

10
Years
ANNIVERSARY

20
25

ÜRÜN KATALOĞU
PRODUCT CATALOGUE

10 *Years*
ANNIVERSARY

INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENTS



HAKKIMIZDA

Türkiye'nin sanayi şehri olan Konya'da kurulan firmamız, serüvenine 500 m² alanda, kalite, müşteri memnuniyeti ve çözüm odaklı bir yaklaşımla başlamıştır. Endüstriyel mutfak ekipmanları konusunda uzmanlaşma kararı ile üretim hattını bu yönde geliştirmiştir. 2015 yılında yurt içi ve yurt dışı pazarda markalaşma misyonu ile OSİMO marka tescili alınmıştır. OSİMO markası ile kısa zamanda çok yol kat edilmiştir. Endüstriyel mutfak sektöründe; patisserie, konveksiyonel, pizza, modüler unlu mamulleri ve baklava, pide lahmacun fırınları, bulaşık makineleri, soğutma ekipmanları, kafeterya ekipmanları, sebze işleme makineleri, hamur makineleri, et kıyma makineleri, yardımcı ekipmanlar ve çalışma tezgahları grupları imalatı yaparak üretimine devam etmektedir.

Bugün OSİMO, 10. yılında 10.000 m² kapalı alanda, kendi içinde sınıflandırmayla beraber 500 çeşit makine imalatını bünyesinde bulundurmaktadır. Müşteri memnuniyetini her zaman hedeflerinin odak noktasına koyan OSİMO, 10. yıla özel; kendi içinde sınıflandırmayla beraber 100 farklı model ile endüstriyel fırın üretimi yaparak, dünya çapında ender üreticiler arasına girmiştir. Türkiye ve diğer ülkelerde yetkili bayi & servis ağı ile işin mutfağında kusursuz hizmet sunarak sektörde emin adımlarla ilerlemektedir.

Her geçen gün daha da büyüyen OSİMO, üretimini yaptığı ürünlerin büyük bir kısmını, başta Avrupa ülkeleri olmak üzere, 40'tan fazla ülkeye ihraç ederek ülke ekonomisine katkı sağladığı gibi, dünyanın en hızlı büyüyen firmaları arasında yer almayı başarmıştır.

Ar-Ge çalışmalarına büyük önem veren OSİMO, alanında uzman mühendisleri bünyesinde barındırarak yenilikçi ürünler sunmak amacıyla 10. yılında da büyük yatırımlar yapmaktadır. Özellikle şeflerin ihtiyaçları gözetilerek yapılan geliştirme faaliyetlerinde, şeflerimiz adına ürünlerimizde bütün ayrıntılar düşünülmektedir. Bunun yanında ürünlerdeki şık ve ergonomik tasarım, mutfaklarınızda pratik olmasının yanında estetik bir görünüm de kazandırmaktadır.

Müşteri memnuniyetini her zaman hedeflerinin odak noktasına koyan OSİMO, üretimden, satış ve satış sonrası hizmete kadar müşterilerine üst düzey hizmet sunmayı, müşterileriyle birlikte büyüyerek endüstriyel mutfak sektöründe aranan marka hâline gelmeyi başarmıştır.

OSİMO; ürünlerinin kalitesi belgelenmiştir. Son teknolojik sistemlerin kullanıldığı üretim aşamasında, müşteri memnuniyeti adına her şey düşünülmüştür. Yeni nesil akıllı makineler teknolojsi ile sizlerleyiz.

ABOUT US

Our company, established in Konya, the industrial city of Turkey, began its journey in a 500 m² area with a focus on quality, customer satisfaction, and a solution-oriented approach. With the decision to specialize in industrial kitchen equipment, it developed its production line accordingly. In 2015, aiming for branding in domestic and international markets, the OSİMO brand was registered. Under the OSİMO brand, significant progress was made in a short time.

In the industrial kitchen sector, OSİMO continues its production by manufacturing patisserie, convection, pizza, modular bakery and baklava ovens, pide and lahmacun ovens, dishwashers, refrigeration equipment, cafeteria equipment, vegetable processing machines, dough machines, meat grinders, auxiliary equipment, and workbenches.

Today, in its 10th year, OSİMO operates in a 10,000 m² closed area, producing 500 types of machines classified within its own structure. Always prioritizing customer satisfaction as the focal point of its goals, OSİMO, on its 10th anniversary, has achieved a rare position among global manufacturers by producing 100 different models of industrial ovens, categorized within its product lines. With an extensive network of authorized dealers and service points in Turkey and other countries, OSİMO confidently advances in the sector by providing flawless service in the heart of the business.

Continuously growing day by day, OSİMO successfully exports a large portion of its products to over 40 countries, primarily European countries, contributing to the national economy while achieving a place among the fastest-growing companies in the world.

Placing great importance on R&D activities, OSİMO continues to make significant investments in its 10th year to introduce innovative products, employing expert engineers within its team. Especially in development activities designed with the needs of chefs in mind, all details are carefully considered in our products on behalf of our chefs. Moreover, the elegant and ergonomic design of the products not only provides practicality in your kitchens but also brings an aesthetic touch.

Always focusing on customer satisfaction, OSİMO has succeeded in becoming a sought-after brand in the industrial kitchen sector by providing high-quality service from production to sales and after-sales service, growing alongside its customers.

The quality of OSİMO products is certified. In the production process, where the latest technological systems are utilized, everything is considered for customer satisfaction. We are with you with next-generation smart machine technology.

MİSYON

Sektörde iş ortaklarımızın değişen beklentilerini dikkate alarak, değer yaratan çözümler sunarak, modern yönetim ve yenilikçi yaklaşımımız ile hizmet ve ürün kalitesinden ödün vermeden geleceğe güvenle ilerlemekteyiz.

MISSION

By considering the changing expectations of our business partners in the sector, we confidently move towards the future by providing value-creating solutions with our modern management and innovative approach, without compromising on service and product quality.



VİZYON

Müşteri memnuniyetini sürekli kılan bir dünya markası olmak.

VISION

To become a global brand that consistently ensures customer satisfaction.



İÇİNDEKİLER / CONTENTS

6 - 16

KAFETERYA
Cafeteria



17 - 34

FIRINLAR
Ovens



35 - 43

BULAĞI MAKİNELERİ
Fountains



44 - 61

SOĞUTMA EKİPMANLARI
Cooling Equipments



62 - 73

HAMUR YOĞURMA EKİPMANLARI
Dough Kneading Equipments



74 - 79

HAMUR AÇMA EKİPMANLARI
Dough Rolling Equipments



80 - 81

EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ
Bread Slicer



82 - 91

ET MAKİNELERİ
Meat Machines



92 - 101

SEBZE MAKİNELERİ
Vegetables Machines



102 - 108

ÇALIŞMA TEZGAHLARI
Workbenches

109 - 112

YARDIMCI EKİPMANLAR
Auxiliary Equipment





Kafeterya
Cafeteria



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

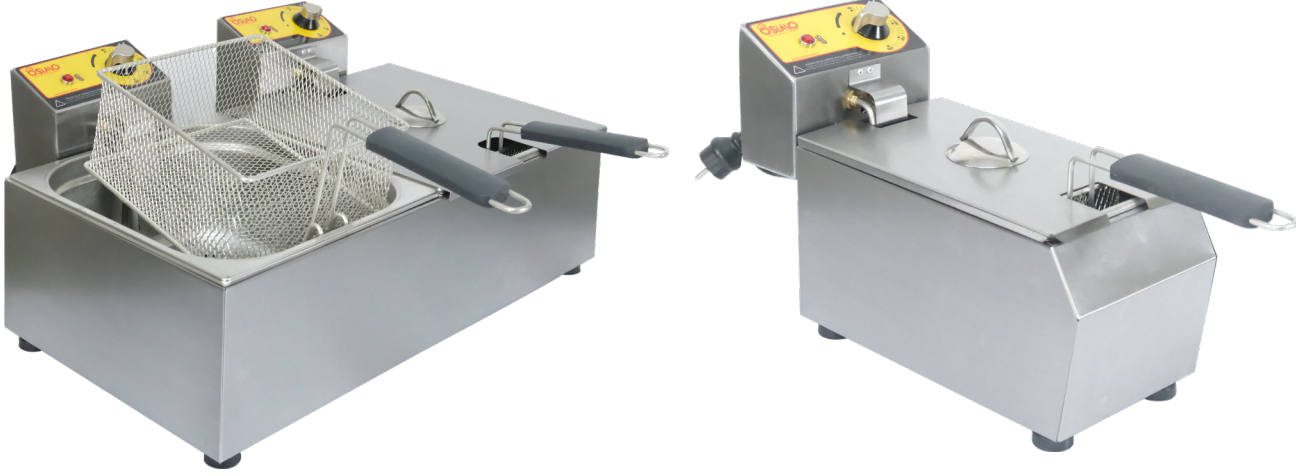
KOD Code	MODEL Model	Güç (Watt) Power (Watt)	Pişirme Yüzey Ölçüsü Pişirme Yüzey Ölçüsü	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OKE.TSM.16	16 Dilim Elektrikli Tost Makinesi 16 Slice Electric Toaster	1800 W	36x25	19 kg	43x37x26,5
OKE.TSM.20	20 Dilim Elektrikli Tost Makinesi 20 Slice Electric Toaster	3000 W	46x27	24 kg	53x40x24

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Güçlü rezistanslar ile üst seviye performans alınarak, homojen sıcaklık dağılımı sağlar.
- Sık kullanım için en iyi performans verir
- Paslanmaz çelik gövde
- Isı yalıtımlı plastik saplar.
- Döküm ızgaraları kalın ve yüzeyleri düzgündür.
- Otomatik termostat kontrollüdür.
- Mıknatıslı kırıntı haznesi
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Kolay çıkarılıp takılabilen kırıntı haznesi
- Termostat sistemi sayesinde istenilen ısıya geldiğinde kapanma
- Termostat kontrolü 50°C – 300°C arasındır.
- Darbelere karşı dayanıklı döküm üst yüzey

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Provides homogeneous temperature distribution with powerful resistances and high level performance.
- Optimal performance for frequent use
- Stainless steel body
- Heat insulated plastic handles.
- Cast iron grates are thick and have smooth surfaces.
- Automatic thermostat control.
- Magnetized crumb hopper
- Easy to clean and hygienic.
- Easy to remove and install crumb tray
- Switching off when the desired temperature is reached thanks to the thermostat system
- Thermostat control between 50°C - 300°C.
- Impact resistant cast iron top surface



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapasite (lt) Capacity (lt)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OKE.FRT.03	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	3 lt	4 kg	19x48x29
OKE.FRT.33	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	3+3 lt	7 kg	36x48x29
OKE.FRT.05	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	5 lt	4,5 kg	27x48x29
OKE.FRT.55	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	5+5 lt	8,5 kg	53x48x29
OKE.FRT.08	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	8 lt	5,5 kg	53x48x29
OKE.FRT.88	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	8+8 lt	10 kg	66x48x29

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Profesyonel kullanıma uygun.
- Yüksek hassasiyetli termostat.
- Emniyet termostatlıdır ve yangın emniyeti sağlar.
- Paslanmaz çelik gastronomi kuvveti.
- Çıkarılabilir tutacaklı sepet.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Paslanmaz çelik kapak.
- Çıkarılabilir çelik yağ tankı.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Standart olarak her haznede bir adet geniş sepet mevcuttur.
- Yağın aşırı ısınmasını önlemek için limit termostatu mevcuttur.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Suitable for professional use.
- High precision thermostat.
- It has a safety thermostat and provides fire safety.
- Stainless steel gastronome.
- Removable-handled basket.
- Stainless steel body.
- Stainless steel lids.
- Removable stainless steel oil tank
- Easy to clean and hygienic
- There is one large basket in each chamber as standard.
- There is a safety thermostat to prevent the oil from overheating.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	Açıklama Description	Yüzey Ölçüsü (cm) Dimensions (cm)	Ürün Ölçüsü (cm) Product Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Güç (w) Power (w)
OKE.DIE.30	30 cm Döküm Izgara Elektrikli 30 cm Casting Grill Electric	26 x 42 cm	31x59x20	13	2200
OKE.DIE.50	50 cm Döküm Izgara Elektrikli 50 cm Casting Grill Electric	45 x 39 cm	51x52x22	21	2500
OKE.DIE.70	70 cm Döküm Izgara Elektrikli 80 cm Casting Grill Electric	65 x 38 cm	70x52x22	28	2800
OKE.TODIE.50	50 cm Tam Oluklu Döküm Izgara Elektrikli 50 cm Fully Rooted Casting Grill Electric	45 x 39 cm	51x52x22	21	2500
OKE.TODIE.70	70 cm Tam Oluklu Döküm Izgara Elektrikli 70 cm Fully Rooted Casting Grill Electric	65 x 38 cm	70x52x22	28	2800
OKE.PIE.30	30 cm Pleyt Izgara Elektrikli 30 cm Plate Grill Electric	28 x 44 cm	31x59x20	10	2200
OKE.PIE.50	50 cm Pleyt Izgara Elektrikli 50 cm Plate Grill Electric	47 x 37 cm	51x52x22	14	2500
OKE.PIE.70	70 cm Pleyt Izgara Elektrikli 70 cm Plate Grill Electric	67 x 37 cm	70x52x22	20	2800
OKE.PIE.100	100 cm Pleyt Izgara Elektrikli 100 cm Plate Grill Electric	99 x 37 cm	100x55x21	27	2800
OKE.YOPIE.50	50 cm Yarı Oluklu Döküm Izgara Elektrikli 50 cm Semi Rooted Casting Grill Electric	47 x 37 cm	51x52x22	14	2500
OKE.YOPIE.70	70 cm Yarı Oluklu Döküm Izgara Elektrikli 70 cm Semi Rooted Casting Grill Electric	67 x 37 cm	70x52x22	20	2800

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 4 boy modeller.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Sanayi tipi ürünlerdir.
- Ürünler seri ve sık kullanım için dizayn edilmiştir.
- Şık ve profesyonel tasarım.
- Sık kullanıma uygundur.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Termostatik kontrollü

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 4 size models.
- Stainless steel cases.
- Commercial designed products.
- Designed for frequent use.
- Stylish and professional design
- Suitable for frequent use
- Easy to clean and hygienic
- Thermostatically controlled



Düz
Smooth



Düz + Oluklu
Smooth + Ribbed



Komple Oluklu
Complete Ribbed



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	Açıklama Description	Yüzey Ölçüsü (cm) Dimensions (cm)	Ürün Ölçüsü (cm) Product Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Güç (w) Power (w)
OKE.DIG.30	30 cm Döküm Izgara Gazlı 30 cm Casting Grill Gas	26 x 42	31x59x20	13	2,9
OKE.DIG.50	50 cm Döküm Izgara Gazlı 50 cm Casting Grill Gas	45 x 39	51x52x22	21	2,9
OKE.DIG.70	70 cm Döküm Izgara Gazlı 70 cm Casting Grill Gas	65 x 38	70x52x22	28	5,8
OKE.TODIG.50	50 cm Tam Oluklu Döküm Izgara Gazlı 50 cm Fully Rooted Casting Grill Gas	45 x 39	51x52x22	21	2,9
OKE.TODIG.70	70 cm Tam Oluklu Döküm Izgara Gazlı 70 cm Fully Rooted Casting Grill Gas	65 x 38	70x52x22	28	5,8
OKE.PIG.30	30 cm Pleyt Izgara Gazlı 30 cm Plate Grill Gas	28 x 44	31x59x20	10	2,9
OKE.PIG.50	50 cm Pleyt Izgara Gazlı 50 cm Plate Grill Gas	47 x 37	51x52x22	14	2,9
OKE.PIG.70	70 cm Pleyt Izgara Gazlı 70 cm Plate Grill Gas	67 x 37	70x52x22	20	5,8
OKE.PIG.100	100 cm Pleyt Izgara Gazlı 100 cm Plate Grill Gas	99 x 37	100x55x21	27	5,8
OKE.YOPIG.50	50 cm Yarı Oluklu Pleyt Izgara Gazlı 50 cm Semi Rooted Plate Grill Gas	47 x 37	51x52x22	14	2,9
OKE.YOPIG.70	70 cm Yarı Oluklu Pleyt Izgara Gazlı 70 cm Semi Rooted Plate Grill Gas	67 x 37	70x52x22	20	5,8

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 4 boy modeller.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Sanayi tipi ürünlerdir.
- Ürünler seri ve sık kullanım için dizayn edilmiştir.
- Şık ve profesyonel tasarım.
- Sık kullanıma uygundur.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Termostatik kontrollü

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 4 size models.
- Stainless steel cases.
- Commercial designed products.
- Designed for frequent use.
- Stylish and professional design
- Suitable for frequent use
- Easy to clean and hygienic
- Thermostatically controlled



Düz
Smooth



Düz + Oluklu
Smooth + Ribbed



Komple Oluklu
Complete Ribbed



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	Açıklama Description	Kapasite Capacity	Ürün Ölçüsü (cm) Product Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Güç (kw) Power (kw)
OKE.DO.01	1 Radyanlı Döner Makinesi CE 1 Radiant Shawarma Machine CE	10 kg	32x45x38	7	3,25
OKE.DO.02	2 Radyanlı Döner Makinesi CE 2 Radiant Shawarma Machine CE	20 kg	40x58x70	13	6,5
OKE.DO.03	3 Radyanlı Döner Makinesi CE 3 Radiant Shawarma Machine CE	30 kg	43x56x105	17	9,75
OKE.DO.04	4 Radyanlı Döner Makinesi CE 4 Radiant Shawarma Machine CE	50 kg	50x56x109	19,5	13
OKE.DO.Ü2	2 Radyanlı Üstten Motorlu Döner Makinesi CE 2 Radiant Top Motor Shawarma Machine CE	20 kg	47x64x93	19,5	6,5
OKE.DO.Ü3	3 Radyanlı Üstten Motorlu Döner Makinesi CE 3 Radiant Top Motor Shawarma Machine CE	30 kg	47x64x118	22,5	9,75
OKE.DO.Ü4	4 Radyanlı Üstten Motorlu Döner Makinesi CE 4 Radiant Top Motor Shawarma Machine CE	50 kg	54x64x120	26	13

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Doğalgaz veya LPG'li modeller.
- Otomatik dönen motor ile kullanım kolaylığı sağlar. (Motorlu modeller)
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Paslanmaz çelik gövdeli.
- Dayanıklı radyan ısıtıcılar.
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü.
- CE Belgeli.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Natural Gas or Propane (LPG).
- Auto rotating motor provides easy usage. (for models with motor)
- Adjustable spit.
- Stainless steel body.
- Durable radiant cookers.
- Hygienic, safe and long-lasting.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	Açıklama Description	Kapasite Capacity	Ürün Ölçüsü (cm) Product Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Güç (w) Power (w)
OKE.DO.A3	3 Radyanlı Altın Motorlu Döner Makinesi CE 3 Radiant Bottom Motor Shawarma Machine CE	30 kg	52X70X100	34	9.75
OKE.DO.A4	4 Radyanlı Altın Motorlu Döner Makinesi CE 4 Radiant Bottom Motor Shawarma Machine CE	50 kg	52X70X128	37	13
OKE.DO.A5	5 Radyanlı Altın Motorlu Döner Makinesi CE 5 Radiant Bottom Motor Shawarma Machine CE	60 kg	52X70X145	40	16.25

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Doğalgaz veya LPG ile çalışabilme.
- Otomatik dönen motor ile kullanım kolaylığı sağlar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Paslanmaz çelik gövdeli.
- Dayanıklı radyan pişiriciler.
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü.
- CE Belgeli.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Natural Gas or Propane (LPG).
- Auto rotating motor provides easy usage. (for models with motor)
- Adjustable spit.
- Stainless steel body.
- Durable radiant cookers.
- Hygienic, safe and long-lasting.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	Açıklama Description	Kapasite Capacity	Ürün Ölçüsü (cm) Product Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Güç (kw) Power (kw)
OKE.ÇM.60	60 Bardak Çay Otomatı 60 Glass Tea Automat	7 lt	31x30x36	3	1500
OKE.ÇM.80	80 Bardak Çay Otomatı 80 Glass Tea Automat	9 lt	31x30x44	3,5	2000
OKE.ÇM.120	120 Bardak Çay Otomatı 120 Glass Tea Automat	12 lt	32x32x46	4	2000
OKE.ÇM.160	160 Bardak Çay Otomatı 160 Glass Tea Automat	15 lt	33x32x47	5,5	2200
OKE.ÇM.250	250 Bardak Çay Otomatı 250 Glass Tea Automat	22 lt	37x35x51	5	3000

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Çay haznesi ve süzgeci paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Çay lezzetinin uzun süre bozulmamasını sağlar.
- Toplu tüketim için uygun kullanım sağlar.
- 5 boy mevcuttur.
- Hijyenik ve dayanıklıdır.
- Otomatik ısı kontrol sistemi ile tasarrufludur.
- Isı yalıtımlı kulpları vardır.
- Ürünün su ve çay seviyesi için göstergeleri vardır. (60 bardak hariç)
- Su ısıtma sistemi özel olarak tasarlanmıştır.
- Üründe paslanmaz çelik tüp rezistans kullanılmıştır.
- Özel model muslukları ile ergonomik kullanım sağlar.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Manufactured from stainless steel.
- Tea and filter parts are made of stainless steel.
- Provides tasty tea long time.
- 5 sizes.
- Hygienic and durable.
- Automatic temperature control system is efficient.
- There are heat-insulated handles.
- The product has a level indicator for water and tea. (60 glasses exclude)
- Water heating system is specially designed.
- Stainless steel tubular heating elements are used in the product.
- Safety system.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	Açıklama Description	Kapasite Capacity	Ürün Ölçüsü (cm) Product Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Güç (kw) Power (kw)
OKE.SSO.60	60 Bardak Sıcak Su Otomatı 60 Glass Hot Water Automat	7 lt	31x30x36	2,5	1500
OKE.SSO.80	80 Bardak Sıcak Su Otomatı 80 Glass Hot Water Automat	9 lt	31x30x44	3	1500
OKE.SSO.120	120 Bardak Sıcak Su Otomatı 120 Glass Hot Water Automat	12 lt	32x32x46	3,5	2000
OKE.SSO.160	160 Bardak Sıcak Su Otomatı 160 Glass Hot Water Automat	15 lt	33x32x47	4	2000
OKE.SSO.250	250 Bardak Sıcak Su Otomatı 250 Glass Hot Water Automat	22 lt	37x35x51	4,5	2200

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Toplu tüketim için uygun kullanım sağlar.
- 5 boy mevcuttur.
- Hijyenik ve dayanıklıdır.
- Otomatik ısı kontrol sistemi ile tasarrufludur.
- Isı yalıtımlı kulpları vardır.
- Su ısıtma sistemi özel olarak tasarlanmıştır.
- Üründe paslanmaz çelik tüp rezistans kullanılmıştır.
- Özel model muslukları ile ergonomik kullanım sağlar.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Manufactured from stainless steel.
- 5 sizes.
- Hygienic and durable.
- Automatic temperature control system is efficient.
- There are heat-insulated handles.
- Water heating system is specially designed.
- Provides hot water all day long.
- Stainless steel tubular heating elements are used in the product.
- Special model taps ergonomic use.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	Açıklama Description	Kapasite Capacity	Ürün Ölçüsü (cm) Product Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Güç (kw) Power (kw)
OKE.SSK.07	Sıcak Süt Kazanı Hot Milk Boiler	7 lt	31x30x36	2,5	1500
OKE.SSK.09	Sıcak Süt Kazanı Hot Milk Boiler	9 lt	31x30x44	3	1500
OKE.SSK.12	Sıcak Süt Kazanı Hot Milk Boiler	12 lt	32x32x46	3,5	2000
OKE.SSK.15	Sıcak Süt Kazanı Hot Milk Boiler	15 lt	33x32x47	4	2000
OKE.SSK.22	Sıcak Süt Kazanı Hot Milk Boiler	22 lt	37x35x51	4,5	2200

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Toplu tüketim için uygun kullanım sağlar.
- 5 boy mevcuttur.
- Hijyenik ve dayanıklıdır.
- Otomatik ısı kontrol sistemi ile tasarrufludur.
- Isı yalıtımlı kulpları vardır.
- Su ısıtma sistemi özel olarak tasarlanmıştır.
- Üründe paslanmaz çelik tüp rezistans kullanılmıştır.
- Özel model muslukları ile ergonomik kullanım sağlar.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Manufactured from stainless steel.
- 5 sizes.
- Hygienic and durable.
- Automatic temperature control system is efficient.
- There are heat-insulated handles.
- Water heating system is specially designed.
- Provides hot water all day long.
- Stainless steel tubular heating elements are used in the product.
- Special model taps ergonomic use.



Fırınlar

Ovens



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (tepsi) Capacity (tray)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OFE.P4.ED	4 lü Patisserie Fırın Dijital Elektrikli 4 Burner Patisserie Oven Digital Electric	6,5 KW 220/380V	4-40x60	67 kg	80x75x53
OFE.P4.EM	4 lü Patisserie Fırın Manuel Elektrikli 4 Burner Patisserie Oven Manual Electric	6,5 KW 220/380V	4-40x60	67 kg	80x75x53
OFE.P4.ME	4 lü Patisserie Fırın Mayalandırma Elektrikli 4 Burner Patisserie Oven Yeast Electric	2,5 KW 220V	8-40x60	54 kg	80x75x88
OFE.P4.ST	4 lü Patisserie Fırın Alt Stand 4 Burner Patisserie Oven Lower Stand			29 kg	80x70x88

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı
- 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Manyetik siviç sayesinde kapı açıldığında otomatik fan durdurma
- Silikon contalı temperlenmiş cam
- Kolay temizlik imkânı sağlayan açılabilir iç cam
- Paslanmaz çelik gövde

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Equal heat distribution with Two-ay fan
- Adjustable cooking temperature between 0-300°C
- Manual or automatic humidification feature
- Automatic fan stops when the door is opened due to the magnetic switch
- Tempered glass with silicone gasket
- Openable inner glass for easy cleaning
- Stainless steel body



Fan hız kontrolü ile
homojen pişirme özelliği



Homogeneous cooking
feature with fan speed
control

TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (tepsi) Capacity (tray)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OFE.P10.ED	10'lu Döner Patisserie Fırın Dijital Elektrikli 10 Rotating Patisserie Oven Digital Electric	19 KW - 380 V	10-40x60	277 kg	102x125x115
OFE.P10.EM	10'lu Döner Patisserie Fırın Mayalandırma Elektrikli 10 Rotary Patisserie Oven Fermentation Electric	15 KW - 220 V	10-40x60	277 kg	102x125x115
OFE.P10.DV	10'lu Döner Patisserie Fırın Davlumbazlı 10 Rotating Patisserie Oven Exhaust Hood	3 KW - 220 V	10-40x60	106 kg	102x125x76
OFE.P10.ST	10'lu Döner Patisserie Fırın Alt Stand 10 Rotating Patisserie Oven Lower Stand		7-40x60	56 kg	102x128x73

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Dengeli pişirme sağlamak için tepsi kabininde çift yönlü döndürme
- Fan hız kontrolü ile istenilen ürün pişirme özelliği
- Elektrik ile çalışılabilirliği özelliği
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı
- 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Sensörlü kapı sistemi
- Silikon contalı temperlenmiş cam
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam
- Paslanmaz çelik gövde

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Bidirectional rotation in tray cabinet to ensure even cooking
- Ability to cook the desired product with fan speed control
- Ability to work with electricity
- Two-way rotating fan and Equal heat distribution
- Adjustable cooking temperature between 0-300 °C
- Adjustable cooking time and digital indicator
- Manual or Automatic Humidity Feature
- Door System with sensor
- Silicon gasket with tempered glass
- Open internal glass for easy cleaning
- Stainless steel body



Fan hız kontrolü ile
homojen pişirme özelliği

Homogeneous cooking
feature with fan speed
control

TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (tepsi) Capacity (tray)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OFE.KF.ED	Kombine Fırın Dönerli Dijital Elektrikli Combine Oven Rotary Digital Electric	13kw 380v 5,4kw 380v	7+2/40x60	360 Kg	99x138x120
OFE.KF.EM	Kombine Fırın Mayalandırma Combine Oven Fermentation	3 KW - 220 V	9/40x60	103 kg	99x138x76
OFE.KF.DV	Kombine Fırın Elektrikli Davlumbaz Combine Oven Electric Hood			15 kg	99x163x15

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 7" renkli LCD dokunmatik ekran kontrol paneli
- Yüksek kapasite program hafıza
- Resimli reçete özelliği
- Çoklu dil seçeneği
- Çok adımlı pişirme özelliği
- Eşit ısı dağılımı
- Dengeli pişirme sağlamak için tepsi kabininde çift yönlü döndürme
- 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Sensörlü kapı sistemi
- Fan hız kontrolü ile istenilen ürün pişirme özelliği
- Silikon conta temperlenmiş cam
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam
- Paslanmaz çelik gövde

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 7" with colour LCD touch screen and control pannel
- High Capacity , Program memory
- Picture recipe feature
- Multiple language option
- Multi-Step cooking feature
- Equal heat distribution
- Bidirectional rotation in tray cabinet to ensure even cooking
- Adjustable cooking temperature between 0-300 °C
- Adjustable cooking time and digital indicator
- Manual or Automatic Humidity Feature
- Door System with sensor
- Ability to cook the desired product with fan speed control
- Silicon gasket with tempered glass
- Open internal glass for easy cleaning
- Stainless steel body



**Konveksiyonlu
Fırınlar Serisi
Convection Oven Series**



Etin iç ısı, USB bağlantılı prob
aracılığıyla ekranda görüntülenir

The internal temperature of the
meat is displayed on the screen
via a USB-connected probe



Fan hız kontrolü ile poğaça
ve simit pişirme özelliği



Possibility of baking
pastries and bagels with
fan speed control

TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (tepsi) Capacity (tray)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OFE.EK.6D	6'lı Konveksiyonlu Fırın Dokunmatik Ekran Elektrikli 6 Convention Oven Touch Screen Electric	10,5 KW - 380 V	6 GN - 1/1	114 Kg	90x92x80
OFE.GK.6D	6'lı Konveksiyonlu Fırın Dokunmatik Ekran NG 6 Convention Oven Touch Screen NG	7,7 KW - 220 V	6 GN - 1/1	114 Kg	90x92x80
OFE.EK.6S	6'lı Konveksiyonlu Fırın Alt stand 6 Convention Oven Bottom stand		6 GN - 1/1	32 Kg	90x80x85

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 7" renkli LCD dokunmatik ekran kontrol paneli
- Yüksek kapasite program hafıza
- Resimli reçete özelliği
- Çoklu dil seçeneği
- Çok adımlı pişirme özelliği
- Ng ve Elektrik ile çalışılabilme özelliği
- Fan hız kontrolü ile istenilen ürün pişirme özelliği
- Ng ve Elektrik ile çalışılabilme özelliği
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı
- 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi
- Et probu ile pişirme fonksiyonu
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Sensörlü kapı sistemi
- Silikon contalı temperlenmiş cam
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam
- Paslanmaz çelik gövde

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 7" with colour LCD touch screen and control pannel
- High Capacity , Program memory
- Picture recipe feature
- Multiple language option
- Multi-Step cooking feature
- Ability to cook the desired product with fan speed control
- Ability to work with Ng-Electric
- Two-way rotating fan and Equal heat distribution
- Adjustable cooking temperature between 0-300 °C
- Adjustable cooking time and digital indicator
- Manual or Automatic Humidity Feature
- Cooking function with meat probe
- Door System with sensor
- Silicon gasket with tempered glass
- Open internal glass for easy cleaning
- Stainless steel body



Etin iç ısı, USB bağlantılı prob aracılığıyla ekranda görüntülenir

The internal temperature of the meat is displayed on the screen via a USB-connected probe



Fan hız kontrolü ile poğaça ve simit pişirme özelliği



Possibility of baking pastries and bagels with fan speed control

TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (tepsi) Capacity (tray)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OFE.EK.10D	10'lu Konveksiyonlu Fırın Dokunmatik Ekran Elektrikli 10 Convention Oven Touch Screen Electric	20 KW - 380 V	10 GN - 1/1	139 Kg	90x93x105
OFE.GK.10D	10'lu Konveksiyonlu Dokunmatik Ekran NG 10 Convention Oven Touch Screen NG	15 KW - 220 V	10 GN - 1/1	139 Kg	90x93x105
OFE.EK.10S	10'lu Konveksiyonlu Fırın Alt Stand 10 Convention Oven Bottom Stand		10 GN - 1/1	32 Kg	90x80x85

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 7" renkli LCD dokunmatik ekran kontrol paneli
- Yüksek kapasite program hafıza
- Resimli reçete özelliği
- Çoklu dil seçeneği
- Çok adımlı pişirme özelliği
- Ng ve Elektrik ile çalışılabilir özelliği
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı
- Fan hız kontrolü ile istenilen ürün pişirme özelliği
- 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- Et probu ile pişirme fonksiyonu
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Sensörlü kapı sistemi
- Silikon contalı temperlenmiş cam
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam
- Paslanmaz çelik gövde

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 7" with colour LCD touch screen and control pannel
- High Capacity , Program memory
- Picture recipe feature
- Multiple language option
- Multi-Step cooking feature
- Ability to work with Ng-Electric
- Two-way rotating fan and Equal heat distribution
- Ability to cook the desired product with fan speed control
- Adjustable cooking temperature between 0-300 °C
- Cooking function with meat probe
- Adjustable cooking time and digital indicator
- Manual or Automatic Humidity Feature
- Door System with sensor
- Silicon gasket with tempered glass
- Open internal glass for easy cleaning
- Stainless steel body



Etin iç ısı, USB bağlantılı prob aracılığıyla ekranda görüntülenir

The internal temperature of the meat is displayed on the screen via a USB-connected probe



Fan hız kontrolü ile poğaç ve simit pişirme özelliği



Possibility of baking pastries and bagels with fan speed control

TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (tepsi) Capacity (tray)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OFE.EK.20D	20'li Konveksiyonlu Fırın Dokunmatik Ekran Elektrikli 20 Convention Oven Touch Screen Electric	22 KW - 380 V	20 GN - 1/1 10 GN - 2/1	175 kg	110x115x103
OFE.GK20D	20'li Konveksiyonlu Fırın Dokunmatik Ekran NG 20 Convention Oven Touch Screen NG	19 KW - 220 V	20 GN - 1/1 10 GN - 2/1	175 kg	110x115x103
OFE.EK.20S	20'li Konveksiyonlu Fırın Alt Stand 20 Convection Oven Lower Stand		10 GN - 1/1 5 GN - 2/1	42 kg	110x105x85

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 7" renkli LCD dokunmatik ekran kontrol paneli
- Yüksek kapasite program hafıza
- Resimli reçete özelliği
- Çoklu dil seçeneği
- Çok adımlı pişirme özelliği
- Ng ve Elektrik ile çalışılabilir özelliği
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı
- Fan hız kontrolü ile istenilen ürün pişirme özelliği
- 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi
- Et probu ile pişirme fonksiyonu
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Sensörlü kapı sistemi
- Silikon contalı temperlenmiş cam
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam
- Paslanmaz çelik gövde

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 7" with colour LCD touch screen and control pannel
- High Capacity , Program memory
- Picture recipe feature
- Multiple language option
- Multi-Step cooking feature
- Ability to work with Ng-Electric
- Two-way rotating fan and Equal heat distribution
- Ability to cook the desired product with fan speed control)
- Adjustable cooking temperature between 0-300 °C
- Adjustable cooking time and digital indicator
- Manual or Automatic Humidity Feature
- Cooking function with meat probe
- Door System with sensor
- Silicon gasket with tempered glass
- Open internal glass for easy cleaning
- Stainless steel body



Etin iç ısı, USB bağlantılı prob
aracılığıyla ekranda görüntülenir

The internal temperature of the
meat is displayed on the screen
via a USB-connected probe



Fan hız kontrolü ile poğaça
ve simit pişirme özelliği



Possibility of baking
pastries and bagels with
fan speed control

TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (tepsi) Capacity (tray)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OFE.EK.40D	40'lı Konveksiyonlu Fırın Dokunmatik Ekran Elektrikli 40 Convention Oven Touch Screen Electric	45 KW - 380 V	40 GN - 1/1 20 GN - 2/1	360 Kg	115x117x187
OFE.GK.40D	40'lı Konveksiyonlu Fırın Dokunmatik Ekran NG 40 Convention Oven Touch Screen NG	40 KW - 220 V	40 GN - 1/1 20 GN - 2/1	360 Kg	115x117x187
OFE.EK.40T	40'lı Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti 40 Tray Transportation Trolley With Kit		40 GN - 1/1 20 GN - 2/1	47 Kg	69x95x163

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 7" renkli LCD dokunmatik ekran kontrol paneli
- Yüksek kapasite program hafıza
- Resimli reçete özelliği
- Çoklu dil seçeneği
- Çok adımlı pişirme özelliği
- Fan hız kontrolü ile istenilen ürün pişirme özelliği
- Ng ve Elektrik ile çalışılabilme özelliği
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı
- 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- Et probu ile pişirme fonksiyonu
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Sensörlü kapı sistemi
- Silikon contalı temperlenmiş cam
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam
- Paslanmaz çelik gövde

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 7" with colour LCD touch screen and control pannel
- High Capacity , Program memory
- Picture recipe feature
- Multi-language section/choose
- Multiple language option
- Ability to cook the desired product with fan speed control
- Ability to work with Electric
- Two-way rotating fan and Equal heat distribution
- Adjustable cooking temperature between 0-300 °C
- Cooking function with meat probe
- Adjustable cooking time and digital indicator
- Manual or Automatic Humidity Feature
- Door System with sensor
- Silicon gasket with tempered glass
- Open internal glass for easy cleaning
- Stainless steel body



Pizza Fırını Pizza Oven



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (tepsi) Capacity (tray)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	İç Ebat (cm) Inner Dimensions (cm)
OFE.PF.01	Pizza Fırını Elektrikli Pizza Oven Electric	3,6 KW - 380 V	Ø 250 mm x 4	73 Kg	52x54x140
OFE.PF.04	Pizza Fırını Elektrikli Pizza Oven Electric	6,3 KW - 380 V	Ø 250 mm x 5	102 Kg	62x64x170
OFE.PF.07	Pizza Fırını Elektrikli Pizza Oven Electric	4,6 KW - 380 V	Ø 250 mm x 6	84 Kg	70x72x170

Kod / Code	Ürün Adı / Description	Ebatlar Dimension (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Fiyat Price
OFE.PF.03	Pizza Fırını Alt Stand Pizza Oven Bottom Stand	72x83x86	25 kg	800 €
OFE.PF.06	Pizza Fırını Alt Stand Pizza Oven Bottom Stand	89x81x86	30 kg	800 €
OFE.PF.09	Pizza Fırını Alt Stand Pizza Oven Bottom Stand	97x89x86	32 kg	800 €



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Her kat için bağımsız ayarlanabilir (85 - 400 C) termostat sistemi
- Pişirme yüzeyi ateş tuğlası
- Ağırlık mekanizması ile çalışan geniş camlı kapak sistemi
- Kazan içi ısı kaybını en aza indiren izolasyon sistemi
- Her kat için ayrı aydınlatma lambası
- Katlara özel manuel sıcaklık göstergesi

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adjustable for each floor (85 - 400 C) thermostat system
- Cooking surface stone base
- Large mirror cover system with heavy mechanism
- Isolation System, minimum heat loss
- Lighting lamp for every floor
- Manual heat indicator for floor



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (tepsi) Capacity (tray)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	İç Ebat (cm) Inner Dimensions (cm)
OFE.PF.02	Pizza Fırını Elektrikli Pizza Oven Electric	7,2 KW - 380 V	Ø 250 mm x 4+4	118 Kg	52x54x140-2
OFE.PF.05	Pizza Fırını Elektrikli Pizza Oven Electric	12,6 KW - 380 V	Ø 250 mm x 5+5	173 Kg	62x64x170-2
OFE.PF.08	Pizza Fırını Elektrikli Pizza Oven Electric	9,2 KW - 380 V	Ø 250 mm x 6+6	144 Kg	70x72x170-2

Kod / Code	Ürün Adı / Description	Ebatlar Dimension (mm)	Ağırlık Weight (kg)
OFE.PF.03	Pizza Fırını Alt Stand Pizza Oven Bottom Stand	72x83x86	25 kg
OFE.PF.06	Pizza Fırını Alt Stand Pizza Oven Bottom Stand	89x81x86	30 kg
OFE.PF.09	Pizza Fırını Alt Stand Pizza Oven Bottom Stand	97x89x86	32 kg



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Her kat için bağımsız ayarlanabilir (85 - 400 C) termostat sistemi
- Pişirme yüzeyi ateş tuğlası
- Ağırlık mekanizması ile çalışan geniş camlı kapak sistemi
- Kazan içi ısı kaybını en aza indiren izolasyon sistemi
- Her kat için ayrı aydınlatma lambası
- Katlara özel manuel sıcaklık göstergesi

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adjustable for each floor (85 - 400 C) thermostat system
- Cooking surface stone base
- Large mirror cover system with heavy mechanism
- Isolation System, minimum heat loss
- Lighting lamp for every floor
- Manual heat indicator for floor



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OFE.KPF.1E	Konveyörlü Pizza Fırını Elektrikli 90 Pizza / Saat Conveyor Pizza Oven Electric 90 Pizzas / Hour	23 KW	140 Kg	191x100x60
OFE.KPF.1S	Konveyörlü Pizza Fırını Alt Stand Conveyor Pizza Oven Bottom Stand		49 Kg	93x100x81

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Mikroişlemci (PLC) kontrollü programlama
- Programlı hafızalama, Program dışı manuel çalışma olanağı
- Komple paslanmaz gövde
- Düşük elektrik tüketimi ve ürüne odaklanan pişirme sistemi sayesinde homojen pişirme
- LCD dokunmatik ekran ile kolay kullanım
- 1 dk ile 60 dk pişirme süresi aralığı
- Hızlı ve verimli bir çalışma ile zamandan kazanım
- Düşük enerji sarfıyatı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Microprocessor (PLC) - controlled programming
- Program storage, the program enables non-manual work
- Complete stainless steel body
- Low power consumption and product-focused system
- provides uniform cooking
- LCD touch screen for easy use
- 1 min. and 60 min. cooking time interval
- Fast and efficient with recovery time
- Low energy consumption



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite Capacity	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Piştirme Ölçüsü Cooking measure (mm)
OFE.GPF.1D	Döner Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Rotary Base Gas Pizza Oven	40 Kw 230 Vac 50 Hz	Ø 300 mm 6 pizza 75 Pizza / saat 75 Pizza / Hour	680 Kg	1000

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 7" Renkli Dokunmatik kontrol Paneli
- Ekrandan ayarlanabilir alev boyu (0-10) arası
- Ekrandan ayarlanabilir tabla hızı (0-10) arası
- Üst sıcaklık set değeri ve üst sıcaklık gösterimi
- Maximum alt ve üst sıcaklık belirleme
- Minimum alt ve üst sıcaklık belirleme
- 0° C – 400° C arasında ayarlanabilir piştirme sıcaklığı ve dijital göstergesi
- 450° C lik limit termostat
- 220 V. 50/60 Hz. Çalışma Gücü
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği
- 450 mm fırın iç yüksekliği
- 500x215 mm kapı ölçüsü
- Refraktör Piştirme Taşı
- Taş Kubbe İç Hazne

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 7 "Color Touch Control Panel
- Adjustable flame length (0-10) from the screen
- Adjustable table speed (0-10) from the screen
- Upper temperature set value and upper temperature display
- Maximum upper and lower temperature determination
- Minimum lower and upper temperature determination
- Adjustable cooking temperature and digital display from 0 °C to 400 °C
- 450 °C limit thermostat
- 220 V. 50/60 Hz. Working Power
- Ability to work with LPG and NG
- 450 mm oven interior height
- 500x215 mm door size
- Refractor Cooking Stone
- Stone Dome Inner Reservoir





Modüler Fırın Serisi

Modular Oven Series



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OFE.BF.01E	Modüler Baklava Fırını Mini Tek Kat Modular Baklava Oven Mini Single	5,4 KW - 380 V	125 kg	61x90x17
OFE.BF.01M	Modüler Baklava Fırını Mayalama Modular Baklava Oven Fermentation	3 KW - 220 V	140 kg	6-40x60
OFE.BF.01S	Modüler Baklava Fırını Alt Stand Modular Baklava Oven Lower Stand		60 kg	99x120x83
OFE.BF.01D	Modüler Baklava Fırını Mini Davlumbazlı Modular Baklava Oven Mini Exhaust Hood		18 kg	99x164x20

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 7" TFT Kapasitif renkli dokunmatik ekran kontrol paneli
- Yüksek kapasite program hafıza
- Resimli reçete özelliği
- Çoklu dil seçeneği
- Ayarlanabilir alt ve üst ısı sıcaklıkları
- 300 °C ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- Gerçek zaman saati ile otomatik çalışma özelliği
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Her katı bağımsız çalıştırılabilir
- İsteğe göre tek, iki veya üç kat yapılabilir
- Eşit ısı dağılımı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 7" TFT Capacitive color touch screen control panel
- High capacity program memory
- Picture recipe feature • Multi-language option
- Adjustable lower and upper heat temperatures
- 300 °C adjustable cooking temperature
- Automatic working feature with real time clock
- Manual or automatic humidification feature
- Ability to operate each floor independently
- It can be made in one, two or three deck upon request
- Equal heat distribution



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OFE.BF.02E	Modüler Baklava Fırını Midi Tek kat Modular Baklava Oven Midi Single	10,8 KW - 380 V	125 Kg	123x90x20
OFE.BF.02M	Modüler Baklava Fırını Mayalama Modular Baklava Oven Fermentation	3 KW - 220 V	195 Kg	12-40x60
OFE.BF.02S	Modüler Baklava Oven Lower Stand Modular Baklava Oven Lower Stand		70 Kg	178X112X103
OFE.BF.02D	Modüler Baklava Fırını Mini Davlumbazlı Modular Baklava Oven Mini Exhaust Hood		35 Kg	178X163X27

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 7" TFT Kapasitif renkli dokunmatik ekran kontrol paneli
- Yüksek kapasite program hafıza
- Resimli reçete özelliği
- Çoklu dil seçeneği
- Ayarlanabilir alt ve üst ısı sıcaklıkları
- 300 °C ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- Gerçek zaman saati ile otomatik çalışma özelliği
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Her katı bağımsız çalıştırabilme
- İsteğe göre tek, iki veya üç kat yapılabilir
- Eşit ısı dağılımı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 7" TFT Capacitive color touch screen control panel
- High capacity program memory
- Picture recipe feature • Multi-language option
- Adjustable lower and upper heat temperatures
- 300 °C adjustable cooking temperature
- Automatic working feature with real time clock
- Manual or automatic humidification feature
- Ability to operate each floor independently
- It can be made in one, two or three deck upon request
- Equal heat distribution



Bulaşık Makineleri

Dishwashers



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Enerji Energy	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Kapasite Capacity
OBE.BYM.01	Bardak Yıkama Makinesi Glass Dishwasher Machine	3.5 kW	220 V	40	45x50x77	500 Bardak/S 500 Glass/H
OBE.BYM.02	Dijital Bardak Yıkama Makinesi Digital Glass Dishwasher Machine	3.5 kW	220 V	40	45x50x77	500 Bardak/S 500 Glass/H
OBE.DP	Deterjan Pompası Detergant Pump					
OBE.DP	Parlatıcı Pompa Rinse Pump					

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı.
- Suya temas eden yüzeyler 304 paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Sepetler 1 adet 40cmx40cm bardak sepeti, 1 adet yuvarlak kaşık çatak ve bıçak sepeti.
- Her yıkama periyodu için 2,5 litre su tüketimi.
- Otomatik ve kullanıcı dostu elektromekanik kontrol paneli.
- Yıkama programı periyodu;
- Manuel 120 sn.
- Dijital 60-90-120-180 sn.
- Enerji, deterjan ve su kullanımında tasarruf sağlar.
- Yıkama kolları güçlendirilmiş polypropylen (PP)'dir.
- Ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik optimizasyonu.
- Kolay başlatma; boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkânı.
- Elektriksel komponentler ve kablolama sistemleri uluslararası standartlara ve güvenlik yönetmeliklerine uygun.
- Tüm gövde izole edilmiş ve suya karşı IPX5 koruma standardındadır Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları termostat kontrollü.
- Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi.
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile)
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C)

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel body, boiler and washing tank.
- Surfaces that contact with water are made of 304 stainless steel.
- Baskets 1 40cmx40cm glass basket, 1 round spoon fork and knife basket.
- Water consumption of 2.5 liters for each washing period.
- Automatic and user-friendly electromechanical control panel.
- Washing program period;
- Manual 120 sec.
- Digital 60-90-120-180 sec.
- Saves energy, detergent and water usage.
- Washing arms are reinforced polypropylene (PP).
- Height optimization with adjustable feet.
- Easy start-up; one-touch water filling and heating of boiler and wash tanks.
- Electrical components and wiring systems comply with international standards and safety regulations.
- The entire body is insulated and has IPX5 protection standard against water. Rinsing and washing temperatures are thermostat controlled for efficient washing.
- Valve system that prevents the return of water from the machine to the installation.
- Washing water temperature 55-60°C (provided that the feed water is at least 2 bar and 50°C)
- Rinse water temperature 80-85°C (feed water at least 2 bar and 50°C)

Besleme gerilimi/ Supply voltage	230V~NPE / 50 Hz
Su giriş basıncı ve sıcaklığı / Water inlet pressure and temperature	2-4 Bar / 50 °C
Toplam güç / Total power	3.5 kW
Yıkama ve durulama ısı gücü / Washing and rinsing power	2 / 3 kW
Yıkama Kapasitesi (bardak / saat) / Washing Capacity (glass / hour)	500 (Max.)
Atık su tahliye bağlantısı/ / Waste water discharge connection	3/4 " (Ø 28 mm)
Yıkama Kapasitesi (sepet / saat) / Washing Capacity (basket / hour)	30
Gürültü seviyesi / Noise level	70 dBA
Yıkama / Durulama tankı kapasitesi / Wash / Rinse tank capacity	18,4 / 2,8 lt
Brüt Ağırlık / Gross weight	40 (±5) kg
Yıkama program sayısı / Number of washing programs	1
Ölçüler / Dimensions	450x500x770 mm
Program süreleri / Program times	120
Koruma sınıfı / Protection class	IPX5
Yıkama suyu sıcaklığı / Washing water temperature	55-60°C
Sepet ölçüsü / Basket size	40 x 40 cm
Durulama suyu sıcaklığı / Rinse water temperature	80-85 °C (max.)
Yükleme yüksekliği / Loading height	330 mm
Su giriş bağlantısı / Water inlet connection	3/4 "
Eğim / Slope	6°
Yıkama pompası gücü / Wash pump power	0.27 kW



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Enerji Energy	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Kapasite Capacity
OBE.BY.500	Tezgah Altı Bulaşık Yıkama Makinesi Counter -Type Dishwasher	6.5 kW	220-380 V	65	65x59x83	500 Bulaşık/S 500 Dish/H
OBE.BY.500D	Dijital Tezgah Altı Bulaşık Yıkama Makinesi Digital Counter -Type Dishwasher	6.5 kW	220-380 V	65	65x59x83	500 Bulaşık/S 500 Dish/H
OBE.DP	Deterjan Pompası Detergant Pump					
OBE.DP	Parlatıcı Pompa Rinse Pump					

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı
- Suya temas eden yüzeyler 304 paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Hijyenik yıkama tankı
- 3 Sepet (Bardak/Tabak) (Sepet ölçüleri 50cmx50cm) ve yuvarlak Çatal, Kaşık ve bıçak.)
- Her yıkama periyodu için 2.8 litre su tüketimi
- Manuel ve Dijital seçeneği mevcuttur
- Manuel'de 3 program(60,90,120 sn) yıkama programı
- Dijital'de 4 program(60,90,120,180 sn) yıkama programı
- Ekran üzerinde arıza durum takibi
- Kullanıcı dostu dijital kontrol paneli (Kirlilik ayarı,Su değiştirme ayarı)
- Enerji, deterjan ve su kullanımında tasarruf
- Yıkama kolları, paslanmaz çelik veya güçlendirilmiş polypropylen (PP)'den mevcuttur
- Ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik optimizasyonu
- Kolay başlatma; boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı
- Elektriksel komponentler ve kablolama sistemleri uluslararası standartlara ve güvenlik yönetmeliklerine uygun
- Tüm gövde izole edilmiş ve suya karşı IPX5 koruma standardındadır
- Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları dijital kontrollü
- Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile)
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile)

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel body, boiler and wash tank
- Surfaces that contact with water are made of 304 stainless steel.
- Hygienic washing tank
- 3 Baskets (Cups / Plates) (Basket dimensions 50cmx50cm) and round Forks, Spoons and knives
- 2.8 liters of water consumption per wash cycle
- Manual and Digital option available
- 3 program(60,90,120 sec) washing program in manual
- 4 program(60,90,120,180 sec) washing program in digital
- Fault status tracking on the screen
- User-friendly digital control panel (Pollution setting, Water change setting)
- Saving in energy, detergent and water usage
- Washing arms available in stainless steel or reinforced polypropylene (PP)
- Height optimization with adjustable feet
- Easy start; One-touch water filling and heating of boilers and wash tanks
- Electrical components and wiring systems comply with international standards and safety regulations
- The whole body is insulated and IPX5 protection against water
- Digitally controlled rinsing and washing temperatures for effective washing
- Valve system that prevents the water in the machine from returning to the installation
- Washing water temperature 55-60°C (provided that the feed water is at least 2 bar and 50°C)
- Rinsing water temperature 80-85°C (provided that the feed water is at least 2 bar and 50°C)

Besleme gerilimi/ Supply voltage	230V~NPE / 50 Hz
Durulama pompası gücü / Rinse pump power	0,25 kW
Toplam güç / Total power	6,5 kW
Su giriş basıncı ve sıcaklığı / Water inlet pressure and temperature	2-4 Bar / 50 °C
Yıkama Kapasitesi (bardak / saat) / Washing Capacity (glass / hour)	560 (Max.)
Isıtıcı gücü	2 / 5 kW
Atık su tahliye bağlantısı / Waste water discharge connection	3/4 " (Ø 28 mm)
Yıkama / Durulama tankı kapasitesi / Wash / Rinse tank capacity	27 / 6 lt
Gürültü seviyesi / Noise level	70 dBA
Yıkama program sayısı / Number of washing programs	M:3 D:4
Brüt ağırlık / Gross weight	65 (±5) kg
Program süresi / Program times	M:60,90,120 D:60,90,120,180
Program süreleri / Program times	120
Ölçüler / Dimensions	650x590x830 mm
Yıkama suyu sıcaklığı / Washing water temperature	55-60°C
Koruma sınıfı / Protection class	IPX5
Durulama suyu sıcaklığı/ / Rinse water temperature	80-85 °C (max.)
Sepet ölçüsü / Basket dimensions	50 x 50 cm
Yükleme yüksekliği / Loading height	335 mm
Yıkama pompası gücü / Wash pump power	0.66 kW
Eğim / Slope	6°



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Enerji Energy	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Kapasite Capacity
OBE.BY.1000	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Guillotine-Type Dishwasher Machine	10 kW	380 V	110	70X77X140	1000 Bulaşık/S 1000 Dish/H
OBE.BY.1000D	Dijital Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Digital Guillotine-Type Dishwasher Machine	10 kW	380 V	110	70X77X140	1000 Bulaşık/S 1000 Dish/H
OBE.DP	Deterjan Pompası Detergant Pump					
OBE.DP	Parlatıcı Pompa Rinse Pump					

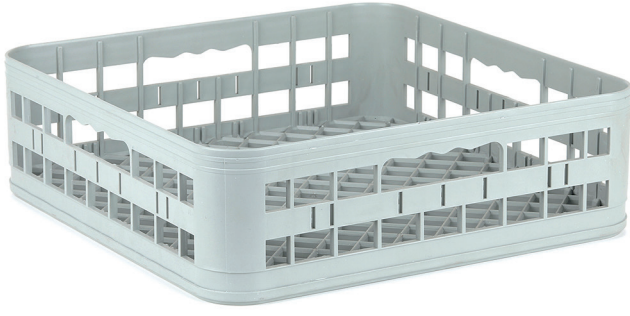
TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı
- Suya temas eden yüzeyler 304 paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Hijyenik yıkama tankı
- 3 Sepet (Bardak/Tabak) (Sepet ölçüleri 50cmx50cm) ve yuvarlak Çatal, Kaşık ve bıçak
- Her yıkama periyodu için 2.8 litre su tüketimi
- Manuel ve Dijital seçeneği mevcuttur
- Manuel'de 3 program(60,90,120 sn) yıkama programı
- Dijital'de 4 program(60,90,120,180 sn) yıkama programı
- Ekran üzerinde arıza durum takibi
- Kullanıcı dostu dijital kontrol paneli (Kirlilik ayarı, Su değiştirme ayarı)
- Enerji, deterjan ve su kullanımında tasarruf
- Yıkama kolları, paslanmaz çelik veya güçlendirilmiş polypropylen (PP)'den mevcuttur
- Ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik optimizasyonu.
- Kolay başlatma; boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı.
- Elektriksel komponentler ve kablolama sistemleri uluslararası standartlara ve güvenlik yönetmeliklerine uygun.
- Tüm gövde izole edilmiş ve suya karşı IPX5 koruma standardındadır.
- Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları dijital kontrollü
- Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile)
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile)

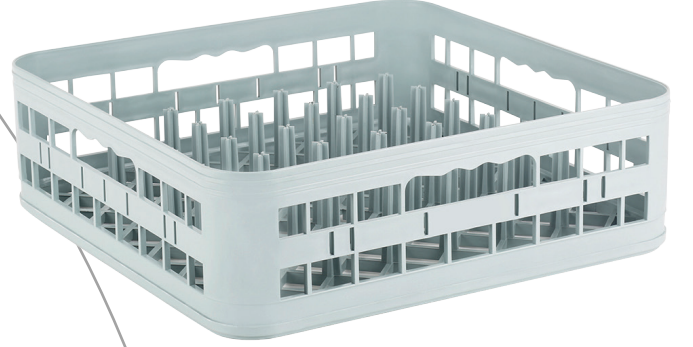
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel body, boiler and washing tank
- Surfaces that contact with water are made of 304 stainless steel.
- Hygienic washing tank
- 3 Baskets (Cups / Plates) (Basket dimensions 50cmx50cm) and round Forks, Spoons and knives
- Water consumption of 2.8 liters per wash cycle
- Manual and Digital option available
- 3 washing programs in manual (60,90,120 sec)
- 4 programs in digital (60,90,120,180 sec) washing program
- On-screen fault status tracking
- User-friendly digital control panel (Pollution adjustment, Water change setting)
- Savings in energy, detergent and water use
- Washing arms, stainless steel or reinforced polypropylene
- Available from (PP)
- Height optimization with adjustable feet
- Easy start-up; one-touch water filling of boiler and wash tanks and heating possibility
- Electrical components and cabling systems international complies with standards and safety regulations
- Whole body isolated and IPX5 protection against water standard
- Digital control of rinse and wash temperatures for efficient washing
- Valve system that prevents the return of water from the machine to the installation
- Wash water temperature 55-60°C (feed water at least 2 bar and 50°C provided that it is at temperature)
- Rinse water temperature 80-85°C (feed water at least 2 bar and Provided that it is at a temperature of 50°C)

Besleme gerilimi/ Supply voltage	230V~NPE / 50 Hz
Toplam güç / Total power	10 kW
Su giriş basıncı ve sıcaklığı / Water inlet pressure and temperature	2-4 Bar / 50 °C
Yıkama Kapasitesi (bardak / saat) / Washing Capacity (glass / hour)	1108 (Max.)
Isıtıcı gücü	2 / 9 kW
Atık su tahliye bağlantısı / Waste water discharge connection	3/4 " (Ø 28 mm)
Yıkama / Durulama tankı kapasitesi / Wash / Rinse tank capacity	23 / 7 lt
Gürültü seviyesi / Noise level	70 dBA
Yıkama program sayısı / Number of washing programs	M:3 D:4
Brüt ağırlık / Gross weight	110 (±5) kg
Program süresi / Program times	M:60,90,120 / D:60,90,120,180
Ölçüler / Dimensions	700x785x1480 (1960) mm
Yıkama suyu sıcaklığı / Washing water temperature	55-60°C
Koruma sınıfı / Protection class	IPX5
Durulama suyu sıcaklığı / Rinse water temperature	80-85 °C (max.)
Sepet ölçüsü / Basket dimensions	50 x 50 cm
Su giriş bağlantısı / Water inlet connection	3/4 "
Yükleme yüksekliği / Loading height	445 mm
Yıkama pompası gücü/ Yıkama pompası gücü	0.66 kW
Eğim / Slope	6°



OBE.40B



OBE.40T



OBE.50B



OBE.50T



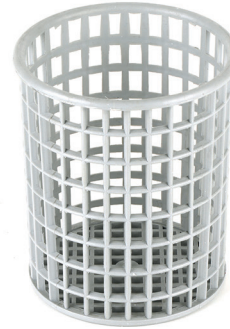
OBE.50KC

Bulaşık Makinesi Basketleri

Dishwasher Baskets



OBE.BKC



OBE.YKC

TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	Ürün Adı Description	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)
OBE.40B	40X40 Bardak Basketi 40x40 Glass Basket	40x40x12 cm	0,8 kg
OBE.40T	40X40 Tabak Basketi 40x40 Plate Basket	40x40x12 cm	0,8 kg
OBE.50B	50X50 Bardak Basketi 50x50 Glass Basket	50x50x10 cm	1,25 kg
OBE.50T	50X50 Tabak Basketi 50x50 Plate Basket	50x50x10 cm	1,6 kg
OBE.50KC	50X50 Kaşık Çatal Basketi 50x50 Cutlery Basket	50x50x10 cm	1,4 kg
OBE.BKC	Bölmeli Kaşıklık Basketi Compartmental Cutlery Basket	4,1x10,5x8,4 cm	0,64 kg
OBE.YKC	Yuvarlak Kaşıklık Basketi Round Cutlery Basket	4,4x6,7x5,8 cm	70 gr



Soğutma Ekipmanları

Cooling Equipments



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapı Sayısı Door Num	Kapasite (lt) Capacity (lt)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)
OSE.TTB.2S	2 Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı (-2/+8°) 2 Door Counter Type Refrigerator (-2/+8°)	2	250	150x60x85	106 Kg
OSE.TTB.3S	3 Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı (-2/+8°) 3 Door Counter Type Refrigerator (-2/+8°)	3	400	200x60x85	135 Kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı -2/+8 °C (tropikal 43 °C)
- Geniş iç hacim
- Paslanmaz çelik gövde.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları.
- Defrosans esnasında otomatik su buharlaştırma
- Elektronik Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge
- Her kapı için 1 adet raf
- 50mm kalınlığında 'ozon dostu' poliüretan ızalasyon.
- - Isı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlayan 40kg/m3 densiteye sahip iç gövde
- - CFC içermeyen çevre dostu "R-290" soğutucu gaz
- - Fanlı soğutma

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Operating range -2/+8 °C (tropical 43 °C)
- Large interior volume
- Stainless steel body.
- Fixed self-closing doors at 45 degrees.
- Evaporator with aluminum panel and copper tube.
- Adjustable, stainless steel shelf slots.
- Automatic water evaporation during defrosting
- Digital display with electronic temperature and defrost control
- 1 shelf for each door
- 50mm thick 'ozone friendly' polyurethane insulation.
- Inner body with 40kg/m3 density providing energy saving with thermal insulation
- CFC-free environmentally friendly "R-290" refrigerant
- Fan cooling



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapı Sayısı Door Num	Kapasite (lt) Capacity (lt)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)
OSE.TTD.2S	2 Kapılı Tezgah Tipi Dondurucu (-18°) 2 Door Counter Type Freezer (-18°)	2	250	150x60x85	118 Kg
OSE.TTD.3S	3 Kapılı Tezgah Tipi Dondurucu (-18°) 3 Door Counter Type Freezer (-18°)	3	400	200x60x85	147 Kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/-18 °C (tropikal 43 °C)
- Geniş iç hacim
- Paslanmaz çelik gövde.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları.
- Defrosans esnasında otomatik su buharlaştırma
- Elektronik Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge
- Her kapı için 1 adet raf
- 50mm kalınlığında 'ozon dostu' poliüretan ızalasyon.
- Isı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlayan 40kg/m3 densiteye sahip iç gövde
- CFC içermeyen çevre dostu "R-290" soğutucu gaz
- Fanlı soğutma

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Operating range 0/-18 °C (tropical 43 °C)
- Large interior volume
- Stainless steel body.
- Fixed self-closing doors at 45 degrees.
- Evaporator with aluminum panel and copper tube.
- Adjustable, stainless steel shelf slots.
- Automatic water evaporation during defrosting
- Digital display with electronic temperature and defrost control
- 1 shelf for each door
- 50mm thick 'ozone friendly' polyurethane insulation.
- Inner body with 40kg/m3 density providing energy saving with thermal insulation
- CFC-free environmentally friendly "R-290" refrigerant
- Fan cooling



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapı Sayısı Door Num	Kapasite (lt) Capacity (lt)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)
OSE.TTBC.2S	2 Kapılı Cam Kapaklı Tezgah Tipi Buzdolabı (-2/+8°) 2 Glass Door Counter Type Refrigerator (-2/+8°)	2	250	150x60x85	110 Kg
OSE.TTBC.3S	3 Kapılı Cam Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı (-2/+8°) 3 Glass Counter Type Refrigerator (-2/+8°)	3	400	200x60x85	140 Kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı -2/+8 °C (tropikal 43 °C)
- Geniş iç hacim
- Paslanmaz çelik gövde.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları.
- Defrosans esnasında otomatik su buharlaştırma
- Elektronik Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge
- Her kapı için 1 adet raf
- 50mm kalınlığında 'ozon dostu' poliüretan ızalasyon.
- Isı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlayan 40kg/m3 densiteye sahip iç gövde
- CFC içermeyen çevre dostu "R-290" soğutucu gaz
- Fanlı soğutma
- Temperli cam

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Operating range -2/+8 °C (tropical 43 °C)
- Large interior volume
- Stainless steel body.
- Fixed self-closing doors at 45 degrees.
- Evaporator with aluminum panel and copper tube.
- Adjustable, stainless steel shelf slots.
- Automatic water evaporation during defrosting
- Digital display with electronic temperature and defrost control
- 1 shelf for each door
- 50mm thick 'ozone friendly' polyurethane insulation.
- Inner body with 40kg/m3 density providing energy saving with thermal insulation
- CFC-free environmentally friendly "R-290" refrigerant
- Fan cooling
- Tempered glass



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapı Sayısı Door Num	Kapasite (lt) Capacity (lt)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)
OSE.TTDC.2S	2 Kapılı Cam Kapaklı Tezgah Tipi Dondurucu (-18°) 2 Glass Door Counter Type Freezer (-18°)	2	250	150x60x85	122 Kg
OSE.TTDC.3S	3 Kapılı Cam Kapaklı Tezgah Tipi Dondurucu (-18°) 3 Glass Door Counter Type Freezer (-18°)	3	400	200x60x85	152 Kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/-18°C (tropikal 43 °C)
- Geniş iç hacim
- Paslanmaz çelik gövde.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları.
- Defrosans esnasında otomatik su buharlaştırma
- Elektronik Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge
- Her kapı için 1 adet raf
- 50mm kalınlığında 'ozon dostu' poliüretan ızalasyon.
- Isı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlayan 40kg/m3 densiteye sahip iç gövde
- CFC içermeyen çevre dostu "R-290" soğutucu gaz
- Fanlı soğutma
- Temperli cam

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Operating range 0/-18 °C (tropical 43 °C)
- Large interior volume
- Stainless steel body.
- Fixed self-closing doors at 45 degrees.
- Evaporator with aluminum panel and copper tube.
- Adjustable, stainless steel shelf slots.
- Automatic water evaporation during defrosting
- Digital display with electronic temperature and defrost control
- 1 shelf for each door
- 50mm thick 'ozone friendly' polyurethane insulation.
- Inner body with 40kg/m3 density providing energy saving with thermal insulation
- CFC-free environmentally friendly "R-290" refrigerant
- Fan cooling
- Tempered glass



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapı Sayısı Door Num	Kapasite (lt) Capacity (lt)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)
OSE.TTB.2G	2 Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı (-2/+8°) 2 Door Counter Type Refrigerator (-2/+8°)	2	300	150x70x85	115 Kg
OSE.TTB.3G	3 Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı (-2/+8°) 3 Door Counter Type Refrigerator (-2/+8°)	3	500	200x70x85	142 Kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı -2/+8 °C (tropikal 43 °C)
- Geniş iç hacim
- Paslanmaz çelik gövde.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları.
- Defrosans esnasında otomatik su buharlaştırma
- Elektronik Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge
- Her kapı için 1 adet raf
- 50mm kalınlığında 'ozon dostu' poliüretan izolasyon.
- Isı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlayan 40kg/m3 densiteye sahip iç gövde
- CFC içermeyen çevre dostu "R-290" soğutucu gaz
- Fanlı soğutma

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Operating range -2/+8 °C (tropical 43 °C)
- Large interior volume
- Stainless steel body.
- Fixed self-closing doors at 45 degrees.
- Evaporator with aluminum panel and copper tube.
- Adjustable, stainless steel shelf slots.
- Automatic water evaporation during defrosting
- Digital display with electronic temperature and defrost control
- 1 shelf for each door
- 50mm thick 'ozone friendly' polyurethane insulation.
- Inner body with 40kg/m3 density providing energy saving with thermal insulation
- CFC-free environmentally friendly "R-290" refrigerant
- Fan cooling



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapı Sayısı Door Num	Kapasite (lt) Capacity (lt)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)
OSE.TTD.2G	2 Kapılı Tezgah Tipi Dondurucu (-18°) 2 Door Counter Type Freezer (-18°)	2	300	150x70x85	127 Kg
OSE.TTD.3G	3 Kapılı Tezgah Tipi Dondurucu (-18°) 3 Door Counter Type Freezer (-18°)	3	500	200x70x85	155 Kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/-18 °C (tropikal 43 °C)
- Geniş iç hacim
- Paslanmaz çelik gövde.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları.
- Defrosans esnasında otomatik su buharlaştırma
- Elektronik Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge
- Her kapı için 1 adet raf
- 50mm kalınlığında 'ozon dostu' poliüretan izolasyon.
- Isı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlayan 40kg/m3 densiteye sahip iç gövde
- CFC içermeyen çevre dostu "R-290" soğutucu gaz
- Fanlı soğutma

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Operating range 0/-18 °C (tropical 43 °C)
- Large interior volume
- Stainless steel body.
- Fixed self-closing doors at 45 degrees.
- Evaporator with aluminum panel and copper tube.
- Adjustable, stainless steel shelf slots.
- Automatic water evaporation during defrosting
- Digital display with electronic temperature and defrost control
- 1 shelf for each door
- 50mm thick 'ozone friendly' polyurethane insulation.
- Inner body with 40kg/m3 density providing energy saving with thermal insulation
- CFC-free environmentally friendly "R-290" refrigerant
- Fan cooling



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapı Sayısı Door Num	Kapasite (lt) Capacity (lt)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)
OSE.TTBC.2G	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı (-2/+8°) Glass Counter Type Refrigerator (-2/+8°)	2	300	150x70x85	120 Kg
OSE.TTBC.3G	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı (-2/+8°) Glass Counter Type Refrigerator (-2/+8°)	3	500	200x70x85	148 Kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı -2/+8 °C (tropikal 43 °C)
- Geniş iç hacim
- Paslanmaz çelik gövde.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları.
- Defrosans esnasında otomatik su buharlaştırma
- Elektronik Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge
- Her kapı için 1 adet raf
- 50 mm kalınlığında 'ozon dostu' poliüretan izolasyon.
- Isı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlayan 40kg/m3 densiteye sahip iç gövde
- CFC içermeyen çevre dostu "R-290" soğutucu gaz
- Fanlı soğutma
- Temperli cam

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Operating range -2/+8 °C (tropical 43 °C)
- Large interior volume
- Stainless steel body.
- Fixed self-closing doors at 45 degrees.
- Evaporator with aluminum panel and copper tube.
- Adjustable, stainless steel shelf slots.
- Automatic water evaporation during defrosting
- Digital display with electronic temperature and defrost control
- 1 shelf for each door
- 50mm thick 'ozone friendly' polyurethane insulation.
- Inner body with 40kg/m3 density providing energy saving with thermal insulation
- CFC-free environmentally friendly "R-290" refrigerant
- Fan cooling
- Tempered glass



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapı Sayısı Door Num	Kapasite (lt) Capacity (lt)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)
OSE.TTDC.2G	2 Kapılı Cam Kapaklı Tezgah Tipi Dondurucu (-18°) 2 Glass Door Counter Type Freezer (-18°)	2	300	150x70x85	132 Kg
OSE.TTDC.3G	3 Kapılı Cam Kapaklı Tezgah Tipi Dondurucu (-18°) 3 Glass Door Counter Type Freezer (-18°)	3	500	200x70x85	160 Kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/-18 °C (tropikal 43 °C)
- Geniş iç hacim
- Paslanmaz çelik gövde.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları.
- Defrosans esnasında otomatik su buharlaştırma
- Elektronik Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge
- Her kapı için 1 adet raf
- 50mm kalınlığında 'ozon dostu' poliüretan ızalasyon.
- Isı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlayan 40kg/m3 densiteye sahip iç gövde
- CFC içermeyen çevre dostu "R-290" soğutucu gaz
- Fanlı soğutma
- Temperli cam

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Operating range 0/-18 °C (tropical 43 °C)
- Large interior volume
- Stainless steel body.
- Fixed self-closing doors at 45 degrees.
- Evaporator with aluminum panel and copper tube.
- Adjustable, stainless steel shelf slots.
- Automatic water evaporation during defrosting
- Digital display with electronic temperature and defrost control
- 1 shelf for each door
- 50mm thick 'ozone friendly' polyurethane insulation.
- Inner body with 40kg/m3 density providing energy saving with thermal insulation
- CFC-free environmentally friendly "R-290" refrigerant
- Fan cooling
- Tempered glass



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapı Sayısı Door Num	Kapasite (lt) Capacity (lt)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)
OSE.DTB.1G	1 Kapılı Dik Tip Buzdolabı (-2/+8°) 1 Door Vertical Type Refrigerator (-2/+8°)	1	700	70x87x210	135 kg
OSE.DTB.2G	2 Kapılı Dik Tip Buzdolabı (-2/+8°) 2 Door Vertical Type Refrigerator (-2/+8°)	2	1400	140x87x210	220 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı -2/+8 °C (tropikal 43 °C)
- Geniş iç hacim
- Paslanmaz çelik gövde.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları.
- Defrosans esnasında otomatik su buharlaştırma
- Elektronik Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge
- Her kapı için 3 adet raf
- 50mm kalınlığında 'ozon dostu' poliüretan izolasyon.
- Isı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlayan 40kg/m3 densiteye sahip iç gövde
- CFC içermeyen çevre dostu "R-290" soğutucu gaz
- Fanlı soğutma

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Operating range -2/+8 °C (tropical 43 °C)
- Large interior volume
- Stainless steel body.
- Fixed self-closing doors at 45 degrees.
- Evaporator with aluminum panel and copper tube.
- Adjustable, stainless steel shelf slots.
- Automatic water evaporation during defrosting
- Digital display with electronic temperature and defrost control
- 3 shelf for each door
- 50mm thick 'ozone friendly' polyurethane insulation.
- Inner body with 40kg/m3 density providing energy saving with thermal insulation
- CFC-free environmentally friendly "R-290" refrigerant
- Fan cooling



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapı Sayısı Door Num	Kapasite (lt) Capacity (lt)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)
OSE.DTD.1G	1 Kapılı Dik Tip Dondurucu (-18°) 1 Door Vertical Type Freezer (-18°)	1	700	70x87x210	147 kg
OSE.DTD.2G	2 Kapılı Dik Tip Dondurucu (-18°) 2 Door Vertical Type Freezer (-18°)	2	1400	140x87x210	232 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/-18 °C (tropikal 43 °C)
- Geniş iç hacim
- Paslanmaz çelik gövde.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları.
- Defrosans esnasında otomatik su buharlaştırma
- Elektronik Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge
- Her kapı için 3 adet raf
- 50mm kalınlığında 'ozon dostu' poliüretan izolasyon.
- Isı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlayan 40kg/m3 densiteye sahip iç gövde
- CFC içermeyen çevre dostu "R-290" soğutucu gaz
- Fanlı soğutma

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Operating range 0/-18 °C (tropical 43 °C)
- Large interior volume
- Stainless steel body.
- Fixed self-closing doors at 45 degrees.
- Evaporator with aluminum panel and copper tube.
- Adjustable, stainless steel shelf slots.
- Automatic water evaporation during defrosting
- Digital display with electronic temperature and defrost control
- 3 shelf for each door
- 50mm thick 'ozone friendly' polyurethane insulation.
- Inner body with 40kg/m3 density providing energy saving with thermal insulation
- CFC-free environmentally friendly "R-290" refrigerant
- Fan cooling



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapı Sayısı Door Num	Kapasite (lt) Capacity (lt)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)
OSE.DTBC.1G	1 Cam Kapılı Dik Tip Buzdolabı (-2/+8°) 1 Glass Door Vertical Type Refrigerator (-2/+8°)	1	700	70x87x210	155 kg
OSE.DTBC.2G	2 Cam Kapılı Dik Tip Buzdolabı (-2/+8°) 2 Glass Door Vertical Type Refrigerator (-2/+8°)	2	1400	140x87x210	230 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı -2/+8 °C (tropikal 43 °C)
- Geniş iç hacim
- Paslanmaz çelik gövde.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları.
- Defrosans esnasında otomatik su buharlaştırma
- Elektronik Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge
- Her kapı için 3 adet raf
- 50mm kalınlığında 'ozon dostu' poliüretan izolasyon.
- Isı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlayan 40kg/m3 densiteye sahip iç gövde
- CFC içermeyen çevre dostu "R-290" soğutucu gaz
- Fanlı soğutma
- Temperli cam

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Operating range -2/+8 °C (tropical 43 °C)
- Large interior volume
- Stainless steel body.
- Fixed self-closing doors at 45 degrees.
- Evaporator with aluminum panel and copper tube.
- Adjustable, stainless steel shelf slots.
- Automatic water evaporation during defrosting
- Digital display with electronic temperature and defrost control
- 3 shelf for each door
- 50mm thick 'ozone friendly' polyurethane insulation.
- Inner body with 40kg/m3 density providing energy saving with thermal insulation
- CFC-free environmentally friendly "R-290" refrigerant
- Fan cooling
- Tempered glass



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapı Sayısı Door Num	Kapasite (lt) Capacity (lt)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)
OSE.DTDC.1G	1 Cam Kapılı Dik Tip Buzdolabı (-2+8°) 1 Glass Door Vertical Type Refrigerator (-2+8°)	1	700	70x87x210	167 kg
OSE.DTDC.2G	2 Cam Kapılı Dik Tip Buzdolabı (-2+8°) 2 Glass Door Vertical Type Refrigerator (-2+8°)	2	1400	140x87x210	242 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/-18 °C (tropikal 43 °C)
- Geniş iç hacim
- Paslanmaz çelik gövde.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları.
- Defrosans esnasında otomatik su buharlaştırma
- Elektronik Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge
- Her kapı için 3 adet raf
- 50mm kalınlığında 'ozon dostu' poliüretan izolasyon.
- Isı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlayan 40kg/m3 densiteye sahip iç gövde
- - CFC içermeyen çevre dostu "R-290" soğutucu gaz
- - Fanlı soğutma
- - Temperli cam

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Operating range 0/-18 °C (tropical 43 °C)
- Large interior volume
- Stainless steel body.
- Fixed self-closing doors at 45 degrees.
- Evaporator with aluminum panel and copper tube.
- Adjustable, stainless steel shelf slots.
- Automatic water evaporation during defrosting
- Digital display with electronic temperature and defrost control
- 3 shelf for each door
- 50mm thick 'ozone friendly' polyurethane insulation.
- Inner body with 40kg/m3 density providing energy saving with thermal insulation
- CFC-free environmentally friendly "R-290" refrigerant
- Fan cooling
- Tempered glass



Soğutma Ekipmanları

Cooling Equipments



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)
OSE.PSHB.2G	2 kapılı Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı (-2/+8°) 2 Door Pizza and Salad Preparation Refrigerator (-2/+8°)	150x70x85/135	170 kg
OSE.PSHB.3G	3 kapılı Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı (-2/+8°) 3 Door Pizza and Salad Preparation Refrigerator (-2/+8°)	200x70x85/135	210 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 15 cm derinliğe kadar 1/4 GN küvetlere uygun
- Tüm yüzeyler paslanmaz çelik sırt, iç, dış gövdeler dahil
- Çalışma aralığı -2/+8 °C (tropikal 43 °C)
- Geniş iç hacim
- Paslanmaz çelik gövde.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları.
- Defrosans esnasında otomatik su buharlaştırma
- Elektronik Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge
- Her kapı için 1 adet raf
- 50mm kalınlığında 'ozon dostu' poliüretan izolasyon.
- Isı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlayan 40kg/m3 densiteye sahip iç gövde
- CFC içermeyen çevre dostu "R-290" soğutucu gaz
- Fanlı soğutma
- Üst kısım bakır boruları bağlantısıyla soğutulmaktadır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Suitable for 1/4 GN pans up to 15 cm deep
- All surfaces including stainless steel back, inner, outer bodies
- Operating range -2/+8 °C (tropical 43 °C)
- Large interior volume
- Stainless steel body.
- Fixed self-closing doors at 45 degrees.
- Evaporator with aluminum panel and copper tube.
- Adjustable, stainless steel shelf slots.
- Automatic water evaporation during defrosting
- Digital display with electronic temperature and defrost control
- 1 shelf for each door
- 50mm thick 'ozone friendly' polyurethane insulation.
- Inner body with 40kg/m3 density providing energy saving with thermal insulation
- CFC-free environmentally friendly "R-290" refrigerant
- Fan cooling
- The upper part is cooled with copper pipes connection



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

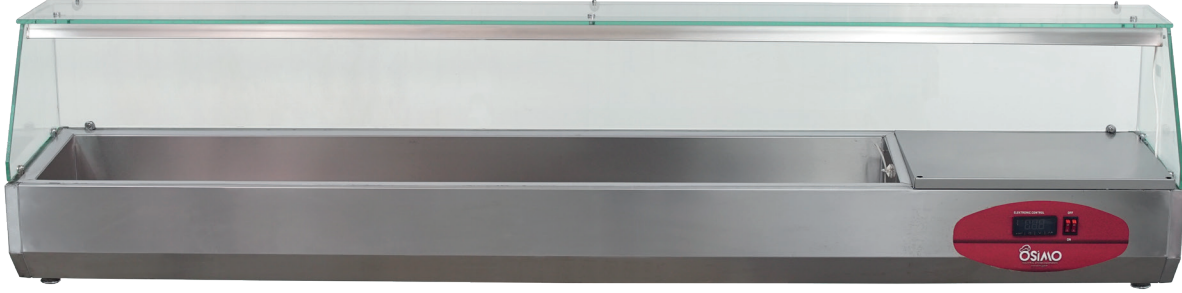
KOD Code	MODEL Model	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)
OSE.PSH.2G	2 Kapılı Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı (-2/+8°) 2 Door Pizza and Salad Preparation Refrigerator (-2/+8°)	150x70x85/105	145 kg
OSE.PSHB.3G	3 kapılı Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı (-2/+8°) 3 Door Pizza and Salad Preparation Refrigerator (-2/+8°)	200x70x85/105	180 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 15 cm derinliğe kadar 1/4 GN küvetlere uygun
- Tüm yüzeyler paslanmaz çelik sırt, iç, dış gövdeler dahil
- Çalışma aralığı -2/+8 °C (tropikal 43 °C)
- Geniş iç hacim
- Paslanmaz çelik gövde.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları.
- Defrosans esnasında otomatik su buharlaştırma
- Elektronik Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge
- Her kapı için 1 adet raf
- 50mm kalınlığında 'ozon dostu' poliüretan izolasyon.
- Isı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlayan 40kg/m3 densiteye sahip iç gövde
- CFC içermeyen çevre dostu "R-290" soğutucu gaz
- Fanlı soğutma
- Üst kısım bakır boruları bağlantısıyla soğutulmaktadır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Suitable for 1/4 GN pans up to 15 cm deep
- All surfaces including stainless steel back, inner, outer bodies
- Operating range -2/+8 °C (tropical 43 °C)
- Large interior volume
- Stainless steel body.
- Fixed self-closing doors at 45 degrees.
- Evaporator with aluminum panel and copper tube.
- Adjustable, stainless steel shelf slots.
- Automatic water evaporation during defrosting
- Digital display with electronic temperature and defrost control
- 1 shelf for each door
- 50mm thick 'ozone friendly' polyurethane insulation.
- Inner body with 40kg/m3 density providing energy saving with thermal insulation
- CFC-free environmentally friendly "R-290" refrigerant
- Fan cooling
- The upper part is cooled with copper pipes connection



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)
OSE.PSH.150	SET ÜSTÜ SALADBAR (-2+8°) COUNTER TOP SALADBAR (-2+8°)	150x35x50	65 kg
OSE.PSH.200	SET ÜSTÜ SALADBAR (-2+8°) COUNTER TOP SALADBAR (-2+8°)	200x35x50	78 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 15 cm derinliğe kadar 1/4 GN küvetlere uygun
- Tüm yüzeyler paslanmaz çelik sırt, iç, dış gövdeler dahil
- Çalışma aralığı -2°C ile +8°C arası
- CFC içermeyen çevre dostu "R-290" soğutucu gaz
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Statik soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Suitable for 1/4 GN pans up to 15 cm deep
- All surfaces including stainless steel back, inner, outer bodies
- Operating range -2°C to +8°C
- CFC-free environmentally friendly "R-290" refrigerant
- Density of 40 kg/m³.
- Digital display with temperature and defrost control.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Static cooling.
- 48 mm thick "ozone friendly" polyurethane insulation.
- Evaporator with aluminum panel and copper pipe.







**Hamur Yoğurma
Makineleri**

**Dough Kneading
Machines**



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kazan Çapı (Cm) Bowl Diameter (Cm)	Kapasite (kg) Capacity (kg)	Voltaj (V) Voltage (V)	Güç (Kw) Power(Kw)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ölçüler (cm) Dimensions (cm)
OSE.SHM.50	50 Kg 2 Devir Spiral Hamur Yoğurma 50 Kg 2 Speed Spiral Dough Kneading	Ø50	50	380 V / 50-60 Hz	2.4-3	255	110x53x105
OSE.SHM.70	70 Kg 2 Devir Spiral Hamur Yoğurma 70 Kg 2 Speed Spiral Dough Kneading	Ø60	70	380 V / 50-60 Hz	2.4-3	320	103x60x115
OSE.SHM.90	90 Kg 2 Devir Spiral Hamur Yoğurma 90 Kg 2 Speed Spiral Dough Kneading	Ø70	90	380 V / 50-60 Hz	5.5-7.5	400	160x90x157

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Su Düşme ilavesi mevcuttur.
- 2 motora sahiptir (Çatal ve Kazan)
- Paslanmaz çelik hamur karıştırma kolu ve kazan
- Zaman ayarı
- İki yöne hareketli kazan
- Şeffaf kazan kapağı
- Yüksek kalitede üretilmiş olan Spiral mikserler, fırın ve pastane imalathaneleri için mükemmel hamur karışımları elde edilmesini sağlar.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adding Water Button is available.
- It has 2 engines (Fork and Bowl)
- Stainless steel dough mixing arm and bowl
- Time setting
- Two-way movable bowl
- Transparent bowl cover
- Spiral mixers, produced in high quality, provide perfect dough mixes for bakery and pastry shops.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapasite (Lt) Capacity (Lt)	Voltaj (V) Voltage (V)	Güç (Kw) Power (Kw)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ölçüler (Mm) Dimensions (cm)
OHE.PM.40	40 Lt Planet Mikser 2 Hız 40 Lt Planetary Mixer 2 Speed	40	380 V / 50-60 Hz	1.1-1.3	200	84X60X105
OHE.PM.40H	40Lt Planet Mikser Hız Kontrolü 40 Lt Planetary Mixer Speed Control	40	220-380 V / 50-60 Hz	2.2	200	84X60X105
OHE.PM.60	60Lt Planet Mikser 2 Hız 60 Lt Planetary Mixer 2 Speed	60	380 V / 50-60 Hz	1.1-1.3	230	84X63X105
OHE.PM.60H	60Lt Planet Mikser Hız Kontrolü 60 Lt Planetary Mixer 2 Speed Control	60	220-380 V / 50-60 Hz	2.2	230	84X63X105

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Dijital ekran seçeneği
- 2 motora sahiptir
- Kazan motoru sayesinde yukarıya ve aşağıya hareket edebilmektedir.
- 1 Adet çırpma teli ve 1 Adet hamur paltası
- Yüksek kalitede üretilmiş olan planet mikserler, fırın, pastane ve tatlı imalathaneleri için mükemmel hamur karışımları elde edilmesini sağlar.
- Gıda ile temas eden kazan ve çırpıcı kollar hijyen standartlarına uygun olarak tamamen paslanmaz çeliklidir.
- Sessiz, hızlı ve emniyet kalkanı sayesinde güvenli kullanım olanağı sağlar.
- Acil durumlarda makineyi durdurmak için ayrı başlatma ve durdurma düğmeleri bulunmaktadır.
- Cihaz hijyen ve insan sağlığı düşünülerek CE standartlarına uyum sağlayacak şekilde dizayn edilmiştir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Digital display option
- Has 2 engines
- It can move up and down thanks to the bowl engine.
- 1 Whisk and 1 Dough hook
- High quality planetary mixers provide perfect dough mixes for bakeries, patisseries and dessert shops.
- Bowl and whisk arms that come into contact with food are completely stainless steel in accordance with hygiene standards.
- It provides quiet, fast and safe use thanks to its safety shield.
- There are separate start and stop buttons to stop the machine in case of emergency.
- The device has been designed to comply with CE standards, considering hygiene and human health.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapasite Capacity	Güç (Kw) Power (Kw)	Kazan Çapı Bowl Diameter	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.PHYT.36M	15 Kg Hamur Yoğurma Makinesi Tekerli 15 Kg Dough Kneading Machine Wheeled	10kg un / 5 lt su 10 kg flour / 5 lt water	0,37 Kw - 220 V	Ø36 CM	52 kg	44x72x64
OHE.PHYT.36T	15 Kg Hamur Yoğurma Makinesi Tekerli 15 Kg Dough Kneading Machine Wheeled	10kg un / 5 lt su 10 kg flour / 5 lt water	0,37 Kw - 380V	Ø36 CM	52 kg	44x72x64
OHE.PHYT.43M	25 Kg Hamur Yoğurma Makinesi Tekerli 25 Kg Dough Kneading Machine Wheeled	15kg un / 10 lt su 15 kg flour / 10 lt water	0,37Kw - 220 V	Ø43 CM	56 kg	49x75x70
OHE.PHYT.43T	25 Kg Hamur Yoğurma Makinesi Tekerli 25 Kg Dough Kneading Machine Wheeled	15kg un / 10 lt su 15 kg flour / 10 lt water	0,37Kw - 380V	Ø43 CM	56 kg	49x75x70

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Karıştırma çatalı sayesinde hamuru ısıtmadan ve özelliğini bozmadan yoğurur.
- Gıdanın temas ettiği yerler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Tekerleği sayesinde istenilen yere kolayca taşınabilir(arka tekerler frenli)
- Çatalın (yukarı-aşağı) hareketi sayesinde Kazan kolayca çıkar ve temizliği yapılır
- -25,35,50 modelleri için kazan devirme sistemi mevcuttur

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- It kneads the dough without heating it and without spoiling its properties.
- The places that the food comes into contact with are made of stainless steel.
- It can be easily move to the desired place with its wheel (rear wheels with brakes)
- With the fork's (up-down) movement bowl can be easily remove and clean
- Bowl tilting system is available for -25,35,50 models



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapasite Capacity	Güç (Kw) Power (Kw)	Kazan Çapı Bowl Diameter	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.PHY.50DM	35 Kg Devirmeli Yoğurma Makinesi Tekerli 35 Kg Overturn Kneading Machine Wheeled	25 Kg un / 10 Lt su 25 Kg Flour / 10 Lt Water	0,55 Kw-220V	Ø50 CM	88 kg	60x87x77
OHE.PHY.50DT	35 Kg Devirmeli Yoğurma Makinesi Tekerli 35 Kg Overturn Kneading Machine Wheeled	25 Kg un / 10 Lt su 25 Kg flour / 10 Lt water	0,55 Kw-380V	Ø50 CM	88 kg	60x87x77
OHE.PHY.60DM	50 Kg Devirmeli Yoğurma Makinesi Tekerli 50 Kg Overturn Kneading Machine Wheeled	35 Kg un / 15 Lt su 35 Kg flour / 15 Lt water	0,75 Kw-220V	Ø60 CM	98 kg	64x96x79
OHE.PHY.60DT	50 Kg Devirmeli Yoğurma Makinesi Tekerli 50 Kg Overturn Kneading Machine Wheeled	35 Kg un / 15 Lt su 35 Kg flour / 15 Lt water	0,75 Kw-380V	Ø60 CM	98 kg	64x96x79
OHE.PHY.75DM	75 Kg Devirmeli Yoğurma Makinesi Tekerli 75 Kg Overturn Kneading Machine Wheeled	50 Kg un / 25 Lt su 50 Kg flour / 25 Lt water	1,1 Kw-220 V	Ø75 CM	124 kg	84x116x87
OHE.PHY.75DT	75 Kg Devirmeli Yoğurma Makinesi Tekerli 75 Kg Overturn Kneading Machine Wheeled	50 Kg un / 25 Lt su 50 Kg flour / 25 Lt water	1,1 kW-380V	Ø75 CM	124 kg	84x116x87

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Karıştırma çatalı sayesinde hamuru ısıtmadan ve özelliğini bozmadan yoğurur.
- Gıdanın temas ettiği yerler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Tekerleği sayesinde istenilen yere kolayca taşınabilir(arka tekerler frenli)
- Çatalın (yukarı-aşağı) hareketi sayesinde Kazan kolayca çıkar ve temizliği yapılır
- Makine kapağı gıdaya uygun poliüretandan malzemeden üretilmiştir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- It kneads the dough without heating it and without spoiling its properties.
- The places that the food comes into contact with are made of stainless steel.
- It can be easily move to the desired place with its wheel (rear wheels with brakes)
- With the fork's (up-down) movement bowl can be easily remove and clean
- The machine cover is made of food-grade polyurethane.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapasite Kapasite	Güç (Kw) Power (Kw)	Kazan Çapı Bowl Diameter	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.PHYK.36M	15 Kg Kapaklı Hamur Yoğurma Makinesi 15 Kg Kneading Machine With Cover	10 kg un / 5 lt su 10 kg flour / 5 lt water	0,37 Kw - 220 V	Ø36 CM	57 kg	44x72x60
OHE.PHYK.36T	15 Kg Kapaklı Hamur Yoğurma Makinesi 15 Kg Dough Kneading Machine With Cover	10 kg un / 5 lt su 10 kg flour / 5 lt water	0,37 Kw - 380 V	Ø36 CM	57 kg	44x72x60
OHE.PHYK.43M	25 Kg Kapaklı Hamur Yoğurma Makinesi 25 Kg Dough Kneading Machine With Cover	15 kg un / 10 lt su 15 kg flour / 10 lt water	0,37 Kw - 220 V	Ø43 CM	62 kg	49x75x66
OHE.PHYK.43T	25 Kg Kapaklı Hamur Yoğurma Makinesi 25 Kg Dough Kneading Machine With Cover	15 kg un / 10 lt su 15 kg flour / 10 lt water	0,37 Kw - 380 V	Ø43 CM	62 kg	49x75x66
OHE.PHYK.50M	35 Kg Kapaklı Hamur Yoğurma Makinesi 35 Kg Dough Kneading Machine With Cover	25 kg un / 10 lt su 25 kg flour / 10 lt water	0,55 Kw - 220 V	Ø50 CM	97 kg	60x87x72
OHE.PHYK.50T	35 Kg Kapaklı Hamur Yoğurma Makinesi 35 Kg Dough Kneading Machine With Cover	25kg un / 10 lt su 25 kg flour / 10 lt water	0,55 Kw - 380 V	Ø50 CM	97 kg	60x87x72
OHE.PHYK.60M	50 Kg Kapaklı Hamur Yoğurma Makinesi 50 Kg Dough Kneading Machine With Cover	35kg un / 15 lt su 35 kg flour / 15 lt water	0,75 Kw - 220 V	Ø60 CM	101 kg	64x96x74
OHE.PHYK.60T	50 Kg Kapaklı Hamur Yoğurma Makinesi 50 Kg Dough Kneading Machine With Cover	35kg un / 15 lt su 35 kg flour / 15 lt water	0,75 Kw - 380 V	Ø60 CM	101 kg	64x96x74
OHE.PHYK.75M	75 Kg Kapaklı Hamur Yoğurma Makinesi 75 Kg Dough Kneading Machine With Cover	50kg un / 25 lt su 50 kg flour / 25 lt water	1,1 Kw - 220V	Ø75 CM	140 kg	84x116x82
OHE.PHYK.75T	75 Kg Kapaklı Hamur Yoğurma Makinesi 75 Kg Dough Kneading Machine With Cover	50kg un / 25 lt su 50 kg flour / 25 lt water	1,1 Kw - 380V	Ø75 CM	140 kg	84x116x82



Plus Hamur Yoğurma Makineleri

Plus

Dough Kneading Machines



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Karıştırma çatalı sayesinde hamuru ısıtmadan ve özelliğini bozmadan yoğurur.
- Gıdanın temas ettiği yerler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Özel tasarıma sahiptir
- Alüminyum Redüktör (sarı dişli)
- Açma kapatma ve acil stop butonu bulunmaktadır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- It kneads the dough without heating it and without spoiling its properties.
- The places that the food comes into contact with are made of stainless steel.
- It has a special design
- Aluminum Reducer (bronze gear)
- There is an on-off and emergency stop button.

TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapasite Kapasite	Güç (kw) Power (kw)	Kazan Çapı Bowl Diameter	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.PLS.30M	5 Kg Plus Hamur Yoğurma Makinesi 5 Kg Plus Dough Kneading Machine	5 kg un / 2 lt su 5 kg flour / 2 lt water	0,25 Kw- 220 V	Ø30 Cm	20 kg	32x60x47
OHE.PLS.30T	5 Kg Plus Hamur Yoğurma Makinesi 5 Kg Plus Dough Kneading Machine	5 kg un / 2 lt su 5 kg flour / 2 lt water	0,37 Kw- 380 V	Ø30 Cm	20 kg	32x60x47
OHE.PLS.36M	15 Kg Plus Hamur Yoğurma Makinesi 15 Kg Plus Dough Kneading Machine	10 kg un / 5 lt su 10 kg flour / 5 lt water	0,37 Kw- 220 V	Ø36 Cm	50 kg	49x69x61
OHE.PLS.36T	15 Kg Plus Hamur Yoğurma Makinesi 15 Kg Plus Dough Kneading Machine	10 kg un / 5 lt su 10 kg flour / 5 lt water	0,37 Kw- 380 V	Ø36 Cm	50 kg	49x69x61
OHE.PLS.43M	25 Kg Plus Hamur Yoğurma Makinesi 25 Kg Plus Dough Kneading Machine	15 kg un / 10 lt su 15 kg flour / 10 lt water	0,37 Kw- 220 V	Ø43 Cm	55 kg	51x77x66
OHE.PLS.43T	25 Kg Plus Hamur Yoğurma Makinesi 25 Kg Plus Dough Kneading Machine	15 kg un / 10 lt su 15 kg flour / 10 lt water	0,37 Kw- 380 V	Ø43 Cm	55 kg	51x77x66
OHE.PLS.50M	35 Kg Plus Hamur Yoğurma Makinesi 35 Kg Plus Dough Kneading Machine	25 kg un / 10 lt su 25 kg flour / 10 lt water	0,55 Kw- 220 V	Ø50 Cm	82 kg	58x91x81
OHE.PLS.50T	35 Kg Plus Hamur Yoğurma Makinesi 35 Kg Plus Dough Kneading Machine	25 kg un / 10 lt su 25 kg flour / 10 lt water	0,55 Kw- 380 V	Ø50 Cm	82 kg	58x91x81
OHE.PLS.60M	50 Kg Plus Hamur Yoğurma Makinesi 50 Kg Plus Dough Kneading Machine	35 kg un / 15 lt su 35 kg flour / 15 lt water	0,75 Kw- 220 V	Ø60 Cm	95 kg	68x100x83
OHE.PLS.60T	50 Kg Plus Hamur Yoğurma Makinesi 50 Kg Plus Dough Kneading Machine	35 kg un / 15 lt su 35 kg flour / 15 lt water	0,75 Kw- 380 V	Ø60 Cm	95 kg	68x100x83
OHE.PLS.75M	75 Kg Plus Hamur Yoğurma Makinesi 75 Kg Plus Dough Kneading Machine	50 kg un / 25 lt su 50 kg flour / 25 lt water	1,5 Kw - 220 V	Ø75 Cm	119 kg	81x120x89
OHE.PLS.75T	75 Kg Plus Hamur Yoğurma Makinesi 75 Kg Plus Dough Kneading Machine	50 kg un / 25 lt su 50 kg flour / 25 lt water	1,5 Kw - 380 V	Ø75 Cm	119 kg	81x120x89
OHE.PLS.100M	130 Kg Plus Hamur Yoğurma Makinesi 130 Kg Plus Dough Kneading Machine	100 kg un / 30 lt su 100 kg flour / 30 lt water	2,2 Kw - 220 V	Ø85 Cm	225 kg	83x130x110
OHE.PLS.100T	130 Kg Plus Hamur Yoğurma Makinesi 130 Kg Plus Dough Kneading Machine	100 kg un / 30 lt su 100 kg flour / 30 lt water	2,2 Kw - 380 V	Ø85 Cm	225 kg	83x130x110



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Karıştırma çatalı sayesinde hamuru ısıtmadan ve özelliğini bozmadan yoğurur.
- Gıdanın temas ettiği yerler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Özel tasarıma sahiptir
- Alüminyum Redüktör (sarı dişli)
- Açma kapatma ve acil stop butonu bulunmaktadır.
- Makine kapağı gıdaya uygun poliüretandan malzemeden üretilmiştir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- It kneads the dough without heating it and without spoiling its properties.
- The places that the food comes into contact with are made of stainless steel.
- It has a special design
- Aluminum Reducer (bronze gear)
- There is an on-off and emergency stop button.
- The machine cover is made of food-grade polyurethane.

TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapasite Capacity	Güç (kW) Power (kW)	Kazan Çapı Bowl Diameter	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.PLSK.36M	15 Kg Kapaklı Plus Hamur Yoğurma Makinesi 15 Kg Plus Dough Kneading Machine	10 kg un / 5 lt su 10 kg flour/ 5 lt water	0.37 kW- 220 V	Ø36 CM	57 kg	49x69x61
OHE.PLSK.36T	15 Kg Kapaklı Plus Hamur Yoğurma Makinesi 15 Kg Plus Hamur Yoğurma Makinesi	10 kg un / 5 lt su 10 kg flour / 5 lt water	0.37 kW- 380 V	Ø36 CM	57 kg	49x69x61
OHE.PLSK.43M	25 Kg Kapaklı Plus Hamur Yoğurma Makinesi 25 Kg Plus Dough Kneading Machine	15 kg un / 10 lt su 15 kg flour / 10 lt water	0.37 kW- 220 V	Ø43 CM	64 kg	51x77x66
OHE.PLSK.43T	25 Kg Kapaklı Plus Hamur Yoğurma Makinesi 25 Kg Plus Dough Kneading Machine	15 kg un/ 10 lt su 15 kg flour/ 10 lt water	0.37 kW- 380 V	Ø43 CM	64 kg	51x77x66
OHE.PLSK.50M	35 Kg Kapaklı Plus Hamur Yoğurma Makinesi 35 Kg Plus Dough Kneading Machine	25 kg un/ 10 lt su 25 kg flour/ 10 lt water	0.55 kW- 220V	Ø50 CM	93 kg	58x91x81
OHE.PLSK.50T	35 Kg Kapaklı Plus Hamur Yoğurma Makinesi 35 Kg Plus Dough Kneading Machine	25 kg un/ 10 lt su 25 kg flour/ 10 lt water	0.55 kW- 380 V	Ø50 CM	93 kg	58x91x81
OHE.PLSK.60M	50 Kg Kapaklı Plus Hamur Yoğurma Makinesi 50 Kg Plus Dough Kneading Machine	35 kg un/ 15 lt su 35 kg flour/ 15 lt water	0.75 kW- 220 V	Ø60 CM	108 kg	68x100x83
OHE.PLSK.60T	50 Kg Plus Kapaklı Hamur Yoğurma Makinesi 50 Kg Plus Dough Kneading Machine	35 kg un / 15 lt su 35 kg flour/ 15 lt water	0.75 kW- 380 V	Ø60 CM	108 kg	68x100x83
OHE.PLSK.75M	75 Kg Plus Kapaklı Hamur Yoğurma Makinesi 75 Kg Plus Dough Kneading Machine	50 kg un / 25 lt su 50 kg flour/25 lt water	1.5 kW- 220 V	Ø75 CM	134 kg	81x120x89
OHE.PLSK.75T	75 Kg Plus Kapaklı Hamur Yoğurma Makinesi 75 Kg Plus Dough Kneading Machine	50 kg un / 25 lt su 50 kg flour/25 lt water	1.5 kW- 380 V	Ø75 CM	134 kg	81x120x89



Hamur Açma Makineleri

Dough Rolling

Machines



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Enerji Energy	Çapı Diameter	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.YY.60	60 cm Yufka Yedek Hamur Açma Mak. 60 cm Dough Rolling Mac.	0.55 kW	220 - 380 V	Ø60 CM	70 kg	110x74x60
OHE.YY.60T	60 cm Yufka Yedek Hamur Açma Mak. 60 cm Dough Rolling Mac.	0.55 kW	220 - 380 V	Ø60 CM	70 kg	110x74x60
OHE.YY.60D	60 cm Yufka Yedek Hamur Açma Mak. Hız Kon- trollü 60 cm Dough Rolling Mac. Speed Control	0.55 kW	220 - 380 V	Ø60 CM	70 kg	110x74x60
OHE.YY.60DT	60 cm Yufka Yedek Hamur Açma Mak. Hız Kon- trollü 60 cm Dough Rolling Mac. Speed Control	0.55 kW	220 - 380 V	Ø60 CM	70 kg	110x74x60

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Hamur kalınlığı ve çapını ayarlayabilme özelliği.
- Hamurun yapışmasını engelleyen polietilen merdane sistemi.
- Maksimum hamur açma imkanı.
- Sessiz çalışma.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Özel tasarım ile tezgah üzerinde çalışabilme özelliğine sahiptir.
- Her yöne hareket edebilen tekerlek sistemi.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Ability to adjust dough thickness and diameter.
- Polyethylene roller system that prevents the dough from sticking.
- Maximum dough rolling possibility.
- Quiet working.
- Emergency stop.
- Stainless steel body.
- It has the feature of working on the workbench with its special design.
- Wheel system that can move in all directions.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Enerji Energy	Çapı Diameter	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.HA.30D	30 cm Düz Hamur Açma Makinesi 30 cm Flat Dough Rolling Machine	0.18 kW	220 - 380 V	Ø30 CM	31 kg	49x49x58
OHE.HA.30Y	30 cm Yatay Hamur Açma Makinesi 30 cm Horizontal Dough Rolling Machine	0.18 kW	220 - 380 V	Ø30 CM	31 kg	49x49x58

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Hamur kalınlığı ve çapını ayarlayabilme özelliği.
- Hamurun yapışmasını engelleyen polietilen merdane sistemi.
- Maksimum hamur açma imkanı.
- Sessiz çalışma.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Plastik redüktör

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Ability to adjust dough thickness and diameter.
- Polyethylene roller system that prevents the dough from sticking.
- Maximum dough rolling possibility.
- Quiet working.
- Emergency stop.
- Stainless steel body.
- Plastic reducer



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

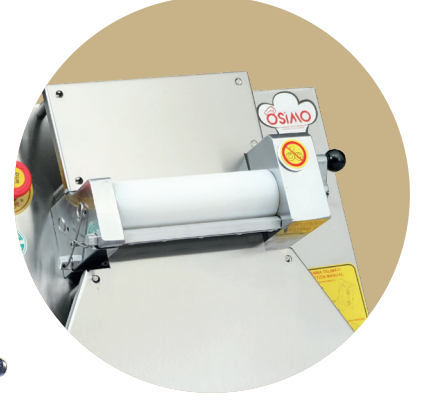
KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Enerji Energy	Çapı Diameter	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.HA.40D	40 cm Düz Hamur Açma Makinesi 40 cm Flat Dough Rolling Machine	0.18 kW	220 - 380 V	Ø40 CM	39 kg	49x58x67
OHE.HA.40Y	40 cm Yatay Hamur Açma Makinesi 40 cm Horizontal Dough Rolling Machine	0.18 kW	220 - 380 V	Ø40 CM	39 kg	49x58x67

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Hamur kalınlığı ve çapını ayarlayabilme özelliği.
- Hamurun yapışmasını engelleyen polietilen merdane sistemi.
- Maksimum hamur açma imkanı.
- Sessiz çalışma.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Plastik redüktör

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Ability to adjust dough thickness and diameter.
- Polyethylene roller system that prevents the dough from sticking.
- Maximum dough rolling possibility.
- Quiet working.
- Emergency stop.
- Stainless steel body.
- Plastic reducer



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Enerji Energy	Çapı Diameter	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.HA.30DP	30 cm Düz Hamur Açma Makinesi Alüminyum Redüktörlü 30 cm Flat Dough Rolling Machine Aluminum Reducer	0.18 kW	220 - 380 V	Ø30 CM	35 kg	49x49x58
OHE.HA.30YP	30 cm Yatay Hamur Açma Makinesi Alüminyum Redüktörlü 30 cm Horizontal Dough Rolling Machine Aluminum Reducer	0.18 kW	220 - 380 V	Ø30 CM	35 kg	49x49x58

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Hamur kalınlığı ve çapını ayarlayabilme özelliği.
- Hamurun yapışmasını engelleyen polietilen merdane sistemi.
- Maksimum hamur açma imkanı.
- Sessiz çalışma.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Alüminyum(Plus) redüktör.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Ability to adjust dough thickness and diameter.
- Polyethylene roller system that prevents the dough from sticking.
- Maximum dough rolling possibility.
- Quiet working.
- Emergency stop.
- Stainless steel body.
- Aluminum(Plus) reducer.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

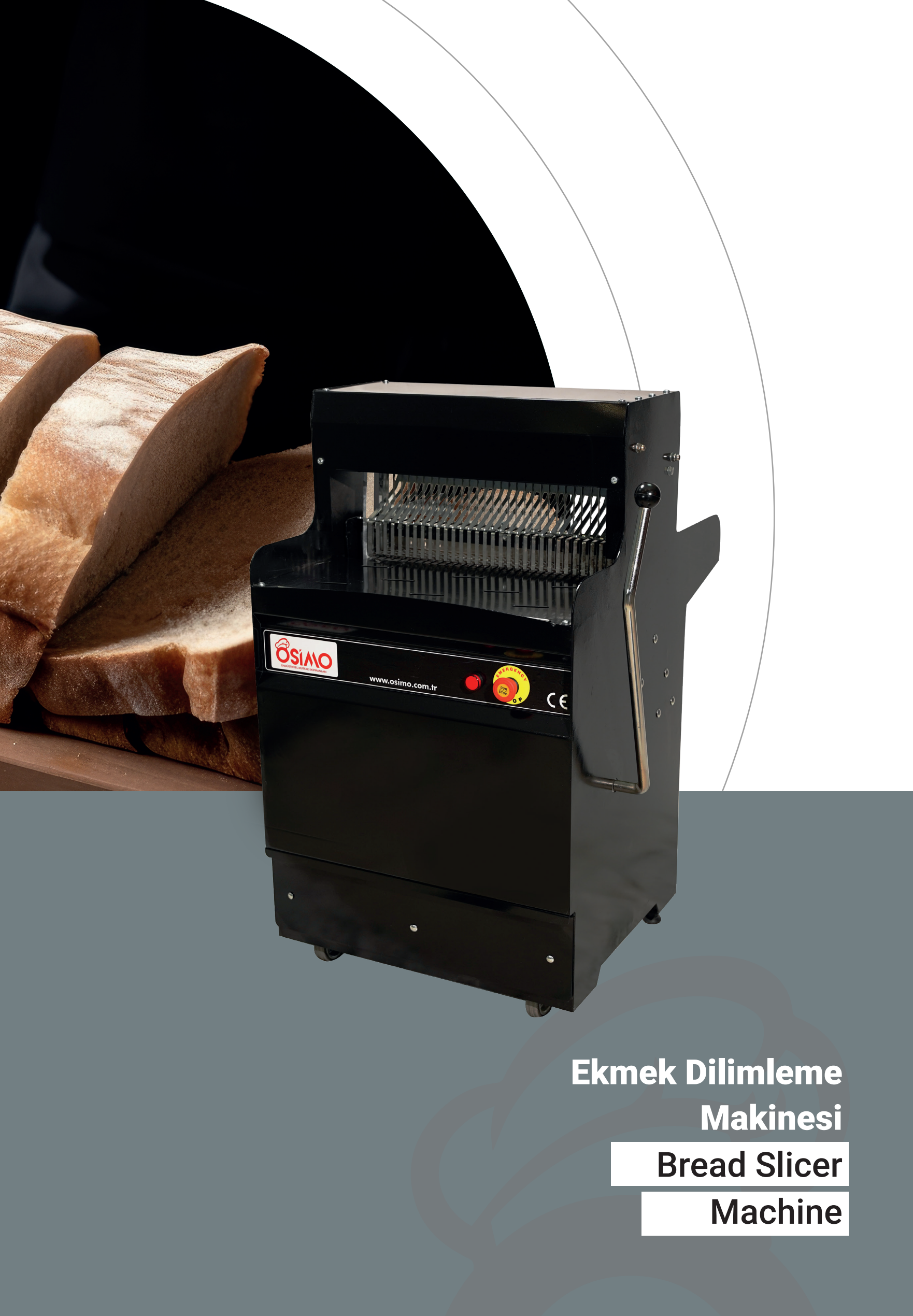
KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Enerji Energy	Çapı Diameter	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.HA.40DP	40 cm Düz Hamur Açma Makinesi Alüminyum Redüktörlü 40 cm Flat Dough Rolling Machine Aluminum Reducer	0.18 kW	220 - 380 V	Ø40 CM	45 kg	49x58x67
OHE.HA.40YP	40 cm Yatay Hamur Açma Makinesi Alüminyum Redüktörlü 40 cm Horizontal Dough Rolling Machine Aluminum Reducer	0.18 kW	220 - 380 V	Ø40 CM	45 kg	49x58x67

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Hamur kalınlığı ve çapını ayarlayabilme özelliği.
- Hamurun yapışmasını engelleyen polietilen merdane sistemi.
- Maksimum hamur açma imkanı.
- Sessiz çalışma.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Alüminyum(Plus) redüktör.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Ability to adjust dough thickness and diameter.
- Polyethylene roller system that prevents the dough from sticking.
- Maximum dough rolling possibility.
- Quiet working.
- Emergency stop.
- Stainless steel body.
- Aluminum(Plus) reducer.



**Ekmek Dilimleme
Makinesi
Bread Slicer
Machine**



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	Kapasite Capacity	Dilimleme Kalınlığı Slicing Thickness	Enerji Energy	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ölçüler (cm) Dimensions (cm)
OHE.ED.01	Ekmek Dilimleme Makinesi Bread Slicing Machine	13 mm	220 V - 380 V	130 kg	65X72X110

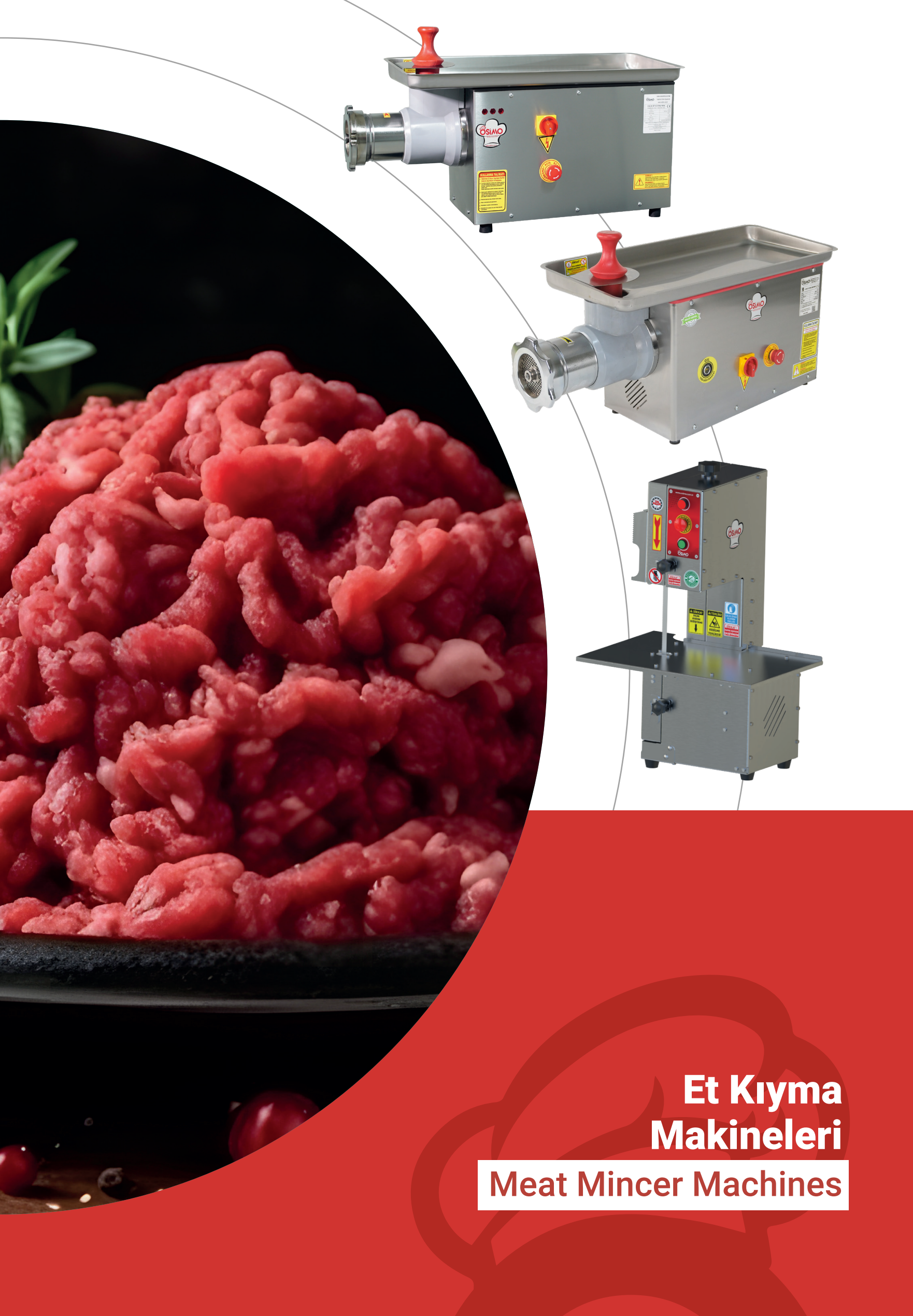
TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ekmeğin çabuk ve simetrik dilimlenmesini sağlar.
- Kullanımı kolaydır.
- Ayar kolu sayesinde ekmeği ezmeden ve parçalamadan dilimler.
- Kesim işlemi sırasında ekmeğin temas ettiği yüzeyler, paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Kolay çekilebilen kol sistemi mevcuttur.
- 220 veya 380 V ile çalışma imkanı.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma imkanı.
- Gövde statik fırın boyu.
- Bıçaklar paslanmaz çelik malzemeden üretilmiştir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Provides quick and symmetrical slicing of bread.
- Easy to use.
- Slices the bread without crushing and breaking it with the adjustment lever.
- The surfaces that the bread touches during the cutting process are made of stainless steel.
- Easy to pull arm system is available.
- Possibility of working with 220 or 380 V.
- Quiet and non vibration working.
- Body static paint.
- Knives are made of stainless steel material.





**Et Kıyma
Makineleri**

Meat Mincer Machines



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Enerji Energy	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Kapasite Capacity
OHE.EK.1201	12 No Et Kıyma Makinesi 12 No Mincing Machine	0,37	220 V - 380 V	30 kg	28x58x32	90 kg/Saat 90 kg / Hour
OHE.EK.1202	12 No Krom Et Kıyma Makinesi 12 No Chromium Mincer Machine	0,37	220 V - 380 V	30 kg	28x58x32	90 kg/Saat 90 kg / Hour

TEKNİK ÖZELLİKLER

- İki Model mevcut
- Boğaz kısmı Döküm üzerine nikelaj kaplıdır
- Boğaz kısmı komple paslanmaz çelik
- İki modelde Dış gövde ve tepsi Paslanmaz çelik malzemeden imal edilmiştir.
- Eti ezmeden kıyma haline getirme, ve et sıkıştığında makine 2 sn geri çalıştırabilme özelliği vardır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Two Models available
- Throat part is nickel plated on casting
- The throat part is completely chrome
- In two models. Outer body and tray are made of stainless steel.
- It has the ability to grind the meat without crushing it, and the machine can run 2 seconds back when the meat is stuck.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Enerji Energy	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Kapasite Capacity
OHE.EK.2201	22 No Et Kıyma Makinesi 22 No Meat Mincer Machine	1.5 kW	220 V - 380 V	65 kg	34x82x39	450 kg/Saat 450 kg / Hour
OHE.EK.2203	22 No Krom Et Kıyma Makinesi 22 No Chromium Mincer Machine	1.5 kW	220 V - 380 V	65 kg	34x82x39	450 kg/Saat 450 kg / Hour

TEKNİK ÖZELLİKLER

- İki Model mevcut
- Boğaz kısmı Döküm üzerine nikelaj kaplıdır
- Boğaz kısmı komple paslanmaz çelik
- İki modelde Dış gövde ve tepsi Paslanmaz çelik malzemeden imal edilmiştir.
- Eti ezmeden kıyma haline getirme, ve et sıkıştığında makine 2 sn geri çalıştırabilme özelliği vardır.
- Güvenlik amaçlı el koruma ve acil durumlarda kullanılan acil stop butonu mevcut.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Two Models available
- Throat parts is nickel plated on casting
- Throat parts is completely chrome
- In two models. Outer body and tray are made of stainless steel.
- It has the ability to grind the meat without crushing it, and the machine can run 2 seconds back when the meat is stuck.
- There is hand protection for security purposes, and an emergency stop button used in emergencies.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Enerji Energy	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Kapasite Capacity
OHE.SEK.2201	22 No Soğutmalı Et Kıyma Makinesi 22 No Mincing Machine With Cooler	1.5 kW	220 V - 380 V	65 kg	34x82x39	450 kg/Saat 450 kg / Hour
OHE.SEK.2203	22 No Krom Soğutmalı Et Kıyma Makinesi 22 No Chromium Mincer Machine With Cooler	1.5 kW	220 V - 380 V	65 kg	34x82x39	450 kg/Saat 450 kg / Hour

TEKNİK ÖZELLİKLER

- İki Model mevcut
- Boğaz kısmı Döküm üzerine nikelaj kaplıdır
- Boğaz kısmı komple paslanmaz çelik
- İki modelde Dış gövde ve tepsi Paslanmaz çelik malzemeden imal edilmiştir.
- Eti ezmeden kıyma haline getirme, ve et sıkıştığında makine 2 sn geri çalıştırılma özelliği vardır.
- Güvenlik amaçlı el koruma ve acil durumlarda kullanılan acil stop butonu mevcut.
- Dijital kontrol sistemli et soğutma özelliği mevcut.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Two Models available
- Throat parts is nickel plated on casting
- Throat parts is completely chrome
- In two models. Outer body and tray are made of stainless steel.
- It has the ability to grind the meat without crushing it, and the machine can run 2 seconds back when the meat is stuck.
- There is hand protection for security purposes, and an emergency stop button used in emergencies.
- Meat cooling feature is available with digital control system.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Enerji Energy	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Kapasite Capacity
OHE.EK.3201	32 No Et Kıyma Makinesi 32 No Meat Mincer Machine	2,2-3 kW	220 V - 380 V	75 kg	34x82x39	750 kg/Saat 750 kg / Hour
OHE.EK.3203	32 No Krom Et Kıyma Makinesi 32 No Chromium Mincer Machine	2,2-3 kW	220 V - 380 V	75 kg	34x82x39	750 kg/Saat 750 kg / Hour

TEKNİK ÖZELLİKLER

- İki Model mevcut
- Boğaz kısmı Döküm üzerine nikelaj kaplıdır
- Boğaz kısmı komple paslanmaz çelik
- İki modelde Dış gövde ve tepsi Paslanmaz çelik malzemeden imal edilmiştir.
- Eti ezmeden kıyma haline getirme, ve et sıkıştığında makine 2 sn geri çalıştırılma özelliği vardır.
- Güvenlik amaçlı el koruma ve acil durumlarda kullanılan acil stop butonu mevcut.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Two Models available
- Throat parts is nickel plated on casting
- Throat parts is completely chrome
- In two models. Outer body and tray are made of stainless steel.
- It has the ability to grind the meat without crushing it, and the machine can run 2 seconds back when the meat is stuck.
- There is hand protection for security purposes, and an emergency stop button used in emergencies.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Enerji Energy	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Kapasite Capacity
OHE.SEK.3201	32 No Soğutmalı Et Kıyma Makinesi 32 No Machine With Cooler	2,2-3 kW	220 V - 380 V	85 kg	34x82x48	750 kg/Saat 750 kg / Hour
OHE.SEK.3203	32 No Krom Soğutmalı Et Kıyma Makinesi 32 No Chromium Mincer Machine With Cooler	2,2-3 kW	220 V - 380 V	85 kg	34x82x48	750 kg/Saat 750 kg / Hour

TEKNİK ÖZELLİKLER

- İki Model mevcut
- Boğaz kısmı Döküm üzerine nikelaj kaplıdır
- Boğaz kısmı komple paslanmaz çelik
- İki modelde Dış gövde ve tepsi Paslanmaz çelik malzemeden imal edilmiştir.
- Eti ezmeden kıyma haline getirme ,ve et sıkıştığında makine 2 sn geri çalıştırabilme özelliği vardır.
- Güvenlik amaçlı el koruma ve acil durumlarda kullanılan acil stop butonu mevcut.
- Dijital kontrol sistemli et soğutma özeliği mevcut.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Two Models available
- Throat parts is nickel plated on casting
- Throat parts is completely chrome
- In two models. Outer body and tray are made of stainless steel.
- It has the ability to grind the meat without crushing it, and the machine can run 2 seconds back when the meat is stuck.
- There is hand protection for security purposes, and an emergency stop button used in emergencies.
- Meat cooling feature is available with digital control system.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Enerji Energy	Güç (kW) Power (kW)	Testere Uzunluğu(Mm) Saw Length (Mm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.EKT.185M	Boyalı Et Kemik Testeresi Painted Meat Bone Saw	220 V	1,5 kW	1850 mm	60	60x50x95
OHE.EKT.185T	Boyalı Et Kemik Testeresi Painted Meat Bone Saw	380 V	1,5 kW	1850 mm	60	60x50x95
OHE.EKTS.01	Et Kemik Testeresi Alt Stand Painted Bone Saw Lower Stand					

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Soğutulmuş / dondurulmuş et ve kemik kesimi için idealdir.
- Boyalı gövde
- Paslanmaz çelik çalışma yüzeyi ve bıçak.
- Kolay ayarlanabilir ürün dayama kolu.
- Acil stop

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Ideal for chilled / frozen meat and bone cutting.
- Painted body
- Stainless steel work surface and blade.
- Easily adjustable product support arm.
- Emergency stop



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Enerji Energy	Güç (kW) Power (kW)	Testere Uzunluğu(Mm) Saw Length (Mm)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.EKTC.185M	Krom Et Kemik Testeresi Chrome Bone Saw	220 V	1,5 kW	1850 mm	60	60x50x95
OHE.EKTS.185T	Krom Et Kemik Testeresi Chrome Bone Saw	380 V	1,5 kW	1850 mm	60	60x50x95
OHE.EKTS.01	Et Kemik Testeresi Alt Stand Painted Bone Saw Lower Stand					

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Soğutulmuş / dondurulmuş et ve kemik kesimi için idealdir.
- Krom gövde
- Paslanmaz çelik çalışma yüzeyi ve bıçak.
- Kolay ayarlanabilir ürün dayama kolu.
- Acil stop

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Ideal for chilled / frozen meat and bone cutting.
- Chrome body
- Stainless steel work surface and blade.
- Easily adjustable product support arm.
- Emergency stop



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Enerji Energy	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.ST.10	10 Bıçak Sterilizatörü 10 Knife Sterilizer	220 V	8	13X52X60
OHE.ST.20	20 Bıçak Sterilizatörü 20 Knife Sterilizer	220 V	13	13X96X60

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ultraviyole-C lambası sayesinde içine koyulan tüm bıçak ve diğer takımları mikrop ve bakterilerden arındırır ve uzun süre muhafaza eder.
- Kapı açıldığında emniyet switchi sayesinde göze zararlı UV ışığı otomatik olarak kapanır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- With ultraviolet C lamp, all the blades and other sets inside it are protected from microbe and bacteria for a long time.
- When the door is opened, UV light harmful to eyes is closed automatically by the means of safety switch.



Sebze Makineleri

Vegetable Machines



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapasite (kg) Capacity (kg)	Enerji Energy	Güç (Kw) Bowl Diameter	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.PS.10	Patates Soyma Makinesi Potato Peeling Machine	10 kg	220 V	0,55	40 kg	75X43X87
OHE.PS.10T	Patates Soyma Makinesi Potato Peeling Machine	10 kg	380 V	0,55	40 kg	75X43X87
OHE.PS.10D	Dijital Patates Soyma Makinesi Digital Potato Peeling Machine	10 kg	220 V	0,55	40 kg	75X43X87
OHE.PS.10DT	Dijital Patates Soyma Makinesi Digital Potato Peeling Machine	10 kg	380 V	0,55	40 kg	75X43X87

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 1-4 dk Zaman ayarlı patates soyma süresi.
- Dijital ekran seçeneği
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Ayarlanan süre bitiminde otomatik durma sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Silisyum karbür (zımpara taşı) ile kaplanmış uzun ömürlü soyma yüzeyleri.
- Ön kapaktan boşaltma sistemi.
- Switch kontrollü, kapak açıldığında otomatik durma sistemi.
- Suya temas eden yüzeyler 304 paslanmaz çelikten üretilmiştir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 1-4 min. Timed potato peeling time.
- Digital screen option
- Easy to clean design
- Automatic stop system at the end of the set time.
- Stainless steel body.
- Long-lasting peeling surfaces coated with silicon carbide (grinding stone).
- Discharge system from the front cover.
- Switch-controlled, automatic stop system when the lid is opened.
- Surfaces that contact with water are made of 304 stainless steel.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapasite (kg) Capacity (kg)	Enerji Energy	Güç (Kw) Bowl Diameter	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.PS.25	Patates Soyma Makinesi Potato Peeling Machine	25 kg	220 V	1,1	65 kg	77x52x99
OHE.PS.25T	Patates Soyma Makinesi Potato Peeling Machine	25 kg	380 V	1,1	65 kg	77x52x99
OHE.PS.25D	Dijital Patates Soyma Makinesi Digital Potato Peeling Machine	25 kg	220 V	1,1	65 kg	77x52x99
OHE.PS.25DT	Dijital Patates Soyma Makinesi Digital Potato Peeling Machine	25 kg	380 V	1,1	65 kg	77x52x99

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 1-4 dk Zaman ayarlı patates soyma süresi.
- Dijital ekran seçeneği
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Ayarlanan süre bitiminde otomatik durma sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Silisyum karbür (zımpara taşı) ile kaplanmış uzun ömürlü soyma yüzeyleri.
- Ön kapaktan boşaltma sistemi.
- Switch kontrollü, kapak açıldığında otomatik durma sistemi.
- Suya temas eden yüzeyler 304 paslanmaz çelikten üretilmiştir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 1-4 min. Timed potato peeling time.
- Digital screen option
- Easy to clean design
- Automatic stop system at the end of the set time.
- Stainless steel body.
- Long-lasting peeling surfaces coated with silicon carbide (grinding stone).
- Discharge system from the front cover.
- Switch - controlled, automatic stop system when the lid is opened.
- Surfaces that contact with water are made of 304 stainless steel.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Kapasite (kg) Capacity (kg)	Enerji Energy	Güç (Kw) Bowl Diameter	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.PS.35	Patates Soyma Makinesi Potato Peeling Machine	35 kg	220 V	1,5	75 kg	82x52x99
OHE.PS.35T	Patates Soyma Makinesi Potato Peeling Machine	35 kg	380 V	1,5	75 kg	82x52x99
OHE.PS.35D	Dijital Patates Soyma Makinesi Digital Potato Peeling Machine	35 kg	220 V	1,5	75 kg	82x52x99
OHE.PS.35DT	Dijital Patates Soyma Makinesi Digital Potato Peeling Machine	35 kg	380 V	1,5	75 kg	82x52x99

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 1-4 dk Zaman ayarlı patates soyma süresi.
- Dijital ekran seçeneği
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Ayarlanan süre bitiminde otomatik durma sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Silisyum karbür (zımpara taşı) ile kaplanmış uzun ömürlü soyma yüzeyleri.
- Ön kapaktan boşaltma sistemi.
- Switch kontrollü, kapak açıldığında otomatik durma sistemi.
- Suya temas eden yüzeyler 304 paslanmaz çelikten üretilmiştir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 1-4 min. Timed potato peeling time.
- Digital screen option
- Easy to clean design
- Automatic stop system at the end of the set time.
- Stainless steel body.
- Long-lasting peeling surfaces coated with silicon carbide (grinding stone).
- Discharge system from the front cover.
- Switch-controlled, automatic stop system when the lid is opened.
- Surfaces that contact with water are made of 304 stainless steel.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Enerji Energy	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Kapasite Capacity
OHE.SD.01	Paslanmaz Soğan Doğrama Makinesi Stainless Onion Chopping Machine	900 w	220 V	14 kg	29x57x35	8 litre/Sefer 8 liters/Cyle

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Sebzeler (domates, biber, soğan vs.) tencereye kapasite çizgisini (2.5 kg) aşmayacak şekilde, gerekirse malzemeler ikiye, üçe bölünerek yerleştirilir.
- Sebzelerin suyunu çıkarmadan pirinç tanesi büyüklüğünde parçalar.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Vegetables (tomatoes, peppers, onions, etc.) are placed in the pot, not exceeding the capacity line (2.5 kg), and if necessary, the ingredients are divided into two or three.
- Pieces the size of a grain of rice before the vegetables can be squeezed.



Parmak Patates	Finger Fries Slicer
İnce Rende	Slim Grater
Kalın Rende	Thick Grater
6mm Düz Bıçak	6mm Flat Slicer
8mm Düz Bıçak	8mm Flat Slicer
10mm Düz Bıçak	10mm Flat Slicer
Yarım Ay Bıçak	Half-Moon Slicer

TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Kg/H) Capacity (Kg/H)	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.SDM.01	Set Üstü Sebze Doğrama Makinesi (5 Bıçaklı Takım) Countertop Vegetable Chopper (5 Knives set)	0.25 kW	300	25 kg	74x41x51
OHE.SDM.02	Standlı Sebze Doğrama Makinesi (5 Bıçaklı Takım) Countertop Vegetable Chopper With Stand (5 Knives set)	0.25 kW	300	30 kg	79x53x92

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Paslanmaz çelik bıçaklar.
- Kolay değiştirilebilir bıçaklar.
- 2 farklı besleme haznesi

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Stainless steel blades.
- Easily replaceable blades.
- 2 different feeding hoppers



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Enerji Energy	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.SM.500M	Salça Makinesi Tomato Paste Machine	2,2/3000D kW	220 V	40 kg	55x100x114 cm

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Komple paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Kolay temizlenebilir tasarım.
- Paslanmaz çelik bıçaklar.
- 2 mm takılıp, sökülebilen domates süzgeci.
- 3 mm takılıp, sökülebilen biber süzgeci.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Manufactured entirely from stainless steel.
- Easy-to-clean design.
- Stainless steel blades.
- 2 mm attachable and detachable tomato strainer.
- 3 mm attachable and detachable pepper strainer.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Enerji Energy	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
OHE.SM.500T	Salça Makinesi Tomato Paste Machine	2,2/3000D kW	380 V	40 kg	55x100x114 cm

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Komple paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Kolay temizlenebilir tasarım.
- Paslanmaz çelik bıçaklar.
- 2 mm takılıp, sökülebilen domates süzgeci.
- 3 mm takılıp, sökülebilen biber süzgeci.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Manufactured entirely from stainless steel.
- Easy-to-clean design.
- Stainless steel blades.
- 2 mm attachable and detachable tomato strainer.
- 3 mm attachable and detachable pepper strainer.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Güç (kW) Power (kW)	Enerji Energy	Ağırlık (kg) Weight (kg)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Kapasite Capacity
OHE.OG.01	Öğütücü Grinder	0.3 kW	220 V	15 kg	27x37x42	0.8 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kuru malzemelerinizi (fındık, fıstık, tohum vs.) toz haline getirmede kullanılır.
- Pudra şekeri yapımında malzeme dolum seviyesi bıçak seviyesini geçmemelidir.
- Elektronik switch seçeneği vardır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- It is use to pulverize your dry materials (nuts, peanuts, seeds, etc...).
- In making powdered sugar, the filling level of the materials should not exceed the blade level.
- There is an electronic switch option.



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

KOD Code	MODEL Model	Enerji Energy	Voltaj Voltage	Kapasite Capacity
OHE.MX.15	MX15 Blender (mikser) Tek hız MX15 Blender (mixer) One Speed	150 Watt Mikser/Mixer:1300Rpm	220V- 230	15 LT
OHE.MX.30	MX30 Blender (mikser) Tek hız MX30 Blender (mixer) One Speed	250 Watt Mikser/Mixer:1300Rpm	220V- 230	30 LT
OHE.MX.50	MX50 Blender(mikser/çırpıcı) Hız kontrol MX50 Blender (mixer/beater) Speed Control	750 Watt Mikser/mixer:1300 Rpm	220V- 230	60 LT

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Sebze Çorbası, püre, bulamaç, sos,mayonez vs gibi gıdaların yapımında idealdir.
- Gıda ile temas eden yüzeyler paslanmaz çelik.
- ABS'ten üretilmiştir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Vegetable Soup, puree, slurry, sauce, mayonnaise etc. It is ideal for making foods such as
- Food contact surfaces stainless steel.
- Made of ABS.



Çalışma Tezgahları

Workbenches



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

Ölçüleri Dimensions	201	304	430
100x60x85	201	304	430
120x60x85	201	304	430
140x60x85	201	304	430
160x60x85	201	304	430
180x60x85	201	304	430
200x60x85	201	304	430
220x60x85	201	304	430
240x60x85	201	304	430
260x60x85	201	304	430
280x60x85	201	304	430
100x70x85	201	304	430
120x70x85	201	304	430
140x70x85	201	304	430
160x70x85	201	304	430
180x70x85	201	304	430
200x70x85	201	304	430
220x70x85	201	304	430
240x70x85	201	304	430
260x70x85	201	304	430
280x70x85	201	304	430



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

Ölçüleri Dimensions	201	304	430
100x60x85	201	304	430
120x60x85	201	304	430
140x60x85	201	304	430
160x60x85	201	304	430
180x60x85	201	304	430
200x60x85	201	304	430
220x60x85	201	304	430
240x60x85	201	304	430
260x60x85	201	304	430
280x60x85	201	304	430
100x70x85	201	304	430
120x70x85	201	304	430
140x70x85	201	304	430
160x70x85	201	304	430
180x70x85	201	304	430
200x70x85	201	304	430
220x70x85	201	304	430
240x70x85	201	304	430
260x70x85	201	304	430
280x70x85	201	304	430



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

Ölçüleri Dimensions	201	304	430
100x60x85	201	304	430
120x60x85	201	304	430
140x60x85	201	304	430
160x60x85	201	304	430
180x60x85	201	304	430
200x60x85	201	304	430
220x60x85	201	304	430
240x60x85	201	304	430
260x60x85	201	304	430
280x60x85	201	304	430
100x70x85	201	304	430
120x70x85	201	304	430
140x70x85	201	304	430
160x70x85	201	304	430
180x70x85	201	304	430
200x70x85	201	304	430
220x70x85	201	304	430
240x70x85	201	304	430
260x70x85	201	304	430
280x70x85	201	304	430



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

Ölçüleri Dimensions	201	304	430
100x60x85	201	304	430
120x60x85	201	304	430
140x60x85	201	304	430
160x60x85	201	304	430
180x60x85	201	304	430
200x60x85	201	304	430
220x60x85	201	304	430
240x60x85	201	304	430
260x60x85	201	304	430
280x60x85	201	304	430



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

Ölçüleri Dimensions	201	304	430
100x70x85	201	304	430
120x70x85	201	304	430
140x70x85	201	304	430
160x70x85	201	304	430
180x70x85	201	304	430
200x70x85	201	304	430
220x70x85	201	304	430
240x70x85	201	304	430
260x70x85	201	304	430
280x70x85	201	304	430



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

Ölçüleri Dimensions	201	304	430
100x60x85	201	304	430
120x60x85	201	304	430
140x60x85	201	304	430
160x60x85	201	304	430
180x60x85	201	304	430
200x60x85	201	304	430
220x60x85	201	304	430
240x60x85	201	304	430
260x60x85	201	304	430
280x60x85	201	304	430
100x70x85	201	304	430
120x70x85	201	304	430
140x70x85	201	304	430
160x70x85	201	304	430
180x70x85	201	304	430
200x70x85	201	304	430
220x70x85	201	304	430
240x70x85	201	304	430
260x70x85	201	304	430
280x70x85	201	304	430



Yardımcı Ekipmanlar

Auxiliary Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	En (mm) Width(mm)	Boy(mm) Length(mm)	Yükseklik(mm) Height(mm)	Ağırlık Weight
OHE.RAF.4A	Plastik Raf 4 Katlı Açık Tekersiz Plastic Shelf 4 Tiers Open Without Wheels	5400	8150	5100	15,1 kg
OHE.RAF.4AT	Plastik Raf 4 Katlı Açık Tekerli Plastic Shelf 4 Tiers Open With Wheels	5400	8150	5100	16,3 kg
OHE.RAF.4K	Plastik Raf 4 Katlı Kapalı Tekersiz Plastic Shelf 4 Tiers Closed Without Wheels	5400	8150	5100	19,1 kg
OHE.RAF.4KT	Plastik Raf 4 Katlı Kapalı Tekerli Plastic Shelf 4 Tiers Closed With Wheels	5400	8150	5100	20,3 kg
OHE.RAF.5A	Plastik Raf 5 Katlı Açık Tekersiz Plastic Shelf 5 Tier Open Without Wheels	5400	8150	6250	18,6 kg
OHE.RAF.5AT	Plastik Raf 5 Katlı Açık Tekerli Plastic Shelf 5 Tier Open With Wheels	5400	8150	6250	19,8 kg
OHE.RAF.5K	Plastik Raf 5 Katlı Kapalı Tekersiz Plastic Shelf 5 Tiers Closed Without Wheels	5400	8150	6250	24 kg
OHE.RAF.5KT	Plastik Raf 5 Katlı Kapalı Tekerli Plastic Shelf 5 Tiers Closed With Wheels	5400	8150	6250	25,2 kg
OHE.RAF.6A	Plastik Raf 6 Katlı Açık Tekersiz Plastic Shelf 6 Tiers Open Without Wheels	5400	8150	7500	22 kg
OHE.RAF.6AT	Plastik Raf 6 Katlı Açık Tekerli Plastic Shelf 6 Tier Open With Wheels	5400	8150	7500	23,2 kg
OHE.RAF.6K	Plastik Raf 6 Katlı Kapalı Tekersiz Plastic Shelf 6 Tiers Closed Without Wheels	5400	8150	7500	28,8 kg
OHE.RAF.6KT	Plastik Raf 6 Katlı Kapalı Tekerli Plastic Shelf 6 Tiers Closed With Wheels	5400	8150	7500	30 kg



Kod Code	Ürün Adı Description	En (mm) Width(mm)	Boy(mm) Length(mm)	Yükseklik(mm) Height(mm)	Ağırlık Weight
OHE.PSA.02	Plastik Servis Arabası 2 Katlı Plastic Service Trolley 2 Tier	5400	8150	2650	9,4 kg
OHE.PSA.3A	Plastik Servis Arabası 3 Katlı Açık Plastic Service Trolley 3 Tier Open	5400	8150	3850	12 kg
OHE.PSA.3K	Plastik Servis Arabası 3 Katlı Kapalı Plastic Service Trolley 3 Tier Closed	5400	8150	3850	14,7 kg
OHE.PSA.ÇK	Plastik Servis Arabası Kaşık Çatal Kutusu (Kolide 5 adet) Plastic Service Trolley Spoon Fork Box (5 in box piece)	2600	3450	4700	4,4 kg
OHE.PSA.Ç	Plastik Servis Arabası Çöp Kutusu (Kolide 5 adet) Plastic Service Cart Gaarbage Bin (5 pieces in box)	2600	3450	8200	9,75 kg



Kod Code	Ürün Adı Description	En (mm) Width(mm)	Boy(mm) Length(mm)	Yükseklik(mm) Height(mm)	Ağırlık Weight
PHE.PMS.01	Plastik Mama Sandalyesi Plastic Food Chair For Child	5950	6700	3000	8,6 kg

NOTE



NOTE



10
Years
ANNIVERSARY

INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENTS



OSIMO

INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENTS
ENDÜSTRİYEL MUTFAK EKİPMANLARI

Chefs' Choice / Şeflerin Tercihî

OSIMIX

MONTANA
ENDÜSTRİYEL MUTFAK EKİPMANLARI
INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENTS



www.osimo.com.tr



info@osimo.com.tr



[osimoendustriyelmutfakekipman](https://www.instagram.com/osimoendustriyelmutfakekipman)