ CS.GRNK.141		304
✂ 1410 x 390 x 460	✂ 1510 x 420 x 475	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 50 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,12kW	⚡ Elk. (Electric)	
📦 5 Adet 1/3 GN 150	CE TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8	
€ 1380		



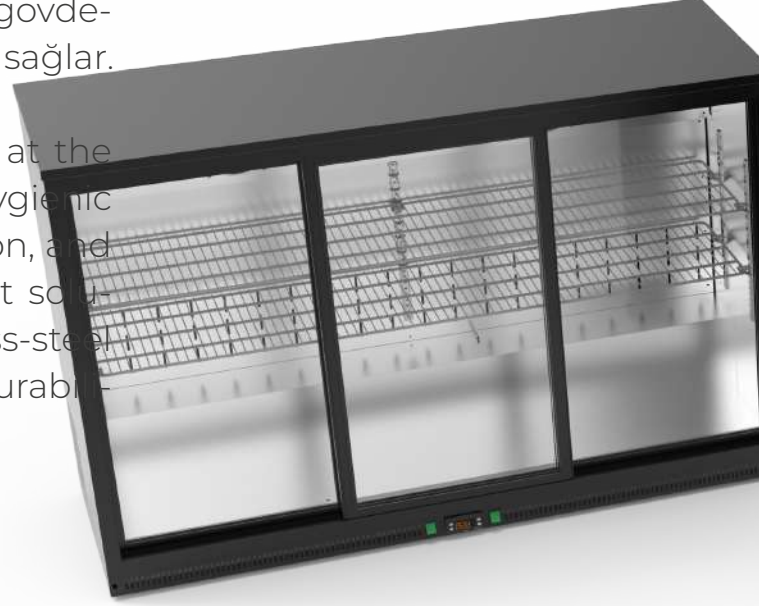
⚡ CS.GRNK.151		304
✂ 1510 x 390 x 460	✂ 1610 x 420 x 475	
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 70 kg	
⌚ 220v - 50 Hz / 0,12kW	⚡ Elk. (Electric)	
📦 6 Adet 1/3 GN 150	CE TRM-23-2602/21	
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8	
€ 1438		

Bottle Cooler

Şişe Soğutucu

Bar dolapları, içeceklerin ideal sıcaklıkta muhafaza edilmesini sağlayarak hızlı ve hijyenik servis olanağı sunar. Kompakt yapısı, sessiz çalışması ve enerji tasarruflu soğutma sistemiyle barlar, kafeler ve restoranlar için mükemmel bir çözümdür. Paslanmaz çelik gövdesi ve modern tasarımıyla uzun ömürlü kullanım sağlar.

Bar Refrigerators ensure beverages are stored at the ideal serving temperature, providing fast and hygienic service. With its compact design, quiet operation, and energy-efficient cooling system, it's the perfect solution for bars, cafés, and restaurants. The stainless-steel body and modern design ensure long-lasting durability and style.



Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik gövde ve iç hazne.
- Statik veya fan destekli soğutma sistemi.
- Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- LED iç aydınlatma.
- Ayarlanabilir raf sistemi.
- Sessiz ve düşük enerji tüketimi.
- Farklı ölçü ve kapasitelerde üretim imkânı.

Technical Specifications



- Stainless steel body and interior chamber.
- Static or fan-assisted cooling system.
- Digital temperature control panel.
- LED interior lighting.
- Adjustable shelving system.
- Quiet operation and low energy consumption.
- Available in various sizes and capacities.



⚡ CS.B.150

✂ 610 x 500 x 910	✂ 620 x 535 x 1050
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 30 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,21kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 110 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8

€ 1175



⚡ CS.B.250

✂ 935 x 500 x 910	✂ 945 x 535 x 1050
✂ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 42 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,26kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 210 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8

€ 1675



⚡ CS.B.250.SK

✂ 935 x 500 x 910	✂ 945 x 535 x 1050
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 42 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,26kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 210 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8

€ 1765



⚡ CS.B.350

✂ 1395 x 500 x 910	✂ 1405 x 535 x 1050
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 52 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,30kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 310 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8

€ 2153



⚡ CS.B.350.SK

✂ 1395 x 500 x 910	✂ 1405 x 535 x 1050
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚠ 52 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,30kW	⚡ Elk. (Electric)
📦 310 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8

€ 2254

Hot / Cold Banquet Trolley

Sıcak / Soğuk Banket Arabası

Banket dolapları, pişirilmiş yemeklerin servis öncesinde ideal sıcaklıkta tutulmasını sağlayan profesyonel ekipmanlardır. Yüksek ısı yalıtımı, güçlü ısıtma sistemi ve paslanmaz çelik yapısı ile uzun süreli dayanıklılık sunar. Hareketli tekerlekleri sayesinde kolay taşınabilir, geniş iç hacmiyle yüksek kapasitede servis imkânı sağlar.

Banquet cabinets are designed to keep cooked meals at the ideal serving temperature before service. With high thermal insulation, a powerful heating system, and a full stainless-steel body, they ensure long-lasting durability. The mobile structure provides easy transport, while the large interior capacity allows efficient meal service in professional kitchens and catering operations.



Teknik Özellikler



- Tamamı paslanmaz çelik iç ve dış gövde. Statik veya fan destekli ısıtma sistemi.
- Termostat kontrollü sıcaklık ayarı. Isı yalıtımlı çift cidarlı yapı.
- Tepsi veya GN kap uyumlu raf sistemi.
- Kolay temizlenebilir iç yüzey. Taşıma kolaylığı sağlayan tekerlekli yapı.
- Enerji tasarruflu, sessiz çalışma.
- İsteğe bağlı nem kontrol sistemi.

Technical Specifications



- Full stainless-steel interior and exterior construction. Static or fan-assisted heating system.
- Thermostat-controlled temperature adjustment. Double-wall insulated body.
- Rack system compatible with trays or GN pans. Easy-to-clean interior surfaces.
- Mobile design with heavy-duty castor wheels. Energy-efficient and quiet operation.
- Optional humidity control system.



⚡ CS.BNK.700.KSI.P

✂ 715 x 900 x 1820 ✂ 745 x 940 x 1970
⊕ 220v - 50 0,13 Hz ▲ 130 kg
°C 0 / +90 C°
2/1 26 Raf / 50mm Raf Arası

€ 2125



⚡ CS.BNK.700.USI.P

✂ 715 x 870 x 1910 ✂ 745 x 910 x 2060
⊕ 220v - 50 0,13 Hz ▲ 130 kg
°C 0 / +90 C°
2/1 26 Raf / 50mm Raf Arası

€ 2050



⚡ CS.BNK.700.SO

✂ 695 x 850 x 2085 ✂ 725 x 890 x 2235
✂ R 134 - 404 - 290 - 600 ▲ 130 kg
⊕ 220v - 50 Hz / 0,13kW
⚡ 47 dB A+ °C 0 / +8 C°
2/1 26 Raf / 50mm Raf Arası

€ 2225



⚡ CS.ABA.6.2/1

✂ 840 x 920 x 1090 ✂ 940 x 1020 x 1190
⊕ 220v - 50 Hz / 1,65kW ▲ 106 kg
°C 0 / +90 C°
2/1 100x6

€ 1675



⚡ CS.ABA.15.1/1

✂ 890 x 870 x 155 ✂ 690 x 970 x 1650
⊕ 220v - 50 Hz / 2,05 kW ▲ 142 kg
°C 0 / +90 C°
1/1 65x15

€ 2375

Ayran Machine

Ayran Makinesi

Krep dolapları, krep ve tatlı istasyonlarında malzemelerin tazeliğini koruyarak servise hazır kalmasını sağlar. Kompakt yapısı, güçlü soğutma sistemi ve paslanmaz çelik gövdesiyle profesyonel mutfaklar için ideal bir yardımcıdır. Kolay temizlenebilir ve hijyenik tasarımıyla kullanıcı konforu sunar.

The Crepe Display Cabinet preserves the freshness of ingredients at crepe and dessert stations, keeping them ready for service. Its compact structure, efficient cooling system, and stainless-steel body make it a reliable choice for professional kitchens. Designed for hygiene and ease of cleaning, it ensures both efficiency and comfort.

Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik gövde ve iç hazne.
- Statik veya fan destekli soğutma sistemi. Dijital sıcaklık kontrol paneli.
- Kolay temizlenebilir, hijyenik yüzeyler. Düşük enerji tüketimi, sessiz çalışma.
- Farklı ölçü ve kapasite seçenekleri.

Technical Specifications



- Stainless steel body and interior chamber.
- Static or fan-assisted cooling system. Digital temperature control panel.
- Easy-to-clean and hygienic surfaces. Low energy consumption and quiet operation.
- Available in various sizes and capacities.



⚡ CS.ARN.40

✂ 600 x 600 x 1570	✂ 640 x 790 x 1490
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 85 kg
⌚ 220v - 50 Hz	⚡ Elk. (Electric)
🗑 40 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8

€ 2075

Water Dispenser

Su Sebili

Sebiller, içme suyunu hijyenik koşullarda ideal sıcaklıkta sunmak için tasarlanmıştır. Paslanmaz çelik gövdesi, yüksek verimli soğutma sistemi ve ergonomik muslukları sayesinde uzun ömürlü kullanım sağlar. Restoran, okul, fabrika ve ofis gibi toplu tüketim alanları için uygundur.

Water dispensers are designed to provide drinking water at an ideal temperature under hygienic conditions. With a stainless-steel body, high-efficiency cooling system, and ergonomic taps, they are perfect for long-term use in restaurants, schools, factories, and offices.

Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik iç ve dış gövde. Hızlı soğutma ve enerji tasarrufu sağlayan sistem.
- Farklı musluk sayısı ve kapasite seçenekleri. Kolay temizlenebilir, hijyenik yapı.
- Ayarlanabilir termostat. Sessiz ve verimli çalışma.
- Dayanıklı, uzun ömürlü tasarım.

Technical Specifications



- Full stainless-steel body and interior chamber. Static or fan-assisted cooling system.
- Digital temperature control panel. Refrigerated GN pan section on top.
- Wide and durable work surface.
- Easy-to-clean and hygienic design. Available in various sizes and capacities.



⚡ CS.SBL.4562

✂ 460 x 630 x 1500	✂ 490 x 670 x 1635
☼ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 85 kg
⌚ 220v - 50 Hz	⚡ Elk. (Electric)
🗑 80 Lt	CE TRM-23-2602/21
🔊 47 dB A+	°C 0 / +8

€ 1553

Salad Bar Unit

Salatbar Ünitesi

Salat Bar üniteleri, taze sebze, meze ve salata ürünlerinin sergilenmesi ve soğuk ortamda korunması için tasarlanmıştır. Paslanmaz çelik gövde, hijyenik yüzeyler ve verimli soğutma sistemi ile uzun süreli kullanım sağlar. Şık tasarımı sayesinde restoran, otel ve kafeteryalarda estetik bir sunum alanı oluşturur.

Salad Bar units are designed for displaying and preserving fresh vegetables, appetizers, and salad ingredients under ideal cold conditions. Featuring a stainless-steel body, hygienic surfaces, and an efficient cooling system, they ensure durability and modern presentation in restaurants, hotels, and cafeterias.

Teknik Özellikler



- Paslanmaz çelik iç ve dış gövde.
- Statik veya fanlı soğutma sistemi.
- Şeffaf cam koruma veya pleksi üst yapı opsiyonu.
- GN kaplara uyumlu hazne ölçüleri.
- Ayarlanabilir termostat.
- Tekerlekli veya sabit ayaklı model seçenekleri.
- Enerji tasarruflu ve sessiz çalışma.

Technical Specifications



- Stainless steel inner and outer body.
- Static or fan-assisted cooling system.
- Transparent glass or plexiglass top option.
- Compatible with GN pans.
- Adjustable thermostat.
- Available with fixed legs or castor wheels.
- Energy-saving and quiet operation.



⚡ KRCS-ASBU 1270-304

✂ 1200x700x850/1495	📏 1240 x 785 x 1645
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 30 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,21kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 110 Lt	🏷 TRM-23-2602/21
3 GN 1/1	°C 0 / +8

€ 2375

⚡ KRCS-ASBU 1470-304

✂ 1500x700x850/1495	📏 1540x785x1645
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 42 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,26kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 210 Lt	🏷 TRM-23-2602/21
4 GN 1/1	°C 0 / +8

€ 2288

⚡ KRCS-ASBU 1670-304

✂ 1500x700x850/1495	📏 1840 x 785 x 1645
✱ R 134 - 404 - 290 - 600	⚖ 52 kg
⌚ 220v - 50 Hz / 0,30kW	⚡ Elk. (Electric)
🗑 310 Lt	🏷 TRM-23-2602/21
5 GN 1/1	°C 0 / +8

€ 3400

Dairy And Produce Refrigerators / Display Cabinet / Cake Cabinet Sütlük & Manav Dolabı / Reyon Dolap / Pasta Dolabı

Derin kanallı yüzeyiyle fazla yağı uzaklaştırır, lezzeti mühürler. Profesyonel mutfaklarda et ve sebzelerde üstün pişirme performansı sunar.

Deep-ridged surface drains excess fat while sealing in flavor. Delivers exceptional cooking performance for meats and vegetables in professional kitchens.



⚡ PERDELİ SÜTLÜK

Özel Ölçü İle Sipariş Alınmaktadır

€



⚡ KAPILI SÜTLÜK

Özel Ölçü İle Sipariş Alınmaktadır

€



⚡ MANAV DOLABI

Özel Ölçü İle Sipariş Alınmaktadır

€



⚡ PASTA DOLABI BOMBE

Özel Ölçü İle Sipariş Alınmaktadır

€



⚡ PASTA DOLABI DÜZ

Özel Ölçü İle Sipariş Alınmaktadır

€



⚡ REYON DOLAP

Özel Ölçü İle Sipariş Alınmaktadır

€

Teknik Servis

Şehir	Firma İsmi	Telefon
Adana	Akray Isı Teknik	+90 532 685 91 56
Adana	Adanus Teknik	+90 537 362 89 20
Adana	Hacı Veli Çakantimör	+90 536 345 38 59
Adana	Gürsoy End	+90 532 764 37 79
Afyon	Buz Teknik	+90 536 775 27 99
Afyon	Alkan Ticaret	+90 532 156 84 10
Aksaray	Arda Teknik	+90 542 212 14 28
Ankara	Arı Teknik	+90 506 155 97 24
Ankara	Nesa End	+90 532 060 71 96
Antalya	Ali Ünlü Ünlü Teknik	+90 533 356 67 67
Antalya	Çınar 60 Mutfak	+90 533 191 24 78
Antalya	Elit Teknik	+90 549 674 27 93
Ardahan	Buzpan Endüstriyel	+90 532 167 34 92
Artvin	Atmaca End	+90 507 551 31 44
Aydın	Genç Soğutma	+90 542 391 70 98
Aydın	Genç Soğutma	+90 544 211 59 78
Balıkesir	Adil Akdağ	+90 534 683 95 32
Balıkesir	Atasoy Teknik	+90 546 484 84 44
Balıkesir	Meksaş End	+90 532 286 55 17
Bartın	İsotem Endüstriyel	+90 546 510 45 41
Batman	Başaran Teknik	+90 506 319 88 15
Bayburt	Global Teknik	+90 530 475 21 90
Bitlis	Tarık Bingöl	+90 533 367 94 49
Bitlis	Cinoğlu	+90 537 685 76 92
Bodrum	İstanbul Mühendislik	+90 532 325 59 15
Bolu	Ataoğlu Soğutma	+90 541 495 45 24
Burdur	Ceylan Soğutma	+90 544 646 65 46
Burdur	Mehmet Ataseven	+90 542 514 24 41
Bursa	Horeca Endüstriyel	+90 540 044 16 00
Bursa	Tipi Teknik	+90 532 792 34 84
Bursa	İdeal Soğutma	+90 538 570 77 93
Çanakkale	Biga Ege Teknik	+90 542 455 16 42
Çanakkale	Emre Teknik	+90 546 545 58 16
Çankırı	Akbıyık Teknik	+90 542 313 50 87
Çorlu	Pro Teknik	+90 544 275 97 13
Çorlu	Kaya Teknik	+90 544 600 87 18
Çorum	Ceylan Soğutma	+90 535 712 94 13
Çorum	Akgül Soğutma	+90 532 275 08 79
Denizli	Ontek Endüstriyel	+90 507 981 44 01

Teknik Servis

Şehir	Firma İsmi	Telefon
Denizli	Mazioğlu Teknik	+90 258 225 57 46
Denizli	Dnz Elektro Gaz	+90 532 626 40 02
Diyarbakır	Öz Soğutma	+90 532 548 34 71
Diyarbakır	As Teknik	+90 534 460 09 18
Düzce	Akdağ Soğutma	+90 533 616 89 21
Düzce	Oktay Şener	+90 536 766 11 69
Edirne	Engin Teknik	+90 541 557 08 72
Edirne	Maksel Teknik	+90 533 146 97 82
Elazığ	Yavuz Soğutma	+90 533 475 29 70
Erzincan	Özel Soğutma	+90 535 305 53 59
Erzurum	Ayber Teknik	+90 536 422 71 60
Erzurum	Faz Teknik	+90 545 698 32 86
Erzurum	İnoks Servis	+90 544 361 21 10
Eskişehir	Koçoğlu Teknik	+90 535 565 26 12
Eskişehir	Nisa Teknik	+90 554 526 11 26
Eskişehir	Elit Teknik	+90 549 674 27 93
Gaziantep	Işık Soğutma	+90 536 676 27 27
Gaziantep	Yıldız Soğutma	+90 542 721 48 58
Gebze	Gökçelik Mutfak	+90 537 242 58 57
Giresun	Avcıl Teknik	+90 530 294 22 95
Hakkari	Özlem Soğutma	+90 544 351 20 29
Hatay	İnotech-Mutfark Endüst.	+90 545 620 31 31
Isparta	Orjinal Soğutma	+90 546 479 62 22
Isparta	Mehmet Ataseven	+90 542 514 24 41
İstanbul (Anadolu)	Rıdvan End.	+90 533 298 00 42
İstanbul (Anadolu)	Bossan Soğutma	+90 542 626 26 16
İstanbul (Avrupa)	Delta Soğutma	+90 541 243 40 01
İstanbul (Avrupa)	Ali Turgut	+90 536 675 23 18
İzmir	Ser-Bi Teknik	+90 554 186 09 04
İzmir	Ermak Endüstriyel	+90 532 605 01 40
Iğdır	Özel Bakım	+90 542 895 15 46
Iğdır	Kardeş Teknik	+90 541 440 76 76
Kahramanmaraş	Zendello	+90 530 671 65 84
Karabük	İş Teknik	+90 535 779 47 64
Karabük	Arda Endüstriyel	+90 544 416 12 20
Kastamonu	Kms Teknik	+90 543 285 20 37
Kayseri	Demir Teknik	+90 535 911 17 61
Kayseri	Elbiz Teknik	+90 530 430 49 99
Kayseri	Asser Teknik	+90 535 600 56 27

Teknik Servis

Şehir	Firma İsmi	Telefon
Kocaeli	Akmitek	+90 532 442 00 26
Konya	Bay Teknik	+90 543 859 43 34
Konya	Efor Teknik	+90 541 271 89 44
Kütahya	Ustam Ticaret	+90 505 102 18 67
Kütahya	Servis Kurdu	+90 539 579 59 62
Malatya	Burhak Endüstriyel	+90 544 335 84 44
Malatya	Em-Ha	+90 532 766 91 01
Manisa	Manisa Teknik	+90 537 266 25 63
Manisa	Çınar Mutfak	+90 555 583 74 74
Manisa	Sepetoğlu	+90 552 696 15 95
Mardin	Azak Teknik	+90 536 437 17 69
Mardin	Büdüñ Elektrik	+90 544 327 50 30
Marmaris	Asinoks Endüstritel	+90 554 120 71 48
Mersin	Onur	+90 531 847 40 37
Mersin	Ysr Redüktör	+90 544 474 61 21
Mersin	Balkan Soğutma	+90 532 156 84 10
Mersin	Denpa Ticaret	+90 533 338 37 70
Mersin	Keskin Soğutma	+90 537 486 25 09
Muğla	Teknoser Endüstriyel	+90 537 338 68 34
Muğla	Fenyy Teknik	+90 533 365 84 66
Muş	İrfanoğlu Mutfak	+90 532 796 26 14
Muş	Tarık Korkmaz	+90 533 367 94 49
Nevşehir	Alstar	+90 535 845 13 09
Niğde	Arı Soğutma	+90 532 706 56 26
Niğde	Çağan Endüstriyel	+90 542 519 34 22
Ordu	Karakoç Teknik	+90 552 452 44 55
Ordu	Egemen Endüstriyel	+90 536 572 94 77
Rize	Atmaca Endüstriyel	+90 507 551 31 44
Rize	Havuz Soğutma	+90 544 850 53 01
Sakarya	Sakarya Teknik	+90 537 929 00 01
Samsun	Eyüp Şenel	+90 546 546 50 82
Samsun	Ayhan Memiş	+90 544 907 89 02
Siirt	Eko Soğutma	+90 542 214 64 21
Sinop	Oktay Sönmez	+90 541 491 39 92
Sinop	Csa Inox	+90 530 224 68 88
Sivas	Dnz Teknik	+90 532 626 40 02
Sivas	Üçgen Mutfak	+90 543 622 34 23
Şanlıurfa	Fırat Teknik	+90 543 274 41 37
Şanlıurfa	Çıllu Teknik	+90 542 212 99 80

Telefon

Şirnak	Kar Soğutma	+90 543 611 77 20
Tekirdağ	Maksel Teknik	+90 533 146 97 82
Tokat	Merkez Teknik	+90 507 048 33 75
Trabzon	Trabzon Teknik	+90 532 736 43 77
Trabzon	Kavalcioğlu Teknik	+90 530 081 69 61
Trabzon	İnoksprofessional End.	+90 530 822 26 87
Uşak	Karagöz Teknik	+90 536 230 71 41
Van	Turan Sontur	+90 544 860 54 41
Van	Özgültepe Teknik	+90 542 281 28 33
Yalova	Celalettin Öztürk	+90 532 397 43 00
Yalova	Can Soğutma	+90 553 870 55 56
Yozgat	Çağdaş Elektrik	+90 535 426 47 05
Zonguldak	Günaydın Teknik	+90 541 741 00 67
Zonguldak	Ayyıldız Teknik	+90 535 568 45 80

Contact Info:

İletişim Bilgileri



Maruf Köyü Mevkii 6 nolu Cd. 102. Ada No:6 İçkapı No:1 O.S.B
Boyabat / SİNOP



Yeni Mah. Cebeci Cad. No:72 Küçükköy -
Gaziosmanpaşa / İstanbul



CESA Sogutma GmbH 55299 Nackenheim
Karolingerstr. 2



info@karacan.com
karacasan.sinop@karacasan.com
info@cesasoguma.com.tr



+90 537 562 45 38
+90 212 477 57 00
+90 212 650 45 24
+90 212 477 57 17
+49 176 475 609 94

Biz, sadece üretmiyoruz. Geliştiriyor, sadeleştiriyor, iyileştiriyoruz. Gastronomi sektörünün temposuna ayak uydurmakla kalmayıp, o tempoyu daha verimli, daha akıcı ve daha estetik hale getirmek için çalışıyoruz.

