43rd YEARS ANNIVERSARY

TR-EN • 2026

ÜRÜN KATALOĞU • FİYAT LİSTESİ / PRODUCT CATALOGUE • PRICE LIST



EMPERO

İş'in Mutfağı / Kitchen of Business

www.empero.com.tr

İş'in Mutfağı / Kitchen o

ağı / Kitchen of Business

EMPERO

1983 yılında Ersöz mutfak makineleri adı altında, sadece hazırlık ekipmanları üreterek, sektöre merhaba diyen şirketimiz, 2005 yılında EMPERO Markasını alarak sektöre hızlı giriş yaptı. Farklı üretim yapan 6 (altı) ayrı şirket kurarak bunları EMPERO GROUP çatısı altında topladı. Endüstriyel mutfak sektöründe paslanmaz çelikten oluşan; hazırlık, kafeterya, bulaşıkhane, pişirme, soğutma ekipmanları, teşhir ürünleri, raflar, gastronom evyeler, medikal ekipmanlar, özel projeler, askeriye ve sivil toplum kuruluşları tarafından kullanılan sahra mutfak ve mobil mutfakların imalatını yaparak rakiplerine fark atmayı başardı. Ayrıca 2018 yılında İstanbul'da hizmete giren, A'dan Z'ye tüm yardımcı ekipmanların (çatal, bıçak, kaşık, yemek takımları vb.) bulunduğu 6000 m²'lik Avrupanın en büyük showroomu olan Restostore ile endüstriyel mutfak sektörünün tüm ihtiyaçlarını tek çatı altında toplamıştır.

EMPERO took its first step into the sector in 1983 with the brand of Ersöz Kitchen Equipments and in 2005 made quick enter into the sector by uniting its 6 companies, which are producing different needs of Industrial Kitchen Equipments, under the brand of EMPERO GROUP. Empero Group achieved to keep far ahead of its rivals.in the market, by manufacturing; Preparation Equipments, Cafe Equipments, Diswasher, Cooking Equipments, Cooling Equipments, Display Products, Shelves, Sahra Kitchens and Mobile Kitchens those are used by military and non-governmental organizations in Industrial Kitchen Sector as well as the requirements of all the needs for industrial kitchen industry under the same roof, thanks to new 6.000 m² showroom founded in İstanbul in 2018, which includes all auxiliary equipment from A to Z (fork, knife, spoon, flatware, dinner set etc.)



Bugün sektörde var oluşunun 43. Yılında 50.000 m²'si kapalı, 7.000 m²'si açık olmak üzere, toplamda 57.000 m² alanda faaliyet gösteren Empero, 3.000'in üzerinde farklı ürünü aynı çatı altında üreterek dünyada eşi ve benzeri olmayan modern üretim tesislerindeki, en üst teknolojiye sahip makine parkı ile profesyonel mutfakların çözüm ortağı olduğu gibi; dünya markası olma yolunda hızlı bir şekilde ilerlemektedir. 500'ün üzerinde imalat personeli ile üretilen ürünlerini, 50'nin üzerinde idari ve satış personelinin disiplinli çalışmaları ile yurtiçinde 300 ve yurtdışında 80 ülkede 350'ye yakın bayi ve satış noktaları sayesinde ürünlerini pazara sunmaktadır. 150'nin üzerinde yetkili servis ağı ile işin mutfağında kusursuz hizmet sunarak Türkiye'de sektöründe lider firma olmuştur.. Her geçen gün daha da büyüyen Empero, ürünlerinin % 60'ını başta Avrupa ülkeleri olmak üzere, 80 ten fazla ülkeye ihraç ederek ülke ekonomisine katkı sağladığı gibi, dünyanın en hızlı büyüyen firmaları arasında yer almayı başarmıştır.

Today, at the 43 th Year of its existence, Empero is extending its area to 57.000 square meter, 50.000 square meter area of which is indoor, and 7.000 square meter outdoor, besides manufacturing 3000 different type of products under the same roof with its high technology machine park at its unique facility on the world, being solution partner of Industrial kitchens and continues moving on the way of by being a World wide known Brand Mark. Empero became the leading company of sector by presenting its products, which are produced by over 500 production staff, to the market with the disciplined efforts of over 50 administrative and Sales staff at its 300 domestic and 350 abroad Sales points in 80 countries. Providing flawless service in the Kitchen of business with its over 150 authorized service and keep growing with each passing day, Empero besides contributing to country economy with its export to 80 countries, 60% of those export goes to the Europe. Empero achieves being one of the fastest growing companies on the world.

Kalite ve Ar-Ge
Quality and R&D







Türkiye' de üretimi olmayan birçok kaliteli ürünü, JP markası adı altında ülkeye ilk defa ithal ederek iç piyasaya sunan EMPERO, kendi ürettiği ürünlerini de dünyanın her yerinde kolay kullanılabilecek şekilde tasarlayarak üretiyor. Bu sayede son kullanıcı ve bayilerine maksimum memnuniyet sunuyor. Yenilikçi çizgisini kaliteden ödün vermeden koruyan EMPERO, işin mutfağında kaliteli ürün ve hizmet sunabilmek için çalışan, üretim yaptığı her alanda liderliği hedefleyen bir firma olmuştur. Piyasada olmayan ürünleri üretmek ve üretimi daha önce yapılmış ürünleri daha kullanışlı hale getirmek adına Ar-Ge çalışmalarına da büyük önem veren Empero, endüstriyel mutfağa yeni bir anlayış getirerek, her alana ve bütçeye uygun etkili çözümler sunuyor. Bu doğrultuda sürekli kendisini geliştiren, araştıran ve çağın ihtiyaçlarına cevap verebilmek adına sürekli yatırım yapan EMPERO, dünya standartlarında yapılan kusursuz üretimler ve satış sonrası verilen hizmetler sayesinde bugün Türkiye'nin en büyüğü olmayı başarmıştır.

Besides succeeding to be focus of interest in Turkey by adding many high quality imported products, that are not produced in Turkey,to its product portfolio with the brand of JP, EMPERO also designs their products to be used easily everywhere in the world.Thus provides maximum contentment to its distributors and users. EMPERO, keeping its innovative style without compromising from its policy of quality, aims to be the leading company of sector in every field it makes production. To produce products which are not produced before and to improve products which are already in use Empero gives big importance to R&D to serve appropriate solutions to all fields and budgets by bringing new understandings to the sector. With this understanding ,always continues making research, improving and investing, EMPERO achieves to be the biggest company of Turkey today with flawless production and after sale support. All products that are presented by the signature of EMPERO,reflects the pleasure of quality and comfort to you.

Üretim
Production







Destek
Support







Satış
Sales









Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment



EMPERO

www.empero.com.tr

EMPERO

HAZIRLIK EKİPMANLARI	PREPARATION EQUIPMENT
Gastronom Küvet Vakumlama Kiti	Vacuum Container Vacuuming Kit
Sebze Doğrama Makineleri	Vegetable Cutters
Sebze Doğrama Makinesi Silo Yüklemeli	Vegetable Cutter with Silo
Sebze Doğrama Makinesi Bıçakları	Vegetable Cutter Blades
Soğan Doğrama Makineleri	Cutter Mixers
Sebze Parçalama Makineleri	Cutter Mixers
Sebze Parçalama Makineleri	Vertical Cutter Mixers
Hamur Yoğurma Makineleri (Tekerlekli)	Dough Kneading Machines (with Wheels)
Çift Kollu Hamur Yoğurma Makineleri	Double Arm Dough Machines
Çift Kollu Hamur Yoğurma Makineleri	Double Arm Dough Machines
Spiral Hamur Yoğurma Makineleri	Spiral Dough Mixer
Çift Devirli Spiral Hamur Yoğurma Makineleri	Double Speed Spiral Dough Mixer
Çift Devirli Spiral Hamur Yoğurma Makineleri (Tekerlekli)	Double Speed Spiral Dough Mixers (with Wheels)
Tek Devirli Spiral Hamur Yoğurma Makineleri (Tekerlekli)	Mono Speed Spiral Dough Mixer (with Wheels)
Hamur Pres Makinesi	Dough Press Machine
Hamur Açma Makineleri	Dough Roller Machines
Hamur Açma Makineleri	Dough Roller Machines
Hamur Açma Makineleri	Dough Roller Machines
Hamur Beze Makinesi	Dough Meringue Machine
Hız Kontrollü Mikserler	Speed Controlled Mixers
Hız Kontrollü Mikser Aparatları	Speed Controlled Mixer Parts
Üç Hızlı Mikserler	3 Speed Mixers
Hız Kontrollü Mikserler	Speed Controlled Mixers
Et Dilimleme Makinesi	Meat Slicer
Paslanmaz Et Kıyma Makineleri	Stainless Steel Meat Mincers
Paslanmaz Et Kıyma Makineleri	Stainless Steel Meat Mincers
Paslanmaz Soğutmalı Et Kıyma Makineleri	Stainless Steel Refrigerated Meat Mincers
Paslanmaz Et Kıyma Makineleri	Stainless Steel Meat Mincers
PLUS Paslanmaz Et Kıyma Makineleri	PLUS Stainless Steel Meat Mincers
PLUS Paslanmaz Et Kıyma Makineleri	PLUS Stainless Steel Meat Mincers
Et ve Kemik Testereleri	Anodized Bone Saws
Patates Soyma Makineleri	Potato Peeler Machines
Filtreli Patates Soyma Makineleri	Filtred Potato Peeler Machines
Sebze Yıkama ve Kurutma Makineleri	Vegetable Washing and Dryer Machines
Sebze ve Salata Kurutma Makineleri	Salad and Vegetable Dryers
Lokma ve Tulumba Tatlı Makineleri	Doughnut and Tulumba Dessert Machines
Lokma ve Tulumba Tatlı Makine Tezgahları	Doughnut and Tulumba Dessert Machine Tables
Tulumba ve Köfte Şekillendirme Makineleri	Semolina Pasta Preparation and Meatball Shapers
Tabak Kapatma Makineleri	Meal Seal Machines
Bardak Kurutma Makineleri	Glass Dryer Machines
Çatal Kaşık Parlatma Makineleri	Cutlery Polisher Machines
Ekmek Dilimleme Makineleri	Bread Slicer Machines
Ekmek Dilimleme Makineleri	Baguette Bread Slicer Machines
Streç ve Vakum Makineleri	Cling Film and Vacuum Machines
Bıçak Sterilizatörü	Knife Sterilizer
Profesyonel Duvar Tipi Izgaralar	Professional Wall Type Grills
Profesyonel Duvar Tipi Izgaralar	Professional Wall Type Grills
Kumpir Fırınları	Potato Baking Ovens
Kömürlü Piliç Kızartma Makineleri	Charcoal Chicken Rotisserie
Elektrikli Piliç Kızartma Makineleri	Electrical Chicken Rotisserie
Gazlı Piliç Kızartma Makineleri	Gas Chicken Rotisserie
PLUS Piliç Kızartma Makineleri	PLUS Chicken Rotisserie
Kömürlü Yatay Piliç Kızartma Makineleri	Horizontal Chicken Rotisserie with Charcoal
Elektrikli Isıtmalı Teşhir Üniteleri	Food Warmer Display
El Yıkama Evyeleri	Handwash Sinks

Gastronom Küvet Vakumlama Kiti
Vacuum Container Vacuuming Kit

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment



Sıvı Gıdaların Vakumlanması İçin Uygundur.
Suitable for the Purpose of Vacuuming Liquid foods.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.VCM.01 -GN	Vakum Makinesi Vacuum Machine	435x355x540	36	0.07	0.4	
EMP.GN.100	Vac-Norm Küvet 1/1-100 Gn Vac-Norm Gn Container 1/1-100 Gn	530x325x100	2.2	0.017		15
EMP.GN.150	Vac-Norm Küvet 1/1-150 Gn Vac-Norm Gn Container 1/1-150 Gn	530x325x150	2.7	0.026		20.5
EMP.GN.200	Vac-Norm Küvet 1/1-200 Gn Vac-Norm Gn Container 1/1-200 Gn	530x325x200	3.2	0.035		27
EMP.GN.K	Vac-Norm Küvet Kapağı 1/1 Gn Vac-Norm Lid 1/1 Gn	530x325	1.8	0.02		
EMP.G.11	Vac-Norm Kapak Contası - Harici Conta Vac-Norm Gn Lid Gasket - External Gasket					
EMP.V.11	Vac-Norm Sübap Vac-Norm Valve					

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V. 50 Hz elektrik bağlantısı.
- 10 m^3/h pompa kapasitesi.
- Otomatik kontrol.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V. 50 Hz electric connection.
- Pump capacity: 10m^3/h
- Automatic control.
- Stainless steel body.

Gn Kalınlığı : 1.20 mm / Gn Thickness is 1.20 mm
Conta ve Sübap Fiyata Dahildir. / Gasket and Valve are Included In Lids Price.



EMP.VCM.01-GN



EMP.GN.CONTAINER



EMP.GN.K



EMP.G.11



EMP.V.11

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Sebze Doğrama Makineleri
Vegetable Cutters





EMP.300



EMP.400



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg/saat-kg/hour)
EMP.300	Sebze Doğrama Makinesi Vegetable Cutter	295x495x674	35	0.10	300
EMP.300-AS	Sebze Doğrama Makinesi Alt Standlı Vegetable Cutter with Bottom Stand	420x495x1155	39	0.25	300
EMP.400	Sebze Doğrama Makinesi Vegetable Cutter	295x495x723	37	0.11	400
EMP.400-AS	Sebze Doğrama Makinesi Alt Standlı Vegetable Cutter with Bottom Stand	420x495x1199	41	0.26	400

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik bıçaklar.
- Kolay değiştirilebilir bıçaklar.
- Güvenlik sensörü.
- Alüminyum üst gövde.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.300
- 0.55 kW 1400 D/Dk-220V motor gücü.

EMP.400
- 0.75 kW 1500-3000 D/Dk-220V motor gücü.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel blades.
- Blades can be easily removed for cleaning.
- Safety sensor.
- Aluminium top body
- Stainless steel body.

EMP.300
- Motor power: 0.55 kW 1400 rpm -220V

EMP.400
- Motor power: 0.75 kW 1500-3000 rpm -220V



EMP.300-AS / EMP.400-AS

Standart Bıçaklar / Standard Blades



EMP.300 - F.01
2-8 mm ayarlanabilir dilimleme bıçağı.
2.8 mm adjustable slicing blade.



EMP.300 - F.03
5 mm Rende
5 mm Grater



EMP.300 - F.04
7 mm Rende
7 mm Grater

EMPERO

Sebze Doğrama Makinesi Silo Yüklemeli
Vegetable Cutter with Silo

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

CE







2 Başlıklı Değişebilir Yükleme Sistemi
2 Changeable Head Loading System

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg/saat-kg/hour)
EMP.800	Sebze Doğrama Makinesi Silo Yüklemeli Vegetable Cutter with Silo	370x885x1335	60	0.43	800-1000

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0.75 kW - 220V motor gücü.
- Paslanmaz çelik bıçaklar.
- Çift devirli çalışma sistemi.
- Kolay değiştirilebilir bıçaklar.
- Güvenlik sensörü.
- Alüminyum üst gövde.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Full bıçak seti.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Motor power: 0.75 kW - 220V
- Stainless steel blades.
- Double speed working system.
- Blades can be easily removed for cleaning.
- Safety sensor.
- Aluminium top body
- Stainless steel body.
- Full blade set.

Standart Bıçaklar / Standard Blades



EMP.300 - F.01
2-8 mm ayarlanabilir dilimleme bıçağı.
1.8-8 mm adjustable slicing blade.



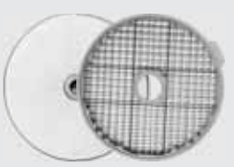
EMP.300 - F.03
5 mm Rende
5 mm Grater



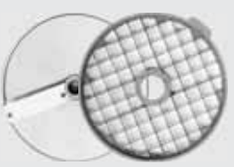
EMP.300 - F.04
7 mm Rende
7 mm Grater



EMP.300 - F.06+F.07
Parmak Patates Bıçağı+Alt Diski
French Fries Blade+Disc



EMP.300 - F.11+F.08
10x10 mm Kubik Disk+Bıçağı
10x10 mm Cubic Disc+Blade



EMP.300 - F.12+F.09
20x20 mm Kubik Disk+Bıçağı
20x20 mm Cubic Disc+Blade

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Sebze Doğrama Makinesi Bıçakları
Vegetable Cutter Blades




Kod Code	Ürün Adı Description
EMP.300 - F.01	Ayarlanabilir Disk Adjustable Disc

2/8 mm ayarlanabilir dilimleme bıçağı.
2/8 mm adjustable slicing blade.




Kod Code	Ürün Adı Description
EMP.300 - F.03	5 mm Rende 5 mm Grater



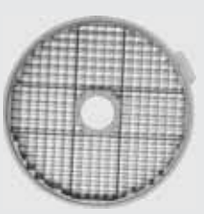

Kod Code	Ürün Adı Description
EMP.300 - F.04	7 mm Rende 7 mm Grater





Kod Code	Ürün Adı Description
EMP.300 - F.06+F.07	Parmak Patates Bıçağı+Alt Diski French Fries Blade+Disc





Kod Code	Ürün Adı Description
EMP.300 - F.11+F.08	10x10 mm Kubik Disk+Bıçağı 10x10 mm Cubic Disc+Blade





Kod Code	Ürün Adı Description
EMP.300 - F.12+F.09	20x20 mm Kubik Disk+Bıçağı 20x20 mm Cubic Disc+Blade

EMPERO

Soğan Doğrama Makineleri
Cutter Mixers

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

CE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(lt)
SD.01Y	Soğan Doğrama Makinesi Cutter Mixer	340x500x390	18	0.06	8

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0,37 kW 1400 D/Dk - 220V motor gücü.
- Paslanmaz kazan ölçüleri (çap/derinlik): 240x175 mm
- Güvenlik sensörü.
- Paslanmaz gövde ve kazan.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Motor power: 0,37 kW 1400 rpm - 220V
- Bowl dimension (diameter/depth): 240x175 mm
- Safety sensor.
- Stainless steel body and bowl.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(lt)
EMP.350	Soğan Doğrama Makinesi Cutter Mixer	245x360x550	19	0.05	8

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0,37 kW 1410 D/Dk - 220V motor gücü.
- Paslanmaz çelik kazan ölçüleri: 240x175 mm
- Güvenlik sensörü.
- Paslanmaz gövde ve kazan.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Motor power: 0,37 kW 1410 rpm - 220V
- Bowl dimension(diameter/depth): 240x175 mm
- Safety switch.
- Stainless steel body and bowl.

Humus için uygun değildir.
Not suitable for hummus.

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Sebze Parçalama Makineleri
Cutter Mixers



HUMUS

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(lt)
SD.15	Sebze Parçalama Makinesi Cutter Mixer	470x640x545	46	0.12	15

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz kazan ölçüleri (çap/derinlik): 300x220 mm
- Kolay çıkarılabilir bıçak ve kazan.
- Çift devirli zaman ayarlı kontrol panosu.
- Güvenlik sensörü.
- 1 - 1.75 kW 750/1500/Dk - 380V motor gücü.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Bowl dimension (diameter/depth): 300x220 mm
- Easy removable blade and bowl.
- Double circuit timer control panel.
- Safety sensor.
- Motor power: 1 - 1.75 kW 750/1500 rpm-380V

EMPERO

Sebze Parçalama Makineleri
Vertical Cutter Mixers

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

CE



20 lt
Kapasite
Capacity



50 lt
Kapasite
Capacity



HUMUS

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kazan Ebatları Bowl Size	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(mm)	(lt)
SD.07	Sebze Parçalama Makinesi Vertical Cutter Mixer	610x645x1045	71	0.40	300x300	20
SD.07-22	Hız Kontrollü Sebze Parçalama Makinesi Speed Control Vertical Cutter Mixer	615x685x1050	67	0.40	300x300	20
SD.09	Sebze Parçalama Makinesi Vertical Cutter Mixer	720x685x1250	112	0.60	400x400	50

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Parçaların sökülebilir olması sayesinde kolay temizlik imkanı.
- Kolay çıkarılabilir bıçak ve kazan.
- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Güvenlik sensörü.
- Paslanmaz gövde ve kazan.
- Malzeme özelliğini bozmadan yağ ve öz sularını çıkarmadan öğütme imkanı.
- Basit kullanım ve seri iş kabiliyeti.
- Kapağa ve hazneye bağlı çalışan emniyet sensörleri.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma özelliği.

SD.07
- 1.5/2.5 kW 750/1500 D/Dk - 380V motor gücü.

SD.07-22
- Hız kontrollü çalıştırma özelliği.
- 2.2 kW 1500 D/Dk - 220V motor gücü.

SD.09
- 3.5/5.5 kW 750/1500 D/Dk - 380V motor gücü.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Easy cleaning by the removable parts.
- Easy removable blade and bowl.
- Time adjustable control panel.
- Safety sensor.
- Stainless steel body and bowl.
- Possibility of grinding without removing the oil and sap without disturbing the material feature.
- Simple usage and serial work ability.
- Safety switch connected to the lid and the chamber.
- Silent and without vibration working.

SD.07
- Motor power: 1.5/2.5 kW 750/1500 rpm - 380V

SD.07-22
- Speed controlled operating option.
- Motor power: 2.2 kW 1500 rpm - 220V

SD.09
- Motor power: 3.5/5.5 kW 750/1500 D/Dk - 380V



Standart Bıçak / Standard Blade



Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Hamur Yoğurma Makineleri (Tekerlekli)
Dough Kneading Machines (with Wheels)





Kapaklı
with Lid



Tekerlekli
with Wheels

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kazan Ebatları Bowl Size	Un Kap. Flour Cap.	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(mm)	(kg)	(lt)
HY.11.K	Hamur Yoğurma Makinesi 15 kg 220V Dough Kneading Machine 15 kg 220V	424x700x647	58	0.19	360x190	7	15
HY.12.K	Hamur Yoğurma Makinesi 15 kg 380V Dough Kneading Machine 15 kg 380V	424x700x647	58	0.19	360x190	7	15
HY.01.K	Hamur Yoğurma Makinesi 30 kg 220V Dough Kneading Machine 30 kg 220V	550x860x780	78	0.25	430x225	12	30
HY.02.K	Hamur Yoğurma Makinesi 30 kg 380V Dough Kneading Machine 30 kg 380V	550x860x780	78	0.25	430x225	12	30
HY.03.K	Hamur Yoğurma Makinesi 40 kg 220V Dough Kneading Machine 40 kg 220V	610x910x780	92	0.40	500x270	20	40
HY.04.K	Hamur Yoğurma Makinesi 40 kg 380V Dough Kneading Machine 40 kg 380V	610x910x780	92	0.40	500x270	20	40
HY.05.K	Hamur Yoğurma Makinesi 50 kg 220V Dough Kneading Machine 50 kg 220V	646x955x794	106	0.49	600x290	30	50
HY.06.K	Hamur Yoğurma Makinesi 50 kg 380V Dough Kneading Machine 50 kg 380V	646x955x794	106	0.49	600x290	30	50
HY.07.K	Hamur Yoğurma Makinesi 75 kg 220V Dough Kneading Machine 75 kg 220V	815x1130x882	140	0.78	750x350	50	75
HY.08.K	Hamur Yoğurma Makinesi 75 kg 380V Dough Kneading Machine 75 kg 380V	815x1130x882	140	0.78	750x350	50	75

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Acil stop.
- Paslanmaz çelik hamur karıştırma kolu ve kazan.
- Kapak açıldığında otomatik durduran switch özelliği.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışma özelliği.

HY.11.K / HY.12.K
- 0.37 kW 1400 D/Dk 220V - 380V motor gücü.

HY.01.K / HY.02.K
- 0.55 kW 1400 D/Dk 220V - 380V motor gücü.

HY.03.K / HY.04.K
- 0.55 kW 1400 D/Dk 220V - 380V motor gücü.

HY.05.K / HY.06.K
- 0.75 kW 1400 D/Dk 220V - 380V motor gücü.

HY.07.K / HY.08.K
- 1.10 kW 1400 D/Dk 220V - 380V motor gücü.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Emergency stop.
- Stainless steel bowl and dough mixer arm.
- Automatic stopper switch feature when the cover is opened.
- Silent and without vibration working.

HY.11.K / HY.12.K
- Motor Power: 0.37 kW 1400 rpm / 220V - 380V

HY.01.K / HY.02.K
- Motor Power: 0.55 kW 1400 rpm / 220V - 380V

HY.03.K / HY.04.K
- Motor Power.0.55 kW 1400 rpm / 220V - 380V

HY.05.K / HY.06.K
- Motor Power: 0.75 kW 1400 rpm / 220V - 380V

HY.07.K / HY.08.K
- Motor Power: 1.10 kW 1400 rpm / 220V - 380V



Çift Kollu Hamur Yoğurma Makineleri
Double Arm Dough Machines

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment



NEW

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(lt)
EMP.DMI-16	Çift Kollu Hamur Yoğurma Makinesi Double Arm Dough Machine	397x567x546	50	0,12	16
EMP.DMI-30	Çift Kollu Hamur Yoğurma Makinesi Double Arm Dough Machine	689x659x464	90	0,21	30

TEKNİK ÖZELLİKLER

EMP.DMI-16
- 5 değişken hız
- Sabit kazan
- 3kg un kapasitesi
- 5kg yoğurma kapasitesi
- 16L hazne kapasitesi

- 1000W, 25-65 PRM / 230V, 50Hz motor gücü.

EMP.DMI-30
- 5 değişken hız
- Sabit kazan
- 8kg un kapasitesi
- 13kg yoğurma kapasitesi
- 30L hazne kapasitesi

- 1500W, 25-65 PRM / 230V, 50Hz motor gücü.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

EMP.DMI-16
- 5 variable speeds
- Fixed bowl
- 3kg flour capacity
- 5kg kneading capacity
- 16L bowl capacity

- Motor power: 1000W , 25-65 PRM 230V, 50Hz

EMP.DMI-30
- 5 variable speeds
- Fixed bowl
- 8kg flour capacity
- 13kg kneading capacity
- 30L bowl capacity

- Motor power: 1500W, 25-65 PRM / 230V, 50Hz





Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Çift Kollu Hamur Yoğurma Makineleri
Double Arm Dough Machines

NEW



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(lt)
EMP.DMI-65	Çift Kollu Hamur Yoğurma Makinesi Double Arm Dough Machine	782x872x1366	285	0.93	65
EMP.DMI-95	Çift Kollu Hamur Yoğurma Makinesi Double Arm Dough Machine	782x872x1466	300	1	95

TEKNİK ÖZELLİKLER

EMP.DMI-65
- 10 değişken hız
- Sabit hazne
- 25kg un kapasitesi
- 40kg yoğurma kapasitesi
- 65L hazne kapasitesi
- 2,2 kw motor gücü 380V

EMP.DMI-95
- 10 değişken hız
- Sabit hazne
- 40kg un kapasitesi
- 60kg yoğurma kapasitesi
- 95L hazne kapasitesi
- 2,2 kw motor gücü 380V

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

EMP.DMI-65
- 10 variable speeds
- Fixed bowl
- 25kg flour capacity
- 40kg kneading capacity
- 65L bowl capacity
- 2,2 kw motor power 380V

EMP.DMI-95
- 10 variable speeds
- Fixed bowl
- 40kg flour capacity
- 60kg kneading capacity
- 95L bowl capacity
- 2,2 kw motor power 380V





Spiral Hamur Yoğurma Makineleri
Spiral Dough Mixer

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

NEW



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Un Kap. Flour Cap.	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg)	(lt)
SH.09	Spiral Hamur Yoğurma Makinesi 220 V Spiral Dough Mixer 220 V	298x524x770	35	0,12	6	11

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 10 kg'a kadar hamur elde edebilirsiniz.
- Hamurda %60 ve üzeri su kullanımına uygundur.
- Kazan ve spirai kol tek motordan beslenir.
- Tezgah üstü kullanımı ile işlerinizi kolaylaştırır.
- Hız kontrollüdür.
- Kazan sabittir.

SH.09

- Motor gücü : 0,37 kW 220V motor gücü.
- Kazan ebatları : 279x195 mm
- Kazan Hacmi : 11 lt

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- You can obtain up to 10 kg of dough.
- Suitable for 60% and more water use in dough.
- Bowl and spirai arm are fed by a single motor.
- It makes your work easier with its countertop use.
- Speed is controlled.
- Bowl is fixed.

SH.09

- Motor power : 0,37 kW 220V motor power.
- Boiler dimensions : 279x195 mm
- Boiler Volume : 11 lt





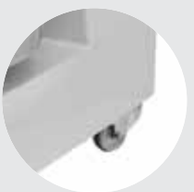
Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Çift Devirli Spiral Hamur Yoğurma Makineleri
Double Speed Spiral Dough Mixer





Kapaklı
with Lid



Tekerlekli
with Wheels

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Un Kap. Flour Cap.	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg)	(lt)
SH.07	Spiral Hamur Yoğurma Makinesi 380 V Spiral Dough Mixer 380 V	725x1225x1320	550	1,17	62,5	100
SH.08	Spiral Hamur Yoğurma Makinesi 380 V Spiral Dough Mixer 380 V	825x1350x1320	800	1,48	80	130

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çift motorlu sabit kazanlı mikser.
- İki hızlı çalışabilen hamur karıştırma kolu.
- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Acil stop.
- Paslanmaz kazan spiral ve bıçak seti
- Kapak açıldığında otomatik durduran switch özelliği.
- Her türlü hamuru yoğurma özelliği.
- Kazan iki yönlü döndürülebilir.
- Direkt su bağlantı sistemi mevcuttur.
- Makine manuel ve otomatik olarak çalışabilir ve iki adet zaman ayarı mevcuttur.
- Hızlı ve yavaş çalışma özelliği mevcuttur.

SH.07
- Üst motor:3,5-5.5 kW 750/1500 D/Dk 380V motor gücü.
- Alt motor:0,75 kW 750 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları : 700x410 mm
- Kazan Hacmi : 157 lt

SH.08
- Üst motor:3,5-5.5 kW 750/1500 D/Dk 380V motor gücü.
- Alt motor: 0,75 kW 750 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 800x415 mm
- Kazan Hacmi : 208 lt

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Double motorised mixer with fixed bowl.
- Two speed dough mixing arms.
- Timed control panel.
- Emergency stop.
- Stainless steel bowl spiral and knife set
- Switch feature that stops automatically when the lid is opened.
- Ability to knead any kind of dough.
- The boiler can be rotated in two directions.
- Direct water connection system is available.
- The machine can operate manually and automatically and has two time settings.
- Fast and slow operation feature is available.

SH.07
- Upper Motor:3,5-5.5 kW 750/1500 rpm 380V
- Lower Motor:0,75 kW 750 rpm 380V
- Boiler Dimension : 700x410 mm
- Boiler Volume : 157 lt

SH.08
- Upper Motor:3,5-5.5 kW 750/1500 rpm 380V
- Lower Motor: 0,75 kW 750 rpm 380V
- Boiler Dimension: 800x415 mm
- Boiler Volume: 208 lt

Çift Devirli Spiral Hamur Yoğurma Makineleri (Tekerlekli)
Double Speed Spiral Dough Mixers (with Wheels)

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

CE





Kapaklı
with Lid



Tekerlekli
with Wheels

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Un Kap. Flour Cap.	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg)	(lt)
SH.01	Spiral Hamur Yoğurma Makinesi 30 kg 380 V Spiral Dough Mixer 30 kg 380 V	432x792x987	174	0.34	12	30
SH.02	Spiral Hamur Yoğurma Makinesi 50 kg 380 V Spiral Dough Mixer 50 kg 380 V	544x912x1065	208	0.53	20	50
SH.03	Spiral Hamur Yoğurma Makinesi 60 kg 380 V Spiral Dough Mixer 60 kg 380 V	637x1040x1105	240	0.73	35	60



TEKNİK ÖZELLİKLER

- İki hızlı çalışabilen hamur karıştırma kolu.
- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik hamur karıştırma kolu ve kazan.
- Kapak açıldığında otomatik durduran switch özelliği.
- Her türlü hamuru yoğurma özelliği.

SH.01
- 1.0 - 1.7 kW 750/1500 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 400x260 mm

SH.02
- 1.5 - 2.5 kW 750/1500 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 500x300 mm

SH.03
- 1.5 - 2.5 kW 750/1500 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 600x315 mm

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Two speed dough mixer arm.
- Control panel with adjustable timer .
- Emergency stop.
- Stainless steel bowl and dough mixer arm.
- Automatic stopper switch feature when the cover is opened.
- Ideal machine for kneading all kinds of dough.

SH.01
- Motor power: 1.0 - 1.7 kW - 750/1500 rpm 380V
- Bowl size: 400x260 mm

SH.02
- Motor power: 1.5 - 2.5 kW - 750/1500 rpm 380V
- Bowl size: 500x300 mm

SH.03
- Motor power: 1.5 - 2.5 kW - 750/1500 rpm 380V
- Bowl size: 600x315 mm

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Tek Devirli Spiral Hamur Yoğurma Makineleri (Tekerlekli)
Mono Speed Spiral Dough Mixer (with Wheels)

CE





Kapaklı
with Lid



Tekerlekli
with Wheels

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Un Kap. Flour Cap.	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg)	(lt)
SH.04	Spiral Hamur Yoğurma Makinesi 15 kg 380 V Spiral Dough Mixer 15 kg 380 V	433x756x933	160	0.31	7	15
SH.05	Spiral Hamur Yoğurma Makinesi 30 kg 380 V Spiral Dough Mixer 30 kg 380 V	433x790x990	174	0.34	12	30
SH.06	Spiral Hamur Yoğurma Makinesi 50 kg 380 V Spiral Dough Mixer 50 kg 380 V	544x911x1065	202	0.53	20	50

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik hamur karıştırma kolu ve kazan.
- Kapak açıldığında otomatik durduran switch özelliği.

SH.04
- 1.1 kW 900 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 360x210 mm

SH.05
- 1.5 kW 900 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 400x260 mm

SH.06
- 1.5 kW 900 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 500x300 mm

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Control Panel with adjustable timer.
- Emergency stop.
- Stainless steel bowl and dough mixer arm.
- Automatic stopper switch feature when the cover is opened.

SH.04
- Motor power: 1.1 kW 900 rpm 380V
- Bowl size: 360x210 mm

SH.05
- Motor power: 1.5 kW 900 rpm 380V
- Bowl size: 400x260 mm

SH.06
- Motor power: 1.5 kW 900 rpm 380V
- Bowl size: 500x300 mm



Pizza hamuru yoğurmak için kullanılır. Sert hamurların yoğurulması için kullanılmaz.
Operates in purpose of kneading pizza dough. Not advised to use kneading hard dough.

Hamur Pres Makinesi
Dough Press Machine

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

NEW



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Plaka Boyutu Plate Size
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(mm)
EMP.DP-45	Hamur Pres Makinesi Dough Press Machine	635x536x473	51	0,16	450





TEKNİK ÖZELLİKLER

- Güç: 1200 W (Üst Isı) / 3300 W (Üst ve Alt Isı)
- Voltaj: 220V; 60HZ
- Sıcaklık aralığı: Maksimum 105/235 derece
- Isıtma Plakası Boyutu: 45 cm
- Üst Açılma Açısı: 58 derece
- İki plaka tabanı arasındaki mesafe 90MM'dir
- Kolun üstünden makinenin altına kadar olan mesafe 857MM'dir
- Alüminyum yapışmaz plaka
- Plastik ayaklı
- Ayarlanabilir kalınlık fonksiyonu ile, ayar aralığı kalınlık 1-15 mm'dir

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Power: 1200 W (Upper Heat) / 3300 W (Upper and Bottom Heat)
- Voltage: 220V; 60HZ
- Temperature range: Max 105/235 degree
- Heating Plate Size: 45 cm
- Upper Opening Angle: 58 degree
- The distance between the two-plate bottom is 90MM
- The distance from the top of the handle to the bottom of the machine is 857MM
- Aluminum non-stick plate
- With plastic foot
- With adjustable thickness function, The adjustment range of
- thickness is 1-15 mm

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Hamur Açma Makineleri
Dough Roller Machines



46 cm

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Merdane Ölçüleri Roller Dimensions
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(mm)
EMP.HA.06	Hamur Açma Makinesi 46 cm Dough Roller Machine 46 cm	590x493x684	46	0.19	460



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Merdane Ölçüleri Roller Dimensions
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(mm)
EMP.HA.06.Y	Hamur Açma Makinesi 46 cm Dough Roller Machine 46 cm	590x485x787	46	0.22	460

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0.25 kW - 1500 D/Dk-220V motor gücü.
- Hamur kalınlığı ve çapını ayarlayabilme özelliği.
- Pleksiglas koruma kapağı.
- Derlin Merdane.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Motor power:0.25 kW - 1500 rpm-220V
- Adjustable dough diameter and thickness.
- Plexiglass protection cover.
- Derlin Roller.
- Emergency stop.
- Stainless steel body.

EMPERO

Hamur Açma Makineleri
Dough Roller Machines

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

CE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Merdane Ölçüleri Roller Dimensions
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(mm)
EMP.HA.01	Hamur Açma Makinesi 40 cm Dough Roller Machine 40 cm	530x493x683	41	0.18	400
EMP.HA.02	Hamur Açma Makinesi 30 cm Dough Roller Machine 30 cm	430x493x679	37	0.14	300



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Merdane Ölçüleri Roller Dimensions
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(mm)
EMP.HA.01.Y	Hamur Açma Makinesi 40 cm Dough Roller Machine 40 cm	530x493x754	41	0.19	400
EMP.HA.02.Y	Hamur Açma Makinesi 30 cm Dough Roller Machine 30 cm	430x493x710	37	0.15	300

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0.25 kW - 1500 D/Dk-220V motor gücü.
- Hamur kalınlığı ve çapını ayarlayabilme özelliği.
- Pleksiglas koruma kapağı.
- Derlin Merdane.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Motor power:0.25 kW - 1500 rpm-220V
- Adjustable dough diameter and thickness.
- Plexiglass protection cover.
- Derlin Roller.
- Emergency stop.
- Stainless steel body.

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Hamur Açma Makineleri
Dough Roller Machines



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Merdane Ölçüleri Roller Dimensions
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(mm)
EMP.HA.04	Tek Merdane Hamur Açma Makinesi 40 cm Single Roller Dough Machine 40 cm	542x396x366	24	0.07	400
EMP.HA.05	Tek Merdane Hamur Açma Makinesi 30 cm Single Roller Dough Machine 30 cm	442x396x366	21	0.07	300



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Merdane Ölçüleri Roller Dimensions
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(mm)
EMP.HA.03	Hamur Açma Makinesi 55 cm Dough Roller 55 cm	940x600x540	58	0.29	550

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Hamur kalınlığı ve çapını ayarlayabilme özelliği.
- Derlin Merdane.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Setüstü çalışabilme özelliği.

EMP.HA.04 / EMP.HA.05
- 0.18 kW 1500 D/Dk 220V motor gücü.

EMP.HA.03
- 0.75 kW - 1400 D/Dk-220V motor gücü.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adjustable dough diameter and thickness.
- Derlin Roller.
- Emergency stop.
- Stainless steel body.
- Counter top usage.

EMP.HA.04 / EMP.HA.05
- Motor power: 0.18 kW - 1500 rpm-220V

EMP.HA.03
- Motor power: 0.75 kW - 1400 rpm-220V

Hamur Beze Makinesi
Dough Meringue Machine

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.HKT.03	Hamur Beze Makinesi Dough Meringue Machine	430x655x805	55	0.23	0.37

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Pizza ve roll hamur kesme ve yuvarlama özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Bunker kapasitesi: 44 Lt.
- Çalışma aralığı: 50/300 gr.
- Kapasite: 400 kg/saat.
- Yeni nesil bölme sistemi.
- Yuvarlak, pürüzsüz, kompakt hamur topları.
- Yüksek ölçekleme doğruluğu tolerans +/- % 5
- Kapasite saatte 800-1200 hamur topu.

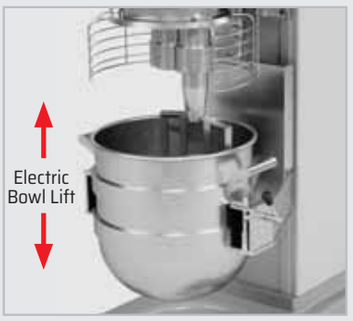
TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Pizza and roll dough cutting and rolling feature.
- Stainless steel body.
- Bunker capacity: 44 Lt.
- Working range: 50/300 gr.
- Capacity: 400 kg/hour.
- New generation partition system.
- Round, Smooth, Compact dough balls.
- High scealing accureacy tolerance +/- % 5
- Capacity 800-1200 dough balls / per hour.

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Hız Kontrollü Mikserler
Speed Controlled Mixers









Heavy Duty

Amerikan Stil Mikser
American Style Mixer

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kazan Ebatları Bowl Size	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(mm)	(lt)
MK.60	Hız Kontrollü Mikser Speed Controlled Mixer	790x1045x1625	350	1,34	430x460	60
MK.80	Hız Kontrollü Mikser Speed Controlled Mixer	790x1075x1625	400	1,38	500x500	80

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Hız kontrollü çalıştırma özelliği.
- Kazan aşağı ve yukarı motor hareketlidir.
- Hız kontrollü zaman ayarlı kolay ulaşılabilir kontrol panosu.
- Paslanmaz çelik kazan ve karıştırıcı aparatlar.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışma özelliği.
- Switch kontrollü koruma kafesi.
- Karıştırıcı uçlar kolay bir şekilde çıkarılıp takılabilmektedir.
- Karıştırma hızını çalışırken bile kolayca değiştirebilirsiniz.
- 2 adet çırpma teli.
- 1 adet hamur baltası.
- 1 adet çırpma paleti.

MK.60
- 2.2 kW 2800 D/Dk 380V motor gücü

MK.80
- 2.2 kW 2800 D/Dk 380V motor gücü

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Speed controlled operation feature.
- Electric Bowl Lift
- Speed controlled timed control panel.
- Stainless steel bowl and mixing apparatus.
- Smooth and noiseless operation.
- Switch controlled protection cage.
- The mixing tips can be easily removed and installed.
- You can easily change the mixing speed even while running.
- 2 pieces whisks.
- 1 piece dough hook.
- 1 piece mixing paddle

MK.60
- 2.2 kW 2800 D/Dk 380V

MK.80
- 2.2 kW 2800 D/Dk 380V





Karıştırıcı Aparatlar / Mixing Apparatus


Çırpma Teli İnce
Thin Whisk


Çırpma Teli Kalın
Thick Whisk


Hamur Kancası
Dough Hook


Kazan Sıyırıcı
Bowl Scraper

EMPERO

Hız Kontrollü Mikser Aparatları
Speed Controlled Mixer Parts

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

CE







Kod Code	Ürün Adı Description
MK.60-MB	Kazan Taşıma Arabası Bowl Carrying Trolley
MK.80-MB	Kazan Taşıma Arabası Bowl Carrying Trolley
MK.60-EM	Et Makinesi Aparatı Meat Mincer Part
MK.60-SD	Sebze Doğrama Aparatı Vegetable Cutter Part
MK.80-EM	Et Makinesi Aparatı Meat Mincer Part
MK.80-SD	Sebze Doğrama Aparatı Vegetable Cutter Part



MK.60 + MK.60-EM



MK.60 + MK.60-SD

MK.60-SD • MK.80-SD
Fiyata Dahildir / Included in the Price



EMP.300 - F.01
2-8 mm ayarlanabilir dilimleme bıçağı.
1.8-8 mm adjustable slicing blade.



EMP.300 - F.03
5 mm Rende
5 mm Grater



EMP.300 - F.04
7 mm Rende
7 mm Grater

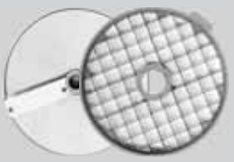
MK.60-SD • MK.80-SD
Fiyata Dahil Değildir / Not Included in the Price



EMP.300 - F.06+F.07
Parmak Patates Bıçağı+Alt Diski
French Fries Blade+Disc



EMP.300 - F.11+F.08
10x10 mm Kubik Disk+Bıçağı
10x10 mm Cubic Disc+Blade



EMP.300 - F.12+F.09
20x20 mm Kubik Disk+Bıçağı
20x20 mm Cubic Disc+Blade

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Üç Hızlı Mikserler
3 Speed Mixers





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kazan Ebatları Bowl Size	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(mm)	(lt)
MK.08	3 Hızlı Mikser 3 Speed Mixer	680x860x1380	183	0.86	360x360	30
MK.04	3 Hızlı Mikser 3 Speed Mixer	680x880x1400	194	0.85	400x400	40
MK.06	3 Hızlı Mikser 3 Speed Mixer	680x905x1425	198	0.89	430x460	60
MK.30-MB	Kazan Taşıma Arabası Bowl Carrying Trolley					
MK.40-MB	Kazan Taşıma Arabası Bowl Carrying Trolley					
MK.60-MB	Kazan Taşıma Arabası Bowl Carrying Trolley					

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 1.1/1.5/1.85 kW 950/1450/2850 D/Dk 380V motor gücü.
- Üç hızlı çalıştırma özelliği.
- 2 adet çırpma teli.
- 1 adet hamur baltası.
- 1 adet çırpma paleti.
- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Paslanmaz çelik kazan.
- Paslanmaz çelik kazan ve karıştırıcı aparatlar.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışma özelliği.
- Switch kontrollü koruma kafesi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Motor power: 1.1/1.5/1.85 kW 950/1450/2850 rpm 380V
- Three speed operating feature.
- 2 pieces whisks.
- 1 piece dough hook.
- 1 piece mixing paddle
- Control Panel with adjustable timer.
- Stainless steel bowl.
- Stainless steel bowl and mixing apparatuses.
- Silent and without vibration working feature.
- Switch controlled protection cage.



Karıştırıcı Aparatlar / Mixing Apparatus



Çırpma Teli İnce
Thin Whisk



Çırpma Teli Kalın
Thick Whisk



Hamur Kancası
Dough Hook



Çırpma Paleti
Mixing Paddle

EMPERO

Hız Kontrollü Mikserler
Speed Controlled Mixers

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

CE





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kazan Ebatları Bowl Size	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(mm)	(lt)
MK.07	Hız Kontrollü Mikser Speed Controlled Mixer	680x860x1380	183	0.86	360x360	30
MK.03	Hız Kontrollü Mikser Speed Controlled Mixer	680x880x1400	194	0.85	400x400	40
MK.05	Hız Kontrollü Mikser Speed Controlled Mixer	680x905x1425	198	0.89	430x460	60
EMP.10	Hız Kontrollü Mikser Speed Controlled Mixer	410x535x720	52	0.19	260x200	10
MK.30-MB	Kazan Taşıma Arabası Bowl Carrying Trolley					
MK.40-MB	Kazan Taşıma Arabası Bowl Carrying Trolley					
MK.60-MB	Kazan Taşıma Arabası Bowl Carrying Trolley					

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Hız kontrollü çalıştırma özelliği.
- 2 adet çırpma teli.
- 1 adet hamur baltası.
- 1 adet çırpma paleti.
- Hız kontrollü zaman ayarlı kontrol panosu.
- Paslanmaz çelik kazan.
- Paslanmaz çelik kazan ve karıştırıcı aparatlar.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışma özelliği.
- Switch kontrollü koruma kafesi.

MK.03 / MK.05
- 2.2 kW 1400 D/Dk 220V motor gücü.

MK.07
- 1.5 kW 1400 D/Dk 220 V motor gücü.

EMP.10
- 0,55 kW 1400 D/Dk-220V motor gücü.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Speed controlled operating option.
- 2 pieces whisks.
- 1 piece dough hook.
- 1 piece mixing paddle
- Speed controlled timer control panel.
- Stainless steel bowl.
- Stainless steel bowl and mixing apparatuses.
- Silent and without vibration working feature.
- Switch controlled protection cage.

MK.03 / MK.05
- Motor power:2.2 kW 1400 rpm 220V

MK.07
- Motor power:1.5 kW 1400 rpm 220V

EMP.10
- Motor Power: 0.55 kW 1400 rpm 220V



Karıştırıcı Aparatlar / Mixing Apparatus



Çırpma Teli İnce
Thin Whisk



Çırpma Teli Kalın
Thick Whisk



Hamur Kancası
Dough Hook



Çırpma Paleti
Mixing Paddle

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Et Dilimleme Makinesi
Meat Slicer

NEW



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(m/min)
EMP.SM.300	Et Dilimleme Makinesi 300 mm Meat Slicer 300 mm	745x915x1240	180	0.84	18
EMP.SM.500	Et Dilimleme Makinesi 500 mm Meat Slicer 500 mm	945x915x1240	235	1.07	28

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde
- Baskı silindiri yaylı süspansiyonludur
- Yükseklik ayarı mevcuttur.
- Bıçak aralığı (mm): Kademesiz ayarlanabilir, 0,5-8
- Besleme konveyörlü
- Sıyırıcı taraklı dişli silindir mevcuttur
- Bıçak tutucu yaylı süspansiyonludur.
- Maksimum ürün geçiş yüksekliği (mm): 90
- Kilitlenebilir yönlendirme tekerleklidir.

EMP.SM.300
- Kesme hızı (m/dak): 18
- Motor gücü: 1,1 kW / 380 V
- Kesme genişliği (mm): 300

EMP.SM.500
- Kesme hızı (m/dak): 28
- Motor gücü: 1,1 kW / 380 V
- Kesme genişliği (mm): 500

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel body
- The pressure roller features spring-loaded suspension
- Height adjustment is available.
- Blade gap (mm): Infinitely adjustable, 0.5-8
- Equipped with a feed conveyor
- Geared cylinder with scraper comb included
- Blade holder features spring-loaded suspension.
- Maximum product passage height (mm): 90
- Lockable guide wheels.

EMP.SM.300
- Cutting speed (m/min): 18
- Motor power: 1.1 kW / 380 V
- Cutting width (mm): 300

EMP.SM.500
- Cutting speed (m/min): 28
- Motor power: 1.1 kW / 380 V
- Cutting width (mm): 500



Paslanmaz Et Kıyma Makineleri
Stainless Steel Meat Mincers

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg/saat-kg/hour)
EMP.12.01.P	Et Kıyma Makinesi No:12 220V Meat Mincer No:12 220V	530x245x380	25	0.05	125
EMP.12.02.P	Et Kıyma Makinesi No:12 380V Meat Mincer No:12 380V	530x245x380	25	0.05	125
EMP.22.01.P	Et Kıyma Makinesi No:22 220V Meat Mincer No:22 220V	590x400x245	29	0.05	200
EMP.22.02.P	Et Kıyma Makinesi No:22 380V Meat Mincer No:22 380V	590x400x245	29	0.05	200

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- Kolay sökülebilir et haznesi ile kolay temizlik imkanı.
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Dünya standardı ayna ve bıçak kullanımı.

EMP.12.01.P / EMP.12.02.P
- 0.55 kW 1400 D/Dk - 220 V / 380V motor gücü.

EMP.22.01.P / EMP.22.02.P
- 0.75 kW 1400 D/Dk - 220V / 380V motor gücü.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel handwheel and spiral.
- Easy removable handwheel and easy cleaning.
- Hand protection provides safe operation.
- Stainless steel body.
- Mirror plate and blade as per international standards.

EMP.12.01.P / EMP.12.02.P
- Motor Power:0.55 kW 1400 rpm - 220V / 380V

EMP.22.01.P / EMP.22.02.P
- Motor Power: 0.75 kW 1400 rpm - 220V / 380V



Kovan helezon, somun grubu paslanmaz çeliktir.
Gear housing, spiral, nut group are stainless steel.

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Paslanmaz Et Kıyma Makineleri
Stainless Steel Meat Mincers

CE



Amerikan Stil Et Makinesi
American Style Meat Mincer

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg/saat-kg/hour)
EMP.MM.22.09	Paslanmaz Et Kıyma Makinesi Stainless Steel Meat Mincer	835x370x500	53	0,15	250
EMP.MM.22.10	Paslanmaz Et Kıyma Makinesi Stainless Steel Meat Mincer	835x370x500	53	0,15	250
EMP.MM.32.09	Paslanmaz Et Kıyma Makinesi Stainless Steel Meat Mincer	835x370x500	53	0,15	500
EMP.MM.32.10	Paslanmaz Et Kıyma Makinesi Stainless Steel Meat Mincer	835x370x500	53	0,15	500

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- Kolay sökülebilir et haznesi ile kolay temizlik imkanı.
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Dünya standardı ayna ve bıçak kullanımı.

EMP.MM.22.09
- 1.5 KW / 2HP - 220 V motor gücü.

EMP.MM.22.10
- 1.5 KW / 2HP - 380V motor gücü.

EMP.MM.32.09
- 2.2 KW / 3 HP - 220 V

EMP.MM.32.10
- 2.2 KW / 3 HP - 380 V

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel handwheel and spiral.
- Easy removable handwheel and easy cleaning.
- Hand protection provides safe operation.
- Stainless steel body.
- Mirror plate and blade as per international standards.

EMP.MM.22.09
- 1.5 KW / 2HP - 220 V

EMP.MM.22.10
- 1.5 KW / 2HP - 380V

EMP.MM.32.09
- 2.2 KW / 3 HP - 220 V

EMP.MM.32.10
- 2.2 KW / 3 HP - 380 V



Kovan helezon, somun grubu paslanmaz çeliktir.
Gear housing, spiral, nut group are stainless steel.

EMPERO

Paslanmaz Soğutmalı Et Kıyma Makineleri
Stainless Steel Refrigerated Meat Mincers

CE

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment



SOĞUTMALI
REFRIGERATED

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg/saat-kg/hour)
EMP.MM.22.09-S	Soğutmalı Et Kıyma Makinesi Refrigerated Meat Mincer	830x375x640	70	0.19	250
EMP.MM.22.10-S	Soğutmalı Et Kıyma Makinesi Refrigerated Meat Mincer	830x375x640	70	0.19	250
EMP.MM.32.09-S	Soğutmalı Et Kıyma Makinesi Refrigerated Meat Mincer	830x375x640	70	0.19	500
EMP.MM.32.10-S	Soğutmalı Et Kıyma Makinesi Refrigerated Meat Mincer	830x375x640	70	0.19	500

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- Et haznesi soğutma özelliği.
- Dijital kontrollü soğutma ünitesi.
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Kolay sökülebilir boğaz haznesi ile kolay temizlik imkanı.
- Dünya standardı ayna ve bıçak kullanımı.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.

EM.MM.22.09-S
- 1.5 KW / 220 V motor gücü.

EM.MM.22.10-S
- 1.5 KW / 380 V motor gücü.

EM.MM.32.09-S
- 2.2 KW / 220 V motor gücü.

EM.MM.32.10-S
- 2.2 KW / 380 V motor gücü.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel handwheel and spiral.
- Refrigerated neck.
- Cooling system with digital control.
- Hand protection provides safe operation.
- Stainless steel body.
- Easy removable handwell and easy cleaning.
- Mirror plate and blade as per international standards.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.

EM.MM.22.09-S
- 1.5 KW / 220 V

EM.MM.22.10-S
- 1.5 KW / 380 V

EM.MM.32.09-S
- 2.2 KW / 220 V

EM.MM.32.10-S
- 2.2 KW / 380 V



Kovan helezon, somun grubu paslanmaz çeliktir.
Gear housing, spiral, nut group are stainless steel.

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Paslanmaz Et Kıyma Makineleri
Stainless Steel Meat Mincers



EMP.MM.32



EMP.MM.42

Amerikan Stil Et Makinesi
American Style Meat Mincer

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg/saat-kg/hour)
EMP.MM.32	Paslanmaz Et Kıyma Makinesi Stainless Steel Meat Mincer	835x370x500	53	0,15	500
EMP.MM.42	Paslanmaz Et Kıyma Makinesi Stainless Steel Meat Mincer	960x570x625	140	0,34	700

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- Kolay sökülebilir et haznesi ile kolay temizlik imkanı
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Dünya standardı ayna ve bıçak kullanımı.

EMP.MM.32
- 2.2 KW / 3 HP - 380 V

EMP.MM.42
- 5,5 KW / 7 HP - 380 V

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel handwheel and spiral.
- Easy removable handwheel and easy cleaning.
- Hand protection provides safe operation.
- Stainless steel body.
- Mirror plate and blade as per international standards.

EMP.MM.32
- 2.2 KW / 3 HP - 380 V

EMP.MM.42
- 5,5 KW / 7 HP - 380 V



Kovan helezon, somun grubu paslanmaz çeliktir.
Gear housing, spiral, nut group are stainless steel.

EMPERO

PLUS Paslanmaz Et Kıyma Makineleri
PLUS Stainless Steel Meat Mincers

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

CE

PLUS



SOĞUTMALI
REFRIGERATED

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg/saat-kg/hour)
EMP.PLS.MM.22.09	Plus Et Kıyma Makinesi No:22 220V Plus Meat Mincer No:22 220V	455x420x565	42	0.10	250
EMP.PLS.MM.22.10	Plus Et Kıyma Makinesi No:22 380V Plus Meat Mincer No:22 380V	455x420x565	42	0.10	300
EMP.PLS.MM.32.09	Plus Et Kıyma Makinesi No:32 220V Plus Meat Mincer No:32 220V	585x420x565	48	0.14	500
EMP.PLS.MM.32.10	Plus Et Kıyma Makinesi No:32 380V Plus Meat Mincer No:32 380V	585x420x565	48	0.14	600

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg/saat-kg/hour)
EMP.PLS.MM.22.09-S	Plus Et Kıyma Makinesi No:22 220V Plus Meat Mincer No:22 220V	455x420x565	42	0.10	250
EMP.PLS.MM.22.10-S	Plus Et Kıyma Makinesi No:22 380V Plus Meat Mincer No:22 380V	455x420x565	42	0.10	300
EMP.PLS.MM.32.09-S	Plus Et Kıyma Makinesi No:32 220V Plus Meat Mincer No:32 220V	585x420x565	48	0.14	500
EMP.PLS.MM.32.10-S	Plus Et Kıyma Makinesi No:32 380V Plus Meat Mincer No:32 380V	585x420x565	48	0.14	600

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Şeffaf üst koruma kapağı.
- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Dünya standardı ayna ve bıçak kullanımı.
- Dijital kontrollü soğutma ünitesi.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.

EMP.PLS.MM.22.09 • EMP.PLS.MM.22.09-S
- 2.2 KW / 3 HP 220V motor gücü.

EMP.PLS.MM.22.10 • EMP.PLS.MM.22.10-S
- 2.2 KW / 3 HP 380V motor gücü.

EMP.PLS.MM.32.09 • EMP.PLS.MM.32.09-S
- 2.2 KW / 3 HP 220V motor gücü.

EMP.PLS.MM.32.10 • EMP.PLS.MM.32.10-S
- 2.2 KW / 3 HP 380V motor gücü.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Transparent top protection cover.
- Stainless steel handwheel and spiral.
- Hand protection provides safe operation.
- Emergency stop.
- Stainless steel body.
- Mirror plate and blade as per international standards.
- Cooling system with digital control.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.

EMP.PLS.MM.22.09 • EMP.PLS.MM.22.09-S
- 2.2 KW / 3 HP 220V

EMP.PLS.MM.22.10 • EMP.PLS.MM.22.10-S
- 2.2 KW / 3 HP 380V

EMP.PLS.MM.32.09 • EMP.PLS.MM.32.09-S
- 2.2 KW / 3 HP 220V

EMP.PLS.MM.32.10 • EMP.PLS.MM.32.10-S
- 2.2 KW / 3 HP 380V



Kovan helezon, somun grubu paslanmaz çeliktir.
Gear housing, spiral, nut group are stainless steel.

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

PLUS Paslanmaz Et Kıyma Makineleri
PLUS Stainless Steel Meat Mincers

PLUS

SOĞUTMALI
REFRIGERATED





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg/saat-kg/hour)
EM.22.09	Plus Et Kıyma Makinesi No:22 220V Plus Meat Mincer No:22 220V	510x340x565	42	0.9	400
EM.22.10	Plus Et Kıyma Makinesi No:22 380V Plus Meat Mincer No:22 380V	510x340x565	42	0.9	400
EM.32.09	Plus Et Kıyma Makinesi No:32 220V Plus Meat Mincer No:32 220V	650x350x580	48	0.13	600
EM.32.10	Plus Et Kıyma Makinesi No:32 380V Plus Meat Mincer No:32 380V	650x350x580	48	0.13	600

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg/saat-kg/hour)
EM.22.09-S	Soğutmalı Plus Et Kıyma Makinesi No:22 220V Plus Refrigerated Meat Mincer No:22 220V	560x350x630	55	0.12	400
EM.22.10-S	Soğutmalı Plus Et Kıyma Makinesi No:22 380V Plus Refrigerated Meat Mincer No:22 380V	560x350x630	55	0.12	400
EM.32.09-S	Soğutmalı Plus Et Kıyma Makinesi No:32 220V Plus Refrigerated Meat Mincer No:32 220V	630x360x565	56	0.13	600
EM.32.10-S	Soğutmalı Plus Et Kıyma Makinesi No:32 380V Plus Refrigerated Meat Mincer No:32 380V	630x360x565	56	0.13	600

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Şeffaf üst koruma kapağı.
- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- Dijital kontrollü soğutma ünitesi.
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Dünya standardı ayna ve bıçak kullanımı.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.

EM.22.09 / EM.22.10
- 2.2 kw 1400 D/Dk 220V / 380V motor gücü.

EM.32.09 / EM.32.10
- 2.2 kw 1400 D/Dk 220V / 380V motor gücü.

EM.22.09-S / EM.22.10-S
- 2.2 kW 1400 D/Dk-220V / 380V motor gücü.

EM.32.09-S / EM.32.10-S
- 2.2 kW 1400 D/Dk-220V / 380V motor gücü.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Transparent top protection cover.
- Stainless steel handwheel and spiral.
- Cooling system with digital control.
- Hand protection provides safe operation.
- Emergency stop.
- Stainless steel body.
- Mirror plate and blade as per international standards.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.

EM.22.09 / EM.22.10
- Motor Power: 2.2 kw 1400 rpm 220V / 380V

EM.32.09 / EM.32.10
- Motor Power: 2.2 kw 1400 rpm 220V / 380V

EM.22.09-S / EM.22.10-S
- Motor Power: 2.2 kW 1400 rpm-220V / 380V

EM.32.09-S / EM.32.10-S
- Motor Power: 2.2 kW 1400 rpm-220V / 380V



Kovan helezon, somun grubu paslanmaz çeliktir.
Gear housing, spiral, nut group are stainless steel.

EMPERO

Et ve Kemik Testereleri
Anodized Bone Saws

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

CE







Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.ETK.01	Et ve Kemik Testeresi Anodized Bone Saw	545x590x900	45	0.30
EMP.ETK.02	Et ve Kemik Testeresi Alt Standlı Anodized Bone Saw With Stand	550x670x1540	75	0.56
EMP.ETK.03	Et ve Kemik Testeresi Kayar Üniteli Anodized Bone Saw With Sliding Unit	1274x968x1928	225	2.37

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik çalışma yüzeyi ve bıçak.
- Kolay ayarlanabilir ürün dayama kolu.
- Donmuş veya taze kemikli, kemiksiz et kesme testeresi.
- Acil stop.

EMP.ETK.01
- 0.75 kW 900 d / dk 220V. motor gücü.
- 1815 mm bant uzunluğu.
- 290 mm kesme yüksekliği.
- 195 mm kesme genişliği.
- 380x545 mm çalışma tezgahı

EMP.ETK.02
- 1.5 kW 1400 d / dk 220V motor gücü.
- 2145 mm bant uzunluğu.
- 350 mm kesme yüksekliği.
- 230 mm kesme genişliği.
- 465x545 mm çalışma tezgahı

EMP.ETK.03
- 3652mm bant uzunluğu
- 450mm kesme yüksekliği
- 350mm kesme genişliği
- 980x810mm çalışma tezgahı kayar üniteli
- 2,2kw 380v

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel working surface and blade.
- Easy adjustable meat holding arm.
- Frozen and fresh boned, boneless and cutting saw.
- Emergency stop.

EMP.ETK.01
- Motor power: 0.75 kW 900 rpm 220V
- Band length: 1815 mm
- Usable cut height: 290 mm
- Usable cut depth: 195 mm
- Working table: 380x545 mm

EMP.ETK.02
- Motor power: 1.5 kW 1400 rpm 220V
- Band length: 2145 mm
- Usable cut height: 350 mm
- Usable cut depth: 230 mm
- Working table: 465x545 mm

EMP.ETK.03
- Motor power: 2,2kw 380v
- Band length: 3652 mm
- Usable cut height: 450 mm
- Usable cut depth: 350 mm
- Working table with sliding unit: 980x810 mm



EMP.ETK.01



EMP.ETK.02

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Patates Soyma Makineleri
Potato Peeler Machines



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg)
PS.05	Patates Soyma Makinesi 220V Potato Peeler Machine 220V	540x760x965	42	0.35	10
PS.06	Patates Soyma Makinesi 380V Potato Peeler Machine 380V	540x760x965	42	0.35	10
PS.07	Patates Soyma Makinesi 220V Potato Peeler Machine 220V	600x870x1065	53	0.52	20
PS.08	Patates Soyma Makinesi 380V Potato Peeler Machine 380V	600x870x1065	53	0.52	20
PS.09	Patates Soyma Makinesi 220V Potato Peeler Machine 220V	600x870x1160	58	0.57	30
PS.10	Patates Soyma Makinesi 380V Potato Peeler Machine 380V	600x870x1160	58	0.57	30

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Ayarlanan süre bitiminde otomatik durma sistemi.
- 1-2 dk patates soyma süresi.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Silisyum karbür (zımpara taşı) ile kaplanmış uzun ömürlü soyma yüzeyleri.
- Ön kapaktan boşaltma sistemi.
- Switch kontrollü, kapak açıldığında otomatik durma sistemi.

PS.05 / PS.06
- 0.55 kW 900 D/Dk - 220V / 380V motor gücü.
- 400x380 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

PS.07 / PS.08
- 0.75 kW 900 D/Dk - 220V / 380V motor gücü.
- 500x400 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

PS.09
- 1.5 kW 900 D/Dk - 220V
- 500x500 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

PS.10
- 1.1 kW 900 D/Dk- 380V
- 500x500 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Equipped with timer and control panel.
- Machine stops once setted operation is completed.
- Peeling time: 1-2 minute.
- Stainless steel body.
- Long lasting abrassive surface covered with silicium carbide.
- Discharge from front door.
- Product stop operating once the cover is open, as it has magnetic switch.

PS.05 / PS.06
- Motor Power: 0.55 kW 900 rpm - 220V / 380V
- Stainless steel housing dimension: 400x380 mm

PS.07 / PS.08
- Motor Power: 0.75 kW 900 rpm - 220V / 380V
- Stainless steel housing dimension: 500x400 mm

PS.09
- 1.5 kW 900 rpm 220V
- Stainless steel housing dimension: 500x500 mm

PS.10
- 1.1 kW 900 rpm 380V
- Stainless steel housing dimension: 500x500 mm





EMPERO

Filtreli Patates Soyma Makineleri
Filtred Potato Peeler Machines

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

CE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg)
PS.05-F	Filtreli Patates Soyma Makinesi 220V Filtred Potato Peeler Machine 220V	490x780x1210	55	0.43	10
PS.06-F	Filtreli Patates Soyma Makinesi 380V Filtred Potato Peeler Machine 380V	490x780x1210	55	0.43	10
PS.07-F	Filtreli Patates Soyma Makinesi 220V Filtred Potato Peeler Machine 220V	590x880x1310	75	0.64	20
PS.08-F	Filtreli Patates Soyma Makinesi 380V Filtred Potato Peeler Machine 380V	590x880x1310	75	0.64	20
PS.09-F	Filtreli Patates Soyma Makinesi 220V Filtred Potato Peeler Machine 220V	590x880x1400	80	0.69	30
PS.10-F	Filtreli Patates Soyma Makinesi 380V Filtred Potato Peeler Machine 380V	590x880x1400	80	0.69	30

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Ayarlanan süre bitiminde otomatik durma sistemi.
- 1-2 dk patates soyma süresi.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Silisyum karbür (zımpara taşı) ile kaplanmış uzun ömürlü soyma yüzeyleri.
- Ön kapaktan boşaltma sistemi.
- Switch kontrollü, kapak açıldığında otomatik durma sistemi.

PS.05-F / PS.06-F
- 0.55 kW 900 D/Dk - 220V / 380V motor gücü.
- 400x380 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

PS.07-F / PS.08-F
- 0.75 kW 900 D/Dk - 220V / 380V motor gücü.
- 500x400 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

PS.09-F
- 1.5 kW 900 D/Dk - 220V
- 500x500 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

PS.10-F
- 1.1 kW 900 D/Dk- 380V
- 500x500 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Equipped with timer and control panel.
- Machine stops once setted operation is completed.
- Peeling time: 1-2 minute.
- Stainless steel body.
- Long lasting abrassive surface covered with silicium carbide.
- Discharge from front door.
- Product stop operating once the cover is open, as it has magnetic switch.

PS.05-F / PS.06-F
- Motor Power: 0.55 kW 900 rpm - 220V / 380V
- Stainless steel housing dimension: 400x380 mm

PS.07-F / PS.08-F
- Motor Power: 0.75 kW 900 rpm-220V / 380V
- Stainless steel housing dimension: 500x400 mm

PS.09-F
- 1.5 kW 900 rpm 220V
- Stainless steel housing dimension: 500x500 mm

PS.10-F
- 1.1 kW 900 rpm 380V
- Stainless steel housing dimension: 500x500 mm





Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Sebze Yıkama ve Kurutma Makineleri
Vegetable Washing and Dryer Machines



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.SYK.01	Sebze Yıkama ve Kurutma Makinesi Vegetable Washing and Dryer Machine	1300x660x987	137	0.85

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 4/20 Kg/Saat yıkama kapasitesi.
- 4/10 Dk. yıkama süresi.
- 2/10 Kg Kurutma kapasitesi.
- 2/4 Dk Kurutma süresi.
- 157 Litre yıkama tank kapasitesi.
- 0.37-0.50 kW 1000 D/Dk 380V
- Paslanmaz çelik gövde ve kazan.
- Su basınç ayar kontrolü.
- Özel yıkama sistemi için oluşturulmuş tankta su hareketiyle yıkanan sebze ve meyvelerin kir ve atıkları çökertme haznesine biriktirilerek tahliye edilmesi yoluyla yıkanır.
- Yıkama kazanı kolay temizlenebilir, çökertme haznesi kolay sökülebilir ve taşma tahliye sistemlidir.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 4/20 Kg/Hour Washing capacity.
- 4/10 Min. Washing time.
- 2/10 Kg drying capacity.
- 2/10 Min. drying time.
- 157 Liter Washing tank capacity.
- 0.37 - 0.50 kW 1000 rpm 380V
- Stainless steel body and tank.
- Adjustable water pressure.
- The dirty and waste of vegetables and fruits washed by the movement of water in the washing system tank, are collected in the sedimentation chamber, and washing is performed by discharging.
- Washing tank and the coating materials are made of stainless steel.





Sebze ve Salata Kurutma Makineleri
Salad and Vegetable Dryers

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(lt)
SY.40-09	Sebze ve Salata Kurutma Makinesi 220V Salad and Vegetable Dryer 220V	590x780x1065	50	0.45	40
SY.40-10	Sebze ve Salata Kurutma Makinesi 380V Salad and Vegetable Dryer 380V	590x780x1065	50	0.45	40
SY.60-09	Sebze ve Salata Kurutma Makinesi 220V Salad and Vegetable Dryer 220V	590x780x1150	53	0.49	60
SY.60-10	Sebze ve Salata Kurutma Makinesi 380V Salad and Vegetable Dryer 380V	590x780x1150	53	0.49	60

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Sebzelerin doğal tazeliğinde kısa sürede kurutulmasını sağlar.
- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Switch kontrollü, makine kapağı açıldığında otomatik durma sistemi.

EMP.SY.40-09 / EMP.SY.60-09
- 0.55-0.75 kW 1500 D/Dk 220V motor gücü.

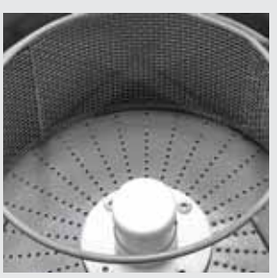
EMP.SY.40-10 / EMP.SY.60-10
- 0.55-0.75 kW 1500 D/Dk 380V motor gücü.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Operates in order to dry vegetables in short time.
- Control panel with timer.
- Stainless steel body.
- Dryer stops operating once the lid is open, as it has magnetic switch.

EMP.SY.40-09 / EMP.SY.60-09
- Motor Power: 0.55-0.75 kW 1500 rpm 220V

EMP.SY.40-10 / EMP.SY.60-10
- Motor Power: 0.55-0.75 kW 1500 rpm 380V





Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Lokma ve Tulumba Tatlı Makineleri
Doughnut and Tulumba Dessert Machines



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg)
EMP.TK.001	Tulumba Tatlı Şekillendirme Makinesi Semolina Dessert Preparation Machine	695x360x970	49	0.13	5



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.LK.001	Saray ve İzmir Lokma Makinesi 220V Doughnut Machine 220V	830x410x590	32	0.17
EMP.LK.004	Saray ve İzmir Lokma Makinesi Standı Doughnut Machine Stand	750x800x840	12	0.50

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V - 50 Hz Enerji.
- 7 kg hamur hazne kapasitesi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V - 50 Hz Energy.
- Dough capacity: 7 kg



EMP.LK.004
Saray ve İzmir Lokma Makinesi Standı
Doughnut Machine Stand

Lokma ve Tulumba Tatlı Makine Tezgahları
Doughnut and Tulumba Dessert Machine Tables

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.LK.002	Saray ve İzmir Lokma Makine Tezgahı Lpg-Ng Doughnut Machine Table Lpg-Ng	1400x700x850/1320	75	1.30
EMP.LK.003	Saray ve İzmir Lokma Makine Tezgahı Elektrikli 220V Doughnut Machine Table Electrical 220V	1400x700x850/1320	75	1.30



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.LK.006	Saray ve İzmir Lokma Makinesi Tezgahı Lpg-Ng Doughnut Machine Table Lpg-Ng	2200x700x850/1320	105	2
EMP.LK.007	Saray ve İzmir Lokma Makinesi Tezgahı Elektrikli 220V Doughnut Machine Table Electrical 220V	2200x750x850/1320	105	2

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kilitlenebilir tekerlekler.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Saray Lokma Makinesi dakikada 300 adet.
- İzmir Lokma Makinesi dakikada 48 adet.

EMP.LK.002 - EMP.LK.003
- 25 lt pişirme kazanı.
- 2x1/1 Gn küvetli.

EMP.LK.006 - EMP.LK.007
- 25+25 lt pişirme kazanı.
- 2x1/1 Gn küvetli.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lockable castors.
- Stainless steel body.
- 300 pieces of doughnut per a minute.
- 48 pieces of doughnut per a minute.

EMP.LK.002 - EMP.LK.003
- Cooking bowl capacity: 25 lt
- 2x1/1 Gn container.

EMP.LK.006 - EMP.LK.007
- Cooking bowl capacity: 25+25 lt
- 2x1/1 Gn container.



EMP.TK.001 + EMP.LK.001 + EMP.LK.006

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Tulumba ve Köfte Şekillendirme Makineleri
Semolina Pasta Preparation and Meatball Shapers



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg)
TK.01	Otomatik Tulumba ve Köfte Şekillendirme Makinesi 220V Automatic Semolina and Meatball Shapers 220V	1510x450x1040	102	0.69	5
TK.02	Otomatik Tulumba ve Köfte Şekillendirme Makinesi 380V Automatic Semolina and Meatball Shapers 380V	1510x450x1040	102	0.69	5
TK.05	Otomatik Tulumba ve Köfte Şekillendirme Makinesi 220V Automatic Semolina and Meatball Shapers 220V	1510x450x1040	104	0.69	10
TK.06	Otomatik Tulumba ve Köfte Şekillendirme Makinesi 380V Automatic Semolina and Meatball Shapers 380V	1510x450x1040	104	0.69	10

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 6-7 dakika şekillendirme süresi.
- 4 farklı uzunlukta şekil verme imkanı.
- Aparat değiştirilerek köfte şekillendirmek için kullanılır.
- Haznesinde hamur bitince otomatik durma sistemi.

TK.01 / TK.05
- 0.37 kW-1400 D/Dk 220V motor gücü.

TK.02 / TK.06
- 0.37 kW-1400 D/Dk 380V motor gücü.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Duration of shaping: 6-7 minutes.
- 4 different shaping lenght option.
- With changing the part, you can use for meat shaping.
- Once the dough or meat inside the tank is finished, machine stops automatically.

TK.01 / TK.05
- Motor power: 0.37 kW 1400 rpm-220V

TK.02 / TK.06
- 0.37 kW-1400 D/Dk 380V motor gücü.

Hamur Kapasiteleri
Dough Capacities



5 Kg Hamur Haznesi
5 Kg Dough Tank



10 Kg Hamur Haznesi
10 Kg Dough Tank

Tabak Kapatma Makineleri
Meal Seal Machines

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.TKM.01	Tabak Kapatma Makinesi Meal Seal Machine	330x655x310	18	0.07	1
EMP.TKM.02	Tabak Kapatma Makinesi Türk Kalıplı Meal Seal Machine Turkish Mold	330x655x310	18	0.07	1
EMP.TKM.01-CM	Standart Dışı Kalıp Fiyat Farkı Custom Made Mold Price Difference				

TEKNİK ÖZELLİKLER

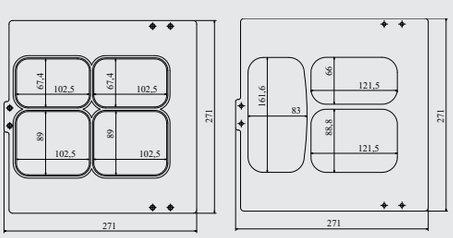
- 1 kW 220 V elektrik bağlantısı.
- 270x250 mm mühürleme ebadı.
- 200 mm film kalınlığı.
- Maksimum 245 mm film genişliği.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

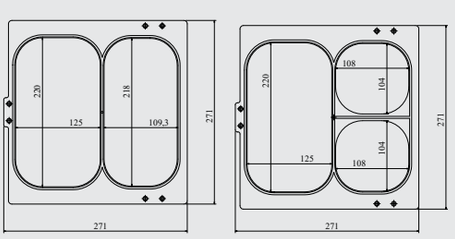
- 1 kW 220 V electric connection.
- Seal surface: 270x250 mm
- Roll thickness of the film: 200 mm
- Film width: 245 mm max.
- Stainless steel body.







Türk Modeli Kalıp
Turkish Mold



Standart Kalıp
Standart Mold

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Bardak Kurutma Makineleri
Glass Dryer Machines

600-720
Bardak/Saat
Glass/Hour



300-360
Bardak/Saat
Glass/Hour



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(bardak/saat - glass/hour)
EMP.BPR.001	Bardak Kurutma Makinesi Glass Dryer Machine	355x595x505	27	0.1	600-720
EMP.BPR.002	Bardak Kurutma Makinesi Glass Dryer Machine	325x370x505	20	0.06	300-360
ARA.FS-BPR-UZUN	Uzun Püskül Long Tassel				
ARA.FS-BPR-KISA	Kısa Püskül Short Tassel				

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Sıcak hava kurutma kanalları.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.BPR.001
- 0,37 kW 2800 D/Dk 220V motor gücü.
- 2,62 kW makine toplam gücü.
- 600-720 bardak/saat kapasitesi.
- 8 adet bardak parlatıcı püskülü.

EMP.BPR.002
- 0,37 kW 2800 D/Dk 220V motor gücü.
- 1,49 kW makine toplam gücü.
- 300-360 bardak/saat kapasitesi.
- 5 adet bardak parlatıcı püskülü.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Hot air drying.
- Stainless steel body.

EMP.BPR.001
- Motor power: 0,37 kW 2800 rpm 220V
- 2,62 kW total power.
- 600-720 glass/hour capacity.
- 8 pieces glass polisher tassels.

EMP.BPR.002
- Motor power: 0,37 kW 2800 rpm 220V
- 1,49 kW total power.
- 300-360 glass/hour capacity.
- 5 pieces glass polisher tassels.





EMP.BPR.001
- 6 adet uzun püskül. / 6 pieces long tassel.
- 2 adet kısa püskül. / 2 pieces short tassel.



EMP.BPR.002
- 4 adet uzun püskül. / 4 pieces long tassel.
- 1 adet kısa püskül. / 1 piece short tassel.

Ürün İle Birlikte Verilir / Supplied with Product

Çatal Kaşık Parlatma Makineleri
Cutlery Polisher Machines

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

7000
Adet/saat
Pieces/hour

3000
Adet/saat
Pieces/hour



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(adet/saat-pieces/hour)
EMP.CKP.01	Çatal Kaşık Parlatma Makinesi Cutlery Polisher Machine	560x590x431	42	0.14	3000
EMP.CKP.02	Çatal Kaşık Parlatma Makinesi Cutlery Polisher Machine	660x650x710	70	0.30	7000

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 8 W gücünde ultraviyole ampül.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.CKP.01
- 0.18 kW 1500 D/Dk 220V
- 3 Kg parlatıcı ürün kapasitesi.
- 3000 Adet/Saat parlatma kapasitesi.

EMP.CKP.02
- 0.18 kW 1500 D/Dk 220V
- 5 Kg parlatıcı ürün kapasitesi.
- 7000 Adet/Saat parlatma kapasitesi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Ultraviolet lamp power: 8 W
- Stainless steel body.

EMP.CKP.01
- 0.18 kW 1500 rpm 220V
- 3 Kg tank capacity for polisher material.
- 3000 Piece/Hour polishing capacity.

EMP.CKP.02
- 0.18 kW 1500 rpm 220V
- 5 Kg tank capacity for polisher material.
- 7000 Piece/Hour polishing capacity.







EMP.CKP.01
- 5 kg Granül / 5 kg Granul

EMP.CKP.02
- 8 kg Granül / 8 kg Granul

Ürün İle Birlikte Verilir / Supplied with Product

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Ekmek Dilimleme Makineleri
Bread Slicer Machines





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Dilim Kalınlığı Slice Thickness
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(mm)
EMP.3001-10	Ekmek Dilimleme Makinesi Bread Slicer Machine	717x686x1140	125	0.56	10
EMP.3001-13	Ekmek Dilimleme Makinesi Bread Slicer Machine	717x686x1140	125	0.56	13
EMP.3001-16	Ekmek Dilimleme Makinesi Bread Slicer Machine	717x686x1140	125	0.56	16
EMP.3002	Trabzon Ekmek Dilimleme Makinesi Rye Bread Slicer Machine	717x686x1140	125	0.56	20
EMP.3004-10	Setüstü Ekmek Dilimleme Makinesi Bench Top Bread Slicer Machine	733x643x682	86	0.32	10
EMP.3004-13	Setüstü Ekmek Dilimleme Makinesi Bench Top Bread Slicer Machine	733x643x682	86	0.32	13
EMP.3004-16	Setüstü Ekmek Dilimleme Makinesi Bench Top Bread Slicer Machine	733x643x682	86	0.32	16

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0,37 kW 1400 D/Dk 220V motor gücü.
- Ekmek yüksekliğine göre ayarlanan baskı sistemi.
- Ayar kolu sayesinde ekmeği ezmeden ve parçalamadan keser.
- Kesme işlemi bitiminde makine otomatik olarak kapanır.

EMP.3001-10
- 10 mm dilim kalınlığı.
- 46 adet paslanmaz çelik bıçak.

EMP.3001-13
- 13 mm dilim kalınlığı.
- 36 adet paslanmaz çelik bıçak.

EMP.3001-16
- 16 mm dilim kalınlığı.
- 30 adet paslanmaz çelik bıçak.

EMP.3002
- 20 mm dilim kalınlığı.
- 24 adet paslanmaz çelik bıçak.

EMP.3004-10
- 10 mm dilim kalınlığı.
- 42 adet paslanmaz çelik bıçak.

EMP.3004-13
- 13 mm dilim kalınlığı.
- 30 adet paslanmaz çelik bıçak.

EMP.3004-16
- 16 mm dilim kalınlığı.
- 26 adet paslanmaz çelik bıçak.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Motor Power: 0,37 kW 1400 rpm 220V
- Adjustable press system to height of bread.
- Adjustment arm provide to cut bread without breaking in to piece.
- Automatic turning off after slicing.

EMP.3001-10
- 10 mm bread thickness.
- Quantity of stainless steel blades: 46

EMP.3001-13
- 13 mm bread thickness.
- Quantity of stainless steel blades: 36

EMP.3001-16
- 16 mm bread thickness.
- Quantity of stainless steel blades: 30

EMP.3002
- 20 mm bread thickness.
- Quantity of stainless steel blades: 24

EMP.3004-10
- 10 mm bread thickness.
- Quantity of stainless steel blades: 42

EMP.3004-13
- 13 mm bread thickness.
- Quantity of stainless steel blades: 30

EMP.3004-16
- 16 mm bread thickness.
- Quantity of stainless steel blades: 26

EMPERO

Ekmek Dilimleme Makineleri
Baguette Bread Slicer Machines

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

CE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(dilim/saat - slice/hour)
EMP.3003	Baget Ekmek Dilimleme Makinesi Baguette Bread Slicer Machine	390x541x1003	30	0.22	8000

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0,25 kW 1500 D/Dk 220V motor gücü.
- 10-80 mm dilim kalınlığı.
- 8000 dilim/saat kapasitesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Motor power: 0.25 kW 1500 rpm 220V
- 10-80 mm slice thickness.
- 8000 slice /hour capacity.
- Stainless steel body.



Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Streç ve Vakum Makineleri
Cling Film and Vacuum Machines



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.SCM.01	Streç FilmMakinesi Cling Film Machine	580x435x235	8	0.06	0.17

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V 50-60 Hz elektrik bağlantısı.
- Hijyenik streç film haznesi.
- 400 mm film boyu.
- Maksimum 90 °C ısıtıcı plaka sıcaklığı.
- Maksimum 150 °C kesici sıcaklığı.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V 50-60 Hz electric connection.
- Hygienic stretch film container.
- 400 mm film length.
- Maximum 90 °C heating plate temperature.
- Maximum 150 °C cutter temperature.
- Stainless steel body.



Sıvı ürünlerin vakumlanması için uygundur.
Suitable for the purpose of vacuuming liquids

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.VCM.01	Vakum Makinesi Vacuum Machine	360x586x433	38	0.09	0.4
EMP.VCM.02	Vakum Makinesi Vacuum Machine	550x596x549	62	0.18	0.9

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V 50 Hz elektrik bağlantısı.
- Şeffaf üst kapak.
- Otomatik kontrol.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.VCM.01
- İç Hazne: 270x350x70 mm
- Yapıştırma Ağzı: 250 mm
- 260x8 mm mühürleme ebadı.
- 10 m^3/h pompa kapasitesi.

EMP.VCM.02
- İç Hazne: 460x360x120 mm
- Yapıştırma Ağzı: 430 mm
- 430x8 mm mühürleme ebadı.
- 20 m^3/h pompa kapasitesi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V 50 Hz electric connection.
- Transculent top cover.
- Automatic control.
- Stainless steel body.

EMP.VCM.01
- Interior tank: 270x350x70 mm
- Vacuuming Area: 250 mm
- Seal surface: 260x8 mm
- Pump capacity: 10m^3/h

EMP.VCM.02
- Interior tank: 460x360x120 mm
- Vacuuming Area: 430 mm
- Seal surface: 430x8 mm.
- Pump capacity: 20 m^3/h.



EMPERO

Bıçak Sterilizatörü
Knife Sterilizer

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

CE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(w)	(adet/pieces)
EMP.BST.001	Bıçak Sterilizatörü Knife Sterilizer	554x160x621	8	0.06	0.1	10

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0-120 dakika zaman ayarı.
- Renkli pleksiglas kapak.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Ultraviyole ışın filtre sistemi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 0-120 minutes time setting.
- Colored plexiglass doors.
- Stainless steel body.
- Ultraviolet ray filter system.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(w)	(adet/pieces)
EMP.BST.002	Bıçak Sterilizatörü Knife Sterilizer	1024x160x621	15	0.10	0.2	20

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0-120 dakika zaman ayarı.
- Renkli pleksiglas kapak.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Ultraviyole ışın filtre sistemi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 0-120 minutes time setting.
- Colored plexiglass doors.
- Stainless steel body.
- Ultraviolet ray filter system.



Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Profesyonel Duvar Tipi Izgaralar
Professional Wall Type Grills



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.PRG.01	Profesyonel Duvar Tipi Izgara Elektrostatik Boyalı Professional Wall Type Grill Electrostatic Dyed	1600x750x2150	382	2.58
EMP.PRG.02	Profesyonel Duvar Tipi Izgara Elektrostatik Boyalı Professional Wall Type Grill Electrostatic Dyed	2150x750x2150	495	3.47

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 400x500 mm kömür yakma haznesi.
- 2 adet yüksekliği ayarlanabilir 510x530 mm kömür haznesi.
- 20 cm paslanmaz çelik ön çalışma tablası.
- Monoblok davlumbaz.
- Devrilir kömür saklama haznesi.
- Kül toplama çekmeceleri.
- Yanma işlemini hızlandıran ayarlanabilir hava penceresi.
- Ayarlanabilir havalandırma flapları.
- Dekoratif elektrostatik boyalı gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 400x500 mm charcoal burning reservoir.
- Height adjustable charcoal reservoir 2 pieces 510x530 mm
- 20 cm stainless steel front worktop.
- Monoblock hood.
- Tilting drawer for chorcoal storage.
- Ash drawer.
- Adjustable air passage provides quick burning.
- Adjustable air circulating flaps.
- Decorative electrostatics dyed body.



Kendinden Kömür Haznesi ve Kül Çekmecesi
Self-Contained Coal Hopper and Ash Drawer

Profesyonel Duvar Tipi Izgaralar
Professional Wall Type Grills

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment



Paslanmaz Duvar Tip Kömürlü Izgara
Stainless Steel Wall Type Charcoal Grill



Paslanmaz Duvar Tip Gazlı Sulu Izgara
Stainless Steel Wall Type Gas Vapor Grill

Izgaralar Fiyata Dahildir.
Grills are included in the price.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(ızgara/grill cm)
EMP.OCK.010-W	Paslanmaz Duvar Tip Kömürlü Izgara Stainless Steel Wall Type Charcoal Grill	965x850x2150	225	1.83	80
EMP.OCK.020-W	Paslanmaz Duvar Tip Kömürlü Izgara Stainless Steel Wall Type Charcoal Grill	1365x850x2150	290	2.5	120
EMP.OCK.030-W	Paslanmaz Duvar Tip Kömürlü Izgara Stainless Steel Wall Type Charcoal Grill	1765x850x2150	355	3.2	160

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(ızgara/grill cm)
EMP.OCG.010-W	Paslanmaz Duvar Tip Gazlı Sulu Izgara Stainless Steel Wall Type Gas Vapor Grill	965x850x2150	234	1.83	80
EMP.OCG.020-W	Paslanmaz Duvar Tip Gazlı Sulu Izgara Stainless Steel Wall Type Gas Vapor Grill	1365x850x2150	337	2.5	120

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Monoblok davlumbaz.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Sulu veya kömürlü ızgara ile kullanıma uygun.
- Ateş tuğlalı kömür ızgarası.
- Kül Haznesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Monoblock hood.
- Stainless steel body.
- Compatible with gas vapor or charcoal grill use.
- Coal grill firebrick.
- Ash Drawer.
- Stainless steel body.

EMP.OCG.010-W
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,10m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,20 kg/h

EMP.OCG.020-W
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,65 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,80 kg/h

EMP.OCG.010-W
- Gas Consumption (ng): 1,10 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,20 kg/h

EMP.OCG.020-W
- Gas Consumption (ng): 1,65 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,80 kg/h

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Kumpir Fırınları
Potato Baking Ovens



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(adet/saat pieces/hour)
EMP.KFE.020	Elektrikli Kumpir Fırını 2 Çekmeceli Electrical Potato Baking Oven 2 Drawers	500x700x750	45	0.26	3	24-30
EMP.KFE.030	Elektrikli Kumpir Fırını 3 Çekmeceli Electrical Potato Baking Oven 3 Drawers	500x700x980	60	0.34	4.5	36-45

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Her çekmece için ayrı rezistans
- Çift izolasyonlu gövde.
- Dijital Termostat.

EMP.KFE.020
- 3 kW 380V - 50 Hz güç.

EMP.KFE.030
- 4.5 kW 380V - 50 Hz güç.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Seperated resistance in each drawer
- Double insulated body.
- Digital Thermostad.

EMP.KFE.020
- Power: 3 kW 380V - 50 Hz

EMP.KFE.030
- Power: 4.5 kW 380V - 50 Hz



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(adet/saat pieces/hour)
EMP.KFG.020	Gazlı Kumpir Fırını 2 Çekmeceli Gas Potato Baking Oven 2 Drawers	500x700x950	55	0.33	4.9	24-30
EMP.KFG.030	Gazlı Kumpir Fırını 3 Çekmeceli Gas Potato Baking Oven 3 Drawers	500x700x1200	73	0.42	4.9	36-45

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Her çekmece için ayrı brulör.
- Çift izolasyonlu gövde.
- Emniyet ventili ve piezo çakmak ile kontrol.

EMP.KFG.020 - EMP.KFG.030
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,51 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,38 kg/h

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Seperated burner in each drawer.
- Double insulated body.
- Piezo electric ignition system and safety valve.

EMP.KFG.020 - EMP.KFG.030
- Gas Consumption (ng): 0,51 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,38 kg/h

Kömürlü Piliç Kızartma Makineleri
Charcoal Chicken Rotisserie

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(adet/pieces)
EMP.3EC	Kömürlü Piliç Kızartma Makinesi Charcoal Chicken Rotisserie	1193x675x1008	102.6	1.44	18
EMP.5EC	Kömürlü Piliç Kızartma Makinesi Charcoal Chicken Rotisserie	1193x675x1368	146	1.1	30
EMP.8EC	Kömürlü Piliç Kızartma Makinesi Charcoal Chicken Rotisserie	1193x702x2045	216	2.1	48

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kapak camları temperlidir.
- Şiş ve cam kapak tutma kulpları ısıya dayanıklı bakalittir.
- Elektrik tesisatı yüksek ısıya dayanıklıdır.
- Çelik dişli sistemi sessiz bir çalışma imkanı sağlar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Bakımı ve temizliği kolaydır.
- Her şiş 6 piliç alır.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Heat resistant tempered glass doors.
- Spear and door handles are made of heat resistant bakelite.
- Electrical fitting is durable to high temperatures.
- Steel gear system provides quiet operation.
- Stainless steel body.
- Provides simple maintain and easy cleaning.
- Each spear takes 6 chicken.

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Elektrikli Piliç Kızartma Makineleri
Electrical Chicken Rotisserie





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(adet/pieces)
EMP.3EE	Elektrikli Piliç Kızartma Makinesi Electrical Chicken Rotisserie	1194x481x820	108	0.47	9.9	18
EMP.5EE	Elektrikli Piliç Kızartma Makinesi Electrical Chicken Rotisserie	1194x481x1180	144	0.68	16.5	30
EMP.8EE	Elektrikli Piliç Kızartma Makinesi Electrical Chicken Rotisserie	1194x481x2030	214	1.17	26.4	48

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Her rezistans ayrı ayrı kontrol edilebilir.
- Kapak camları temperlidir.
- Şiş ve cam kapak tutma kulpları ısıya dayanıklı bakalittir.
- Elektrik tesisatı yüksek ısıya dayanıklıdır.
- Çelik dişli sistemi sessiz bir çalışma imkanı sağlar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Bakımı ve temizliği kolaydır.
- Her şiş 6 piliç alır.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Each resistance can be controlled separately.
- Heat resistant tempered glass doors.
- Spear and door handles are made of heat resistant bakelite.
- Electrical fitting is durable to high temperatures.
- Steel gear system provides quiet operation.
- Stainless steel body.
- Provides simple maintain and easy cleaning.
- Each spear takes 6 chicken.



Gazlı Piliç Kızartma Makineleri
Gas Chicken Rotisserie

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

CE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(adet/pieces)
EMP.3EG	Gazlı Piliç Kızartma Makinesi Gas Chicken Rotisserie	1194x481x820	108	0.47	19.4	18
EMP.5EG	Gazlı Piliç Kızartma Makinesi Gas Chicken Rotisserie	1194x481x1180	144	0.68	32.33	30
EMP.8EG	Gazlı Piliç Kızartma Makinesi Gas Chicken Rotisserie	1194x481x2030	214	1.17	51.73	48

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve doğalgaza uyumludur.
- Kumanda muslukları emniyet ventillidir.
- Her brülör ayrı ayrı kontrol edilebilir.
- Kapak camları temperlidir.
- Çelik dişli sistemi sessiz bir çalışma imkanı sağlar.
- Şiş ve cam kapak tutma kulpları ısıya dayanıklı bakalittir.
- Elektrik tesisatı yüksek ısıya dayanıklıdır.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Bakımı ve temizliği kolaydır.
- Her şiş 6 piliç alır.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- LPG or NG.
- Safety valve.
- Each burner can be controlled separately.
- Heat resistant tempered glass doors.
- Steel gear system provides quiet operation.
- Spear and door handles are made of heat resistant bakelite.
- Electrical fitting is durable to high temperatures.
- Stainless steel body.
- Easy cleaning.
- Each spear takes 6 chicken.



EMP.3EG
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,05 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,52 kg/h

EMP.5EG
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,41 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,53 kg/h

EMP.8EG
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 5,47 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 4,05 kg/h

EMP.3EG
- Gas Consumption (ng): 2,05 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,52 kg/h

EMP.5EG
- Gas Consumption (ng): 3,41 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,53 kg/h

EMP.8EG
- Gas Consumption (ng): 5,47 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 4,05 kg/h

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

PLUS Piliç Kızartma Makineleri
PLUS Chicken Rotisserie

CE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(adet/pieces)
EMP.PLS.5EE	Plus Gold Piliç Kızartma Makinesi Elektrikli Plus Gold Electrical Chicken Rotisserie	1194x565x2030	193	1.37	16.50	30
EMP.PLS.5EG	Plus Gold Piliç Kızartma Makinesi Gazlı Plus Gold Gas Chicken Rotisserie	1194x565x2030	208	1.37	32.33	30

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Pişirme tipi elektrikli veya gazlı olup,her radyan ayrı ayrı kontrol edilebilir.
- Kapak camları temperlidir.
- Şiş ve cam kapak tutma kulpları ısıya dayanıklı bakalittir.
- Elektrik tesisatı yüksek ısıya dayanıklıdır.
- Çelik dişli sistemi sessiz bir çalışma imkanı sağlar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Bakımı ve temizliği kolaydır.
- Her şiş 6 piliç alır.

EMP.PLS.5EG
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,41 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,53 kg/h

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Roasting type operates electrically or gas and each radian may controlled separately.
- Heat resistant tempered glass doors.
- Spear and door handles are made of heat resistant bakelite.
- Electrical fitting is durable to high temperatures.
- Steel gear system provides quiet operation.
- Stainless steel body.
- Provides simple maintain and easy cleaning.
- Each spear takes 6 chicken.

EMP.PLS.5EG
- Gas Consumption (ng): 3,41 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,53 kg/h



EMP.PLS.5EE / EMP.PLS.5EG

Kömürlü Yatay Piliç Kızartma Makineleri
Horizontal Chicken Rotisserie with Charcoal

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(şiş/skewer)
EMP.5YI	Kömürlü Yatay Piliç Kızartma Makinesi Horizontal Chicken Rotisserie with Charcoal	1200x930x1100	245	1.22	5
EMP.6YI	Kömürlü Yatay Piliç Kızartma Makinesi Horizontal Chicken Rotisserie with Charcoal	1400x930x1100	270	1.43	6
EMP.8YI	Kömürlü Yatay Piliç Kızartma Makinesi Horizontal Chicken Rotisserie with Charcoal	1800x930x1100	345	1.84	8

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Sökülebilir şiş sistemi.
- Kül çekmeceli.
- Hareketli sistem.
- Taban ve yanlar ateş tuğlalı.
- Çelik dişli sistemi sessiz çalışma imkanı sağlar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Bakımı ve temizliği kolaydır.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Detachable skewer system.
- With ash drawer.
- With wheels system.
- Base and sides with firebrick.
- Steel gear system provides silent working.
- Stainless steel body.
- Easy cleaning and maintaining.





Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment

Elektrikli Isıtmalı Teşhir Üniteleri
Food Warmer Display





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.PLC-D-GN21	Elektrikli Isıtmalı Teşhir Ünitesi Food Warmer Display	800x691x932	72	0.51	2	2x1/1 Gn Alt/Bottom 2x2/3 Gn Üst/Top
EMP.PLC-D-GN31	Elektrikli Isıtmalı Teşhir Ünitesi Food Warmer Display	1150x691x932	93	0.74	2.7	3x1/1 Gn Alt/Bottom 3x2/3 Gn Üst/Top
EMP.PLC-D-GN41	Elektrikli Isıtmalı Teşhir Ünitesi Food Warmer Display	1500x691x932	112	0.97	4	4x1/1 Gn Alt/Bottom 4x2/3 Gn Üst/Top
EMP.PLC-D-GN51	Elektrikli Isıtmalı Teşhir Ünitesi Food Warmer Display	1800x691x932	128	1.15	4.7	5x1/1 Gn Alt/Bottom 5x2/3 Gn Üst/Top

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kontrol.
- Otomatik su doldurma ve boşaltma sistemi.
- İç aydınlatma.
- Ergonomik tasarım.
- Çalışma aralığı: 30 °C / 90 °C
- Pres baskı iç havuz sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic control.
- Automatic water filling and drain system.
- Inside lighting.
- Ergonomic design.
- Working temperature: 30 °C / 90 °C
- Pressed stainless steel inner pool system.
- Stainless steel body.





El Yıkama Evyeleri
Handwash Sinks

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.DKE.001	Dizden Kumandalı El Yıkama Evyesi Knee Operating Handwash Basin	505x450x220	7	0.05
EMP.DKE.002	Dizden Kumandalı El Yıkama Evyesi Knee Operating Handwash Basin	400x400x220	6	0.04

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 15 saniye boyunca su akıtma özelliği.
- Duvara monte edilebilir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

-15 seconds water flow is available in every operation.
- Wall-mounted option.
- Stainless steel body.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Evye Sink
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(mm)
EMP.PE.5060	Paspas Yıkama Evyesi Janitorial Sink Unit	500x600x900	16	0.27	400x400x250
EMP.PE.5070	Paspas Yıkama Evyesi Janitorial Sink Unit	500x700x900	18	0.32	400x400x250



Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment



EMPERO

www.empero.com.tr

TAŞIMA EKİPMANLARI	CARRYING EQUIPMENT
Tabak Arabası	Plate Trolley
Nötr Banket Arabası	Neutral Banquet Trolley
Sıcak Banket Arabaları	Hot Banquet Trolleys
Soğuk Banket Arabaları	Cold Banquet Trolleys
PLUS Sıcak Banket Arabaları	PLUS Hot Banquet Trolleys
PLUS Soğuk Banket Arabaları	PLUS Cold Banquet Trolleys
PLUS Sıcak-Soğuk Banket Arabaları	PLUS Hot-Cold Banquet Trolleys
Sıcak Mobil Benmariler	Hot Mobil Bainmaries
Sıcaklık Dolapları	Hot Cupboards
Çekmeceli Isıtma Üniteleri	Drawer Warmers
Sıcak - Soğuk Yemek Dağıtım Arabaları	Hot - Cold Meal Distribution Trolleys
Yemek Dağıtım Araba Aksesuarları	Meal Distribution Trolley Accessories
Yemek Dağıtım Arabaları için Kırılmaz Tabaklar	Unbreakable Plates for Meal Distribution Trolleys
Termobox	Termobox
Epp Carrybox	Epp Carrybox
Servis Çantaları	Service Bags
Plastik Servis Arabaları	Plastic Service Trolleys
Servis Arabaları	Service Trolleys
Ayaktan Kumandalı El Yıkama Evyeleri	Foot Operated Hand Wash Sinks
Mutfak Bulaşık Arabaları	Kitchen Trolleys
Servis Arabaları	Service Trolleys
Taşıma ve Muhafaza Arabaları	Mobile Storage Bins and Transport Carts
Tabak Otomatları	Plate Dispensers
Tabak Otomatları ve Yağ Ayırıcılar	Plate Dispensers and Grease Seperator
Oda Servis Üniteleri	Hotel Service Units

Tabak Arabası
Plate Trolley

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

NEW



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Kapasite** Capacity	**Tabak Çapı** Plate Diameter
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(tabak/plate)	Ø
EMP.CTP-H	Sıcak Tabak Arabası Hot Plate Trolley	944x750x1770	145	1,25	88	18-32
EMP.CTP-N	Nötr Tabak Arabası Neutral Plate Trolley	944x750x1770	145	1,25	88	18-32

TEKNİK ÖZELLİKLER

Dijital termostat
Tek fazlı güç kaynağı 230V
Çalışma sıcaklığı maks. 60 C

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

Digital thermostat
Single phase power supply 230V
Operating tempurate max 60 C

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

Nötr Banket Arabası
Neutral Banquet Trolley

CE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(gn)
EMP.BQ3-002-N	Nötr Banket Arabası Neutral Banquet Trolley	716x888x1275	131	0.81	8x2/1

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kilitlenebilir tekerlekler ile sabitleyebilme özelliği.
- 40 kg/m^3 yoğunluk poliüretan izolasyon.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lockable castors provide stabilizing.
- Isolation type: 40 kg/m^3 density polyurathane isolation.
- Stainless steel body.



Pres baskı iç tepsi kızakları
Pressed interior tray slids



EMP.BQ1



EMP.BQ2



EMP.BQ3

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.BQ1	Sıcak Banket Arabası Hot Banquet Trolley	716x888x1835	124	1.21	3	11x2/1 Gn
EMP.BQ2	Sıcak Banket Arabası Hot Banquet Trolley	1350x888x1835	200	2.17	3	2x(1 1x2/1 Gn)
EMP.BQ3	Sıcak Banket Arabası Hot Banquet Trolley	716x888x1251	60	0.79	3	6x2/1 Gn
EMP.BQ4	Sıcak Banket Arabası Hot Banquet Trolley	581x769x1683	94	0.75	3	15x1/1 Gn

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220-240 V çalışma voltajı.
- Dijital termostat kontrol ünitesi.
- İç ısı göstergesi.
- Nemlendirme.
- Mıknatıslı kilit.
- Kilitlenebilir tekerlekler ile sabitleyebilme özelliği.
- 40 kg/m^3 yoğunluk poliüretan izolasyon.
- Tüm koşullarda hızlı ısıtma imkanı sağlayan optimize edilmiş güçlü hava sirkülasyonu sayesinde homojen ısı dağılımı sağlar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- **Çalışma aralığı: 50 °C / 70 °C**

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Operating voltage: 220-240 V
- Digital thermostat control unit.
- Interior heating indicator.
- Humidification system.
- Magnetic locker.
- Lockable castors provide stabilizing.
- Isolation type: 40 kg/m^3 density polyurathane isolation.
- Optimized strong air circulation provides homogenic air flow from bottom to top in all conditions.
- Stainless steel body.
- **Working temperature: 50 °C / 70 °C**



Pres baskı iç tepsi kızakları
Pressed interior tray slides



Çıkartılabilir ısıtma sistemi
Removable heating system



EMP.BQ4

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

Soğuk Banket Arabaları
Cold Banquet Trolleys

CE



EMP.BQ1-S



EMP.BQ2-S



EMP.BQ3-S

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.BQ1-S	Soğuk Banket Arabası Cold Banquet Trolley	716x888x1835	131	1.16	0.20	11x2/1 Gn
EMP.BQ2-S	Soğuk Banket Arabası Cold Banquet Trolley	1350x888x1835	225	2.20	0.30	2x(1 1x2/1 Gn)
EMP.BQ3-S	Soğuk Banket Arabası Cold Banquet Trolley	716x888x1251	102	0.79	0.20	6x2/1 Gn
EMP.BQ4-S	Soğuk Banket Arabası Cold Banquet Trolley	581x769x1683	107	0.71	0.18	15x1/1 Gn

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V - 240V -1 +N - 50 60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 220V çalışma voltajı.
- Dijital termostat kontrol ünitesi.
- Mıknatıslı kilit.
- Kilitlenebilir tekerlekler ile sabitleyebilme özelliği.
- 40 kg/m^3 yoğunluk poliüretan izolasyon.
- Paslanmaz çelik gövde.
- **Çalışma aralığı: 0 ºC / +5 ºC (tropikal 43 ºC)**

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V - 240V -1 +N - 50 60 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- Operating voltage: 220V
- Digital thermostat control unit.
- Magnetic locker.
- Lockable castors provide stabilizing.
- Isolation type: 40 kg/m^3 density polyurathane isolation.
- Stainless steel body.
- **Working temperature: 0 ºC / +5 ºC (at ambient temp. 43 ºC)**



Pres baskı iç tepsi kızakları
Pressed interior tray slides



Darbelere Karşı Koruma Tamponu
Impact Protection Buffer



EMP.BQ4-S



EMP.BQ1-12H
EMP.BQ2-12H



EMP.BQ1-12+12H
EMP.BQ2-12+12H

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.BQ1-12H	Plus Sıcak Banket Arabası Plus Hot Banquet Trolley	536x920x1480	65	0.73	1.9	12x1/1 Gn
EMP.BQ2-12H	Plus Sıcak Banket Arabası Plus Hot Banquet Trolley	740x1036x1480	79	1.14	1.9	12x2/1 Gn
EMP.BQ1-12+12H	Plus Sıcak Banket Arabası Plus Hot Banquet Trolley	1115x920x1400	130	1.44	3.8	24x1/1 Gn
EMP.BQ2-12+12H	Plus Sıcak Banket Arabası Plus Hot Banquet Trolley	1526x1036x1400	152	2.22	3.8	24x2/1 Gn

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220-240 V çalışma voltajı.
- Dijital termostat kontrol ünitesi.
- Panadur sandviç panel.
- Tam açılabilir kapı sistemi.
- İç ısı göstergesi.
- Kilitlenebilir tekerlekler ile sabitleyebilme özelliği.
- Paslanmaz tepsi kızakları.
- Alüminyum gövde.
- **Çalışma aralığı: 50 °C / 70 °C**

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Operating voltage: 220-240 V
- Digital thermostat control unit.
- Panadur sandwich panel.
- Fully openable door system.
- Interior heating indicator.
- Lockable castors provide stabilizing.
- Stainless steel tray slides.
- Aluminium body.
- **Working temperature: 50 °C / 70 °C**



Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

PLUS Soğuk Banket Arabaları
PLUS Cold Banquet Trolleys



EMP.BQ1-12C
EMP.BQ2-12C



EMP.BQ1-12+12C
EMP.BQ2-12+12C

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.BQ1-12C	Plus Soğuk Banket Arabası Plus Cold Banquet Trolley	536x920x1480	80	0.73	0.15	12x1/1 Gn
EMP.BQ2-12C	Plus Soğuk Banket Arabası Plus Cold Banquet Trolley	740x1036x1480	94	1.14	0.15	12x2/1 Gn
EMP.BQ1-12+12C	Plus Soğuk Banket Arabası Plus Cold Banquet Trolley	1115x920x1400	160	1.44	0.3	24x1/1 Gn
EMP.BQ2-12+12C	Plus Soğuk Banket Arabası Plus Cold Banquet Trolley	1526x1036x1400	182	2.22	0.3	24x2/1 Gn

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V - 240V -1 +N - 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- Dijital termostat kontrol ünitesi.
- Panadur sandviç panel.
- Tam açılabilir kapı sistemi.
- Kilitlenebilir tekerlekler ile sabitleyebilme özelliği.
- Paslanmaz tepsi kızakları.
- Alüminyum gövde.
- **Çalışma aralığı: +4 °C / +10 °C (tropikal 43 °C)**

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V - 240V -1 +N - 50-60 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- Digital thermostat control unit.
- Panadur sandwich panel.
- Fully openable door system.
- Lockable castors provide stabilizing.
- Stainless steel tray slides.
- Aluminium body.
- **Working temperature: +4 °C / +10 °C (at ambient temp. 43 °C)**



PLUS Sıcak-Soğuk Banket Arabaları
PLUS Hot-Cold Banquet Trolleys

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment



EMP.BQ1-6+6HC
EMP.BQ2-6+6HC



EMP.BQ1-12+12HC
EMP.BQ2-12+12HC

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.BQ1-6+6HC	Plus Sıcak-Soğuk Banket Arabası Plus Hot-Cold Banquet Trolley	536x920x1640	95	0.81	2.05	6x1/1 Gn Sıcak-Hot 6x1/1 Gn Soğuk-Cold
EMP.BQ2-6+6HC	Plus Sıcak-Soğuk Banket Arabası Plus Hot-Cold Banquet Trolley	740x1036x1640	117	1.26	2.05	6x2/1 Gn Sıcak-Hot 6x2/1 Gn Soğuk-Cold
EMP.BQ1-12+12HC	Plus Sıcak-Soğuk Banket Arabası Plus Hot-Cold Banquet Trolley	1115x920x1400	162	1.44	2.05	12x1/1 Gn Sıcak-Hot 12x1/1 GnSoğuk-Cold
EMP.BQ2-12+12HC	Plus Sıcak-Soğuk Banket Arabası Plus Hot-Cold Banquet Trolley	1526x1036x1400	182	2.22	2.05	12x2/1 Gn Sıcak-Hot 12x2/1 Gn Soğuk-Cold

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V - 240V -1 +N - 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- Dijital termostat kontrol ünitesi.
- Panadur sandviç panel.
- Tam açılabilir kapı sistemi.
- İç ısı göstergesi.
- Kilitlenebilir tekerlekler ile sabitleyebilme özelliği.
- Paslanmaz tepsi kızakları.
- Alüminyum gövde.
- **Sıcak çalışma aralığı: 50 °C / 70 °C**
- **Soğuk çalışma aralığı: +4 °C /+10 °C (tropikal 43 °C)**

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V - 240V -1 +N - 50-60 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- Digital thermostat control unit.
- Panadur sandwich panel.
- Fully openable door system.
- Interior heating indicator.
- Lockable castors provide stabilizing.
- Stainless steel tray slides.
- Aluminium body.
- **Hot working temperature: 50 °C / 70 °C**
- **Cold Working temperature: +4 °C / +10 °C (at ambient temp. 43 °C)**



Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

Sıcak Mobil Benmariler
Hot Mobile Bainmaries





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.MBLB.01	Sıcak Mobil Benmari Hot Mobile Bainmarie	855x705x850	39	0.51	3,6	2x1/1 Gn
EMP.MBLB.02	Sıcak Mobil Benmari Hot Mobile Bainmarie	1185x705x850	45	0.67	3,6	3x1/1 Gn
EMP.MBLB.03	Sıcak Mobil Benmari Hot Mobile Bainmarie	1505x705x850	60	0.90	3,5	4x1/1 Gn

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V - 240V
- 50-60 Hz elektrik gücü.
- Elektrikli termostatik ısı kontrolü.
- Kilitlenebilir tekerlekler ile sabitleme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V - 240V
- 50-60 Hz electrical power.
- Electric thermostatic temperature control.
- Fixing feature with lockable wheels.
- Stainless steel body.



Pres baskı iç havuz sistemi.
Pressed inner pool system.



İzolasyonsuz / Non Insulated

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.IDP.7120	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonsuz Hot Cupboard - Non Insulated	1200x700x850	82	0.71	1.4
EMP.IDP.7140	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonsuz Hot Cupboard - Non Insulated	1400x700x850	93	0.83	1.6
EMP.IDP.7160	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonsuz Hot Cupboard - Non Insulated	1600x700x850	102	0.95	1.8
EMP.IDP.7180	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonsuz Hot Cupboard - Non Insulated	1800x700x850	131	1.07	2
EMP.IDP.7200	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonsuz Hot Cupboard - Non Insulated	2000x700x850	142	1.19	2.2

İzolasyonlu / Insulated

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.IDP.7120-I	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonlu Hot Cupboard - Insulated	1200x700x850	82	0.71	1.4
EMP.IDP.7140-I	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonlu Hot Cupboard - Insulated	1400x700x850	93	0.83	1.6
EMP.IDP.7160-I	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonlu Hot Cupboard - Insulated	1600x700x850	102	0.95	1.8
EMP.IDP.7180-I	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonlu Hot Cupboard - Insulated	1800x700x850	131	1.07	2
EMP.IDP.7200-I	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonlu Hot Cupboard - Insulated	2000x700x850	142	1.19	2.2

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde.
- Çalışma aralığı: 0 °C / 90 °C

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel body.
- Working temperature: 0 °C / 90 °C

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

Çekmeceli Isıtma Üniteleri
Drawer Warmers



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.EI.01	Tek Çekmeceli Isıtma Ünitesi Single Drawer Heating Unit	825x640x405	45	0.2	0.6
EMP.EI.02	2 Çekmeceli Isıtma Ünitesi 2 Drawers Heating Unit	825x640x680	69	0.3	1.2
EMP.EI.03	3 Çekmeceli Isıtma Ünitesi 3 Drawers Heating Unit	825x640x960	98	0.9	1.8

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V çalışma voltajı.
- Her çekmece için ayrı ayrı kontrol edilebilir termostatik kontrol.
- İzolasyonlu iç gövde.
- Dayanıklı çekmece iç kızakları.
- Paslanmaz çelik gövde.
- 1/1 Gn Küvet Kapasitesi.
- **Çalışma aralığı: 38 °C / 80 °C**

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Operating voltage: 220V
- Each drawer has seperate theromstatic control.
- Insulated inner body.
- Heavy duty drawer slides.
- Stainless steel body.
- 1/1 Gn Capacity.
- **Working temperature: 38 °C / 80 °C**













Hastanelerde, kliniklerde ve benzeri yerlerde kolaylıkla yemek taşımak ve yemeği gerekli sıcaklıkta muhafaza etmek için üretilmiş bu araç özel dizaynı sayesinde kullanıcıya kolaylık sağlar. Araçlar yan yana ve arka arkaya kolayca dizilebilir ve bu sayede işletmelerde yer kaplamaz. Kompakt yapısı sayesinde kolayca katlar arasında taşınabilir, katlarda yer kaplamadan çalışabilir. İki tarafta yer alan itme kulpları sayesinde kullanıcı kolay şekilde aracı hareket ettirebilir manevra yaptırabilir. Ayrıca araç üzerinde yer alan altı adet tekerlek ile araç kolaylıkla kendi etrafında dönebilir. Aracın ön kısmında yer alan katlanabilen tepsi masası ile kullanıcı istediği zaman tepsilerini koyabilir, yada ihtiyacı doğrultusunda bu masadan yardım alabilir.

Araç üzerinde yer alan 7" ekran kullanıcıya kolaylık sağlar, dokunmatik ekran sayesinde kullanıcı çok kolay şekilde program seçebilir ve/veya yeni program yapabilir. Araba üzerinde yer alan birçok parça kolaylıkla sökülüp takılabilir. Bu sayede servis ve bakım masrafsız şekilde yapılmış olunur. Arabanın ömrü uzar ve uzun süreler hizmet verebilir.

Alt kısımda yer alan tamponlar sayesinde araç darbelere karşı korunaklıdır. Bu sayede içinde taşınan gıdanın da güvenliği sağlanmış olunur. Aracın kapıları kolaylıkla açılır. Orta kısımda yer alan kilit mekanizması sayesinde istenildiği zaman kilitlenebilir ve katta araç operasyonda iken gıdalara izni olmayan kişilerin erişimi durdurulmuş olunur. Kapılar açıldıktan sonra aracın arka kısmına katlanır ve böylece yerden de tasarruf edilmiş olunur. Bu sayede kolayca tepsiler yerleştirilir, tepsiler çıkarılabilir ayrıca araç içi temizliği kolayca yapılabilir.

Araçlar porsiyonlama mutfağında porsiyonlanan tepsiler ile doldurulur. Tepsiler ile doldurulan araçlar katlara çıkarılır. Araç iki bölümden oluşmaktadır. Bu iki bölmeyi ayıran izolasyon duvarı vardır. Aracın soğuk bölmesi +4°C'de (ayarlanabilir 0°C / +6°C), sıcak bölmesi ise 100°C'de (ayarlanabilir 50°C / 90°C) tutulur. Yemekler servis edilene kadar iç sıcaklıkları en doğru değerlerde muhafaza olunur ve hasta yatağına kadar bu değerler değişmez.

It is designed to carry and deliver the meals easily in hospitals, clinics and similar places and keeps the food at the required temperature. Trolleys can be easily stored side by side and back-to-back so that they do not occupy so much space in the operation. Thanks to its compact structure, it can be easily moved between floors, work at the floors easily. Thanks to push handles on both sides, the user can easily maneuver the trolley. In addition, with six wheels on the trolley, it can easily turn around itself. With the foldable tray table located at the front of the trolley, the user can put trays at any time and can get help from this table in the direction of need.

The 7" screen on the vehicle provides convenience to the user, which he can easily select the program and / or make a new program with the touch screen. Many parts on the trolley can be easily removed and installed back. At this point, service and maintenance are done at no cost. The lifetime of the trolley is much longer and it can serve for a long time.

Thanks to the bumpers located at the bottom, the trolley is protected against impacts. By this the food being transported is also secured. The doors of the trolley are easily opened. Thanks to the locking mechanism located in the middle, it can be locked whenever requested, and when the trolley is in the operation at the floor, the access of the unauthorized persons is stopped. Once the doors are opened, they are folded to the rear of the trolley, which helps saving space. In this way, trays can be easily placed, trays can be removed and trolley can be cleaned easily.

The trolleys are filled with the trays which are prepared at the portioning kitchen and they are transported to the patient floors. The vehicle consists of two compartments. There is an isolation wall separating these two chambers. The cold compartment of the trolley is at + 4°C (adjustable 0°C / + 6°C), the hot compartment is at 100 ° C (adjustable 50°C / 90°C.). As long as the meals are served, the internal temperatures are kept at the right values and these values do not change until the food served to patient bed.

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

Sıcak - Soğuk Yemek Dağıtım Arabaları
Hot - Cold Meal Distribution Trolleys

CE







Touch Screen

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Tepsi Kapasitesi Tray Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(adet/pieces)
EMP.MED.S.24-1/2	Sıcak - Soğuk Yemek Dağıtım Arabası Hot - Cold Meal Distribution Trolley	811x1139x1382	195	1.28	24
EMP.MED.S.24-1/3	Sıcak - Soğuk Yemek Dağıtım Arabası Hot - Cold Meal Distribution Trolley	811x1139x1382	195	1.28	24
EMP.MED.S.30-1/2	Sıcak - Soğuk Yemek Dağıtım Arabası Hot - Cold Meal Distribution Trolley	811x1139x1619	215	1.50	30
EMP.MED.S.30-1/3	Sıcak - Soğuk Yemek Dağıtım Arabası Hot - Cold Meal Distribution Trolley	811x1139x1619	215	1.50	30

TEKNİK ÖZELLİKLER

- IP-65 korumalı USB portu
- IP-65 korumalı ethernet portu
- Kablosuz ağ (WI-FI) bağlantı özelliği
- Dahili aküsü sayesinde hareket halindeyken sıcaklık verisini toplayabilme.
- Geçmişe dönük 1 yıllık sıcaklık verisini dahili hafızasında tutabilme
- Usb bellek, kablolu veya kablosuz ağ üzerinden EMPERO MED-SOFT yazılımına veri aktarabilme.
- Ekranda akü durumunu ve tarihi gösterme
- Ekranda arabanın ait olduğu departmanın etiketini gösterme.
- +50°C ile +90°C derece arasında sıcak kompartman ısı ayarı
- 0°C ile +6°C arasında soğuk kompartman ısı ayarı
- 4 adet ayarlanabilir program ile istenilen sıcaklık ve zaman ayarı ile programlama yapabilme.
- Tepsi Ebatları: 575x325 mm
- Tepsi Tipi: Gn 1/2 - Gn 1/3

EMP.MED.S.24-1/2 - EMP.MED.S.24-1/3
- Güç: 5-1.3 kW

EMP.MED.S.30-1/2 - EMP.MED.S.30-1/3
- Güç: 5.6-1.3 kW

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- IP-65 protected USB port
- IP-65 protected ethernet port
- Wireless WI-FI communication system
- Internal battery helps to collect data when the trolley is not plugged.
- Data storage for one year in the memory.
- Data transfer from the USB memory stick, cable connection or wireless connection to software MED-SOFT in the main computer.
- Battery and date information display on the screen.
- Adress and the department information of the trolley display on the screen.
- Hot compartment temperature can be adjustable between +50°C ile +100°C
- Cold compartment temperature can be adjustable between 0°C and +6°C.
- 4 cycle programs can be adjustable with the required temperature and time.
- Tray Size: 575x325 mm
- Tray Type: Gn 1/2 - Gn 1/3

EMP.MED.S.24-1/2 - EMP.MED.S.24-1/3
- Power: 5-1.3 kW

EMP.MED.S.30-1/2 - EMP.MED.S.30-1/3
- Power: 5.6-1.3 kW







EMP.5732.S-1/2



EMP.5732.S-1/3

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.5732.S-1/2	1/2 Sıcak - Soğuk Araba Özel Tepsisi 1/2 Hot-Cold Trolley Special Tray	575x325
EMP.5732.S-1/3	1/3 Sıcak - Soğuk Araba Özel Tepsisi 1/3 Hot-Cold Trolley Special Tray	575x325
EMP.MED.SOFT	MED-SOFT Yazılım MED-SOFT Software	



EMP.MED.SOFT

*** 1/2 TEPSİ : Bu tepsiler ara duvara yerleşirken %50/%50 olarak bölünmüştür. Sıcak taraf ve soğuk taraf genişlik ve derinlik olarak aynıdır.**
* These 1/2 trays are divided into 50% / 50% when they are fitted in the partition wall. The hot side and the cold side of the trays are the same in width and depth when they are settled in the trolley.

**** 1/3 TEPSİ : Bu tepsiler ara duvara yerleşirken %37/%63 olarak bölünmüştür. Sıcak taraf geniş ve soğuk taraf dar olarak planlanmıştır. Böylece sıcak tarafa 3 kap (Ø12, Ø21, Ø17) sıcak yemek konabilir.**
* These 1/3 trays are divided into %37 / %63 when they are fitted in the partition wall. The hot side is wide and the cold side is narrow when they are settled in the trolley. By this 3 dishes can be loaded on the hot side of the tray. (Ø12, Ø21, Ø17) hot dishes can be loaded **at the same time.**

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

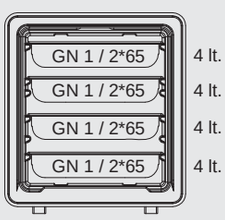
Yemek Dağıtım Arabaları için Kırılmaz Tabaklar
Unbreakable Plates for Meal Distribution Trolleys

	Kod Code	Ürün Adı Description
	EMP.MED.JØ12T	Çorba Kasesi Soup Plate Beyaz Ø 12 mm White Ø12 mm
	EMP.MED.JØ12K	Çorba Kasesi Kapağı Soup Plate Lid
	EMP.MED.ÇØ21T	Çukur Yemek Tabağı Hot Dish Plate Beyaz Ø 21 mm White Ø 21 mm
	EMP.MED.ÇØ21K	Çukur Yemek Tabağı Kapağı Hot Dish Plate Lid
	EMP.MED.DØ19T	Düz Pilav Tabağı Flat Rice Plate Beyaz Ø 19 mm White Ø19 mm
	EMP.MED.DØ19K	Düz Pilav Tabağı Kapağı Flat Rice Plate Lid

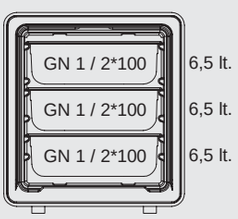
	Kod Code	Ürün Adı Description
	EMP.MED.DØ17T	Düz Tatlı Tabağı Flat Desert Plate Beyaz Ø 17 mm White Ø17 mm
	EMP.MED.DØ17K	Düz Tatlı Tabağı Kapağı Flat Desert Plate Lid
	EMP.MED.S12x17T	Salata Kasesi Salad Plate Beyaz R12*17 mm White R12*17 mm
	EMP.MED.S12x17K	Salata Kasesi Kapağı Salad Plate Lid
	EMP.MED.KTØ23T	Bölmeli Kahvaltı Tabağı Divided Breakfast Plate Beyaz Ø23 mm White Ø23 mm
	EMP.MED.KTØ23K	Bölmeli Kahvaltı Tabağı Kapağı Divided Breakfast Plate Lid



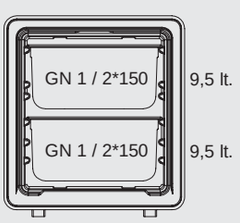
Kod Code	**Ürün Adı** Description	**İç Ebatlar** İnternal Dimension	**Dış Ebatlar** External Dimension	**Ağırlık** Weight	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
EMP.BOX-S	Termobox 1/2 Gn Thermobox 1/2 Gn	330x275x355	425x375x495	4.9 (± 200 gr)	19.5



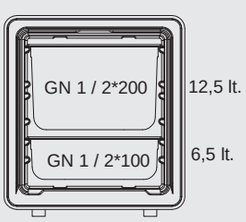
TOPLAM/TOTAL 16 lt.



TOPLAM/TOTAL 19,5 lt.



TOPLAM/TOTAL 19 lt.



TOPLAM/TOTAL 19 lt.

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

Termobox
Termobox



Kod Code	Ürün Adı Description	İç Ebatlar İnternal Dimension	Dış Ebatlar External Dimension	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
EMP.BOX-600	Termobox 600 Thermobox 600	335x533x500	450x635x575	9.3 (± 200 gr)	83

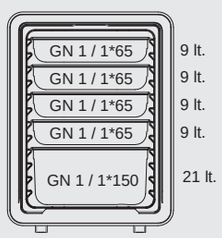


EMP.BOX-600-K

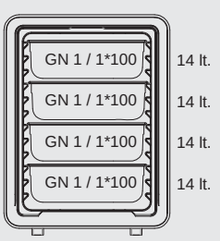


EMP.BOX-600-K-I

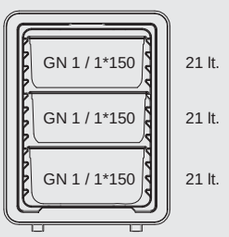
Kod Code	Ürün Adı Description	İç Ebatlar İnternal Dimension	Dış Ebatlar External Dimension	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
EMP.BOX-600-K	Termobox 600 Menteşeli Thermobox 600 Side-Hinged	335x533x500	465x635x575	10.2 (± 200 gr)	83
EMP.BOX-600-K-I	Termobox 600 Menteşeli (Isıtmalı) Thermobox 600 Side-Hinged (with Heated)	335x533x500	465x655x575	14.5 (± 200 gr)	83



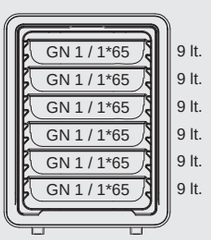
TOPLAM/TOTAL 57 lt.



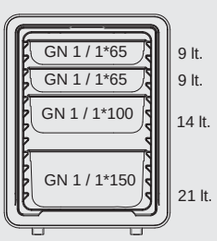
TOPLAM/TOTAL 56 lt.



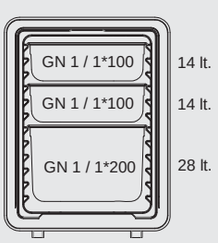
TOPLAM/TOTAL 63 lt.



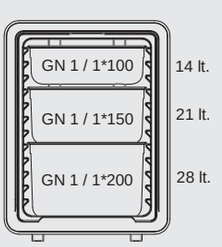
TOPLAM/TOTAL 54 lt.



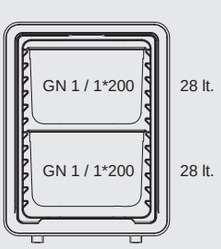
TOPLAM/TOTAL 53 lt.



TOPLAM/TOTAL 56 lt.



TOPLAM/TOTAL 63 lt.



TOPLAM/TOTAL 56 lt.





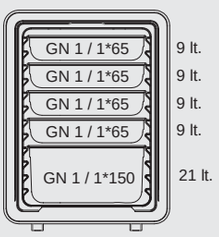
EMP.BOX-600+600-K



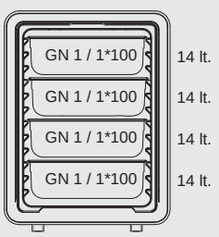


EMP.BOX-600+600-K-I

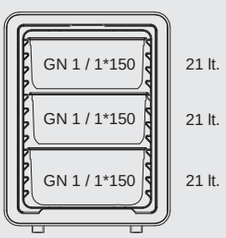
Kod Code	**Ürün Adı** Description	**İç Ebatlar** İnternal Dimension	**Dış Ebatlar** External Dimension	**Ağırlık** Weight	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
EMP.BOX-600+600-K	Termobox 600+600 Menteşeli Thermobox 600+600 Side-Hinged	335x533x500	540x636x1403	55,5 (± 200 gr)	2x83
EMP.BOX-600+600-K-I	Termobox 600+600 Menteşeli (Isıtmalı) Thermobox 600+600 Side-Hinged (with Heated)	335x533x500	550x636x1403	57,5 (± 200 gr)	2x83



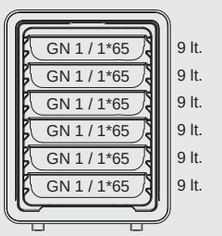
TOPLAM/TOTAL 57 lt.



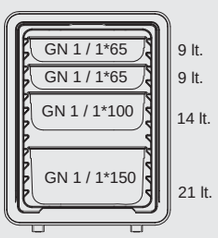
TOPLAM/TOTAL 56 lt.



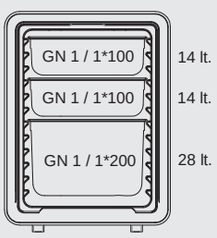
TOPLAM/TOTAL 63 lt.



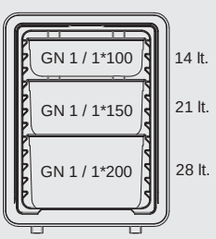
TOPLAM/TOTAL 54 lt.



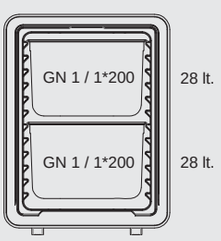
TOPLAM/TOTAL 53 lt.



TOPLAM/TOTAL 56 lt.



TOPLAM/TOTAL 63 lt.



TOPLAM/TOTAL 56 lt.

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

Termobox
Termobox

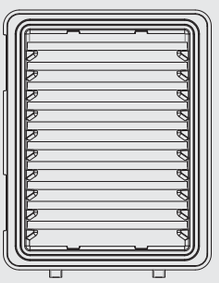


EMP.BOX-800



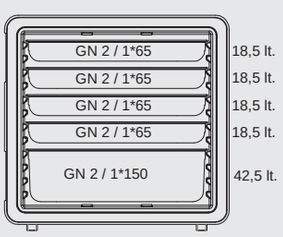
EMP.BOX-800-I

EMP.BOX-800-T
EMP.BOX-800-I-T

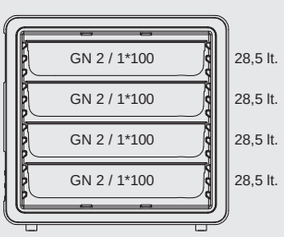


40x60 TEPSİ/TRAY
10 ADET/PIECES

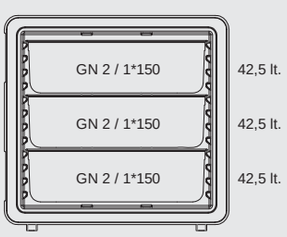
Kod Code	Ürün Adı Description	İç Ebatlar Internal Dimension	Dış Ebatlar External Dimension	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
EMP.BOX-800	Termobox 800 (2/1 GN) Thermobox 800 (2/1 GN)	535x670x500	670x765x615	15.8 (± 200 gr)	180
EMP.BOX-800-I	Termobox 800 (Isıtmalı) (2/1 GN) Thermobox 800 (with Heated) (2/1 GN)	535x670x500	670x785x615	20 (± 200 gr)	180
EMP.BOX-800-T	Termobox 800 (60X40 Tepsi) Thermobox 800 (60x40 Tray)	535x670x500	670x765x615	15.8 (± 200 gr)	180
EMP.BOX-800-I-T	Termobox 800 (Isıtmalı) (60X40 Tepsi) Thermobox 800 (with Heated) (60x40 Tray)	535x670x500	670x785x615	20 (± 200 gr)	180



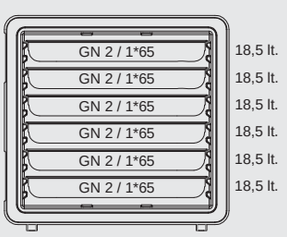
TOPLAM/TOTAL 116,5 lt.



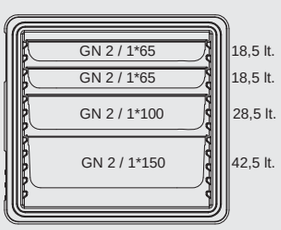
TOPLAM/TOTAL 114 lt.



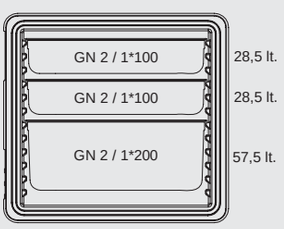
TOPLAM/TOTAL 127,5 lt.



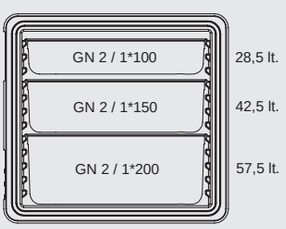
TOPLAM/TOTAL 111 lt.



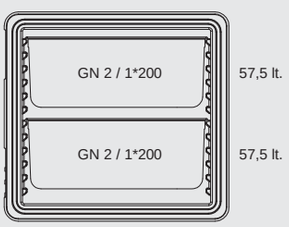
TOPLAM/TOTAL 108 lt.



TOPLAM/TOTAL 114,5 lt.



TOPLAM/TOTAL 128,5 lt.



TOPLAM/TOTAL 115 lt.





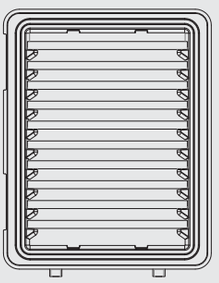
EMP.BOX-800+800





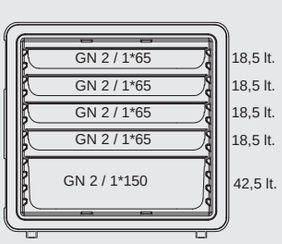
EMP.BOX-800+800-I

EMP.BOX-800+800-T
EMP.BOX-800+800-I-T

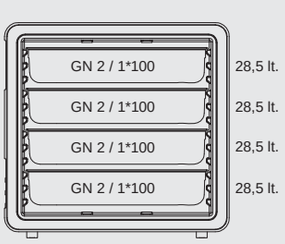


40x60 TEPSİ/TRAY
10 ADET/PIECES

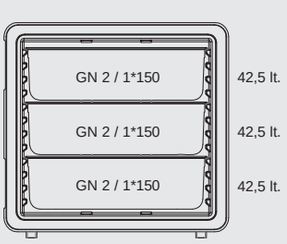
Kod Code	**Ürün Adı** Description	**İç Ebatlar** İnternal Dimension	**Dış Ebatlar** External Dimension	**Ağırlık** Weight	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
EMP.BOX-800+800	Termobox 800+800 (2/1 GN) Thermobox 800+800 (2/1 GN)	535x655x500	758x765x1375	42 (± 200 gr)	2x180
EMP.BOX-800+800-I	Termobox 800+800 (Isıtmalı) (2/1 GN) Thermobox 800+800 (with Heated) (2/1 GN)	535x655x500	758x785x1375	50 (± 200 gr)	2x180
EMP.BOX-800+800-T	Termobox 800+800 (60X40 Tepsi) Thermobox 800+800 (60x40 Tray)	535x655x500	758x765x1375	42 (± 200 gr)	2x180
EMP.BOX-800+800-I-T	Termobox 800+800 (Isıtmalı) (60X40 Tepsi) Thermobox 800+800 (with Heated) (60x40 Tray)	535x655x500	758x785x1375	50 (± 200 gr)	2x180



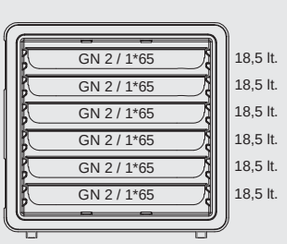
TOPLAM/TOTAL 116,5 lt.



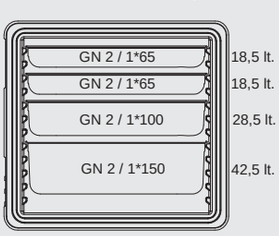
TOPLAM/TOTAL 114 lt.



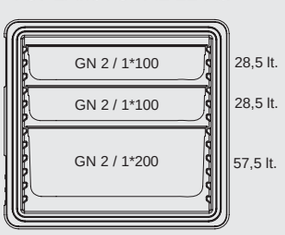
TOPLAM/TOTAL 127,5 lt.



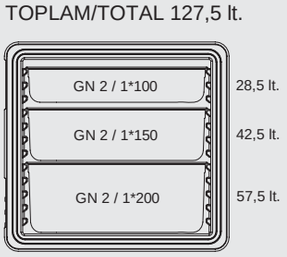
TOPLAM/TOTAL 111 lt.



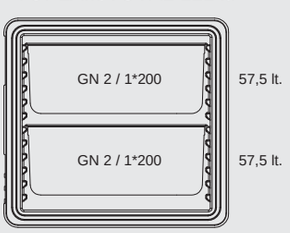
TOPLAM/TOTAL 108 lt.



TOPLAM/TOTAL 114,5 lt.



TOPLAM/TOTAL 128,5 lt.



TOPLAM/TOTAL 115 lt.

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

Termobox
Termobox



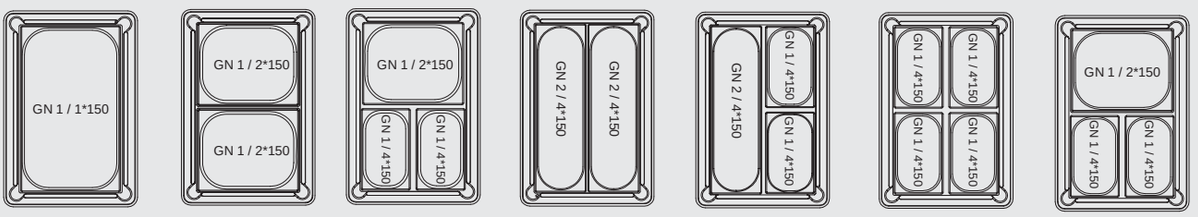
EMP.BOX-200



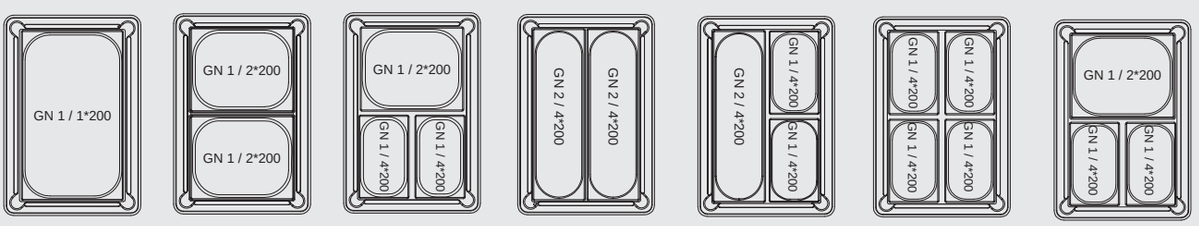
EMP.BOX-300

Kod Code	Ürün Adı Description	İç Ebatlar İnternal Dimension	Dış Ebatlar External Dimension	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
EMP.BOX-200	Termobox 200 Thermobox 200	535x335x146	616x422x305	6 (± 200 gr)	26
EMP.BOX-300	Termobox 300 Thermobox 300	535x335x246	616x422x405	8 (± 200 gr)	48

EMP.BOX-200



EMP.BOX-300







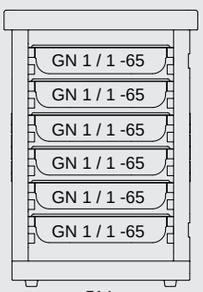


Kod Code	Ürün Adı Description	İç Ebatlar İnternal Dimension	Dış Ebatlar External Dimension	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
EMP.MOB-0	Pizzabox Pizzabox	460x490x360	560x615x415	7.2 (± 200 gr)	70

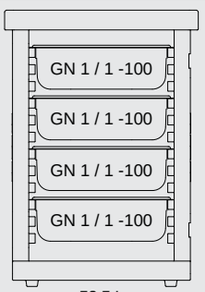




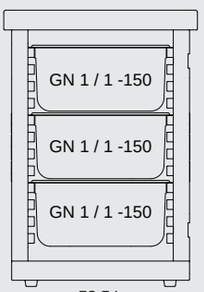
Kod Code	**Ürün Adı** Description	**İç Ebatlar** İnternal Dimension	**Dış Ebatlar** External Dimension	**Ağırlık** Weight	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
EMP.EPP.600	Epp Carrybox 600 Epp Carrybox 600	330x530x525	440x645x630	3.8	92



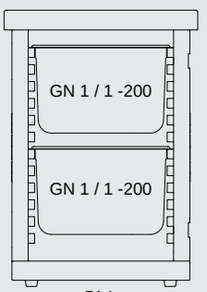
51 L
GN 1 / 1 -65 x 6 Adet



52,5 L
GN 1 / 1 -100 x 4 Adet



58,5 L
GN 1 / 1 -150 x 3 Adet

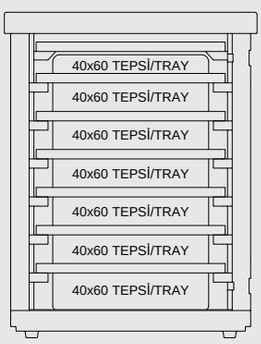


51 L
GN 1 / 1 -200 x2 Adet





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**İç Ebatlar** İnternal Dimension	**Dış Ebatlar** External Dimension	**Ağırlık** Weight	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
EMP.EPP.700	Epp Carrybox 700 Epp Carrybox 700	410x615x585	535x770x689	6.5	147



40x60 TEPSİ/TRAY x 7 Adet/Pieces

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

Epp Carrybox
Epp Carrybox



EMP.PİZ.35-4



EMP.EPP.MOB



EMP.EPP.MOB-F

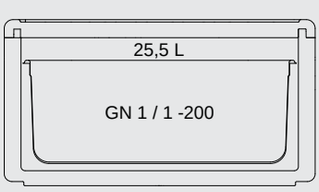


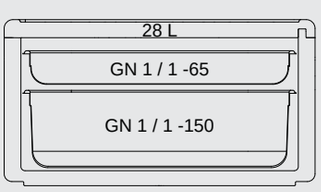
Kod Code	Ürün Adı Description	İç Ebatlar İnternal Dimension	Dış Ebatlar External Dimension	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
EMP.EPP.MOB	Epp Carrybox Epp Carrybox	491x420x508	602x570x575	4.4	100
EMP.EPP.MOB-F	Epp Carrybox Full Epp Carrybox Full	491x420x508	602x570x575	5.4	100

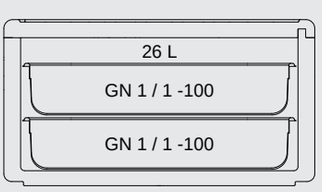


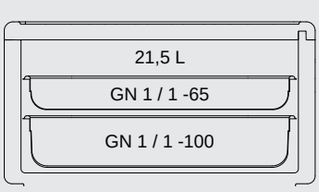


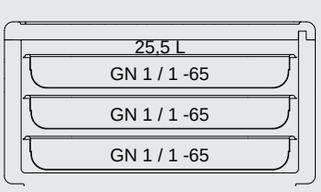
Kod Code	Ürün Adı Description	İç Ebatlar İnternal Dimension	Dış Ebatlar External Dimension	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
EMP.EPP.GN.1.1-200	Epp Carrybox 1/1 Gn Epp Carrybox 1/1 Gn	338x538x253	400x600x317	1.2	46







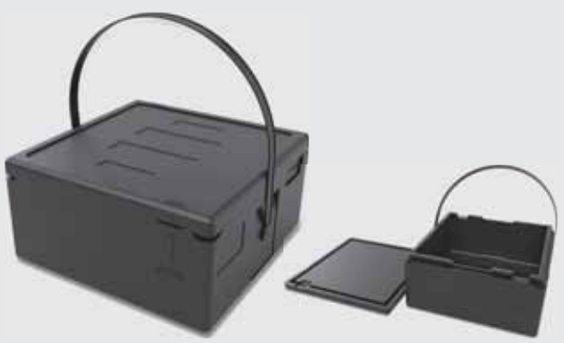




60x40 Tepsi / Tray



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**İç Ebatlar** İnternal Dimension	**Dış Ebatlar** External Dimension	**Ağırlık** Weight	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
EMP.EPP.TR60.40.20	Epp Carrybox 60x40x20 Epp Carrybox 60x40x20	425x625x205	490x690x269	1.3	53
EMP.EPP.TR60.40.30	Epp Carrybox 60x40x30 Epp Carrybox 60x40x30	425x625x305	490x690x369	1.6	81





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**İç Ebatlar** İnternal Dimension	**Dış Ebatlar** External Dimension	**Ağırlık** Weight	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
EMP.PİZ.35-4	Epp Carrybox 4 PizzaxØ 35 cm Epp Carrybox 4 PizzaxØ 35 cm	350x365x175	410x425x235	0.70	22
EMP.PİZ.35-8	Epp Carrybox 8 PizzaxØ 35 cm Epp Carrybox 8 PizzaxØ 35 cm	350x365x335	410x425x395	1	43
EMP.PİZ.40-4	Epp Carrybox 4 PizzaxØ 40 cm Epp Carrybox 4 PizzaxØ 40 cm	420x420x175	480x480x245	1	31
EMP.PİZ.40-8	Epp Carrybox 8 PizzaxØ 40 cm Epp Carrybox 8 PizzaxØ 40 cm	420x420x335	480x480x405	1.3	59

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

Servis Çantaları
Delivery Bags

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Net Net
		a x b x c (mm)	(m^3)
EMP.TRBAG.01	Thermo Küçük Pizza Çanta Thermo Small Pizza Delivery Bag	350x350x200	0.03



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Net Net
		a x b x c (mm)	(m^3)
EMP.TRBAG.02	Thermo Orta Pizza Servis Çantası Thermo Medium Pizza Delivery Bag	400x400x200	0.04



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Net Net
		a x b x c (mm)	(m^3)
EMP.TRBAG.03	Thermo Büyük Pizza Servis Çantası Thermo Big Pizza Delivery Bag	450x450x200	0.04



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Net Net
		a x b x c (mm)	(m^3)
EMP.TRBAG.04	Thermo Cepli Pizza Servis Çantası Thermo Pizza Delivery Bag (With Pocket)	350x450x200	0.03





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Net Net
		a x b x c (mm)	(m^3)
EMP.TRBAG.05	Thermo Pide Servis Çantası Thermo Turkish Pizza Delivery Bag	520x230x15	0.02



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Net Net
		a x b x c (mm)	(m^3)
EMP.TRBAG.06	Thermo Kare Servis Çantası Thermo Square Delivery Bag	380x380x250	0.03



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Net Net
		a x b x c (mm)	(m^3)
EMP.TRBAG.07	Thermo Dikdörtgen Servis Çantası Thermo Rectangle Delivery Bag	350x230x230	0.02



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Net Net
		a x b x c (mm)	(m^3)
EMP.TRBAG.08	Thermo Büyük Servis Çantası Thermo Big Delivery Bag	500x360x240	0.04

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

Plastik Servis Arabalar
Plastic Service Trolleys



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight
		a x b x c (mm)	(kg)
EMP.PSV.03-K	Plastik Kapalı Servis Arabası 3 Katlı Plastic Service Trolley 3 Tiers	500x800x970	14
EMP.CK.01-P	Plastik Çöp Aparatı Plastic Trash Apparatus	330x225x560	1.7
EMP.CK.02-P	Plastik Kaşık Aparatı Plastic Spoon Apparatus	330x230x175	0.75
EMP.YK.01	Monoblok Kapaklar Monoblock Covers		



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight
		a x b x c (mm)	(kg)
EMP.PSV.02	Plastik Servis Arabası 2 Katlı Plastic Service Trolley 2 Tiers	500x800x970	8.1
EMP.PSV.03	Plastik Servis Arabası 3 Katlı Plastic Service Trolley 3 Tiers	500x800x970	11

DEMONTE

STAINLESS STEEL



Pres baskılı tabla / Pressed stainless steel table

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight
		a x b x c (mm)	(kg)
EMP.2.SV.02	Paslanmaz Servis Arabası 2 Katlı Service Trolley 2 Tiers	550x860x900	15
EMP.2.SV.03	Paslanmaz Servis Arabası 3 Katlı Service Trolley 3 Tiers	550x860x900	20

DEMONTE



Tepsi fiyata dahildir. / Tray is included

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight
		a x b x c (mm)	(kg)
EMP.MS.01	Plastik Mama Sandalyesi Plastic Baby Feeding Chair	600x600x750	6.5

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

Ayaktan Kumandalı El Yıkama Evyeleri
Foot Operated Hand Wash Sinks

DEMONTE



EMP.AYK.002

EMP.DKE.50-T

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.AYK.002	Ayaktan Kumandalı El Yıkama Evyesi Foot Operated Hand Wash Sink	500x450x850/1350	22	0.30
EMP.DKE.50-T	Ayaktan Kumandalı Mobil El Yıkama Evyesi Foot Operated Mobile Hand Wash Sink	500x655x900/1400	25	0.45

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde.
- Modern tasarım.
- Hızlı ve kolay kurulum.
- Hijyenik kapalı çöp kabini.
- Ayaktan kumandalı su akım sistemi.
- Z tipi peçetelik.
- Dirsekten kumandalı sıvı sabunluk.

EMP.DKE.50-T
- Mobil taşınabilir sistem.
- Temiz Su Tankı: 30 lt
- Pis Su Tankı: 30 lt

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel body.
- Contemporary design.
- Quick and easy set-up.
- Hygienic, closed trash bin.
- Foot operated Push-Pull water flow system.
- Z type napkin holder.
- Elbow operated soap dispenser.

EMP.DKE.50-T
- Mobile system.
- Fresh Water Tank: 30 lt
- Waste Tank: 30 l



EMP.DKE.50-T





DEMONTE

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(tepsi/tray)
EMP.TT.2.4060GN-18	Tepsi Taşıma Arabası Tekli Tray Trolley Single	460x630x1710	18
EMP.TT.2.4060GN-2-36	Tepsi Taşıma Arabası İkili Tray Trolley Twin	900x630x1710	36

- 40x60 ve 1/1 GN için uygundur.
- Suitable for 40x60 and 1/1 GN.

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

Mutfak Bulaşık Arabaları
Kitchen Trolleys

DEMONTE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.TT.2.7050	Tepsi Taşıma Arabası 50x70 Tepsiye Göre Tray Trolley For 50x70 Tray	560x730x1700

DEMONTE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	basket adet
EMP.BAKA.2.5	Basket Taşıma Arabası Alçak Basket Trolley With Rails Low	560x530x900	5
EMP.BAKY.2.10	Basket Taşıma Arabası Yüksek Basket Trolley With High	560x530x1650	10

- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.



DEMONTE

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(tepsi/tray)
EMP.BA.2.3753-13	Bulaşık Toplama Arabası Selfrom 37x53 Tekli Tray Trolley with Rails Single Row For 37x53	430x560x1710	13-15
EMP.BA.2.3753-26	Bulaşık Toplama Arabası Selfrom 37x53 İkili Tray Trolley with Rails Twin Row For 37x53	830x560x1710	26-30
EMP.BA.2.3753-26-2	Bulaşık Toplama Arabası Selfrom 37x53 Tekli Tray Trolley with Rails Single Row For 37x53	600x770x1710	26-30
EMP.BA.2.3753-39	Bulaşık Toplama Arabası Selfrom 37x53 Üçlü Tray Trolley with Rails Triple Row For 37x53	1230x560x1710	39-45
EMP.BA.2.3753-52	Bulaşık Toplama Arabası Selfrom 37x53 Dörtlü Tray Trolley with Rails Four Row For 37x53	1180x770x1710	52-56



DEMONTE

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(gn 1/1)
EMP.BA.2.GN-9	Gn Küvet Taşıma Arabası Alçak Tekli 1/1 Gn Gn Trolley Low Single 1/1 Gn	380x560x1050	9
EMP.BA.2.GN-17	Gn Küvet Taşıma Arabası Yüksek Tekli 1/1 Gn Gn Trolley High Single 1/1 Gn	380x560x1720	17
EMP.BA.2.GN-34	Gn Küvet Taşıma Arabası Yüksek İkili 1/1 Gn Gn Trolley High Twin 1/1 Gn	740x560x1720	34

- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

Mutfak Bulaşık Arabaları
Kitchen Trolleys

DEMONTE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(gn 2/1)
EMP.BA.2.GN2-9	Tepsi Taşıma Arabası Alçak Tekli 2/1 Gn Gn Trolley Low Single 2/1 Gn	590x680x1050	9
EMP.BA.2.GN2-17	Tepsi Taşıma Arabası Yüksek Tekli 2/1 Gn Gn Trolley High Single 2/1 Gn	590x680x1720	17
EMP.BA.2.GN2-34	Tepsi Taşıma Arabası Yüksek İkili 2/1 Gn Gn Trolley High Twin 2/1 Gn	1150x680x1720	34

DEMONTE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(tepsi/tray)
EMP.TT.2.6040	Tepsi Taşıma Arabası 40x60 Tepsiye Göre Tekli Tray Trolley For 40x60 Tray Single	460x630x1650	15
EMP.2TT.2.6040	Tepsi Taşıma Arabası 40x60 Tepsiye Göre İkili Tray Trolley For 40x60 Tray Twin	900x630x1650	30
EMP.TT.2.6080	Tepsi Taşıma Arabası 60x80 Tepsiye Göre Tekli Tray Trolley For 60x80 Tray Single	660x830x1720	15
EMP.2TT.2.6080	Tepsi Taşıma Arabası 60x80 Tepsiye Göre İkili Tray Trolley For 60x80 Tray Twin	1300x830x1720	30

- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.



DEMONTE

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.BAH.2.8555-90	Bulaşık Toplama Arabası Havuzlu Tray Clearing Trolley	850x550x900



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.BAKT.2.5555-90	Basket Taşıma Arabası Basket Trolley	550x550x900

- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

Taşıma ve Muhafaza Arabaları
Mobile Storage Bins and Transport Carts



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.BAKTT.2.906050-90	Kazan ve Tencere Taşıma Arabası Pot Trolley	900x600x500/900



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.TA.2.1055-17	Et Askı Arabası Carcass Hanger	1000x550x1700
EMP.TA.2.1255-17	Et Askı Arabası Carcass Hanger	1200x550x1700
EMP.TA.2.1555-17	Et Askı Arabası Carcass Hanger	1500x550x1700



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.PD.2.806020-90	Düz Platform Taşıma Arabası Solid Platform Trolley	800x600x200 / 900

- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Tipi Type
		a x b x c (mm)	
EMP.CY.01	Yuvarlak Çöp Arabası Mobile Waste Bin-Round	⊘ 400x400	Inox 304

- Pres Baskı / Pressed



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Tipi Type
		a x b x c (mm)	
EMP.CK.01	Çöp Arabası Kare Mobile Waste Bin-Square	500x550x500	Inox 304

- Pres Baskı / Pressed



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Tipi Type
		a x b x c (mm)	
EMP.ECK.3.8454-58	Çift Kapaklı Erzak Arabası Mobile Bin Double Lid	840x540x580	Inox 304

- Pres Baskı / Pressed

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

Tabak Otomatları
Plate Dispensers



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	tabak/plate
EMP.TO.1826-N-1	Tekli Tabak Otomatı Single Plate Dispenser	Nötr / Neutral 440x500x900	18/26
EMP.TO.1826-I-1	Tekli Tabak Otomatı Single Plate Dispenser	Isıtmalı / Heating 440x500x900	18/26
EMP.TO.2432-N-1	Tekli Tabak Otomatı Single Plate Dispenser	Nötr / Neutral 480x550x900	24/32
EMP.TO.2432-I-1	Tekli Tabak Otomatı Single Plate Dispenser	Isıtmalı / Heating 480x550x900	24/32

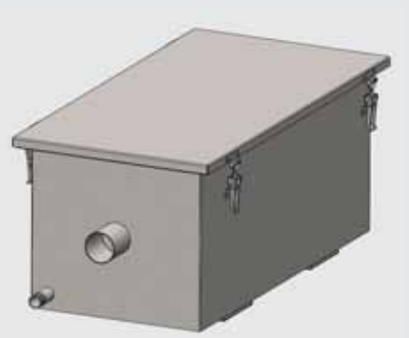


Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	tabak/plate
EMP.TO.1826-N-2	Çiftli Tabak Otomatı Double Plate Dispenser	Nötr / Neutral 440x880x900	18/26
EMP.TO.1826-I-2	Çiftli Tabak Otomatı Double Plate Dispenser	Isıtmalı / Heating 440x880x900	18/26
EMP.TO.2432-N-2	Çiftli Tabak Otomatı Double Plate Dispenser	Nötr / Neutral 480x1000x900	24/32
EMP.TO.2432-I-2	Çiftli Tabak Otomatı Double Plate Dispenser	Isıtmalı / Heating 480x1000x900	24/32

- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	tabak/plate
EMP.TO.1826-N	Tabak Kartuşu Plate Dispensing Cartridge	Nötr / Neutral 380x380x750	18/26
EMP.TO.1826-I	Tabak Kartuşu Plate Dispensing Cartridge	Isıtmalı / Heating 380x380x750	18/26
EMP.TO.2432-N	Tabak Kartuşu Plate Dispensing Cartridge	Nötr / Neutral 440x440x750	24/32
EMP.TO.2432-I	Tabak Kartuşu Plate Dispensing Cartridge	Isıtmalı / Heating 440x440x750	24/32



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
EMP.YT.01	Yağ Ayırıcı Grease Seperator	655x340x290	20	10
EMP.YT.02	Yağ Ayırıcı Grease Seperator	730x413x420	29	16
EMP.YT.03	Yağ Ayırıcı Grease Seperator	900x540x640	52	50

Taşıma Ekipmanları
Carrying Equipment

Oda Servis Üniteleri
Hotel Service Units



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.MBQ.01	Isıtmalı Mini Servis Banket Room Service Hot Box	420x435x515	20	0.1



EMP.OKS.01





EMP.OSA.01

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.OKS.01	Otel Kat Isıtma Arabası Hot Box Heating Rack	1070x530x1400	23	0.80
EMP.OSA.01	Oda Servis Masası (Katlanır) Room Service Desk (Foldable)	930x910x750	12	0.64

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment



EMPERO

www.empero.com.tr

EMPERO

CAFE BAR EKİPMANLARI	CAFE BAR EQUIPMENT
Otomatik Portakal Sıkma Makineleri	Automatic Orange Juicers
Buzlaş Makinesi	Ice Slush Machine
Şerbetlik	Juice Dispenser
Köpüklü Ayran Makineleri	Sparkling Ayran Makers
Capuccino Espresso Makineleri	Cappucino Espresso Machines
Otomatik Capuccino Espresso Makineleri	Automatic Cappucino Espresso Machines
Espresso Portafiltre Temizleyicisi	Espresso Portafilter Cleaner
Otomatik Kahve Temperleme Makinesi	Automatic Coffee Tamper Machine
Kahve Değirmeni	Coffee Grinders
Demlikli Çay Otomatları	Tea Maker with Pots
Çay ve Su Otomatları	Tea Makers and Hot Water Dispensers
Gazlı Döner Ocakları (Alttan Motorlu)	Gas Shawarma Machines (Motor at Bottom)
Elektrikli Döner Ocakları (Alttan Motorlu)	Electrical Shawarma Machines (Motor at Bottom)
Gazlı Döner Ocakları (Üstten Motorlu)	Gas Shawarma Machines (Motor on Top)
Elektrikli Camlı Döner Ocakları (Alttan Motorlu)	Electrical Robax Glass Shawarma Machines (Motor at Bottom)
Gazlı Camlı Döner Ocakları (Alttan Motorlu)	Gas Robax Glass Shawarma Machines (Motor at Bottom)
Gazlı Döner Ocakları V Tip (Alttan Motorlu)	Gas Shawarma Machines V Type (Motor at Bottom)
Tost Makineleri (Elektrikli)	Toaster (Electrical)
Krep ve Waffle Makineleri	Crepe and Waffel Makers
Elektrikli Salamander Izgaralar	Electrical Salamander Grills
Mini Setüstü Elektrikli Fritöz	Mini Electrical Fryer
Mini Setüstü Elektrikli Izgaralar	Mini Electrical Grills
Mini Setüstü Elektrikli İndüksiyonlu Ocaklar	Mini Electrical Induction Cookers
Mini Setüstü Elektrikli Ocaklar (Yuvarlak Pleyt)	Mini Electrical Cookers (Circle Plate)
Mini Setüstü Gazlı Ocaklar	Mini Gas Cookers
Mini Setüstü Patates Dinlendirme Ünitesi	Mini Chips Scuttle Unit
Mini Setüstü Tost Makineleri	Mini Toaster
Contact Grill & Toaster	Contact Grill & Toaster
Gazlı Salamander Izgaralar	Gas Salamander Grills
Sıcak Teşhir Üniteleri (Halojen Isıtıcılı)	Hot Display Units (Halogen Lamp)
Ekmek Kızartma Makineleri ve Kuruyemiş Çekmeceleri	Conveyor Toasters and Nuts Units



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(adet/dk pcs/min)
EMP.ORG.50-T	Otomatik Portakal Sıkma Makinesi (Turuncu Renk) Automatic Orange Juicer (Orange Color)	420x578x910	68	0.22	24
EMP.ORG.51-T	Alt Stand (Turuncu Renk) Bottom Stand (Orange Color)	470x578x800	21	0.22	
EMP.ORG.50-G	Otomatik Portakal Sıkma Makinesi (Gri Renk) Automatic Orange Juicer (Gray Color)	420x578x910	68	0.22	24
EMP.ORG.51-G	Alt Stand (Gri Renk) Bottom Stand (Gray Color)	470x578x800	21	0.22	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0.37 kW 1500 D/Dk 220 - 240V 50-60 Hz motor gücü.
- Güvenlik sensörü.
- Tek seferde 18 kg yükleme kapasitesi.
- 60-85 mm portakal çapı.
- 2 farklı renk seçeneği.
- Besleyici kapasitesi 12 kg
- Kolay sökülüp yıkanabilir sıkıcı sistemi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Motor power: 0.37 kW 1500 rpm 220 - 240V 50-60 Hz
- Safety sensor.
- Loading capacity: 18 kg/time.
- Orange diameter: 60-85 mm
- 2 different color options.
- Feeder capacity 12 kg
- Easily removable and washable hole punching system.



Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment

Buzlaş Makinesi
Ice Slush Machine

NEW



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
JP.IS15	Buzlaş Makinesi Ice Slush Machine	270x580x790	28	0.1	0.5	15
JP.IS30	Buzlaş Makinesi Ice Slush Machine	470x580x790	44	0.2	0.6	2x15
JP.IS45	Buzlaş Makinesi Ice Slush Machine	660x580x790	61	0.3	0.8	3x15

TEKNİK ÖZELLİKLER

-Çalışma aralığı -2°C / -3°C
-220V-240V/50HZ
-R290 Soğutucu gaz
-304 paslanmaz çelik + ABS gövde paneli, Gıda temas uyumlu PC tank

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature -2°C / -3°C
-220V-240V/50HZ
- R290 Refrigerant gas
- 304 stainless steel + ABS body panel, food-contact-safe PC tank

NEW



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
JP.JD18	Şerbetlik Juice Dispenser	430x350x750	24	0.11	0.18	18
JP.JD36	Şerbetlik Juice Dispenser	480x460x750	29	0.16	0.28	2x18
JP.JD54	Şerbetlik Juice Dispenser	600x410x750	37	0.18	0.38	3x18

TEKNİK ÖZELLİKLER

-Çalışma aralığı 7°C - 12°C
-220V-240V/50HZ
-R290 Soğutucu gaz
-Panel, yüksek kaliteli ve temizlenmesi kolay 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
-Tank, yüksek/düşük sıcaklık direncine sahip, zararsız, alev almayan ve esnekliği yüksek PC (Polikarbon) malzemeden üretilmiştir.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature 7°C - 12°C
- 220V-240V/50HZ
- R290 Refrigerant gas
- The panel is made of 304 stainless steel which is high-grade and easy cleaning.
- The tank is made of PC(Polycarbonate) meterial which is high/low temperature resistance, innoxious, antiflaming and good flexibility.

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment

Köpüklü Ayran Makineleri
Sparkling Ayran Makers

Ahşap Kaplama
Wooden Decorated





Paslanmaz Çelik
Stainless Steel

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(lt)
EMP.AYR.40	Köpüklü Ayran Makinesi Ahşap Kaplamalı Sparkling Ayran Maker Wooden Decorated	660x600x1528	78	0.5	40
EMP.AYR.40-P	Köpüklü Ayran Makinesi Paslanmaz Çelik Sparkling Ayran Maker Stainless Steel	660x600x1528	78	0.5	40

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V / 50-60 Hz
- 200 Watt.
- 40 litre kapasiteli.
- Kazan temizlik ve tahliye vanası.
- Bardak doldurma musluğu ve alt süzgeci.
- Köpüklü veya köpüksüz ayran doldurma seçeneği.
- İç aydınlatmalı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V / 50-60 Hz
- 200 Watt.
- 40 lt.capacities.
- Tank cleaning and discharge valve.
- Glass filling sink and sub filter.
- Foomly or foomless yogurt drink options.
- Interior lighting.





Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment

Capuccino Espresso Makineleri
Cappucino Espresso Machines

NEW DESIGN

EMPERO

CE





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.PLS.CPC.1G	Capuccino ve Espresso Makinesi 1 Gruplu Capuccino Espresso Machine 1 Group	476x595x627	27	0.17	2.5	4.6
EMP.PLS.CPC.2G	Capuccino ve Espresso Makinesi 2 Gruplu Capuccino Espresso Machine 2 Groups	826x595x627	67	0.30	4.5	11
EMP.PLS.CPC.3G	Capuccino ve Espresso Makinesi 3 Gruplu Capuccino Espresso Machine 3 Groups	1026x595x627	81	0.38	5	19

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 230V çalışma gücü
- Çift buhar kolu.
- Ekstra sıcak su kolu.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

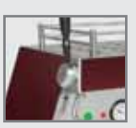
- 230V operating voltage.
- Double steam arm.
- Extra-warm water arm.

Renk Seçenekleri
Color Options



Beyaz / White

EMP.PLS.CPC.1G-W
EMP.PLS.CPC.2G-W
EMP.PLS.CPC.3G-W



Bordo / Burgundy

EMP.PLS.CPC.1G-B
EMP.PLS.CPC.2G-B
EMP.PLS.CPC.3G-B



Kırmızı / Red

EMP.PLS.CPC.1G-K
EMP.PLS.CPC.2G-K
EMP.PLS.CPC.3G-K



Siyah / Black

EMP.PLS.CPC.1G-S
EMP.PLS.CPC.2G-S
EMP.PLS.CPC.3G-S

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.**
Please, Specify colour code on order.









Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.PLS.CPC.2G-D	Otomatik Capuccino Espresso Makineleri 2 Gruplu Automatic Cappucino Espresso Machine 2 Group	826x595x627	67	0.30	4.5	11
EMP.PLS.CPC.3G-D	Otomatik Capuccino Espresso Makineleri 3 Gruplu Automatic Cappucino Espresso Machine 3 Group	1026x595x627	81	0.38	5	19

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 230V çalışma gücü
- Çift buhar kolu.
- Dozaj ayar ünitesi.
- Ekstra sıcak su kolu.
- Tam otomatik dijital kontrollü

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 230V operating voltage.
- Double steam arm.
- Dosage adjustment unit.
- Extra-warm water arm.
- Full automatic digital board.

Renk Seçenekleri
Color Options



Beyaz / White
EMP.PLS.CPC.2G-D-W
EMP.PLS.CPC.3G-D-W



Bordo / Burgundy
EMP.PLS.CPC.2G-D-B
EMP.PLS.CPC.3G-D-B



Kırmızı / Red
EMP.PLS.CPC.2G-D-K
EMP.PLS.CPC.3G-D-K



Siyah / Black
EMP.PLS.CPC.2G-D-S
EMP.PLS.CPC.3G-D-S

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.**
Please, Specify colour code on order.





Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment

Espresso Portafiltre Temizleyicisi
Espresso Portafilter Cleaner

NEW



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
JP.EPC.01	Espresso Portafiltre Temizleyicisi Espresso Portafilter Cleaner	260x140x340	3	0.01	0.06	6

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Gövde Malzemesi : Alüminyum alaşım ve plastik
- Motor Gücü: 60W
- Çalışma Hızı: 350d/d
- 220V 60Hz
- 1 x 6L portafiltre temizleme cihazı
- 1 x güç adaptörü
- 1 x 51/54/58 mm uyumlu temizleme fırçası başlığı
- 1 x 58 mm temizleme fırçası başlığı
- 1 x 51/54 mm sepet temizleme aparatı
- 1 x 58 mm çift sepet temizleme aparatı
- 1 x 58 mm tek sepet temizleme aparatı
- 1 x duvar montaj aparatı

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Body Material: Aluminum alloy and plastic
- Motor Power: 60W
- Operating Speed: 350 rpm
- 220V 60Hz
- 1 x 6 L portafilter cleaning device
- 1 x power adapter
- 1 x cleaning brush head compatible with 51/54/58 mm
- 1 x 58 mm cleaning brush head
- 1 x 51/54 mm basket cleaning tool
- 1 x 58 mm double basket cleaning tool
- 1 x 58 mm single basket cleaning tool
- 1 x wall mounting bracket

Otomatik Kahve Temperleme Makinesi
Automatic Coffee Tamper Machine

NEW



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
JP.CTM.01	Otomatik Kahve Temperleme Makinesi Automatic Coffee Tamper Machine	155x145x330	4	0.01	0.03	6

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Gövde Malzemesi: Alüminyum alaşım
- Tamper Taban Malzemesi 304 kalite paslanmaz çelik
- Tamper Taban Çapı 58mm
- Tamper Tabanları 1 adet 58 mm düz taban + 1 adet 58 mm dalgalı taban
- Basınç Aralığı 5-30kg, ayarlanabilir
- Sıkıştırma Sayısı 1-3kez, ayarlanabilir
- Güç 30W
- 220V/60Hz

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Body Material: Aluminum alloy
- Tamper Base Material: 304-grade stainless steel
- Tamper Base Diameter: 58 mm
- Tamper Bases: 1 x 58 mm flat base + 1 x 58 mm ridged base
- Pressure Range: 5–30 kg, adjustable
- Number of Presses: 1–3 times, adjustable
- Power: 30 W
- 220 V/60 Hz



JP.CCG.01



JP.CCG.02



JP.CCG.03

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg)
JP.CCG.01	Kahve Değirmeni Coffee Grinder	210x380x600	9	0.04	2
JP.CCG.02	Kahve Değirmeni Coffee Grinder	194x430x308	7,3	0.04	1
JP.CCG.03	Kahve Değirmeni Coffee Grinder	157x247x441	12	0.01	0.72
EMP.KCM.01	Kahve Çekmecesi Coffee Drawer	410x490		0.01	
EMP.KCM.02	Kahve Çekmecesi Coffee Drawer	389x239,9x310		0.03	

TEKNİK ÖZELLİKLER

JP.CCG.01
- 230V - 356 W - 1.75 A
- Termal koruyuculu motor ekipmanı.
- Maksimum çalışma süresi 30 dk.
- Değirmen çapı 60 mm.
- Hazne kapasitesi 2 kg.
- Dispenser kapasitesi ortalama 2 kg.

JP.CCG.02
- Voltaj 220 - 240 V 50/60 Hz
- Hazne kapasitesi 1 kg
- Değirmen çapı 58 mm.

JP.CCG.03
- Kahve öğütücü DC 220-240V 250W,
- Aşırı ısınma korumalı saf bakır motor,
- Paslanmaz çelik gövde,
- Dokunmatik kontrol paneli,
- 24 kademeli ayar düğmesi,
- 720g kapasiteli kırılmaz PC kahve çekirdeği haznesi,
- Kaymaz kauçuk ayaklar,
- 320g plastik kahve tozu toplama haznesi.
- Dökme alüminyum braket

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

JP.CCG.01
- 230V - 356 W - 1.75 A
- Thermal motor protection equipment.
- Maximum operating time 30 minutes.
- Mill diameter of 60 mm
- Bin capacity 2 kg
- Dispenser average of 2 kg capacity.

JP.CCG.02
- Voltage 220 - 240 V 50/60 Hz
- Hopper capacity 1 kg
- Burrs diameter 58 mm

JP.CCG.03
- Coffee grinder DC 220-240V 250W,
- Pure copper motor with overheating protection,
- Stainless steel body,
- Touch-sensitive control panel,
- 24-step adjustment knob,
- 720g capacity shatterproof PC coffee bean hopper,
- Non-slip rubber feet,
- 320g plastic coffee grounds collection container.
- Cast aluminium bracket



EMP.KCM.02



EMP.KCM.02



EMP.KCM.01

Kahve Çekmeceleri

- Tezgah Tip Buzdolabı alt kullanım için uygundur
- Temizlenebilir ve sökülebilir manyetik conta
- İç sac VK modüler sistem
- 304 S/S

Coffee Drawers

- Counter type Refrigerator is suitable for bottom use
- Cleanable and removable magnetic seal
- Inner sheet VK modular system
- 304 S/S

Demlikli Çay Otomatları
Tea Maker with Pots



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.DCY.120	Demlikli Çay Otomatı 120 Bardak Tea Maker With Pot 120 Cups	294x367x400	15	0.04	2	13
EMP.DCY.250	Demlikli Çay Otomatı 250 Bardak Tea Maker With Pot 250 Cups	352x425x440	20	0.06	2.5	23
EMP.DCY.350	Demlikli Çay Otomatı 350 Bardak Tea Maker With Pot 350 Cups	415x487x455	27	0.09	3.5	37

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostat kontrol ünitesi.
- Isı yalıtımlı.
- İkaz lambası.
- Paslanmaz çelik iç hazne.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostat control unit.
- Heating isolation.
- Warning lamp.
- Stainless steel interior reservoir.







Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.CY.80	Çay Otomatı 80 Bardak Tea Maker 80 Cups	Ø 300x425	4	0.02	1.75	8
EMP.CY.120	Çay Otomatı 120 Bardak Tea Maker 120 Cups	Ø 335x480	5	0.03	1.75	13
EMP.CY.250	Çay Otomatı 250 Bardak Tea Maker 250 Cups	Ø 390x500	7	0.05	2.5	20
EMP.CY.400	Çay Otomatı 400 Bardak Tea Maker 400 Cups	Ø 510x620	11	0.1	5	40

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.SU.80	Sıcak Su Otomatı 80 Bardak Hot Water Dispenser 80 Cups	Ø 300x425	3	0.02	1.75	8
EMP.SU.120	Sıcak Su Otomatı 120 Bardak Hot Water Dispenser 120 Cups	Ø 335x480	4	0.03	1.75	13
EMP.SU.250	Sıcak Su Otomatı 250 Bardak Hot Water Dispenser 250 Cups	Ø 390x500	6	0.05	2.5	20
EMP.SU.400	Sıcak Su Otomatı 400 Bardak Hot Water Dispenser 400 Cups	Ø 510x620	8	0.1	5	40

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostat kontrol ünitesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostat control unit.
- Stainless steel body.

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment

Gazlı Döner Ocakları (Alttan Motorlu)
Gas Shawarma Machines (Motor at Bottom)





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Güç Power	Isıtıcı Burner
		a x b x c (mm)	(kg)	(kw)	
EMP.DN.150-2R	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Gas Shawarma Machines Motor at Bottom	508x622x872	37	8	2
EMP.DN.151-2R	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Gas Shawarma Machines Motor at Bottom	508x622x1007	41,5	10	4
EMP.DN.152-2R	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Gas Shawarma Machines Motor at Bottom	508x622x1147	46	13	4

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg veya doğalgazla çalışabilme imkanı.
- 220V-50Hz enerji.
- Alttan Motorlu.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Hijyenik ve emniyetli.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or naturel gas.
- 220V-50Hz
- Motor at Bottom.
- Magnet safety valve.
- Adjustable spear.
- Dual direction option.
- Hygienic and safe.
- Stainless steel body.





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Isıtıcı Burner
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.DN.150-3R	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Gas Shawarma Machines Motor at Bottom	570x723x1029	57	0.51	19.5	6
EMP.DN.151-3R	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Gas Shawarma Machines Motor at Bottom	570x723x1165	62	0.60	24	6

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg veya doğalgazla çalışabilme imkanı.
- 220V-50Hz enerji.
- Alttan Motorlu.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Hijyenik ve emniyetli.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or naturel gas.
- 220V-50Hz
- Motor at Bottom.
- Magnet safety valve.
- Adjustable spear.
- Dual direction option.
- Hygienic and safe.
- Stainless steel body.

EMP.DN.150-3R
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,10 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,80 kg/h

EMP.DN.151-3R
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,48 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,09 kg/h

EMP.DN.150-3R
- Gas Consumption (ng): 1,10 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,80 kg/h

EMP.DN.151-3R
- Gas Consumption (ng): 1,48 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,09 kg/h

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment

Elektrikli Döner Ocakları (Alttan Motorlu)
Electrical Shawarma Machines (Motor at Bottom)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Güç Power	Isıtıcı Burner
		a x b x c (mm)	(kg)	(kw)	
EMP.DN.170-2R	Döner Ocağı Alttan Motorlu Shawarma Machine Motor at Bottom	506x599x872	31,5	3	2
EMP.DN.171-2R	Döner Ocağı Alttan Motorlu Shawarma Machine Motor at Bottom	506x599x1007	34	5	2
EMP.DN.172-2R	Döner Ocağı Alttan Motorlu Shawarma Machine Motor at Bottom	506x599x1147	37,5	6	2

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Düşük ve yüksek 2 kademeli pişirme sıcaklığı.
- 380V-50Hz enerji.
- Alttan hareketli kızaklar döner etinin ısıtıcıya yaklaşmasını sağlar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Low and high two stage cooking temperature.
- 380V-50 Hz
- Sliding bottom housing of the spear provides shawarma meat to get closer to burner
- Adjustable spear
- Dual direction option.
- Stainless steel body.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Güç Power	Isıtıcı Burner
		a x b x c (mm)	(kg)	(kw)	
EMP.DN.170-3R	Döner Ocağı Alttan Motorlu Shawarma Machine Motor at Bottom	568x707x1147	46,5	8.1	6
EMP.DN.171-3R	Döner Ocağı Alttan Motorlu Shawarma Machine Motor at Bottom	703x707x1283	49	9	6

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Düşük ve yüksek 2 kademeli pişirme sıcaklığı.
- 380V-50Hz enerji.
- Alttan hareketli kızaklar döner etinin ısıtıcıya yaklaşmasını sağlar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Low and high two stage cooking temperature.
- 380V-50 Hz
- Sliding bottom housing of the spear provides shawarma meat to get closer to burner
- Adjustable spear
- Dual direction option.
- Stainless steel body.

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment

Gazlı Döner Ocakları (Üstten Motorlu)
Gas Shawarma Machines (Motor on Top)



3 **Isıtıcı Radyan** Burner

4 **Isıtıcı Radyan** Burner

5 **Isıtıcı Radyan** Burner

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Isıtıcı Burner
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.DN.220	Gazlı Döner Ocağı Üstten Motorlu Gas Shawarma Machines Motor on Top	630x830x983	30	0.51	10.5	3
EMP.DN.221	Gazlı Döner Ocağı Üstten Motorlu Gas Shawarma Machines Motor on Top	630x830x1163	34	0.60	14	4
EMP.DN.222	Gazlı Döner Ocağı Üstten Motorlu Gas Shawarma Machines Motor on Top	630x830x1343	39	0.70	17.5	5
EMP.KT.01	Paslanmaz Çelik Kanat (3'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (3 Burners)					
EMP.KT.02	Paslanmaz Çelik Kanat (4'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (4 Burners)					
EMP.KT.03	Paslanmaz Çelik Kanat (5'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (5 Burners)					

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg veya doğalgazla çalışabilme imkanı.
- 220V-50Hz enerji.
- Üstten Motorlu.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Hijyenik ve emniyetli.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or naturel gas.
- 220V-50Hz
- Motor on Top.
- Magnet safety valve.
- Adjustable spear.
- Dual direction option.
- Hygienic and safe.
- Stainless steel body.

EMP.DN.220
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,10 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,80 kg/h

EMP.DN.221
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,48 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,09 kg/h

EMP.DN.222
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,85 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,36 kg/h

EMP.DN.220
- Gas Consumption (ng): 1,10 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,80 kg/h

EMP.DN.221
- Gas Consumption (ng): 1,48 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,09 kg/h

EMP.DN.222
- Gas Consumption (ng): 1,85 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,36 kg/h



EMP.KT.01 - EMP.KT.02 - EMP.KT.03
Paslanmaz Çelik Kanatlar
Stainless Steel Wings



3 **Isıtıcı Radyan** Burner

4 **Isıtıcı Radyan** Burner

5 **Isıtıcı Radyan** Burner

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Isıtıcı Burner
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.DN.150	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Gas Shawarma Machines Motor at Bottom	568x707x964	36	0.39	10.5	3
EMP.DN.151	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Gas Shawarma Machines Motor at Bottom	568x707x1158	41	0.46	14	4
EMP.DN.152	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Gas Shawarma Machines Motor at Bottom	568x707x1337	44	0.54	17.5	5
EMP.KT.01	Paslanmaz Çelik Kanat (3'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (3 Burners)					
EMP.KT.02	Paslanmaz Çelik Kanat (4'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (4 Burners)					
EMP.KT.03	Paslanmaz Çelik Kanat (5'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (5 Burners)					
EMP.PT.01	Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı Stainless Steel Tray Expand Plate					

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg veya doğalgazla çalışabilme imkanı.
- 220V-50Hz enerji.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Alttan hareketli kızaklar döner etinin ısıtıcıya yaklaşmasını sağlar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Hijyenik ve emniyetli.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or naturel gas.
- 220V-50Hz
- Magnet safety valve.
- Sliding bottom housing of the spear provides shawarma meat to get closer to burner.
- Adjustable spear.
- Dual direction option.
- Hygienic and safe.
- Stainless steel body.

EMP.DN.150
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,10 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,80 kg/h

EMP.DN.151
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,48 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,09 kg/h

EMP.DN.152
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,85 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,36 kg/h

EMP.DN.150
- Gas Consumption (ng): 1,10 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,80 kg/h

EMP.DN.151
- Gas Consumption (ng): 1,48 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,09 kg/h

EMP.DN.152
- Gas Consumption (ng): 1,85 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,36 kg/h



EMP.KT.01 - EMP.KT.02 - EMP.KT.03
Paslanmaz Çelik Kanatlar
Stainless Steel Wings



EMP.PT.01
Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı
Stainless Steel Tray Expansion Plate

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment

Elektrikli Camlı Döner Ocakları (Alttan Motorlu)
Electrical Robax Glass Shawarma Machines (Motor at Bottom)



3 Isıtıcı Radyan
Burner

4 Isıtıcı Radyan
Burner

5 Isıtıcı Radyan
Burner

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Isıtıcı Burner
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.DN.170	Camlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Robax Glass Shawarma Machine Motor at Bottom	568x706x964	36	0.39	5.4	3
EMP.DN.171	Camlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Robax Glass Shawarma Machine Motor at Bottom	568x706x1158	41	0.47	7.2	4
EMP.DN.172	Camlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Robax Glass Shawarma Machine Motor at Bottom	568x706x1337	53	0.54	9	5
EMP.KT.01	Paslanmaz Çelik Kanat (3'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (3 Burners)					
EMP.KT.02	Paslanmaz Çelik Kanat (4'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (4 Burners)					
EMP.KT.03	Paslanmaz Çelik Kanat (5'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (5 Burners)					
EMP.PT.01	Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı Stainless Steel Tray Expand Plate					

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Düşük ve yüksek 2 kademeli pişirme sıcaklığı.
- 380V-50Hz enerji.
- ROBAX Color S termal cam.
- Alttan hareketli kızaklar döner etinin ısıtıcıya yaklaşmasını sağlar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Low and high two stage cooking temperature.
- 380V-50 Hz
- ROBAX Color S thermal glass.
- Sliding bottom housing of the spear provides shawarma meat to get closer to burner
- Adjustable spear
- Dual direction option.
- Stainless steel body.



EMP.KT.01 - EMP.KT.02 - EMP.KT.03
Paslanmaz Çelik Kanatlar
Stainless Steel Wings



EMP.PT.01
Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı
Stainless Steel Tray Expansion Plate

Gazlı Camlı Döner Ocakları (Alttan Motorlu)
Gas Robax Glass Shawarma Machines (Motor at Bottom)

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment



3 **Isıtıcı Radyan** Burner

4 **Isıtıcı Radyan** Burner

5 **Isıtıcı Radyan** Burner

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Isıtıcı Burner
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.DN.210	Camlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Robax Glass Shawarma Machine Motor at Bottom	568x706x964	36	0.39	10.5	3
EMP.DN.211	Camlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Robax Glass Shawarma Machine Motor at Bottom	568x706x1158	43	0.47	14	4
EMP.DN.212	Camlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Robax Glass Shawarma Machine Motor at Bottom	568x706x1337	47	0.54	17.5	5
EMP.KT.01	Paslanmaz Çelik Kanat (3'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (3 Burners)					
EMP.KT.02	Paslanmaz Çelik Kanat (4'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (4 Burners)					
EMP.KT.03	Paslanmaz Çelik Kanat (5'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (5 Burners)					
EMP.PT.01	Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı Stainless Steel Tray Expand Plate					

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg veya doğalgazla çalışabilme imkanı.
- 220V-50Hz enerji.
- ROBAX Color S termal cam.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Alttan hareketli kızaklar döner etinin ısıtıcıya yaklaşmasını sağlar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or naturel gas.
- 220V-50 Hz
- ROBAX Color S thermal glass.
- Magnet safety valves.
- Sliding bottom housing of the spear provides shawarma meat to get closer to burner
- Adjustable spear
- Dual direction option.
- Stainless steel body.

EMP.DN.210
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,10 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,80 kg/h

EMP.DN.211
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,48 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,09 kg/h

EMP.DN.212
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,85 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,36 kg/h

EMP.DN.210
- Gas Consumption (ng): 1,10 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,80 kg/h

EMP.DN.211
- Gas Consumption (ng): 1,48 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,09 kg/h

EMP.DN.212
- Gas Consumption (ng): 1,85 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,36 kg/h



EMP.KT.01 - EMP.KT.02 - EMP.KT.03
Paslanmaz Çelik Kanatlar
Stainless Steel Wings



EMP.PT.01
Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı
Stainless Steel Tray Expansion Plate

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment

Gazlı Döner Ocakları V Tip (Alttan Motorlu)
Gas Shawarma Machines V Type (Motor at Bottom)

CE



8
Isıtıcı Radyan
Burner

10
Isıtıcı Radyan
Burner

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Isıtıcı Burner
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.DN.151-Y	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu V Tip Gas Shawarma Machine Motor at Bottom V Type	715x860x1215	86	0.75	28	8
EMP.DN.152-Y	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu V Tip Gas Shawarma Machine Motor at Bottom V Type	715x860x1395	90	0.86	35	10
EMP.KT.01	Paslanmaz Çelik Kanat (3'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (3 Burners)					
EMP.KT.02	Paslanmaz Çelik Kanat (4'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (4 Burners)					
EMP.KT.03	Paslanmaz Çelik Kanat (5'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (5 Burners)					
EMP.PT.01-Y	Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı Stainless Steel Tray Expand Plate					

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg veya doğalgazla çalışabilme imkanı.
- 220V-50Hz enerji.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Alttan hareketli kızaklar döner etinin ısıtıcıya yaklaşmasını sağlar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Hijyenik ve emniyetli.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or naturel gas.
- 220V-50Hz
- Magnet safety valve.
- Sliding bottom housing of the spear provides shawarma meat to get closer to burner.
- Adjustable spear.
- Dual direction option.
- Hygienic and safe.
- Stainless steel body.

EMP.DN.151-Y
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,96 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,18 kg/h

EMP.DN.152-Y
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,70 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,72 kg/h

EMP.DN.151-Y
- Gas Consumption (ng): 2,96 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,18 kg/h

EMP.DN.152-Y
- Gas Consumption (ng): 3,70 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,72 kg/h



EMP.KT.01 - EMP.KT.02 - EMP.KT.03
Paslanmaz Çelik Kanatlar
Stainless Steel Wings



EMP.PT.01-Y
Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı
Stainless Steel Tray Expansion Plate





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.101	Tost Makinesi (Tekli) Toaster (Single)	400x360x210	30	0.03	1.75
EMP.102	Tost Makinesi (Blok) Toaster (Block)	540x300x210	33	0.04	1.95
EMP.103	Tost Makinesi (Çiftli) Toaster (Double)	540x300x210	35	0.04	2.95

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V 50 Hz enerji.
- Izgara olarak kullanabilme özelliği.
- Hijyenik ve emniyetli.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V 50 Hz energy.
- Capable for operation as a grill.
- Hygienic and safe.
- Stainless steel body.



Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment

Krep ve Waffle Makineleri
Crepe and Waffel Makers



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(cm)
EMP.KR.010	Tekli Krep Makinesi Single Crep Machine	450x520x240	19	0.06	2.2	40 Ø
EMP.KR.020	Çiftli Krep Makinesi Double Crep Machine	900x520x240	37	0.12	2x2.2	2x(40 Ø)

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V 50 Hz. enerji.
- Estetik ve fonksyonel tasarım.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V 50 Hz. energy.
- Functionel design.
- Stainlees steel body.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(cm)
EMP.WF.010	Tekli Waffle Makinesi Single Waffle Maker	300x320x300	31	0.03	2.2	2x(10x17)
EMP.WF.020	Çiftli Waffle Makinesi Double Waffle Maker	600x320x300	63	0.06	2 x 2.2	4x(10x17)

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V 50 Hz. enerji.
- Estetik ve fonksyonel tasarım.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V 50 Hz. energy.
- Functionel design.
- Stainlees steel body.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PSE010	Elektrikli Salamander Izgara Electrical Salamander Grill	450x502x517	39	0.12	3
EMP.PSE020	Elektrikli Salamander Izgara Electrical Salamander Grill	650x502x517	49	0.17	3.4

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kumanda.
- Isıtma sistemi yukarı ve aşağıya yakınlaştırılabilir.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Elektrik Girişi: 230V AC 1N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic controller.
- Slides can be adjusted on a different height.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

- Electric Input: 230V AC 1N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment

Mini Setüstü Elektrikli Fritöz
Mini Electrical Fryer



EMP.SFE.010



EMP.SFE.020

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.SFE.010	Mini Setüstü Elektrikli Fritöz Mini Electrical Fryer	400x465x305	4,5	0.05	3
EMP.SFE.020	Mini Setüstü Elektrikli Fritöz Mini Electrical Fryer	400x790x305	9	0.09	6

TEKNİK ÖZELLİKLER

-Şık ve profesyonel tasarım
- Termostatik kontrol
- Dayanıklı sepetler
- Paslanmaz çelik gövde.
- Paslanmaz çelik gastronom küvet
- Limit termostat.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Yağın aşırı ısınmasını önlemek için güvenlik termostatı mevcuttur.
- Standart olarak her haznede bir adet geniş sepet mevcuttur.

EMP.SFE.010
- Fritözün haznesi 1/2x150 GN küvet.
- Hazne kapasitesi 5 litredir.

EMP.SFE.020
- Fritözün haznesi 1/2x150 GN küvet.
- Hazne kapasitesi 5x2 litredir.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stylish and professional design
- Thermostatic control
- Durable baskets
- Stainless steel body.
- Stainless steel GN container
- Limit thermostat.
- Easy to clean and hygienic.
- Safety thermostat is available to prevent overheating of the oil.
- As standard, there is one large basket in each chamber.

EMP.SFE.010
- Fryer bowl 1/2x150 GN
- Bowl capacity 5 lt.

EMP.SFE.020
- Fryer bowl 1/2x150 GN
- Bowl capacity 5x2 lt.



EMP.SIE.010



EMP.SIE.011

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.SIE.010	Mini Setüstü Elektrikli Izgara Düz Pleyt Mini Electrical Grill Smooth Plate	400x425x190	13	0,03	2,5
EMP.SIE.011	Mini Setüstü Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Mini Electrical Grill Ribbed Plate	400x425x190	13	0,03	2,5

TEKNİK ÖZELLİKLER

Şık ve profesyonel tasarım
-Kolay temizlenebilir hijyeniktir.
-Tüm dış gövde paslanmaz çeliktir
-Termostatik kontrollü
-Kolay çıkarılıp takılan yağ haznesi
-Limit termostat.
-50-300 °C Termostat kontrol
-Paslanmaz çelikten yapılmış koruma sacı arka ve yan taraflara yağ sıçramasını önlemektedir
-Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stylish and professional design
-Easy to clean and hygienic.
-Stainless steel body.
-Thermostatically controlled
-Easy to remove and install oil reservoir
- Limit thermostat.
-50-300 °C Thermostat control
-Protection plate made of stainless steel prevents oil splashes on the back and sides
-Thanks to the large oil drain hole, the waste oil generated during cooking easily flows into the oil reservoir. The oil reservoir can be easily removed from the front of the appliance.

Düz / Smooth

Düz + Oluklu / Smooth + Ribbed

Komple Oluklu / Complete Ribbed

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment

Mini Setüstü Elektrikli Izgaralar
Mini Electrical Grills



EMP.SIE.020



EMP.SIE.021



EMP.SIE.022

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.SIE.020	Mini Setüstü Elektrikli Izgara Düz Pleyt Mini Electrical Grill Smooth Plate	790x425x190	26	0,06	5
EMP.SIE.021	Mini Setüstü Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Mini Electrical Grill Ribbed Plate	790x425x190	26	0,06	5
EMP.SIE.022	Mini Setüstü Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Pleyt Mini Electrical Grill Smooth+Ribbed Plate	790x425x190	26	0,06	5

TEKNİK ÖZELLİKLER

Şık ve profesyonel tasarım
-Kolay temizlenebilir hijyeniktir.
-Tüm dış gövde paslanmaz çeliktir
-Termostatik kontrollü
-Kolay çıkarılıp takılan yağ haznesi
-Limit termostat.
-50-300 °C Termostat kontrol
-Paslanmaz çelikten yapılmış koruma sacı arka ve yan taraflara yağ sıçramasını önlemektedir
-Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stylish and professional design
-Easy to clean and hygienic.
-Stainless steel body.
-Thermostatically controlled
-Easy to remove and install oil reservoir
- Limit thermostat.
-50-300 °C Thermostat control
-Protection plate made of stainless steel prevents oil splashes on the back and sides
-Thanks to the large oil drain hole, the waste oil generated during cooking easily flows into the oil reservoir. The oil reservoir can be easily removed from the front of the appliance.

Düz / Smooth

Düz + Oluklu / Smooth + Ribbed

Komple Oluklu / Complete Ribbed



EMP.SIND.010

EMP.SIND.020

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.SIND.010	Mini Setüstü Elektrikli İndüksiyon Ocak 1'li Mini Electrical Induction Cooker 1	400x420x120	9	0,02	3,5
EMP.SIND.020	Mini Setüstü Elektrikli İndüksiyon Ocak 2'li Mini Electrical Induction Cooker 2	790x420x120	18	0,04	7

TEKNİK ÖZELLİKLER

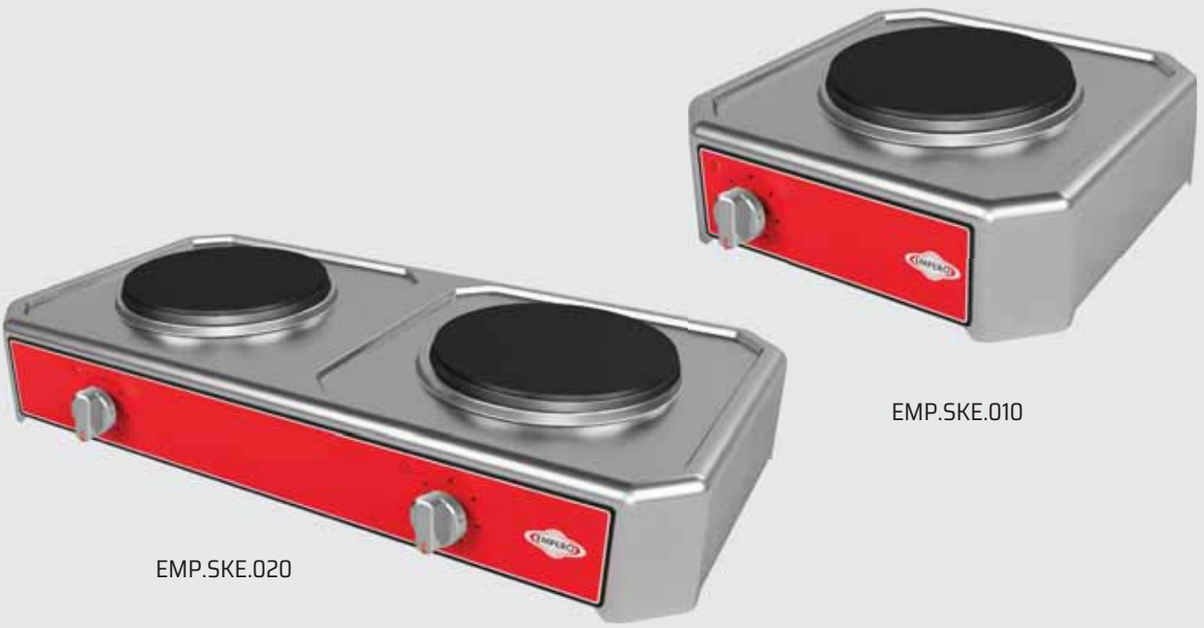
-Şık ve profesyonel tasarım
-İndiksiyon pişirme yüzeyi.
-Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
-Güvenliği arttırmak için her ocakta aşırı ısı koruma sistemi vardır.
-Paslanmaz çelik gövde
-1-10 Güç ayarı (500-3500W)
-1-10 Sıcaklık ayarı
-Zamanlayıcı,Led ekran (0-24 saat)

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stylish and professional design
-Induction cooking surface
-Easy to clean and hygienic.
-Each hob has an overheat protection system to increase safety.
-Stainless steel body.
-1-10 Power setting (500-3500W)
-1-10 Temperature setting
-Timer, Led display (0-24 hours)

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment

Mini Setüstü Elektrikli Ocaklar (Yuvarlak Pleyt)
Mini Electrical Cookers (Circle Plate)



EMP.SKE.010

EMP.SKE.020

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.SKE.010	Mini Setüstü Elektrikli Ocak 1 Yuvarlak Pleytli Mini Electrical Cooker 1 Circle Plates	400x425x140	4	0,02	2
EMP.SKE.020	Mini Setüstü Elektrikli Ocak 2 Yuvarlak Pleytli Mini Electrical Cooker 2 Circle Plates	790x425x140	8	0,04	4

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Şık ve profesyonel tasarım
- 6 kademeli şalter.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Pleyt çapı:225 mm

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stylish and professional design
- 6-stage switch.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.
- Plate diameter:225 mm



EMP.SKG.010



EMP.SKG.020

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.SKG.010	Mini Setüstü Gazlı Ocak 1 Brülörlü Mini Gas Cooker 1 Burners	400x420x160	8	0,02	3,5
EMP.SKG.020	Mini Setüstü Gazlı Ocak 2 Brülörlü Mini Gas Cooker 2 Burners	790x420x160	16	0,04	7

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Şık ve profesyonel tasarım
- Tüm dış gövde paslanmaz çeliktir
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Çift yanışlı brulör
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Darbelere Karşı Dayanıklı Döküm Üst Yüzey

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stylish and professional design
- Stainless steel body.
- Ability to work with Lpg and Ng.
- Magnet safety valve taps.
- Double burner burner
- Easy to clean and hygienic.
- Impact Resistant Casting Top Surface

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment

Mini Setüstü Patates Dinlendirme Ünitesi
Mini Chips Scuttle Unit



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.SDE.010	Mini Setüstü Patates Dinlendirme Ünitesi Mini Chips Scuttle Unit	400x475x340	6	0.06	0,65

TEKNİK ÖZELLİKLER

-Şık ve profesyonel tasarım
- Havuzda kızartma yağının süzülmesi için maksimum verim sağlayan özel form.
- Infrared seramik ısıtıcı.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Kızartılmış patateslerin sıcak bekletilmesinde ve fazla yağların süzülmesinde kullanılır.
- GN 1/2x65 mm havuzu vardır.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stylish and professional design
- Special form that provides maximum efficiency for draining the frying oil in the hopper.
- Infrared ceramic heater.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.
- It is used for keeping fried potatoes hot and draining excess oil.
- GN 1/2x65 mm



EMP.STM.010



EMP.STM.020

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.STM.010	Mini Setüstü Tost Makinesi (Tekli) Mini Toaster (Single)	400x440x260	20	0,04	2,5
EMP.STM.020	Mini Setüstü Tost Makinesi (Çiftli) Mini Toaster (Double)	790x440x260	40	0,09	5

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Şık ve profesyonel tasarım
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.
-Güçlü Rezistanslar İle Üst Seviye Performans Alınarak Homojen Sıcaklık Dağılımı Sağlar
-Kolay Çıkarılıp Takılabilen Kırıntı Haznesi
-Hassas Ve Pürüzsüz Döküm Yüzey
-Hareketli Üst Kapak
-Termostat Sistemi Sayesinde İstenilen Isıya Geldiğinde Kapanma
-Termostat Kontrolü 50 °C - 300 °C Arasıdır
-Darbelere Karşı Dayanıklı Döküm Üst Yüzey

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stylish and professional design
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.
-Provides Homogeneous Temperature Distribution by Getting High Level Performance with Powerful Resistances
-Easy removable crumb hopper
-Precise and Smooth Casting Surface
-Movable Top Cover
-Thanks to the thermostat system, switching off when the desired temperature is reached
-Thermostat Control is between 50 °C - 300 °C
-Impact Resistant Cast Iron Top Surface





Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment

Contact Grill & Toaster
Contact Grill & Toaster



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.HMP.010	Contact Grill & Toaster Contact Grill & Toaster	400x810x500	68	0.16	6

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çelik alt ve üst plakalar
- Yapışmaz ızgara yüzeyi için teflon film kaplı üst plaka
- Üst ve alt plaka için ayrı termostatik kontrol
- Üst plaka için maksimum 250 °C, alt plaka için maksimum 300 °C çalışma sıcaklığı
- Üst plaka kapatıldığında ızgara olarak çalıştırılabilir.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Steel lower and upper plates
- Teflon film coated upper plate for nonstick grill surface
- Seperate thermostatic control for upper and lower plate
- For upper plate max 250 °C for lower plate 300 °C max operating temperature
- Can be operated as grill when upper plate is turned off



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.HMP.020	Contact Grill & Toaster Contact Grill & Toaster	800x800x500	130	0.32	2x6

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çelik alt ve üst plakalar
- Yapışmaz ızgara yüzeyi için teflon film kaplı üst plaka
- Üst ve alt plaka için ayrı termostatik kontrol
- Üst plaka için maksimum 250 °C, alt plaka için maksimum 300 °C çalışma sıcaklığı
- Üst plaka kapatıldığında ızgara olarak çalıştırılabilir.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Steel lower and upper plates
- Teflon film coated upper plate for nonstick grill surface
- Seperate thermostatic control for upper and lower plate
- For upper plate max 250 °C for lower plate 300 °C max operating temperature
- Can be operated as grill when upper plate is turned off

Gazlı Salamander Izgaralar
Gas Salamander Grills



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PSG.3	3 Brülörlü Gazlı Salamander Izgara 3 Burners Gas Salamander Grill	804x568x580	45	0.22	10.5
EMP.PSG.4	4 Brülörlü Gazlı Salamander Izgara 4 Burners Gas Salamander Grill	964x568x580	55	0.26	14
EMP.PSG.5	5 Brülörlü Gazlı Salamander Izgara 5 Burners Gas Salamander Grill	1124x568x580	62	0.31	17.5
EMP.PSG.6	6 Brülörlü Gazlı Salamander Izgara 6 Burners Gas Salamander Grill	1284x568x580	77	0.35	21

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Isıtma sistemi yukarı ve aşağı yakınlaştırılabilir.
- Ventilli gaz musluğu aracılığıyla ısı derecesi ayarı.
- Cihaza nemlendirme özelliği katan hareketli alt tepsi.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Slides can be adjusted on a different heigth.
- Gas valve provides temperature control.
- Moisturizing option by the removable tray.
- Stainless steel body.

EMP.PSG.3
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,10 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,58 kg/h

EMP.PSG.4
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,48 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,77 kg/h

EMP.PSG.5
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,85 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,97 kg/h

EMP.PSG.6
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,20 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,16 kg/h

EMP.PSG.3
- Gas Consumption (ng): 1,10 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,58 kg/h

EMP.PSG.4
- Gas Consumption (ng): 1,48 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,77 kg/h

EMP.PSG.5
- Gas Consumption (ng): 1,85 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,97 kg/h

EMP.PSG.6
- Gas Consumption (ng): 2,20 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,16 kg/h







EMP.GP.40

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.STU.01	Sıcak Teşhir Ünitesi Hot Display Unit	725x570x562	19	0.23	1.3	2x1/1
EMP.STU.02	Sıcak Teşhir Ünitesi Hot Display Unit	1040x570x562	27	0.33	1.9	3x1/1
EMP.GP.40	Güveç ve Pizza Isıtma Ünitesi Casserole and Pizza Heater	Q 400	15		0.65	





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.AD.8060	Sıcak Teşhir Ünitesi Ahşap Gövdeli Hot Display Unit Wooden Body	800x600x120/750	22	0.36	1.3	2x1/1
EMP.AD.11060	Sıcak Teşhir Ünitesi Ahşap Gövdeli Hot Display Unit Wooden Body	1115x600x120/750	35	0.50	1.8	3x1/1
EMP.PD.8060	Sıcak Teşhir Ünitesi Paslanmaz Gövdeli Hot Display Unit Stainless Steel Body	800x600x120/750	27	0.36	1.3	2x1/1
EMP.PD.11060	Sıcak Teşhir Ünitesi Paslanmaz Gövdeli Hot Display Unit Stainless Steel Body	1115x600x120/750	35	0.50	1.8	3x1/1

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V çalışma voltajı.
- Demonte cam raf.
- Ayarlanabilir ayak.
- Dijital kontrol.
- **Çalışma aralığı: 38 °C / 80 °C**

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V operating voltage.
- Disassambled sneezeguard.
- Adjustable feet.
- Digital control.
- **Working temperature: 38 °C / 80 °C**

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment

Ekmek Kızartma Makineleri ve Kuruyemiş Çekmeceleri
Conveyor Toasters and Nuts Units



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.KU.01	4 Çekmeceli Isıtmalı Kuruyemiş Ünitesi 4 Drawers Heated Nuts Unit	340x380x450	11	0.06
EMP.KU.02	6 Çekmeceli Isıtmalı Kuruyemiş Ünitesi 6 Drawers Heated Nuts Unit	500x380x450	15	0.9



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.MEK010	Konveyörlü Ekmek Kızartma Makinesi Conveyor Toaster	478x644x431	35	0.13	3.5
EMP.MEK020	Konveyörlü Ekmek Kızartma Makinesi Conveyor Toaster	492x644x491	35	0.15	3.5

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 600 dilim / saat kapasitesi.
- Termostatik kontrol.
- Paslanmaz çelik taşıyıcı tel.
- Kolay temizlenebilen ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Capacity: 600 bread slice / hour.
- Thermostatic controller.
- Stainless steel conveyor wire.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.MEK010
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

EMP.MEK010
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5

Bulaşık Yıkama Makineleri
Dishwashers



EMPERO

www.empero.com.tr

BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ

Tepsi Yıkama Makinesi
Bardak Yıkama Makineleri
Set Altı Bulaşık Makineleri
Set Altı Bulaşık Makineleri (Dijital Kontrol)
Set Altı Bulaşık Makineleri (Çift Cidarlı)
Giyotin Tipi Bulaşık Makineleri
Giyotin Tipi Bulaşık Makineleri (Çift Cidarlı)
Giyotin Tipi Bulaşık Makineleri (2000 Tabak)
Konveyörlü Bulaşık Makineleri (Kurutma Tünelli)
Kazan Yıkama Makineleri
Manyetik Kireç Önleyiciler
Bulaşık Makinesi Basketleri - Ön Yıkama Duş Üniteleri
Bulaşık Makinesi Giriş-Çıkış Tezgahları
Konveyörlü Bulaşık Makinesi Giriş-Çıkış Tezgahları

DISHWASHERS

Tray Washing Machine
Glasswashers
Undercounter Type Dishwashers
Undercounter Type Dishwashers (Digital Control)
Undercounter Type Dishwashers (Double Skin)
Hood Type Dishwashers
Hood Type Dishwashers (Double Skin)
Hood Type Dishwashers (2000 Plate)
Conveyor Type Dishwashers (Drying Tunnel)
Pot Washing Machines
Magnetic Limescale Inhibitor
Dishwasher Baskets - Pre-washing Units
Dishwasher Inlet-Outlet
Conveyor Type Dishwasher Inlet-Outlet



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(tepsi/saat-tray/hour)
EMP.TYM.02	Tepsi Yıkama Makinesi Tray Washing Machine	1291x785x1159	130	1.18	360

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Makine kurulumu yapılıp ilk start verildiğinde otomatik su alma işlemi bitene kadar su ısıtma tertibatı devreye girmez,
- Tepsiyi makine içerisine sürdükten sonra makine çalışmaya başlar, tepsi çıktıktan sonra ikinci tepsinin sürülmesini bekler
- Su ısıtma tertibatı bulunmaktadır,
- Makine içerisinde oluşan kirli suyu tahliye ye verebilmek adına boşaltma valfi bulunmaktadır.
- Tepsi giriş ve çıkışı eğimli olduğundan tepsi içesinde kalan suyun makine içerisine geri dönüşü sağlanmıştır.
- Tepsi çıkışında damlayan suyun yerlere akmasını engelleyen su tepsisi .
- İçeride konumlandırılan yıkama fırçalarının temizliği için kolay sökülüp takılabilmesi sağlanmıştır.
- Contalı kapak yapısı ile su sızdırmazlığı sağlanmıştır.
- Piyasa kullanılan servis tepsileri, baklava tepsileri, tabildotlar, 60*40 ebatına kadar tepsi yıkama kapasitelidir.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- When the machine is installed and started for the first time, the water heating system is not activated until the automatic water intake process is finished,
- After the tray is inserted into the machine, the machine starts to work, after the tray is removed, it waits for the second tray to be inserted.
- There is a water heating system,
- There is a drain valve in order to discharge the dirty water inside the machine.
- Since the tray inlet and outlet are inclined, the water remaining in the tray is returned to the machine.
- Water tray at the tray outlet prevents dripping water from flowing to the floor.
- Easy disassembly and assembly is provided for cleaning the washing brushes positioned inside.
- Water tightness is provided with gasketed cover structure.
- Service trays, tabildots used in the market, tray washing capacity up to 60 * 40 size.

Bulaşık Yıkama Makineleri
Dishwashers

Bardak Yıkama Makineleri
Glasswashers

CE

EMPERO





COLD RINSING

DIGITAL CONTROL

EMP.1100

EMP.1100-S

2 Adet 40x40
Bardak Basketi ile verilir.
Supplied with 2 40x40 Cup Basket.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(bardak/saat-glass/hour)
EMP.1100	Bardak Yıkama Makinesi 220V Glasswasher 220V	485x580x770	43	0.20	1000
EMP.1100-F	Bardak Yıkama Makinesi 220V Glasswasher 220V	485x580x770	43	0.20	1000
EMP.1100-S	Bardak Yıkama Makinesi 220V Glasswasher 220V	485x580x770	43	0.20	1000

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 90/120/180 saniye olmak üzere 3 farklı program.
- Drenaj pompası standart.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 400x400 mm
- Motor gücü: 0.25 kW 2800 D/Dk
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 2.5 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 2 kW
- Çalışma esnasında maksimum güç: 2.75 kW

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 3 different programs, 90/120/180 seconds.
- Standart drain pump.
- Economical water, detergent and energy consumption.
- Basket dimensions 400x400 mm
- Motor power: 0.25 kW 2800 rpm
- Washing tank heating power: 2.5 kW
- Rinse boiler heater power: 2 kW
- Maximum power during operation: 2.75 kW



EMP.1100-S
- Soğuk su ile durulama sistemi.
- Dijital Kontrol Panelli.
- Parlatıcı pompası standart.
- Drenaj pompası standart.
- Deterjan pompası standart.

EMP.1100-F
- Parlatıcı pompası standart.
- Drenaj pompası standart.
- Deterjan pompası standart.

EMP.1100-S
- Rinsing system with cold water.
- With Dijital Control Panel.
- Standart polisher pump.
- Standart drain pump.
- Standart detergent pump.

EMP.1100-F
- Standart polisher pump.
- Standart drain pump.
- Standart detergent pump.



(50x50)
1 Adet Çatal Kaşık Basketi,
1 Adet Tabak Basketi,
1 Adet Bardak Basketi ile verilir.

(50x50) Supplied with 1 Cutlery Basket, 1 Plate Basket, 1 Cup Basket.

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(tabak/saat plate/hour)
EMP.500	Set Altı Bulaşık Makinesi 220V Undercounter Type Dishwasher 220V	590x660x830	64	0.33	500
EMP.500-380	Set Altı Bulaşık Makinesi 380V Undercounter Type Dishwasher 380V	590x660x830	64	0.33	500
EMP.500-F	Full Set Altı Bulaşık Makinesi 220V Full Undercounter Type Dishwasher 220V	590x660x830	64	0.33	500
EMP.500-380-F	Full Set Altı Bulaşık Makinesi 380V Full Undercounter Type Dishwasher 380V	590x660x830	64	0.33	500

Su Basınç Pompası Fiyat Farkı
Price Difference for Water Pressure Pump

Su basınç pompası şebeke basıncının 2.5 bar'ın altında olduğu yerlerde kullanılır.
Water pressure pump is required for below 2.5 bar water connections.

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 90/120/180 saniye olmak üzere 3 farklı program.
- Drenaj pompası standart.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 500x500 mm
- Maksimum tabak çapı: 320 mm
- Paslanmaz çelik rezistanslar.
- Manyetik kapak güvenlik sensörü.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C
- Motor gücü: 0.55 kW 2800 D/Dk
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 2.5 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 5 kW

EMP.500-F - EMP.500-380-F
- Deterjan ve Parlatıcı Pompalı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 3 different programs, 90/120/180 seconds.
- Standart drainage pump.
- Economical water, detergent and energy consumption.
- Basket dimensions 500x500 mm
- Maximum plate diameter: 320 mm
- Stainless steel resistances.
- Magnetic cover security sensor.
- Stainless steel body.
- Washing water temperature 55-60°C
- Rinse water temperature 80-85°C
- Motor power: 0.55 kW 2800 rpm
- Washing tank heating power: 2.5 kW
- Rinse boiler heater power: 5 kW

EMP.500-F - EMP.500-380-F
- With Detergent and RinseAid Pump.

EMP.500 - EMP.500-F
- Çalışma esnasında maksimum güç: 3.55 kW

EMP.500-380 - EMP.500-380-F
- Çalışma esnasında maksimum güç: 5.55 kW

EMP.500 - EMP.500-F
- Maximum power during operation: 3.55 kW

EMP.500-380 - EMP.500-380-F
- Maximum power during operation: 5.55 kW

Bulaşık Yıkama Makineleri
Dishwashers

Set Altı Bulaşık Makineleri (Dijital Kontrol)
Undercounter Type Dishwashers (Digital Control)

EMPERO

CE

DIGITAL CONTROL



(50x50)
1 Adet Çatal Kaşık Basketi,
1 Adet Tabak Basketi,
1 Adet Bardak Basketi ile
verilir.

(50x50) Supplied with 1
Cutlery Basket, 1 Plate Basket,
1 Cup Basket.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(tabak/saat plate/hour)
EMP.500-SD	Set Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü 220V Undercounter Type Dishwasher Digital Control 220V	590x660x830	64	0.33	500
EMP.500-380-SD	Set Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü 380V Undercounter Type Dishwasher Digital Control 380V	590x660x830	64	0.33	500
EMP.500-SDF	Full Set Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü 220V Full Undercounter Type Dishwasher Digital Control 220V	590x660x830	64	0.33	500
EMP.500-380-SDF	Full Set Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü 380V Full Undercounter Type Dishwasher Digital Control 380V	590x660x830	64	0.33	500

Su Basınç Pompası Fiyat Farkı
Price Difference for Water Pressure Pump

Su basınç pompası şebeke basıncının 2.5 bar'ın altında olduğu yerlerde kullanılır.
Water pressure pump is required for below 2.5 bar water connections.

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 60/90/120/180 saniye olmak üzere 4 farklı program.
- Drenaj pompası standart.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 500x500 mm
- Maksimum tabak çapı: 320 mm
- Paslanmaz çelik rezistanslar.
- Manyetik kapak güvenlik sensörü.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C
- Motor gücü: 0.55 kW 2800 D/Dk
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 2.5 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 5 kW

EMP.500-SDF - EMP.500-380-SDF
- Deterjan ve Parlatıcı Pompalı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 4 different programs, 60/90/120/180 seconds.
- Standart drain pump.
- Economical water, detergent and energy consumption.
- Basket dimensions 500x500 mm
- Maximum plate diameter: 320 mm
- Stainless steel resistances.
- Magnetic cover security sensor.
- Stainless steel body.
- Washing water temperature 55-60°C
- Rinse water temperature 80-85°C
- Motor power: 0.55 kW 2800 rpm
- Washing tank heating power: 2.5 kW
- Rinse boiler heater power: 5 kW

EMP.500-SDF - EMP.500-380-SDF
- With Detergent and RinseAid Pump.

Dijital Kontrol Panosu
- 2.4 inç renkli ekran.
- Yıkama ve durulama kontrolü.
- Su tahliye kontrolü.
- Boyler ve tank sıcaklığını ayrı ayrı kontrol etme özelliği.
- Su geçirmez ön panel.

Digital Control Board
- 2.4 inch color screen.
- Washing and rinsing motor control.
- Water drain control.
- Ability to control the boiler and tank temperature separately.
- Waterproof front panel.

EMP.500-SD - EMP.500-SDF
- Çalışma esnasında maksimum güç: 3.55 kW

EMP.500-380-SD - EMP.500-380-SDF
- Çalışma esnasında maksimum güç: 5.55 kW

EMP.500-SD - EMP.500-SDF
- Maximum power during operation: 3.55 kW

EMP.500-380-SD - EMP.500-380-SDF
- Maximum power during operation: 5.55 kW



DIGITAL CONTROL

(50x50)
1 Adet Çatal Kaşık Basketi,
1 Adet Tabak Basketi,
1 Adet Bardak Basketi ile
verilir.

(50x50) Supplied with 1
Cutlery Basket, 1 Plate Basket,
1 Cup Basket.

Çift Cidarlı Gövde / Double Skin Body.
Dijital Kontrol Panelli / With Dijital Control Panel
Deterjan ve Parlatıcı Pompalı / With Detergent and RinseAid Pump

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(tabak/saat plate/hour)
EMP.500-D	Set Altı Bulaşık Makinesi Çift Cidarlı 220V Undercounter Type Dishwasher Double Skin 220V	610x680x830	72	0.33	500
EMP.500-D-380	Set Altı Bulaşık Makinesi Çift Cidarlı 380V Undercounter Type Dishwasher Double Skin 380V	610x680x830	72	0.33	500

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 60/90/120/180 saniye olmak üzere 4 farklı program.
- Drenaj pompası standart.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 500x500 mm
- Maksimum tabak çapı: 320 mm
- Paslanmaz çelik rezistanslar.
- Manyetik kapak güvenlik sensörü.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C
- Motor gücü: 0,48 kw / 2800 D/Dk.
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 1.75 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 3 kW

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 4 different programs, 60/90/120/180 seconds..
- Standart drainage pump.
- Economical water, detergent and energy consumption.
- Basket dimensions 500x500 mm
- Maximum plate diameter: 320 mm
- Stainless steel resistances.
- Magnetic cover security sensor.
- Stainless steel body.
- Washing water temperature 55-60°C
- Rinse water temperature 80-85°C
- Motor power: 0,48 kw / 2800 rpm.
- Washing tank heating power: 1.75 kW
- Rinse boiler heater power: 3 kW

Dijital Kontrol Panosu

- 2.4 inç renkli ekran.
- Yıkama ve durulama kontrolü.
- Su tahliye kontrolü.
- Boyler ve tank sıcaklığını ayrı ayrı kontrol etme özelliği.
- Su geçirmez ön panel.

Digital Control Board

- 2.4 inch color screen.
- Washing and rinsing motor control.
- Water drain control.
- Ability to control the boiler and tank temperature separately.
- Waterproof front panel.

EMP.500-D
- Çalışma esnasında maksimum güç: 3.55 kW

EMP.500-D-380
- Çalışma esnasında maksimum güç: 5.55 kW

EMP.500-D
- Maximum power during operation: 3.55 kW

EMP.500-D-380
- Maximum power during operation: 5.55 kW

Bulaşık Yıkama Makineleri
Dishwashers

Giyotin Tipi Bulaşık Makineleri
Hood Type Dishwashers





(50x50)
1 Adet Çatal Kaşık Basketi,
1 Adet Tabak Basketi,
1 Adet Bardak Basketi ile verilir.

(50x50) Supplied with 1 Cutlery Basket, 1 Plate Basket, 1 Cup Basket.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(tabak/saat plate/hour)
EMP.1000	Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi 380V Hood Type Dishwasher 380V	740x830x1485	112	0.79	1000
EMP.1000-F	Full Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi 380V Full Hood Type Dishwasher 380V	740x830x1485	112	0.79	1000
EMP.1000-SD	Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi Dijital Kontrol 380V Hood Type Dishwasher Digital Control 380V	740x830x1485	112	0.79	1000
EMP.1000-SDF	Full Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi Dijital Kontrol 380V Full Hood Type Dishwasher Digital Control 380V	740x830x1485	112	0.79	1000
	Su Basınç Pompası Fiyat Farkı Price Difference for Water Pressure Pump				

Su basınç pompası şebeke basıncının 2.5 bar'ın altında olduğu yerlerde kullanılır.
Water pressure pump is required for below 2.5 bar water connections.

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 60/90/120/180 saniye olmak üzere 4 farklı program.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 500x500 mm
- Paslanmaz çelik rezistanslar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C
- Motor gücü: 0.55 kW 2800 D/Dk
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 2.5 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 6 kW
- Çalışma esnasında maksimum güç: 9 kW

EMP.1000-F
- Deterjan ve Parlatıcı Pompalı.

EMP.1000-SD
- Dijital Kontrol Panelli.

EMP.1000-SDF
- Dijital Kontrol Panelli.
- Deterjan ve Parlatıcı Pompalı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 4 different programs, 60/90/120/180 seconds.
-Economical water, detergent and energy consumption.
- Basket dimensions 500x500 mm
- Stainless steel resistances.
- Stainless steel body.
- Washing water temperature 55-60°C
- Rinse water temperature 80-85°C
- Motor power: 0.55 kW 2800 rpm.
- Washing tank heating power: 2.5 kW
- Rinse boiler heater power: 6 kW
- Maximum power during operation: 9 kW

EMP.1000-F
- With Detergent and Rinse Aid Pump.

EMP.1000-SD
- With Dijital Control Panel.

EMP.1000-SDF
- With Dijital Control Panel.
- With Detergent and Rinse Aid Pump.

EMP.1000-SD - EMP.1000-SDF
Dijital Kontrol Panosu
- 2.4 inç renkli ekran.
- Yıkama ve durulama kontrolü.
- Su tahliye kontrolü.
- Boyler ve tank sıcaklığını ayrı ayrı kontrol etme özelliği.
- Su geçirmez ön panel.

EMP.1000-SD - EMP.1000-SDF
Digital Control Board
- 2.4 inch color screen.
- Washing and rinsing motor control.
- Water drain control.
- Ability to control the boiler and tank temperature separately.
- Waterproof front panel.

DIGITAL CONTROL



(50x50)
1 Adet Çatal Kaşık Basketi,
1 Adet Tabak Basketi,
1 Adet Bardak Basketi ile verilir.

(50x50) Supplied with 1 Cutlery Basket, 1 Plate Basket, 1 Cup Basket.

Çift Cidarlı Gövde / Double Skin Body.
Dijital Kontrol Panelli / With Dijital Control Panel
Deterjan ve Parlatıcı Pompalı / With Detergent and RinseAid Pump

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(tabak/saat plate/hour)
EMP.1000-D	Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi Çift Cidarlı Hood Type Dishwasher Double Skin	740x830x1485	150	0.95	1000

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 60/90/120/180 saniye olmak üzere 4 farklı program.
- Drenaj pompası standart.
- Deterjan ve Parlatıcı Pompalı.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 500x500 mm
- Paslanmaz çelik rezistanslar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C
- Motor gücü: 0.55 kW 2800 D/Dk
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 2.5 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 6 kW
- Çalışma esnasında maksimum güç: 9 kW

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 4 different programs, 60/90/120/180 seconds.
- Standart drainage pump.
- With Detergent and Rinse Aid Pump.
- Economical water, detergent and energy consumption.
- Basket dimensions 500x500 mm
- Stainless steel resistances
- Stainless steel body.
- Washing water temperature 55-60°C
- Rinse water temperature 80-85°C
- Motor power: 0.55 kW 2800 rpm.
- Washing tank heating power: 2.5 kW
- Rinse boiler heater power: 6 kW
- Maximum power during operation: 9 kW

Dijital Kontrol Panosu
- 2.4 inç renkli ekran.
- Yıkama ve durulama kontrolü.
- Su tahliye kontrolü.
- Boyler ve tank sıcaklığını ayrı ayrı kontrol etme özelliği.
- Su geçirmez ön panel.

Digital Control Board
- 2.4 inch color screen.
- Washing and rinsing motor control.
- Water drain control.
- Ability to control the boiler and tank temperature separately.
- Waterproof front panel.

Bulaşık Yıkama Makineleri
Dishwashers

Giyotin Tipi Bulaşık Makineleri (2000 Tabak)
Hood Type Dishwashers (2000 Plate)

EMPERO

CE

NEW



(50x50)
2 Adet Çatal Kaşık Basketi,
2 Adet Tabak Basketi,
2 Adet Bardak Basketi ile verilir.

(50x50) Supplied with 2 Cutlery Basket, 2 Plate Basket, 2 Cup Basket.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(tabak/saat plate/hour)
EMP.2000	Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi 380V Hood Type Dishwasher 380V	1360x835x1480	180	1.6	2000
EMP.2000-F	Full Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi 380V Full Hood Type Dishwasher 380V	1360x835x1480	180	1.6	2000
EMP.2000-SD	Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi Dijital Kontrol 380V Hood Type Dishwasher Digital Control 380V	1360x835x1480	180	1.6	2000
EMP.2000-SDF	Full Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi Dijital Kontrol 380V Full Hood Type Dishwasher Digital Control 380V	1360x835x1480	180	1.6	2000
	Su Basınç Pompası Fiyat Farkı Price Difference for Water Pressure Pump				

Su basınç pompası şebeke basıncının 2.5 bar'ın altında olduğu yerlerde kullanılır.
Water pressure pump is required for below 2.5 bar water connections.

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 90/120/180 saniye olmak üzere 3 farklı program.
- Drenaj pompası standart.
- 2 adet yıkama motoru.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 500x500 mm
- Paslanmaz çelik rezistanslar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C
- Motor gücü: 0.55 kW 2800 D/Dk
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 12 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 18 kW
- Çalışma esnasında maksimum güç: 19 kW

EMP.2000-F
- Deterjan ve Parlatıcı Pompalı.

EMP.2000-SD
- Dijital Kontrol Panelli.

EMP.2000-SDF
- Dijital Kontrol Panelli.
- Deterjan ve Parlatıcı Pompalı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 3 different programs, 90/120/180 seconds.
- Standard drain pump
- 2 pieces of washing motor.
-Economical water, detergent and energy consumption.
- Basket dimensions 500x500 mm
- Stainless steel resistances.
- Stainless steel body.
- Washing water temperature 55-60°C
- Rinse water temperature 80-85°C
- Motor power: 0.55 kW 2800 rpm.
- Washing tank heating power: 12 kW
- Rinse boiler heater power: 18 kW
- Maximum power during operation: 19 kW

EMP.2000-F
- With Detergent and Rinse Aid Pump.

EMP.2000-SD
- With Dijital Control Panel.

EMP.2000-SDF
- With Dijital Control Panel.
- With Detergent and Rinse Aid Pump.

EMP.2000-SD - EMP.2000-SDF
Dijital Kontrol Panosu
- 2.4 inç renkli ekran.
- Yıkama ve durulama kontrolü.
- Su tahliye kontrolü.
- Boyler ve tank sıcaklığını ayrı ayrı kontrol etme özelliği.
- Su geçirmez ön panel.

EMP.2000-SD - EMP.2000-SDF
Digital Control Board
- 2.4 inch color screen.
- Washing and rinsing motor control.
- Water drain control.
- Ability to control the boiler and tank temperature separately.
- Waterproof front panel.

Konveyörlü Bulaşık Makineleri (Kurutma Tünelli)
Conveyor Type Dishwashers (Drying Tunnel)

Bulaşık Yıkama Makineleri
Dishwashers

EMP.2000-SAG-R
EMP.2000-SOL-L



EMP.3000-SAG-R
EMP.3000-SOL-L



EMP.2000-SAG-R-F
EMP.2000-SOL-L-F
EMP.3000-SAG-R-F
EMP.3000-SOL-L-F

- Deterjan ve Parlatıcı Pompalı.
- With Detergent and Rinse Aid Pump.

EMP.3000
1. Kademede
125 Basket/Saat
Yıkama

EMP.3000
2. Kademede
205 Basket/Saat
Yıkama

(50x50)
2 Adet Çatal Kaşık Basketi,
2 Adet Tabak Basketi,
2 Adet Bardak Basketi ile verilir.

Ön Yıkamalı
with Pre-Washing Unit

(50x50) Supplied with 2 Cutlery Baskets, 2 Plate Baskets, 2 Cup Baskets.

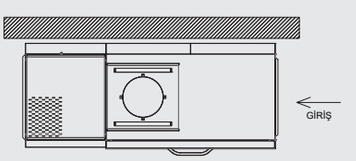
Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(tabak/saat plate/hour)
EMP.2000-SAG-R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher with Drying Tunnel	2130x837x2000	317	3.18	2200
EMP.2000-SAG-R-F	Konveyörlü Bulaşık Makinesi Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher with Drying Tunnel	2130x837x2000	317	3.18	2200
EMP.2000-SOL-L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher with Drying Tunnel	2130x837x2000	317	3.18	2200
EMP.2000-SOL-L-F	Konveyörlü Bulaşık Makinesi Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher with Drying Tunnel	2130x837x2000	317	3.18	2200
EMP.3000-SAG-R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi Kurutma Tünelli Ön Yıkamalı Conveyor Dishwasher with Drying Tunel Pre-Washing	2561x837x2000	405	4.29	2200/3300
EMP.3000-SAG-R-F	Konveyörlü Bulaşık Makinesi Kurutma Tünelli Ön Yıkamalı Conveyor Dishwasher with Drying Tunel Pre-Washing	2561x837x2000	405	4.29	2200/3300
EMP.3000-SOL-L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi Kurutma Tünelli Ön Yıkamalı Conveyor Dishwasher with Drying Tunel Pre-Washing	2561x837x2000	405	4.29	2200/3300
EMP.3000-SOL-L-F	Konveyörlü Bulaşık Makinesi Kurutma Tünelli Ön Yıkamalı Conveyor Dishwasher with Drying Tunel Pre-Washing	2561x837x2000	405	4.29	2200/3300

TEKNİK ÖZELLİKLER

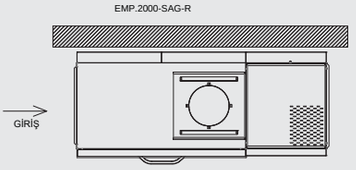
- Standart kurutma tünelli.
- 2 hızlı konveyör bandı.
- 2 adet yıkama motoru.
- Drenaj pompası standart.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 500x500 mm
- Paslanmaz çelik rezistanslar.
- Manyetik kapak güvenlik sensörü.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C
- Kurutma ünitesi toplam gücü: 9 kW
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 12 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 24 kW
- Makine toplam gücü: 48 kW/380 V
- Çalışma esnasında maksimum güç: 36 kW

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

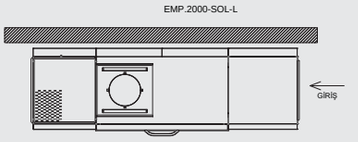
- Standart drying tunnel.
- 2 speed conveyor band.
- 2 pieces of washing motors.
- Standart drainage pump.
- Economical water, detergent and energy consumption.
- Basket dimensions 500x500 mm
- Stainless steel resistances.
- Magnetic cover security sensor.
- Stainless steel body.
- Washing water temperature 55-60°C
- Rinse water temperature 80-85°C
- Drying unit total power: 9 kW
- Washing tank heating power: 12 kW
- Rinse boiler heater power: 24 kW
- Machine total power: 48 kW/380 V
- Maximum power during operation: 36 kW



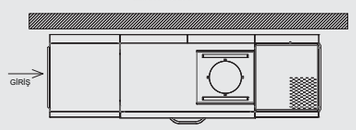
EMP.2000-SAG-R



EMP.2000-SOL-L



EMP.3000-SAG-R



EMP.3000-SOL-L

EMP.2000-SAG-R / EMP.2000-SOL-L
- Motor gücü: 0.55 kW 2800 D/Dk x 2

EMP.3000-SAG-R / EMP.3000-SOL-L
- Motor gücü: 0.55 kW 2800 D/Dk x 3

EMP.2000-SAG-R / EMP.2000-SOL-L
- Motor power: 0.55 kW 2800 rpm x 2

EMP.3000-SAG-R / EMP.3000-SOL-L
- Motor power: 0.55 kW 2800 rpm x 3

Bulaşık Yıkama Makineleri
Dishwashers

Kazan Yıkama Makineleri
Pot Washing Machines



EMP.UW-80-F
EMP.UW-130-F
- Deterjan ve Parlatıcı Pompalı.
- With Detergent and Rinse Aid Pump.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.UW-80	Kazan Yıkama Makinesi 80 Lt Pot Washing Machine 80 Lt	764x960x1985	210	1.46
EMP.UW-80-F	Kazan Yıkama Makinesi 80 Lt Pot Washing Machine 80 Lt	764x960x1985	210	1.46
EMP.UW-130	Kazan Yıkama Makinesi 130 Lt Pot Washing Machine 130 Lt	1360x930x1985	300	2.51
EMP.UW-130-F	Kazan Yıkama Makinesi 130 Lt Pot Washing Machine 130 Lt	1360x930x1985	300	2.51





TEKNİK ÖZELLİKLER

- 120/240/360 saniye olmak üzere 3 farklı program.
- Drenaj pompa standart.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Manyetik kapı güvenlik sensörü.
- Paslanmaz çelik rezistanslar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C

EMP.UW-80
- Tank kapasitesi: 80 lt
- Su tüketimi: 4,5 lt
- Kapasite: 30 basket/saat
- Kapasite: 240 adet 60x80 cm tepsi/saat
- Kapasite: 60x1/1 Gn-saat
- Motor gücü: 1.5 kW 2800 D/Dk
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 6 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 18 kW
- Makine toplam gücü: 27 kW/380 V
- Kazan iç hazne yıkama yüksekliği : 70 cm

EMP.UW-130
- Tank kapasitesi: 130 lt
- Su tüketimi: 7,5 lt
- Kapasite: 30 basket/saat
- Kapasite: 480 adet 60x80 cm tepsi/saat
- Kapasite: 120x1/1 Gn-saat
- Motor gücü: 1.5 kW 2800 D/Dk x 2
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 12 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 18 kW
- Makine toplam gücü: 35 kW/380 V
- Kazan iç hazne yıkama yüksekliği : 70 cm

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 3 different programs, 120/240/360 seconds.
- Standart drainage pump.
- Economical water, detergent and energy consumption.
- Magnetic cover security sensor.
- Stainless steel resistances.
- Stainless steel body.
- Washing water temperature 55-60°C
- Rinse water temperature 80-85°C

EMP.UW-80
- Tank capacity: 80 lt
- Water consumption: 4,5 lt
- Capacity: 30 basket/hour
- Capacity: 240 pieces 60x80 cm tray/hour
- Capacity: 60x1/1 Gn-hour
- Motor power: 1.5 kW 2800 rpm
- Tank heating power: 6 kW
- Rinse boiler heating power 18 kW
- Machine total power: 27 kW/380 V
- Boiler inner chamber washing height : 70 cm

EMP.UW-130
- Tank capacity: 130 lt
- Water consumption: 7,5 lt
- Capacity: 30 basket/hour
- Capacity: 480 pieces 60x80 cm tray/hour
- Capacity: 120x1/1 Gn-hour
- Motor power: 1.5 kW 2800 rpm x 2
- Tank heating power: 12 kW
- Rinse boiler heating power 18 kW
- Machine total power: 35 kW/380V
- Boiler inner chamber washing height : 70 cm



Kod Code	Ürün Adı Description
EMP.X4	Manyetik Kireç Önleyici Magnetic Limescale Inhibitor
EMP.X8	Manyetik Kireç Önleyici Magnetic Limescale Inhibitor

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Cihaz larımız X4 Buz ve Bulaşık Makinesi için uygundur.
- X8 kombi ve Endüstriyel fırınlar için uygundur.
- Çalışma prensibi ise şöyledir;

Sudaki kalsit, organit, vaterit,ve kalsiyum un birbirine yapışması (tutunması) ile oluşan kireci dünyanın en güçlü manyetik sistemi olan neodyum en 35 ve en 52 mıknatıs lardan elde edilen manyetik dalgalarla kireci moleküler düzeye getirerek metal ve plastiğe ,re-zistansa yapışmasını önlemektedir.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Our devices are suitable for X4 Ice Maker and Dishwasher.
- X8 is suitable for combi and industrial ovens.
- The working principle is as follows;

Calcite, organite, vaterite, and calcium in the water calcite, organite, vaterite, and lime formed by the adhesion (adhesion) of calcium to each other with magnetic waves obtained from the world's most powerful magnetic system, neodymium 35 and 52 magnets, brings the lime to the molecular level and prevents it from sticking to metal and plastic, resistance.

Bulaşık Yıkama Makineleri
Dishwashers

Bulaşık Makinesi Basketleri - Ön Yıkama Duş Üniteleri
Dishwasher Baskets - Pre-washing Units





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.TB.01	Tabak Basketi Dish Basket	500x500x110	1.60	0.02
EMP.KC.01	Kaşık Çatal Basketi Cutlery Basket	500x500x110	1.55	0.02
EMP.BB.01	Bardak Basketi Glass Basket	500x500x110	1.55	0.02
M.PLS-ERS-024	Bardak Basketi Glass Basket	400x400x120	1.30	0.02



Kod Code	Ürün Adı Description
JP.OYD.01	Tezgaha Monte Ön Yıkama Duşu Counter Mounted Pre-washing Unit
JP.OYD.02	Duvara Monte Ön Yıkama Duşu Wall Mounted Pre-washing Unit
JP.OYD.03	Armatürlü Tezgaha Monte Ön Yıkama Duşu Counter Mounted Pre-wash Spray Unit with Double Batteries

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lekesiz yıkama özelliği.
- Kontrollü basınç sistemi.
- Dayanıklı yapı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Spotless washing.
- Controlled pressure system.
- Durable structure.







Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Net Net
		a x b x c (mm)	(m^3)
EMP.BYG.7560-1ET-R	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Raflı (Sağ) Dishwasher Inlet Bench Single Sink With Base Shelf (Right)	600x750x890	0.4
EMP.BYG.7560-1ET-L	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Raflı (Sol) Dishwasher Inlet Bench Single Sink With Base Shelf (Left)	600x750x890	0.4
EMP.BYG.7590-1ET-R	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Raflı (Sağ) Dishwasher Inlet Bench Single Sink With Base Shelf (Right)	900x750x890	0.6
EMP.BYG.7590-1ET-L	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Raflı (Sol) Dishwasher Inlet Bench Single Sink With Base Shelf (Left)	900x750x890	0.6
EMP.BYG.75120-1ET-R	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Raflı (Sağ) Dishwasher Inlet Bench Single Sink With Base Shelf (Right)	1200x750x890	0.8
EMP.BYG.75120-1ET-L	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Raflı (Sol) Dishwasher Inlet Bench Single Sink With Base Shelf (Left)	1200x750x890	0.8
EMP.BYG.75150-1EC-R	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Raflı (Sağ) Dishwasher Inlet Bench Single Sink With Base Shelf (Right)	1500x750x890	1
EMP.BYG.75150-1EC-L	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Raflı (Sol) Dishwasher Inlet Bench Single Sink With Base Shelf (Left)	1500x750x890	1
EMP.BYC.7560-T-R	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Raflı (Sağ) Dishwasher Outlet Counter With Base Shelf (Right)	600x750x890	0.4
EMP.BYC.7560-T-L	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Raflı (Sol) Dishwasher Outlet Counter With Base Shelf (Sol)	600x750x890	0.4
EMP.BYC.7590-T-R	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Raflı (Sağ) Dishwasher Outlet Counter With Base Shelf (Right)	900x750x890	0.6
EMP.BYC.7590-T-L	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Raflı (Sol) Dishwasher Outlet Counter With Base Shelf (Sol)	900x750x890	0.6
EMP.BYC.75120-T-R	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Raflı (Sağ) Dishwasher Outlet Counter With Base Shelf (Right)	1200x750x890	0.8
EMP.BYC.75120-T-L	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Raflı (Sol) Dishwasher Outlet Counter With Base Shelf (Sol)	1200x750x890	0.8

Bulaşık Yıkama Makineleri
Dishwashers

Konveyörlü Bulaşık Makinesi Giriş-Çıkış Tezgahları
Conveyor Type Dishwasher Inlet-Outlet







Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Net Net
		a x b x c (mm)	(m^3)
EMP.BYG.7560-1ET-R-K	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Raflı (Sağ) Dishwasher Inlet Bench Single Sink With Base Shelf (Right)	600x750x890	0.4
EMP.BYG.7560-1ET-L-K	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Raflı (Sol) Dishwasher Inlet Bench Single Sink With Base Shelf (Left)	600x750x890	0.4
EMP.BYG.7590-1ET-R-K	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Raflı (Sağ) Dishwasher Inlet Bench Single Sink With Base Shelf (Right)	900x750x890	0.6
EMP.BYG.7590-1ET-L-K	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Raflı (Sol) Dishwasher Inlet Bench Single Sink With Base Shelf (Left)	900x750x890	0.6
EMP.BYG.75120-1ET-R-K	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Raflı (Sağ) Dishwasher Inlet Bench Single Sink With Base Shelf (Right)	1200x750x890	0.8
EMP.BYG.75120-1ET-L-K	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Raflı (Sol) Dishwasher Inlet Bench Single Sink With Base Shelf (Left)	1200x750x890	0.8
EMP.BYG.75150-1EC-R-K	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Raflı (Sağ) Dishwasher Inlet Bench Single Sink With Base Shelf (Right)	1500x750x890	1
EMP.BYG.75150-1EC-L-K	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Raflı (Sol) Dishwasher Inlet Bench Single Sink With Base Shelf (Left)	1500x750x890	1
EMP.BYC.7560-T-R-K	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Raflı (Sağ) Dishwasher Outlet Counter With Base Shelf (Right)	600x750x890	0.4
EMP.BYC.7560-T-L-K	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Raflı (Sol) Dishwasher Outlet Counter With Base Shelf (Sol)	600x750x890	0.4
EMP.BYC.7590-T-R-K	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Raflı (Sağ) Dishwasher Outlet Counter With Base Shelf (Right)	900x750x890	0.6
EMP.BYC.7590-T-L-K	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Raflı (Sol) Dishwasher Outlet Counter With Base Shelf (Sol)	900x750x890	0.6
EMP.BYC.75120-T-R-K	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Raflı (Sağ) Dishwasher Outlet Counter With Base Shelf (Right)	1200x750x890	0.8
EMP.BYC.75120-T-L-K	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Raflı (Sol) Dishwasher Outlet Counter With Base Shelf (Sol)	1200x750x890	0.8

Snack Serisi
Snack Series



EMPERO

www.empero.com.tr

EMPERO

SNACK SERİSİ	SNACK SERIES
Yüksek Yanışlı Gazlı Ocaklar	High Pressure Gas Cookers
Ocaklar	Cookers
Fritözler	Fryers
Gazlı Izgaralar	Gas Grills
Gazlı Izgaralar (Krom Pleyt)	Gas Grills (Chrome Plate)
Elektrikli Izgaralar	Electrical Grills
Elektrikli Izgaralar (Krom Pleyt)	Electrical Grills (Chrome Plate)
Gazlı Sulu Izgaralar	Gas Vapor Grills
Elektrikli Sulu Izgaralar	Electrical Vapor Grills
Gazlı Lavataşlı Izgaralar	Gas Lavastone Grills
Elektrikli Makarna Haşlama - Patates Dinlendirme Üniteleri	Electrical Pasta Cooker - Chips Scuttle Units
Elektrikli Benmariler	Electrical Bainmaries
Set Altı Tezgahlar	Undercounter Cabinets
Ara Tezgahlar	Worktop



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.6KG031	Gazlı Ocak 3 Brülörlü-Kuzineli Gas Cooker 3 Burners-With Oven	1200x635x850	125	0,6	36,5

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Dökme demir çift yanışlı brülörler.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.
- 2x2/1 Gn tepsi kapasiteli paslanmaz çelik fırın iç haznesi.
- Termostatik ayarlı fırın gaz ventilli.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve and thermocouple.
- Heavy duty top cast iron.
- Cast iron double burners.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.
- 2x2/1 Gn capacity, stainless steel internal chamber.
- For oven:temperature control with thermostatic gas valve.

Yüksek Yanışlı Gazlı Ocaklar
High Pressure Gas Cookers





Yüksek yanışlı pişirme için / High pressure cooking

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.6KG010-O	Yüksek Yanışlı Gazlı Ocak 1 Brülörlü High Pressure Gas Cooker 1 Burner	400x635x285	25	0.1	8.65
EMP.6KG020-O	Yüksek Yanışlı Gazlı Ocak 2 Brülörlü High Pressure Gas Cooker 2 Burners	800x635x285	47	0.2	17.30

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Kademeli şalter.
- Çift yanışlı brulör.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves.
- Positioned switch.
- Double ring burner.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.6KG010-O
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,91 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,68 kg/h

EMP.6KG020-O
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,83 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,19 kg/h

EMP.6KG010-O
- Gas Consumption (ng): 0,91 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,68 kg/h

EMP.6KG020-O
- Gas Consumption (ng): 1,83 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,19 kg/h



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.6KG010	Gazlı Ocak 2 Brülörlü Gas Cooker 2 Burners	400x635x285	22	0.11	7.1
EMP.6KG020	Gazlı Ocak 4 Brülörlü Gas Cooker 4 Burners	600x635x285	32	0.17	14.2

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Kademeli şalter.
- Çift yanışlı brulör.
- Her brulör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.6KG010
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,75 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,55 kg/h

EMP.6KG020
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,5 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,1 kg/h

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Magnet safety valves.
- Positioned switch.
- Double ring burner.
- Piezo electric ignition system for each module.
- Stainless steel body.

EMP.6KG010
- Gas Consumption (ng): 0,75 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,55 kg/h

EMP.6KG020
- Gas Consumption (ng): 1,5 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,1 kg/h





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.6KE010	Elektrikli Ocak 2 Yuvarlak Pleytli Electrical Cooker 2 Circle Plates	400x635x285	19	0.11	3.5
EMP.6KE020	Elektrikli Ocak 4 Yuvarlak Pleytli Electrical Cooker 4 Circle Plates	600x635x285	24	0.17	7

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 6 kademeli şalter.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.6KE010
- Elektrik Girişi: 230V AC 1N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

EMP.6KE020
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 6 position switch.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.6KE010
- Electric Input: 230V AC 1N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5

EMP.6KE020
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5



Fritözler
Fryers





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.6FE010	Elektrikli Fritöz Electrical Fryer	400x635x285	24	0.11	7.2	10
EMP.6FE020	Elektrikli Fritöz Electrical Fryer	600x635x285	36	0.17	14.4	10+10

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kontrol.
- Hareketli ısıtıcılar kolay temizlik imkanı sağlar.
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Paslanmaz çelik gövde ve sepetler.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic controller.
- Moving heaters provide easy cleaning.
- Front oil drainage valve.
- Safety thermostat for overheating protection.
- Stainless steel body and baskets.



EMP.6FE010
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.6FE020
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.6FE010
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.6FE020
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.6FG010	Gazlı Fritöz Gas Fryer	400x635x285	25	0.11	4.34	10
EMP.6FG020	Gazlı Fritöz Gas Fryer	800x635x285	32	0.17	8.67	10+10

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Paslanmaz çelik gövde ve sepetler.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves.
- Front oil drainage valve.
- Safety thermostat for overheating protection.
- Stainless steel body and baskets.



EMP.6FG010
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0.46 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0.39 kg/h

EMP.6FG020
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0.92 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0.78 kg/h

EMP.6FG010
- Gas Consumption (ng): 0.46 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0.39 kg/h

EMP.6FG020
- Gas Consumption (ng): 0.92 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0.78 kg/h





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.6IG010	Gazlı Izgara Düz Pleyt Gas Grill Smooth Plate	400x635x285	41	0.11	6.5
EMP.6IG011	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt Gas Grill Ribbed Plate	400x635x285	41	0.11	6.5
EMP.6IG020	Gazlı Izgara Düz Pleyt Gas Grill Smooth Plate	600x635x285	52	0.17	13
EMP.6IG021	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt Gas Grill Ribbed Plate	600x635x285	52	0.17	13
EMP.6IG022	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt Gas Grill Smooth+Ribbed Plate	600x635x285	52	0.17	13
EMP.6IG030	Gazlı Izgara Düz Pleyt Gas Grill Smooth Plate	900x635x285	84	0.24	19.5
EMP.6IG031	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt Gas Grill Ribbed Plate	900x635x285	84	0.24	19.5
EMP.6IG032	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt Gas Grill Smooth+Ribbed Plate	900x635x285	84	0.24	19.5

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölgeli pişirme.
- Her brulör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves with pilot.
- Two seperate heating zones.
- Piezo electric ignition system for each module.
- Removable oil collection drawer.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.



EMP.6IG010 / EMP.6IG011
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,68 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,43 kg/h

EMP.6IG020 / EMP.6IG021 / EMP.6IG022
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,37 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,86 kg/h

EMP.6IG030 / EMP.6IG031 / EMP.6IG032
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,06 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,29 kg/h

EMP.6IG010 / EMP.6IG011
- Gas Consumption (ng): 0,68 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,43 kg/h

EMP.6IG020 / EMP.6IG021 / EMP.6IG022
- Gas Consumption (ng): 1,37 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,86 kg/h

EMP.6IG030 / EMP.6IG031 / EMP.6IG032
- Gas Consumption (ng): 2,06 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,29 kg/h

Düz / Smooth

Düz + Oluklu / Smooth + Ribbed

Komple Oluklu / Complete Ribbed

Snack Serisi
Snack Series

Gazlı Izgaralar (Krom Pleyt)
Gas Grills (Chrome Plate)

CHROME PLATE





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.6IG010-K	Gazlı Izgara Düz Krom Pleyt Gas Grill Smooth Chrome Plate	400x635x285	41	0.11	6.5
EMP.6IG011-K	Gazlı Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt Gas Grill Ribbed Chrome Plate	400x635x285	41	0.11	6.5
EMP.6IG020-K	Gazlı Izgara Düz Krom Pleyt Gas Grill Smooth Chrome Plate	600x635x285	52	0.17	13
EMP.6IG021-K	Gazlı Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt Gas Grill Ribbed Chrome Plate	600x635x285	52	0.17	13
EMP.6IG022-K	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Krom Pleyt Gas Grill Smooth+Ribbed Chrome Plate	600x635x285	52	0.17	13
EMP.6IG030-K	Gazlı Izgara Düz Krom Pleyt Gas Grill Smooth Chrome Plate	900x635x285	84	0.24	19.5
EMP.6IG031-K	Gazlı Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt Gas Grill Ribbed Chrome Plate	900x635x285	84	0.24	19.5
EMP.6IG032-K	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Krom Pleyt Gas Grill Smooth+Ribbed Chrome Plate	900x635x285	84	0.24	19.5

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölgeli pişirme.
- Her brulör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves with pilot.
- Two seperate heating zones.
- Piezo electric ignition system for each module.
- Removable oil collection drawer.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.



EMP.6IG010-K / EMP.6IG011-K
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,68 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,43 kg/h

EMP.6IG020-K / EMP.6IG021-K / EMP.6IG022-K
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,37 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,86 kg/h

EMP.6IG030-K / EMP.6IG031-K / EMP.6IG032-K
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,06 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,29 kg/h

EMP.6IG010-K / EMP.6IG011-K
- Gas Consumption (ng): 0,68 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,43 kg/h

EMP.6IG020-K / EMP.6IG021-K / EMP.6IG022-K
- Gas Consumption (ng): 1,37 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,86 kg/h

EMP.6IG030-K / EMP.6IG031-K / EMP.6IG032-K
- Gas Consumption (ng): 2,06 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,29 kg/h

Düz / Smooth

Düz + Oluklu / Smooth + Ribbed

Komple Oluklu / Complete Ribbed





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.6IE010	Elektrikli Izgara Düz Pleyt Electrical Grill Smooth Plate	400x635x285	45	0.11	3.6
EMP.6IE011	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Electrical Grill Ribbed Plate	400x635x285	45	0.11	3.6
EMP.6IE020	Elektrikli Izgara Düz Pleyt Electrical Grill Smooth Plate	600x635x285	58	0.17	7.2
EMP.6IE021	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Electrical Grill Ribbed Plate	600x635x285	58	0.17	7.2
EMP.6IE022	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Pleyt Electrical Grill Smooth+Ribbed Plate	600x635x285	58	0.17	7.2
EMP.6IE030	Elektrikli Izgara Düz Pleyt Electrical Grill Smooth Plate	900x635x285	87	0.24	10.8
EMP.6IE031	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Electrical Grill Ribbed Plate	900x635x285	87	0.24	10.8
EMP.6IE032	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Pleyt Electrical Grill Smooth+Ribbed Plate	900x635x285	87	0.24	10.8

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kontrol.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.
- Limit termostat.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic controller.
- Two seperate heating zones.
- Removable oil collection drawer.
- Easy to clean and hygienic.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.
- Limit thermostat.

EMP.6IE010 / EMP.6IE011
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.6IE020 / EMP.6IE021 / EMP.6IE022
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.6IE030 / EMP.6IE031 / EMP.6IE032
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

EMP.6IE010 / EMP.6IE011
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.6IE020 / EMP.6IE021 / EMP.6IE022
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.6IE030 / EMP.6IE031 / EMP.6IE032
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4

Düz / Smooth

Düz + Oluklu / Smooth + Ribbed

Komple Oluklu / Complete Ribbed

Snack Serisi
Snack Series

Elektrikli Izgaralar (Krom Pleyt)
Electrical Grills (Chrome Plate)

CHROME PLATE





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.6IE010-K	Elektrikli Izgara Düz Krom Pleyt Electrical Grill Smooth Chrome Plate	400x635x285	45	0.11	3.6
EMP.6IE011-K	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Electrical Grill Ribbed Plate	400x635x285	45	0.11	3.6
EMP.6IE020-K	Elektrikli Izgara Düz Krom Pleyt Electrical Grill Smooth Chrome Plate	600x635x285	58	0.17	7.2
EMP.6IE021-K	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt Electrical Grill Ribbed Chrome Plate	600x635x285	58	0.17	7.2
EMP.6IE022-K	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Krom Pleyt Electrical Grill Smooth+Ribbed Chrome Plate	600x635x285	58	0.17	7.2
EMP.6IE030-K	Elektrikli Izgara Düz Krom Pleyt Electrical Grill Smooth Chrome Plate	900x635x285	87	0.24	10.8
EMP.6IE031-K	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Electrical Grill Ribbed Plate	900x635x285	87	0.24	10.8
EMP.6IE032-K	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Krom Pleyt Electrical Grill Smooth+Ribbed Chrome Plate	900x635x285	87	0.24	10.8

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kontrol.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.
- Limit termostat.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic controller.
- Two seperate heating zones.
- Removable oil collection drawer.
- Easy to clean and hygienic.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.
- Limit thermostat.

EMP.6IE010-K / EMP.6IE011-K
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.6IE020-K / EMP.6IE021-K / EMP.6IE022-K
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.6IE030-K / EMP.6IE031-K / EMP.6IE032-K
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

EMP.6IE010-K / EMP.6IE011-K
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.6IE020-K / EMP.6IE021-K / EMP.6IE022-K
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.6IE030-K / EMP.6IE031-K / EMP.6IE032-K
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4

Düz / Smooth

Düz + Oluklu / Smooth + Ribbed

Komple Oluklu / Complete Ribbed





Bu ürün için lütfen 700 plus seri setalti dolaplari kullaniniz
Please use 700 plus serie cabinets for this product range.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.6LG010-S	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Grill	400x730x285	48	0.11	5.2
EMP.6LG020-S	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Grill	800x730x285	94	0.17	10.4
EMP.6LG030-S	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Grill	1200x730x285	137	0.25	15.6

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Buharlaştırma kabini sayesinde daha verimli pişirme.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma.
- Her brulör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Pik döküm ızgara.
- Üst tabla kalınlığı 1.5 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Steamer cabinet provides fertile cooking.
- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves with pilot.
- Two seperate heating zones.
- Piezo electric ignition system for each module.
- Cast iron plate.
- Top plate thickness 1.5 mm, body 1 mm stainless steel.



EMP.6LG010-S
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,55 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,60 kg/h

EMP.6LG020-S
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,10m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,20 kg/h

EMP.6LG030-S
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,65 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,80 kg/h

EMP.6LG010-S
- Gas Consumption (ng): 0,55 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,60 kg/h

EMP.6LG020-S
- Gas Consumption (ng): 1,10 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,20 kg/h

EMP.6LG030-S
- Gas Consumption (ng): 1,65 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,80 kg/h

Elektrikli Sulu Izgaralar
Electrical Vapor Grills



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.6LE010	Elektrikli Sulu Izgara Electrical Vapor Grill	400x600x290	27	0.11	3.75
EMP.6LE020	Elektrikli Sulu Izgara Electrical Vapor Grill	600x600x290	36	0.11	6.25
EMP.6LE030	Elektrikli Sulu Izgara Electrical Vapor Grill	800x600x290	46	0.24	8.75
EMP.6LE040	Elektrikli Sulu Izgara Electrical Vapor Grill	1200x600x290	57	0.25	13.75

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Buharlaştırma kabini sayesinde daha verimli pişirme.
- Kolay kaldırılabilir rezistanslar sayesinde kolay temizlik imkanı.
- Daha kısa sürede daha az enerji ile pişirme imkanı.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Steamer cabinet provides fertile cooking.
- Easy tilting heaters provide easy cleaning.
- Faster cooking with low energy.
- Easy to clean and hygienic.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.

EMP.6LE010
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.6LE020
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.6LE030
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.6LE040
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.6LE010
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.6LE020
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.6LE030
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.6LE040
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.6LG010	Gazlı Lavataşlı Izgara Gas Lavastone Grill	400x635x285	51	0.11	6.46
EMP.6LG020	Gazlı Lavataşlı Izgara Gas Lavastone Grill	600x635x285	72	0.17	12.9
EMP.6LG030	Gazlı Lavataşlı Izgara Gas Lavastone Grill	900x635x285	104	0.24	19.38



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma.
- Her brulör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves with pilot.
- Two seperate heating zones.
- Piezo electric ignition system for each module.
- Removable oil collection drawer.
- Easy to clean and hygienic.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.

EMP.6LG010
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,68 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,43 kg/h

EMP.6LG020
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,36 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,86 kg/h

EMP.6LG030
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,04 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,29 kg/h

EMP.6LG010
- Gas Consumption (ng): 0,68 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,43 kg/h

EMP.6LG020
- Gas Consumption (ng): 1,36 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,86 kg/h

EMP.6LG030
- Gas Consumption (ng): 2,04 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): (lpg): 1,29 kg/h

Elektrikli Makarna Haşlama - Patates Dinlendirme Üniteleri
Electrical Pasta Cooker - Chips Scuttle Units



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.6ME010	Elektrikli Makarna Haşlama Electrical Pasta Cooker	400x635x285	20	0.11	4.5	10

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kontrol.
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye musluğu ile su boşaltma.
- Taşan su tahliye sistemi.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic controller.
- Water filling tap.
- Discharge valve.
- Overflow drainage system.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.

EMP.6ME010
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.6ME010
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.6DE010	Patates Dinlendirme Ünitesi Chips Scuttle Unit	400x635x285	15	0.11	0.65	1/1x150

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kızartılmış patateslerin sıcak bekletilmesinde ve yağların süzülmesinde kullanılır.
- Infrared seramik ısıtıcı.
- Havuzda kızartma yağının süzülmesi için maksimum verim sağlayan özel form.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Operates in order to keep fries warm and drain oil.
- Infrared ceramic heater.
- Special form on the container, provides maximum efficiency in order to drain oil.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.

EMP.6DE010
- Elektrik Girişi: 230V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x1,5

EMP.6DE010
- Electric Input: 230V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x1,5



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.6SE010	Elektrikli Benmari Electrical Bainmarie	400x635x285	19	0.11	1.5
EMP.6SE020	Elektrikli Benmari Electrical Bainmarie	600x635x285	26	0.17	3

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kontrol.
- Tahliye musluğu.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

EMP.6SE010
- Kapasite; 1 adet 2/3 Gn + 2 adet 1/6 Gn

EMP.6SE020
- Kapasite; 1 adet 1/1 Gn + 2 adet 1/4 Gn

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic controller.
- Drainage valve.
- Easy to clean and hygienic.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.

EMP.6SE010
- Capacity; 1 piece of 2/3 Gn + 2 pieces of 1/6 Gn

EMP.6SE020
- Capacity; 1 piece 1/1 Gn + 2 pieces 1/4 Gn.

EMP.6SE010
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x1,5

EMP.6SE020
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

EMP.6SE010
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x1,5

EMP.6SE020
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5

Standart üretimimizde küvet bulunmamaktadır.
Standart product does not have containers.

Set Altı Tezgahlar
Undercounter Cabinets



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.TS010	Set Altı Tezgah 1 Kapaklı Undercounter Cabinet with 1 Door	400x635x565	18	0.15
EMP.TS020	Set Altı Tezgah 2 Kapaklı Undercounter Cabinet with 2 Doors	600x635x565	21	0.22
EMP.TS025	Set Altı Tezgah 2 Kapaklı Undercounter Cabinet with 2 Doors	800x635x565	26	0.25
EMP.TS030	Set Altı Tezgah 3 Kapaklı Undercounter Cabinet with 3 Doors	900x635x565	28	0.33



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.TS010-K	Set Altı Tezgah Kapaksız Undercounter Cabinet without Door	400x570x565	13	0.15
EMP.TS020-K	Set Altı Tezgah Kapaksız Undercounter Cabinet without Door	600x570x565	16	0.22
EMP.TS025-K	Set Altı Tezgah Kapaksız Undercounter Cabinet without Door	800x570x565	20	0.25
EMP.TS030-K	Set Altı Tezgah Kapaksız Undercounter Cabinet without Door	900x570x565	23	0.33

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Tezgahlar 60 seri cihazların altına kullanılabilecek uygun modüler ölçülerdedir.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Under-Set Counters are suitable to use under each kind of 60's serie equipments.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.6TN010	Ara Tezgah 1/2 Modül Worktop 1/2 Module	400x635x285	13	0.11
EMP.6TN020	Ara Tezgah 1/1 Modül Worktop 1/1 Module	600x635x285	20	0.17

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Tezgahlar 60 seri cihazların arasında kullanılabilecek uygun modüler ölçülerdedir.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Worktops are suitable to use between each kind of 60's serie equipments.
- Easy to clean and hygienic.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.



700 Plus Serisi
700 Plus Series

+PLUS



EMPERO

www.empero.com.tr

700 PLUS SERİSİ	700 PLUS SERIES
Tepenyaki Izgara	Teppanyaki Grill
Profesyonel Wok Ocağı	Professional Wok Cooker
Gazlı Ocaklar	Gas Cookers
Gazlı Wok Ocaklar	Gas Wok Cookers
Gazlı Set Altı Fırınlar	Undercounter Gas Ovens
Elektrikli Ocaklar (Yuvarlak Pleyt)	Electrical Cookers (Circle Plate)
Elektrikli Ocaklar (Kare Pleyt)	Electrical Cookers (Square Plate)
Elektrikli İndüksiyon Ocaklar	Electrical Induction Cookers
Elektrikli Ocaklar (Rus Tipi Pleyt)	Electrical Cookers (Russian Type Plate)
Elektrikli Set Altı Fırınlar	Electrical Undercounter Ovens
Elektrikli Fritözler	Electrical Fryers
Gazlı Fritözler	Gas Fryers
Gazlı Fritözler Dolaplı	Gas Fryers with Cupboard
Gazlı Izgaralar	Gas Grills
Gazlı Izgaralar (Krom Pleyt)	Gas Grills (Chrome Plate)
Elektrikli Izgaralar	Electrical Grills
Elektrikli Izgaralar (Krom Pleyt)	Electric Grills (Chrome Plate)
Gazlı Sulu Izgaralar	Gas Vapor Grills
Elektrikli Sulu Izgaralar	Electrical Vapor Grills
Gazlı Lavataşlı Izgaralar	Gas Lavastone Grills
Amerikan Gazlı Lavataşlı Izgaralar	American Gas Vapor Grills
Elektrikli Benmariler	Electrical Bainmaries
Elektrikli Makarna Haşlama - Patates Dinlendirme Üniteleri	Electrical Pasta Cooker - Chips Scuttle Units
Ara Tezgahlar	Worktops
Set Altı Tezgahlar	Undercounter Cabinets
Devrilir Tavalar	Tilting Pans
Kaynatma Tencereleri (İndirekt)	Boiling Pans (Indirect)
Cantilever Hat	Cantilever Line
Paslanmaz Alt Bazalar	Stainless Steel Bases



700 Plus Serisi
700 Plus Series

Tepenyaki Izgara
Teppanyaki Grill

NEW



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.7TY20	Tepenyaki Izgara Teppanyaki Grill	800x730x925	100	0,5	8,4
EMP.7TY30	Tepenyaki Izgara Teppanyaki Grill	1200x730x925	125	0.8	12,6

TEKNİK ÖZELLİKLER
- Krom pleyt pişirme yüzeyi.
- Bağımsız termostatik kontrol düğmeleri.
- Çıkarabilir yağ toplama haznesi.
- Kolay temizlenebilir hijyenik tasarım.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Çoklu brülör sistemi.
- Homojen ısı dağılımı sağlayan pişirme sistemi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS
- Chrome-plated cooking surface.
- Independent thermostatic control knobs.
- Removable grease collection tray.
- Easy-to-clean, hygienic design.
- Stainless steel body.
- Multi-burner system.
- Cooking system that ensures even heat distribution.

Profesyonel Wok Ocağı
Professional Wok Cooker

NEW



TEKNİK ÖZELLİKLER
- Paslanmaz çelik gövde.
- LPG VE NG Gazlı ısıtma sistemi.
-Üst tablada sürekli su verme özelliği
-Premix brülör sistemi. (Hava ve gaz karıştırarak yakma sistemi)
- Manuel kontrol düğmeleri.
- Entegre su musluğu.
- Su giriş bağlantısı.
- Sulu çalışma sistemine uygun tasarım.
- Su tahliye (drenaj) bağlantısı.
- Arka sıçrama önleyici panel.
- Havalandırma açıklıkları.
- Kolay temizlenebilir yüzey.
- Yüksek ısı çıkış kapasitesi 30 kw x 2
- Profesyonel wok pişirme için uygundur

TECHNICIAL SPECIFICATIONS
- Stainless steel body.
- LPG and natural gas heating system.
- Continuous Water Supply Function on the Upper Cooking Surface
-Premix burner system. (Combustion system that mixes air and gas)
- Manual control knobs.
- Built-in water faucet.
- Water inlet connection.
- Designed for wet operation.
- Water drain connection.
- Rear splash guard panel.
- Ventilation openings.
- Easy-to-clean surface.
- High heat output capacity: 30 kW x 2
- Suitable for professional wok cooking

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.7SWKG040	Profesyonel Wok Ocağı Professional Wok Cooker	810x1500x1345	136,5	1.63	60



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.7KG031	Gazlı Ocak 3 Brülörlü-Kuzineli Gas Cooker 3 Burners-With Oven	1200x730x850	125	0.74	36.5

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Dökme demir çift yanışlı brülörler.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.
- 2x2/1 Gn tepsi kapasiteli paslanmaz çelik fırın iç haznesi.
- Termostatik ayarlı fırın gaz ventilli.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve and thermocouple.
- Heavy duty top cast iron.
- Cast iron double burners.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.
- 2x2/1 Gn capacity, stainless steel internal chamber.
- For oven:temperature control with thermostatic gas valve.

Gazlı Ocaklar
Gas Cookers





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.7KG010	Gazlı Ocak 2 Brülörlü Gas Cooker 2 Burners	400x730x300	34	0.09	14.3
EMP.PLS.7KG020	Gazlı Ocak 4 Brülörlü Gas Cooker 4 Burners	800x730x300	69	0.18	28.66
EMP.PLS.7KG030	Gazlı Ocak 6 Brülörlü Gas Cooker 6 Burners	1200x730x300	101	0.26	43

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Dökme demir çift yanışlı brülörler.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve and thermocouple.
- Heavy duty top cast iron.
- Cast iron double burners.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



EMP.PLS.7KG010
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,51 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,19 kg/h

EMP.PLS.7KG020
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,03 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,38 kg/h

EMP.PLS.7KG030
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,55 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,57 kg/h

EMP.PLS.7KG010
- Gas Consumption (ng): 1,51 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,19 kg/h

EMP.PLS.7KG020
- Gas Consumption (ng): 3,03 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,38 kg/h

EMP.PLS.7KG030
- Gas Consumption (ng): 4,55 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 3,57 kg/h





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.7WK010	Gazlı Wok Ocağı 1 Brulörlü Gas Wok Cooker 1 Burner	400x730x300	40	0.09	18
EMP.PLS.7WK020	Gazlı Wok Ocağı 2 Brulörlü Gas Wok Cooker 2 Burners	800x730x300	76	0.18	36
EMP.PLS.7WK030	Gazlı Wok Ocağı 3 Brulörlü Gas Wok Cooker 3 Burners	1200x730x300	107	0.26	54

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Her brulör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Yüksek güçlü pik döküm brülörler yüksek sıcaklık sağlamaktadır.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve and thermocouple.
- Heavy duty top cast iron.
- Piezo electric ignition system for each burner.
- High power cast iron burners provide the high temperature that is aimed to be reached.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



EMP.PLS.7WK010
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,9 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,05 kg/h

EMP.PLS.7WK020
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,8 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,1 kg/h

EMP.PLS.7WK030
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 5,6 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,15 kg/h

EMP.PLS.7WK010
- Gas Consumption (ng): 1,9 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,05 kg/h

EMP.PLS.7WK020
- Gas Consumption (ng): 3,8 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,1 kg/h

EMP.PLS.7WK030
- Gas Consumption (ng): 5,6 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 3,15 kg/h

Gazlı Set Altı Fırınlar
Undercounter Gas Ovens





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.7FRG01	Gazlı Set Altı Fırın Undercounter Gas Oven	800x620x550	71	0.27	6.46
EMP.PLS.7FRG02	Gazlı Set Altı Fırın Undercounter Gas Oven	1200x620x550	83	0.41	6.46
EMP.PLS.7FRG03	Gazlı Set Altı Maxi Fırın Undercounter Gas Maxi Oven	1200x620x550	105	0.41	12.93

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- 2x2/1 Gn tepsi kapasiteli paslanmaz çelik fırın iç haznesi.
- Termostatik ayarlı fırın gaz ventilli.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas
- 2x2/1 Gn capacity, stainless steel internal chamber.
- For oven:temperature control with thermostatic gas valve.



EMP.PLS.7FRG01
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,68 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,43 kg/h

EMP.PLS.7FRG02
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,68m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,43 kg/h

EMP.PLS.7FRG03
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,36 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,87 kg/h

EMP.PLS.7FRG01
- Gas Consumption (ng): 0,68 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,43 kg/h

EMP.PLS.7FRG02
- Gas Consumption (ng): 0,68 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,43 kg/h

EMP.PLS.7FRG03
- Gas Consumption (ng): 1,36 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,87 kg/h





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.7KE010-Y	Elektrikli Ocak 2 Yuvarlak Pleytli Electrical Cooker 2 Circle Plates	400x730x300	31	0.09	4
EMP.PLS.7KE020-Y	Elektrikli Ocak 4 Yuvarlak Pleytli Electrical Cooker 4 Circle Plates	800x730x300	55	0.18	8
EMP.PLS.7KE030-Y	Elektrikli Ocak 6 Yuvarlak Pleytli Electrical Cooker 6 Circle Plates	1200x730x300	78	0.26	12

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 6 kademeli şalter.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 6 position switches.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



EMP.PLS.7KE010-Y
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

EMP.PLS.7KE020-Y
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7KE030-Y
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

EMP.PLS.7KE010-Y
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5

EMP.PLS.7KE020-Y
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7KE030-Y
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4

Yuvarlak Pleyt / Circle Plate
- Ø 220 mm

700 Plus Serisi
700 Plus Series

Elektrikli Ocaklar (Kare Pleyt)
Electrical Cookers (Square Plate)





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.7KE010	Elektrikli Ocak 2 Kare Pleytli Electrical Cooker 2 Square Plates	400x730x300	33	0.09	4.5
EMP.PLS.7KE020	Elektrikli Ocak 4 Kare Pleytli Electrical Cooker 4 Square Plates	800x730x300	57	0.18	9
EMP.PLS.7KE030	Elektrikli Ocak 6 Kare Pleytli Electrical Cooker 6 Square Plates	1200x730x300	80	0.26	13.5

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 6 kademeli şalter.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 6 position switches.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



EMP.PLS.7KE010
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

EMP.PLS.7KE020
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7KE030
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7KE010
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5

EMP.PLS.7KE020
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7KE030
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

Kare Pleyt / Square Plate
- 220x220 mm



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.7IND010	Elektrikli İndüksiyon Ocak 2'li Electrical Induction Cooker 2	400x730x300	28	0.09	6
EMP.PLS.7IND020	Elektrikli İndüksiyon Ocak 4'lü Electrical Induction Cooker 4	800x730x300	48	0.18	12
EMP.PLS.7IND030	Elektrikli İndüksiyon Ocak 6'lı Electrical Induction Cooker 6	1200x730x300	77	0.26	18

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Cam pişirme yüzeyi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Glass cooking surface.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.PLS.7IND010
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

EMP.PLS.7IND020
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

EMP.PLS.7IND030
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

EMP.PLS.7IND010
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5

EMP.PLS.7IND020
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4

EMP.PLS.7IND030
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4

700 Plus Serisi
700 Plus Series

Elektrikli Ocaklar (Rus Tipi Pleyt)
Electrical Cookers (Russian Type Plate)





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.7KE010-P	Elektrikli Ocak 2 Rus Tipi Pleytli Electrical Cooker 2 Russian Type Plates	400x730x300	50	0.09	5,6
EMP.PLS.7KE020-P	Elektrikli Ocak 4 Rus Tipi Pleytli Electrical Cooker 4 Russian Type Plates	800x730x300	92	0.18	11,2
EMP.PLS.7KE030-P	Elektrikli Ocak 6 Rus Tipi Pleytli Electrical Cooker 6 Russian Type Plates	1200x730x300	125	0.26	16,8

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 3 kademeli şalter.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7KE010-P
- Elektrik Girişi: 400V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

EMP.PLS.7KE020-P
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7KE030-P
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 3 position switches.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.PLS.7KE010-P
- Electric Input: 400V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5

EMP.PLS.7KE020-P
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7KE030-P
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4





Rus Tipi Pleyt / Russian Type Plate
- 310x290 mm





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.7FRE01	Elektrikli Set Altı Fırın Electrical Undercounter Oven	800x620x550	70	0.27	9
EMP.PLS.7FRE02	Elektrikli Set Altı Fırın Electrical Undercounter Oven	1200x620x550	80	0.41	9
EMP.PLS.7FRE03	Elektrikli Set Altı Maxi Fırın Electrical Undercounter Maxi Oven	1200x620x550	98	0.41	15

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 2 x Gn 2/1 tepsi kapasiteli paslanmaz çelik fırın iç haznesi.

EMP.PLS.7FRE01
- İç ölçüleri : 571x665x270
(2/1 gn küvet 650x530 tel raf konulmaktadır)

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 2 x Gn 2/1 capacity,stainless steel internal room.

EMP.PLS.7FRE01
- Interior dimensions : 571x665x270
(2/1 gn container 650x530 wire shelf is placed)



EMP.PLS.7FRE01
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7FRE02
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7FRE03
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7FRE01
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7FRE02
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7FRE03
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

Elektrikli Fritözler
Electrical Fryers





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.PLS.7FE010	Elektrikli Fritöz Electrical Fryer	400x730x300	27	0.09	10.5	14
EMP.PLS.7FE020	Elektrikli Fritöz Electrical Fryer	800x730x300	44	0.18	21	14+14

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kontrol.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Hareketli ısıtıcılar kolay temizlik imkanı sağlar.
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic control.
- Stainless steel baskets.
- Moving heaters provide easy cleaning.
- Safe oil drainage from the bottom via valve.
- Safety thermostat for overheating protection.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



EMP.PLS.7FE010
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7FE020
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7FE010
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7FE020
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.PLS.7FE010-D	Elektrikli Fritöz Dolaplı Electrical Fryer With Cupboard	400x730x850	44	0.09	10.5	14
EMP.PLS.7FE020-D	Elektrikli Fritöz Dolaplı Electrical Fryer With Cupboard	800x730x850	70	0.18	21	14+14

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kontrol.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Hareketli ısıtıcılar kolay temizlik imkanı sağlar.
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic control.
- Stainless steel baskets.
- Moving heaters provide easy cleaning.
- Safe oil drainage from the bottom via valve.
- Safety thermostat for overheating protection.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.PLS.7FE010-D
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7FE020-D
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7FE010-D
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7FE020-D
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

700 Plus Serisi
700 Plus Series

Gazlı Fritözler
Gas Fryers



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.PLS.7FG010-S	Gazlı Fritöz Gas Fryer	400x730x300	63	0.09	4.34	12
EMP.PLS.7FG020-S	Gazlı Fritöz Gas Fryer	800x730x300	113	0.18	8.67	12+12

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Boşaltma borusu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Stainless steel baskets.
- Magnet safety gas valve and thermocouple.
- Safe oil drainage from the bottom via valve.
- Safety thermostat for overheating protection.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



EMP.PLS.7FG010-S
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,84 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,91 kg/h

EMP.PLS.7FG020-S
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,68 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,82 kg/h

EMP.PLS.7FG010-S
- Gas Consumption (ng): 1,84 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,91 kg/h

EMP.PLS.7FG020-S
- Gas Consumption (ng): 3,68 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,82 kg/h



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.PLS.7FG010	Gazlı Fritöz Dolaplı Gas Fryer With Cupboard	400x700x850	63	0.09	17.41	16
EMP.PLS.7FG020	Gazlı Fritöz Dolaplı Gas Fryer With Cupboard	800x730x850	113	0.18	34.82	16+16

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Boşaltma borusu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Stainless steel baskets.
- Magnet safety gas valve and thermocouple.
- Safe oil drainage from the bottom via valve.
- Safety thermostat for overheating protection.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.PLS.7FG010
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,84 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,91 kg/h

EMP.PLS.7FG020
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,68 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,82 kg/h

EMP.PLS.7FG010
- Gas Consumption (ng): 1,84 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,91 kg/h

EMP.PLS.7FG020
- Gas Consumption (ng): 3,68 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,82 kg/h

700 Plus Serisi
700 Plus Series

Gazlı Izgaralar
Gas Grills





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.7IG010	Gazlı Izgara Düz Pleyt Gas Grill Smooth Plate	400x730x300	51	0.09	8.67
EMP.PLS.7IG011	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt Gas Grill Ribbed Plate	400x730x300	51	0.09	8.67
EMP.PLS.7IG020	Gazlı Izgara Düz Pleyt Gas Grill Smooth Plate	800x730x300	90	0.18	17.34
EMP.PLS.7IG021	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt Gas Grill Ribbed Plate	800x730x300	90	0.18	17.34
EMP.PLS.7IG022	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt Gas Grill Smooth+Ribbed Plate	800x730x300	90	0.18	17.34
EMP.PLS.7IG030	Gazlı Izgara Düz Pleyt Gas Grill Smooth Plate	1200x730x300	133	0.24	26
EMP.PLS.7IG031	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt Gas Grill Ribbed Plate	1200x730x300	133	0.24	26
EMP.PLS.7IG032	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt Gas Grill Smooth+Ribbed Plate	1200x730x300	133	0.24	26

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma.
- Her brülör için piezo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve and pilot flame.
- Two seperate heating zones.
- Piezo electric ignition system for each burner.
- Removable oil collection drawer.
- Stainless steel body.



EMP.PLS.7IG010 / EMP.PLS.7IG011
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,91 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,51 kg/h

EMP.PLS.7IG020 / EMP.PLS.7IG021 / EMP.PLS.7IG022
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,83 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,02 kg/h

EMP.PLS.7IG030 / EMP.PLS.7IG031 / EMP.PLS.7IG032
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,74 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,53 kg/h

EMP.PLS.7IG010 / EMP.PLS.7IG011
- Gas Consumption (ng): 0,91 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,51 kg/h

EMP.PLS.7IG020 / EMP.PLS.7IG021 / EMP.PLS.7IG022
- Gas Consumption (ng): 1,83 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,02 kg/h

EMP.PLS.7IG030 / EMP.PLS.7IG031 / EMP.PLS.7IG032
- Gas Consumption (ng): 2,74 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,53 kg/h

Düz / Smooth

Düz + Oluklu / Smooth + Ribbed

Komple Oluklu / Complete Ribbed

CE



CHROME PLATE

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.7IG010-K	Gazlı Izgara Düz Krom Pleyt Gas Grill Smooth Chrome Plate	400x730x300	51	0.09	8.67
EMP.PLS.7IG011-K	Gazlı Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt Gas Grill Ribbed Chrome Plate	400x730x300	51	0.09	8.67
EMP.PLS.7IG020-K	Gazlı Izgara Düz Krom Pleyt Gas Grill Smooth Chrome Plate	800x730x300	90	0.18	17.34
EMP.PLS.7IG021-K	Gazlı Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt Gas Grill Ribbed Chrome Plate	800x730x300	90	0.18	17.34
EMP.PLS.7IG022-K	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Krom Pleyt Gas Grill Smooth+Ribbed Chrome Plate	800x730x300	90	0.18	17.34
EMP.PLS.7IG030-K	Gazlı Izgara Düz Krom Pleyt Gas Grill Smooth Chrome Plate	1200x730x300	133	0.24	26
EMP.PLS.7IG031-K	Gazlı Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt Gas Grill Ribbed Chrome Plate	1200x730x300	133	0.24	26
EMP.PLS.7IG032-K	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Krom Pleyt Gas Grill Smooth+Ribbed Chrome Plate	1200x730x300	133	0.24	26

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma.
- Her brülör için piezo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve and pilot flame.
- Two seperate heating zones.
- Piezo electric ignition system for each burner.
- Removable oil collection drawer.
- Stainless steel body.



EMP.PLS.7IG010-K / EMP.PLS.7IG011-K
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,75 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,52 kg/h

EMP.PLS.7IG020-K / EMP.PLS.7IG021-K / EMP.PLS.7IG022-K
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,50 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,04 kg/h

EMP.PLS.7IG030-K / EMP.PLS.7IG031-K / EMP.PLS.7IG032-K
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,15 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,56 kg/h

EMP.PLS.7IG010-K / EMP.PLS.7IG011-K
- Gas Consumption (ng): 0,75 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,52 kg/h

EMP.PLS.7IG020-K / EMP.PLS.7IG021-K / EMP.PLS.7IG022-K
- Gas Consumption (ng): 1,50 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,04 kg/h

EMP.PLS.7IG030-K / EMP.PLS.7IG031-K / EMP.PLS.7IG032-K
- Gas Consumption (ng): 2,15 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,56 kg/h

Düz / Smooth

Düz + Oluklu / Smooth + Ribbed

Komple Oluklu / Complete Ribbed

Elektrikli Izgaralar
Electrical Grills





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.7IE010	Elektrikli Izgara Düz Pleyt Electrical Grill Smooth Plate	400x730x300	55	0.09	4.2
EMP.PLS.7IE011	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Electrical Grill Ribbed Plate	400x730x300	55	0.09	4.2
EMP.PLS.7IE020	Elektrikli Izgara Düz Pleyt Electrical Grill Smooth Plate	800x730x300	97	0.18	8.4
EMP.PLS.7IE021	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Electrical Grill Ribbed Plate	800x730x300	97	0.18	8.4
EMP.PLS.7IE022	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Pleyt Electrical Grill Smooth+Ribbed Plate	800x730x300	97	0.18	8.4
EMP.PLS.7IE030	Elektrikli Izgara-Düz Pleyt Electrical Grill Smooth Plate	1200x730x300	138	0.24	12.6
EMP.PLS.7IE031	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Electrical Grill Ribbed Plate	1200x730x300	138	0.24	12.6
EMP.PLS.7IE032	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Pleyt Electrical Grill Smooth+Ribbed Plate	1200x730x300	138	0.24	12.6

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kumanda.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7IE010 / EMP.PLS.7IE011
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7IE020 / EMP.PLS.7IE021 / EMP.PLS.7IE022
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7IE030 / EMP.PLS.7IE031 / EMP.PLS.7IE032
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic control.
- Two seperate heating zones.
- Removable oil collection drawer.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.PLS.7IE010 / EMP.PLS.7IE011
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7IE020 / EMP.PLS.7IE021 / EMP.PLS.7IE022
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7IE030 / EMP.PLS.7IE031 / EMP.PLS.7IE032
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5



Düz / Smooth

Düz + Oluklu / Smooth + Ribbed

Komple Oluklu / Complete Ribbed

CE





CHROME PLATE

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.7IE010-K	Elektrikli Izgara Düz Krom Pleyt Electrical Grill Smooth Chrome Plate	400x730x300	55	0.09	4.2
EMP.PLS.7IE011-K	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt Electrical Grill Ribbed Chrome Plate	400x730x300	55	0.09	4.2
EMP.PLS.7IE020-K	Elektrikli Izgara Düz Krom Pleyt Electrical Grill Smooth Chrome Plate	800x730x300	97	0.18	8.4
EMP.PLS.7IE021-K	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt Electrical Grill Ribbed Chrome Plate	800x730x300	97	0.18	8.4
EMP.PLS.7IE022-K	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Krom Pleyt Electrical Grill Smooth+Ribbed Chrome Plate	800x730x300	97	0.18	8.4
EMP.PLS.7IE030-K	Elektrikli Izgara Düz Krom Pleyt Electrical Grill Smooth Chrome Plate	1200x730x300	138	0.24	12.6
EMP.PLS.7IE031-K	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt Electrical Grill Ribbed Chrome Plate	1200x730x300	138	0.24	12.6
EMP.PLS.7IE032-K	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Krom Pleyt Electrical Grill Smooth+Ribbed Chrome Plate	1200x730x300	138	0.24	12.6

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kumanda.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic control.
- Two seperate heating zones.
- Removable oil collection drawer.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



EMP.PLS.7IE010-K / EMP.PLS.7IE011-K
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7IE020-K / EMP.PLS.7IE021-K / EMP.PLS.7IE022-K
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7IE030-K / EMP.PLS.7IE031-K / EMP.PLS.7IE032-K
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7IE010-K / EMP.PLS.7IE011-K
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7IE020-K / EMP.PLS.7IE021-K / EMP.PLS.7IE022-K
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7IE030-K / EMP.PLS.7IE031-K / EMP.PLS.7IE032-K
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

Düz / Smooth

Düz + Oluklu / Smooth + Ribbed

Komple Oluklu / Complete Ribbed

700 Plus Serisi
700 Plus Series

Gazlı Sulu Izgaralar
Gas Vapor Grills

CE





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.7LG010-S	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Grill	400x730x300	57	0.09	5.80
EMP.PLS.7LG020-S	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Grill	800x730x300	98	0.18	11.60
EMP.PLS.7LG030-S	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Grill	1200x730x300	143	0.26	17.40

TEKNİK ÖZELLİKLER

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

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Steamer cabinet provides fertile cooking.
- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve and pilot flame.
- Two seperate heating zones.
- Piezo electric ignition system for each burner.
- Cast iron grills.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



EMP.PLS.7LG010-S
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,61 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,60 kg/h

EMP.PLS.7LG020-S
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,23 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,20 kg/h

EMP.PLS.7LG030-S
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,84 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,80 kg/h

EMP.PLS.7LG010-S
- Gas Consumption (ng): 0,61 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,60 kg/h

EMP.PLS.7LG020-S
- Gas Consumption (ng): 1,23 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,20 kg/h

EMP.PLS.7LG030-S
- Gas Consumption (ng): 1,84 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,80 kg/h





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.7LE010	Elektrikli Sulu Izgara Electrical Vapor Grill	400x730x300	31	0.09	3.75
EMP.PLS.7LE020	Elektrikli Sulu Izgara Electrical Vapor Grill	800x730x300	45	0.18	8.75
EMP.PLS.7LE030	Elektrikli Sulu Izgara Electrical Vapor Grill	1200x730x300	66	0.26	13.75

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Buharlaştırma kabini sayesinde daha verimli pişirme.
- Kolay kaldırılabilir rezistanslar sayesinde kolay temizlik imkanı.
- Daha kısa sürede daha az enerji ile pişirme imkanı.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Steamer cabinet provides fertile cooking.
- Easy tilting heaters provide easy cleaning.
- Faster cooking with low energy.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



EMP.PLS.7LE010
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7LE020
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7LE030
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7LE010
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7LE020
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7LE030
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

Gazlı Lavataşlı Izgaralar
Gas Lavastone Grills





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.7LG010	Gazlı Lavataşlı Izgara Gas Lavastone Grill	400x730x300	55	0.09	8.67
EMP.PLS.7LG020	Gazlı Lavataşlı Izgara Gas Lavastone Grill	800x730x300	105	0.18	17.34
EMP.PLS.7LG030	Gazlı Lavataşlı Izgara Gas Lavastone Grill	1200x730x300	143	0.24	26

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma.
- Her brülör için piezo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Safety gas valve and pilot flame.
- Two seperate heating zones.
- Piezo electric ignition system for each burner.
- Removable oil collection drawer.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



EMP.PLS.7LG010
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,91 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,51 kg/h

EMP.PLS.7LG020
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,82 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,02 kg/h

EMP.PLS.7LG030
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,73 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,54 kg/h

EMP.PLS.7LG010
- Gas Consumption (ng): 0,91 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,51 kg/h

EMP.PLS.7LG020
- Gas Consumption (ng): 1,82 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,02 kg/h

EMP.PLS.7LG030
- Gas Consumption (ng): 2,73 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,54 kg/h


EMP.PLS.US-P

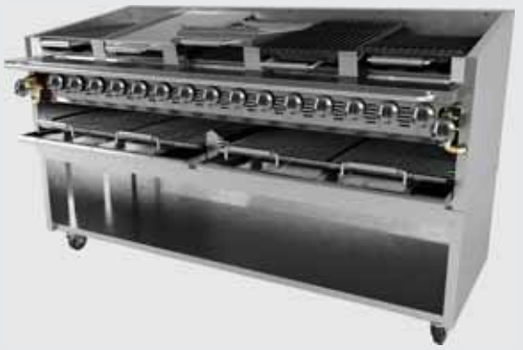

EMP.PLS.US-G


EMP.PLS.US-K


EMP.PLS.US-I







Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.US-1	Amerikan Gazlı Izgara American Gas Grill	800x920x1100	160	0.09	24.2
EMP.PLS.US-2	Amerikan Gazlı Izgara American Gas Grill	1160x920x1100	230	0.18	36.2
EMP.PLS.US-3	Amerikan Gazlı Izgara American Gas Grill	1520x920x1100	300	0.18	48,2
EMP.PLS.US-4	Amerikan Gazlı Izgara American Gas Grill	1880x920x1100	370	0.18	60,2
EMP.PLS.US-P	Pleyt Izgara Aparatı Pleyt Grill Part	355x690x109	13	0.02	
EMP.PLS.US-K	Şiş Aparatı Kebab Skewer Part	350x566x62	11	0.01	
EMP.PLS.US-G	Döküm Izgara Aparatı Cast Grill Part	350x705x53	15	0.01	
EMP.PLS.US-I	Izgara Aparatı Grill Part	350x705x53	15	0.01	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ağır kullanım için uygun yüksek pişirme verimliliği.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde çok bölgeli ısıtma.
- Pik döküm brülör şapkası.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- High cooking efficiency, suitable for heavy use.
- Ability to work with LPG and Ng
- Magnet safety valve and piloted taps.
- Multi-zone heating in full modules.
- Cast iron burner cap.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



EMP.PLS.US-1
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,91 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,51 kg/h

EMP. PLS.US-2
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,82 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,02 kg/h

EMP.PLS.US-1
- Gas Consumption (ng): 0,91 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,51 kg/h

EMP. PLS.US-2
- Gas Consumption (ng): 1,82 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,02 kg/h

700 Plus Serisi
700 Plus Series

Elektrikli Benmariler
Electrical Bainmaries





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.7SE010	Elektrikli Benmari Electrical Bainmarie	400x730x300	24	0.09	1.5
EMP.PLS.7SE020	Elektrikli Benmari Electrical Bainmarie	800x730x300	40	0.18	3

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kumanda.
- Tahliye musluğu.
- Su alma musluğu.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7SE010
- Kapasite; 1 adet 1/1 Gn

EMP.PLS.7SE020
- Kapasite; 2 adet 1/1 Gn.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic control.
- Drainage valve.
- Water inlet valve.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.PLS.7SE010
- Capacity; 1 piece 1/1 Gn.

EMP.PLS.7SE020
- Capacity; 2 pieces 1/1 Gn.



EMP.PLS.7SE010
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

EMP.PLS.7SE020
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

EMP.PLS.7SE010
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5

EMP.PLS.7SE020
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5

Standart üretimimizde küvet bulunmamaktadır.
Standard product does not have containers.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.PLS.7ME010	Elektrikli Makarna Haşlama Electrical Pasta Cooker	400x730x300	36	0.09	10.5	10.5

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kontrol.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye musluğu ile su boşaltma.
- Taşan su tahliye sistemi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic control.
- Stainless steel baskets.
- Water filling tap.
- Discharge valve.
- Overflow drainage system.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.PLS.7ME010
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.7ME010
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn/mm)
EMP.PLS.7DE010	Patates Dinlendirme Ünitesi Chips Scuttle Unit	400x730x300	21	0.09	0.65	1/1-150

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kızartılmış patateslerin sıcak bekletilmesinde ve yağların süzülmesinde kullanılır.
- Infrared seramik ısıtıcı.
- Havuzda kızartma yağının süzülmesi için maksimum verim sağlayan özel form.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

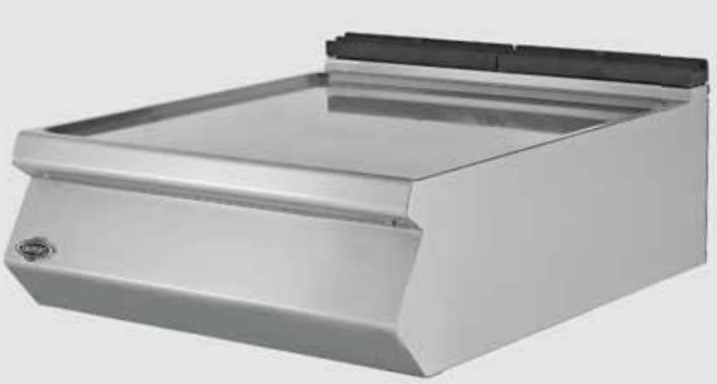
- Operates in order to keep fries warm and drain oil.
- Infrared ceramic heater.
- Special form on the container, provides maximum efficiency in order to drain oil.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.PLS.7DE010
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x1,5

EMP.PLS.7DE010
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x1,5

Ara Tezgahlar
Worktops





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.PLS.7TN010	Ara Tezgah 1/2 Modül Worktop 1/2 Module	400x730x300	18	0.09
EMP.PLS.7TN020	Ara Tezgah 1/1 Modül Worktop 1/1 Module	800x730x300	26	0.18

TEKNİK ÖZELLİKLER

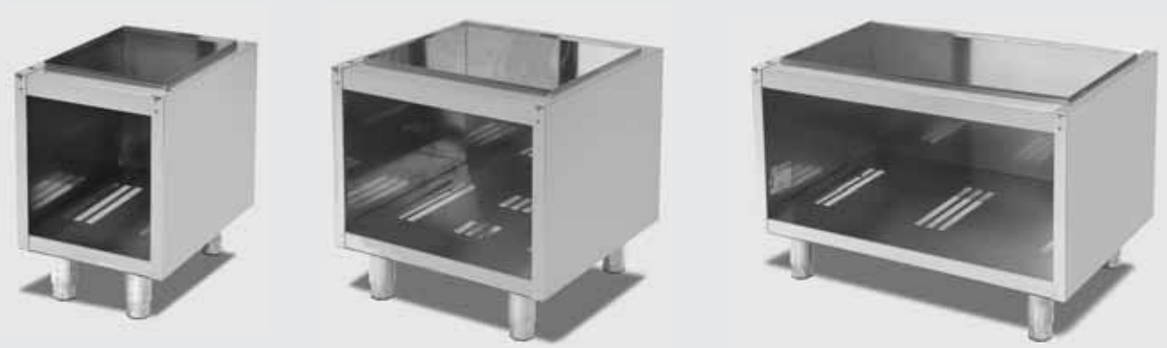
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Tezgahlar 70 seri cihazların arasında kullanılabilecek uygun ölçülerdedir.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Easy to clean and hygienic.
- Worktops are suitable to use between each kind of 70's serie equipments.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.PLS.7TS010	Set Altı Tezgah 1 Kapaklı Undercounter Cabinet with 1 Door	400x620x550	17	0.09
EMP.PLS.7TS020	Set Altı Tezgah 2 Kapaklı Undercounter Cabinet with 2 Doors	800x620x550	28	0.18
EMP.PLS.7TS030	Set Altı Tezgah 3 Kapaklı Undercounter Cabinet with 3 Doors	1200x620x550	37	0.26



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.PLS.7TS010-K	Set Altı Tezgah Kapaksız Undercounter Cabinet without Door	400x620x550	14	0.09
EMP.PLS.7TS020-K	Set Altı Tezgah Kapaksız Undercounter Cabinet without Door	800x620x550	16	0.18
EMP.PLS.7TS030-K	Set Altı Tezgah Kapaksız Undercounter Cabinet without Door	1200x620x550	18	0.26

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Tezgahlar 70 seri cihazların altına kullanılabilecek uygun modüler ölçülerdedir.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Under-Set Counters are suitable to use under each kind of 70's serie equipments.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

Devrilir Tavalar
Tilting Pans





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.PLS.DTG.50	Gazlı Devrilir Tava Gas Tilting Pan	800x730x850	116	0.70	11.20	50
EMP.PLS.DTE.50	Elektrikli Devrilir Tava Electrical Tilting Pan	800x730x850	120	0.70	9	50

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Manuel kaldırma mekanizması.
- Karşı ağırlıklı kapak.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.DTG.50
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli termokulp ve termostat.

EMP.PLS.DTE.50
- Limit termostat.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Manuel lift system.
- Counterweighted hinged lid.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.PLS.DTG.50
- Lpg or Natural Gas.
- Safety gas valve thermocouple and thermostat.

EMP.PLS.DTE.50
- Limit thermostat.

EMP.PLS.DTG.50
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,18 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg):0,68 kg/h

EMP.PLS.DTE.50
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.DTG.50
- Gas Consumption (ng): 1,18 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,68 kg/h

EMP.PLS.DTE.50
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.PLS.KTG.70	Gazlı Kaynatma Tenceresi Gas Boiling Pan	800x730x850	105	0.70	11.20	70
EMP.PLS.KTE.70	Elektrikli Kaynatma Tenceresi Electrical Boiling Pan	800x730x850	98	0.70	15	70

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Aşırı basınç valfi ve manometre.
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye musluğu.
- Karşı ağırlıklı kapak.
- Çift cidarlı ceket.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.KTG.70
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli termokulp ve termostat.

EMP.PLS.KTE.70
- Limit termostat.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Over pressure safety valve and manometer.
- Water inlet valve.
- Drainage valve.
- Counterweighted hinged lid.
- Double jacket pan.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.PLS.KTG.70
- Lpg or Natural Gas.
- Safety gas valve thermocouple and thermostat.

EMP.PLS.KTE.70
- Limit thermostat.

EMP.PLS.KTG.70
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,18 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg):0,98 kg/h

EMP.PLS.KTE.70
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

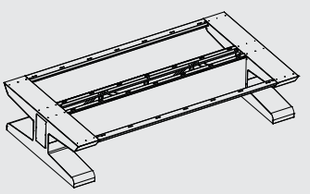
EMP.PLS.KTG.70
- Gas Consumption (ng): 1,18 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,98 kg/h

EMP.PLS.KTE.70
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4

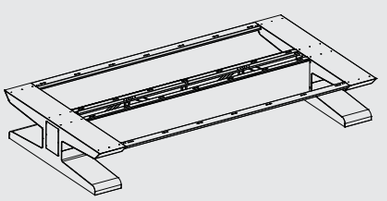
Cantilever Hat
Cantilever Line



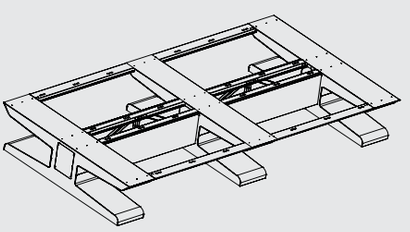
Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.PLS.7CTV240	Cantilever Hat Cantilever Line	2400x1370x550



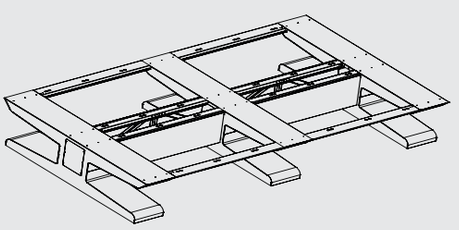
Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.PLS.7CTV280	Cantilever Hat Cantilever Line	2800x1370x550



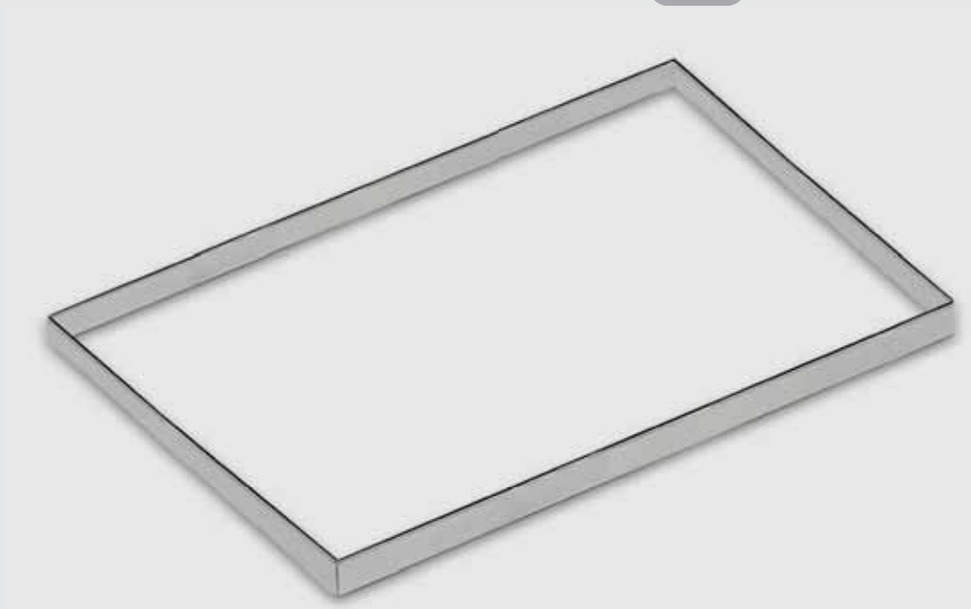
Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.PLS.7CTV320	Cantilever Hat Cantilever Line	3200x1370x550



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.PLS.7CTV360	Cantilever Hat Cantilever Line	3600x1370x550



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.PLS.7CTV400	Cantilever Hat Cantilever Line	4000x1370x550



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.PLS.7SBP240	Paslanmaz Alt Baza 240 cm Stainless Steel Frame 240 cm	2400x1370x550
EMP.PLS.7SBP280	Paslanmaz Alt Baza 280 cm Stainless Steel Frame 280 cm	2800x1370x550
EMP.PLS.7SBP320	Paslanmaz Alt Baza 320 cm Stainless Steel Frame 320 cm	3200x1370x550
EMP.PLS.7SBP360	Paslanmaz Alt Baza 360 cm Stainless Steel Frame 360 cm	3600x1370x550
EMP.PLS.7SBP400	Paslanmaz Alt Baza 400 cm Stainless Steel Frame 400 cm	4000x1370x550


EMPERO

900 Plus Serisi
900 Plus Series

+PLUS



EMPERO

www.empero.com.tr

900 PLUS SERİSİ	900 PLUS SERIES
Gazlı Kuzine Fırınlı	Gas Range with Oven
Yer Ocakları	Floor Cookers
Gazlı Ocaklar	Gas Cookers
Gazlı Wok Ocaklar	Gas Wok Cookers
Gazlı Set Altı Fırınlar	Undercounter Gas Ovens
Elektrikli Ocaklar (Kare Pleytli)	Electrical Cookers (with Square Plates)
Elektrikli İndüksiyon Ocaklar	Electrical Induction Cookers
Elektrikli Ocaklar (Rus Tipi Pleyt)	Electrical Cookers (Russian Type Plate)
Elektrikli Set Altı Fırınlar	Electrical Undercounter Ovens
Patates Dinlendirme Üniteleri	Chips Scuttle Units
Asansörlü Hızlı Pişirme Fritözleri (Yağ Filtreli)	with Lift Fast Cooking Fryers (with Oil Filter)
Elektrikli Fritözler	Electrical Fryers
Gazlı Fritözler	Gas Fryers
Gazlı Izgaralar	Gas Grills
Gazlı Izgaralar (Krom Pleyt)	Gas Grills (Chrome Plate)
Elektrikli Izgaralar	Electrical Grills
Elektrikli Izgaralar (Krom Pleyt)	Electrical Grills (Chrome Plate)
Gazlı Sulu Izgaralar	Gas Vapor Grills
Gazlı Lavataşlı Izgaralar	Gas Lavastone Grills
Elektrikli Makarna Haşlama - Patates Dinlendirme Üniteleri	Electrical Pasta Cooker - Chips Scuttle Units
Elektrikli Benmariler	Electrical Bainmaries
Ara Tezgahlar	Worktops
Set Altı Tezgahlar	Undercounter Cabinets
Gazlı Devrilir Tavalar	Gas Tilting Pans
Elektrikli Devrilir Tavalar	Electrical Tilting Pans
Gazlı Kaynatma Tencereleri (İndirekt)	Gas Boiling Pans (Indirect)
Elektrikli Kaynatma Tencereleri (İndirekt)	Electrical Boiling Pans (Indirect)
Cantilever Hat	Cantilever Line
Paslanmaz Alt Bazalar	Stainless Steel Bases



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.9KG.021	Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Brülörlü Gas Range with Oven 4 Burners	1000x1000x850	155	0.85	40

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- 2xGN 2/1 tepsi kapasiteli paslanmaz çelik fırın haznesi.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- 2xGN 2/1 capacity, stainless steel internal chamber.
- Magnet safety valves.
- Heavy duty top cast iron.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



EMP.9KG.021
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,23 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,13 kg/h

EMP.9KG.021
- Gas Consumption (ng): 4,23 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 3,13 kg/h

900 Plus Serisi
900 Plus Series

Yer Ocakları
Floor Cookers



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.YRG.60	2 Yanışlı Gazlı Yer Ocağı 2 Rings Floor Type Gas Cooker	600x800x500	60	0.24	27.24
EMP.YRG.80	4 Yanışlı Gazlı Yer Ocağı 4 Rings Floor Type Gas Cooker	700x915x560	80	0.35	31.25

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves.
- Heavy duty top cast iron.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.YRG.60
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,88 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,42 kg/h

EMP.YRG.80
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,30 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,48 kg/h

EMP.YRG.60
- Gas Consumption (ng): 2,88 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,42 kg/h

EMP.YRG.80
- Gas Consumption (ng): 3,30 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,48 kg/h



4 Yanışlı Yüksek Güç Brulör
4 Rings High Power Burner



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.YRE.60	Elektrikli Yer Ocağı Floor Type Electrical Cooker	600x800x500	60	0.24	4
EMP.YRE.80	Elektrikli Yer Ocağı Floor Type Electrical Cooker	600x800x500	60	0.24	7

TEKNİK ÖZELLİKLER
- 6 Kademeli şalter.

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

TECHNICIAL SPECIFICATIONS
- 6 stage switch.

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.9KG020-O	Gazlı Ocak Kapalı Döküm Gas Cooker Solid Top	800x900x285	94	0.21	11.20

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- 16 mm üst döküm tabla.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Piezzo çakmak ile kontrol.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve .
- 16 mm top cast plate.
- Stainless steel body.
- Piezo electric ignition system.
- Easy to clean and hygienic.



EMP.PLS.9KG020-O
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,18 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,68 kg/h

EMP.PLS.9KG020-O
- Gas Consumption (ng): 1,18 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,68 kg/h



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.9YRG80	Gazlı Ocak 4 Yanışlı Gas Cooker 4 Rings	800x900x300	76	0.21	31.25

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Paslanmaz çelik gövde.
- 4 Yanışlı Brulör.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves.
- Heavy duty top cast iron.
- Stainless steel body.
- 4 Ring high power burner.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



4 Yanışlı Yüksek Güç Brulör
4 Rings High Power Burner

EMP.PLS.9YRG80
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,30 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,25 kg/h

EMP.PLS.9YRG80
- Gas Consumption (ng): 3,30 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,25 kg/h

Gazlı Ocaklar
Gas Cookers



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.9KG010	Gazlı Ocak 2 Brülörlü Gas Cooker 2 Burners	400x900x300	44	0.11	17.48
EMP.PLS.9KG020	Gazlı Ocak 4 Brülörlü Gas Cooker 4 Burners	800x900x300	82	0.22	34.97
EMP.PLS.9KG030	Gazlı Ocak 6 Brülörlü Gas Cooker 6 Burners	1200x900x300	127	0.32	52.45

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas
- Magnet safety valves.
- Heavy duty top cast iron.
- Stainless steel body.
- Easy to clean and hygienic.



EMP.PLS.9KG010
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,85 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,37 kg/h

EMP.PLS.9KG020
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,70 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,75 kg/h

EMP.PLS.9KG030
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 5,55 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 4,13 kg/h

EMP.PLS.9KG010
- Gas Consumption (ng): 1,85 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,37 kg/h

EMP.PLS.9KG020
- Gas Consumption (ng): 3,70 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,75 kg/h

EMP.PLS.9KG030
- Gas Consumption (ng): 5,55 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 4,13 kg/h



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.9WK010	Gazlı Wok Ocağı 1 Brulörlü Gas Wok Cooker 1 Burner	400x900x300	45	0.11	18
EMP.PLS.9WK020	Gazlı Wok Ocağı 2 Brulörlü Gas Wok Cooker 2 Burners	800x900x300	84	0.22	36
EMP.PLS.9WK030	Gazlı Wok Ocağı 3 Brulörlü Gas Wok Cooker 3 Burners	1200x900x300	110	0.32	54

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Her brulör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Yüksek güçlü pik döküm brülörler yüksek sıcaklık sağlamaktadır.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve and thermocouple.
- Heavy duty top cast iron.
- Piezo electric ignition system for each burner.
- High power cast iron burners provide the high temperature that is aimed to be reached.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



EMP.PLS.9WK010
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,90 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,05 kg/h

EMP.PLS.9WK020
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,8 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,10 kg/h

EMP.PLS.9WK030
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 5,60 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,15 kg/h

EMP.PLS.9WK010
- Gas Consumption (ng): 1,90 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,05 kg/h

EMP.PLS.9WK020
- Gas Consumption (ng): 3,8 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,10 kg/h

EMP.PLS.9WK030
- Gas Consumption (ng): 5,60 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 3,15 kg/h

Gazlı Set Altı Fırınlar
Undercounter Gas Ovens



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.9FRG01	Gazlı Set Altı Fırın Undercounter Gas Oven	800x790x550	78	0.32	6.46
EMP.PLS.9FRG02	Gazlı Set Altı Fırın Undercounter Gas Oven	1200x790x550	93	0.52	6.46
EMP.PLS.9FRG03	Gazlı Set Altı Maxi Fırın Gas Undercounter Maxi Oven	1200x790x550	113	0.52	12.93

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- 2xGn 2/1 tepsi kapasiteli paslanmaz çelik fırın iç haznesi.
- Termostatik ayarlı fırın gaz ventilli.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas
- 2xGn 2/1 capacity,stainless steel internal room.
- For oven:temperature control with thermostatic gas valve.



EMP.PLS.9FRG01
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,68 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,43 kg/h

EMP.PLS.9FRG02
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,68 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,43 kg/h

EMP.PLS.9FRG03
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,36 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,87 kg/h

EMP.PLS.9FRG01
- Gas Consumption (ng): 0,68 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,43 kg/h

EMP.PLS.9FRG02
- Gas Consumption (ng): 0,68 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,43 kg/h

EMP.PLS.9FRG03
- Gas Consumption (ng): 1,36 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,87 kg/h





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.9KE010	Elektrikli Ocak 2 Kare Pleytli Electrical Cooker 2 Square Plates	400x900x300	45	0.11	5.6
EMP.PLS.9KE020	Elektrikli Ocak 4 Kare Pleytli Electrical Cooker 4 Square Plates	800x900x300	81	0.22	11.2
EMP.PLS.9KE030	Elektrikli Ocak 6 Kare Pleytli Electrical Cooker 6 Square Plates	1200x900x300	121	0.32	16.8

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 6 kademeli şalter.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 6 position switch.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



EMP.PLS.9KE010
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9KE020
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

EMP.PLS.9KE030
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

EMP.PLS.9KE010
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9KE020
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4

EMP.PLS.9KE030
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4

Kare Pleyt / Square Plate
- 300x300 mm

Elektrikli İndüksiyon Ocaklar
Electrical Induction Cookers





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.9IND010	Elektrikli İndüksiyon Ocak 2'li Electrical Induction Cooker 2	400x900x300	34	0.11	7
EMP.PLS.9IND020	Elektrikli İndüksiyon Ocak 4'lü Electrical Induction Cooker 4	800x900x300	56	0.22	14
EMP.PLS.9IND030	Elektrikli İndüksiyon Ocak 6'lı Electrical Induction Cooker 6	1200x900x300	90	0.32	21

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Cam pişirme yüzeyi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Glass cooking surface.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.PLS.9IND010
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x4

EMP.PLS.9IND020
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

EMP.PLS.9IND030
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x6

EMP.PLS.9IND010
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x4

EMP.PLS.9IND020
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4

EMP.PLS.9IND030
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x6





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.9KE010-P	Elektrikli Ocak 2 Rus Tipi Pleytli Electrical Cooker 2 Russian Type Plates	400x900x300	80	0.011	5,6
EMP.PLS.9KE020-P	Elektrikli Ocak 4 Rus Tipi Pleytli Electrical Cooker 4 Russian Type Plates	800x900x300	122	0.22	11,2
EMP.PLS.9KE030-P	Elektrikli Ocak 6 Rus Tipi Pleytli Electrical Cooker 6 Russian Type Plates	1200x900x300	155	0.32	16,8

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 3 kademeli şalter.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 3 position switches.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.PLS.9KE010-P
- Elektrik Girişi: 400V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

EMP.PLS.9KE020-P
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9KE030-P
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

EMP.PLS.9KE010-P
- Electric Input: 400V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5

EMP.PLS.9KE020-P
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9KE030-P
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4





Rus Tipi Pleyt / Russian Type Plate
- 310x370 mm

Elektrikli Set Altı Fırınlar
Electrical Undercounter Ovens





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.9FRE01	Elektrikli Set Altı Fırın Electrical Undercounter Oven	800x790x550	72	0.32	9
EMP.PLS.9FRE02	Elektrikli Set Altı Fırın Electrical Undercounter Oven	1200x790x550	80	0.52	9
EMP.PLS.9FRE03	Elektrikli Set Altı Maxi Fırın Electrical Undercounter Maxi Oven	1200x790x550	105	0.52	15

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 2x2/1 Gn tepsi kapasiteli paslanmaz çelik fırın iç haznesi.

EMP.PLS.9FRE01
- İç ölçüleri 571x697x270
(2/1 gn küvet 650x530 tel raf konulmaktadır.)

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 2x2/1 Gn capacity,stainless steel internal room.

EMP.PLS.9FRE01
- Interior dimensions 571x697x270
(2/1 gn container 650x530 wire shelf is placed)



EMP.PLS.9FRE01
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9FRE02
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9FRE03
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9FRE01
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9FRE02
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9FRE03
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5



900 Plus Serisi
900 Plus Series

Patates Dinlendirme Üniteleri
Chips Scuttle Units



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.DE.9618	Patates Dinlendirme Ünitesi Chips Scuttle Unit	800x900x1830	157	1.32	2.8

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kızartılmış patateslerin sıcak bekletilmesinde ve yağların süzülmesinde kullanılır.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Havuzda kızartma yağının süzülmesi için maksimum verim sağlayan özel form.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Using to keep french fries warm and drains oil.
- Stainless steel body.
- The special shape of the container provides maximum efficiency for draining extra oil.
- Easy to clean and hygienic.



EMP.PLS.DE.9618
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

EMP.PLS.DE.9618
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5

Asansörlü Hızlı Pişirme Fritözleri (Yağ Filtreli)
with Lift Fast Cooking Fryers (with Oil Filter)

Touch Screen



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.PLS.ODFE.010	Asansörlü Hızlı Pişirme Fritözü Yağ Filtreli with Lift Fast Cooking Fryer with Oil Filter	400x900x850	79	0.11	21	25
EMP.PLS.ODFE.020	Asansörlü Hızlı Pişirme Fritözü Yağ Filtreli with Lift Fast Cooking Fryer with Oil Filter	800x900x850	139	0.22	42	25+25

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik sepetler.
- Limit termostat.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Filtrelenmiş yağı devirdaim yapma sistemi.
- 10 Program hafızalı.
- 4.3 inch dijital ekran.
- Farklı ürünler için sıcaklık ve zaman ayarlama.
- Pişirme bitiminde sesli uyarı sistemi.
- Her sepet için ayrı kontrol sistemi.
- Otomatik dolumlu yağ filtresi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.ODFE.010
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

EMP.PLS.ODFE.020
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

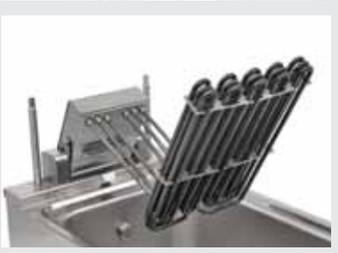
- Stainless steel baskets.
- Limit thermostat.
- Easy to clean and hygienic.
- Recirculation sytsem filters the oil.
- 10 Programs memory.
- 4.3 inch digital screen.
- Setting temperature and time for different products.
- Voice warning system at the end of cooking.
- Separate control system for basket.
- Automatic filling oil filter.
- Stainless steel body.

EMP.PLS.ODFE.010
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4

EMP.PLS.ODFE.020
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4







Elektrikli Fritözler
Electrical Fryers



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.PLS.9FE010	Elektrikli Fritöz Electrical Fryer	400x900x850	50	0.30	18	24
EMP.PLS.9FE020	Elektrikli Fritöz Electrical Fryer	800x900x850	88	0.61	36	24+24

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kumanda.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Hareketli ısıtıcılar kolay temizlik imkanı sağlar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Boşaltma borusu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic control.
- Stainless steel baskets.
- Moving heaters provide easy cleaning.
- Stainless steel body.
- Safe oil drainage from the bottom via valve.
- Safety thermostat for overheating protection.
- Easy to clean and hygienic.

EMP.PLS.9FE010
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9FE020
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

EMP.PLS.9FE010
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9FE020
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.PLS.9FG010	Gazlı Fritöz Gas Fryer	400x900x850	68	0.31	17.41	24
EMP.PLS.9FG020	Gazlı Fritöz Gas Fryer	800x900x850	118	0.62	34.82	24+24

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Boşaltma borusu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Stainless steel baskets.
- Magnet safety gas valve and thermocouple.
- Safe oil drainage from the bottom via valve.
- Safety thermostat for overheating protection.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.PLS.9FG010
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,84 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,91 kg/h

EMP.PLS.9FG020
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,68 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,82 kg/h

EMP.PLS.9FG010
- Gas Consumption (ng): 1,84 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,91 kg/h

EMP.PLS.9FG020
- Gas Consumption (ng): 3,68 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,82 kg/h

Gazlı Izgaralar
Gas Grills





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.9IG010	Gazlı Izgara Düz Pleyt Gas Grill Smooth Plate	400x900x300	62	0.11	10.32
EMP.PLS.9IG011	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt Gas Grill Ribbed Plate	400x900x300	62	0.11	10.32
EMP.PLS.9IG020	Gazlı Izgara Düz Pleyt Gas Grill Smooth Plate	800x900x300	106	0.22	20.64
EMP.PLS.9IG021	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt Gas Grill Ribbed Plate	800x900x300	106	0.22	20.64
EMP.PLS.9IG022	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt Gas Grill Smooth+Ribbed Plate	800x900x300	106	0.22	20.64
EMP.PLS.9IG030	Gazlı Izgara Düz Pleyt Gas Grill Smooth Plate	1200x900x300	106	0.33	31.02
EMP.PLS.9IG031	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt Gas Grill Ribbed Plate	1200x900x300	106	0.33	31.02
EMP.PLS.9IG032	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt Gas Grill Smooth+Ribbed Plate	1200x900x300	106	0.33	31.02

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Her brulör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi

EMP.PLS.9IG010 / EMP.PLS.9IG011
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,09 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,77 kg/h

EMP.PLS.9IG020 / EMP.PLS.9IG021 / EMP.PLS.9IG022
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,18 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,55 kg/h

EMP.PLS.9IG030 / EMP.PLS.9IG031 / EMP.PLS.9IG032
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,28 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,33 kg/h

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve and pilot flame.
- Two seperate heating zones.
- Stainless steel body.
- Piezo electric ignition system for each burner.
- Removable oil collecting drawer.

EMP.PLS.9IG010 / EMP.PLS.9IG011
- Gas Consumption (ng): 1,09 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,77 kg/h

EMP.PLS.9IG020 / EMP.PLS.9IG021 / EMP.PLS.9IG022
- Gas Consumption (ng): 2,18 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,55 kg/h

EMP.PLS.9IG030 / EMP.PLS.9IG031 / EMP.PLS.9IG032
- Gas Consumption (ng): 3,28 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,33 kg/h



Düz / Smooth

Düz + Oluklu / Smooth + Ribbed

Komple Oluklu / Complete Ribbed

CHROME PLATE





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.9IG010-K	Gazlı Izgara Düz-Krom Pleyt Gas Grill Smooth-Chrome Plate	400x900x300	62	0.11	10.32
EMP.PLS.9IG011-K	Gazlı Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt Gas Grill Ribbed Chrome Plate	400x900x300	62	0.11	10.32
EMP.PLS.9IG020-K	Gazlı Izgara-Düz Krom Pleyt Gas Grill Smooth-Chrome Plate	800x900x300	106	0.22	20.64
EMP.PLS.9IG021-K	Gazlı Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt Gas Grill Ribbed Chrome Plate	800x900x300	106	0.22	20.64
EMP.PLS.9IG022-K	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Krom Pleyt Gas Grill Smooth+Ribbed Chrome Plate	800x900x300	106	0.22	20.64
EMP.PLS.9IG030-K	Gazlı Izgara Düz-Krom Pleyt Gas Grill Smooth-Chrome Plate	1200x900x300	106	0.33	31.02
EMP.PLS.9IG031-K	Gazlı Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt Gas Grill Ribbed Chrome Plate	1200x900x300	106	0.33	31.02
EMP.PLS.9IG032-K	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Krom Pleyt Gas Grill Smooth+Ribbed Chrome Plate	1200x900x300	106	0.33	31.02

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Her brulör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve and pilot flame.
- Two seperate heating zones.
- Stainless steel body.
- Piezo electric ignition system for each burner.
- Removable oil collecting drawer.



EMP.PLS.9IG010-K / EMP.PLS.9IG011-K
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,09 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,77 kg/h

EMP.PLS.9IG020-K / EMP.PLS.9IG021-K / EMP.PLS.9IG022-K
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,18 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,55 kg/h

EMP.PLS.9IG030-K / EMP.PLS.9IG031-K / EMP.PLS.9IG032-K
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,28 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,33 kg/h

EMP.PLS.9IG010-K / EMP.PLS.9IG011-K
- Gas Consumption (ng): 1,09 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,77 kg/h

EMP.PLS.9IG020-K / EMP.PLS.9IG021-K / EMP.PLS.9IG022-K
- Gas Consumption (ng): 2,18 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,55 kg/h

EMP.PLS.9IG030-K / EMP.PLS.9IG031-K / EMP.PLS.9IG032-K
- Gas Consumption (ng): 3,28 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,33 kg/h

Düz / Smooth

Düz + Oluklu / Smooth + Ribbed

Komple Oluklu / Complete Ribbed

Elektrikli Izgaralar
Electrical Grills





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.9IE010	Elektrikli Izgara Düz Pleyt Electrical Grill Smooth Plate	400x900x300	62	0.11	6
EMP.PLS.9IE011	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Electrical Grill Ribbed Plate	400x900x300	62	0.11	6
EMP.PLS.9IE020	Elektrikli Izgara Düz Pleyt Electrical Grill Smooth Plate	800x900x300	115	0.22	12
EMP.PLS.9IE021	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Electrical Grill Ribbed Plate	800x900x300	115	0.22	12
EMP.PLS.9IE022	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Pleyt Electrical Grill Smooth+Ribbed Plate	800x900x300	115	0.22	12
EMP.PLS.9IE030	Elektrikli Izgara Düz Pleyt Electrical Grill Smooth Plate	1200x900x300	115	0.33	18
EMP.PLS.9IE031	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Electrical Grill Ribbed Plate	1200x900x300	115	0.33	18
EMP.PLS.9IE032	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Pleyt Electrical Grill Smooth+Ribbed Plate	1200x900x300	115	0.33	18

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kumanda.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic controller.
- Two seperate heating zones.
- Removable oil collecting drawer.
- Stainless steel body.

EMP.PLS.9IE010 / EMP.PLS.9IE011
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9IE020 / EMP.PLS.9IE021 / EMP. PLS.9IE022
- Elektrik Girişi (mm^2): 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9IE030 / EMP.PLS.9IE031 / EMP. PLS.9IE032
- Elektrik Girişi (mm^2): 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9IE010 / EMP.PLS.9IE011
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9IE020 / EMP.PLS.9IE021 / EMP. PLS.9IE022
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9IE030 / EMP.PLS.9IE031 / EMP. PLS.9IE032
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5



Düz / Smooth

Düz + Oluklu / Smooth + Ribbed

Komple Oluklu / Complete Ribbed

CHROME PLATE





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.9IE010-K	Elektrikli Izgara Düz Krom Pleyt Electrical Grill Smooth Chrome Plate	400x900x300	62	0.11	6
EMP.PLS.9IE011-K	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt Electrical Grill Ribbed Chrome Plate	400x900x300	62	0.11	6
EMP.PLS.9IE020-K	Elektrikli Izgara Düz Krom Pleyt Electrical Grill Smooth Chrome Plate	800x900x300	115	0.22	12
EMP.PLS.9IE021-K	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt Electrical Grill Ribbed Chrome Plate	800x900x300	115	0.22	12
EMP.PLS.9IE022-K	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Krom Pleyt Electrical Grill Smooth+Ribbed Chrome Plate	800x900x300	115	0.22	12
EMP.PLS.9IE030-K	Elektrikli Izgara Düz Krom Pleyt Electrical Grill Smooth Chrome Plate	1200x900x300	115	0.33	18
EMP.PLS.9IE031-K	Elektrikli Izgara-Komple Oluklu Krom Pleyt Electrical Grill Ribbed Chrome Plate	1200x900x300	115	0.33	18
EMP.PLS.9IE032-K	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Krom Pleyt Electrical Grill Smooth+Ribbed Chrome Plate	1200x900x300	115	0.33	18

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kumanda.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.9IE010-K / EMP.PLS.9IE011-K
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9IE020-K / EMP.PLS.9IE021-K / EMP.PLS.9IE022-K
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9IE030-K / EMP.PLS.9IE031-K / EMP.PLS.9IE032-K
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic controller.
- Two seperate heating zones.
- Removable oil collecting drawer.
- Stainless steel body.

EMP.PLS.9IE010-K / EMP.PLS.9IE011-K
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9IE020-K / EMP.PLS.9IE021-K / EMP.PLS.9IE022-K
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9IE030-K / EMP.PLS.9IE031-K / EMP.PLS.9IE032-K
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5



Düz / Smooth

Düz + Oluklu / Smooth + Ribbed

Komple Oluklu / Complete Ribbed

Gazlı Sulu Izgaralar
Gas Vapor Grills





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.9LG010-S	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Grill	400x900x300	67	0.11	7
EMP.PLS.9LG020-S	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Grill	800x900x300	128	0.22	14
EMP.PLS.9LG030-S	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Grill	1200x900x300	171	0.32	21

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Buharlaştırma kabini sayesinde daha verimli pişirme.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma.
- Her brulör için piezo çakmak ile kontrol.
- Pik döküm ızgara.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Steamer cabinet provides fertile cooking.
- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve and pilot flame.
- Stainless steel body.
- Two seperate heating zones.
- Piezo electric ignition system for each burner.
- Cast iron grill.



EMP.PLS.9LG010-S
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,75 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,87 kg/h

EMP.PLS.9LG020-S
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,50 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,74 kg/h

EMP.PLS.9LG030-S
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,25 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,61 kg/h

EMP.PLS.9LG010-S
- Gas Consumption (ng): 0,75 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,87 kg/h

EMP.PLS.9LG020-S
- Gas Consumption (ng): 1,50 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,74 kg/h

EMP.PLS.9LG030-S
- Gas Consumption (ng): 2,25 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,61 kg/h



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.9LG010	Gazlı Lavataşlı Izgara Gas Lavastone Grill	400x900x300	69	0.11	10.30
EMP.PLS.9LG020	Gazlı Lavataşlı Izgara Gas Lavastone Grill	800x900x300	126	0.22	20.60
EMP.PLS.9LG030	Gazlı Lavataşlı Izgara Gas Lavastone Grill	1200x900x300	126	0.33	30.90

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölgeli ısıtma.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Her brulör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve and pilot flame.
- Two seperate heating zones.
- Stainless steel body.
- Piezo electric ignition system for each burner.
- Removable oil collecting drawer.
- Easy to clean and hygienic.



EMP.PLS.9LG010
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,09 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,77 kg/h

EMP.PLS.9LG020
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,18 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,86 kg/h

EMP.PLS.9LG030
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,27 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,29 kg/h

EMP.PLS.9LG010
- Gas Consumption (ng): 1,09 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,77 kg/h

EMP.PLS.9LG020
- Gas Consumption (ng): 2,18 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,86 kg/h

EMP.PLS.9LG030
- Gas Consumption (ng): 3,27 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,29 kg/h

900 Plus Serisi
900 Plus Series

Elektrikli Makarna Haşlama - Patates Dinlendirme Üniteleri
Electrical Pasta Cooker - Chips Scuttle Units



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.9ME010	Elektrikli Makarna Haşlama Electrical Pasta Cooker	400x900x850	46	0.30	12

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kontrol.
- Paslanmaz çelik gövde ve sepetler.
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye musluğu ile su boşaltma.
- Taşan su tahliye sistemi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic control.
- Stainless steel body and baskets.
- Water filling tap.
- Discharge valve.
- Overflow drainage system.

EMP.PLS.9ME010
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.9ME010
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.9DE010	Patates Dinlendirme Ünitesi Chips Scuttle Units	400x900x300	20	0.11	0.65

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kızartılmış patateslerin sıcak bekletilmesinde ve yağların süzülmesinde kullanılır.
- 1/1x150 Gn küvet kapasitesi.
- Infrared seramik ısıtıcı.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Havuzda kızartma yağının süzülmesi için maksimum verim sağlayan özel form.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Operates in order to keep fried food warm and drain oil.
- Capacity: 1/1x150 Gn
- Ceramic infrared heater.
- Stainless steel body.
- Special form on the container, provides maximum efficiency in order to drain oil.

EMP.PLS.9DE010
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x1,5

EMP.PLS.9DE010
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x1,5





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PLS.9SE010	Elektrikli Benmari Electrical Bainmarie	400x900x800	43	0.11	2.5
EMP.PLS.9SE020	Elektrikli Benmari Electrical Bainmarie	800x900x800	50	0.22	4.4

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kumanda.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Tahliye musluğu.
- Su alma musluğu.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

EMP.PLS.9SE010
- Kapasite; 1 adet 1/1 Gn.

EMP.PLS.9SE020
- Kapasite; 2 adet 1/1 Gn.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic controller.
- Stainless steel body.
- Drainage valve.
- Water inlet valve.
- Easy to clean and hygienic.

EMP.PLS.9SE010
- Capacity; 1 piece 1/1 Gn.

EMP.PLS.9SE020
- Capacity; 2 pieces 1/1 Gn.



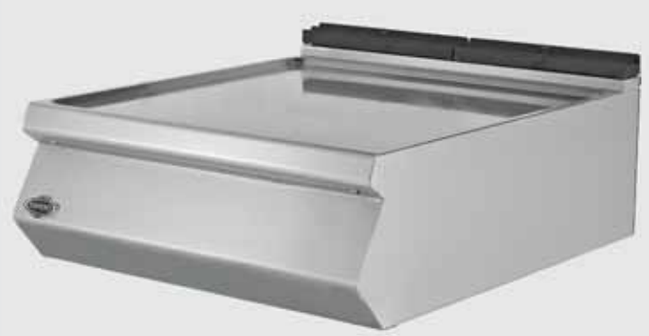
EMP.PLS.9SE010
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

EMP.PLS.9SE020
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

EMP.PLS.9SE010
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5

EMP.PLS.9SE020
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.PLS.9TN010	Ara Tezgah 1/2 Modül Worktop 1/2 Module	400x900x300	21	0.11
EMP.PLS.9TN020	Ara Tezgah 1/1 Modül Worktop 1/1 Module	800x900x300	30	0.22

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Tezgahlar 90 seri cihazların arasında kullanılabilecek uygun ölçülerdedir.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.
-Worktops are suitable to use for each kind of 90's serie equipments.





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.PLS.9TS010	Set Altı Tezgah 1 Kapaklı Undercounter Cabinet with 1 Door	400x790x550	18	0.15
EMP.PLS.9TS020	Set Altı Tezgah 2 Kapaklı Undercounter Cabinet with 2 Doors	800x790x550	28	0.22
EMP.PLS.9TS030	Set Altı Tezgah 3 Kapaklı Undercounter Cabinet with 3 Doors	1200x790x550	39	0.33





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.PLS.9TS010-K	Set Altı Tezgah Kapaksız Undercounter Cabinet without Door	400x790x550	15	0.15
EMP.PLS.9TS020-K	Set Altı Tezgah Kapaksız Undercounter Cabinet without Door	800x790x550	22	0.22
EMP.PLS.9TS030-K	Set Altı Tezgah Kapaksız Undercounter Cabinet without Door	1200x790x550	30	0.33

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Tezgahlar 90 seri cihazların altına kullanılabilecek uygun modüler ölçülerdedir.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Under-Set Counters are suitable to use under each kind of 90's serie equipments.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

Gazlı Devrilir Tavalar
Gas Tilting Pans



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.PLS.DTG.80	Gazlı Devrilir Tava Gas Tilting Pan	800x900x850	145	0.62	11.20	80
EMP.PLS.DTG.120	Gazlı Devrilir Tava Gas Tilting Pan	1200x900x850	193	0.9	16.10	120

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli termokulp ve termostat.
- Manuel kaldırma mekanizması.
- Karşı ağırlıklı kapak.
- Güvenlik sensörü.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.DTG.80
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,18 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,98 kg/h

EMP.PLS.DTG.120
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,70 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,21 kg/h

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Safety gas valve thermocouple and thermostat.
- Manuel lift system.
- Counterweighted hinged lid.
- Safety switch.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.PLS.DTG.80
- Gas Consumption (ng): 1,18 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 0,98 kg/h

EMP.PLS.DTG.120
- Gas Consumption (ng): 1,70 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,21 kg/h





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.PLS.DTE.80	Elektrikli Devrilir Tava Electrical Tilting Pan	800x900x850	148	0.62	12	80
EMP.PLS.DTE.120	Elektrikli Devrilir Tava Electrical Tilting Pan	1200x900x850	190	0.92	12	120

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Manuel kaldırma mekanizması.
- Karşı ağırlıklı kapak.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Limit termostat.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Termostat kontrol.

EMP.PLS.DTE.80
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.DTE.120
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Manuel lift system.
- Counterweighted hinged lid.
- Easy to clean and hygienic.
- Limit thermostat.
- Stainless steel body.
- Thermostat control.

EMP.PLS.DTE.80
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.PLS.DTE.120
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5



Gazlı Kaynatma Tencereleri (İndirekt)
Gas Boiling Pans (Indirect)





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.PLS.KTG.150	Gazlı Kaynatma Tenceresi İndirekt Gas Boiling Pan Indirekt	800x900x850	111	0.62	16.10	150
EMP.PLS.KTG.250	Gazlı Kaynatma Tenceresi İndirekt Gas Boiling Pan Indirekt	1200x900x850	228	0.92	32.20	250

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli termokulp ve termostat.
- Aşırı basınç valfi ve manometre.
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye Musluğu.
- Karşı ağırlıklı kapak.
- Çift cidarlı ceket.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Limit termostat.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Safety gas valve thermocouple and thermostat.
- Over pressure safety valve and manometer.
- Water inlet valve.
- Drainage valve.
- Counterweighted hinged lid.
- Double jacket pan.
- Easy to clean and hygienic.
- Limit thermostat.
- Stainless steel body.



EMP.PLS.KTG.150
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,70 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,21 kg/h

EMP. PLS.KTG.250
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,40 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,42 kg/h

EMP.PLS.KTG.150
- Gas Consumption (ng): 1,70 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,21 kg/h

EMP. PLS.KTG.250
- Gas Consumption (ng): 3,40 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,42 kg/h





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP. PLS.KTE.150	Elektrikli Kaynatma Tenceresi İndirekt Electrical Boiling Pan Indirekt	800x900x850	111	0.62	20	150
EMP. PLS.KTE.250	Elektrikli Kaynatma Tenceresi İndirekt Electrical Boiling Pan Indirekt	1200x900x850	197	0.92	30	250

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Aşırı basınç valfi ve manometre.
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye Musluğu.
- Karşı ağırlıklı kapak.
- Çift cidarlı ceket.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Limit termostat.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Termostat kontrol.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Over pressure safety valve and manometer.
- Water inlet valve.
- Drainage valve.
- Counterweighted hinged lid.
- Double jacket pan.
- Easy to clean and hygienic.
- Limit thermostat.
- Stainless steel body.
- Thermostat control.



EMP.PLS.KTE.150
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x6

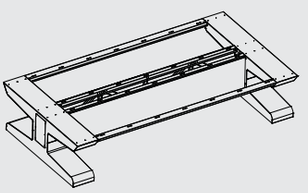
EMP. PLS.KTE.250
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x10

EMP.PLS.KTE.150
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x6

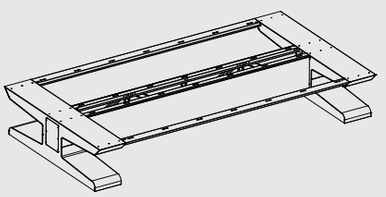
EMP. PLS.KTE.250
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x10



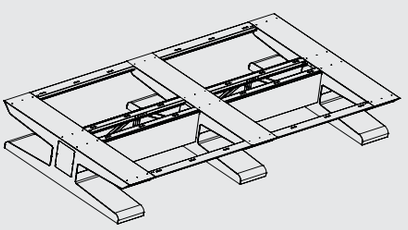
Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.PLS.9CTV240	Cantilever Hat Cantilever Line	2400x1710x550



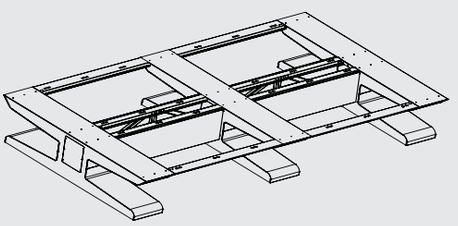
Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.PLS.9CTV280	Cantilever Hat Cantilever Line	2800x1710x550



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.PLS.9CTV320	Cantilever Hat Cantilever Line	3200x1710x550

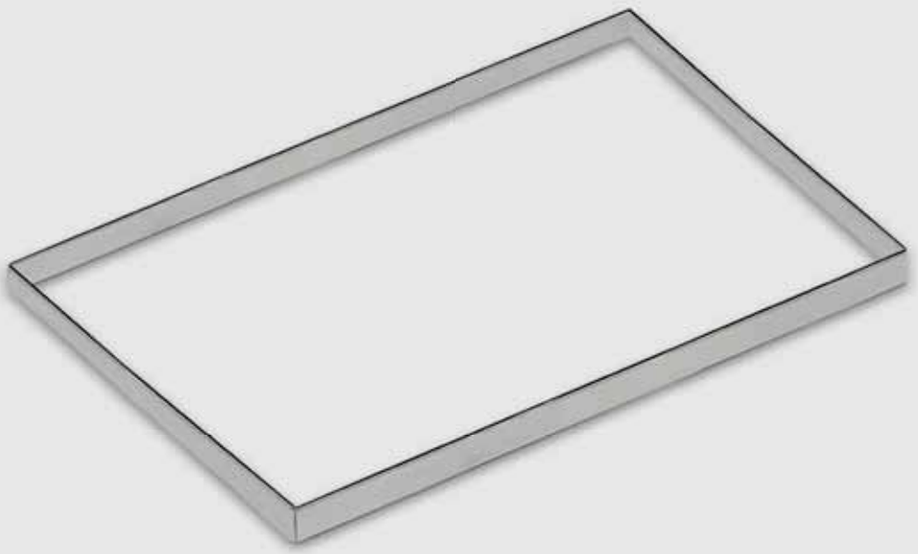


Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.PLS.9CTV360	Cantilever Hat Cantilever Line	3600x1710x550



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.PLS.9CTV400	Cantilever Hat Cantilever Line	4000x1710x550

Gazlı fritözler, Elektrikli fritözler, Elektrikli Benmariler, Elektrikli Makarna Haşlama ünitelerinde ALT KISIM dolaplı olarak gelmektedir.
For Gas Fryers , Electrical Fryers , Electrical Bainmaries and Electrical Pasta Cookers BOTTOM SIDE includes cabinet.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.PLS.9SBP240	Paslanmaz Alt Baza 240 cm Stainless Steel Frame 240 cm	2400x1370x550
EMP.PLS.9SBP280	Paslanmaz Alt Baza 280 cm Stainless Steel Frame 280 cm	2800x1370x550
EMP.PLS.9SBP320	Paslanmaz Alt Baza 320 cm Stainless Steel Frame 320 cm	3200x1370x550
EMP.PLS.9SBP360	Paslanmaz Alt Baza 360 cm Stainless Steel Frame 360 cm	3600x1370x550
EMP.PLS.9SBP400	Paslanmaz Alt Baza 400 cm Stainless Steel Frame 400 cm	4000x1370x550


EMPERO

Fırınlar
Ovens



EMPERO

www.empero.com.tr

FIRINLAR	OVENS
Gazlı Tandır Fırınları	Gas Tandoori Ovens
Odunlu ve Gazlı Smoke Fırın	Wood & Gas Smoke Oven
Profesyonel Kömürlü Fırınlar	Professional Charcoal Ovens
Kuzu Pişirme Fırınları	Lamb Baking Ovens
Asansörlü Kömürlü Izgara	Lifted Charcoal Grills
Airfryer	Airfryer
Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırınlar	Gas Plus Convection Ovens
Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırınlar	Electrical Plus Convection Ovens
Gazlı Kombi Fırınlar	Gas Combi Ovens
Elektrikli Kombi Fırınlar	Electric Combi Ovens
İthal Kombi Fırınlar	**Imported Combi Ovens**
Gazlı Kombi Fırınlar	Gas Combi Ovens
Elektrikli Kombi Fırınlar	Electrical Combi Ovens
Fırınlar (Pastane)	**Ovens (Patisserie)**
Elektrikli Mini Konveksiyonlu Fırınlar	Electrical Mini Convection Ovens
Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırınları	Electrical Convection Patisserie Ovens
Gazlı Plus Konveksiyonlu Patisserie Fırınları	Gas Plus Convection Patisserie Ovens
Elektrikli Plus Konveksiyonlu Patisserie Fırınları	Electrical Plus Convection Patisserie Ovens
Elektrikli Kombi Fırınlar (Büyük - Küçük Model)	Electrical Combi Ovens (Big - Small Model)
Elektrikli Modüler Fırınlar (Touch Screen)	Electrical Modular Ovens (Touch Screen)
Elektrikli Döner Konveksiyonlu Fırınlar	Electric Convection Rotary Ovens
Gazlı Döner Konveksiyonlu Fırınlar	Gas Convection Rotary Ovens
Profesyonel Mayalandırma Kabinleri	Professional Fermantation Cabinets
Otomatik Programlı Fermantasyon Dolabı (Sıcak-Soğuk)	Automatic Programmed Retarder Proofer (Hot-Cold)
Pizza Fırınları	**Pizza Ovens**
Gazlı Taş Tabanlı Pizza Fırınları	Gas Stone-Based Pizza Ovens
Odunlu Taş Tabanlı Pizza Fırınları	Wood Stone-Based Pizza Ovens
Elektrikli Döner Tabanlı Pizza Fırınları Taş Kaplamalı	Electrical Rotating Base Pizza Ovens Stone Cladding
Gazlı Sabit Tabanlı Pizza Fırınları Taş Kaplamalı	Gas Fixed Base Pizza Ovens Stone Cladding
Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırınları Taş Kaplamalı	Gas Rotating Base Pizza Ovens Stone Cladding
Elektrikli Döner Tabanlı Pizza Fırınları	Electrical Rotating Base Pizza Ovens
Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırınları	Gas Rotating Base Pizza Ovens
Gazlı Sabit Tabanlı Pizza Fırınları	Gas Fixed Base Pizza Ovens
Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırınları	Gas and Wood Rotating Pizza Ovens
Gazlı Pizza ve Pide Fırınları	Gas Pizza Ovens
Gazlı Taş Tabanlı Pizza Fırınları	Gas Stone-Based Pizza Ovens
Odunlu Taş Tabanlı Pizza Fırınları	Wood Stone-Based Pizza Ovens
Gazlı Pide Lahmacun Fırınları (Emniyet Ventilli)	Gas Pitta and Turkish Pizza Ovens (with Safety Valve)
Pizza Fırını	Pizza Oven
Elektrikli Gold Midi Pizza Fırınları	Electric Gold Midi Pizza Ovens
Elektrikli Gold Maxi Pizza Fırınları	Electric Gold Maxi Pizza Ovens
Elektrikli Pizza Fırınları Tek Katlı	Electrical Single Layer Pizza Ovens
Elektrikli Pizza Fırınları İki Katlı	Electrical Two Layer Pizza Ovens
Gazlı Pizza Fırınları Tek Katlı	Gas Single Layer Pizza Ovens
Gazlı Pizza Fırınları İki Katlı	Gas Two Layer Pizza Ovens
Elektrikli Konveyörlü Pizza Fırınları	Electrical Conveyor Pizza Ovens
Gazlı Konveyörlü Pizza Fırınları	Gas Conveyor Pizza Ovens
Gazlı Pasta Börek Fırınları (Emniyet Ventilli)	Gas Pastry Ovens (with Safety Valve)



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.TDR.01	Gazlı Tandır Fırını Gas Tandoori Oven	706x1018x1440	291	1.03	27

TEKNİK ÖZELLİKLER

- LPG veya NG ile çalışır.
- Musluklar Magnet Emniyet ventillidir.
- 66 cm iç hazne ebatı.
- İzolasyonlu gövde.
- Çıkarılabilir pislik tavası.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adaptable LPG or NG
- Magnet Safety valves.
- 66 cm dorne dimension.
- Insulated body.
- Removable tray for waste collection.
- Stainless Steel Body.





EMP.TDR.01
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 6,85 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 4,86 kg/h

EMP.TDR.01
- Gas Consumption (ng): 6,85 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 4,86 kg/h

Şiş ve lava taşları fiyata dahildir.
Skewers and lava stones are included in the price.

Odunlu ve Gazlı Smoke Fırın
Wood & Gas Smoke Oven

NEW



EMP.SMO-C



EMP.SMO-G

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.SMO-C	Odunlu Smoke Fırın Wood Smoke Oven	729x903x1808	180	1,19
EMP.SMO-G	Gazlı Smoke Fırın Gas Smoke Oven	729x903x1808	200	1,19

TEKNİK ÖZELLİKLER

EMP.SMO-C
- Isıya dayanıklı gövde
- Sıcaklık göstergesi
- 4 kızartma rafı
- Hava akışı ve sıcaklık kontrolü
- Paslanmaz çelik iç kısım
- Tütsüleme ve pişirme özelliği
- 70 kg et kapasitesi

EMP.SMO-G
- Isıya dayanıklı
- Sıcaklık göstergesi
- 4 kızartma rafı
- Hava akışı ve sıcaklık kontrolü
- Paslanmaz çelik iç kısım
- Tütsüleme ve pişirme özelliği
- Paslanmaz çelik su tepsisi
- 70 kg et kapasitesi
- LPG ve NG ile uyumlu

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

EMP.SMO-C
- Heat-resistant body
- Temperature indicator
- 4 roasting racks
- Airflow and temperature control
- Stainless steel interior
- Smoking and cooking feature
- 70 kg meat capacity

EMP.SMO-G
- Heat resistant
- Temperature indicator
- 4 roasting racks
- Airflow and temperature control
- Stainless steel interior
- Smoking and cooking feature
- Stainless steel water tray
- 70 kg meat capacity
- Compatible with LPG and NG





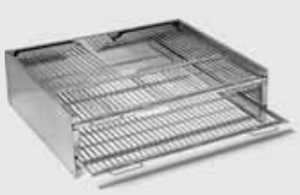
Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Tel Izgara** Grill Rack
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(mm)
EMP.PKF-40-K	Profesyonel Kömürlü Fırın Kırmızı Professional Charcoal Oven Red	740x745x650/1210	180	0.68	560x524
EMP.PKF-40-S	Profesyonel Kömürlü Fırın Siyah Professional Charcoal Oven Black	740x745x650/1210	180	0.68	560x524
EMP.PKF-40-US	Üst Dinlendirme Top Grill	715x630x251	20	0.11	
EMP.PKF-40-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	730x730x790	40	0.39	
EMP.PKF-40-D	Paslanmaz Alt Dolap Kapaklı Stainless Steel Bottom Cabinet with Door	705x690x782	43	0.38	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 500 °C çalışma Isısı.
- 560x524 mm tel ızgara ebatı.
- Saatte 20 kg et kapasitesi.
- Kül çekmecesi.
- Standart davlumbaz.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 500 °C working temperature.
- 560x524 mm grill rack size.
- 20 kg meat / h capacity.
- Ash drawer.
- Standard hood.
- Stainless Steel Body.



EMP.PKF-40-US



EMP.PKF-40-AS



EMP.PKF-40-D

Profesyonel Kömürlü Fırınlar
Professional Charcoal Ovens





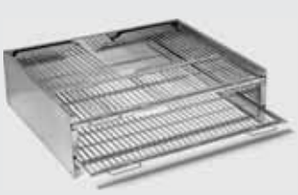
Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Tel Izgara Grill Rack
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(mm)
EMP.PKF-50-K	Profesyonel Kömürlü Fırın Kırmızı Professional Charcoal Oven Red	920x850x650/1320	260	0.97	740x650
EMP.PKF-50-S	Profesyonel Kömürlü Fırın Siyah Professional Charcoal Oven Black	920x850x650/1320	260	0.97	740x650
EMP.PKF-50-US	Üst Dinlendirme Top Grill	896x730x251	27	0.16	
EMP.PKF-50-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	920x845x815	56	0.54	
EMP.PKF-50-D	Paslanmaz Alt Dolap Kapaklı Stainless Steel Bottom Cabinet with Door	890x770x805	52	0.52	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 500 °C çalışma Isısı.
- 740x650 mm tel ızgara ebatı.
- Saatte 20 kg et kapasitesi.
- Kül çekmecesi.
- Standart davlumbaz.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 500 °C working temperature.
- 740x650 mm grill rack size.
- 20 kg meat / h capacity.
- Ash drawer.
- Standard hood.
- Stainless Steel Body.



EMP.PKF-50- US



EMP.PKF-50-AS



EMP.PKF-50- D

HYBRID





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.KFR.01	Kuzu Pişirme Fırını Tek Katlı Lamb Baking Oven Single Layer	1210x973x850	165	1	16.5
EMP.KFR.02	Kuzu Pişirme Fırını 2 Katlı Lamb Baking Oven Double Layer	1210x973x1585	320	1.87	33

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Aynı anda elektrikli rezistans ve gazlı brülörle çalışma sistemi.
- Fırın üstünde 2 adet 1,5 kW elektrik rezistansı ve alt kısmında gazlı brülör ısıtma sistemi.
- LPG veya NG ile çalışır.
- Musluklar Magnet Emniyet ventillidir.
- Piezzo çakmak ile kontrol.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working system with electrical resistance and gas burner at the same time.
- 2 pieces of 1.5 kW electrical resistances on the oven and gas burner heating system at the bottom.
- Adaptable LPG or NG
- Magnet Safety valves.
- Piezo lighter ignition system.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless Steel Body.



EMP.KFR.01
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,72 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,29 kg/h

EMP.KFR.02
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,44m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,59 kg/h

EMP.KFR.01
- Gas Consumption (ng): 1,72 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,29 kg/h

EMP.KFR.02
- Gas Consumption (ng): 3,44 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,59 kg/h

Asansörlü Kömürlü Izgara
Lifted Charcoal Grills



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.BTG.01	Asansörlü Kömürlü Izgara Lifted Charcoal Grill	940x800x900/1685	160	1.13
EMP.BTG.02	Asansörlü Kömürlü Izgara Lifted Charcoal Grill	1340x800x900/1685	226	1.69

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Isıya dayanıklı paslanmaz çelik asansör sistemi.
- Kül Haznesi.
- Kömür depolama dolabı.
- Hızlı ateşleme için hava kanalı.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.BTG.01
- 660x530 mm tel ızgara ebatı, 680x220 mm ebatında dinlendirme ızgarası.

EMP.BTG.02
- 1060x530 mm tel ızgara ebatı, 1080x220 mm ebatında dinlendirme ızgarası.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Heatproof stainless steel lift system.
- Ash drawer.
- Charcoal storage cabinet.
- Air flap.
- Stainless steel body.

EMP.BTG.01
- 660x530 mm grill rack size, 680x220 mm over grill size.

EMP.BTG.02
- 1060x530 mm grill rack size, 1080x220 mm over grill size.



NEW



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(kg)
EMP.ARF-100	Airfryer Airfryer	767x650x686	76,3	0,3	3,3	2,5

TEKNİK ÖZELLİKLER

-Her partide 2,5 kg kapasite
-Havalandırmalı davlumbaz sistemine gerek yoktur
-Patates kızartması, yumurtalı rulolar, mısırlı sosis, tavuk şeritleri, tacolar ve diğer "kızartılmış yiyecekleri" hazırlar; 5 dakikada 50 adede kadar sosisli sandviç ızgara yapar; pizza, simit ve sıcak sandviçleri pişirir!
-LCD Renkli Dokunmatik Ekran – Menü isimleri, süreler ve sıcaklıklarla birlikte 15 adede kadar farklı tarif oluşturun ve düzenleyin.
-Kullanımı basit ve kolaydır; çıtır çıtır ve lezzetli menü öğeleri hazırlamak için mutfak eğitimi almış bir şef veya aşçıya ihtiyacınız yoktur!
-Yağsız Fritözler, derin yağda kızartmaya kıyasla %20 ila %40 daha az yağ içerir ve sıcak yağ kullanmanın getirdiği dağınıklık ve tehlikelerden arındırılmıştır.
-Sıcak yağ kullanmanın getirdiği dağınıklık ve tehlikeler olmadan, konveksiyonlu fırınlara göre %30 ila %40 daha hızlı pişirir!

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

-Capacity of 2,5kg. Per Batch
-No Vented Hood System Needed
-Prepares French Fries, Egg Rolls, Corn Dogs, Chicken Tenders, Tacos and other "fried foods;" Grills up to 50 hot dogs in 5 minutes; Bakes Pizzas, Pretzels, and Hot Sandwiches!
-LCD Color Touch Screen Display – Create and Edit up to 15 different recipes with menu names, times, and temperatures.
-Simple and easy to operate you don't need a culinary trained chef or cook to produce crispy and delicious menu items!
-Greaseless Fryers are healthier with 20% to 40% less fat compared to deep-fat frying and without the mess and hazards of using hot grease.
-Cooks 30% to 40% faster than convection ovens without the mess and hazards of using hot grease!



Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırınlar
Gas Plus Convection Ovens



Tüm modellerde tepsi kitleri fiyata dahildir.
Tray kits are included in the price for each model.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.GKF-10	Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırın Gas Plus Convection Oven	1040x1035x1134	195	1.24	35	10x(1/1 Gn)
EMP.GKF-20	Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırın Gas Plus Convection Oven	1241x1105x1134	221	1.55	35	20x(1/1 Gn) 10x(2/1 Gn)
EMP.AS-10	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1060x910x622	24	0.60		
EMP.AS-20	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1255x980x622	26	0.77		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Manuel nemlendirme özelliği.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 360 °C lik limit termostat.
- Paslanmaz çelik kapalı sistem ısı transfer boruları.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.
- 3 Faz 380V

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Manual steam system.
- Adjustable cooking time.
- Digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Stainless steel heat exchanger sealed system pipes.
- Lpg or Natural Gas.
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Silicone sealed tempered glass.
- Easy-access interior glass in order to provide cleanning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.
- 3 Phase 380V

EMP.GKF-10 / EMP.GKF-20
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,70 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,74 kg/h

EMP.GKF-10 / EMP.GKF-20
- Gas Consumption (ng): 3,70 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,74 kg/h



EMP.GKF.40 Bir adet 1/1 40 Gn tepsi taşıma arabası ve tepsi kiti fiyata dahildir.
EMP.GKF.40 One piece of 1/1 40 Gn tray carrying trolley and tray kit is included in the price.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.GKF.40	Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırın Gas Plus Convection Oven	1235x1110x1900	394	2.60	46.50	40x(1/1 Gn) 20x(2/1 Gn)
EMP.GKF.40-T	Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırın Gas Plus Convection Oven	1235x1110x1900	394	2.60	46.50	40x(1/1 Gn) 20x(2/1 Gn)
EMP.TA.12-40x60	Patisserie Tepsi Arabası ve Tepsi Kiti Patisserie Tray Trolley and Tray Kit	685x900x1735	58	1.07		12x(40x60) tepsi/tray
EMP.TA-12.Y	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735	58	1.07		24x(1/1 Gn) 12x(2/1 Gn)
EMP.TA-16.Y	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735	51	1.07		32x(1/1 Gn) 16x(2/1 Gn)
EMP.TA-20.Y	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735	51	1.07		40x(1/1 Gn) 20x(2/1 Gn)

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Manuel nemlendirme özelliği.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 360 °C lik limit termostat.
- Paslanmaz çelik kapalı sistem ısı transfer boruları.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.
- 3 Faz 380V

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Manual steam system.
- Adjustable cooking time.
- Digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Stainless steel heat exchanger sealed system pipes.
- Lpg or Natural Gas.
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Silicone sealed tempered glass.
- Easy-access interior glass in order to provide cleanning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.
- 3 Phase 380V



EMP.GKF.40
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,92 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,65 kg/h

EMP.GKF.40
- Gas Consumption (ng): 4,92 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 3,65 kg/h

Unlu mamüller pişirmek için EMP.TA.12-40x60 tepsi taşıma arabasını ve tepsi kitini kullanınız.
Please use EMP.TA.12-40x60 patisserie tray carrying trolley and tray kit in purpose of cooking bakery products.

Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırınlar
Electrical Plus Convection Ovens



Tüm modellerde tepsi kitleri fiyata dahildir.
Tray kits are included in the price for each model.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.EKF-10	Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırın Electrical Plus Convection Oven	1060x1095x1134	181	1.89	16,5	10x(1/1 Gn)
EMP.EKF-20	Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırın Electrical Plus Convection Oven	1241x1108x1134	198	1.56	24	20x(1/1 Gn) 10x(2/1 Gn)
EMP.AS-10	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1060x910x622	24	0.60		
EMP.AS-20	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1255x980x622	26	0.77		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Manuel nemlendirme özelliği.
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital sıcaklık göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 360 °C lik limit termostat.
- Paslanmaz çelik kapalı sistem ısı transfer boruları.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Manual steam system.
- Adjustable cooking time and digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Stainless steel heat exchanger sealed system pipes.
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Silicone sealed tempered glass.
- Easy-access interior glass in order to provide cleanning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.

EMP.EKF-10 / EMP.EKF-20
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x6

EMP.EKF-10 / EMP.EKF-20
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x6



EMP.EKF-40 Bir adet 1/1 40 Gn tepsi taşıma arabası ve tepsi kiti fiyata dahildir.
EMP.EKF-40 One piece of 1/1 40 Gn tray carrying trolley and tray kit is included in the price.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.EKF-40	Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırın Electrical Plus Convection Oven	1235x1110x1900	366	2.60	47,5	40x(1/1 Gn) 20x(2/1 Gn)
EMP.EKF-40-T	Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırın Electrical Plus Convection Oven	1235x1110x1900	366	2.60	47,5	40x(1/1 Gn) 20x(2/1 Gn)
EMP.TA.12-40x60	Patisserie Tepsi Arabası ve Tepsi Kiti Patisserie Tray Trolley and Tray Kit	685x900x1735	58	1.06		12x(40x60) tepsi/tray
EMP.TA-12.Y	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735	58	1.06		24x(1/1 Gn) 12x(2/1 Gn)
EMP.TA-16.Y	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735	51	1.06		32x(1/1 Gn) 16x(2/1 Gn)
EMP.TA-20.Y	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735	51	1.06		40x(1/1 Gn) 20x(2/1 Gn)

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Manuel nemlendirme özelliği.
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- 360 °C lik limit termostat.
- Paslanmaz çelik kapalı sistem ısı transfer boruları.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Manual steam system.
- Adjustable cooking time and digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Stainless steel heat exchanger sealed system pipes.
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Silicone sealed tempered glass.
- Easy-access interior glass in order to provide cleanning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.



EMP.EKF-40
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x10

EMP.EKF-40
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x10

Unlu mamüller pişirmek için EMP.TA.12-40x60 tepsi taşıma arabasını ve tepsi kitini kullanınız.
Please use EMP.TA.12-40x60 patisserie tray carrying trolley and tray kit in purpose of cooking bakery products.

Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırınlar
Electrical Plus Convection Ovens



Tüm modellerde tepsi kitleri fiyata dahildir.
Tray kits are included in the price for each model.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.EKF-6	Elektrikli Konveksiyonlu Fırın Electrical Convection Oven	800x855x721	106	0.49	10	6x(1/1 Gn)
EMP.ASK-6	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	865x815x850	34	0.60		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital sıcaklık göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 360 °C lik limit termostat.
- Manuel nemlendirme özelliği.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.EKF-6
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti: 5x2,5

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Adjustable cooking time and digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Manuel steam.
- Silicone sealed tempered glass.
- Switch system on the door.
- Stainless steel body.

EMP.EKF-6
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section: 5x2,5

Touch Screen





NEW

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.PLS-CBG.10	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	1000x1052x1195	175	1.25	30	10x(1/1Gn)
EMP.PLS-CBG.20	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	1206x1184x1178	205	1.68	50	10x(2/1Gn) 20x(1/1Gn)
EMP.PLS-CBG.40	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	1206x1189x1955	380	2.8	80	20x(2/1Gn) 40x(1/1Gn)
EMP.PLS-CBG.10-AS	Gazlı Kombi Fırın Alt Stand Gas Combi Oven Bottom Stand	1000x949x795	30	0.75		
EMP.PLS-CBG.20-AS	Gazlı Kombi Fırın Alt Stand Gas Combi Oven Bottom Stand	1206x1081x795	35	1		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 5 Farklı Pişirme Programı
- Turbo Pişirme Modu: 30-300 C
- Kombi Pişirme Modu: 30-300 C
- Buharlı Pişirme Modu: 130 C
- Ayarlanabilir Buhar Modu: 30-99 C
- Banket Pişirme Modu: 30-275 C
- 10" Dokunmatik Ekran
- Manuel Veya Otomatik Pişirme Programı
- 180 Adet Program Hafızası
- Buhar Ve Kuru Isısı Ayarlanabilmesi
- Katlı Pişirme Özelliği- (Her Tepsi İçin Farklı Zaman Seçeneği)
- 6 Fazlı Pişirme Adımı
- Reçete Değiştirme Ve İlave Edilmesi
- Favori Reçete
- Ön Isıtma Seçim Özelliği
- 5 noktalı Et Problu Pişirme
- Delta T Özelliği
- USB İle Program -Data Alma-Yükleme
- Farklı Dil Seçeneği
- 5 Adet Otomatik Yıkama Programı
- Otomatik Baca Klapesi
- Ayarlanabilir Manuel Nemlendirme
- 6 Adet Fan Hız Seçimi
- 2 Kademeli Açılan Fırın Kapısı
- HACCP Kayıt
- Premix Brülör
- Heat Exchanger
- Kabin Ve Boiler Emniyet Termostat
- Hızlı Kabin Soğutma
- Makaralı El Duşu
- Sesli Ve Görsel Hata Uyarısı

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 5 Different Cooking Programmes
- Turbo Cooking Mode: 30-300 C
- Combi Cooking Mode: 30-300 C
- Steam Cooking Mode: 130 C
- Adjustable Steam Mode: 30-99 C
- Banquet Cooking Mode: 30-275 C
- 10" Touch Screen
- Manual or Automatic Cooking Programme
- 180 Programme Memory
- Steam and Dry Heat Adjustable
- Layer Cooking Feature- (Different Time Option for Each Tray)
- 6 Phase Cooking Steps
- Recipe Change and Addition
- Favourite Recipe
- Preheat Selection Feature
- 5-point Meat Probe Cooking
- Delta T Feature
- Program via USB - Program - via USB Data Import-Upload
- Different Language Option
- 5 Automatic Washing Programmes
- Automatic Chimney Flap
- Adjustable Manual Humidification
- 6 Fan Speed Selection
- 2 Stage Opening Oven Door
- HACCP Registration
- Premix Burner
- Heat Exchanger
- Cabinet and Boiler Safety Thermostat
- Fast Cabinet Cooling
- Roller Hand Shower
- Audible and Visual Error Warning

EMP.PLS-CBG.10
- Kabin Gücü: 15 KW
- Boiler Gücü : 15 KW
- Toplam Güç : 30 KW

EMP.PLS-CBG.20
- Kabin Gücü: 25 KW
- Boiler Gücü : 25 KW
- Toplam Güç : 50 KW

EMP.PLS-CBG.40
- Kabin Gücü: 26+26 KW
- Boiler Gücü : 28 KW
- Toplam Güç : 80 KW

EMP.PLS-CBG.10
- Cabin Power: 15 KW
- Boiler Power: 15 KW
- Total Power: 30 KW

EMP.PLS-CBG.20
- Cabin Power: 25 KW
- Boiler Power: 25 KW
- Total Power: 50 KW

EMP.PLS-CBG.40
- Cabin Power: 26+26 KW
- Boiler Power: 28 KW
- Total Power: 80 KW

Elektrikli Kombi Fırınlar
Electric Combi Ovens

NEW

Touch Screen





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.PLS-CBE.6	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Oven	1000x1052x994	145	1	20	6x(1/1Gn)
EMP.PLS-CBE.10	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Oven	1000x1052x1195	165	1.25	32	10x(1/1Gn)
EMP.PLS-CBE.20	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Oven	1206x1185x1149	195	1.64	42	10x(2/1Gn) 20x(1/1Gn)
EMP.PLS-CBE.40	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Oven	1206x1185x1945	350	2.73	75	20x(2/1Gn) 40x(1/1Gn)
EMP.PLS-CBE.6-AS	Elektrikli Kombi Fırın Alt Stand Electric Combi Oven Bottom Stand	1000x949x795	25	0.75		
EMP.PLS-CBE.10-AS	Elektrikli Kombi Fırın Alt Stand Electric Combi Oven Bottom Stand	1000x949x795	30	0.75		
EMP.PLS-CBE.20-AS	Elektrikli Kombi Fırın Alt Stand Electric Combi Oven Bottom Stand	1206x1081x795	35	1		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 5 Farklı Pişirme Programı
- Turbo Pişirme Modu: 30-300 C
- Kombi Pişirme Modu: 30-300 C
- Buharlı Pişirme Modu: 130 C
- Ayarlanabilir Buhar Modu: 30-99 C
- Banket Pişirme Modu: 30-275 C
- 10'' Dokunmatik Ekran
- Manuel Veya Otomatik Pişirme Programı
- 180 Adet Program Hafızası
- Buhar Ve Kuru Isısı Ayarlanabilmesi
- Katlı Pişirme Özelliği- (Her Tepsi İçin Farklı Zaman Seçeneği)
- 6 Fazlı Pişirme Adımı
- Reçete Değiştirme Ve İlave Edilmesi
- Favori Reçete
- Ön Isıtma Seçim Özelliği
- 5 noktalı Et Problu Pişirme
- Delta T Özelliği
- USB İle Program -Data Alma-Yükleme
- Farklı Dil Seçeneği
- 5 Adet Otomatik Yıkama Programı
- Otomatik Baca Klapesi
- Ayarlanabilir Manuel Nemlendirme
- 6 Adet Fan Hız Seçimi
- 2 Kademeli Açılan Fırın Kapısı
- HACCP Kayıt
- PID Güç Kontrolü
- Kabin Ve Boiler Emniyet Termostat
- Hızlı Kabin Soğutma
- Makaralı El Duşu
- Sesli Ve Görsel Hata Uyarısı

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 5 Different Cooking Programmes
- Turbo Cooking Mode: 30-300 C
- Combi Cooking Mode: 30-300 C
- Steam Cooking Mode: 130 C
- Adjustable Steam Mode: 30-99 C
- Banquet Cooking Mode: 30-275 C
- 10'' Touch Screen
- Manual or Automatic Cooking Programme
- 180 Programme Memory
- Steam and Dry Heat Adjustable
- Layer Cooking Feature- (Different Time Option for Each Tray)
- 6 Phase Cooking Steps
- Recipe Change and Addition
- Favourite Recipe
- Preheat Selection Feature
- 5-point Meat Probe Cooking
- Delta T Feature
- Program via USB - Program - via USB Data Import-Upload
- Different Language Option
- 5 Automatic Washing Programmes
- Automatic Chimney Flap
- Adjustable Manual Humidification
- 6 Fan Speed Selection
- 2 Stage Opening Oven Door
- HACCP Registration
- PID Power Control
- Cabinet and Boiler Safety Thermostat
- Fast Cabinet Cooling
- Roller Hand Shower
- Audible and Visual Error Warning

EMP.PLS-CBE.6
- Kabin Gücü: 10 KW
- Boiler Gücü : 10 KW
- Toplam Güç : 20 KW

EMP.PLS-CBE.10
- Kabin Gücü: 15 KW
- Boiler Gücü : 17 KW
- Toplam Güç : 32 KW

EMP.PLS-CBE.20
- Kabin Gücü: 15+10 KW
- Boiler Gücü : 17 KW
- Toplam Güç : 42 KW

EMP.PLS-CBE.40
- Kabin Gücü: 2x15+10 KW
- Boiler Gücü : 2x17,5 KW
- Toplam Güç : 75 KW

EMP.PLS-CBE.6
- Cabin Power: 10 KW
- Boiler Power: 10 KW
- Total Power: 20 KW

EMP.PLS-CBE.10
- Cabin Power: 15 KW
- Boiler Power: 17 KW
- Total Power: 32 KW

EMP.PLS-CBE.20
- Cabin Power: 15+10 KW
- Boiler Power: 17 KW
- Total Power: 42 KW

EMP.PLS-CBE.40
- Cabin Power: 2x15+10 KW
- Boiler Power: 2x17,5 KW
- Total Power: 75 KW

EMPERO

İTHAL KOMBİ FIRINLAR

Gazlı Kombi Fırınlar
Elektrikli Kombi Fırınlar

IMPORTED COMBI OVENS

Gas Combi Ovens
Electrical Combi Ovens



Gazlı Kombi Fırınlar
Gas Combi Ovens

DIGITAL CONTROL



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMPCBG6	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	920x874x730	185	1	13.5	6x(1/1 Gn)
EMPCBG10	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	920x874x975	213	1.2	19.5	10x(1/1 Gn)
EMPCBG6-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	740x850x700	25	0.45		
EMPCBG10-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	700x860x600	30	0.3		
EMPTTK01	Tütsüleme Kiti Smoker Kit	230x355x120	5.2	0.01	0.15	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 230V 50 Hz çalışma gücü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Pişirme sırasında enerji sarfiyatını düşüren ECO fonksiyonu.
- PLUS ekstra güç fonksiyonu (gaz).
- SC2 yarı otomatik yıkama.
- 99 programlı pişirme hafızası : 4 fazlı; 3 ısıtma, 4 düşük dereceli pişirme ve 1 delta T programı.
- Tek noktalı pişirme probu.
- UR2 pişirme esnasında otomatik nem kontrolü.
- RDC ekonomik buhar jenerasyonu sistemi.
- Ters yönlü 2 kademeli AWC fan.
- Manuel buhar enjeksiyonu.
- Alarmla uyarı verebilen arıza teşhis özelliği.
- IPX5 koruma derecesi.
- Çift temperli camlı kapı.
- 304 kalite paslanmaz dış gövde, 316 kalite fırın iç yapısı.
- Kapalı kapı ile fırın içi soğutma fonksiyonu.
- Set edilen ve ölçülen sıcaklık değerlerini ayrı ayrı gösterebilme özelliği.
- Düşük sıcaklıklı veya yüksek sıcaklıklı buhar üretebilme özelliği.
- Kendi kendini yıkayabilme özelliği.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 230V 50 Hz operation power.
- Lpg or Natural Gas.
- ECO function for consumption reduction in cooking.
- PLUS extra power function (gas).
- SC2 semi automatic washing.
- Cooking modes: manual o r programmable selection, 99 programs with 4 phases of whom 7 are standard, 3 re-heating programs, 5 smoking, 4 Low Temperature and 1 Delta T.
- Single-point temperature core probe.
- UR2 automatic humidity control while cooking.
- RDC steam generator with low management cost.
- Automatic fan reverse AWC, 2 fan speeds.
- Manual steam injection.
- Self-diagnosis with malfunction alarms.
- IPX5 protection degree.
- Door double temperated glazing.
- AISI 304 stainless steel polished cooking chamber ,with AISI 316L (1,2 mm) top and bottom and rounded edges without joints.
- Automatic Cooling and Preheating.
- Display of set and current cooking values.
- Low temperature steam and Superheated steam.
- Self cleaning system.



Tütsüleme Kiti
Smoker Kit

Tüm modellerde tepsi kitleri fiyata dahildir.
Tray kits are included in the price for each model.

DIGITAL CONTROL





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMPCBG24	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	1178x1064x1190	283	2.9	32	12x(2/1 Gn)
EMPCBG40	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	1190x1074x1795	449	3.4	55	40x(1/1 Gn)
EMPCBG24-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1210x860x600	32	0.6		
EMPCBG40.TA-16	Tepsi Arabası ve Tepsi Kiti Tray Trolley and Tray Kit	590x750x1700	77	1.5		15x(40x60) tepsi/tray
EMPCBG40.TA-20	Tepsi Arabası ve Tepsi Kiti Tray Trolley and Tray Kit	820x920x1710	77	1.5		20x(2/1 Gn)
EMPTTK01	Tütsüleme Kiti Smoking Kit	230x355x120	5.2	0.01	0.15	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 230V 50 Hz çalışma gücü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Pişirme sırasında enerji sarfiyatını düşüren ECO fonksiyonu.
- PLUS ekstra güç fonksiyonu (gaz).
- SC2 yarı otomatik yıkama.
- 99 programlı pişirme hafızası : 4 fazlı; 3 ısıtma, 4 düşük dereceli pişirme ve 1 delta T programı.
- Tek noktalı pişirme probu.
- UR2 pişirme esnasında otomatik nem kontrolü.
- RDC ekonomik buhar jenerasyonu sistemi.
- Ters yönlü 2 kademeli AWC fan.
- Manuel buhar enjeksiyonu.
- Alarmla uyarı verebilen arıza teşhis özelliği.
- IPX5 koruma derecesi.
- Çift temperli camlı kapı.
- 304 kalite paslanmaz dış gövde, 316 kalite fırın iç yapısı.
- Kapalı kapı ile fırın içi soğutma fonksiyonu.
- Set edilen ve ölçülen sıcaklık değerlerini ayrı ayrı gösterebilme özelliği.
- Düşük sıcaklıklı veya yüksek sıcaklıklı buhar üretebilme özelliği.
- Kendi kendini yıkayabilme özelliği.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 230V 50 Hz operation power.
- Lpg or Natural Gas.
- ECO function for consumption reduction in cooking.
- PLUS extra power function (gas).
- SC2 semi automatic washing.
- Cooking modes: manual o r programmable selection, 99 programs with 4 phases of whom 7 are standard, 3 re-heating programs, 5 smoking, 4 Low Temperature and 1 Delta T.
- Single-point temperature core probe.
- UR2 automatic humidity control while cooking.
- RDC steam generator with low management cost.
- Automatic fan reverse AWC, 2 fan speeds.
- Manual steam injection.
- Self-diagnosis with malfunction alarms.
- IPX5 protection degree.
- Door double temperated glazing.
- AISI 304 stainless steel polished cooking chamber ,with AISI 316L (1,2 mm) top and bottom and rounded edges without joints.
- Automatic Cooling and Preheating.
- Display of set and current cooking values.
- Low temperature steam and Superheated steam.
- Self cleaning system.



Tütsüleme Kiti
Smoker Kit

Tüm modellerde tepsi kitleri fiyata dahildir.
Tray kits are included in the price for each model.

Elektrikli Kombi Fırınlar
Electrical Combi Ovens

DIGITAL CONTROL



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMPCBE6	Elektrikli Kombi Fırın Electrical Combi Oven	920x874x730	160	1	10.1	6x(1/1 Gn)
EMPCBE10	Elektrikli Kombi Fırın Electrical Combi Oven	920x874x975	198	1.2	17.3	10x(1/1 Gn)
EMPCBE6-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	740x850x700	25	0.45		
EMPCBE10-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	700x860x600	30	0.3		
EMPTTK01	Tütsüleme Kiti Smoking Kit	230x355x120	5.2	0.01	0.15	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 400 V. 50 Hz çalışma gücü.
- Pişirme sırasında enerji sarfiyatını düşüren ECO fonksiyonu.
- SC2 yarı otomatik yıkama.
- 99 programlı pişirme hafızası : 4 fazlı; 3 ısıtma, 4 düşük
dereceli pişirme ve 1 delta T programı.
- Tek noktalı pişirme probu.
- UR2 pişirme esnasında otomatik nem kontrolü.
- RDC ekonomik buhar jenerasyonu sistemi.
- Ters yönlü 2 kademeli AWC fan.
- Dijital kontrol.
- Manuel buhar enjeksiyonu.
- Alarmla uyarı verebilen arıza teşhis özelliği.
- IPX5 koruma derecesi.
- Çift temperli camlı kapı.
- 304 kalite paslanmaz dış gövde, 316 kalite fırın iç yapısı.
- Ergonomik kapı kulbu.
- Kapalı kapı ile fırın içi soğutma fonksiyonu.
- Pişirme başlangıç saatini ayarlayabilme özelliği.
- Set edilen ve ölçülen sıcaklık değerlerini ayrı ayrı gösterebilme özelliği.
- Düşük sıcaklıklı veya yüksek sıcaklıklı buhar üretebilme özelliği.
- Kendi kendini yıkayabilme özelliği.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

400 V. 50 Hz operation power.
-ECO function for consumption reduction in cooking.
-SC2 semi automatic washing.
-Cooking modes: manual o r programmable selection, 99 programs with 4 phases of whom 7 are standard, 3 re-heating programs, 5 smoking, 4 Low Temperature and 1 Delta T.
-Single-point temperature core probe.
-UR2 automatic humidity control while cooking.
-RDC steam generator with low management cost.
-Automatic fan reverse AWC, 2 fan speeds.
-Digital controls.
-Manual steam injection.
-Self-diagnosis with malfunction alarms.
-IPX5 protection degree.
-Door double temperated glazing.
-AISI 304 stainless steel polished cooking chamber ,with AISI 316L (1,2 mm) top and bottom and rounded edges without joints.
-Handle with double handgrip, easier opening also with hands full.
-Automatic Cooling and Preheating.
-Start-up time selection.
-Display of set and current cooking values.
-Low temperature steam and Superheated steam.
- Self cleaning system.



Tütsüleme Kiti
Smoker Kit

Tüm modellerde tepsi kitleri fiyata dahildir.
Tray kits are included in the price for each model.

DIGITAL CONTROL





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMPCBE24	Elektrikli Kombi Fırın Electrical Combi Oven	1178x1064x1190	278	2.9	27.5	12x(2/1 Gn)
EMPCBE40	Elektrikli Kombi Fırın Electrical Combi Oven	1190x1074x1795	449	3.4	55.5	40x(1/1 Gn)
EMPCBE24-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1210x860x600	32	0.6		
EMPCBG40.TA-16	Tepsi Arabası ve Tepsi Kiti Tray Trolley and Tray Kit	590x750x1700	77	1.5		15x(40x60) tepsi/tray
EMPCBG40.TA-20	Tepsi Arabası ve Tepsi Kiti Tray Trolley and Tray Kit	820x920x1710	77	1.5		20x(2/1 Gn)
EMPTTK01	Tütsüleme Kiti Smoking Kit	230x355x120	5.2	0.01	0.15	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 400 V. 50 Hz çalışma gücü.
- Pişirme sırasında enerji sarfiyatını düşüren ECO fonksiyonu.
- SC2 yarı otomatik yıkama.
- 99 programlı pişirme hafızası : 4 fazlı; 3 ısıtma, 4 düşük
dereceli pişirme ve 1 delta T programı.
- Tek noktalı pişirme probu.
- UR2 pişirme esnasında otomatik nem kontrolü.
- RDC ekonomik buhar jenerasyonu sistemi.
- Ters yönlü 2 kademeli AWC fan.
- Dijital kontrol.
- Manuel buhar enjeksiyonu.
- Alarmla uyarı verebilen arıza teşhis özelliği.
- IPX5 koruma derecesi.
- Çift temperli camlı kapı.
- 304 kalite paslanmaz dış gövde, 316 kalite fırın iç yapısı.
- Ergonomik kapı kulbu.
- Kapalı kapı ile fırın içi soğutma fonksiyonu.
- Pişirme başlangıç saatini ayarlayabilme özelliği.
- Set edilen ve ölçülen sıcaklık değerlerini ayrı ayrı gösterebilme
özelliği.
- Düşük sıcaklıklı veya yüksek sıcaklıklı buhar üretebilme özelliği.
- Kendi kendini yıkayabilme özelliği.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

400 V. 50 Hz operation power.
-ECO function for consumption reduction in cooking.
-SC2 semi automatic washing.
-Cooking modes: manual o r programmable selection, 99 programs with 4 phases of whom 7 are standard, 3 re-heating programs, 5 smoking, 4 Low Temperature and 1 Delta T.
-Single-point temperature core probe.
-UR2 automatic humidity control while cooking.
-RDC steam generator with low management cost.
-Automatic fan reverse AWC, 2 fan speeds.
-Digital controls.
-Manual steam injection.
-Self-diagnosis with malfunction alarms.
-IPX5 protection degree.
-Door double temperated glazing.
-AISI 304 stainless steel polished cooking chamber ,with AISI 316L (1,2 mm) top and bottom and rounded edges without joints.
-Handle with double handgrip, easier opening also with hands full.
-Automatic Cooling and Preheating.
-Start-up time selection.
-Display of set and current cooking values.
-Low temperature steam and Superheated steam.
- Self cleaning system.



Tütsüleme Kiti
Smoker Kit

Tüm modellerde tepsi kitleri fiyata dahildir.
Tray kits are included in the price for each model.

Elektrikli Mini Konveksiyonlu Fırınlar
Electrical Mini Convection Ovens





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.PFE423-U	Mini Konveksiyonlu Fırın Üstten Açılır Mini Convection Oven Top Opening	512x738x559	45	0.21	3	4x2/3 Gn
EMP.PFE423-Y	Mini Konveksiyonlu Fırın Yana Açılır Mini Convection Oven Side Opening	512x748x574	54	0.22	3	4x2/3 Gn

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0/250 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- Tek yöne dönüşlü fan.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- Termostat kontrollü.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PFE423-U
- Üstten açılır kapak sistemi.

EMP.PFE423-Y
- Yandan açılır kapak sistemi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking temperature between 0/250 °C
- Single direction fan.
- Adjustable cooking time.
- Thermostat control.
- Silicone sealed tempered glass.
- Switch system on the door.
- Stainless steel body.

EMP.PFE423-U
- Top opening cover system.

EMP.PFE423-Y
- Side opening cover system.

EMP.PFE423-U
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x1,5

EMP.PFE423-Y
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

EMP.PFE423-U
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x1,5

EMP.PFE423-Y
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(tray)
EMP.PFE4-U	Konveksiyonlu Patisserie Fırını Üstten Açılır Convection Patisserie Oven Top Opening	802x856x587	90	0.40	7	4-40x60
EMP.PFE4-Y	Konveksiyonlu Patisserie Fırını Yana Açılır Convection Patisserie Oven Side Opening	802x864x502	94	0.35	7	4-40x60
EMP.PFE4	Konveksiyonlu Patisserie Fırını Üstten Açılır Convection Patisserie Oven Top Opening	802x856x587	90	0.40	7	4-40x60
EMP.PFE6-Y	Konveksiyonlu Patisserie Fırını Yana Açılır Convection Patisserie Oven Side Opening	802x855x737	106	0.50	10	6-40x60
EMP.MF4-6	Mayalandırma Kabini Fermantation Cabinet	800x792x865	46	0.55	3.2	8-40x60

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0/250 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Ayarlanabilir dijital pişirme süresi.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- Manuel buhar verme.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.MF4-6
- 0-90 °C çalışma aralığı.
- Nemlendirme sistemi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking temperature between 0/250 °C
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Adjustable digital cooking time.
- Digital temperature display.
- Manuel steam.
- Silicone sealed tempered glass.
- Switch system on the door.
- Stainless steel body.

EMP.MF4-6
- 0-90 °C operating temperatur.
- Humitication system



EMP.PFE4-U / EMP.PFE4-Y
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

EMP.PFE6-Y
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.MF4-6
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

EMP.PFE4-U / EMP.PFE4-Y
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5

EMP.PFE6-Y
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.MF4-6
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5

Gazlı Plus Konveksiyonlu Patisserie Fırınları
Gas Plus Convection Patisserie Ovens



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(tray)
EMP.PFG8	Gazlı Plus Konveksiyonlu Patisserie Fırını Gas Plus Convection Patisserie Oven	1045x1043x1312	181	1.43	35	8-40x60
EMP.MF8	Mayalandırma Kabini Fermantation Cabinet	1030x797x834	64	0.69	2.5	8-40x60
EMP.AS8	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1060x910x641	24	0.62		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Manuel nemlendirme özelliği.
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 360 °C lik limit termostat.
- Paslanmaz çelik kapalı sistem ısı transfer boruları.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.
- 3 Faz 380V

EMP.MF8
- 0-90 °C çalışma aralığı.
- Nemlendirme sistemi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Manual steamer.
- Adjustable cooking time and digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection (360 °C).
- Stainless steel heat exchanger sealed system pipes.
- Lpg or Natural Gas.
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Silicone sealed tempered glass.
- Easy-access interior glass in order to provide cleanning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.
- 3 Phase 380V

EMP.MF8
- 0-90 °C operating temperatur.
- Humitication system

EMP.PFG8
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,70 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,74 kg/h

EMP.MF8
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti: 3x2,5

EMP.PFG8
- Gas Consumption (ng): 3,70 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,74 kg/h

EMP.MF8
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section: 3x2,5



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(tray)
EMP.PFE8	Elektrikli Plus Konveksiyonlu Patisserie Fırını Electrical Plus Convection Patisserie Oven	1040x1040x1312	163	1.42	19.5	8-40x60
EMP.MF8	Mayalandırma Kabini Fermantation Cabinet	1030x797x834	64	0.69	2.5	8-40x60
EMP.AS8	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1060x910x641	24	0.62		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Manuel nemlendirme özelliği.
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 360 °C lik limit termostat.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.MF8
- 0-90 ºC çalışma aralığı.
- Nemlendirme sistemi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Manual steamer.
- Adjustable cooking time and digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection (360 °C).
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Silicone sealed tempered glass.
- Easy-access interior glass in order to provide cleanning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.

EMP.MF8
- 0-90 ºC operating temperatur.
- Humitication system

EMP.PFE8
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x6

EMP.MF8
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

EMP.PFE8
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x6

EMP.MF8
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5

Elektrikli Kombi Fırınlar (Büyük - Küçük Model)
Electrical Combi Ovens (Big - Small Model)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.PFE.4+5.Y-B	Elektrikli Kombi Fırın Büyük Model Electrical Combi Oven Big Model	1043x1051x1203	196	1.32	14.5
EMP.MF8-B	Mayalandırma Kabini Fermantation Cabinet	1030x987x834	64	0.69	2.5
EMP.PFE.4+5.Y-K	Elektrikli Kombi Fırın Küçük Model Electrical Combi Oven Small Model	1043x961x1203	172	1.20	13
EMP.MF8-K	Mayalandırma Kabini Fermantation Cabinet	1030x797x834	56	0.69	2.5

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik sıcaklık kontrol ayarı.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Manuel buhar verme.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Dijital iç sıcaklık göstergesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PFE.4+5-Y-B
- Konveksiyonlu fırın kapasite;400x600 mm 4 tepsi
- Kapasite; pizza fırını için 400x600 mm 2 tepsi.
- Ø 250 mm'lik 6 adet pizza kapasitesi.

EMP.PFE.4+5.Y-K
- Konveksiyonlu fırın kapasite; 400x600 mm 4 tepsi.
- Kapasite; pizza fırını için 400x600 mm 1 tepsi.
- Ø 250 mm'lik 5 adet pizza kapasitesi.

EMP.MF8-K
- Kapasite; 8 adet 40x60 Tepsi
- 0-90 ºC çalışma aralığı.
- Nemlendirme sistemi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic electronic heating control setting.
- Dual direction fan provides homogenous heat distrubiton.
- Silicon sealed tempered glass.
- Manuel steam.
- Switch system on the door.
- Digital interior temperature indicator.
- Stainless steel body.

EMP.PFE.4+5-Y-B
- Convection oven capacity; 400x600 mm 4 trays
- Pizza oven capacity; 400x600 mm 2 trays
- Pizza capacity; 6 pieces Ø 250 mm

EMP.PFE.4+5.Y-K
- Convection oven capacity; 400x600 mm 4 trays
- Pizza oven capacity; 400x600 mm 1 tray
- Pizza capacity; 5 pieces Ø 250 mm

EMP.MF8-K
- Capacity; 8 pieces 40x60 tray
- 0-90 ºC operating temperatur.
- Humitication system

EMP.PFE.4+5-Y-B / EMP.PFE.4+5.Y-K
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

EMP.MF8-B / EMP.MF8-K
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x1,5

EMP.PFE.4+5-Y-B / EMP.PFE.4+5.Y-K
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4

EMP.MF8-B / EMP.MF8-K
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x1,5

CE

Touch Screen



Buhar jeneratörü standarttır.
Steam generator is standard.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	İç Ebatlar Interior Dimensions	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.3545-6	Elektrikli Modüler Fırın Tek Katlı Electrical Modular Oven Single Layer	1651x1446x439	1234x915x339	339	1.049	12
EMP.3545-6D	Fırın Davlumbazı Oven Hood	1718x1464x373		33	0.93	
EMP.3545-6M	Mayalandırma Kabini Fermantation Cabinet	1718x1280x1006		180	2.21	2
EMP.3545-6S	Elektrikli Modüler Fırın Alt Stand Modular Oven Bottom Stand	1720x1280x875		78	1.93	

TEKNİK ÖZELLİKLER

EMP.3545-6
- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.
- 99 ayrı program özelliği.
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği.
- Ekran üzerinden menü kontrol sistemi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı ve dijital göstergesi.
- 350x450 mm'lik 6 tepsi veya 400x600 mm'lik 4 tepsili fırın kapasitesi.
- 1225 mm x 920 mm fırın iç ölçüsü.
- Ayarlanabilir alt ve üst ısı sıcaklıkları.
- Eşit ısı dağılımı.
- Porselen rezistans.

EMP.3545-6M
- 2x5 bölmeli. (400 mm x 600 mm)
- Ayrı ayrı ayarlanabilir ısı ve nem seviyeleri.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

EMP.3545-6
- 7 inch touch screen LCD control panel.
- 99 different cooking programme.
- Manual and automatic steamer.
- On-screen menu control system.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Capacity. 6 no's of 350x450 mm trays or 4 no's of 400x600 mm trays .
- Interior dimension:1225 mm x 920 mm
- Adjustable top and bottom heating output.
- Homogenous heat distribution.
- Porcelain resistance.

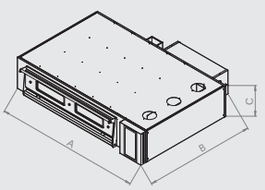
EMP.3545-6M
- 2x5 layers. (400 mm x 600 mm)
- Adjustable temperature and humidity levels.

EMP.3545-6
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

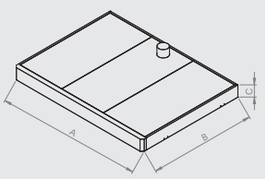
EMP.3545-6M
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x2,5

EMP.3545-6
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

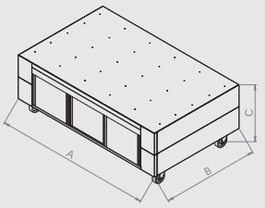
EMP.3545-6M
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x2,5



EMP.3545-6



EMP.3545-6D



EMP.3545-6M

İsteğe göre tek, iki veya üç kat yapılabilir.
According to demand single,double or triple layer options.

Elektrikli Döner Konveksiyonlu Fırınlar
Electric Convection Rotary Ovens





Touch Screen

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(tray)
EMP.EDKF-10	Paslanmaz Döner Konveksiyonlu Fırın Stainless Steel Convection Rotary Oven	990x1160x2254	427	2.58	26.5	10x(40x60)
EMP.EDKF-10-B	Döner Konveksiyonlu Fırın Boyalı Panel Convection Rotary Oven Painted Panel	990x1160x2254	427	2.58	26.5	10x(40x60)

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.
- 10x(40x60) tava kapasitesi.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı ve dijital göstergesi, 360 °C lik limit termostat.
- Dönerli sistem sayesinde tüm tavalarda ve tavaların her bölgesinde eşit pişirme imkanı.
- Ayarlanabilir hava kanalları ile eşit ısı kanalları.
- Kaset sistemi ile yüksek yoğunlukta buhar elde edebilme imkanı.
- Yüksek verimli elektrik rezistansları ile minimum maliyetli pişirme.
- Halojenli aydınlatma özelliği
- Standart fermantasyon kabini ve davlumbaz.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

MAYALANDIRMA KABİNİ
- 12x(40x60) tava kapasitesi.
- 4 kW elektrik gücü.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 7 inch touch screen LCD control panel.
- 10x(40x60) tray capacity.
- Adjustable cooking time.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Provide homogenic cooking due to rotary system.
- Homogenic heating due to adjustable air system.
- Casette system provides high density evapurotion.
- Due to high efficiency resistance.
- Halogenic lighting.
- Equipped with proofing cabinet and hood.
- Easy-access interior glass in order to provide cleanning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.

FERMANTATION CABINET
- 12x(40x60) tray capacity.
- 4 kW electric power.
- Stainless steel body.





EMP.EDKF-10 / EMP.EDKF-10-B
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x6

EMP.EDKF-10 / EMP.EDKF-10-B
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x6

Touch Screen





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(tray)
EMP.GDKF-10	Paslanmaz Döner Konveksiyonlu Fırın Stainless Steel Convection Rotary Oven	990x1160x2254	427	2.58	46.43	10x(40x60)
EMP.GDKF-10-B	Döner Konveksiyonlu Fırın Boyalı Panel Convection Rotary Oven Painted Panel	990x1160x2254	427	2.58	46.43	10x(40x60)

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.
- LPG ve Doğalgaz ile çalışabilme özelliği.
- 10x(40x60) tava kapasitesi.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı ve dijital göstergesi, 360 °C lik limit termostat.
- Dönerli sistem sayesinde tüm tavalarda ve tavaların her bölgesinde eşit pişirme imkanı.
- Ayarlanabilir hava kanalları ile eşit ısı kanalları.
- Kaset sistemi ile yüksek yoğunlukta buhar elde edebilme imkanı.
- Yüksek verimli elektrik rezistansları ile minimum maliyetli pişirme.
- Halojenli aydınlatma özelliği
- Standart fermantasyon kabini ve davlumbaz.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

MAYALANDIRMA KABİNİ

- 12x(40x60) tava kapasitesi.
- 4 kW elektrik gücü.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 7 inch touch screen LCD control panel.
- LPG or Natural gas.
- 10x(40x60) tray capacity.
- Adjustable cooking time.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Provide homogenic cooking due to rotary system.
- Homogenic heating due to adjustable air system.
- Casette system provides high density evapurotion.
- Due to high efficiency resistance.
- Halogenic lighting.
- Equipped with proofing cabinet and hood.
- Easy-access interior glass in order to provide cleanning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.

FERMANTATION CABINET

- 12x(40x60) tray capacity.
- 4 kW electric power.
- Stainless steel body.





EMP.GDKF-10 / EMP.GDKF-10-B

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,90 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,65 kg/h

EMP.GDKF-10 / EMP.GDKF-10-B

- Gas Consumption (ng): 4,90 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 3,65 kg/h

Profesyonel Mayalandırma Kabinleri
Professional Fermantation Cabinets



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(tray)
EMP.MF.20	Mayalandırma Kabini Tek Cidarlı Fermantation Cabinet Single Jacket	500x720x1800	78	0.7	4	16x(40x60)
EMP.MF.20-T	Mayalandırma Kabini Tekerlekli Tek Cidarlı Fermantation Cabinet With Wheel Single Jacket	500x720x1800	80	0.7	4	16x(40x60)
EMP.MFI.20	Mayalandırma Kabini İzolasyonlu Fermantation Cabinet Isolated	630x850x1900	104	1.02	4	16x(40x60)
EMP.MFI.20-T	Mayalandırma Kabini Tekerlekli İzolasyonlu Fermantation Cabinet With Wheel Isolated	630x850x1900	106	1.02	4	16x(40x60)

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 30/90 °C çalışma ısısı.
- 16x(40x60) tepsi kapasitesi.
- Termostatik sıcaklık kontrol ayarı.
- Buhar Rezistansı.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.MFI.20 / EMP.MFI.20-T
- İzolasyonlu kabinler için; 40 kg/m^3 yoğunluk.

EMP.MF.20 / EMP.MF.20-T
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x1,5

EMP.MFI.20 / EMP.MFI.20-T
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x1,5

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

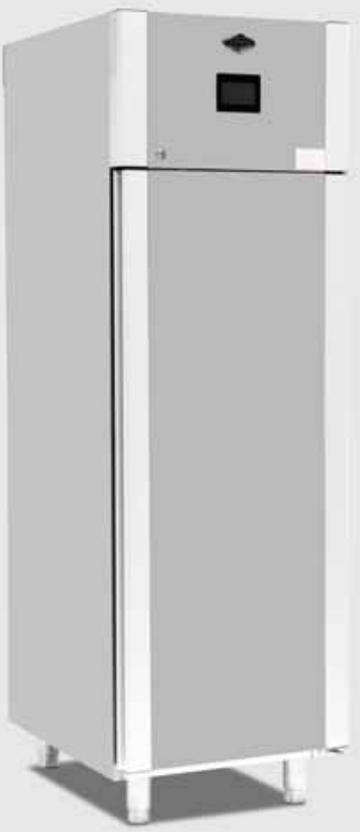
- 30/90 °C operating temperature.
- 16x(40x60) tray capacity.
- Thermostatic electronic heating control setting.
- Steam resistance.
- Stainless steel body.

EMP.MFI.20 / EMP.MFI.20-T
- For Isolated cabinet; 40 kg/m^3 density.

EMP.MF.20 / EMP.MF.20-T
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x1,5

EMP.MFI.20 / EMP.MFI.20-T
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 3x1,5





Mayalandırma işlemi bittikten sonra istenilen sıcaklıkta sabit tutabilme özelliği.
Ability to keep it constant at the desired temperature after the fermentation process is finished.

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.70.95.01-FR	Otomatik Programlı Fermantasyon Dolabı (Sıcak-Soğuk) Automatic Programmed Retarder Proofer (Hot-Cold)	700x800x2050	163	1.2	0.69

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kapasite: 20 adet (40x60) tepsi.
- Çalışma aralığı -18/+40 °C
- Tek başına soğutucu olarak kullanabilme.
- Tek başına mayalandırma dolabı olarak kullanabilme.
- Tek başına belirli süreye kadar soğuk, sonrasında mayalandırma dolabı olarak kullanabilme.
- 220V - 230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- R290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Elektronik sıcaklık ve defrost kontrollü gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Sökülebilir havalandırmalı kompresör.
- Fanlı Soğutma.
-Paslanmaz çelik gövde.

Otomatik fermantasyon elektronik kontrolü

1. Faz; fermantasyonu durdurma süreci maksimum 7 gün.
2. Faz; 72 saate kadar muhafaza.
3. Faz; fermantasyon sürecini yeniden başlatma.
4. Faz; sıcaklık kontrollü fermantasyon ve nemlendirme.
5. Faz; nemlendirme sonrası ürün muhafazası (kullanılan ürüne göre 5-10 saat)

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Capacity: 20 pieces (40x60) tray.
- Operating range -18/+40 °C
- Ability to use as a only cooler.
- Ability to use as a only fermentation cabinet.
- To be able to use it as a cold only for a certain time and then as a fermentation cabinet.
- 220V - 230V -1 +N 50-60 Hz electrical power.
- R290 refrigerant gas.
- Density of 40 kg/m3.
- Electronic temperature and defrost control indicator.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Detachable ventilated compressor.
- Fan Cooling.
-Stainless steel body.

Automatic fermentation electronic control

Phase 1; The process of stopping the fermentation is 7 days maximum.
Phase 2; Storage up to 72 hours.
Phase 3; restarting the fermentation process.
Phase 4; temperature controlled fermentation and humidification.
Phase 5; product storage after moistening (5-10 hours depending on the product used)



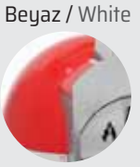
Gazlı Taş Tabanlı Pizza Fırınları
Gas Stone-Based Pizza Ovens



Renk Seçenekleri
Color Options



EMP.SPO.H-60-W - EMP.SPO.H-70-W
Beyaz / White



EMP.SPO.H-60-R - EMP.SPO.H-70-R
Kırmızı / Red



EMP.SPO.H-60-B - EMP.SPO.H-70-B
Siyah / Black

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.**
Please, Specify colour code on order.

Kod Code	Ürün Adı Description	İç Ebatlar Interior Dimensions	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.SPO.H-60	Gazlı Taş Tabanlı Pizza Fırını Gas Stone Base Pizza Oven	Ø 600	755x815x1465	114	0.47	11
EMP.SPO.H-70	Gazlı Taş Tabanlı Pizza Fırını Gas Stone Base Pizza Oven	Ø 700	850x920x1450	145	0.65	11
EMP.SPO.H-60-AS	Alt Stand Bottom Stand		710x705x822	26	0.41	
EMP.SPO.H-70-AS	Alt Stand Bottom Stand		780x780x822	29	0.50	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 265 mm fırın iç yüksekliği.
- 360x200 mm kapı ölçüsü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Paslanmaz çelik iç hazne.
- Piezzo çakmak ile kontrol.
- Manuel iç sıcaklık göstergesi.
- Emniyet ventilli musluk.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- Internal high: 265 mm
- Door dimension: 360x200 mm
- Adaptable to LPG or NG.
- Stainless steel internal reservoir.
- Piezo lighter ignition system.
- Manuel interior temperature indicator.
- Magnet safety valve.

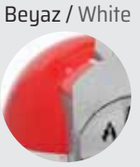




Renk Seçenekleri
Color Options



EMP.SPO.H-60-W-W - EMP.SPO.H-70-W-W
Beyaz / White



EMP.SPO.H-60-W-R - EMP.SPO.H-70-W-R
Kırmızı / Red



EMP.SPO.H-60-W-B - EMP.SPO.H-70-W-B
Siyah / Black

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.**
Please, Specify colour code on order.

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**İç Ebatlar** Interior Dimensions	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.SPO.H-60-W	Odunlu Taş Tabanlı Pizza Fırını Wood Stone Base Pizza Oven	Ø 600	755x815x1465	114	0.47	11
EMP.SPO.H-70-W	Odunlu Taş Tabanlı Pizza Fırını Wood Stone Base Pizza Oven	Ø 700	850x920x1450	145	0.65	11
EMP.SPO.H-60-AS	Alt Stand Bottom Stand		710x705x822	26	0.41	
EMP.SPO.H-70-AS	Alt Stand Bottom Stand		780x780x822	29	0.50	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 265 mm fırın iç yüksekliği.
- 360x200 mm kapı ölçüsü.
- Paslanmaz çelik iç hazne.
- Manuel iç sıcaklık göstergesi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- Internal high: 265 mm
- Door dimension: 360x200 mm
- Stainless steel internal reservoir.
- Manuel interior temperature indicator.



Elektrikli Döner Tabanlı Pizza Fırınları Taş Kaplamalı
Electrical Rotating Base Pizza Ovens Stone Cladding

NEW

Ø 300 mm 6 pizza

Döner Tabanlı Taş
Rotary Base Stone

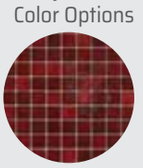


EMP.SPO.01-D

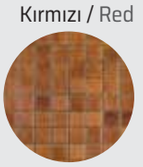
STONE CLADDING



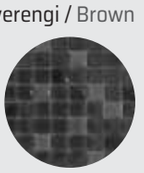
Renk Seçenekleri
Color Options



EMP.SPO.01-KZ - EMP.SPO.01-D-KZ
Kırmızı / Red



EMP.SPO.01-KH - EMP.SPO.01-D-KH
Kahverengi / Brown



EMP.SPO.01-SY - EMP.SPO.01-D-SY
Siyah / Black

Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.
Specify colour code on order.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.SPO.01	Elektrikli Döner Tabanlı Pizza Fırını Taş Kaplamalı Electrical Rotating Base Pizza Oven Stone Cladding	1200x1384x2000	331	3.32	17	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat-hour
EMP.SPO.01-D	Dijital Elektrikli Döner Taban Pizza Fırını Taş Kaplamalı Digital Electrical Rotating Base Pizza Oven Stone Cladding	1200x1384x2000	331	3.32	17	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat-hour

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 170 mm fırın iç yüksekliği.
- 1000 mm çapında fırın pişirme taşı.
- 500x140 mm kapı ölçüsü.
- Homojen pişirme sağlayan döner refraktör taban taşı.
- Paslanmaz çelik iç hazne.
- Dijital iç sıcaklık göstergesi.

EMP.SPO.01-D
- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking time and digital indicator.
- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- Internal high: 170 mm
- Internal stone diameter: 1000 mm
- Door dimension: 500x140 mm
- Rotating bedplate provides homogeneous cooking refractory material.
- Stainless steel internal reservoir.
- Digital interior temperature indicator.

EMP.SPO.01-D
- 7 inch touch screen LCD control panel.

EMP.SPO.01 - EMP.SPO.01-D
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm2): 5x4

EMP.SPO.01 - EMP.SPO.01-D
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm2): 5x4

CE

NEW



Ø 300 mm 9 pizza

Sabit Tabanlı Taş
Fixed Base Stone



EMP.SPO.03-D

STONE CLADDING

Renk Seçenekleri
Color Options

EMP.SPO.03-KZ - EMP.SPO.03-D-KZ
Kırmızı / Red

EMP.SPO.03-KH - EMP.SPO.03-D-KH
Kahverengi / Brown

EMP.SPO.03-SY - EMP.SPO.03-D-SY
Siyah / Black

Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.
Specify colour code on order.

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.SPO.03	Gazlı Sabit Tabanlı Pizza Fırını Taş Kaplamalı Gas Fixed Base Pizza Oven Stone Cladding	1480x1724x1855	755	4.74	28.70	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat-hour
EMP.SPO.03-D	Dijital Gazlı Sabit Tabanlı Pizza Fırını Taş Kaplamalı Digital Gas Fixed Base Pizza Oven Stone Cladding	1480x1724x1855	755	4.74	28.70	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat-hour

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 220V 50/60 Hz. Çalışma gücü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- 450 mm fırın iç yüksekliği.
- Termostatik ısıtma.
- 1100x1000 mm Refraktör Pişirme Taşı
- Taş iç hazne.
- Ø 300 mm 9 pizza kapasitesi, saatte 130 pizza.

EMP.SPO.03-D
- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking time and digital indicator.
- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- 220V 50/60 Hz. Operating power.
- Adaptable to LPG or NG.
- Internal high: 450 mm
- Thermostatic heating.
- 1100x1000 mm refractor stone.
- Stone interior reservoir.
- Pizza capacity:
9 pieces of Ø 300 mm, 130 pizza / hour.

EMP.SPO.03-D
- 7 inch touch screen LCD control panel.

EMP.SPO.03 - EMP.SPO.03-D
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,73 kg/h

EMP.SPO.03 - EMP.SPO.03-D
- Gas Consumption (ng): 3 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,73 kg/h

Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırınları Taş Kaplamalı
Gas Rotating Base Pizza Ovens Stone Cladding

NEW

Ø 300 mm 6 pizza

Döner Tabanlı Taş
Rotary Base Stone

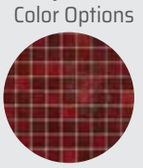


EMP.SPO.04-D



STONE CLADDING

Renk Seçenekleri
Color Options



EMP.SPO.04-KZ - EMP.SPO.04-D-KZ
Kırmızı / Red



EMP.SPO.04-KH - EMP.SPO.04-D-KH
Kahverengi / Brown



EMP.SPO.04-SY - EMP.SPO.04-D-SY
Siyah / Black

Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.
Specify colour code on order.

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.SPO.04	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını Taş Kaplamalı Gas Rotating Base Pizza Oven Stone Cladding	1480x1724x1855	764	4.73	41.20	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat-hour
EMP.SPO.04-D	Diital Gazlı Döner Taban Pizza Fırını Taş Kaplamalı Digital Gas Rotating Base Pizza Oven Stone Cladding	1480x1724x1855	764	4.73	41.20	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat-hour

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0-400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 220V 50/60 Hz. Çalışma gücü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Hızlı ve verimli pişirme olanağı sağlayan termal sabitleme.
- Homojen pişirme sağlayan döner refraktör taban taşı.
- 450 mm fırın iç yüksekliği.
- 1000 mm çapında fırın pişirme taşı.
- 500x140 mm kapı ölçüsü.

EMP.SPO.04-D
- 7 inch touch screen LCD control panel.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking time and digital indicator.
- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- 220V 50/60 Hz. Operating power.
- Adaptable to LPG or NG.
- Fast and best cooking process through thermal stability.
- Rotating bedplate provides homogeneous cooking refractory material.
- Internal high: 450 mm
- Internal stone diameter: 1000 mm
- Door dimension: 500x140 mm

EMP.SPO.04-D
- 7 inch touch screen LCD control panel.

EMP.SPO.04 - EMP.SPO.04-D
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,35 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,72 kg/h

EMP.SPO.04 - EMP.SPO.04-D
- Gas Consumption (ng): 4,35 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 3,72 kg/h

CE



EMP.SPO.05-D

Sadece Odunlu Çalışabilme Özelliği
Only Adaptable to operate with wood.

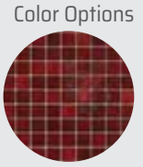
Ø 300 mm 6 pizza

Döner Tabanlı Taş
Rotary Base Stone

STONE CLADDING



Renk Seçenekleri
Color Options



EMP.SPO.05-KZ - EMP.SPO.05-D-KZ
Kırmızı / Red



EMP.SPO.05-KH - EMP.SPO.05-D-KH
Kahverengi / Brown



EMP.SPO.05-SY - EMP.SPO.05-D-SY
Siyah / Black

Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.
Specify colour code on order.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.SPO.05	Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırını Gas and Wood Rotating Pizza Oven	1650x1705x1970	865	5.54	41.20	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza/saat-hour
EMP.SPO.05-D	Digital Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırını Digital Gas and Wood Rotating Pizza Oven	1650x1705x1970	865	5.54	41.20	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza/saat-hour

TEKNİK ÖZELLİKLER

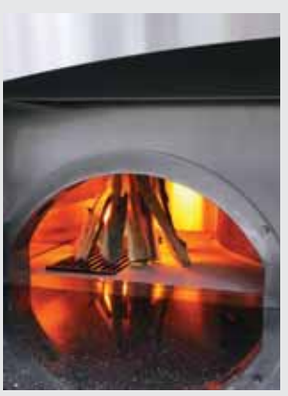
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 220V 50/60 Hz. Çalışma gücü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Gazlı veya odunlu çalışabilme olanağı.
- 515 mm fırın iç yüksekliği.
- 1000 mm çapında fırın pişirme taşı.
- 650x270 mm kapı ölçüsü.
- Hızlı ve verimli pişirme olanağı sağlayan termal sabitleme olanağı.
- Termostatik ısıtma.
- Homojen pişirme sağlayan döner taban.
- Refraktör pişirme taşı.
- Taş iç hazne.

EMP.SPO.05-D
- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking time and digital indicator.
- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- 220V 50/60 Hz. Operating power.
- Adaptable to LPG or NG.
- Adaptable to operate with gas or wood.
- Internal high: 515 mm
- Internal stone diameter: 1000 mm
- Door dimension: 650x270 mm
- Fast and best cooking process through thermal stability.
- Thermostatic heating.
- Rotating bedplate provides homogeneous cooking.
- Baking bedplate made by refractory material.
- Stone interior reservoir.

EMP.SPO.05-D
- 7 inch touch screen LCD control panel.





EMP.SPO.05 - EMP.SPO.05-D
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,35 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,72 kg/h

EMP.SPO.05 - EMP.SPO.05-D
- Gas Consumption (ng): 4,35 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 3,72 kg/h

Elektrikli Döner Tabanlı Pizza Fırınları
Electrical Rotating Base Pizza Ovens

CE

Ø 300 mm 6 pizza

Döner Tabanlı Taş
Rotary Base Stone



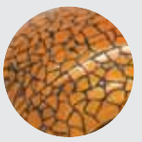
EMP.SPO.01-D



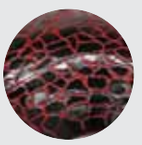
Renk Seçenekleri
Color Options



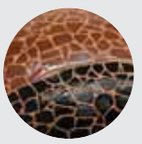
EMP.SPO.01-RB - EMP.SPO.01-D-RB
Kırmızı-Siyah / Red-Black



EMP.SPO.01-GB - EMP.SPO.01-D-GB
Altın-Siyah / Gold-Black



EMP.SPO.01-BR - EMP.SPO.01-D-BR
Siyah-Kırmızı / Black-Red



EMP.SPO.01-BB - EMP.SPO.01-D-BB
Kahverengi-Siyah / Brown-Black

Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.
Specify colour code on order.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.SPO.01	Elektrikli Döner Tabanlı Pizza Fırını Electrical Rotating Base Pizza Oven	1200x1384x2000	331	3.32	17	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat-hour
EMP.SPO.01-D	Dijital Elektrikli Döner Taban Pizza Fırını Digital Electrical Rotating Base Pizza Oven	1200x1384x2000	331	3.32	17	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat-hour

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 170 mm fırın iç yüksekliği.
- 1000 mm çapında fırın pişirme taşı.
- 500x140 mm kapı ölçüsü.
- Homojen pişirme sağlayan döner refraktör taban taşı.
- Paslanmaz çelik iç hazne.
- Dijital iç sıcaklık göstergesi.

EMP.SPO.01-D
- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking time and digital indicator.
- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- Internal high: 170 mm
- Internal stone diameter: 1000 mm
- Door dimension: 500x140 mm
- Rotating bedplate provides homogeneous cooking refractory material.
- Stainless steel internal reservoir.
- Digital interior temperature indicator.

EMP.SPO.01-D
- 7 inch touch screen LCD control panel.



EMP.SPO.01 - EMP.SPO.01-D
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm2): 5x4

EMP.SPO.01 - EMP.SPO.01-D
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm2): 5x4

CE

Odunlu tütsüleme sistemi
Smoker system inside the oven with wood

Ø 300 mm 9 pizza

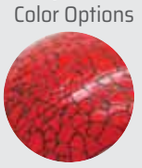
Döner Tabanlı Taş
Rotary Base Stone



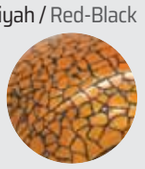


EMP.SPO.02-D

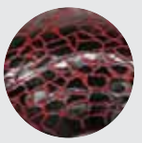
Renk Seçenekleri
Color Options



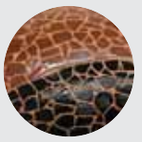
EMP.SPO.02-RB - EMP.SPO.02-D-RB
Kırmızı-Siyah / Red-Black



EMP.SPO.02-GB - EMP.SPO.02-D-GB
Altın-Siyah / Gold-Black



EMP.SPO.02-BR - EMP.SPO.02-D-BR
Siyah-Kırmızı / Black-Red



EMP.SPO.02-BB - EMP.SPO.02-D-BB
Kahverengi-Siyah / Brown-Black

Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.
Specify colour code on order.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.SPO.02	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını Gas Rotating Base Pizza Oven	1965x2127x2113	1500	8.84	48	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat-hour
EMP.SPO.02-D	Dijital Gazlı Döner Taban Pizza Fırını Digital Gas Rotating Base Pizza Oven	1965x2127x2113	1500	8.84	48	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat-hour

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 220V 50/60 Hz. Çalışma gücü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Homojen pişirme sağlayan döner refraktör taban taşı.
- 450 mm fırın iç yüksekliği.
- 1200 mm çapında fırın pişirme taşı.
- 500x250 mm kapı ölçüsü.

EMP.SPO.02-D
- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking time and digital indicator.
- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- 220V 50/60 Hz. Operating power.
- Adaptable to LPG or NG.
- Rotating bedplate provides homogeneous cooking refractory material.
- Internal high: 450 mm
- Internal stone diameter: 1200 mm
- Door dimension: 500x250 mm

EMP.SPO.02-D
- 7 inch touch screen LCD control panel.



EMP.SPO.02
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 5,07 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 4,08 kg/h

EMP.SPO.02
- Gas Consumption (ng): 5,07 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 4,08 kg/h

Gazlı Sabit Tabanlı Pizza Fırınları
Gas Fixed Base Pizza Ovens

CE

EMPERO

Ø 300 mm 9 pizza

Sabit Tabanlı Taş
Fixed Base Stone



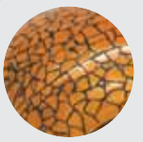
EMP.SPO.03-D



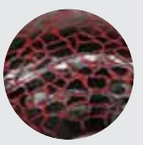
Renk Seçenekleri
Color Options



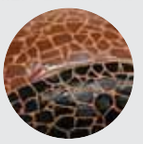
EMP.SPO.03-RB - EMP.SPO.03-D-RB
Kırmızı-Siyah / Red-Black



EMP.SPO.03-GB - EMP.SPO.03-D-GB
Altın-Siyah / Gold-Black



EMP.SPO.03-BR - EMP.SPO.03-D-BR
Siyah-Kırmızı / Black-Red



EMP.SPO.03-BB - EMP.SPO.03-D-BB
Kahverengi-Siyah / Brown-Black

Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.
Specify colour code on order.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.SPO.03	Gazlı Sabit Tabanlı Pizza Fırını Gas Fixed Base Pizza Oven	1480x1724x1855	755	4.74	28.70	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat-hour
EMP.SPO.03-D	Dijital Gazlı Sabit Tabanlı Pizza Fırını Digital Gas Fixed Base Pizza Oven	1480x1724x1855	755	4.74	28.70	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat-hour

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 220V 50/60 Hz. Çalışma gücü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- 450 mm fırın iç yüksekliği.
- Termostatik ısıtma.
- 1100x1000 mm Refraktör Pişirme Taşı
- Taş iç hazne.
- Ø 300 mm 9 pizza kapasitesi, saatte 130 pizza.

EMP.SPO.03-D
- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking time and digital indicator.
- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- 220V 50/60 Hz. Operating power.
- Adaptable to LPG or NG.
- Internal high: 450 mm
- Thermostatic heating.
- 1100x1000 mm refractor stone.
- Stone interior reservoir.
- Pizza capacity:
9 pieces of Ø 300 mm, 130 pizza / hour.

EMP.SPO.03-D
- 7 inch touch screen LCD control panel.



EMP.SPO.03 - EMP.SPO.03-D
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,73 kg/h

EMP.SPO.03 - EMP.SPO.03-D
- Gas Consumption (ng): 3 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,73 kg/h

CE

Ø 300 mm 6 pizza

Döner Tabanlı Taş
Rotary Base Stone



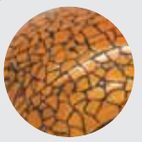
EMP.SPO.04-D



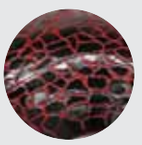
Renk Seçenekleri
Color Options



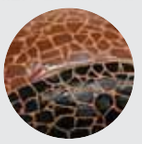
EMP.SPO.04-RB - EMP.SPO.04-D-RB
Kırmızı-Siyah / Red-Black



EMP.SPO.04-GB - EMP.SPO.04-D-GB
Altın-Siyah / Gold-Black



EMP.SPO.04-BR - EMP.SPO.04-D-BR
Siyah-Kırmızı / Black-Red



EMP.SPO.04-BB - EMP.SPO.04-D-BB
Kahverengi-Siyah / Brown-Black

Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.
Specify colour code on order.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.SPO.04	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını Gas Rotating Base Pizza Oven	1480x1724x1855	764	4.73	41.20	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat-hour
EMP.SPO.04-D	Diital Gazlı Döner Taban Pizza Fırını Digital Gas Rotating Base Pizza Oven	1480x1724x1855	764	4.73	41.20	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat-hour

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0-400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 220V 50/60 Hz. Çalışma gücü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Hızlı ve verimli pişirme olanağı sağlayan termal sabitleme.
- Homojen pişirme sağlayan döner refraktör taban taşı.
- 450 mm fırın iç yüksekliği.
- 1000 mm çapında fırın pişirme taşı.
- 500x140 mm kapı ölçüsü.

EMP.SPO.04-D
- 7 inch touch screen LCD control panel.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking time and digital indicator.
- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- 220V 50/60 Hz. Operating power.
- Adaptable to LPG or NG.
- Fast and best cooking process through thermal stability.
- Rotating bedplate provides homogeneous cooking refractory material.
- Internal high: 450 mm
- Internal stone diameter: 1000 mm
- Door dimension: 500x140 mm

EMP.SPO.04-D
- 7 inch touch screen LCD control panel.



EMP.SPO.04 - EMP.SPO.04-D
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,35 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,72 kg/h

EMP.SPO.04 - EMP.SPO.04-D
- Gas Consumption (ng): 4,35 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 3,72 kg/h

Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırınları
Gas and Wood Rotating Pizza Ovens

Sadece Odunlu Çalışabilme Özelliği
Only Adaptable to operate with wood.

Ø 300 mm 6 pizza

Döner Tabanlı Taş
Rotary Base Stone





EMP.SPO.05-D

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.SPO.05	Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırını Gas and Wood Rotating Pizza Oven	1650x1705x1970	865	5.54	41.20	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza/saat-hour
EMP.SPO.05-D	Digital Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırını Digital Gas and Wood Rotating Pizza Oven	1650x1705x1970	865	5.54	41.20	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza/saat-hour

TEKNİK ÖZELLİKLER

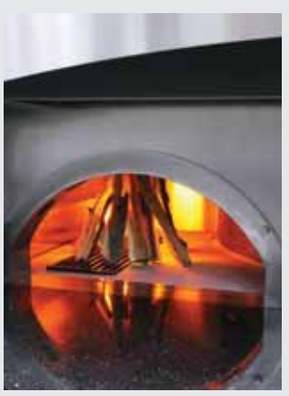
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 220V 50/60 Hz. Çalışma gücü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Gazlı veya odunlu çalışabilme olanağı.
- 515 mm fırın iç yüksekliği.
- 1000 mm çapında fırın pişirme taşı.
- 650x270 mm kapı ölçüsü.
- Hızlı ve verimli pişirme olanağı sağlayan termal sabitleme olanağı.
- Termostatik ısıtma.
- Homojen pişirme sağlayan döner taban.
- Refraktör pişirme taşı.
- Taş iç hazne.

EMP.SPO.05-D
- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking time and digital indicator.
- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- 220V 50/60 Hz. Operating power.
- Adaptable to LPG or NG.
- Adaptable to operate with gas or wood.
- Internal high: 515 mm
- Internal stone diameter: 1000 mm
- Door dimension: 650x270 mm
- Fast and best cooking process through thermal stability.
- Thermostatic heating.
- Rotating bedplate provides homogeneous cooking.
- Baking bedplate made by refractory material.
- Stone interior reservoir.

EMP.SPO.05-D
- 7 inch touch screen LCD control panel.





EMP.SPO.05 - EMP.SPO.05-D
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,35 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,72 kg/h

EMP.SPO.05 - EMP.SPO.05-D
- Gas Consumption (ng): 4,35 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 3,72 kg/h



Gazlı Pizza ve Pide Fırınları
Gas Pizza Ovens

CE



Renk Seçenekleri
Color Options



Siyah / Black
PLF.PLS.D1-S
PLF.PLS.D2-S



Kırmızı / Red
PLF.PLS.D1-K
PLF.PLS.D2-K



Turuncu / Orange
PLF.PLS.D1-T
PLF.PLS.D2-T



Yeşil / Green
PLF.PLS.D1-Y
PLF.PLS.D2-Y

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.**
* Please, Specify colour code on order.

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**İç Ebatlar** Interior Dimensions	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	a x b x c (mm)	(m^3)	(kw)
PLF.PLS.D1	Gazlı Pizza ve Pide Fırını Gas Pizza Oven	1265x1480x800	260	1000x950	1.50	34
PLF.PLS.D2	Gazlı Pizza ve Pide Fırını Gas Pizza Oven	1265x1730x800	299	950x1250	1.75	34
AS.PLF.D1	Alt Stand Bottom Stand	1177x1201x930	66		1.31	
AS.PLF.D2	Alt Stand Bottom Stand	1177x1445x930	74		1.58	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- LPG veya NG ile çalışabilme özelliği.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme derecesi.
- Alt ve üst brülörler birbirinden bağımsız çalışır.
- Musluklar Magnet Emniyet ventillidir.
- Fırın taş tabanlıdır.
- Fırın içi komple paslanmaz çeliktir.
- 4 Farklı renk seçeneği vardır.

PLF.PLS.D1 / PLF.PLS.D2
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,59 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,10 kg/h

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adaptable LPG or NG
- Adjustable cooking temperature between: 0/400 °C
- Independent top and bottom burners.
- Magnet Safety valves.
- Special stone floor.
- Stainless Steel oven inside.
- 4 different color options.

PLF.PLS.D1 / PLF.PLS.D2
- Gas Consumption (ng): 3,59 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,10 kg/h



CE



Renk Seçenekleri
Color Options



Siyah / Black
PLF.PLS.D3-S
PLF.PLS.D4-S



Kırmızı / Red
PLF.PLS.D3-K
PLF.PLS.D4-K



Turuncu / Orange
PLF.PLS.D3-T
PLF.PLS.D4-T



Yeşil / Green
PLF.PLS.D3-Y
PLF.PLS.D4-Y

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.**
Please, Specify colour code on order.

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**İç Ebatlar** Interior Dimensions	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	a x b x c (mm)	(m^3)	(kw)
PLF.PLS.D3	Gazlı Pizza ve Pide Fırını Gas Pizza Oven	1062x1037x800	169	750x600	0.88	30.40
PLF.PLS.D4	Gazlı Pizza ve Pide Fırını Gas Pizza Oven	1062x1237x800	194	750x800	1.05	30.40
AS.PLF.D3	Alt Stand Bottom Stand	977x827x930	44		0,75	
AS.PLF.D4	Alt Stand Bottom Stand	977x1027x930	50		0.93	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- LPG veya NG ile çalışabilme özelliği.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme derecesi.
- Alt ve üst brülörler birbirinden bağımsız çalışır.
- Musluklar Magnet Emniyet ventillidir.
- Fırın taş tabanlıdır.
- Fırın içi komple paslanmaz çeliktir.
- 4 Farklı renk seçeneği vardır.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adaptable LPG or NG
- Adjustable cooking temperature between: 0/400 °C
- Independent top and bottom burners.
- Magnet Safety valves.
- Special stone floor.
- Stainless Steel oven inside.
- 4 different color options.



PLF.PLS.D3 / PLF.PLS.D4
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,20 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,48 kg/h

PLF.PLS.D3 / PLF.PLS.D4
- Gas Consumption (ng): 3,20 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,48 kg/h

Gazlı Taş Tabanlı Pizza Fırınları
Gas Stone-Based Pizza Ovens



Renk Seçenekleri
Color Options



Siyah / Black
PLF.PLS.D5-B



Kırmızı / Red
PLF.PLS.D5-R



Turuncu / Orange
PLF.PLS.D5-O



Yeşil / Green
PLF.PLS.D5-G

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.**
Please, Specify colour code on order.

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**İç Ebatlar** Interior Dimensions	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
PLF.PLS.D5	Gazlı Taş Tabanlı Pizza Fırını Gas Stone Base Pizza Oven	600x600	860x990x1760	117	0.61	11.95
AS.PLF.D5	Alt Stand Bottom Stand		827x777x950	19	0.61	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 600x600 mm fırın pişirme taşı.
- 385 mm fırın iç yüksekliği.
- 365x210 mm kapı ölçüsü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Paslanmaz çelik iç hazne.
- Piezzo çakmak ile kontrol.
- Manuel iç sıcaklık göstergesi.
- Emniyet ventilli musluk.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- Internal diameter: 600x600 mm
- Internal high: 385 mm
- Door dimension: 365x210 mm
- Adaptable to LPG or NG.
- Stainless steel internal reservoir.
- Piezo lighter ignition system.
- Manuel interior temperature indicator.
- Magnet safety valve.





Renk Seçenekleri
Color Options



Siyah / Black
PLF.PLS.D5-W-B



Kırmızı / Red
PLF.PLS.D5-W-R



Turuncu / Orange
PLF.PLS.D5-W-O



Yeşil / Green
PLF.PLS.D5-W-G

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.**
Please, Specify colour code on order.

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**İç Ebatlar** Interior Dimensions	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
PLF.PLS.D5-W	Odunlu Taş Tabanlı Pizza Fırını Wood Stone Base Pizza Oven	600x600	860x990x1760	117	0.61
AS.PLF.D5	Alt Stand Bottom Stand		827x777x950	19	0.61

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0/400 °C arasında pişirme sıcaklığı.
- 600x600 mm fırın pişirme taşı.
- 385 mm fırın iç yüksekliği.
- 365x210 mm kapı ölçüsü.
- Paslanmaz çelik iç hazne.
- Manuel iç sıcaklık göstergesi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Cooking temperature between 0/400 °C
- Internal diameter: 600x600 mm
- Internal high: 385 mm
- Door dimension: 365x210 mm
- Stainless steel internal reservoir.
- Manuel interior temperature indicator.



Gazlı Pide Lahmacun Fırınları (Emniyet Ventilli)
Gas Pitta and Turkish Pizza Ovens (with Safety Valve)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	İç Ebatlar Interior Dimensions	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(m^3)	(kw)
PLF.D1	Gazlı Pide Lahmacun Fırını Emniyet Ventilli Gas Pitta and Turkish Pizza With Safety Valve	1200x1200x1720/2020	1000x1000	2.5	22
PLF.D2	Gazlı Pide Lahmacun Fırını Emniyet Ventilli Gas Pitta and Turkish Pizza With Safety Valve	1200x1400x1720/2020	1000x1200	2.9	27
PLF.D4	Gazlı Pide Lahmacun Fırını Emniyet Ventilli Gas Pitta and Turkish Pizza With Safety Valve	1400x1600x1720/2020	1200x1400	3.9	30
PLF.D5	Gazlı Pide Lahmacun Fırını Emniyet Ventilli Gas Pitta and Turkish Pizza With Safety Valve	1600x1800x1720/2020	1400x1600	4.9	35
FÖT.00	Mermer Fırın Önü Tezgah Marble Top Counter	1400x1000x1000		1.4	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- 180/200 ºC sıcaklığında çalışabilme.
- İç kısımda 300x300x35 mm ateş tuğlası.
- Üst kısım tamamen izolasyonludur.
- İstenilen renkte seramik dış kaplama.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valve taps.
- Working temperature: 180/200 ºC
- 300x300x35 mm firebrick coated into the oven.
- Pearlited rock wool isolation at the top of oven.
- Ceramic outer coating in the desired color.

PLF.D1
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,32 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,72 kg/h

PLF.D2
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,85 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,11 kg/h

PLF.D4
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,17 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,35 kg/h

PLF.D5
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,70 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,74 kg/h

PLF.D1
- Gas Consumption (ng): 2,32 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,72 kg/h

PLF.D2
- Gas Consumption (ng): 2,85 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,11 kg/h

PLF.D4
- Gas Consumption (ng): 3,17 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,35 kg/h

PLF.D5
- Gas Consumption (ng): 3,70 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,74 kg/h





NEW

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**İç Ebatlar** Interior Dimensions	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.GF-91,5-EU	Pizza Fırın Pizza Oven	1350x1225x675	915x915	163	1.1	9	Ø 300 mm 9 Pizza
EMP.GF-125-EU	Pizza Fırın Pizza Oven	1655x1225x675	1220x915	195	1.3	11.25	Ø 300 mm 12 Pizza
EMP.GF-152-EU	Pizza Fırın Pizza Oven	2060x1225x675	1520x915	232	1.7	13.05	Ø 300 mm 15 Pizza

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
AS.GF-91,5	GF-91.5 Alt Stand / GF-91.5 Bottom Stand	1107x1352x1102
AS.GF-91,5-2	GF-91.5 Alt Stand 2 Katlı / GF-91.5 Bottom Stand 2 Levels	1107x1352x932
AS.GF-91,5-3	GF-91.5 Alt Stand 3 Katlı / GF-91.5 Bottom Stand 3 Levels	1107x1352x677
AS.GF-91,5-4	GF-91.5 Alt Stand 4 Katlı / GF-91.5 Bottom Stand 4 Levels	1107x1352x423
AS.GF-125	GF-125 Alt Stand / GF-125 Bottom Stand	1107x1352x1102
AS.GF-125-2	GF-125 Alt Stand 2 Katlı / GF-125 Bottom Stand 2 Levels	1107x1352x932
AS.GF-125-3	GF-125 Alt Stand 3 Katlı / GF-125 Bottom Stand 3 Levels	1107x1352x677
AS.GF-125-4	GF-125 Alt Stand 4 Katlı / GF-125 Bottom Stand 4 Levels	1107x1352x423
AS.GF-152	GF-152 Alt Stand / GF-152 Bottom Stand	1107x1962x1102
AS.GF-152-2	GF-152 Alt Stand 2 Katlı / GF-152 Bottom Stand 2 Levels	1107x1962x932
AS.GF-152-3	GF-152 Alt Stand 3 Katlı / GF-152 Bottom Stand 3 Levels	1107x1962x677
AS.GF-152-4	GF-152 Alt Stand 4 Katlı / GF-152 Bottom Stand 4 Levels	1107x1962x423
EMP.GF-91,5-D	GF-91.5 Davlumbaz / GF-91.5 Range Hood	
EMP.GF-125-D	GF-91.5-2 Davlumbaz / GF-91.5-2 Range Hood	
EMP.GF-152-D	GF-91.5-3 Davlumbaz / GF-91.5-3 Range Hood	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Dokunmatik ekran
- İç sıcaklık göstergesi.
- 400 °C maksimum sıcaklık.
- Ayarlanabilir üst ve alt ısı dereceleri.
- Eşit ısı dağılımı.
- Termostat kontrol.
- Refraktör pişirme taşı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Touch screen
- Interior temperature indicator.
- Maximum temperature: 400 °C
- Adjustable top and bottom heating degree for each layer.
- Homogenous heat distribution.
- Thermostat control.
- Baking bedplate made by refractory material.



Elektrikli Gold Midi Pizza Fırınları
Electric Gold Midi Pizza Ovens



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	İç Ebatlar Interior Dimensions	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.GF.01-S	Gold Midi Pizza Fırın Tek Katlı Gold Midi Pizza Oven Single Layer	1134x1091x710	700x700x164	60	0.88	7.5	Ø 340 mm 4 Pizza
EMP.GF.01-D	Gold Midi Pizza Fırın İki Katlı Gold Midi Pizza Oven Double Layer	1134x1091x1032	700x700x164	120	1.28	15	Ø 340 mm 4+4 Pizza
EMP.GS.01	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1134x890x930		49	0.94		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- İç sıcaklık göstergesi.
- 400 ºC maksimum sıcaklık.
- Ayarlanabilir üst ve alt ısı dereceleri.
- Eşit ısı dağılımı.
- Termostat kontrol.
- Refraktör pişirme taşı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Interior temperature indicator.
- Maximum temperature: 400 ºC
- Adjustable top and bottom heating degree for each layer.
- Homogenous heat distribution.
- Thermostat control.
- Baking bedplate made by refractory material.



EMP.GF.01-S
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.GF.01-D
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

EMP.GF.01-S
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.GF.01-D
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**İç Ebatlar** Interior Dimensions	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.GF.02-S	Gold Maxi Pizza Fırın Tek Katlı Gold Maxi Pizza Oven Single Layer	1486x1091x710	1055x700x164	105	1.15	10	Ø 340 mm 6 Pizza
EMP.GF.02-D	Gold Maxi Pizza Fırın İki Katlı Gold Maxi Pizza Oven Double Layer	1486x1091x1032	1055x700x164	249	1.67	20	Ø 340 mm 6+6 Pizza
EMP.GS.02	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1486x890x430		62	1.23		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 400 ºC maksimum sıcaklık.
- Ayarlanabilir üst ve alt ısı dereceleri.
- Eşit ısı dağılımı.
- Termostat kontrol.
- Refraktör pişirme taşı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Maximum temperature: 400 ºC
- Adjustable top and bottom heating degree for each layer
- Homogenous heat distribution
- Thermostat control.
- Baking bedplate made by refractory material.



EMP.GF.02-S
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2,5

EMP.GF.02-D
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

EMP.GF.02-S
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2,5

EMP.GF.02-D
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4

Elektrikli Pizza Fırınları Tek Katlı
Electrical Single Layer Pizza Ovens



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	İç Ebatlar Interior Dimensions	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.4	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı Electrical Single Layer Pizza Oven	825x710x390	525x525x145	56	0,23	5.4	Ø 250 mm 4 Pizza
EMP.5	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı Electrical Single Layer Pizza Oven	890x810x435	620x620x174	70	0.31	5.7	Ø 300 mm 4 Pizza
EMP.6	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı Electrical Single Layer Pizza Oven	1190x810x435	920x620x174	90	0.41	7.5	Ø 300 mm 5 Pizza
EMP.8	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı Electrical Single Layer Pizza Oven	965x900x435	705x705x145	75	0.38	7.5	Ø 330 mm 4 Pizza
EMP.9	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı Electrical Single Layer Pizza Oven	1190x1100x435	920x920x174	99	0.78	15	Ø 300 mm 9 Pizza
EMP.AS.4	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	825x610x850		26	0.43		
EMP.AS.5	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	890x730x850		29	0.55		
EMP.AS.6	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1190x730x850		34	0.74		
EMP.AS.8	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	965x800x850		37	0.65		
EMP.AS.9	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1250x1120x850		41	1.19		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- İç sıcaklık göstergesi.
- 400 °C maksimum sıcaklık.
- Ayarlanabilir üst ve alt ısı verimleri.
- Refraktör pişirme taşı.
- Fırın içi aydınlatma lambası.
- Paslanmaz çelik ön kapak.
- Dayanıklı ön kapak mekanizması.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Interior temperature indicator.
- Maximum temperature: 400 °C
- Adjustable top and bottom heating output.
- Baking bedplate made by refractory material.
- Lighting inside the oven.
- Stainless steel front door.
- Durable front cover mechanism.

EMP.4 / EMP.5 / EMP.6
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2.5

EMP.8 / EMP.9
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

EMP.4 / EMP.5 / EMP.6
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2.5

EMP.8 / EMP.9
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**İç Ebatlar** Interior Dimensions	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.4+4	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı Electrical Two Layer Pizza Oven	825x710x670	525x525x145	95	0.40	10.9	Ø 250 mm 4+4 Pizza
EMP.5+5	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı Electrical Two Layer Pizza Oven	890x810x760	620x620x174	120	0.53	11.4	Ø 300 mm 4+4 Pizza
EMP.6+6	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı Electrical Two Layer Pizza Oven	1190x810x760	920x620x174	152	0.70	15	Ø 300 mm 5+5 Pizza
EMP.8+8	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı Electrical Two Layer Pizza Oven	965x900x760	705x705x145	150	0.66	15	Ø 330 mm 4+4 Pizza
EMP.9+9	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı Electrical Two Layer Pizza Oven	1190x1100x760	920x920x174	208	1.25	30	Ø 300 mm 9+9 Pizza
EMP.AS.4	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	825x610x850		26	0.43		
EMP.AS.5	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	890x730x850		29	0.55		
EMP.AS.6	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1190x730x850		34	0.74		
EMP.AS.8	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	965x800x850		37	0.65		
EMP.AS.9	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1250x1120x850		41	1.19		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- İç sıcaklık göstergesi.
- 400 °C maksimum sıcaklık.
- Ayarlanabilir üst ve alt ısı verimleri.
- Refraktör pişirme taşı.
- Fırın içi aydınlatma lambası.
- Paslanmaz çelik ön kapak.
- Dayanıklı ön kapak mekanizması.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Interior temperature indicator.
- Maximum temperature: 400 °C
- Adjustable top and bottom heating output.
- Baking bedplate made by refractory material.
- Lighting inside the oven.
- Stainless steel front door.
- Durable front cover mechanism.



EMP.4+4 / EMP.5+5 / EMP.6+6
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2.5

EMP.8+8 / EMP.9+9
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x4

EMP.4+4 / EMP.5+5 / EMP.6+6
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2.5

EMP.8+8 / EMP.9+9
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x4

Gazlı Pizza Fırınları Tek Katlı
Gas Single Layer Pizza Ovens



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	İç Ebatlar Interior Dimensions	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.4G	Gazlı Pizza Fırını Tek Katlı Gas Single Layer Pizza Oven	1100x950x520	615x615x150	109	0,54	16.10	Ø 300 mm 4 Pizza
EMP.6G	Gazlı Pizza Fırını Tek Katlı Gas Single Layer Pizza Oven	1400x950x520	915x615x150	135	0.70	16.10	Ø 300 mm 6 Pizza
EMP.8G	Gazlı Pizza Fırını Tek Katlı Gas Single Layer Pizza Oven	1188x1019x520	705x705x145	75	0.38	22	Ø 330 mm 4 Pizza
EMP.9G	Gazlı Pizza Fırını Tek Katlı Gas Single Layer Pizza Oven	1400x1250x520	915x915x150	175	0.91	22	Ø 300 mm 9 Pizza
EMP.4G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	908x865x850		41	0.67		
EMP.6G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1208x865x850		47	0.85		
EMP.8G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	965x800x850		37	0.65		
EMP.9G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1208x1066x850		55	0.89		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- LPG ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Elektronik ateşleme sistemi.
- Sürekli alev denetimi.
- Refraktör pişirme taşı.

EMP.4G / EMP.6G
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,70 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,21 kg/h

EMP.8G / EMP.9G
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,30 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,90 kg/h

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adaptable to LPG or Ng.
- Electronic burner ignition.
- Constant flame control.
- Baking bedplate made by refractory material.

EMP.4G / EMP.6G
- Gas Consumption (ng): 1,70 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,21 kg/h

EMP.8G / EMP.9G
- Gas Consumption (ng): 2,30 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,90 kg/h





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**İç Ebatlar** Interior Dimensions	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
EMP.4+4G	Gazlı Pizza Fırını İki Katlı Gas Two Layer Pizza Oven	1100x950x990	615x615x150	221	1.03	32.20	Ø 300 mm 4+4 Pizza
EMP.6+6G	Gazlı Pizza Fırını İki Katlı Gas Two Layer Pizza Oven	1400x950x990	915x615x150	295	1.32	32.20	Ø 300 mm 6+6 Pizza
EMP.8+8G	Gazlı Pizza Fırını İki Katlı Gas Two Layer Pizza Oven	1188x987x1019	705x705x145	150	0.66	44	Ø 330 mm 4+4 Pizza
EMP.9+9G	Gazlı Pizza Fırını İki Katlı Gas Two Layer Pizza Oven	1400x1250x990	915x915x150	345	1.69	48	Ø 300 mm 9+9 Pizza
EMP.4G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	908x865x850		41	0.67		
EMP.6G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1208x865x850		47	0.89		
EMP.8G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	965x800x850		37	0.65		
EMP.9G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1208x1066x850		55	0.85		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- LPG ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Elektronik ateşleme sistemi.
- Sürekli alev denetimi.
- Refraktör pişirme taşı.

EMP.4+4G / EMP.6+6G
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,40 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,42 kg/h

EMP.8+8G / EMP.9+9G
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 5,07 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,80 kg/h

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adaptable to LPG or Ng.
- Electronic burner ignition.
- Constant flame control.
- Baking bedplate made by refractory material.

EMP.4+4G / EMP.6+6G
- Gas Consumption (ng): 3,40 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,42 kg/h

EMP.8+8G / EMP.9+9G
- Gas Consumption (ng): 5,07 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 3,80 kg/h



Elektrikli Konveyörlü Pizza Fırınları
Electrical Conveyor Pizza Ovens

DIGITAL CONTROL



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Bant Ölçüsü Band Dimension
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(mm)
EMP.50E-1340	Elektrikli Konveyörlü Pizza Fırını Electrical Conveyor Pizza Oven	1710x1146x452	141	0.88	12.5	535x1360
EMP.60E-1530	Elektrikli Konveyörlü Pizza Fırını Electrical Conveyor Pizza Oven	1965x1236x452	192	1.09	13	610x1575
EMP.50-1340-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	720x935x650	20	0.43		
EMP.60-1530-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1025x950x590	21	0.55		

TEKNİK ÖZELLİKLER

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

EMP.50E-1340
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2.5

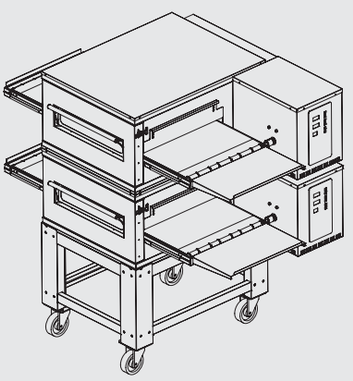
EMP.60E-1530
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2.5

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Microprocessor (PLC) controlled programming
- Programmed memory or non-program manual working memory.
- Complete stainless steel body.
- Low electric consumption and homogeneous cooking.
- Easy to use with LCD touch screen.
- Baking time range from 1 min to 60 min.
- Save time with fast and efficient work.
- Low energy consumption.

EMP.50E-1340
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2.5

EMP.60E-1530
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2.5



İki Katlı Modüler Sistem
Two Floor Modular System





DIGITAL CONTROL



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Bant Ölçüsü** Band Dimension
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(mm)
EMP.50G-1340	Gazlı Konveyörlü Pizza Fırını Gas Conveyor Pizza Oven	1710x1075x575	141	1.05	18	535x1360
EMP.60G-1530	Gazlı Konveyörlü Pizza Fırını Gas Conveyor Pizza Oven	1965x1185x575	200	1.22	18	610x1575
EMP.50G-1340-380	Gazlı Konveyörlü Pizza Fırını Gas Conveyor Pizza Oven	1710x1075x575	141	1.05	18	535x1360
EMP.60G-1530-380	Gazlı Konveyörlü Pizza Fırını Gas Conveyor Pizza Oven	1965x1185x575	200	1.22	18	610x1575
EMP.50-1340-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	720x935x650	20	0.43		
EMP.60-1530-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1025x950x590	21	0.55		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Mikroişlemci (PLC) kontrollü programlama.
- Programlı hafızalama veya program dışı manuel çalışma olanağı.
- Komple paslanmaz çelik gövde.
- Düşük gaz 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 gaz sarfiyatı.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Microprocessor (PLC) controlled programming.
- Programmed memory or non-program manual working memory.
- Complete stainless steel body.
- Low gas consumption and homogeneous cooking.
- Easy to use with LCD touch screen.
- Baking time range from 1 min to 60 min.
- Save time with fast and efficient work.
- Low gas consumption.
- Lpg or Natural Gas.

EMP.50G-1340
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2.5

EMP.60G-1530
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm^2): 5x2.5

EMP.50G-1340-380
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm2): 5x2.5

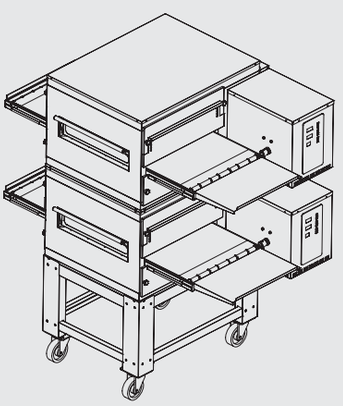
EMP.60G-1530-380
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm2): 5x2.5

EMP.50G-1340
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2.5

EMP.60G-1530
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm^2): 5x2.5

EMP.50G-1340-380
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm2): 5x2.5

EMP.60G-1530-380
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm2): 5x2.5



İki Katlı Modüler Sistem
Two Floor Modular System





Gazlı Pasta Börek Fırınları (Emniyet Ventilli)
Gas Pastry Ovens (with Safety Valve)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(m^3)	(kw)	(Izgara Raf / Rack Shelf)
PBF.D1	Pasta Börek Fırını Emniyet Ventilli Pastry Oven with Safety Valve	950x950x1700	1.53	17.41	5

TEKNİK ÖZELLİKLER
- LPG ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Doğalgaz ile çalışan pasta börek fırınlarında; magnet emniyet ventilli musluklar.
- Paslanmaz çelik gövde.

PBF.D1
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,84 m^3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,31 kg/h

TECHNICIAL SPECIFICATIONS
- Adaptable to LPG or Ng.
- Magnet safety valves provide security on Ng operated ovens.
- Stainless steel body.

PBF.D1
- Gas Consumption (ng): 1,84 m^3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,31 kg/h

Soğutma Ekipmanları
Cooling Equipment



EMPERO

www.empero.com.tr

SOĞUTMA EKİPMANLARI	COOLING EQUIPMENT
Tezgah Tipi Buzdolapları (Fanlı)	Counter Type Refrigerators (Fan Cooling)
Tezgah Tipi Derin Dondurucular (Fanlı Soğutma)	Counter Type Deep Freezers (Fan Cooling)
Camlı Tezgah Tipi Buzdolapları (Fanlı Soğutma)	Counter Type Refrigerators with Glass Door (Fan Cooling)
Camlı Tezgah Tipi Şiş Kebap Buzdolapları (Fanlı Soğutma)	Counter Type Shish Kebab Refrigerators, Glass Door (Fan Cooling)
Dik Tip Buzdolapları (Fanlı Soğutma)	Upright Refrigerators (Fan Cooling)
Dik Tip Derin Dondurucular (Fanlı Soğutma)	Upright Deep Freezers (Fan Cooling)
Camlı Dik Tip Buzdolapları (Fanlı Soğutma)	Upright Refrigerators with Glass (Fan Cooling)
Tek Kapılı Tezgah Tipi Buzdolapları	Counter Type Refrigerators - Single Door
Tezgah Tipi Buzdolapları (Fanlı)	Counter Type Refrigerators (Fan Cooling)
Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolapları (Fanlı Soğutma)	Counter Type Refrigerators with Drawers (Fan Cooling)
Tezgah Tipi Derin Dondurucular (Fanlı Soğutma)	Counter Type Deep Freezers (Fan Cooling)
Camlı Tezgah Tipi Buzdolapları (Fanlı Soğutma)	Counter Type Refrigerators with Glass Door (Fan Cooling)
Evyeli Tezgah Tipi Buzdolapları (Fanlı Soğutma)	Counter Type Refrigerators with Sink (Fan Cooling)
Set Altı Buzdolapları + Kokteyl Tezgahı	Under Set Refrigerators + Cocktail Table
Set Altı Buzdolapları (Fanlı Soğutma)	Under Set Refrigerators (Fan Cooling)
Set Altı Derin Dondurucular (Fanlı Soğutma)	Under Set Freezers (Fan Cooling)
Set Altı Derin Çekmeceli Buzdolapları (Fanlı Soğutma)	Under Set Deep Drawer Refrigerators (Fan Cooling)
Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolapları (Fanlı Soğutma)	Pizza and Salad Preparation Refrigerators (Fan Cooling)
Set Üstü Saladbarlar	Refrigerated Countertop Saladbars
Granit Tablalı Pizza Hazırlık Buzdolapları (Fanlı Soğutma)	Granite Top Pizza Preparation Refrigerators (Fan Cooling)
Granit Tablalı Saladbarlı Hazırlık Buzdolapları	Granite Top Refrigerators with Saladbar
Dik Tip Buzdolapları (Fanlı Soğutma)	Upright Refrigerators (Fan Cooling)
Camlı Dik Tip Buzdolapları (Fanlı Soğutma)	Upright Refrigerators with Glass (Fan Cooling)
Dik Tip Derin Dondurucular (Fanlı Soğutma)	Upright Deep Freezers (Fan Cooling)
Dik Tip Pastane Buzdolapları (Fanlı Soğutma)	Upright Patisserie Refrigerators (Fan Cooling)
Dik Tip Pastane Derin Dondurucular (Fanlı Soğutma)	Upright Patisserie Deep Freezers (Fan Cooling)
Dik Tip Pastane Buzdolapları (Fanlı Soğutma)	Upright Patisserie Refrigerators (Fan Cooling)
Dik Tip Pastane Derin Dondurucular (Fanlı Soğutma)	Upright Patisserie Deep Freezers (Fan Cooling)
Monoblok Modüler Soğuk Odalar	Monoblock Modular Cold Rooms

CLASSIC SERIE



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.125.60.01-CLS	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Refrigerator with 2 Doors	1250x600x850	86	0.65	0.14	175
EMP.125.70.01-CLS	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Refrigerator with 2 Doors	1250x700x850	86	0.65	0.14	200
EMP.150.60.01-CLS	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Refrigerator with 2 Doors	1500x600x850	106	0.8	0.14	250
EMP.150.70.01-CLS	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Refrigerator with 2 Doors	1500x700x850	115	0.9	0.14	300
EMP.200.60.01-CLS	Tezgah Tipi Buzdolabı 3 Kapılı Counter Type Refrigerator with 3 Doors	2000x600x850	135	1	0.16	400
EMP.200.70.01-CLS	Tezgah Tipi Buzdolabı 3 Kapılı Counter Type Refrigerator with 3 Doors	2000x700x850	142	1.2	0.16	500
EMP.255.60.01-CLS	Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Kapılı Counter Type Refrigerator with 4 Doors	2550x600x850	176	1.3	0.20	550
EMP.255.70.01-CLS	Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Kapılı Counter Type Refrigerator with 4 Doors	2550x700x850	186	1.5	0.20	700

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable,stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Stainless steel body.

Tezgah Tipi Derin Dondurucular (Fanlı Soğutma)
Counter Type Deep Freezers (Fan Cooling)

CE

EMPERO

CLASSIC SERIE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.125.60.02-CLS	Tezgah Tipi Derin Dondurucu 2 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 2 Doors	1250x600x850	86	0.65	0.59	175
EMP.125.70.02-CLS	Tezgah Tipi Derin Dondurucu 2 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 2 Doors	1250x700x850	86	0.65	0.59	200
EMP.150.60.02-CLS	Tezgah Tipi Derin Dondurucu 2 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 2 Doors	1500x600x850	118	0.8	0.59	250
EMP.150.70.02-CLS	Tezgah Tipi Derin Dondurucu 2 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 2 Doors	1500x700x850	127	0.9	0.59	300
EMP.200.60.02-CLS	Tezgah Tipi Derin Dondurucu 3 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 3 Doors	2000x600x850	147	1	0.70	400
EMP.200.70.02-CLS	Tezgah Tipi Derin Dondurucu 3 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 3 Doors	2000x700x850	155	1.2	0.70	500
EMP.255.60.02-CLS	Tezgah Tipi Derin Dondurucu 4 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 4 Doors	2550x600x850	190	1.3	0.98	550
EMP.255.70.02-CLS	Tezgah Tipi Derin Dondurucu 4 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 4 Doors	2550x700x850	206	1.5	0.98	700

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı -18/-20 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature -18/-20 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable,stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Stainless steel body.

CE

CLASSIC SERIE



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.150.60.03-CLS	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Refrigerator with 2 Doors	1500x600x850	112	0.8	0.17	250
EMP.150.70.03-CLS	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Refrigerator with 2 Doors	1500x700x850	120	0.9	0.17	300
EMP.200.60.03-CLS	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı 3 Kapılı Counter Type Refrigerator with 3 Doors	2000x600x850	140	1	0.20	400
EMP.200.70.03-CLS	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı 3 Kapılı Counter Type Refrigerator with 3 Doors	2000x700x850	148	1.2	0.20	500
EMP.255.60.03-CLS	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Kapılı Counter Type Refrigerator with 4 Doors	2550x600x850	183	1.3	0.25	550
EMP.255.70.03-CLS	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Kapılı Counter Type Refrigerator with 4 Doors	2550x700x850	193	1.5	0.25	700

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- İç aydınlatma.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable,stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Inside lighting.
- Stainless steel body.

Camlı Tezgah Tipi Şiş Kebap Buzdolapları (Fanlı Soğutma)
Counter Type Shish Kebab Refrigerators
with Glass Door (Fan Cooling)

CE

CLASSIC SERIE

NEW



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.150.80.03-CLS	Camlı tezgah Tipi Şiş Kebap Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Shish Kebab Refrigerator with 2 Doors	1500x800x850	112	0.8	0.17	250
EMP.200.80.03-CLS	Camlı tezgah Tipi Şiş Kebap Buzdolabı 3 Kapılı Counter Type Shish Kebab Refrigerator with 3 Doors	2000x800x850	140	1	0.20	400
EMP.255.80.03-CLS	Camlı tezgah Tipi Şiş Kebap Buzdolabı 4 Kapılı Counter Type Shish Kebab Refrigerator with 4 Doors	2550x800x850	183	1.3	0.25	550

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- İç aydınlatma.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable,stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Inside lighting.
- Stainless steel body.



Dik Tip Buzdolapları (Fanlı Soğutma)
Upright Refrigerators (Fan Cooling)

CLASSIC SERIE



Pres Baskı Raf Sistemi
Press Rack System



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.70.80.01-CLS	Dik Tip Buzdolabı Tek Kapılı Upright Refrigerator Single Door	700x800x2050	135	1.2	0.14	700
EMP.140.80.01-CLS	Dik Tip Buzdolabı Çift Kapılı Upright Refrigerator Double Doors	1400x800x2050	220	2.4	0.26	1400

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.70.80.01-CLS
- 3 adet 2/1 Gn iç raf.

EMP.140.80.01-CLS
- 6 adet 2/1 Gn iç raf.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.

EMP.70.80.01-CLS
- 3 pieces 2/1 Gn interior shelves.

EMP.140.80.01-CLS
- 6 pieces 2/1 Gn interior shelves.



Led Aydınlatma
Led Lighting



Kilitli Kapılar
Locked Doors



Monoblok Soğutma Sistemi
Monoblock Cooling System

CE

CLASSIC SERIE



Pres Baskı Raf Sistemi
Press Rack System



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.70.80.02-CLS	Dik Tip Derin Dondurucu 2 Kapılı Upright Deep Freezers 2 Doors	700x800x2050	151	1.2	0.69	700
EMP.140.80.02-CLS	Dik Tip Derin Dondurucu 4 Kapılı Upright Deep Freezers 4 Doors	1400x800x2050	245	2.4	1.20	1400

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı -18/-20 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.70.80.02-CLS
- 3 adet 2/1 Gn iç raf.

EMP.140.80.02-CLS
- 6 adet 2/1 Gn iç raf.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; -18/-20 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.

EMP.70.80.02-CLS
- 3 pieces 2/1 Gn interior shelves.

EMP.140.80.02-CLS
- 6 pieces 2/1 Gn interior shelves.



Led Aydınlatma
Led Lighting



Kilitli Kapılar
Locked Doors



Monoblok Soğutma Sistemi
Monoblock Cooling System

Camlı Dik Tip Buzdolapları (Fanlı Soğutma)
Upright Refrigerators with Glass (Fan Cooling)

CE

CLASSIC SERIE





Pres Baskı Raf Sistemi
Press Rack System

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.70.80.03-CLS	Cam Kapı Dik Tip Buzdolabı Tek Kapılı Upright Refrigerator Single Door with Glass	700x800x2050	155	1.2	0.16	700
EMP.140.80.03-CLS	Cam Kapı Dik Tip Buzdolabı Çift Kapılı Upright Refrigerator Double Doors with Glass	1400x800x2050	230	2.4	0.30	1400

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- İç aydınlatma.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.70.80.03-CLS
- 3 adet 2/1 Gn iç raf.

EMP.140.80.03-CLS
- 6 adet 2/1 Gn iç raf.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Inside lighting.
- Stainless steel body.

EMP.70.80.03-CLS
- 3 pieces 2/1 Gn interior shelves.

EMP.140.80.03-CLS
- 6 pieces 2/1 Gn interior shelves.



Led Aydınlatma
Led Lighting



Kilitli Kapılar
Locked Doors



Monoblok Soğutma Sistemi
Monoblock Cooling System



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.60.60.01	Tek Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı Counter Type Refrigerators - Single Door	646x603x860	43	0.33	0.3	140
EMP.60.60.02	Tek Kapılı Tezgah Tipi Derin Dondurucu Counter Type Freezer - Single Door	646x603x860	43	0.33	0.35	140

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220 V-230 V -1 +N -50 60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" , R-290 A gaz.
- 40 kg/m3 yoğunluk.
- Elektronik, sıcaklık ve defrost kontrollü gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Sökülebilir havalandırmalı kompresör.
- Fanlı soğutma.
- Yaylı menteşeli çarpma kapak
- Paslanmaz çelik gövde

EMP.60.60.01
- Çalışma aralığı; +0 º C , + 5 º C (tropikal 43º C)

EMP.60.60.02
- Çalışma aralığı; -18 º C , -20 º C

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220 V-230 V -1 +N -50 60 Hz electric power.
- "CFC Free", R-290 A gas.
- 40 kg/m3 density.
- Electronic, temperature and defrost controlled display.
- Automatic water evaporation during defrosting.
- Removable ventilated compressor.
- Fan cooling.
- Spring hinged slam door
- Stainless steel body

EMP.60.60.01
- Operating range; +0 º C , + 5 º C (tropical 43 º C)

EMP.60.60.02
- Operating range; -18 º C , -20 º C

Tezgah Tipi Buzdolapları (Fanlı)
Counter Type Refrigerators (Fan Cooling)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.125.60.01	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Refrigerator with 2 Doors	1250x600x850	86	0.65	0.14	175
EMP.125.70.01	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Refrigerator with 2 Doors	1250x700x850	86	0.65	0.14	200
EMP.150.60.01	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Refrigerator with 2 Doors	1500x600x850	106	0.8	0.14	250
EMP.150.70.01	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Refrigerator with 2 Doors	1500x700x850	115	0.9	0.14	300
EMP.200.60.01	Tezgah Tipi Buzdolabı 3 Kapılı Counter Type Refrigerator with 3 Doors	2000x600x850	135	1	0.16	400
EMP.200.70.01	Tezgah Tipi Buzdolabı 3 Kapılı Counter Type Refrigerator with 3 Doors	2000x700x850	142	1.2	0.16	500
EMP.255.60.01	Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Kapılı Counter Type Refrigerator with 4 Doors	2550x600x850	176	1.3	0.20	550
EMP.255.70.01	Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Kapılı Counter Type Refrigerator with 4 Doors	2550x700x850	186	1.5	0.20	700

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable,stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Stainless steel body.



Monoblok Soğutma Sistemi
Monoblock Cooling System



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.150.70.01-2C	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Çekmece+1 Kapı Counter Type Refrigerator 2 Drawers+1 Door	1500x700x850	137	0.9	0.14	300
EMP.150.70.01-4C	Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Çekmece Counter Type Refrigerator 4 Drawers	1500x700x850	160	0.9	0.17	300
EMP.200.70.01-2C	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Çekmece+2 Kapı Counter Type Refrigerator 2 Drawers+2 Doors	2000x700x850	163	1.2	0.16	500
EMP.200.70.01-4C	Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Çekmece+1 Kapı Counter Type Refrigerator 4 Drawers+1 Door	2000x700x850	182	1.2	0.16	500
EMP.200.70.01-6C	Tezgah Tipi Buzdolabı 6 Çekmece Counter Type Refrigerator 6 Drawers	2000x700x850	207	1.2	0.31	550
EMP.255.70.01-2C	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Çekmece+3 Kapı Counter Type Refrigerator 2 Drawers+3 Doors	2550x700x850	207	1.5	0.21	700
EMP.255.70.01-4C	Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Çekmece+2 Kapı Counter Type Refrigerator 4 Drawers+2 Doors	2550x700x850	226	1.5	0.21	700
EMP.255.70.01-6C	Tezgah Tipi Buzdolabı 6 Çekmece+1 Kapı Counter Type Refrigerator 6 Drawers +1 Door	2550x700x850	248	1.5	0.37	700
EMP.255.70.01-8C	Tezgah Tipi Buzdolabı 8 Çekmece Counter Type Refrigerator 8 Drawers	2550x700x850	275	1.5	0.60	700

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 1/1 150 Gn kapasiteli çekmeceler.
- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Drawers with 1/1 150 Gn capacity.
- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable,stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Stainless steel body.



Monoblok Soğutma Sistemi
Monoblock Cooling System

Tezgah Tipi Derin Dondurucular (Fanlı Soğutma)
Counter Type Deep Freezers (Fan Cooling)

CE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.125.60.02	Tezgah Tipi Derin Dondurucu 2 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 2 Doors	1250x600x850	86	0.65	0.59	175
EMP.125.70.02	Tezgah Tipi Derin Dondurucu 2 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 2 Doors	1250x700x850	86	0.65	0.59	200
EMP.150.60.02	Tezgah Tipi Derin Dondurucu 2 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 2 Doors	1500x600x850	118	0.8	0.59	250
EMP.150.70.02	Tezgah Tipi Derin Dondurucu 2 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 2 Doors	1500x700x850	127	0.9	0.59	300
EMP.200.60.02	Tezgah Tipi Derin Dondurucu 3 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 3 Doors	2000x600x850	147	1	0.70	400
EMP.200.70.02	Tezgah Tipi Derin Dondurucu 3 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 3 Doors	2000x700x850	155	1.2	0.70	500
EMP.255.60.02	Tezgah Tipi Derin Dondurucu 4 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 4 Doors	2550x600x850	190	1.3	0.98	550
EMP.255.70.02	Tezgah Tipi Derin Dondurucu 4 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 4 Doors	2550x700x850	206	1.5	0.98	700

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı -18/-20 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature -18/-20 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable,stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Stainless steel body.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.150.60.03	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Refrigerator with 2 Doors	1500x600x850	112	0.8	0.17	250
EMP.150.70.03	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Refrigerator with 2 Doors	1500x700x850	120	0.9	0.17	300
EMP.200.60.03	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı 3 Kapılı Counter Type Refrigerator with 3 Doors	2000x600x850	140	1	0.20	400
EMP.200.70.03	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı 3 Kapılı Counter Type Refrigerator with 3 Doors	2000x700x850	148	1.2	0.20	500
EMP.255.60.03	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Kapılı Counter Type Refrigerator with 4 Doors	2550x600x850	183	1.3	0.25	550
EMP.255.70.03	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Kapılı Counter Type Refrigerator with 4 Doors	2550x700x850	193	1.5	0.25	700

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- İç aydınlatma.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable,stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Inside lighting.
- Stainless steel body.



Monoblok Soğutma Sistemi
Monoblock Cooling System

Evyeli Tezgah Tipi Buzdolapları (Fanlı Soğutma)
Counter Type Refrigerators with Sink (Fan Cooling)

CE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.150.70.01-EV	Evyeli Tezgah Tip Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Refrigerator with Sink+2 Doors	1500x700x850	116	0.9	0.14	300
EMP.200.70.01-EV	Evyeli Tezgah Tip Buzdolabı 3 Kapılı Counter Type Refrigerator with Sink+3 Doors	2000x700x850	143	1.2	0.16	500
EMP.255.70.01-EV	Evyeli Tezgah Tip Buzdolabı 4 Kapılı Counter Type Refrigerator with Sink+4 Doors	2550x700x850	188	1.5	0.20	700

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Evye ölçüsü 350x400 mm
- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Sink dimensions 350x400 mm
- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable,stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Stainless steel body.

NEW



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.120.60.01-S-T-C	Set Altı Derin 2 Çekmeceli Buzdolabı + Kokteyl Tezgahı Under Set Deep Drawer Refrigerator with 2 Drawers + Cocktail Table	1200x600x850	120	0,61	0.35	2x2/3 200
EMP.160.60.01-S-T-C	Set Altı Derin 2 Çekmeceli Buzdolabı + Kokteyl Tezgahı Under Set Deep Drawer Refrigerator with 2 Drawers + Cocktail Table	1600x600x850	150	0,81	0.22	2x2/3 200
EMP.160.60.01-S-C	Set Altı Buzdolabı 4 Çekmeceli + Kokteyl Tezgahı Under Set Refrigerator with 4 Drawers + Cocktail Table	1600x600x850	150	0,81	0.22	4x2/3 100

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.

Set Altı Buzdolapları (Fanlı Soğutma)
Under Set Refrigerators (Fan Cooling)

CE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn/container)
EMP.160.60.01-S	Set Altı Buzdolabı 4 Çekmeceli Under Set Refrigerator with 4 Drawers	1600x600x600	120	0.5	0.22	4x2/3 100
EMP.200.60.01-S	Set Altı Buzdolabı 6 Çekmeceli Under Set Refrigerator with 6 Drawers	2000x600x600	156	0.6	0.23	6x2/3 100
EMP.160.70.01-S	Set Altı Buzdolabı 4 Çekmeceli Under Set Refrigerator with 4 Drawers	1600x700x600	135	0.6	0.23	4x1/1 100
EMP.200.70.01-S	Set Altı Buzdolabı 6 Çekmeceli Under Set Refrigerator with 6 Drawers	2000x700x600	173	0.8	0.23	6x1/1 100
EMP.240.60.01-S	Set Altı Buzdolabı 8 Çekmeceli Under Set Refrigerator with 8 Drawers	2400x600x600	182	0.9	0.23	8x2/3 100
EMP.240.70.01-S	Set Altı Buzdolabı 8 Çekmeceli Under Set Refrigerator with 8 Drawers	2400x700x600	182	0.9	0.23	8x1/1 100

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn/container)
EMP.160.60.02-S	Set Altı Dondurucu 4 Çekmeceli Under Set Freezer with 4 Drawers	1600x600x600	120	0.5	0.22	4x2/3 100
EMP.200.60.02-S	Set Altı Dondurucu 6 Çekmeceli Under Set Freezer with 6 Drawers	2000x600x600	156	0.6	0.23	6x2/3 100
EMP.160.70.02-S	Set Altı Dondurucu 4 Çekmeceli Under Set Freezer with 4 Drawers	1600x700x600	135	0.6	0.23	4x1/1 100
EMP.200.70.02-S	Set Altı Dondurucu 6 Çekmeceli Under Set Freezer with 6 Drawers	2000x700x600	173	0.8	0.23	6x1/1 100
EMP.240.60.02-S	Set Altı Dondurucu 8 Çekmeceli Under Set Freezer with 8 Drawers	2400x600x600	182	0.9	0.23	8x2/3 100
EMP.240.70.02-S	Set Altı Dondurucu 8 Çekmeceli Under Set Freezer with 8 Drawers	2400x700x600	182	0.9	0.23	8x1/1 100

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı -18/-20 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature -18/-20 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.

Set Altı Derin Çekmeceli Buzdolapları (Fanlı Soğutma)
Under Set Deep Drawer Refrigerators (Fan Cooling)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn/container)
EMP.120.60.01-S-T	Set Altı Derin 2 Çekmeceli Buzdolabı Under Set Deep Drawer Refrigerator with 2 Drawers	1200x600x600	90	0.4	0.35	2x2/3 200
EMP.160.60.01-S-T	Set Altı Derin 2 Çekmeceli Buzdolabı Under Set Deep Drawer Refrigerator with 2 Drawers	1600x600x600	120	0.5	0.22	4x2/3 200
EMP.200.60.01-S-T	Set Altı Derin 3 Çekmeceli Buzdolabı Under Set Deep Drawer Refrigerator with 3 Drawers	2000x600x600	156	0.6	0.23	6x2/3 200
EMP.120.70.01-S-T	Set Altı Derin 2 Çekmeceli Buzdolabı Under Set Deep Drawer Refrigerator with 2 Drawers	1200x700x600	100	0.5	0.35	2x1/1 200
EMP.160.70.01-S-T	Set Altı Derin 2 Çekmeceli Buzdolabı Under Set Deep Drawer Refrigerator with 2 Drawers	1600x700x600	135	0.6	0.23	4x1/1 200
EMP.200.70.01-S-T	Set Altı Derin 3 Çekmeceli Buzdolabı Under Set Deep Drawer Refrigerator with 3 Drawers	2000x700x600	173	0.8	0.23	6x1/1 200
EMP.240.60.01-S-T	Set Altı Derin 4 Çekmeceli Buzdolabı Under Set Deep Drawer Refrigerator with 4 Drawers	2400x600x600	182	0.9	0.23	8x2/3 200
EMP.240.70.01-S-T	Set Altı Derin 4 Çekmeceli Buzdolabı Under Set Deep Drawer Refrigerator with 4 Drawers	2400x700x600	182	0.9	0.23	8x1/1 200

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.150.70.01-PS	Pizza Salata Buzdolabı 2 Kapılı Pizza and Salad Refrigerator with 2 Doors	1500x700x850/1050	143	0.9	0.13	300
EMP.200.70.01-PS	Pizza Salata Buzdolabı 3 Kapılı Pizza and Salad Refrigerator with 3 Doors	2000x700x850/1050	178	1.2	0.18	500

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.150.70.01-PS
- Saladbar kapasite; 8 adet 1/4-100 Gn küvet.

EMP.200.70.01-PS
- Saladbar kapasite; 10 adet 1/4-100 Gn küvet.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable,stainless steel shelf housing.
- Stainless steel body.

EMP.150.70.01-PS
- Saladbar capacity; 8 pieces 1/4-100 Gn container.

EMP.200.70.01-PS
- Saladbar capacity; 10 pieces 1/4-100 Gn container.

- Standart üretimimizde küvet bulunmamaktadır. / Standart product does not have containers.
- Gn küvet haznesi kapalı statik soğutmalıdır. / Gn container tank covered by static cooling.

Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolapları (Fanlı Soğutma)
Pizza and Salad Preparation Refrigerators (Fan Cooling)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.150.70.01-PSO	Pizza ve Salata Buzdolabı 2 Kapılı Pizza and Salad Refrigerator with 2 Doors	1500x700x850	130	0.9	0.25	300
EMP.200.70.01-PSO	Pizza ve Salata Buzdolabı 3 Kapılı Pizza and Salad Refrigerator with 3 Doors	2000x700x850	159	1.2	0.25	500

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.150.70.01-PSO
- Saladbar kapasite; 6 adet 1/4-100 Gn küvet.

EMP.200.70.01-PSO
- Saladbar kapasite; 8 adet 1/4-100 Gn küvet.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable,stainless steel shelf housing.
- Stainless steel body.

EMP.150.70.01-PSO
- Saladbar capacity; 6 pieces 1/4-100 Gn container.

EMP.200.70.01-PSO
- Saladbar capacity; 8 pieces 1/4-100 Gn container.

- Standart üretimimizde küvet bulunmamaktadır. / Standart product does not have containers.
- Gn küvet haznesi kapalı statik soğutmalıdır. / Gn container tank covered by static cooling.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.150.80.01-PSY	Pizza ve Salata Buzdolabı 2 Kapılı Pizza and Salad Refrigerator with 2 Doors	1500x800x850/1350	170	0.9	0.14	300
EMP.200.80.01-PSY	Pizza ve Salata Buzdolabı 3 Kapılı Pizza and Salad Refrigerator with 3 Doors	2000x800x850/1350	210	1.2	0.17	500
EMP.150.80.01-PSYG	Granitli Pizza ve Salata Buzdolabı 2 Kapılı Granite Pizza Salad Refrigerator 2 Doors	1500x800x850/1350	236	0.9	0.14	300
EMP.200.80.01-PSYG	Granitli Pizza ve Salata Buzdolabı 3 Kapılı Granite Pizza Salad Refrigerator 3 Doors	2000x800x850/1350	297	1.2	0.17	500

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Her kapakta 4 adet 400x600 mm tepsi kapasitesi.
- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.150.80.01-PSY - EMP.150.80.01-PSYG
- Saladbar kapasite; 8 adet 1/4-100 Gn küvet.

EMP.200.80.01-PSY - EMP.200.80.01-PSYG
- Saladbar kapasite; 11 adet 1/4-100 Gn küvet.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 4 pieces 400x600 mm tray capacity on each cover.
- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.

EMP.150.80.01-PSY - EMP.150.80.01-PSYG
- Saladbar capacity; 8 pieces 1/4-100 Gn container.

EMP.200.80.01-PSY - EMP.200.80.01-PSYG
- Saladbar capacity; 11 pieces 1/4-100 Gn container.

- Standart üretimimizde küvet bulunmamaktadır. / Standart product does not have containers.
- Gn küvet haznesi kapalı statik soğutmalıdır. / Gn container tank covered by static cooling.

Set Üstü Saladbarlar
Refrigerated Countertop Saladbars



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.160	Set Üstü Saladbar Refrigerated Countertop Saladbar	1600x350x500	65	0.17	0.2
EMP.210	Set Üstü Saladbar Refrigerated Countertop Saladbar	2000x350x500	78	0.24	0.2

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Statik soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.160
- Kapasite; 7 adet 1/4-100 Gn küvet.

EMP.210
- Kapasite; 9 adet 1/4-100 Gn küvet.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Static cooling.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.

EMP.160
- Capacity; 7 pieces 1/4-100 Gn container.

EMP.210
- Capacity; 9 pieces 1/4-100 Gn container.

- Standart üretimimizde küvet bulunmamaktadır. / Standart product does not have containers.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.160.80.01	Granit Tablalı Buzdolabı 2 Kapılı Granite Pizza Salad Refrigerator 2 Doors	1600x800x1020	250	1.1	0.12	300
EMP.210.80.01	Granit Tablalı Buzdolabı 3 Kapılı Granite Pizza Salad Refrigerator 3 Doors	2100x800x1020	305	1.5	0.16	500

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Her kapakta 4 adet 400x600 mm tepsi kapasitesi.
- 2 adet hamur mayalandırma çekmecesi.
- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 4 pieces 400x600 mm tray capacity on each cover.
- 2 dough proofing drawers.
- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.

Granit Tablalı Saladbarlı Hazırlık Buzdolapları
Granite Top Refrigerators with Saladbar

CE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.160.80.02	Granit Tablalı Saladbarlı Buzdolabı 2 Kapılı Granite Refrigerator 2 Doors+Saladbar	1600x800x1020/1520	315	18	0.29	300
EMP.210.80.02	Granit Tablalı Saladbarlı Buzdolabı 3 Kapılı Granite Refrigerator 3 Doors+Saladbar	2100x800x1020/1520	386	2.3	0.42	500

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Her kapakta 4 adet 400x600 mm tepsi kapasitesi.
- 2 adet hamur mayalandırma çekmecesi.
- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.160.80.02
- Saladbar kapasite; 7 adet 1/4-100 Gn küvet.

EMP.210.80.02
- Saladbar kapasite; 9 adet 1/4-100 Gn küvet.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 4 pieces 400x600 mm tray capacity on each cover.
- 2 dough proofing drawers.
- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.

EMP.160.80.02
- Saladbar capacity; 7 pieces 1/4-100 Gn container.

EMP.210.80.02
- Saladbar capacity; 9 pieces 1/4-100 Gn container.

- Standart üretimimizde küvet bulunmamaktadır. / Standart product does not have containers.



Pres Baskı Raf Sistemi
Press Rack System



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.70.80.01	Dik Tip Buzdolabı Tek Kapılı Upright Refrigerator Single Door	700x800x2050	135	1.2	0.14	700
EMP.140.80.01	Dik Tip Buzdolabı Çift Kapılı Upright Refrigerator Double Doors	1400x800x2050	220	2.4	0.26	1400

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.70.80.01
- 3 adet 2/1 Gn iç raf.

EMP.140.80.01
- 6 adet 2/1 Gn iç raf.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.

EMP.70.80.01
- 3 pieces 2/1 Gn interior shelves.

EMP.140.80.01
- 6 pieces 2/1 Gn interior shelves.



Monoblok Soğutma Sistemi
Monoblock Cooling System



Led Aydınlatma
Led Lighting



Kilitli Kapılar
Locked Doors

Camlı Dik Tip Buzdolapları (Fanlı Soğutma)
Upright Refrigerators with Glass (Fan Cooling)

CE



Pres Baskı Raf Sistemi
Press Rack System



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.70.80.03	Cam Kapı Dik Tip Buzdolabı Tek Kapılı Upright Refrigerator Single Door with Glass	700x800x2050	155	1.2	0.16	700
EMP.140.80.03	Cam Kapı Dik Tip Buzdolabı Çift Kapılı Upright Refrigerator Double Doors with Glass	1400x800x2050	230	2.4	0.30	1400

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- İç aydınlatma.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.70.80.03
- 3 adet 2/1 Gn iç raf.

EMP.140.80.03
- 6 adet 2/1 Gn iç raf.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Inside lighting.
- Stainless steel body.

EMP.70.80.03
- 3 pieces 2/1 Gn interior shelves.

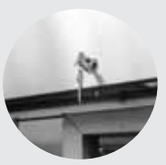
EMP.140.80.03
- 6 pieces 2/1 Gn interior shelves.



Monoblok Soğutma Sistemi
Monoblock Cooling System



Led Aydınlatma
Led Lighting



Kilitli Kapılar
Locked Doors



Pres Baskı Raf Sistemi
Press Rack System



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.70.80.02	Dik Tip Derin Dondurucu 2 Kapılı Upright Deep Freezers 2 Doors	700x800x2050	151	1.2	0.69	700
EMP.140.80.02	Dik Tip Derin Dondurucu 4 Kapılı Upright Deep Freezers 4 Doors	1400x800x2050	245	2.4	1.20	1400

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı -18/-20 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.70.80.02
- 3 adet 2/1 Gn iç raf.

EMP.140.80.02
- 6 adet 2/1 Gn iç raf.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; -18/-20 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.

EMP.70.80.02
- 3 pieces 2/1 Gn interior shelves.

EMP.140.80.02
- 6 pieces 2/1 Gn interior shelves.



Monoblok Soğutma Sistemi
Monoblock Cooling System



Led Aydınlatma
Led Lighting



Kilitli Kapılar
Locked Doors

Dik Tip Pastane Buzdolapları (Fanlı Soğutma)
Upright Patisserie Refrigerators (Fan Cooling)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(Tepsi/Tray)
EMP.70.95.01-40	Dik Tip Pastane Buzdolabı Tek Kapılı Upright Patisserie Refrigerator Single Door	700x950x2050	150	1.5	0.16	40

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 40 kat 400x600 mm tepsi kapasitesi.
- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 40 layers 400x600 mm tray capacity.
- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.



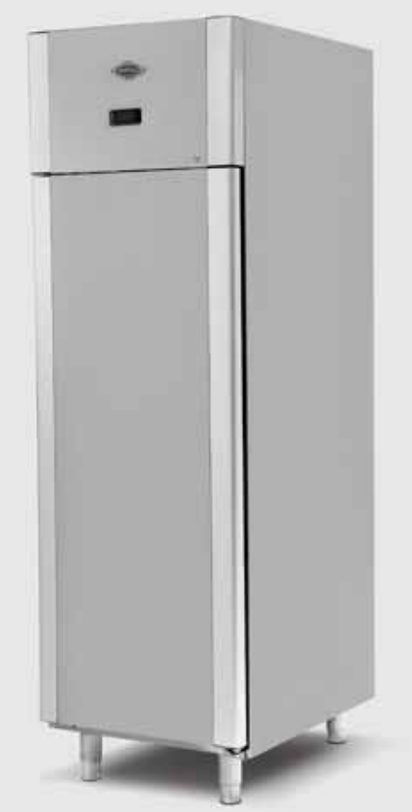
Monoblok Soğutma Sistemi
Monoblock Cooling System



Led Aydınlatma
Led Lighting



Kilitli Kapılar
Locked Doors



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(Tepsi/Tray)
EMP.70.95.02-40	Dik Tip Pastane Derin Dondurucu Tek Kapılı Upright Patisserie Deep Freezer Single Door	700x950x2050	160	1.5	0.70	40

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 40 kat 400x600 mm tepsi kapasitesi.
- Çalışma aralığı -18/-20 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 40 layers 400x600 mm tray capacity.
- Working temperature; -18/-20 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.



Monoblok Soğutma Sistemi
Monoblock Cooling System



Led Aydınlatma
Led Lighting



Kilitli Kapılar
Locked Doors

Dik Tip Pastane Buzdolapları (Fanlı Soğutma)
Upright Patisserie Refrigerators (Fan Cooling)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.70.95.01	Dik Tip Pastane Buzdolabı Tek Kapılı Upright Patisserie Refrigerator Single Door	700x800x2050	142	1.2	0.69	700
EMP.140.95.01	Dik Tip Pastane Buzdolabı Çift Kapılı Upright Patisserie Refrigerator Double Doors	1400x800x2050	220	2.4	0.26	1400

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.70.95.01
- Kapasite; 20 adet 40x60 tepsi.

EMP.140.95.01
- Kapasite; 2x20 adet 40x60 tepsi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.

EMP.70.95.01
- Capacity: 20 pieces 40x60 trays

EMP.140.95.01
- Capacity: 2x20 pieces 40x60 trays



Monoblok Soğutma Sistemi
Monoblock Cooling System



Led Aydınlatma
Led Lighting



Kilitli Kapılar
Locked Doors



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
EMP.70.95.02	Dik Tip Pastane Derin Dondurucu Tek Kapılı Upright Patisserie Deep Freezer Single Door	700x800x2050	163	1.2	0.69	700
EMP.140.95.02	Dik Tip Pastane Derin Dondurucu Çift Kapılı Upright Patisserie Deep Freezer Double Doors	1400x800x2050	240	2.4	1.20	1400

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı -18/-20 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 60 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.70.95.02
- Kapasite; 20 adet 40x60 tepsi.

EMP.140.95.02
- Kapasite; 2x20 adet 40x60 tepsi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; -18/-20 ºC
- 220-230V -1 +N 50 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 60 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.

EMP.70.95.02
- Capacity: 20 pieces 40x60 trays

EMP.140.95.02
- Capacity: 2x20 pieces 40x60 trays



Monoblok Soğutma Sistemi
Monoblock Cooling System



Led Aydınlatma
Led Lighting



Kilitli Kapılar
Locked Doors

NEW

EMPERO

Monoblok Modüler Soğuk Odalar
Monoblock Modular Cold Rooms



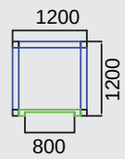




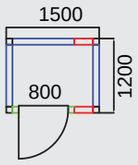
Soğutma Ekipmanları
Cooling Equipment

www.empero.com.tr

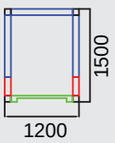
1200x1200x2000



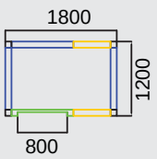
1500x1200x2000



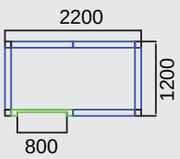
1200x1500x2000



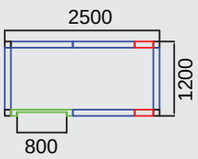
1200x1800x2000



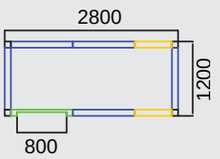
1200x2200x2000



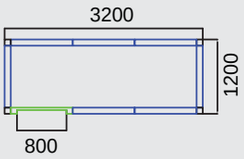
1200x2500x2000



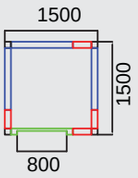
1200x2800x2000



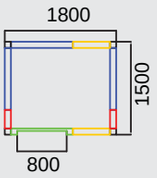
1200x3200x2000



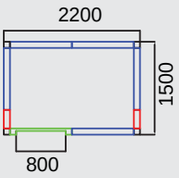
1500x1500x2000



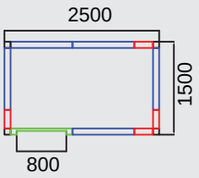
1500x1800x2000



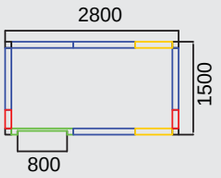
1500x2200x2000



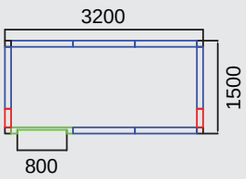
1500x2500x2000



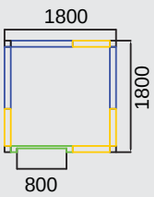
1500x2800x2000



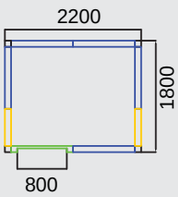
1500x3200x2000



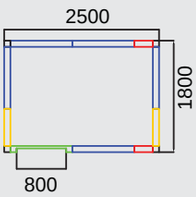
1800x1800x2000



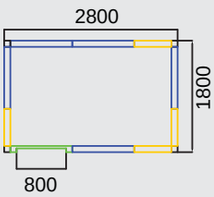
1800x2200x2000



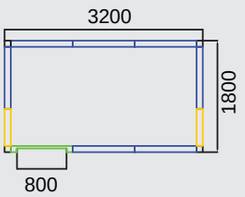
1800x2500x2000



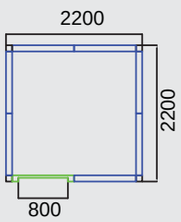
1800x2800x2000



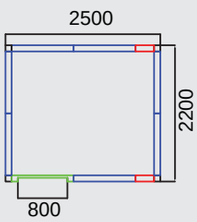
1800x3200x2000



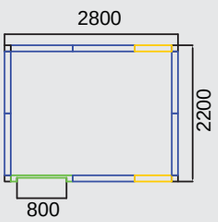
2200x2200x2000



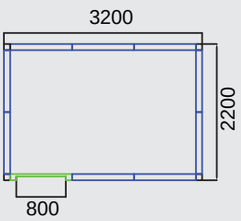
2200x2500x2000



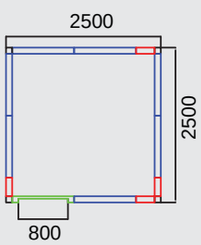
2200x2800x2000



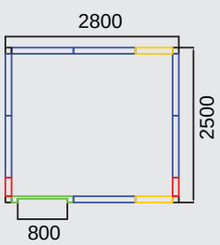
2200x3200x2000



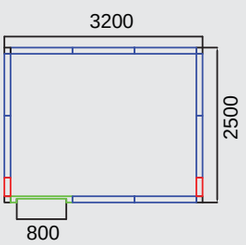
2500x2500x2000



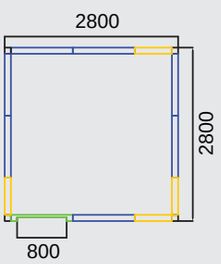
2500x2800x2000



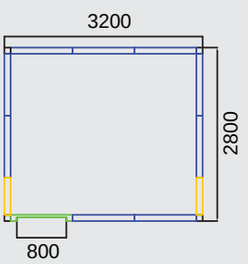
2500x3200x2000



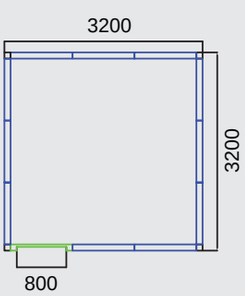
2800x2800x2000



2800x3200x2000



3200x3200x2000





Monoblok Modüler Soğuk Oda
Monoblock Modular Cold Room

NEW

EMPERO

CE

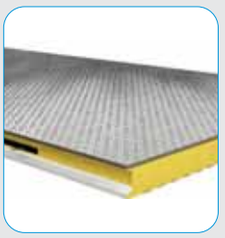


Monoblok Soğutma Grubu
Monoblock Cooling Group





Buhar Geçirmez Işık
Vapor Proof Light



304 Paslanmaz Zemin
304 Stainless Steel Plate



10 cm Kalınlığında Köpüklü Poliüretan İzolasyon
10 cm Thick Foamed-In-Place Polyurethane Insulation

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Hacim** Volume
		a x b x c (mm)	m^3
EMP.CR.121220	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x1200x2000	1,8
EMP.CR.121520	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x1500x2000	2,34
EMP.CR.121820	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x1800x2000	2,88
EMP.CR.122220	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x2200x2000	3,6
EMP.CR.122520	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x2500x2000	4,14
EMP.CR.122820	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x2800x2000	4,68
EMP.CR.123220	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x3200x2000	5,4
EMP.CR.151520	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x1500x2000	3,04
EMP.CR.151820	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x1800x2000	3,74
EMP.CR.152220	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x2200x2000	4,68
EMP.CR.152520	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x2500x2000	5,38
EMP.CR.152820	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x2800x2000	6,08
EMP.CR.153220	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x3200x2000	7,02
EMP.CR.181820	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x1800x2000	4,6
EMP.CR.182220	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x2200x2000	5,76
EMP.CR.182520	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x2500x2000	6,6
EMP.CR.182820	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x2800x2000	7,48
EMP.CR.183220	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x3200x2000	8,64

Soğuk oda montajı fiyata dahil değildir. Montaj ücreti net: 500 € + KDV dir.

CE

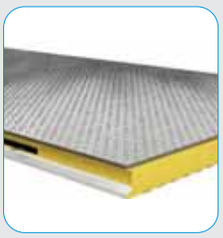


Monoblok Soğutma Grubu
Monoblock Cooling Group





10 cm Kalınlığında Köpüklü Poliüretan İzolasyon
10 cm Thick Foamed-In-Place Polyurethane Insulation



304 Paslanmaz Zemin
304 Stainless Steel Plate



Buhar Geçirmez Işık
Vapor Proof Light

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Hacim** Volume
		a x b x c (mm)	m^3
EMP.CR.222220	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2200x2200x2000	7,2
EMP.CR.222520	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2200x2500x2000	8,28
EMP.CR.222820	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2200x2800x2000	9,36
EMP.CR.223220	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2200x3200x2000	10,8
EMP.CR.252520	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2500x2500x2000	9,52
EMP.CR.252820	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2500x2800x2000	10,76
EMP.CR.253220	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2500x3200x2000	12,42
EMP.CR.282820	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2800x2800x2000	12,16
EMP.CR.283220	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2800x3200x2000	14,04
EMP.CR.323220	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	3200x3200x2000	16,2

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Hacim** Volume
		m^3
EMP.SG.5-10-P	Monoblok Soğutma Grubu (+) / Monoblock Cooling Group (+)	5-10
EMP.SG.10-18-P	Monoblok Soğutma Grubu (+) / Monoblock Cooling Group (+)	10-18
EMP.SG.5-10-N	Monoblok Soğutma Grubu (-) / Monoblock Cooling Group (-)	5-10
EMP.SG.10-18-N	Monoblok Soğutma Grubu (-) / Monoblock Cooling Group (-)	10-18

Soğuk oda montajı fiyata dahil değildir. Montaj ücreti net: 500 € + KDV dir.

Monoblok Modüler Soğuk Oda
Monoblock Modular Cold Room

NEW

EMPERO

CE

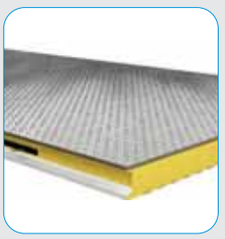


Monoblok Soğutma Grubu
Monoblock Cooling Group





Buhar Geçirmez Işık
Vapor Proof Light



304 Paslanmaz Zemin
304 Stainless Steel Plate



10 cm Kalınlığında Köpüklü Poliüretan İzolasyon
10 cm Thick Foamed-In-Place Polyurethane Insulation

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Hacim** Volume
		a x b x c (mm)	m^3
EMP.CR.121222	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x1200x2200	2
EMP.CR.121522	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x1500x2200	2,6
EMP.CR.121822	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x1800x2200	3,2
EMP.CR.122222	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x2200x2200	4
EMP.CR.122522	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x2500x2200	4,6
EMP.CR.122822	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x2800x2200	5,2
EMP.CR.123222	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x3200x2200	6
EMP.CR.151522	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x1500x2200	3,38
EMP.CR.151822	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x1800x2200	4,16
EMP.CR.152222	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x2200x2200	5,2
EMP.CR.152522	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x2500x2200	5,98
EMP.CR.152822	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x2800x2200	6,76
EMP.CR.153222	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x3200x2200	7,8
EMP.CR.181822	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x1800x2200	5,12
EMP.CR.182222	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x2200x2200	6,4
EMP.CR.182522	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x2500x2200	7,36
EMP.CR.182822	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x2800x2200	8,32
EMP.CR.183222	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x3200x2200	9,6

Soğuk oda montajı fiyata dahil değildir. Montaj ücreti net: 500 € + KDV dir.

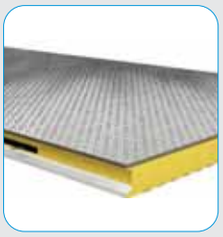


Monoblok Soğutma Grubu
Monoblock Cooling Group





10 cm Kalınlığında Köpüklü Poliüretan İzolasyon
10 cm Thick Foamed-In-Place Polyurethane Insulation



304 Paslanmaz Zemin
304 Stainless Steel Plate



Buhar Geçirmez Işık
Vapor Proof Light

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Hacim** Volume
		a x b x c (mm)	m^3
EMP.CR.222222	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2200x2200x2200	8
EMP.CR.222522	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2200x2500x2200	9,2
EMP.CR.222822	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2200x2800x2200	10,4
EMP.CR.223222	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2200x3200x2200	12
EMP.CR.252522	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2500x2500x2200	10,58
EMP.CR.252822	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2500x2800x2200	11,96
EMP.CR.253222	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2500x3200x2200	13,8
EMP.CR.282822	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2800x2800x2200	13,52
EMP.CR.283222	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2800x3200x2200	15,6
EMP.CR.323222	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	3200x3200x2200	18

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Hacim** Volume
		m^3
EMP.SG.5-10-P	Monoblok Soğutma Grubu (+) / Monoblock Cooling Group (+)	5-10
EMP.SG.10-18-P	Monoblok Soğutma Grubu (+) / Monoblock Cooling Group (+)	10-18
EMP.SG.5-10-N	Monoblok Soğutma Grubu (-) / Monoblock Cooling Group (-)	5-10
EMP.SG.10-18-N	Monoblok Soğutma Grubu (-) / Monoblock Cooling Group (-)	10-18

Soğuk oda montajı fiyata dahil değildir. Montaj ücreti net: 500 € + KDV dir.

Monoblok Modüler Soğuk Oda
Monoblock Modular Cold Room

NEW

EMPERO

CE

Amerikan Tip Kapı
American Style Door

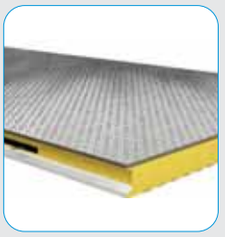


Monoblok Soğutma Grubu
Monoblock Cooling Group





Buhar Geçirmez Işık
Vapor Proof Light



304 Paslanmaz Zemin
304 Stainless Steel Plate



10 cm Kalınlığında Köpüklü Poliüretan İzolasyon
10 cm Thick Foamed-In-Place Polyurethane Insulation

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Hacim** Volume
		a x b x c (mm)	m^3
EMP.CR.121220-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x1200x2000	1,8
EMP.CR.121520-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x1500x2000	2,34
EMP.CR.121820-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x1800x2000	2,88
EMP.CR.122220-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x2200x2000	3,6
EMP.CR.122520-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x2500x2000	4,14
EMP.CR.122820-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x2800x2000	4,68
EMP.CR.123220-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x3200x2000	5,4
EMP.CR.151520-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x1500x2000	3,04
EMP.CR.151820-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x1800x2000	3,74
EMP.CR.152220-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x2200x2000	4,68
EMP.CR.152520-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x2500x2000	5,38
EMP.CR.152820-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x2800x2000	6,08
EMP.CR.153220-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x3200x2000	7,02
EMP.CR.181820-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x1800x2000	4,6
EMP.CR.182220-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x2200x2000	5,76
EMP.CR.182520-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x2500x2000	6,6
EMP.CR.182820-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x2800x2000	7,48
EMP.CR.183220-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x3200x2000	8,64

Soğuk oda montajı fiyata dahil değildir. Montaj ücreti net: 500 € + KDV dir.

CE

Amerikan Tip Kapı
American Style Door

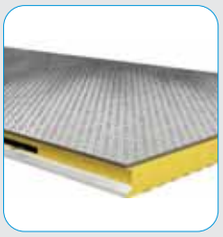




Monoblok Soğutma Grubu
Monoblock Cooling Group



10 cm Kalınlığında Köpüklü Poliüretan İzolasyon
10 cm Thick Foamed-In-Place Polyurethane Insulation



304 Paslanmaz Zemin
304 Stainless Steel Plate



Buhar Geçirmez Işık
Vapor Proof Light

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Hacim** Volume
		a x b x c (mm)	m^3
EMP.CR.222220-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2200x2200x2000	7,2
EMP.CR.222520-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2200x2500x2000	8,28
EMP.CR.222820-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2200x2800x2000	9,36
EMP.CR.223220-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2200x3200x2000	10,8
EMP.CR.252520-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2500x2500x2000	9,52
EMP.CR.252820-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2500x2800x2000	10,76
EMP.CR.253220-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2500x3200x2000	12,42
EMP.CR.282820-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2800x2800x2000	12,16
EMP.CR.283220-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2800x3200x2000	14,04
EMP.CR.323220-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	3200x3200x2000	16,2

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Hacim** Volume
		m^3
EMP.SG.5-10-P	Monoblok Soğutma Grubu (+) / Monoblock Cooling Group (+)	5-10
EMP.SG.10-18-P	Monoblok Soğutma Grubu (+) / Monoblock Cooling Group (+)	10-18
EMP.SG.5-10-N	Monoblok Soğutma Grubu (-) / Monoblock Cooling Group (-)	5-10
EMP.SG.10-18-N	Monoblok Soğutma Grubu (-) / Monoblock Cooling Group (-)	10-18

Soğuk oda montajı fiyata dahil değildir. Montaj ücreti net: 500 € + KDV dir.

Monoblok Modüler Soğuk Oda
Monoblock Modular Cold Room

NEW

EMPERO

CE

Amerikan Tip Kapı
American Style Door

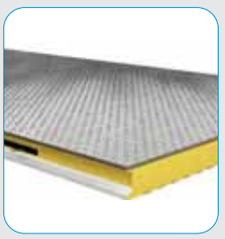


Monoblok Soğutma Grubu
Monoblock Cooling Group





Buhar Geçirmez Işık
Vapor Proof Light



304 Paslanmaz Zemin
304 Stainless Steel Plate



10 cm Kalınlığında Köpüklü Poliüretan İzolasyon
10 cm Thick Foamed-In-Place Polyurethane Insulation

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Hacim** Volume
		a x b x c (mm)	m^3
EMP.CR.121222-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x1200x2200	2
EMP.CR.121522-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x1500x2200	2,6
EMP.CR.121822-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x1800x2200	3,2
EMP.CR.122222-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x2200x2200	4
EMP.CR.122522-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x2500x2200	4,6
EMP.CR.122822-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x2800x2200	5,2
EMP.CR.123222-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1200x3200x2200	6
EMP.CR.151522-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x1500x2200	3,38
EMP.CR.151822-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x1800x2200	4,16
EMP.CR.152222-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x2200x2200	5,2
EMP.CR.152522-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x2500x2200	5,98
EMP.CR.152822-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x2800x2200	6,76
EMP.CR.153222-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1500x3200x2200	7,8
EMP.CR.181822-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x1800x2200	5,12
EMP.CR.182222-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x2200x2200	6,4
EMP.CR.182522-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x2500x2200	7,36
EMP.CR.182822-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x2800x2200	8,32
EMP.CR.183222-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	1800x3200x2200	9,6

Soğuk oda montajı fiyata dahil değildir. Montaj ücreti net: 500 € + KDV dir.

Amerikan Tip Kapı
American Style Door

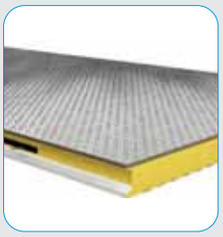




Monoblok Soğutma Grubu
Monoblock Cooling Group



10 cm Kalınlığında Köpüklü Poliüretan İzolasyon
10 cm Thick Foamed-In-Place Polyurethane Insulation



304 Paslanmaz Zemin
304 Stainless Steel Plate



Buhar Geçirmez Işık
Vapor Proof Light

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Hacim** Volume
		a x b x c (mm)	m^3
EMP.CR.222222-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2200x2200x2200	8
EMP.CR.222522-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2200x2500x2200	9,2
EMP.CR.222822-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2200x2800x2200	10,4
EMP.CR.223222-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2200x3200x2200	12
EMP.CR.252522-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2500x2500x2200	10,58
EMP.CR.252822-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2500x2800x2200	11,96
EMP.CR.253222-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2500x3200x2200	13,8
EMP.CR.282822-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2800x2800x2200	13,52
EMP.CR.283222-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	2800x3200x2200	15,6
EMP.CR.323222-U	Monoblok Modüler Soğuk Oda / Monoblock Modular Cold Room	3200x3200x2200	18

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Hacim** Volume
		m^3
EMP.SG.5-10-P	Monoblok Soğutma Grubu (+) / Monoblock Cooling Group (+)	5-10
EMP.SG.10-18-P	Monoblok Soğutma Grubu (+) / Monoblock Cooling Group (+)	10-18
EMP.SG.5-10-N	Monoblok Soğutma Grubu (-) / Monoblock Cooling Group (-)	5-10
EMP.SG.10-18-N	Monoblok Soğutma Grubu (-) / Monoblock Cooling Group (-)	10-18

Soğuk oda montajı fiyata dahil değildir. Montaj ücreti net: 500 € + KDV dir.



Teşhir Ürünleri
Display Products



EMPERO

www.empero.com.tr

TEŞHİR ÜRÜNLERİ	DISPLAY PRODUCTS
Soğutmalı Salat Bar	Cold Buffet Salad Bar
Sıcak Benmariler	Hot Buffets
Nötr Salat Bar	Neutral Buffet Salad Bar
Benmari ve Nötr Servis Üniteleri	Bainmarie and Neutral Service Units
Benmari Servis Üniteleri	Bainmarie Service Units
Benmari Servis Ünite Aksesuarları	Bainmarie Service Unit Accessories
Soğuk Servis Üniteleri (Fanlı Soğutma)	Cold Service Units (Fan Cooling)
Soğuk Servis Ünite Aksesuarları	Cold Service Unit Accessories
Soğuk Servis Üniteleri (Fanlı Soğutma)	Cold Service Units (Fan Cooling)
Soğuk Servis Ünite Aksesuarları	Cold Service Unit Accessories
Ocakbaşı (Davlumbazlı)	Display Type Grills (with Hood)
Ocakbaşı Aksesuarları	Display Type Grill Accessories
Kömürlü Izgaralar	Charcoal Grills
Nötr Servis Üniteleri	Neutral Service Units
Nötr Servis Ünite Aksesuarları	Neutral Service Unit Accessories
Köşe Servis ve Küver Üniteleri	Corner Service and Cutlery Units
Köşe Tezgahları ve Küver Ünite Aksesuarları	Corner Service Tables and Cutlery Unit Accessories
Merkür Et ve Meze Vitrinleri (Düz Camlı)	Mercury Meat and Appetizer Showcases (Flat Glass)
Plüton Et ve Meze Teşhir Vitrinleri (Düz Camlı)	Pluton Meat and Apettizer Showcase (Flat Glass)
Neptün Pasta Vitrinleri (Soğutmalı)	Neptun Pastry Showcase (with Cooling)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.SB.03	Soğutmalı Salat Bar Cold Buffet Salad Bar	1180x890x870/1370	125	1.43	1.3	3x1/1 Gn
EMP.SB.04	Soğutmalı Salat Bar Cold Buffet Salad Bar	1500x890x870/1370	146	1.82	1.3	4x1/1 Gn
EMP.SB.05	Soğutmalı Salat Bar Cold Buffet Salad Bar	1800x890x870/1370	163	2.19	1.3	5x1/1 Gn
EMP.SB.06	Soğutmalı Salat Bar Cold Buffet Salad Bar	2100x890x870/1370	184	2.50	1.3	6x1/1 Gn

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik havuz.
- 220V 50-60 Hz enerji.
- Serpantin soğutma sistemi.
- 40 kg/m^3 yoğunluk poliüretan izolasyon.
- Aydınlatma Sistemi.
- R-290 A soğutucu gaz.
- Opsiyonel ahşap gövde.
- Çıkartılabilir üst servis rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel well.
- 220V 50-60 Hz energy.
- Serpentine cooling system.
- 40 kg/m^3 density polyurathane isolation.
- Lightining system.
- Refrigerant gas: R-290 A
- Optional wooden body colour.
- Removable glass sneeze guard shield.

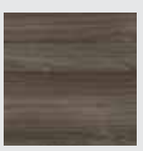
- Standart üretimimizde küvet bulunmamaktadır. / Standart product does not have containers.

Renk Seçenekleri
Color Options



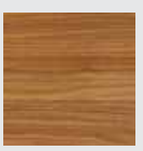
Fındık
Hazelnut

Renk Kodları
Color Codes
EMP.SB.03.F
EMP.SB.04.F
EMP.SB.05.F
EMP.SB.06.F



Kül Meşe
Ash Oak

Renk Kodları
Color Codes
EMP.SB.03.K
EMP.SB.04.K
EMP.SB.05.K
EMP.SB.06.K



Samba Ceviz
Samba Walnut

Renk Kodları
Color Codes
EMP.SB.03.S
EMP.SB.04.S
EMP.SB.05.S
EMP.SB.06.S

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.**
* Please, Specify colour code on order.

Sıcak Benmariler
Hot Buffets



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.SBS.03	Sıcak Benmari Hot Buffet	1180x890x870/1370	125	1.43	3.6	3x1/1
EMP.SBS.04	Sıcak Benmari Hot Buffet	1500x890x870/1370	146	1.82	3.6	4x1/1
EMP.SBS.05	Sıcak Benmari Hot Buffet	1800x890x870/1370	163	2.19	3.5	5x1/1
EMP.SBS.06	Sıcak Benmari Hot Buffet	2100x890x870/1370	184	2.50	3.5	6x1/1

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kumanda.
- 220V 50-60 Hz enerji.
- Paslanmaz çelik havuz.
- Su tahliye vanası.
- Aydınlatma Sistemi.
- Opsiyonel ahşap gövde.
- Çıkartılabilir üst servis rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic control.
- Power: 220V 50-60 Hz
- Stainless steel well.
- Water drainage valve.
- Lightining system.
- Optional wooden body colour.
- Removable glass sneeze guard shield.

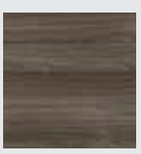
Standart üretimimizde küvet bulunmamaktadır. / Standart product does not have containers.

Renk Seçenekleri
Color Options



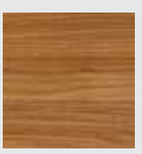
Fındık
Hazelnut

Renk Kodları
Color Codes
EMP.SBS.03.F
EMP.SBS.04.F
EMP.SBS.05.F
EMP.SBS.06.F



Kül Meşe
Ash Oak

Renk Kodları
Color Codes
EMP.SBS.03.K
EMP.SBS.04.K
EMP.SBS.05.K
EMP.SBS.06.K



Samba Ceviz
Samba Walnut

Renk Kodları
Color Codes
EMP.SBS.03.S
EMP.SBS.04.S
EMP.SBS.05.S
EMP.SBS.06.S

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.**
* Please, Specify colour code on order.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.SB.03-N	Nötr Salat Bar Neutral Buffet Salad Bar	1180x890x870/1370	125	1.43
EMP.SB.04-N	Nötr Salat Bar Neutral Buffet Salad Bar	1500x890x870/1370	146	1.82
EMP.SB.05-N	Nötr Salat Bar Neutral Buffet Salad Bar	1800x890x870/1370	163	2.19
EMP.SB.06-N	Nötr Salat Bar Neutral Buffet Salad Bar	2100x890x870/1370	184	2.50

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Aydınlatma Sistemi.
- Opsiyonel ahşap gövde.
- Çıkartılabilir üst servis rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite table top.
- Lightining system.
- Optional wooden body colour.
- Removable glass sneeze guard shield.

Renk Seçenekleri
Color Options



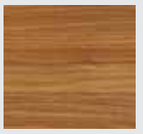
Fındık
Hazelnut

Renk Kodları
Color Codes
EMP.SB.03-N-F
EMP.SB.04-N-F
EMP.SB.05-N-F
EMP.SB.06-N-F



Kül Meşe
Ash Oak

Renk Kodları
Color Codes
EMP.SB.03-N-K
EMP.SB.04-N-K
EMP.SB.05-N-K
EMP.SB.06-N-K



Samba Ceviz
Samba Walnut

Renk Kodları
Color Codes
EMP.SB.03-N-S
EMP.SB.04-N-S
EMP.SB.05-N-S
EMP.SB.06-N-S

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.**
* Please, Specify colour code on order.



Standart üretimimizde küvet bulunmamaktadır. / Standart product does not have containers.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(1/1 Gn)
EMP.BEN.31	Servis Ünitesi Üst Raflı Sürgü Standlı Service Unit Top Shelf Sliding Tray	1500x790x850/1350	99	1.5	3 Sıcak+1 Nötr 3 Hot+1 Neutral
EMP.BEN.41	Servis Ünitesi Üst Raflı Sürgü Standlı Service Unit Top Shelf Sliding Tray	1800x790x850/1350	118	1.8	4 Sıcak+1 Nötr 4 Hot+1 Neutral
EMP.BEN.31.AD	Servis Ünitesi Üst Raflı Sürgü Standlı Ahşap Service Unit Top Shelf Sliding Tray Wooden	1500x790x850/1350	99	1.5	3 Sıcak+1 Nötr 3 Hot+1 Neutral
EMP.BEN.41.AD	Servis Ünitesi Üst Raflı Sürgü Standlı Ahşap Service Unit Top Shelf Sliding Tray Wooden	1800x790x850/1350	118	1.8	4 Sıcak+1 Nötr 4 Hot+1 Neutral
EMP.BKU.10	Küver Ünitesi Service Plate Unit	800x790x850/1350	75	0.8	2/1 150 Gn
EMP.BKU.10.AH	Küver Ünitesi Ahşap Dekorlu Service Plate Unit Wooden Decorated	800x790x850/1350	75	0.8	2/1 150 Gn

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kumanda.
- 220V 50 Hz enerji.
- Paslanmaz çelik havuz.
- Su tahliye vanası.
- Aydınlatma Sistemi.
- Opsiyonel ön ahşap giydirme.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic control.
- Power: 220V 50 Hz
- Stainless steel well.
- Water drainage valve.
- Lightining system.
- Optional wooden front surface.
- Stainless steel body.

Renk Seçenekleri
Color Options



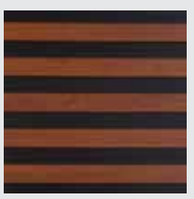
Açık Eskitme
Light Brown

Renk Kodları
Color Codes
EMP.BEN.31.AD.A
EMP.BEN.41.AD.A
EMP.BKU.10.AH.A



Koyu Eskitme
Dark Brown

Renk Kodları
Color Codes
EMP.BEN.31.AD.K
EMP.BEN.41.AD.K
EMP.BKU.10.AH.K



Mahon
Rusty

Renk Kodları
Color Codes
EMP.BEN.31.AD.M
EMP.BEN.41.AD.M
EMP.BKU.10.AH.M

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.**
* Please, Specify colour code on order.

Benmari Servis Üniteleri
Bainmarie Service Units





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.BEH.05	Benmari Servis Ünitesi Bainmarie Service Unit	800x790x850	40	0.55	3.6	2x1/1 Gn
EMP.BEH.10	Benmari Servis Ünitesi Bainmarie Service Unit	1250x790x850	67	0.8	3.6	3x1/1 Gn
EMP.BEH.30	Benmari Servis Ünitesi Bainmarie Service Unit	1500x790x850	79	0.95	3.5	4x1/1 Gn
EMP.BEH.50	Benmari Servis Ünitesi Bainmarie Service Unit	1800x790x850	95	1.2	3.5	5x1/1 Gn
EMP.BEH.70	Benmari Servis Ünitesi Bainmarie Service Unit	2100x790x850	157	1.3	7.2	6x1/1 Gn

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kumanda.
- 220V 50-60 Hz enerji.
- Paslanmaz çelik havuz.
- Su tahliye vanası.
- Led aydınlatma.
- Opsiyonel ön ahşap giydirme.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic control.
- Power: 220V 50-60 Hz
- Stainless steel well.
- Water drainage valve.
- Led lightining.
- Optional wooden front surface.
- Stainless steel body.

Standart üretimimizde küvet bulunmamaktadır.
Standart product does not have containers.

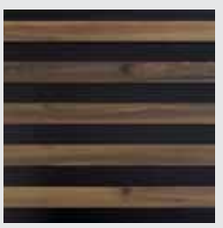
*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz. /** Please, Specify colour code on order.

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BEH.05.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor Light Brown Wooden Decorated
EMP.BEH.10.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor Light Brown Wooden Decorated
EMP.BEH.30.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor Light Brown Wooden Decorated
EMP.BEH.50.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor Light Brown Wooden Decorated
EMP.BEH.70.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor Light Brown Wooden Decorated



Açık Eskitme
Light Brown

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BEH.05.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor Dark Brown Wooden Decorated
EMP.BEH.10.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor Dark Brown Wooden Decorated
EMP.BEH.30.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor Dark Brown Wooden Decorated
EMP.BEH.50.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor Dark Brown Wooden Decorated
EMP.BEH.70.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor Dark Brown Wooden Decorated



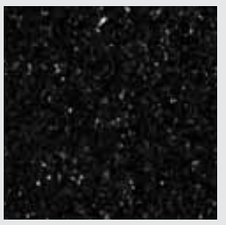
Koyu Eskitme
Dark Brown

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BEH.05.AD.M	Mahon Ahşap Dekor Rusty Wooden Decorated
EMP.BEH.10.AD.M	Mahon Ahşap Dekor Rusty Wooden Decorated
EMP.BEH.30.AD.M	Mahon Ahşap Dekor Rusty Wooden Decorated
EMP.BEH.50.AD.M	Mahon Ahşap Dekor Rusty Wooden Decorated
EMP.BEH.70.AD.M	Mahon Ahşap Dekor Rusty Wooden Decorated



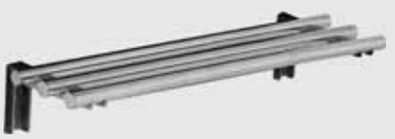
Mahon
Rusty

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BEH.05.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) Standard Granite-Star Galaxy
EMP.BEH.10.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) Standard Granite-Star Galaxy
EMP.BEH.30.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) Standard Granite-Star Galaxy
EMP.BEH.50.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) Standard Granite-Star Galaxy
EMP.BEH.70.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) Standard Granite-Star Galaxy



Star Galaxy Granit
Star Galaxy Granite

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BEH.05.TK	Tepsi Kaydırma Standı Tray Sliding Stand
EMP.BEH.10.TK	Tepsi Kaydırma Standı Tray Sliding Stand
EMP.BEH.30.TK	Tepsi Kaydırma Standı Tray Sliding Stand
EMP.BEH.50.TK	Tepsi Kaydırma Standı Tray Sliding Stand
EMP.BEH.70.TK	Tepsi Kaydırma Standı Tray Sliding Stand





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.BEH.05.USC.T	Üst Raf Grup Tam Cam Farkı Top Shelf Group Full Glass Difference	800x375x440
EMP.BEH.10.USC.T	Üst Raf Grup Tam Cam Farkı Top Shelf Group Full Glass Difference	1250x375x440
EMP.BEH.30.USC.T	Üst Raf Grup Tam Cam Farkı Top Shelf Group Full Glass Difference	1500x375x440
EMP.BEH.50.USC.T	Üst Raf Grup Tam Cam Farkı Top Shelf Group Full Glass Difference	1800x375x440
EMP.BEH.70.USC.T	Üst Raf Grup Tam Cam Farkı Top Shelf Group Full Glass Difference	2100x375x440

Soğuk Servis Üniteleri (Fanlı Soğutma)
Cold Service Units (Fan Cooling)





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.BSS.20	Soğuk Servis Ünitesi Cold Service Unit	1250x790x850	86	0.8	0.35	3x1/1
EMP.BSS.40	Soğuk Servis Ünitesi Cold Service Unit	1500x790x850	100	1	0.45	4x1/1
EMP.BSS.60	Soğuk Servis Ünitesi Cold Service Unit	2000x790x850	120	1.2	0.45	5x1/1
EMP.BSS.80	Soğuk Servis Ünitesi Cold Service Unit	2550x790x850	140	1.68	0.60	7x1/1

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Opsiyonel ön ahşap giydirme.
- Led aydınlatma.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 A refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable,stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Stainless steel body.
- Optional wooden front surface.
- Led lightining.
- Stainless steel body.

Standart üretimimizde küvet bulunmamaktadır. / Standart product does not have containers.

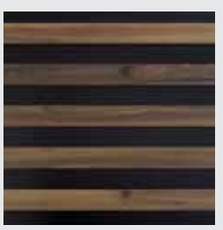
*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz. /** Please, Specify colour code on order.

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BSS.20.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor Light Brown Wooden Decorated
EMP.BSS.40.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor Light Brown Wooden Decorated
EMP.BSS.60.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor Light Brown Wooden Decorated
EMP.BSS.80.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor Light Brown Wooden Decorated



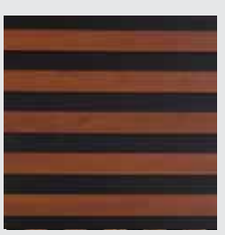
Açık Eskitme
Light Brown

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BSS.20.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor Dark Brown Wooden Decorated
EMP.BSS.40.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor Dark Brown Wooden Decorated
EMP.BSS.60.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor Dark Brown Wooden Decorated
EMP.BSS.80.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor Dark Brown Wooden Decorated



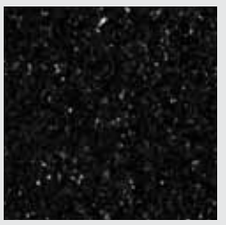
Koyu Eskitme
Dark Brown

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BSS.20.AD.M	Mahon Ahşap Dekor Rusty Wooden Decorated
EMP.BSS.40.AD.M	Mahon Ahşap Dekor Rusty Wooden Decorated
EMP.BSS.60.AD.M	Mahon Ahşap Dekor Rusty Wooden Decorated
EMP.BSS.80.AD.M	Mahon Ahşap Dekor Rusty Wooden Decorated



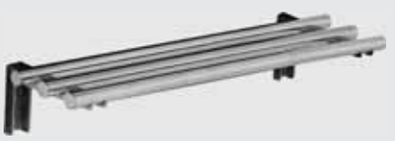
Mahon
Rusty

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BSS.20.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) Standard Granite-Star Galaxy
EMP.BSS.40.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) Standard Granite-Star Galaxy
EMP.BSS.60.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) Standard Granite-Star Galaxy
EMP.BSS.80.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) Standard Granite-Star Galaxy



Star Galaxy Granit
Star Galaxy Granite

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BSS.20.TK	Tepsi Kaydırma Standı Tray Sliding Stand
EMP.BSS.40.TK	Tepsi Kaydırma Standı Tray Sliding Stand
EMP.BSS.60.TK	Tepsi Kaydırma Standı Tray Sliding Stand
EMP.BSS.80.TK	Tepsi Kaydırma Standı Tray Sliding Stand





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.BSS.20.USC.T	Üst Raf Grup Tam Cam Farkı Top Shelf Group Full Glass Difference	1250x375x440
EMP.BSS.40.USC.T	Üst Raf Grup Tam Cam Farkı Top Shelf Group Full Glass Difference	1500x375x440
EMP.BSS.60.USC.T	Üst Raf Grup Tam Cam Farkı Top Shelf Group Full Glass Difference	2000x375x440
EMP.BSS.80.USC.T	Üst Raf Grup Tam Cam Farkı Top Shelf Group Full Glass Difference	2550x375x440

Soğuk Servis Üniteleri (Fanlı Soğutma)
Cold Service Units (Fan Cooling)





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(gn)
EMP.BSSD.10S	Soğuk Servis Ünitesi Cold Service Unit	1500x790x850	86	0.8	0.45	3x1/1 Gn
EMP.BSSD.50S	Soğuk Servis Ünitesi Cold Service Unit	2000x790x850	100	1	0.45	4x1/1 Gn
EMP.BSSD.90S	Soğuk Servis Ünitesi Cold Service Unit	2550x790x850	120	1.68	0.60	5x1/1 Gn

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kasa bölümlü üst tabla.
- Çalışma aralığı 0/+5 ºC (tropikal 43 ºC)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m^3 yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaparatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar..
- Paslanmaz çelik gövde.
- Opsiyonel ön ahşap giydirme.
- Led aydınlatma.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Top table has cashier section.
- Working temperature; 0/+5 ºC at tropical ambient temperature 43 ºC
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical power.
- "CFC Free" R-290 A refrigerant gas.
- 40 kg/m^3 density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable,stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Stainless steel body.
- Optional wooden front surface.
- Led lightining.
- Stainless steel body.

- Standart üretimimizde küvet bulunmamaktadır. / Standart product does not have containers.

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz. /** Please, Specify colour code on order.

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BSSD.10S.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor Light Brown Wooden Decorated
EMP.BSSD.50S.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor Light Brown Wooden Decorated
EMP.BSSD.90S.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor Light Brown Wooden Decorated



Açık Eskitme
Light Brown

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BSSD.10S.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor Dark Brown Wooden Decorated
EMP.BSSD.50S.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor Dark Brown Wooden Decorated
EMP.BSSD.90S.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor Dark Brown Wooden Decorated



Koyu Eskitme
Dark Brown

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BSSD.10S.AD.M	Mahon Ahşap Dekor Rusty Wooden Decorated
EMP.BSSD.50S.AD.M	Mahon Ahşap Dekor Rusty Wooden Decorated
EMP.BSSD.90S.AD.M	Mahon Ahşap Dekor Rusty Wooden Decorated



Mahon
Rusty

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BSSD.10S.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) Standard Granite-Star Galaxy
EMP.BSSD.50S.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) Standard Granite-Star Galaxy
EMP.BSSD.90S.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) Standard Granite-Star Galaxy



Star Galaxy Granit
Star Galaxy Granite

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BSSD.10S.TK	Tepsi Kaydırma Standı Tray Sliding Stand
EMP.BSSD.50S.TK	Tepsi Kaydırma Standı Tray Sliding Stand
EMP.BSSD.90S.TK	Tepsi Kaydırma Standı Tray Sliding Stand





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.BSSD.10S.USC.T	Üst Raf Grup Tam Cam Farkı Top Shelf Group Full Glass Difference	1140x375x440
EMP.BSSD.50S.USC.T	Üst Raf Grup Tam Cam Farkı Top Shelf Group Full Glass Difference	1500x375x440
EMP.BSSD.90S.USC.T	Üst Raf Grup Tam Cam Farkı Top Shelf Group Full Glass Difference	2000x375x440

Ocakbaşı (Davlumbazlı)
Display Type Grills (with Hood)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(ızgara / grill cm)
EMP.OCK.010	Ocakbaşı (Davlumbazlı) Display Type Grill (with Hood)	960x790x2100	152	1.95	80
EMP.OCK.020	Ocakbaşı (Davlumbazlı) Display Type Grill (with Hood)	1360x790x2100	234	2.75	120
EMP.OCK.030	Ocakbaşı (Davlumbazlı) Display Type Grill (with Hood)	1760x790x2100	276	3.55	160

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ateş tuğlalı kömür ızgarası.
- Temperli cam.
- Filtreli davlumbaz.
- Çekmeceli kömür deposu.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Coal grill firebrick.
- Tempered glass.
- Hood with filter.
- Coal drawer.
- Stainless steel body.

- Kömürlü Izgara Yerine Lavataşlı veya Sulu Izgara Koyabilme Opsiyonu. / Instead Of Coal Grill, Vapor Grill Or Lavastone Grill Option.
- Kömürlü Izgara Fiyata Dahildir. / Charcoal grill is Included in the price.





*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz. /** Please, Specify colour code on order.

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.OCK.010.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor / Light Brown Wooden Decorated
EMP.OCK.020.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor / Light Brown Wooden Decorated
EMP.OCK.030.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor / Light Brown Wooden Decorated



Açık Eskitme
Light Brown

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.OCK.010.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor / Dark Brown Wooden Decorated
EMP.OCK.020.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor / Dark Brown Wooden Decorated
EMP.OCK.030.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor / Dark Brown Wooden Decorated



Koyu Eskitme
Dark Brown

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.OCK.010.AD.M	Mahon Ahşap Dekor / Rusty Wooden Decorated
EMP.OCK.020.AD.M	Mahon Ahşap Dekor / Rusty Wooden Decorated
EMP.OCK.030.AD.M	Mahon Ahşap Dekor / Rusty Wooden Decorated



Mahon
Rusty

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.OCK.010.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) / Standard Granite-Star Galaxy
EMP.OCK.020.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) / Standard Granite-Star Galaxy
EMP.OCK.030.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) / Standard Granite-Star Galaxy

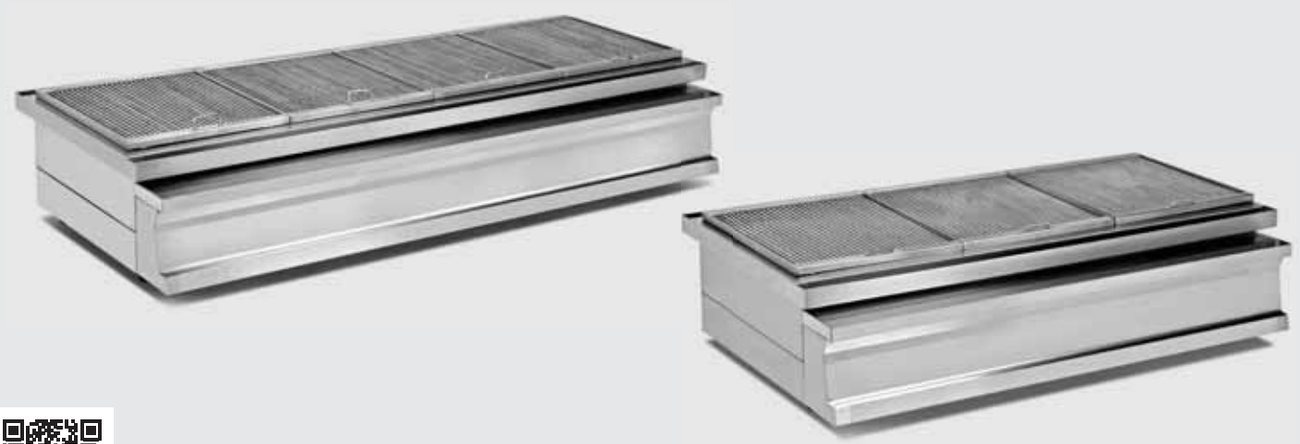


Star Galaxy Granit
Star Galaxy Granite

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.OCK.010.BR	Bakır Davlumbaz / Copper Hood
EMP.OCK.020.BR	Bakır Davlumbaz / Copper Hood
EMP.OCK.030.BR	Bakır Davlumbaz / Copper Hood



Bakır Davlumbaz
Copper Hood



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.OCK.010-K	Kömürlü Izgara Charcoal Grill	800x730x290	70	0.16
EMP.OCK.020-K	Kömürlü Izgara Charcoal Grill	1200x730x290	90	0.25
EMP.OCK.030-K	Kömürlü Izgara Charcoal Grill	1600x730x290	105	0.33

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ateş tuğlalı kömür ızgarası.
- Kül Haznesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Coal grill firebrick.
- Ash drawer.
- Stainless steel body.







Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.NS.10	Nötr Servis Ünitesi Neutral Service Unit	600x790x850	66	0.4
EMP.NS.30	Nötr Servis Ünitesi Neutral Service Unit	900x790x850	70	0.6
EMP.NS.50	Nötr Servis Ünitesi Neutral Service Unit	1150x790x850	85	0.8
EMP.NS.70	Nötr Servis Ünitesi Neutral Service Unit	1500x790x850	95	1
EMP.NS.90	Nötr Servis Ünitesi Neutral Service Unit	1800x790x850	105	1.2

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ayarlanabilir ayaklar.
- Opsiyonel ön ahşap giydirme.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Adjustable feets.
- Optional wooden front surface.
- Stainless steel body.



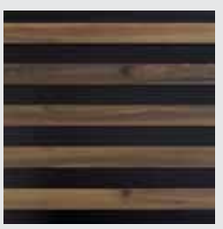
*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz. /** Please, Specify colour code on order.

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.NS.10.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor Light Brown Wooden Decorated
EMP.NS.30.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor Light Brown Wooden Decorated
EMP.NS.50.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor Light Brown Wooden Decorated
EMP.NS.70.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor Light Brown Wooden Decorated
EMP.NS.90.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor Light Brown Wooden Decorated



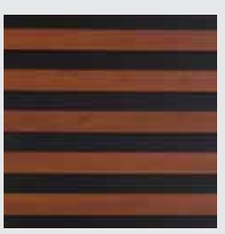
Açık Eskitme
Light Brown

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.NS.10.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor Dark Brown Wooden Decorated
EMP.NS.30.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor Dark Brown Wooden Decorated
EMP.NS.50.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor Dark Brown Wooden Decorated
EMP.NS.70.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor Dark Brown Wooden Decorated
EMP.NS.90.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor Dark Brown Wooden Decorated



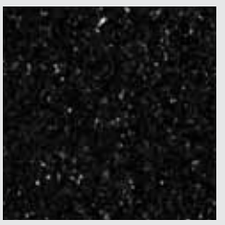
Koyu Eskitme
Dark Brown

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.NS.10.AD.M	Mahon Ahşap Dekor Rusty Wooden Decorated
EMP.NS.30.AD.M	Mahon Ahşap Dekor Rusty Wooden Decorated
EMP.NS.50.AD.M	Mahon Ahşap Dekor Rusty Wooden Decorated
EMP.NS.70.AD.M	Mahon Ahşap Dekor Rusty Wooden Decorated
EMP.NS.90.AD.M	Mahon Ahşap Dekor Rusty Wooden Decorated



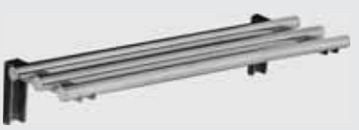
Mahon
Rusty

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.NS.10.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) Standard Granite-Star Galaxy
EMP.NS.30.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) Standard Granite-Star Galaxy
EMP.NS.50.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) Standard Granite-Star Galaxy
EMP.NS.70.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) Standard Granite-Star Galaxy
EMP.NS.90.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) Standard Granite-Star Galaxy



Star Galaxy Granit
Star Galaxy Granite

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.NS.10.TK	Tepsi Kaydırma Standı Tray Sliding Stand
EMP.NS.30.TK	Tepsi Kaydırma Standı Tray Sliding Stand
EMP.NS.50.TK	Tepsi Kaydırma Standı Tray Sliding Stand
EMP.NS.70.TK	Tepsi Kaydırma Standı Tray Sliding Stand
EMP.NS.90.TK	Tepsi Kaydırma Standı Tray Sliding Stand





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.NS.10.USC.T	Üst Raf Grup Tam Cam Farkı Top Shelf Group Full Glass Difference	600x375x440
EMP.NS.30.USC.T	Üst Raf Grup Tam Cam Farkı Top Shelf Group Full Glass Difference	900x375x440
EMP.NS.50.USC.T	Üst Raf Grup Tam Cam Farkı Top Shelf Group Full Glass Difference	1150x375x440
EMP.NS.70.USC.T	Üst Raf Grup Tam Cam Farkı Top Shelf Group Full Glass Difference	1500x375x440
EMP.NS.90.USC.T	Üst Raf Grup Tam Cam Farkı Top Shelf Group Full Glass Difference	1800x375x440





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.BKT.10	KöşeServis Ünitesi Corner Service Unit	1400x790x850	75	0.9

TEKNİK ÖZELLİKLER
- Ayarlanabilir ayaklar.
- Opsiyonel ön ahşap giydirme.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS
- Adjustable feets.
- Optional wooden front surface.
- Stainless steel body.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
EMP.BKU.10	Küver Ünitesi Cutlery Unit	800x790x850/1350	75	0.8

TEKNİK ÖZELLİKLER
- Ayarlanabilir ayaklar.
- Opsiyonel ön ahşap giydirme.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS
- Adjustable feets.
- Optional wooden front surface.
- Stainless steel body.

Standart üretimimizde küvet bulunmamaktadır. / Standart product does not have containers.

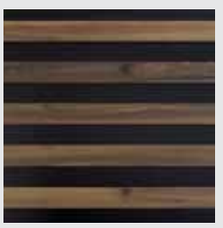
*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz. /** Please, Specify colour code on order.

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BKT.10.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor / Light Brown Wooden Decorated
EMP.BKU.10.AD.A	Açık Eskitme Ahşap Dekor / Light Brown Wooden Decorated



Açık Eskitme
Light Brown

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BKT.10.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor / Dark Brown Wooden Decorated
EMP.BKU.10.AD.K	Koyu Eskitme Ahşap Dekor / Dark Brown Wooden Decorated



Koyu Eskitme
Dark Brown

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BKT.10.AD.M	Mahon Ahşap Dekor / Rusty Wooden Decorated
EMP.BKU.10.AD.M	Mahon Ahşap Dekor / Rusty Wooden Decorated



Mahon
Rusty

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BKT.10.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) / Standard Granite-Star Galaxy
EMP.BKU.10.GT	Granit Tabla (Standart Granit-Star Galaxy) / Standard Granite-Star Galaxy



Star Galaxy Granit
Star Galaxy Granite

Kod Code	**Ürün Adı** Description
EMP.BKT.10.TK	Tepsi Kaydırma Standı / Tray Sliding Stand



Merkür Et ve Meze Vitrinleri (Düz Camlı)
Mercury Meat and Appetizer Showcases (Flat Glass)



Buğulanma yapmayan ön ısı cam.
Condensation blocker double glazing.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Soğ. Kap Cooling Cap
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.MZ.100.A.DC	Merkür Et ve Meze Vitrini Ahşap Dekorlu Mercury Meat Appetizer Showcase Wooden Decorated	1000x750x1350	240	1.1	1.01
EMP.MZ.100.P.DC	Merkür Et ve Meze Vitrini Paslanmaz Çelik Mercury Meat Appetizer Showcase Stainless Steel	1000x750x1350	240	1.1	1.01
EMP.MZ.150.A.DC	Merkür Et ve Meze Vitrini Ahşap Dekorlu Mercury Meat Appetizer Showcase Wooden Decorated	1500x750x1350	296	1.4	1.08
EMP.MZ.150.P.DC	Merkür Et ve Meze Vitrini Paslanmaz Çelik Mercury Meat Appetizer Showcase Stainless Steel	1500x750x1350	296	1.4	1.08
EMP.MZ.200.A.DC	Merkür Et ve Meze Vitrini Ahşap Dekorlu Mercury Meat Appetizer Showcase Wooden Decorated	2000x750x1350	350	1.9	1.73
EMP.MZ.200.P.DC	Merkür Et ve Meze Vitrini Paslanmaz Çelik Mercury Meat Appetizer Showcase Stainless Steel	2000x750x1350	350	1.9	1.73

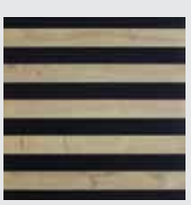
TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı; 0/+8 ºC (tropikal 43 ºC)
- İçten motorlu soğutma uygulaması.
- Reyon altı depolama sistemi.
- Fanlı soğutma.
- R-290 A soğutucu gaz.
- Led aydınlatma sistemi.
- 40 kg/m^3 yoğunluk poliüretan izolasyon.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

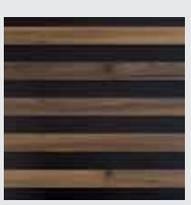
- Working temperature; 0/+8 ºC (at ambient temp. 43 ºC)
- Interior engined refrigerating system.
- Under-set storage system.
- Fan cooling.
- R-290 A refrigerant gas.
- Led lighting system.
- 40 kg/m^3 density polyurathane isolation.

Renk Seçenekleri
Color Options



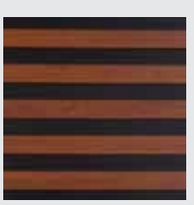
Açık Eskitme
Light Brown

Renk Kodları
Color Codes
EMP.MZ.100.A.DC-A
EMP.MZ.100.P.DC-A
EMP.MZ.150.A.DC-A
EMP.MZ.150.P.DC-A
EMP.MZ.200.A.DC-A
EMP.MZ.200.P.DC-A



Koyu Eskitme
Dark Brown

Renk Kodları
Color Codes
EMP.MZ.100.A.DC-K
EMP.MZ.100.P.DC-K
EMP.MZ.150.A.DC-K
EMP.MZ.150.P.DC-K
EMP.MZ.200.A.DC-K
EMP.MZ.200.P.DC-K



Mahon
Rusty

Renk Kodları
Color Codes
EMP.MZ.100.A.DC-M
EMP.MZ.100.P.DC-M
EMP.MZ.150.A.DC-M
EMP.MZ.150.P.DC-M
EMP.MZ.200.A.DC-M
EMP.MZ.200.P.DC-M

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün rengini belirtiniz. /** Please, Specify colour on order.

CE



Buğulanma yapmayan ön ısı cam.
Condensation blocker double glazing.

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Soğ. Kap** Cooling Cap
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.VT.D.100.S	Plüton Et ve Meze Teşhir Vitrini Pluton Meat and Apettizer Showcase	1000x870x1350	191	1.1	1.73
EMP.VT.D.130.S	Plüton Et ve Meze Teşhir Vitrini Pluton Meat and Apettizer Showcase	1300x870x1350	257	1.2	1.73
EMP.VT.D.160.S	Plüton Et ve Meze Teşhir Vitrini Pluton Meat and Apettizer Showcase	1600x870x1350	265	1.5	1.73
EMP.VT.D.200.S	Plüton Et ve Meze Teşhir Vitrini Pluton Meat and Apettizer Showcase	2000x870x1350	319	1.5	2.07

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı 0/+8 ºC (tropikal 43 ºC)
- İçten motorlu soğutma uygulaması.
- Reyon altı depolama sistemi.
- Fanlı soğutma.
- R-290 A soğutucu gaz.
- Led aydınlatma sistemi.
- 40 kg/m^3 yoğunluk poliüretan izolasyon.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Working temperature 0/+8 ºC (at ambient temp. 43 ºC)
- Interior engined refrigeration system.
- Under-set storage system.
- Cooling with fan.
- Refrigerant gas: R-290 A
- Led lighting system.
- 40 kg/m^3 density polyurathane isolation.

Renk Seçenekleri
Color Options



Açık Eskitme
Light Brown

Renk Kodları
Color Codes
EMP.VT.D.100.S.A
EMP.VT.D.130.S.A
EMP.VT.D.160.S.A
EMP.VT.D.200.S.A



Koyu Eskitme
Dark Brown

Renk Kodları
Color Codes
EMP.VT.D.100.S.K
EMP.VT.D.130.S.K
EMP.VT.D.160.S.K
EMP.VT.D.200.S.K



Mahon
Rusty

Renk Kodları
Color Codes
EMP.VT.D.100.S.M
EMP.VT.D.130.S.M
EMP.VT.D.160.S.M
EMP.VT.D.200.S.M

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz. /** Please, Specify colour code on order.

Neptün Pasta Vitrinleri (Soğutmalı)
Neptun Pastry Showcase (with Cooling)



Buğulanma yapmayan ön ısı cam.
Condensation blocker double glazing.

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Soğ. Kap** Cooling Cap
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
EMP.DT.100.S	Neptün Pasta Vitrini Soğutmalı Neptün Pastry Showcase with Cooling	1000x750x1350	172	1.01	1.15
EMP.DT.130.S	Neptün Pasta Vitrini Soğutmalı Neptün Pastry Showcase with Cooling	1300x750x1350	224	1.2	1.73
EMP.DT.160.S	Neptün Pasta Vitrini Soğutmalı Neptün Pastry Showcase with Cooling	1600x750x1350	276	1.5	1.73
EMP.DT.200.S	Neptün Pasta Vitrini Soğutmalı Neptün Pastry Showcase with Cooling	2000x750x1350	330	1.9	2.07

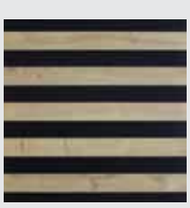
TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalışma aralığı; 0/+8 ºC (tropikal 43 ºC)
- İçten motorlu soğutma uygulaması.
- Fanlı soğutma.
- R-290 A soğutucu gaz.
- Led aydınlatma sistemi.
- 40 kg/m^3 yoğunluk poliüretan izolasyon.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

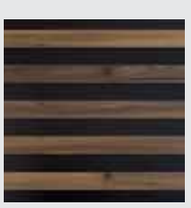
- Working temperature; 0/+8 ºC (at ambient temperature 43 ºC)
- Interior engined refrigeration system.
- Cooling with fan.
- Refrigerant gas: R-290 A
- Led lighting system.
- 40 kg/m^3 density polyurathane isolation.

Renk Seçenekleri
Color Options



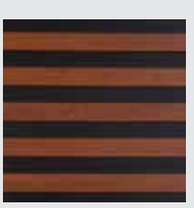
Açık Eskitme
Light Brown

Renk Kodları
Color Codes
EMP.DT.100.S-A
EMP.DT.130.S-A
EMP.DT.160.S-A
EMP.DT.200.S-A



Koyu Eskitme
Dark Brown

Renk Kodları
Color Codes
EMP.DT.100.S-K
EMP.DT.130.S-K
EMP.DT.160.S-K
EMP.DT.200.S-K



Mahon
Rusty

Renk Kodları
Color Codes
EMP.DT.100.S-M
EMP.DT.130.S-M
EMP.DT.160.S-M
EMP.DT.200.S-M

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz. /** Please, Specify colour code on order.

Açık Büfe Sistemleri
Buffet Systems



EMPERO

www.empero.com.tr

AÇIK BÜFE SİSTEMLERİ

Galata Model

Galata Nötr Servis Üniteleri
Galata Nötr Servis Üniteleri (Nefeslikli)
Galata Soğuk Servis Üniteleri (Nefeslikli)
Galata Paslanmaz Soğuk Servis Üniteleri (Nefeslikli)
Galata Sıcak Servis Üniteleri (Nefeslikli)
Galata Sıcak Servis Üniteleri (Reşolu)
Galata Çorba Servis Ünitesi
Galata Ekmek Servis Üniteleri
Galata U Form Tabaklık
Galata Tabak Dispenseri

Kapadokya Model

Kapadokya Nötr Servis Üniteleri
Kapadokya Nötr Servis Üniteleri (Nefeslikli)
Kapadokya Soğuk Servis Üniteleri (Nefeslikli)
Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Üniteleri (Nefeslikli)
Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri (Nefeslikli)
Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri (Reşolu)
Kapadokya Çorba Servis Ünitesi
Kapadokya Ekmek Servis Üniteleri
Kapadokya U Form Tabaklık
Kapadokya Tabak Dispenseri

Sümela Model

Sümela Nötr Servis Üniteleri
Sümela Nötr Servis Üniteleri (Nefeslikli)
Sümela Soğuk Servis Üniteleri (Nefeslikli)
Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Üniteleri (Nefeslikli)
Sümela Sıcak Servis Üniteleri (Nefeslikli)
Sümela Sıcak Servis Üniteleri (Reşolu)
Sümela Çorba Servis Ünitesi
Sümela Ekmek Servis Üniteleri
Sümela U Form Tabaklık
Sümela Tabak Dispenseri

BUFFET SYSTEMS

Galata Model

Galata Notr Service Units
Galata Notr Service Units (With Sneeze Guard)
Galata Cold Service Units (With Sneeze Guard)
Galata S/S Cold Service Units (With Sneeze Guard)
Galata Hot Service Units (With Sneeze Guard)
Galata Hot Service Units (Chafing Dish)
Galata Soup Service Units
Galata Bread Service Units
Galata Plate Dispenser Unit
Galata Plate Dispenser

Kapadokya Model

Kapadokya Notr Service Units
Kapadokya Notr Service Units (With Sneeze Guard)
Kapadokya Cold Service Units (With Sneeze Guard)
Kapadokya S/S Cold Service Units (With Sneeze Guard)
Kapadokya Hot Service Units (With Sneeze Guard)
Kapadokya Hot Service Units (Chafing Dish)
Kapadokya Soup Service Units
Kapadokya Bread Service Units
Kapadokya Plate Dispenser Unit
Kapadokya Plate Dispenser

Sümela Model

Sümela Notr Service Units
Sümela Notr Service Units (With Sneeze Guard)
Sümela Cold Service Units (With Sneeze Guard)
Sümela S/S Cold Service Units (With Sneeze Guard)
Sümela Hot Service Units (With Sneeze Guard)
Sümela Hot Service Units (Chafing Dish)
Sümela Soup Service Units
Sümela Bread Service Units
Sümela Plate Dispenser Unit
Sümela Plate Dispenser





Galata Nötr Servis Üniteleri
Galata Notr Service Units

Galata



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
GLT.NTR.01	Galata Nötr Servis Ünitesi Galata Nötr Service Units	1000x900x900
GLT.NTR.02	Galata Nötr Servis Ünitesi Galata Nötr Service Units	1200x900x900
GLT.NTR.03	Galata Nötr Servis Ünitesi Galata Nötr Service Units	1400x900x900
GLT.NTR.04	Galata Nötr Servis Ünitesi Galata Nötr Service Units	1600x900x900
GLT.NTR.05	Galata Nötr Servis Ünitesi Galata Nötr Service Units	1800x900x900
GLT.NTR.06	Galata Nötr Servis Ünitesi Galata Nötr Service Units	2000x900x900
GLT.NTR.07	Galata Nötr Servis Ünitesi Galata Nötr Service Units	2200x900x900
GLT.NTR.08	Galata Nötr Servis Ünitesi Galata Nötr Service Units	2400x900x900

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Tabak rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- Plate shelve.

Galata



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
GLT.NTR-N.01	Galata Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Nötr Service Units With Sneeze Guard	1000x900x900/1550
GLT.NTR-N.02	Galata Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Nötr Service Units With Sneeze Guard	1200x900x900/1550
GLT.NTR-N.03	Galata Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Nötr Service Units With Sneeze Guard	1400x900x900/1550
GLT.NTR-N.04	Galata Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Nötr Service Units With Sneeze Guard	1600x900x900/1550
GLT.NTR-N.05	Galata Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Nötr Service Units With Sneeze Guard	1800x900x900/1550
GLT.NTR-N.06	Galata Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Nötr Service Units With Sneeze Guard	2000x900x900/1550
GLT.NTR-N.07	Galata Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Nötr Service Units With Sneeze Guard	2200x900x900/1550
GLT.NTR-N.08	Galata Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Nötr Service Units With Sneeze Guard	2400x900x900/1550

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Açılı camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.
- Tabak rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- With sneeze guard.
- Led lighting.
- Plate shelve.

Galata Soğuk Servis Üniteleri (Nefeslikli)
Galata Cold Service Units (With Sneeze Guard)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
GLT.SSU-N.01	Galata Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Cold Service Units With Sneeze Guard	1000x900x900/1550
GLT.SSU-N.02	Galata Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Cold Service Units With Sneeze Guard	1200x900x900/1550
GLT.SSU-N.03	Galata Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Cold Service Units With Sneeze Guard	1400x900x900/1550
GLT.SSU-N.04	Galata Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Cold Service Units With Sneeze Guard	1600x900x900/1550
GLT.SSU-N.05	Galata Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Cold Service Units With Sneeze Guard	1800x900x900/1550
GLT.SSU-N.06	Galata Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Cold Service Units With Sneeze Guard	2000x900x900/1550
GLT.SSU-N.07	Galata Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Cold Service Units With Sneeze Guard	2200x900x900/1550
GLT.SSU-N.08	Galata Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Cold Service Units With Sneeze Guard	2400x900x900/1550

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit soğutmalı üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Açılı camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.
- Tabak rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top cold table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- With sneeze guard.
- Led lighting.
- Plate shelve.

Galata



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
GLT.P.SSU.01	Galata Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Galata S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	1000x900x900/1550
GLT.P.SSU.02	Galata Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Galata S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	1200x900x900/1550
GLT.P.SSU.03	Galata Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Galata S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	1400x900x900/1550
GLT.P.SSU.04	Galata Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Galata S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	1600x900x900/1550
GLT.P.SSU.05	Galata Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Galata S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	1800x900x900/1550
GLT.P.SSU.06	Galata Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Galata S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	2000x900x900/1550
GLT.P.SSU.07	Galata Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Galata S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	2200x900x900/1550
GLT.P.SSU.08	Galata Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Galata S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	2400x900x900/1550

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Paslanmaz soğutmalı üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Açılı camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.
- Tabak rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite table.
- Stainless steel cold table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- With sneeze guard.
- Led lighting.
- Plate shelve.

Galata Sıcak Servis Üniteleri (Nefeslikli)
Galata Hot Service Units (With Sneeze Guard)

CE

EMPERO

Galata



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(gn)
GLT.SSB.01	Galata Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Hot Service Units With Sneeze Guard	1200x900x900/1550	2 x 1/1 Gn
GLT.SSB.02	Galata Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Hot Service Units With Sneeze Guard	1600x900x900/1550	3 x 1/1 Gn
GLT.SSB.03	Galata Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Hot Service Units With Sneeze Guard	2000x900x900/1550	4 x 1/1 Gn
GLT.SSB.04	Galata Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Hot Service Units With Sneeze Guard	2400x900x900/1550	5 x 1/1 Gn

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Açılı camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.
- Tabak rafı.
- Paslanmaz çelik havuz.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- With sneeze guard.
- Led lighting.
- Plate shelve.
- Stainless steel well.

Standart üretimimizde küvet bulunmamaktadır. / Standart product does not have containers.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(gn)
GLT.SSC-N.01	Galata Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Hot Service Units Chafing Dish	1200x900x900/1550	1/1 Gn Chafing Dish
GLT.SSC-N.02	Galata Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Hot Service Units Chafing Dish	1800x900x900/1550	2x(1/1 Gn) Chafing Dish
GLT.SSC-N.03	Galata Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli Galata Hot Service Units Chafing Dish	2600x900x900/1550	3x(1/1 Gn) Chafing Dish

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Açılı camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.
- Tabak rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- With sneeze guard.
- Led lighting.
- Plate shelve.

Galata Sıcak Servis Üniteleri (Reşolu)
Galata Hot Service Units (Chafing Dish)

Galata



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(gn)
GLT.SSC.01	Galata Sıcak Servis Ünitesi Reşolu Galata Hot Service Units Chafing Dish	1200x900x900	1x1/1 Gn Chafing Dish
GLT.SSC.02	Galata Sıcak Servis Ünitesi Reşolu Galata Hot Service Units Chafing Dish	1800x900x900	2x1/1 Gn Chafing Dish
GLT.SSC.03	Galata Sıcak Servis Ünitesi Reşolu Galata Hot Service Units Chafing Dish	2600x900x900	3x1/1 Gn Chafing Dish

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Tabak rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- Plate shelve.

Galata



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(gn)
GLT.CSU.01	Galata Çorba Servis Ünitesi Galata Soup Service Units	1400x900x900	1 Çorbalık Soup Dispenser
GLT.CSU.02	Galata Çorba Servis Ünitesi Galata Soup Service Units	2000x900x900	2 Çorbalık Soup Dispenser
GLT.CSU.03	Galata Çorba Servis Ünitesi Galata Soup Service Units	2400x900x900	3 Çorbalık Soup Dispenser

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Tabak rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- Plate shelve.

Galata Ekmek Servis Üniteleri
Galata Bread Service Units

Galata



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
GLT.ESU.01	Galata Ekmek Servis Ünitesi Galata Bread Service Units	1000x900x900
GLT.ESU.02	Galata Ekmek Servis Ünitesi Galata Bread Service Units	1200x900x900
GLT.ESU.03	Galata Ekmek Servis Ünitesi Galata Bread Service Units	1400x900x900
GLT.ESU.04	Galata Ekmek Servis Ünitesi Galata Bread Service Units	1600x900x900
GLT.ESU.05	Galata Nötr Servis Ünitesi Galata Nötr Service Units	1800x900x900
GLT.ESU.06	Galata Ekmek Servis Ünitesi Galata Bread Service Units	2000x900x900
GLT.ESU.07	Galata Ekmek Servis Ünitesi Galata Bread Service Units	2200x900x900
GLT.ESU.08	Galata Ekmek Servis Ünitesi Galata Bread Service Units	2400x900x900

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Tabak rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- Plate shelve.

Galata



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
GLT.UT.01	Galata U Form Tabaklık Galata Plate Dispenser Unit	1100x900x900

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.

Galata Tabak Dispenseri
Galata Plate Dispenser

Galata



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	
GLT.TD.01	Galata Tabak Dispenseri Galata Plate Dispenser	1100x900x900	2 Tabaklı / Plate Isıtmalı / Heated
GLT.TD.02	Galata Tabak Dispenseri Galata Plate Dispenser	1100x900x900	2 Tabaklı / Plate Nötr / Neutral

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.



KAPADOKYA MODEL

Kapadokya Nötr Servis Üniteleri
Kapadokya Notr Service Units

Kapadokya



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
KPD.NTR.01	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Kapadokya Nötr Service Units	1000x900x900
KPD.NTR.02	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Kapadokya Nötr Service Units	1200x900x900
KPD.NTR.03	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Kapadokya Nötr Service Units	1400x900x900
KPD.NTR.04	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Kapadokya Nötr Service Units	1600x900x900
KPD.NTR.05	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Kapadokya Nötr Service Units	1800x900x900
KPD.NTR.06	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Kapadokya Nötr Service Units	2000x900x900
KPD.NTR.07	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Kapadokya Nötr Service Units	2200x900x900
KPD.NTR.08	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Kapadokya Nötr Service Units	2400x900x900

TEKNİK ÖZELLİKLER
- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS
- Granite table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
KPD.NTR-N.01	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Nötr Service Units With Sneeze Guard	1000x900x900/1550
KPD.NTR-N.02	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Nötr Service Units With Sneeze Guard	1200x900x900/1550
KPD.NTR-N.03	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Nötr Service Units With Sneeze Guard	1400x900x900/1550
KPD.NTR-N.04	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Nötr Service Units With Sneeze Guard	1600x900x900/1550
KPD.NTR-N.05	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Nötr Service Units With Sneeze Guard	1800x900x900/1550
KPD.NTR-N.06	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Nötr Service Units With Sneeze Guard	2000x900x900/1550
KPD.NTR-N.07	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Nötr Service Units With Sneeze Guard	2200x900x900/1550
KPD.NTR-N.08	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Nötr Service Units With Sneeze Guard	2400x900x900/1550

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Açılı camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- With sneeze guard.
- Led lighting.

Kapadokya Soğuk Servis Üniteleri (Nefeslikli)
Kapadokya Cold Service Units (With Sneeze Guard)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
KPD.SSU-N.01	Kapadokya Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Cold Service Units With Sneeze Guard	1000x900x900/1550
KPD.SSU-N.02	Kapadokya Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Cold Service Units With Sneeze Guard	1200x900x900/1550
KPD.SSU-N.03	Kapadokya Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Cold Service Units With Sneeze Guard	1400x900x900/1550
KPD.SSU-N.04	Kapadokya Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Cold Service Units With Sneeze Guard	1600x900x900/1550
KPD.SSU-N.05	Kapadokya Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Cold Service Units With Sneeze Guard	1800x900x900/1550
KPD.SSU-N.06	Kapadokya Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Cold Service Units With Sneeze Guard	2000x900x900/1550
KPD.SSU-N.07	Kapadokya Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Cold Service Units With Sneeze Guard	2200x900x900/1550
KPD.SSU-N.08	Kapadokya Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Cold Service Units With Sneeze Guard	2400x900x900/1550

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit soğutmalı üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Açılı camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top cold table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- With sneeze guard.
- Led lighting.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
KPD.P.SSU.01	Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	1000x900x900/1550
KPD.P.SSU.02	Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	1200x900x900/1550
KPD.P.SSU.03	Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	1400x900x900/1550
KPD.P.SSU.04	Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	1600x900x900/1550
KPD.P.SSU.05	Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	1800x900x900/1550
KPD.P.SSU.06	Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	2000x900x900/1550
KPD.P.SSU.07	Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	2200x900x900/1550
KPD.P.SSU.08	Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	2400x900x900/1550

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Paslanmaz soğutmalı üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Açılı camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite table.
- Stainless steel cold table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- With sneeze guard.
- Led lighting.

Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri (Nefeslikli)
Kapadokya Hot Service Units (With Sneeze Guard)

Kapadokya



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(gn)
KPD.SSB.01	Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri Nefeslikli Kapadokya Hot Service Units With Sneeze Guard	1200x900x900/1550	2 x 1/1 Gn
KPD.SSB.02	Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri Nefeslikli Kapadokya Hot Service Units With Sneeze Guard	1600x900x900/1550	3 x 1/1 Gn
KPD.SSB.03	Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri Nefeslikli Kapadokya Hot Service Units With Sneeze Guard	2000x900x900/1550	4 x 1/1 Gn
KPD.SSB.04	Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri Nefeslikli Kapadokya Hot Service Units With Sneeze Guard	2400x900x900/1550	5 x 1/1 Gn

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Açılı camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.
- Paslanmaz çelik havuz.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- With sneeze guard.
- Led lighting.
- Stainless steel well.

Standart üretimimizde küvet bulunmamaktadır. / Standart product does not have containers.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(gn)
KPD.SSC-N.01	Kapadokya Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Hot Service Units Chafing Dish	1200x900x900/1550	1/1 Gn Chafing Dish
KPD.SSC-N.02	Kapadokya Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Hot Service Units Chafing Dish	1800x900x900/1550	2x(1/1 Gn) Chafing Dish
KPD.SSC-N.03	Kapadokya Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli Kapadokya Hot Service Units Chafing Dish	2600x900x900/1550	3x(1/1 Gn) Chafing Dish

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Açılı camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- With sneeze guard.
- Led lighting.

Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri (Reşolu)
Kapadokya Hot Service Units (Chafing Dish)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(gn)
KPD.SSC.01	Kapadokya Sıcak Servis Ünitesi Reşolu Kapadokya Hot Service Units Chafing Dish	1200x900x900	1x1/1 Gn Chafing Dish
KPD.SSC.02	Kapadokya Sıcak Servis Ünitesi Reşolu Kapadokya Hot Service Units Chafing Dish	1800x900x900	2x1/1 Gn Chafing Dish
KPD.SSC.03	Kapadokya Sıcak Servis Ünitesi Reşolu Kapadokya Hot Service Units Chafing Dish	2600x900x900	3x1/1 Gn Chafing Dish

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.

Kapadokya



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(gn)
KPD.CSU.01	Kapadokya Çorba Servis Ünitesi Kapadokya Soup Service Units	1400x900x900	1 Çorbalık Soup Dispenser
KPD.CSU.02	Kapadokya Çorba Servis Ünitesi Kapadokya Soup Service Units	2000x900x900	2 Çorbalık Soup Dispenser
KPD.CSU.03	Kapadokya Çorba Servis Ünitesi Kapadokya Soup Service Units	2400x900x900	3 Çorbalık Soup Dispenser

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.

Kapadokya Ekmek Servis Üniteleri
Kapadokya Bread Service Units

Kapadokya



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
KPD.ESU.01	Kapadokya Ekmek Servis Ünitesi Kapadokya Bread Service Units	1000x900x900
KPD.ESU.02	Kapadokya Ekmek Servis Ünitesi Kapadokya Bread Service Units	1200x900x900
KPD.ESU.03	Kapadokya Ekmek Servis Ünitesi Kapadokya Bread Service Units	1400x900x900
KPD.ESU.04	Kapadokya Ekmek Servis Ünitesi Kapadokya Bread Service Units	1600x900x900
KPD.ESU.05	Kapadokya Ekmek Servis Ünitesi Kapadokya Bread Service Units	1800x900x900
KPD.ESU.06	Kapadokya Ekmek Servis Ünitesi Kapadokya Bread Service Units	2000x900x900
KPD.ESU.07	Kapadokya Ekmek Servis Ünitesi Kapadokya Bread Service Units	2200x900x900
KPD.ESU.08	Kapadokya Ekmek Servis Ünitesi Kapadokya Bread Service Units	2400x900x900

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.

Kapadokya



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
KPD.UT.01	Kapadokya U Form Tabaklık Kapadokya Plate Dispenser Unit	1100x900x900

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.

Kapadokya Tabak Dispenseri
Kapadokya Plate Dispenser

Kapadokya



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	
KPD.TD.01	Kapadokya Tabak Dispenseri Kapadokya Plate Dispenser	1100x900x900	2 Tabaklı / Plate Isıtmalı / Heated
KPD.TD.02	Kapadokya Tabak Dispenseri Kapadokya Plate Dispenser	1100x900x900	2 Tabaklı / Plate Nötr / Neutral

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.



SÜMELA MODEL

Sümela Nötr Servis Üniteleri
Sümela Notr Service Units

Sümela



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
SML.NTR.01	Sümela Nötr Servis Ünitesi Sümela Nötr Service Units	1000x900x900
SML.NTR.02	Sümela Nötr Servis Ünitesi Sümela Nötr Service Units	1200x900x900
SML.NTR.03	Sümela Nötr Servis Ünitesi Sümela Nötr Service Units	1400x900x900
SML.NTR.04	Sümela Nötr Servis Ünitesi Sümela Nötr Service Units	1600x900x900
SML.NTR.05	Sümela Nötr Servis Ünitesi Sümela Nötr Service Units	1800x900x900
SML.NTR.06	Sümela Nötr Servis Ünitesi Sümela Nötr Service Units	2000x900x900
SML.NTR.07	Sümela Nötr Servis Ünitesi Sümela Nötr Service Units	2200x900x900
SML.NTR.08	Sümela Nötr Servis Ünitesi Sümela Nötr Service Units	2400x900x900

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Tabak rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- Plate shelve.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
SML.NTR-N.01	Sümela Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Nötr Service Units With Sneeze Guard	1000x900x900/1550
SML.NTR-N.02	Sümela Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Nötr Service Units With Sneeze Guard	1200x900x900/1550
SML.NTR-N.03	Sümela Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Nötr Service Units With Sneeze Guard	1400x900x900/1550
SML.NTR-N.04	Sümela Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Nötr Service Units With Sneeze Guard	1600x900x900/1550
SML.NTR-N.05	Sümela Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Nötr Service Units With Sneeze Guard	1800x900x900/1550
SML.NTR-N.06	Sümela Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Nötr Service Units With Sneeze Guard	2000x900x900/1550
SML.NTR-N.07	Sümela Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Nötr Service Units With Sneeze Guard	2200x900x900/1550
SML.NTR-N.08	Sümela Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Nötr Service Units With Sneeze Guard	2400x900x900/1550

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Açılı camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.
- Tabak rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- With sneeze guard.
- Led lighting.
- Plate shelve.

Sümela Soğuk Servis Üniteleri (Nefeslikli)
Sümela Cold Service Units (With Sneeze Guard)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
SML.SSU-N.01	Sümela Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Cold Service Units With Sneeze Guard	1000x900x900/1550
SML.SSU-N.02	Sümela Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Cold Service Units With Sneeze Guard	1200x900x900/1550
SML.SSU-N.03	Sümela Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Cold Service Units With Sneeze Guard	1400x900x900/1550
SML.SSU-N.04	Sümela Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Cold Service Units With Sneeze Guard	1600x900x900/1550
SML.SSU-N.05	Sümela Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Cold Service Units With Sneeze Guard	1800x900x900/1550
SML.SSU-N.06	Sümela Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Cold Service Units With Sneeze Guard	2000x900x900/1550
SML.SSU-N.07	Sümela Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Cold Service Units With Sneeze Guard	2200x900x900/1550
SML.SSU-N.08	Sümela Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Cold Service Units With Sneeze Guard	2400x900x900/1550

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit soğutmalı üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Açılı camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.
- Tabak rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top cold table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- With sneeze guard.
- Led lighting.
- Plate shelve.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
SML.P.SSU.01	Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	1000x900x900/1550
SML.P.SSU.02	Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	1200x900x900/1550
SML.P.SSU.03	Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	1400x900x900/1550
SML.P.SSU.04	Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	1600x900x900/1550
SML.P.SSU.05	Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	1800x900x900/1550
SML.P.SSU.06	Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	2000x900x900/1550
SML.P.SSU.07	Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	2200x900x900/1550
SML.P.SSU.08	Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela S/S Cold Service Units With Sneeze Guard	2400x900x900/1550

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Paslanmaz soğutmalı üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Açılı camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.
- Tabak rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite table.
- Stainless steel cold table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- With sneeze guard.
- Led lighting.
- Plate shelve.

Sümela Sıcak Servis Üniteleri (Nefeslikli)
Sümela Hot Service Units (With Sneeze Guard)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(gn)
SML.SSB.01	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Hot Service Units With Sneeze Guard	1200x900x900/1550	2 x 1/1 Gn
SML.SSB.02	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Hot Service Units With Sneeze Guard	1600x900x900/1550	3 x 1/1 Gn
SML.SSB.03	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Hot Service Units With Sneeze Guard	2000x900x900/1550	4 x 1/1 Gn
SML.SSB.04	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Hot Service Units With Sneeze Guard	2400x900x900/1550	5 x 1/1 Gn

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Açılı camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.
- Tabak rafı.
- Paslanmaz çelik havuz.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- With sneeze guard.
- Led lighting.
- Plate shelve.
- Stainless steel well.

Standart üretimimizde küvet bulunmamaktadır. / Standart product does not have containers.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(gn)
SML.SSC-N.01	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Hot Service Units Chafing Dish	1200x900x900/1550	1/1 Gn Chafing Dish
SML.SSC-N.02	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Hot Service Units Chafing Dish	1800x900x900/1550	2x(1/1 Gn) Chafing Dish
SML.SSC-N.03	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli Sümela Hot Service Units Chafing Dish	2600x900x900/1550	3x(1/1 Gn) Chafing Dish

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Açılı camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.
- Tabak rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- With sneeze guard.
- Led lighting.
- Plate shelve.

Sümela Sıcak Servis Üniteleri (Reşolu)
Sümela Hot Service Units (Chafing Dish)

Sümela



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(gn)
SML.SSC.01	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Reşolu Sümela Hot Service Units Chafing Dish	1200x900x900	1x1/1 Gn Chafing Dish
SML.SSC.02	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Reşolu Sümela Hot Service Units Chafing Dish	1800x900x900	2x1/1 Gn Chafing Dish
SML.SSC.03	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Reşolu Sümela Hot Service Units Chafing Dish	2600x900x900	3x1/1 Gn Chafing Dish

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Tabak rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- Plate shelve.

Sümela



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(gn)
SML.CSU.01	Sümela Çorba Servis Ünitesi Sümela Soup Service Units	1400x900x900	1 Çorbalık Soup Dispenser
SML.CSU.02	Sümela Çorba Servis Ünitesi Sümela Soup Service Units	2000x900x900	2 Çorbalık Soup Dispenser
SML.CSU.03	Sümela Çorba Servis Ünitesi Sümela Soup Service Units	2400x900x900	3 Çorbalık Soup Dispenser

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Tabak rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- Plate shelve.

Sümela Ekmek Servis Üniteleri
Sümela Bread Service Units

Sümela



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
SML.ESU.01	Sümela Ekmek Servis Ünitesi Sümela Bread Service Units	1000x900x900
SML.ESU.02	Sümela Ekmek Servis Ünitesi Sümela Bread Service Units	1200x900x900
SML.ESU.03	Sümela Ekmek Servis Ünitesi Sümela Bread Service Units	1400x900x900
SML.ESU.04	Sümela Ekmek Servis Ünitesi Sümela Bread Service Units	1600x900x900
SML.ESU.05	Sümela Ekmek Servis Ünitesi Sümela Bread Service Units	1800x900x900
SML.ESU.06	Sümela Ekmek Servis Ünitesi Sümela Bread Service Units	2000x900x900
SML.ESU.07	Sümela Ekmek Servis Ünitesi Sümela Bread Service Units	2200x900x900
SML.ESU.08	Sümela Ekmek Servis Ünitesi Sümela Bread Service Units	2400x900x900

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Tabak rafı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.
- Plate shelve.

Sümela



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
SML.UT.01	Sümela U Form Tabaklık Sümela Plate Dispenser Unit	1100x900x900

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.

Sümela Tabak Dispenseri
Sümela Plate Dispenser

Sümela



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	
SML.TD.01	Sümela Tabak Dispenseri Sümela Plate Dispenser	1100x900x900	2 Tabaklı / Plate Isıtmalı / Heated
SML.TD.02	Sümela Tabak Dispenseri Sümela Plate Dispenser	1100x900x900	2 Tabaklı / Plate Nötr / Neutral

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Granite top table.
- Wooden Decoration.
- Stainless steel frame.

Raflar - Nötr Üniteler

Shelves - Neutral Units



EMPERO

www.empero.com.tr

RAFLAR - NÖTR ÜNİTELER

Polipropilen Raflar (Delikli)
Polipropilen Raflar (Delikli Tablalı)
Polipropilen Raflar (Düz)
Polipropilen Raflar (Düz Tablalı)
Tel Raflar
Tel Raflar 4 Katlı (1800 mm)
Düz Raflar
Düz Raflar 4 Katlı (1800 mm)
Delikli Raflar
Delikli Raflar 4 Katlı (1800 mm)
Tel Izgaralar - Davlumbaz Filtreleri - Boru Ayaklar
Yer Filtreleri (Alttan - Yandan Çıkışlı)

Çalışma Tezgahları

Çalışma Tezgahları (Demonte)
Çalışma Tezgahları Alt Raflı (Demonte)
Çalışma Tezgahları Alt - Ara Raflı (Demonte)
Çalışma Tezgahları Polietilen (Demonte)
Çalışma Tezgahları Alt Raflı Polietilen (Demonte)
Dolaplı Çalışma Tezgahları (Kaynaklı)
Köşe Tezgahları
Köşe Tezgahları - Et Kütükleri
Blok Çekmece Üniteleri

SHELVES - NEUTRAL UNITS

Polipropilen Shelves (Perforated)
Polipropilen Shelves (Perforated)
Polipropilen Shelves (Smooth)
Polipropilen Shelves (Smooth)
Wire Shelves
Wire Shelves with 4 Floor (1800 mm)
Smooth Shelves
Smooth Shelves with 4 Floor (1800 mm)
Perforated Shelves
Perforated Shelves with 4 Floor (1800 mm)
Wire Grids - Hood Filters - Foots
Floor Filters (Bottom - Side Outlet)

Work Tables

Work Tables (Demounted)
Work Tables with Bottom Shelf (Demounted)
Work Tables with Bottom - Intermediate Shelf (Demounted)
Work Tables Polyethylen (Demounted)
Work Tables with Bottom Shelf Polyethylen (Demounted)
Work Tables Cabinets (Welded)
Corner Tables
Corner Tables - Meat Blocks
Drawers Units



Polipropilen Raflar (Delikli)
Polipropilen Shelves (Perforated)

Her kat için 250 kg taşıma kapasitesi
250 Kg capacity for each shelf



Delikli Raf Tablaları En 400 mm
Perforated Shelf Plates Width 400 mm

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.4097-D	970x400
EMP.40127-D	1270x400
EMP.40157-D	1570x400

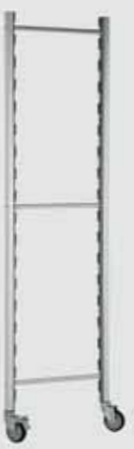
Delikli Raf Tablaları En 500 mm
Perforated Shelf Plates Width 500 mm

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.5097-D	970x500
EMP.50127-D	1270x500
EMP.50157-D	1570x500

Delikli Raf Tablaları En 600 mm
Perforated Shelf Plates Width 600 mm

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.6097-D	970x600
EMP.60127-D	1270x600
EMP.60157-D	1570x600







Sabit Alüminyum Raf Ayakları
Fixed Aluminium Shelf Feeds

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.1800-A-40	1800
EMP.1800-A-50	1800
EMP.1800-A-60	1800

Tekerlekli Alüminyum Raf Ayakları
Wheeled Aluminium Shelf Feeds

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.1800-A-H-40	1800
EMP.1800-A-H-50	1800
EMP.1800-A-H-60	1800

Köşe Aparatı
Corner Part

Kod Code
EMP.1800.KS

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Hijyenik polipropilen tabla.
- Alüminyum ayak.
- Sökülebilir, yıkanılabilir tabla özelliği.
- Nemli, kuru, soğuk ve sıcak hava koşullarına dayanıklılık.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Hygienic polypropene shelve.
- Aluminum feet.
- Removable, washable shelves.
- High endurance in wet, dry, cold and hot environments.

Her kat için 250 kg taşıma kapasitesi
250 Kg capacity for each shelf





Polipropilen Raflar - Delikli Tablalı En 400 mm
Polipropilen Shelves - Perforated Width 400 mm

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.4097-18-D	970x400x1800
EMP.40127-18-D	1270x400x1800
EMP.40157-18-D	1570x400x1800
EMP.40190-18-D	1905x400x1800
EMP.40220-18-D	2205x400x1800
EMP.40250-18-D	2505x400x1800
EMP.40280-18-D	2805x400x1800
EMP.40310-18-D	3105x400x1800
EMP.40344-18-D	3440x400x1800
EMP.40374-18-D	3740x400x1800
EMP.40404-18-D	4040x400x1800
EMP.40434-18-D	4340x400x1800
EMP.40467-18-D	4675x400x1800
EMP.40497-18-D	4975x400x1800
EMP.40527-18-D	5275x400x1800
EMP.40557-18-D	5575x400x1800
EMP.40587-18-D	5875x400x1800
EMP.40617-18-D	6175x400x1800

Polipropilen Raflar - Delikli Tablalı En 500 mm
Polipropilen Shelves - Perforated Width 500 mm

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.5097-18-D	970x500x1800
EMP.50127-18-D	1270x500x1800
EMP.50157-18-D	1570x500x1800
EMP.50190-18-D	1905x500x1800
EMP.50220-18-D	2205x500x1800
EMP.50250-18-D	2505x500x1800
EMP.50280-18-D	2805x500x1800
EMP.50310-18-D	3105x500x1800
EMP.50344-18-D	3440x500x1800
EMP.50374-18-D	3740x500x1800
EMP.50404-18-D	4040x500x1800
EMP.50434-18-D	4340x500x1800
EMP.50467-18-D	4675x500x1800
EMP.50497-18-D	4975x500x1800
EMP.50527-18-D	5275x500x1800
EMP.50557-18-D	5575x500x1800
EMP.50587-18-D	5875x500x1800
EMP.50617-18-D	6175x500x1800

Polipropilen Raflar - Delikli Tablalı En 600 mm
Polipropilen Shelves - Perforated Width 600 mm

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.6097-18-D	970x600x1800
EMP.60127-18-D	1270x600x1800
EMP.60157-18-D	1570x600x1800
EMP.60190-18-D	1905x600x1800
EMP.60220-18-D	2205x600x1800
EMP.60250-18-D	2505x600x1800
EMP.60280-18-D	2805x600x1800
EMP.60310-18-D	3105x600x1800
EMP.60344-18-D	3440x600x1800
EMP.60374-18-D	3740x600x1800
EMP.60404-18-D	4040x600x1800
EMP.60434-18-D	4340x600x1800
EMP.60467-18-D	4675x600x1800
EMP.60497-18-D	4975x600x1800
EMP.60527-18-D	5275x600x1800
EMP.60557-18-D	5575x600x1800
EMP.60587-18-D	5875x600x1800
EMP.60617-18-D	6175x600x1800

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Hijyenik polipropilen tabla.
- Alüminyum ayak.
- Sökülebilir, yıkanılabilir tabla özelliği.
- Nemli, kuru, soğuk ve sıcak hava koşullarına dayanıklılık.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Hygienic polypropene shelve.
- Aluminum feet.
- Removable, washable shelves.
- High endurance in wet, dry, cold and hot environments.

Polipropilen Raflar (Düz)
Polipropilen Shelves (Smooth)

Her kat için 250 kg taşıma kapasitesi
250 Kg capacity for each shelf



Düz Raf Tablaları En 400 mm
Smooth Shelf Plates Width 400 mm

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.4097	970x400
EMP.40127	1270x400
EMP.40157	1570x400

Düz Raf Tablaları En 500 mm
Smooth Shelf Plates Width 500 mm

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.5097	970x500
EMP.50127	1270x500
EMP.50157	1570x500

Düz Raf Tablaları En 600 mm
Smooth Shelf Plates Width 600 mm

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.6097	970x600
EMP.60127	1270x600
EMP.60157	1570x600







Sabit Alüminyum Raf Ayakları
Fixed Aluminium Shelf Feeds

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.1800-A-40	1800
EMP.1800-A-50	1800
EMP.1800-A-60	1800

Tekerlekli Alüminyum Raf Ayakları
Wheeled Aluminium Shelf Feeds

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.1800-A-H-40	1800
EMP.1800-A-H-50	1800
EMP.1800-A-H-60	1800

Köşe Aparatı
Corner Part

Kod Code
EMP.1800.KS

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Hijyenik polipropilen tabla.
- Alüminyum ayak.
- Sökülebilir, yıkanılabilir tabla özelliği.
- Nemli, kuru, soğuk ve sıcak hava koşullarına dayanıklılık.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Hygienic polypropene shelve.
- Aluminum feet.
- Removable, washable shelves.
- High endurance in wet, dry, cold and hot environments.

Her kat için 250 kg taşıma kapasitesi
250 Kg capacity for each shelf



Polipropilen Raflar Düz Tablalı En 400 mm
Polipropilen Shelves Smooth Width 400 mm

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.4097-18	970x400x1800
EMP.40127-18	1270x400x1800
EMP.40157-18	1570x400x1800
EMP.40190-18	1905x400x1800
EMP.40220-18	2205x400x1800
EMP.40250-18	2505x400x1800
EMP.40280-18	2805x400x1800
EMP.40310-18	3105x400x1800
EMP.40344-18	3440x400x1800
EMP.40374-18	3740x400x1800
EMP.40404-18	4040x400x1800
EMP.40434-18	4340x400x1800
EMP.40467-18	4675x400x1800
EMP.40497-18	4975x400x1800
EMP.40527-18	5275x400x1800
EMP.40557-18	5575x400x1800
EMP.40587-18	5875x400x1800
EMP.40617-18	6175x400x1800

Polipropilen Raflar Düz Tablalı En 500 mm
Polipropilen Shelves Smooth Width 500 mm

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.5097-18	970x500x1800
EMP.50127-18	1270x500x1800
EMP.50157-18	1570x500x1800
EMP.50190-18	1905x500x1800
EMP.50220-18	2205x500x1800
EMP.50250-18	2505x500x1800
EMP.50280-18	2805x500x1800
EMP.50310-18	3105x500x1800
EMP.50344-18	3440x500x1800
EMP.50374-18	3740x500x1800
EMP.50404-18	4040x500x1800
EMP.50434-18	4340x500x1800
EMP.50467-18	4675x500x1800
EMP.50497-18	4975x500x1800
EMP.50527-18	5275x500x1800
EMP.50557-18	5575x500x1800
EMP.50587-18	5875x500x1800
EMP.50617-18	6175x500x1800

Polipropilen Raflar Düz Tablalı En 600 mm
Polipropilen Shelves Smooth Width 600 mm

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.6097-18	970x600x1800
EMP.60127-18	1270x600x1800
EMP.60157-18	1570x600x1800
EMP.60190-18	1905x600x1800
EMP.60220-18	2205x600x1800
EMP.60250-18	2505x600x1800
EMP.60280-18	2805x600x1800
EMP.60310-18	3105x600x1800
EMP.60344-18	3440x600x1800
EMP.60374-18	3740x600x1800
EMP.60404-18	4040x600x1800
EMP.60434-18	4340x600x1800
EMP.60467-18	4675x600x1800
EMP.60497-18	4975x600x1800
EMP.60527-18	5275x600x1800
EMP.60557-18	5575x600x1800
EMP.60587-18	5875x600x1800
EMP.60617-18	6175x600x1800

TEKNİK ÖZELLİKLER

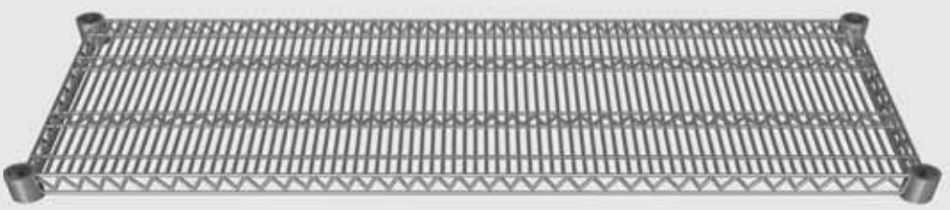
- Hijyenik polipropilen tabla.
- Alüminyum ayak.
- Sökülebilir, yıkanılabilir tabla özelliği.
- Nemli, kuru, soğuk ve sıcak hava koşullarına dayanıklılık.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Hygienic polypropene shelve.
- Aluminum feet.
- Removable, washable shelves.
- High endurance in wet, dry, cold and hot environments.

Tel Raflar
Wire Shelves

Her kat için 250 kg taşıma kapasitesi
250 Kg capacity for each shelf



Tel Raflar En 360 mm
Wire Shelves Width 360 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.T.3.3676	360x760
EMP.T.3.3691	360x910
EMP.T.3.36107	360x1070
EMP.T.3.36122	360x1220
EMP.T.3.36137	360x1370
EMP.T.3.36152	360x1520
EMP.T.3.36183	360x1830

Tel Raflar En 360 mm
Wire Shelves Width 360 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.T.2.3676	360x760
EMP.T.2.3691	360x910
EMP.T.2.36107	360x1070
EMP.T.2.36122	360x1220
EMP.T.2.36137	360x1370
EMP.T.2.36152	360x1520
EMP.T.2.36183	360x1830

Tel Raflar En 460 mm
Wire Shelves Width 460 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.T.3.4676	460x760
EMP.T.3.4691	460x910
EMP.T.3.46107	460x1070
EMP.T.3.46122	460x1220
EMP.T.3.46137	460x1370
EMP.T.3.46152	460x1520
EMP.T.3.46183	460x1830

Tel Raflar En 460 mm
Wire Shelves Width 460 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.T.2.4676	460x760
EMP.T.2.4691	460x910
EMP.T.2.46107	460x1070
EMP.T.2.46122	460x1220
EMP.T.2.46137	460x1370
EMP.T.2.46152	460x1520
EMP.T.2.46183	460x1830

Raf Ayakları 1800 mm
Shelves Feets Width 1800 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.1800-3	1800
EMP.1800-3-H	1800



EMP.1800-3

EMP.1800-3-H

Raf Ayakları 1800 mm
Shelves Feets Width 1800 mm

INOX 201

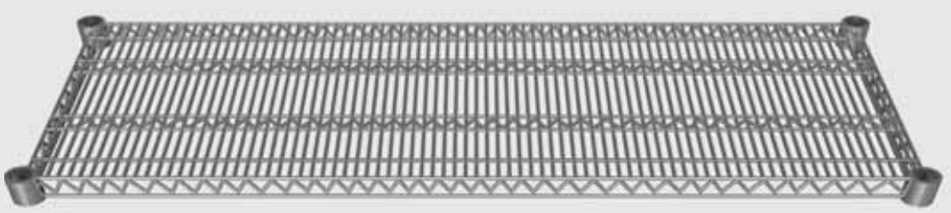
Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.1800-2	1800
EMP.1800-2-H	1800



EMP.1800-2

EMP.1800-2-H

Her kat için 250 kg taşıma kapasitesi
250 Kg capacity for each shelf



Tel Raflar En 530 mm
Wire Shelves Width 530 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.T.3.5376	530x760
EMP.T.3.5391	530x910
EMP.T.3.53107	530x1070
EMP.T.3.53122	530x1220
EMP.T.3.53137	530x1370
EMP.T.3.53152	530x1520
EMP.T.3.53183	530x1830

Tel Raflar En 530 mm
Wire Shelves Width 530 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.T.2.5376	530x760
EMP.T.2.5391	530x910
EMP.T.2.53107	530x1070
EMP.T.2.53122	530x1220
EMP.T.2.53137	530x1370
EMP.T.2.53152	530x1520
EMP.T.2.53183	530x1830

Tel Raflar En 610 mm
Wire Shelves Width 610 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.T.3.6176	610x760
EMP.T.3.6191	610x910
EMP.T.3.61107	610x1070
EMP.T.3.61122	610x1220
EMP.T.3.61137	610x1370
EMP.T.3.61152	610x1520
EMP.T.3.61183	610x1830

Tel Raflar En 610 mm
Wire Shelves Width 610 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.T.2.6176	610x760
EMP.T.2.6191	610x910
EMP.T.2.61107	610x1070
EMP.T.2.61122	610x1220
EMP.T.2.61137	610x1370
EMP.T.2.61152	610x1520
EMP.T.2.61183	610x1830

Raf Ayakları 1800 mm
Shelf Feets Width 1800 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.1800-3	1800
EMP.1800-3-H	1800



EMP.1800-3

EMP.1800-3-H

Raf Ayakları 1800 mm
Shelf Feets Width 1800 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.1800-2	1800
EMP.1800-2-H	1800



EMP.1800-2

EMP.1800-2-H

Tel Raflar 4 Katlı (1800 mm)
Wire Shelves with 4 Floor (1800 mm)

Her kat için 250 kg taşıma kapasitesi
250 Kg capacity for each shelf



4 Katlı Tel Raflar En 360 mm
with 4 Floor Wire Shelves Width 360 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.T.3.3676-18-4	360x760x1800
EMP.T.3.3691-18-4	360x910x1800
EMP.T.3.36107-18-4	360x1070x1800
EMP.T.3.36122-18-4	360x1220x1800
EMP.T.3.36137-18-4	360x1370x1800
EMP.T.3.36152-18-4	360x1520x1800
EMP.T.3.36183-18-4	360x1830x1800

4 Katlı Tel Raflar En 360 mm
with 4 Floor Wire Shelves Width 360 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.T.2.3676-18-4	360x760x1800
EMP.T.2.3691-18-4	360x910x1800
EMP.T.2.36107-18-4	360x1070x1800
EMP.T.2.36122-18-4	360x1220x1800
EMP.T.2.36137-18-4	360x1370x1800
EMP.T.2.36152-18-4	360x1520x1800
EMP.T.2.36183-18-4	360x1830x1800

4 Katlı Tel Raflar En 460 mm
with 4 Floor Wire Shelves Width 460 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.T.3.4676-18-4	460x760x1800
EMP.T.3.4691-18-4	460x910x1800
EMP.T.3.46107-18-4	460x1070x1800
EMP.T.3.46122-18-4	460x1220x1800
EMP.T.3.46137-18-4	460x1370x1800
EMP.T.3.46152-18-4	460x1520x1800
EMP.T.3.46183-18-4	460x1830x1800

4 Katlı Tel Raflar En 460 mm
with 4 Floor Wire Shelves Width 460 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.T.2.4676-18-4	460x760x1800
EMP.T.2.4691-18-4	460x910x1800
EMP.T.2.46107-18-4	460x1070x1800
EMP.T.2.46122-18-4	460x1220x1800
EMP.T.2.46137-18-4	460x1370x1800
EMP.T.2.46152-18-4	460x1520x1800
EMP.T.2.46183-18-4	460x1830x1800

Her kat için 250 kg taşıma kapasitesi
250 Kg capacity for each shelf



4 Katlı Tel Raflar En 530 mm
with 4 Floor Wire Shelves Width 530 mm

INOX 304

Kod Code	**Ebatlar** Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.T.3.5376-18-4	530x760x1800
EMP.T.3.5391-18-4	530x910x1800
EMP.T.3.53107-18-4	530x1070x1800
EMP.T.3.53122-18-4	530x1220x1800
EMP.T.3.53137-18-4	530x1370x1800
EMP.T.3.53152-18-4	530x1520x1800
EMP.T.3.53183-18-4	530x1830x1800

4 Katlı Tel Raflar En 530 mm
with 4 Floor Wire Shelves Width 530 mm

INOX 201

Kod Code	**Ebatlar** Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.T.2.5376-18-4	530x760x1800
EMP.T.2.5391-18-4	530x910x1800
EMP.T.2.53107-18-4	530x1070x1800
EMP.T.2.53122-18-4	530x1220x1800
EMP.T.2.53137-18-4	530x1370x1800
EMP.T.2.53152-18-4	530x1520x1800
EMP.T.2.53183-18-4	530x1830x1800

4 Katlı Tel Raflar En 610 mm
with 4 Floor Wire Shelves Width 610 mm

INOX 304

Kod Code	**Ebatlar** Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.T.3.6176-18-4	610x760x1800
EMP.T.3.6191-18-4	610x910x1800
EMP.T.3.61107-18-4	610x1070x1800
EMP.T.3.61122-18-4	610x1220x1800
EMP.T.3.61137-18-4	610x1370x1800
EMP.T.3.61152-18-4	610x1520x1800
EMP.T.3.61183-18-4	610x1830x1800

4 Katlı Tel Raflar En 610 mm
with 4 Floor Wire Shelves Width 610 mm

INOX 201

Kod Code	**Ebatlar** Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.T.2.6176-18-4	610x760x1800
EMP.T.2.6191-18-4	610x910x1800
EMP.T.2.61107-18-4	610x1070x1800
EMP.T.2.61122-18-4	610x1220x1800
EMP.T.2.61137-18-4	610x1370x1800
EMP.T.2.61152-18-4	610x1520x1800
EMP.T.2.61183-18-4	610x1830x1800

Düz Raflar
Smooth Shelves

Her kat için 250 kg taşıma kapasitesi
250 Kg capacity for each shelf



Düz Raflar En 360 mm
Smooth Shelves Width 360 mm — **INOX 304**

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.3.3676	360x760
EMP.D.3.3691	360x910
EMP.D.3.36107	360x1070
EMP.D.3.36122	360x1220
EMP.D.3.36137	360x1370
EMP.D.3.36152	360x1520
EMP.D.3.36183	360x1830

Düz Raflar En 360 mm
Smooth Shelves Width 360 mm — **INOX 201**

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.2.3676	360x760
EMP.D.2.3691	360x910
EMP.D.2.36107	360x1070
EMP.D.2.36122	360x1220
EMP.D.2.36137	360x1370
EMP.D.2.36152	360x1520
EMP.D.2.36183	360x1830

Düz Raflar En 460 mm
Smooth Shelves Width 460 mm — **INOX 304**

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.3.4676	460x760
EMP.D.3.4691	460x910
EMP.D.3.46107	460x1070
EMP.D.3.46122	460x1220
EMP.D.3.46137	460x1370
EMP.D.3.46152	460x1520
EMP.D.3.46183	460x1830

Düz Raflar En 460 mm
Smooth Shelves Width 460 mm — **INOX 201**

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.2.4676	460x760
EMP.D.2.4691	460x910
EMP.D.2.46107	460x1070
EMP.D.2.46122	460x1220
EMP.D.2.46137	460x1370
EMP.D.2.46152	460x1520
EMP.D.2.46183	460x1830

Raf Ayakları 1800 mm
Shelves Feets Width 1800 mm — **INOX 304**

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.1800-3	1800
EMP.1800-3-H	1800



EMP.1800-3

EMP.1800-3-H

Raf Ayakları 1800 mm
Shelves Feets Width 1800 mm — **INOX 201**

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.1800-2	1800
EMP.1800-2-H	1800



EMP.1800-2

EMP.1800-2-H

Her kat için 250 kg taşıma kapasitesi
250 Kg capacity for each shelf



Düz Raflar En 530 mm
Smooth Shelves Width 530 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.3.5376	530x760
EMP.D.3.5391	530x910
EMP.D.3.53107	530x1070
EMP.D.3.53122	530x1220
EMP.D.3.53137	530x1370
EMP.D.3.53152	530x1520
EMP.D.3.53183	530x1830

Düz Raflar En 530 mm
Smooth Shelves Width 530 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.2.5376	530x760
EMP.D.2.5391	530x910
EMP.D.2.53107	530x1070
EMP.D.2.53122	530x1220
EMP.D.2.53137	530x1370
EMP.D.2.53152	530x1520
EMP.D.2.53183	530x1830

Düz Raflar En 610 mm
Smooth Shelves Width 610 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.3.6176	610x760
EMP.D.3.6191	610x910
EMP.D.3.61107	610x1070
EMP.D.3.61122	610x1220
EMP.D.3.61137	610x1370
EMP.D.3.61152	610x1520
EMP.D.3.61183	610x1830

Düz Raflar En 610 mm
Smooth Shelves Width 610 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.2.6176	610x760
EMP.D.2.6191	610x910
EMP.D.2.61107	610x1070
EMP.D.2.61122	610x1220
EMP.D.2.61137	610x1370
EMP.D.2.61152	610x1520
EMP.D.2.61183	610x1830

Raf Ayakları 1800 mm
Shelf Feets Width 1800 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.1800-3	1800
EMP.1800-3-H	1800



EMP.1800-3

EMP.1800-3-H

Raf Ayakları 1800 mm
Shelf Feets Width 1800 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.1800-2	1800
EMP.1800-2-H	1800



EMP.1800-2

EMP.1800-2-H

Düz Raflar 4 Katlı (1800 mm)
Smooth Shelves with 4 Floor (1800 mm)

Her kat için 250 kg taşıma kapasitesi
250 Kg capacity for each shelf



4 Katlı Düz Raflar En 360 mm
with 4 Floor Smooth Shelves Width 360 mm — **INOX 304**

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.3.3676-18-4	360x760x1800
EMP.D.3.3691-18-4	360x910x1800
EMP.D.3.36107-18-4	360x1070x1800
EMP.D.3.36122-18-4	360x1220x1800
EMP.D.3.36137-18-4	360x1370x1800
EMP.D.3.36152-18-4	360x1520x1800
EMP.D.3.36183-18-4	360x1830x1800

4 Katlı Düz Raflar En 360 mm
with 4 Floor Smooth Shelves Width 360 mm — **INOX 201**

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.2.3676-18-4	360x760x1800
EMP.D.2.3691-18-4	360x910x1800
EMP.D.2.36107-18-4	360x1070x1800
EMP.D.2.36122-18-4	360x1220x1800
EMP.D.2.36137-18-4	360x1370x1800
EMP.D.2.36152-18-4	360x1520x1800
EMP.D.2.36183-18-4	360x1830x1800

4 Katlı Düz Raflar En 460 mm
with 4 Floor Smooth Shelves Width 460 mm — **INOX 304**

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.3.4676-18-4	460x760x1800
EMP.D.3.4691-18-4	460x910x1800
EMP.D.3.46107-18-4	460x1070x1800
EMP.D.3.46122-18-4	460x1220x1800
EMP.D.3.46137-18-4	460x1370x1800
EMP.D.3.46152-18-4	460x1520x1800
EMP.D.3.46183-18-4	460x1830x1800

4 Katlı Düz Raflar En 460 mm
with 4 Floor Smooth Shelves Width 460 mm — **INOX 201**

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.2.4676-18-4	460x760x1800
EMP.D.2.4691-18-4	460x910x1800
EMP.D.2.46107-18-4	460x1070x1800
EMP.D.2.46122-18-4	460x1220x1800
EMP.D.2.46137-18-4	460x1370x1800
EMP.D.2.46152-18-4	460x1520x1800
EMP.D.2.46183-18-4	460x1830x1800

Her kat için 250 kg taşıma kapasitesi
250 Kg capacity for each shelf



4 Katlı Düz Raflar En 530 mm
with 4 Floor Smooth Shelves Width 530 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.3.5376-18-4	530x760x1800
EMP.D.3.5391-18-4	530x910x1800
EMP.D.3.53107-18-4	530x1070x1800
EMP.D.3.53122-18-4	530x1220x1800
EMP.D.3.53137-18-4	530x1370x1800
EMP.D.3.53152-18-4	530x1520x1800
EMP.D.3.53183-18-4	530x1830x1800

4 Katlı Düz Raflar En 530 mm
with 4 Floor Smooth Shelves Width 530 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.2.5376-18-4	530x760x1800
EMP.D.2.5391-18-4	530x910x1800
EMP.D.2.53107-18-4	530x1070x1800
EMP.D.2.53122-18-4	530x1220x1800
EMP.D.2.53137-18-4	530x1370x1800
EMP.D.2.53152-18-4	530x1520x1800
EMP.D.2.53183-18-4	530x1830x1800

4 Katlı Düz Raflar En 610 mm
with 4 Floor Smooth Shelves Width 610 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.3.6176-18-4	610x760x1800
EMP.D.3.6191-18-4	610x910x1800
EMP.D.3.61107-18-4	610x1070x1800
EMP.D.3.61122-18-4	610x1220x1800
EMP.D.3.61137-18-4	610x1370x1800
EMP.D.3.61152-18-4	610x1520x1800
EMP.D.3.61183-18-4	610x1830x1800

4 Katlı Düz Raflar En 610 mm
with 4 Floor Smooth Shelves Width 610 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.2.6176-18-4	610x760x1800
EMP.D.2.6191-18-4	610x910x1800
EMP.D.2.61107-18-4	610x1070x1800
EMP.D.2.61122-18-4	610x1220x1800
EMP.D.2.61137-18-4	610x1370x1800
EMP.D.2.61152-18-4	610x1520x1800
EMP.D.2.61183-18-4	610x1830x1800

Delikli Raflar
Perforated Shelves

Her kat için 250 kg taşıma kapasitesi
250 Kg capacity for each shelf



Delikli Raflar En 360 mm
Perforated Shelves Width 360 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.3.3676-D	360x760
EMP.D.3.3691-D	360x910
EMP.D.3.36107-D	360x1070
EMP.D.3.36122-D	360x1220
EMP.D.3.36137-D	360x1370
EMP.D.3.36152-D	360x1520
EMP.D.3.36183-D	360x1830

Delikli Raflar En 360 mm
Perforated Shelves Width 360 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.2.3676-D	360x760
EMP.D.2.3691-D	360x910
EMP.D.2.36107-D	360x1070
EMP.D.2.36122-D	360x1220
EMP.D.2.36137-D	360x1370
EMP.D.2.36152-D	360x1520
EMP.D.2.36183-D	360x1830

Delikli Raflar En 460 mm
Perforated Shelves Width 460 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.3.4676-D	460x760
EMP.D.3.4691-D	460x910
EMP.D.3.46107-D	460x1070
EMP.D.3.46122-D	460x1220
EMP.D.3.46137-D	460x1370
EMP.D.3.46152-D	460x1520
EMP.D.3.46183-D	460x1830

Delikli Raflar En 460 mm
Perforated Shelves Width 460 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.2.4676-D	460x760
EMP.D.2.4691-D	460x910
EMP.D.2.46107-D	460x1070
EMP.D.2.46122-D	460x1220
EMP.D.2.46137-D	460x1370
EMP.D.2.46152-D	460x1520
EMP.D.2.46183-D	460x1830

Raf Ayakları 1800 mm
Shelves Feets Width 1800 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.1800-3	1800
EMP.1800-3-H	1800



EMP.1800-3

EMP.1800-3-H

Raf Ayakları 1800 mm
Shelves Feets Width 1800 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.1800-2	1800
EMP.1800-2-H	1800



EMP.1800-2

EMP.1800-2-H

Her kat için 250 kg taşıma kapasitesi
250 Kg capacity for each shelf



Delikli Raflar En 530 mm
Perforated Shelves Width 530 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.3.5376-D	530x760
EMP.D.3.5391-D	530x910
EMP.D.3.53107-D	530x1070
EMP.D.3.53122-D	530x1220
EMP.D.3.53137-D	530x1370
EMP.D.3.53152-D	530x1520
EMP.D.3.53183-D	530x1830

Delikli Raflar En 530 mm
Perforated Shelves Width 530 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.2.5376-D	530x760
EMP.D.2.5391-D	530x910
EMP.D.2.53107-D	530x1070
EMP.D.2.53122-D	530x1220
EMP.D.2.53137-D	530x1370
EMP.D.2.53152-D	530x1520
EMP.D.2.53183-D	530x1830

Delikli Raflar En 610 mm
Perforated Shelves Width 610 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.3.6176-D	610x760
EMP.D.3.6191-D	610x910
EMP.D.3.61107-D	610x1070
EMP.D.3.61122-D	610x1220
EMP.D.3.61137-D	610x1370
EMP.D.3.61152-D	610x1520
EMP.D.3.61183-D	610x1830

Delikli Raflar En 610 mm
Perforated Shelves Width 610 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.2.6176-D	610x760
EMP.D.2.6191-D	610x910
EMP.D.2.61107-D	610x1070
EMP.D.2.61122-D	610x1220
EMP.D.2.61137-D	610x1370
EMP.D.2.61152-D	610x1520
EMP.D.2.61183-D	610x1830

Raf Ayakları 1800 mm
Shelf Feets Width 1800 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.1800-3	1800
EMP.1800-3-H	1800



EMP.1800-3

EMP.1800-3-H

Raf Ayakları 1800 mm
Shelf Feets Width 1800 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.1800-2	1800
EMP.1800-2-H	1800



EMP.1800-2

EMP.1800-2-H

Delikli Raflar 4 Katlı (1800 mm)
Perforated Shelves with 4 Floor (1800 mm)

Her kat için 250 kg taşıma kapasitesi
250 Kg capacity for each shelf



4 Katlı Delikli Raflar En 360 mm
with 4 Floor Perforated Shelves Width 360 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.3.3676-18-4-D	360x760x1800
EMP.D.3.3691-18-4-D	360x910x1800
EMP.D.3.36107-18-4-D	360x1070x1800
EMP.D.3.36122-18-4-D	360x1220x1800
EMP.D.3.36137-18-4-D	360x1370x1800
EMP.D.3.36152-18-4-D	360x1520x1800
EMP.D.3.36183-18-4-D	360x1830x1800

4 Katlı Delikli Raflar En 360 mm
with 4 Floor Perforated Shelves Width 360 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.2.3676-18-4-D	360x760x1800
EMP.D.2.3691-18-4-D	360x910x1800
EMP.D.2.36107-18-4-D	360x1070x1800
EMP.D.2.36122-18-4-D	360x1220x1800
EMP.D.2.36137-18-4-D	360x1370x1800
EMP.D.2.36152-18-4-D	360x1520x1800
EMP.D.2.36183-18-4-D	360x1830x1800

4 Katlı Delikli Raflar En 460 mm
with 4 Floor Perforated Shelves Width 460 mm

INOX 304

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.3.4676-18-4-D	460x760x1800
EMP.D.3.4691-18-4-D	460x910x1800
EMP.D.3.46107-18-4-D	460x1070x1800
EMP.D.3.46122-18-4-D	460x1220x1800
EMP.D.3.46137-18-4-D	460x1370x1800
EMP.D.3.46152-18-4-D	460x1520x1800
EMP.D.3.46183-18-4-D	460x1830x1800

4 Katlı Delikli Raflar En 460 mm
with 4 Floor Perforated Shelves Width 460 mm

INOX 201

Kod Code	Ebatlar Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.2.4676-18-4-D	460x760x1800
EMP.D.2.4691-18-4-D	460x910x1800
EMP.D.2.46107-18-4-D	460x1070x1800
EMP.D.2.46122-18-4-D	460x1220x1800
EMP.D.2.46137-18-4-D	460x1370x1800
EMP.D.2.46152-18-4-D	460x1520x1800
EMP.D.2.46183-18-4-D	460x1830x1800

Her kat için 250 kg taşıma kapasitesi
250 Kg capacity for each shelf



4 Katlı Delikli Raflar En 530 mm
with 4 Floor Perforated Shelves Width 530 mm

INOX 304

Kod Code	**Ebatlar** Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.3.5376-18-4-D	530x760x1800
EMP.D.3.5391-18-4-D	530x910x1800
EMP.D.3.53107-18-4-D	530x1070x1800
EMP.D.3.53122-18-4-D	530x1220x1800
EMP.D.3.53137-18-4-D	530x1370x1800
EMP.D.3.53152-18-4-D	530x1520x1800
EMP.D.3.53183-18-4-D	530x1830x1800

4 Katlı Delikli Raflar En 530 mm
with 4 Floor Perforated Shelves Width 530 mm

INOX 201

Kod Code	**Ebatlar** Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.2.5376-18-4-D	530x760x1800
EMP.D.2.5391-18-4-D	530x910x1800
EMP.D.2.53107-18-4-D	530x1070x1800
EMP.D.2.53122-18-4-D	530x1220x1800
EMP.D.2.53137-18-4-D	530x1370x1800
EMP.D.2.53152-18-4-D	530x1520x1800
EMP.D.2.53183-18-4-D	530x1830x1800

4 Katlı Delikli Raflar En 610 mm
with 4 Floor Perforated Shelves Width 610 mm

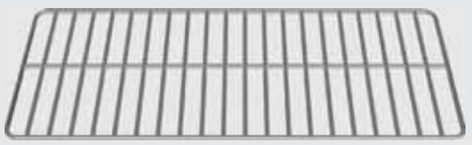
INOX 304

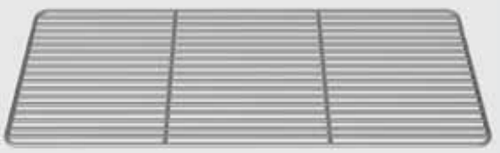
Kod Code	**Ebatlar** Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.3.6176-18-4-D	610x760x1800
EMP.D.3.6191-18-4-D	610x910x1800
EMP.D.3.61107-18-4-D	610x1070x1800
EMP.D.3.61122-18-4-D	610x1220x1800
EMP.D.3.61137-18-4-D	610x1370x1800
EMP.D.3.61152-18-4-D	610x1520x1800
EMP.D.3.61183-18-4-D	610x1830x1800

4 Katlı Delikli Raflar En 610 mm
with 4 Floor Perforated Shelves Width 610 mm

INOX 201

Kod Code	**Ebatlar** Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.D.2.6176-18-4-D	610x760x1800
EMP.D.2.6191-18-4-D	610x910x1800
EMP.D.2.61107-18-4-D	610x1070x1800
EMP.D.2.61122-18-4-D	610x1220x1800
EMP.D.2.61137-18-4-D	610x1370x1800
EMP.D.2.61152-18-4-D	610x1520x1800
EMP.D.2.61183-18-4-D	610x1830x1800





Tel Izgaralar
Wire Grids

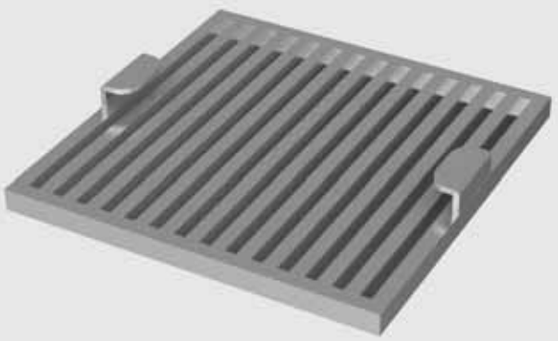
INOX 304

Kod Code	**Ebatlar** Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.3.530325	530x325 (1/1)
EMP.3.650530	650x530 (2/1)
EMP.3.600400	600x400

Tel Izgaralar
Wire Grids

INOX 201

Kod Code	**Ebatlar** Dimension
	a x b x c (mm)
EMP.2.530325	530x325 (1/1)
EMP.2.650530	650x530 (2/1)
EMP.2.600400	600x400



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.4.55	Davlumbaz Fitresi Filter For Hood	500x500

- 430 Kalite parlak yüzey / AISI 430 Stainless Steel Polished



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.BRA.150	Boru Ayak Foot	150



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.YF.AO.3030	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Bottom Outlet Center Drain	300x300x150
EMP.YF.AO.3050	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Bottom Outlet Center Drain	300x500x150
EMP.YF.AO.3074	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Bottom Outlet Center Drain	300x740x150
EMP.YF.AO.3094	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Bottom Outlet Center Drain	300x940x150
EMP.YF.AO.30118	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Bottom Outlet Center Drain	300x1180x150
EMP.YF.AO.30138	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Bottom Outlet Center Drain	300x1380x150
EMP.YF.AO.30161	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Bottom Outlet Center Drain	300x1610x150
EMP.YF.AO.30181	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Bottom Outlet Center Drain	300x1810x150
EMP.YF.AO.30205	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Bottom Outlet Center Drain	300x2050x150
EMP.YF.AO.30225	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Bottom Outlet Center Drain	300x2250x150
EMP.YF.AO.30249	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Bottom Outlet Center Drain	300x2490x150

Çıkış çapı : 74mm / Outlet Diameter : 74mm



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.YF.YO.3030	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Side Outlet Center Drain	300x300x150
EMP.YF.YO.3050	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Side Outlet Center Drain	300x500x150
EMP.YF.YO.3074	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Side Outlet Center Drain	300x740x150
EMP.YF.YO.3094	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Side Outlet Center Drain	300x940x150
EMP.YF.YO.30118	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Side Outlet Center Drain	300x1180x150
EMP.YF.YO.30138	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Side Outlet Center Drain	300x1380x150
EMP.YF.YO.30161	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Side Outlet Center Drain	300x1610x150
EMP.YF.YO.30181	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Side Outlet Center Drain	300x1810x150
EMP.YF.YO.30205	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Side Outlet Center Drain	300x2050x150
EMP.YF.YO.30225	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Side Outlet Center Drain	300x2250x150
EMP.YF.YO.30249	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu / Side Outlet Center Drain	300x2490x150

Çıkış çapı : 74mm / Outlet Diameter : 74mm

ÇALIŞMA TEZGAHLARI

Çalışma Tezgahları (Demonte)
Çalışma Tezgahları Alt Raflı (Demonte)
Çalışma Tezgahları Alt - Ara Raflı (Demonte)
Çalışma Tezgahları Polietilen (Demonte)
Çalışma Tezgahları Alt Raflı Polietilen (Demonte)
Dolaplı Çalışma Tezgahları (Kaynaklı)
Köşe Tezgahları
Köşe Tezgahları - Et Kütükleri
Blok Çekmece Üniteleri

WORK TABLES

Work Tables (Demounted)
Work Tables with Bottom Shelf (Demounted)
Work Tables with Bottom - Intermediate Shelf (Demounted)
Work Tables Polyethylen (Demounted)
Work Tables with Bottom Shelf Polyethylen (Demounted)
Work Tables Cabinets (Welded)
Corner Tables
Corner Tables - Meat Blocks
Drawers Units

DEMONTE





60'lık Seri / 60's Series

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.AT.6080	Çalışma Tezgahı Work Table	800x600x850
EMP.AT.60100	Çalışma Tezgahı Work Table	1000x600x850
EMP.AT.60120	Çalışma Tezgahı Work Table	1200x600x850
EMP.AT.60140	Çalışma Tezgahı Work Table	1400x600x850
EMP.AT.60160	Çalışma Tezgahı Work Table	1600x600x850
EMP.AT.60180	Çalışma Tezgahı Work Table	1800x600x850
EMP.AT.60200	Çalışma Tezgahı Work Table	2000x600x850
EMP.AT.60220	Çalışma Tezgahı Work Table	2200x600x850
EMP.AT.60240	Çalışma Tezgahı Work Table	2400x600x850

70'lık Seri / 70's Series

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.AT.7080	Çalışma Tezgahı Work Table	800x700x850
EMP.AT.70100	Çalışma Tezgahı Work Table	1000x700x850
EMP.AT.70120	Çalışma Tezgahı Work Table	1200x700x850
EMP.AT.70140	Çalışma Tezgahı Work Table	1400x700x850
EMP.AT.70160	Çalışma Tezgahı Work Table	1600x700x850
EMP.AT.70180	Çalışma Tezgahı Work Table	1800x700x850
EMP.AT.70200	Çalışma Tezgahı Work Table	2000x700x850
EMP.AT.70220	Çalışma Tezgahı Work Table	2200x700x850
EMP.AT.70240	Çalışma Tezgahı Work Table	2400x700x850

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Tüm ürünler demonte olup, paslanmaz çelikten üretilmektedir.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.
- Arkası sırtsız tezgahları lütfen bildiriniz.
- Tezgahlar ayarlanabilir ayaklıdır.
- Ürün siparişlerinizde sırt yönünü belirtiniz.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- All products are demounted and stainless steel.
- Tables are produced with back standartly.
- Please specifty if you don't want back with the table.
- All tables are adjustable feet.
- Please, specify direction of back with the order

Çalışma Tezgahları Alt Raflı (Demonte)
Work Tables with Bottom Shelf (Demounted)

DEMONTE





60'lık Seri / 60's Series

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.ATT.6080	Alt Raflı with Bottom Shelf	800x600x850
EMP.ATT.60100	Alt Raflı with Bottom Shelf	1000x600x850
EMP.ATT.60120	Alt Raflı with Bottom Shelf	1200x600x850
EMP.ATT.60140	Alt Raflı with Bottom Shelf	1400x600x850
EMP.ATT.60160	Alt Raflı with Bottom Shelf	1600x600x850
EMP.ATT.60180	Alt Raflı with Bottom Shelf	1800x600x850
EMP.ATT.60200	Alt Raflı with Bottom Shelf	2000x600x850
EMP.ATT.60220	Alt Raflı with Bottom Shelf	2200x600x850
EMP.ATT.60240	Alt Raflı with Bottom Shelf	2400x600x850

70'lık Seri / 70's Series

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.ATT.7080	Alt Raflı with Bottom Shelf	800x700x850
EMP.ATT.70100	Alt Raflı with Bottom Shelf	1000x700x850
EMP.ATT.70120	Alt Raflı with Bottom Shelf	1200x700x850
EMP.ATT.70140	Alt Raflı with Bottom Shelf	1400x700x850
EMP.ATT.70160	Alt Raflı with Bottom Shelf	1600x700x850
EMP.ATT.70180	Alt Raflı with Bottom Shelf	1800x700x850
EMP.ATT.70200	Alt Raflı with Bottom Shelf	2000x700x850
EMP.ATT.70220	Alt Raflı with Bottom Shelf	2200x700x850
EMP.ATT.70240	Alt Raflı with Bottom Shelf	2400x700x850

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Tüm ürünler demonte olup, paslanmaz çelikten üretilmektedir.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.
- Arkası sırtsız tezgahları lütfen bildiriniz.
- Tezgahlar ayarlanabilir ayaklıdır.
- Ürün siparişlerinizde sırt yönünü belirtiniz.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- All products are demounted and stainless steel.
- Tables are produced with back standartly.
- Please specifty if you don't want back with the table.
- All tables are adjustable feet.
- Please, specify direction of back with the order.

DEMONTE





60'lık Seri / 60's Series

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.ATT2.6080	Alt Raflı-Ara Raflı with Bottom- Intermediate Shelf	800x600x850
EMP.ATT2.60100	Alt Raflı-Ara Raflı with Bottom- Intermediate Shelf	1000x600x850
EMP.ATT2.60120	Alt Raflı-Ara Raflı with Bottom- Intermediate Shelf	1200x600x850
EMP.ATT2.60140	Alt Raflı-Ara Raflı with Bottom- Intermediate Shelf	1400x600x850
EMP.ATT2.60160	Alt Raflı-Ara Raflı with Bottom- Intermediate Shelf	1600x600x850
EMP.ATT2.60180	Alt Raflı-Ara Raflı with Bottom- Intermediate Shelf	1800x600x850
EMP.ATT2.60200	Alt Raflı-Ara Raflı with Bottom- Intermediate Shelf	2000x600x850
EMP.ATT2.60220	Alt Raflı-Ara Raflı with Bottom- Intermediate Shelf	2200x600x850
EMP.ATT2.60240	Alt Raflı-Ara Raflı with Bottom- Intermediate Shelf	2400x600x850

70'lık Seri / 70's Series

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.ATT2.7080	Alt Raflı-Ara Raflı with Bottom- Intermediate Shelf	800x700x850
EMP.ATT2.70100	Alt Raflı-Ara Raflı with Bottom- Intermediate Shelf	1000x700x850
EMP.ATT2.70120	Alt Raflı-Ara Raflı with Bottom- Intermediate Shelf	1200x700x850
EMP.ATT2.70140	Alt Raflı-Ara Raflı with Bottom- Intermediate Shelf	1400x700x850
EMP.ATT2.70160	Alt Raflı-Ara Raflı with Bottom- Intermediate Shelf	1600x700x850
EMP.ATT2.70180	Alt Raflı-Ara Raflı with Bottom- Intermediate Shelf	1800x700x850
EMP.ATT2.70200	Alt Raflı-Ara Raflı with Bottom- Intermediate Shelf	2000x700x850
EMP.ATT2.70220	Alt Raflı-Ara Raflı with Bottom- Intermediate Shelf	2200x700x850
EMP.ATT2.70240	Alt Raflı-Ara Raflı with Bottom- Intermediate Shelf	2400x700x850

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Tüm ürünler demonte olup, paslanmaz çelikten üretilmektedir.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.
- Arkası sırtsız tezgahları lütfen bildiriniz.
- Tezgahlar ayarlanabilir ayaklıdır.
- Ürün siparişlerinizde sırt yönünü belirtiniz.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- All products are demounted and stainless steel.
- Tables are produced with back standartly.
- Please specifty if you don't want back with the table.
- All tables are adjustable feet.
- Please, specify direction of back with the order.

Çalışma Tezgahları Polietilen (Demonte)
Work Tables Polyethylen (Demounted)

DEMONTE





60'lık Seri / 60's Series

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.PT.6080	Polietilen Tezgah Polyethylen Worktable	800x600x850
EMP.PT.60100	Polietilen Tezgah Polyethylen Worktable	1000x600x850
EMP.PT.60120	Polietilen Tezgah Polyethylen Worktable	1200x600x850
EMP.PT.60140	Polietilen Tezgah Polyethylen Worktable	1400x600x850
EMP.PT.60160	Polietilen Tezgah Polyethylen Worktable	1600x600x850
EMP.PT.60180	Polietilen Tezgah Polyethylen Worktable	1800x600x850
EMP.PT.60200	Polietilen Tezgah Polyethylen Worktable	2000x600x850
EMP.PT.60220	Polietilen Tezgah Polyethylen Worktable	2200x600x850
EMP.PT.60240	Polietilen Tezgah Polyethylen Worktable	2400x600x850

70'lık Seri / 70's Series

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.PT.7080	Polietilen Tezgah Polyethylen Worktable	800x700x850
EMP.PT.70100	Polietilen Tezgah Polyethylen Worktable	1000x700x850
EMP.PT.70120	Polietilen Tezgah Polyethylen Worktable	1200x700x850
EMP.PT.70140	Polietilen Tezgah Polyethylen Worktable	1400x700x850
EMP.PT.70160	Polietilen Tezgah Polyethylen Worktable	1600x700x850
EMP.PT.70180	Polietilen Tezgah Polyethylen Worktable	1800x700x850
EMP.PT.70200	Polietilen Tezgah Polyethylen Worktable	2000x700x850
EMP.PT.70220	Polietilen Tezgah Polyethylen Worktable	2200x700x850
EMP.PT.70240	Polietilen Tezgah Polyethylen Worktable	2400x700x850

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Tüm ürünler demonte olup, paslanmaz çelikten üretilmektedir.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.
- Arkası sırtsız tezgahları lütfen bildiriniz.
- Tezgahlar ayarlanabilir ayaklıdır.
- Polietilen tabla standart beyaz renktir.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- All products are demounted and stainless steel.
- Tables are produced with back standartly.
- Please specifty if you don't want back with the table.
- All tables are adjustable feet.
- Polyethylene table is standard white color.

DEMONTE





60'lık Seri / 60's Series

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.PTT.6080	Alt Raflı Polietilen with Bottom-Intermediate Shelf	800x600x850
EMP.PTT.60100	Alt Raflı Polietilen with Bottom-Intermediate Shelf	1000x600x850
EMP.PTT.60120	Alt Raflı Polietilen with Bottom-Intermediate Shelf	1200x600x850
EMP.PTT.60140	Alt Raflı Polietilen with Bottom-Intermediate Shelf	1400x600x850
EMP.PTT.60160	Alt Raflı Polietilen with Bottom-Intermediate Shelf	1600x600x850
EMP.PTT.60180	Alt Raflı Polietilen with Bottom-Intermediate Shelf	1800x600x850
EMP.PTT.60200	Alt Raflı Polietilen with Bottom-Intermediate Shelf	2000x600x850
EMP.PTT.60220	Alt Raflı Polietilen with Bottom-Intermediate Shelf	2200x600x850
EMP.PTT.60240	Alt Raflı Polietilen with Bottom-Intermediate Shelf	2400x600x850

70'lık Seri / 70's Series

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.PTT.7080	Alt Raflı Polietilen with Bottom-Intermediate Shelf	800x700x850
EMP.PTT.70100	Alt Raflı Polietilen with Bottom-Intermediate Shelf	1000x700x850
EMP.PTT.70120	Alt Raflı Polietilen with Bottom-Intermediate Shelf	1200x700x850
EMP.PTT.70140	Alt Raflı Polietilen with Bottom-Intermediate Shelf	1400x700x850
EMP.PTT.70160	Alt Raflı Polietilen with Bottom-Intermediate Shelf	1600x700x850
EMP.PTT.70180	Alt Raflı Polietilen with Bottom-Intermediate Shelf	1800x700x850
EMP.PTT.70200	Alt Raflı Polietilen with Bottom-Intermediate Shelf	2000x700x850
EMP.PTT.70220	Alt Raflı Polietilen with Bottom-Intermediate Shelf	2200x700x850
EMP.PTT.70240	Alt Raflı Polietilen with Bottom-Intermediate Shelf	2400x700x850

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Tüm ürünler demonte olup, paslanmaz çelikten üretilmektedir.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.
- Arkası sırtsız tezgahları lütfen bildiriniz.
- Tezgahlar ayarlanabilir ayaklıdır.
- Ürün siparişlerinizde sırt yönünü belirtiniz.
- Polietilen tabla standart beyaz renktir.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- All products are demounted and stainless steel.
- Tables are produced with back standartly.
- Please specifty if you don't want back with the table.
- All tables are adjustable feet.
- Please, specify direction of back with the order.
- Polyethylene table is standard white color.

Dolaplı Çalışma Tezgahları (Kaynaklı)
Work Tables Cabinets (Welded)



60'lık Seri / 60's Series

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.DLP.60120	Dolaplı Tezgah Worktable Cabinet	1200x600x850
EMP.DLP.60140	Dolaplı Tezgah Worktable Cabinet	1400x600x850
EMP.DLP.60160	Dolaplı Tezgah Worktable Cabinet	1600x600x850
EMP.DLP.60180	Dolaplı Tezgah Worktable Cabinet	1800x600x850
EMP.DLP.60200	Dolaplı Tezgah Worktable Cabinet	2000x600x850

70'lık Seri / 70's Series

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.DLP.70120	Dolaplı Tezgah Worktable Cabinet	1200x700x850
EMP.DLP.70140	Dolaplı Tezgah Worktable Cabinet	1400x700x850
EMP.DLP.70160	Dolaplı Tezgah Worktable Cabinet	1600x700x850
EMP.DLP.70180	Dolaplı Tezgah Worktable Cabinet	1800x700x850
EMP.DLP.70200	Dolaplı Tezgah Worktable Cabinet	2000x700x850

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelikten üretilmektedir.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.
- Arkası sırtsız tezgahları lütfen bildiriniz.
- Tezgahlar ayarlanabilir ayaklıdır.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- All products are welded and stainless steel.
- Tables are produced with back standartly.
- Please specifty if you don't want back with the table.
- All tables are adjustable feet.



60'lık Seri / 60's Series

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.DLPA.60120	Dolaplı Ara Raflı Cabinet-Intermediate Shelf	1200x600x850
EMP.DLPA.60140	Dolaplı Ara Raflı Cabinet-Intermediate Shelf	1400x600x850
EMP.DLPA.60160	Dolaplı Ara Raflı Cabinet-Intermediate Shelf	1600x600x850
EMP.DLPA.60180	Dolaplı Ara Raflı Cabinet-Intermediate Shelf	1800x600x850
EMP.DLPA.60200	Dolaplı Ara Raflı Cabinet-Intermediate Shelf	2000x600x850

70'lık Seri / 70's Series

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.DLPA.70120	Dolaplı Ara Raflı Cabinet-Intermediate Shelf	1200x700x850
EMP.DLPA.70140	Dolaplı Ara Raflı Cabinet-Intermediate Shelf	1400x700x850
EMP.DLPA.70160	Dolaplı Ara Raflı Cabinet-Intermediate Shelf	1600x700x850
EMP.DLPA.70180	Dolaplı Ara Raflı Cabinet-Intermediate Shelf	1800x700x850
EMP.DLPA.70200	Dolaplı Ara Raflı Cabinet-Intermediate Shelf	2000x700x850

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelikten üretilmektedir.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.
- Arkası sırtsız tezgahları lütfen bildiriniz.
- Tezgahlar ayarlanabilir ayaklıdır.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- All products are welded and stainless steel.
- Tables are produced with back standartly.
- Please specifty if you don't want back with the table.
- All tables are adjustable feet.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.KST.6060-L	Köşe Tezgahı Sol Corner Table Left	600x600x850
EMP.KST.6060-R	Köşe Tezgahı Sağ Corner Table Right	600x600x850
EMP.KST.7070-L	Köşe Tezgahı Sol Corner Table Left	700x700x850
EMP.KST.7070-R	Köşe Tezgahı Sağ Corner Table Right	700x700x850



EMP.KKT.6060-L

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.KKT.6060-L	Köşe Tezgahı Alt Raflı Sol Corner Table with Bottom Shelf Left	600x600x850
EMP.KKT.6060-R	Köşe Tezgahı Alt Raflı Sağ Corner Table with Bottom Shelf Right	600x600x850
EMP.KKT.7070-L	Köşe Tezgahı Alt Raflı Sol Corner Table with Bottom Shelf Left	700x700x850
EMP.KKT.7070-R	Köşe Tezgahı Alt Raflı Sağ Corner Table with Bottom Shelf Right	700x700x850



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.KTTA.6060-L	Köşe Tezgahı Alt-Ara Raflı Sol Corner Table with Bottom-Intermediate Shelf Left	600x600x850
EMP.KTTA.6060-R	Köşe Tezgahı Alt-Ara Raflı Sağ Corner Table with Bottom-Intermediate Shelf Right	600x600x850
EMP.KTTA.7070-L	Köşe Tezgahı Alt-Ara Raflı Sol Corner Table with Bottom-Intermediate Shelf Left	700x700x850
EMP.KTTA.7070-R	Köşe Tezgahı Alt-Ara Raflı Sağ Corner Table with Bottom-Intermediate Shelf Right	700x700x850



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.PTE.5050	Polietilen Et Kütüğü Polyethylen Meat Block	500x600x850
EMP.PTE.6060	Polietilen Et Kütüğü Polyethylen Meat Block	600x600x850
EMP.PTE.7070	Polietilen Et Kütüğü Polyethylen Meat Block	700x700x850

- 10 cm polietilen kalınlığı. / 10 cm polyethylen thickness.

Blok Çekmece Üniteleri
Drawers Units



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.BLK.506085	Blok Çekmece Ünitesi Drawers Unit	500x600x850
EMP.BLK.507085	Blok Çekmece Ünitesi Drawers Unit	500x700x850

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çekmeceler paslanmaz çelikten üretilmektedir.
- Çekmece ünitesi standart olarak sırtlı üretilmektedir.
- Arkası sırtsız tezgahları lütfen bildiriniz.
- Tezgahlar ayarlanabilir ayaklıdır.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel.
- Drawers are produced with back standartly.
- Please specifty if you don't want back with the table.
- All tables are adjustable feet.

EVYELİ TEZGAHLAR

1 Evyeli Tezgahlar 600 / 700 (Demonte)
1 Evyeli Tezgahlar 700 (Demonte)
1 Evyeli Tezgahlar 600 / 700 (Demonte)
2 Evyeli Tezgahlar 600 / 700 (Demonte)
2 Evyeli Tezgahlar 700 (Demonte)
2 Evyeli Tezgahlar 600 / 700 (Demonte)
3 Evyeli Tezgahlar 600 - 700 (Demonte)

Duvar Rafları

Duvar Rafları Ayarlanabilir (Demonte)
Duvar Rafları Perfore Ayarlanabilir (Demonte)

Duvar Dolapları

Sebze Yıkama Tezgahları / Duvar Dolapları 30/40'lık Seri (Sürgü Kapaklı)

Davlumbazlar

Davlumbazlar Duvar Tip Filtreli (400 Seri)
Davlumbazlar Duvar Tip Filtreli (500 Seri)
Kutu Davlumbazlar Duvar Tip Filtreli (400 Seri)
Kutu Davlumbazlar Duvar Tip Filtreli (500 Seri)
Davlumbazlar Orta Tip Filtreli

TABLES with SINK

Work Tables with 1 Sink 600 / 700 (Demounted)
Work Tables with 1 Sink 700 (Demounted)
Work Tables with 1 Sink 600 / 700 (Demounted)
Work Tables with 2 Sink 600 / 700 (Demounted)
Work Tables with 2 Sink 700 (Demounted)
Work Tables with 2 Sink 600 / 700 (Demounted)
Work Tables with 3 Sink 600 - 700 (Demounted)

Wall Shelves

Wall Shelfs Adjustable (Demounted)
Wall Shelfs Perforated Adjustable (Demounted)

Wall Cupboards

Vegetable Washing Units / Wall Cabinets 30/40' s Serie (Sliding Doors)

Hoods

Wall Type Hoods with Filters (400 Series)
Wall Type Hoods with Filters (500 Series)
Wall Type Box Hoods with Filters (400 Series)
Wall Type Box Hoods with Filters (500 Series)
Central Type Hoods with Filters

1 Evyeli Tezgahlar 600 / 700 (Demonte)
Work Tables with 1 Sink 600 / 700 (Demounted)

DEMONTE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Evye Sink
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)
EMP.E.66085-1E	Tek Evyeli Tezgah Sink with 1 Bowl	600x600x850	500x400x250
EMP.E.76085-1E	Tek Evyeli Tezgah Sink with 1 Bowl	600x700x850	500x400x250
EMP.E.67085-1E	Tek Evyeli Tezgah Sink with 1 Bowl	700x600x850	400x500x300
EMP.E.77085-1E	Tek Evyeli Tezgah Sink with 1 Bowl	700x700x850	500x500x300



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Evye Sink
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)
EMP.E.66085-1ET	Tek Evyeli Tezgah Sink with 1 Bowl	600x600x850	500x400x250
EMP.E.76085-1ET	Tek Evyeli Tezgah Sink with 1 Bowl	600x700x850	500x400x250
EMP.E.67085-1ET	Tek Evyeli Tezgah Sink with 1 Bowl	700x600x850	400x500x300
EMP.E.77085-1ET	Tek Evyeli Tezgah Sink with 1 Bowl	700x700x850	500x500x300

- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir. / Tables are produced with back standartly.

1 Evyeli Tezgahlar 600 / 700 (Demonte)
Work Tables with 1 Sink 600 / 700 (Demounted)

DEMONTE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Evye Sink
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)
EMP.E.61085-1E-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1000x600x850	500x400x250
EMP.E.61085-1E-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1000x600x850	500x400x250
EMP.E.61285-1E-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1200x600x850	500x400x250
EMP.E.61285-1E-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1200x600x850	500x400x250
EMP.E.61485-1E-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1400x600x850	500x400x250
EMP.E.61485-1E-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1400x600x850	500x400x250
EMP.E.61685-1E-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1600x600x850	500x400x250
EMP.E.61685-1E-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1600x600x850	500x400x250



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Evye Sink
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)
EMP.E.71085-1E-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1000x700x850	500x500x300
EMP.E.71085-1E-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1000x700x850	500x500x300
EMP.E.71285-1E-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1200x700x850	500x500x300
EMP.E.71285-1E-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1200x700x850	500x500x300
EMP.E.71485-1E-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1400x700x850	500x500x300
EMP.E.71485-1E-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1400x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-1E-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-1E-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1600x700x850	500x500x300

- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir. / Tables are produced with back standartly.

1 Evyeli Tezgahlar 700 (Demonte)
Work Tables with 1 Sink 700 (Demounted)



DEMONTE

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Evye Sink
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)
EMP.E.71485-1EM-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1400x700x850	500x500x300
EMP.E.71485-1EM-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1400x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-1EM-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-1EM-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-1EM-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-1EM-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-1EM-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	2000x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-1EM-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	2000x700x850	500x500x300



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Evye Sink
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)
EMP.E.71485-1EMT-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1400x700x850	500x500x300
EMP.E.71485-1EMT-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1400x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-1EMT-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-1EMT-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-1EMT-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-1EMT-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-1EMT-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	2000x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-1EMT-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	2000x700x850	500x500x300

- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir. / Tables are produced with back standartly.

1 Evyeli Tezgahlar 600 / 700 (Demonte)
Work Tables with 1 Sink 600 / 700 (Demounted)

DEMONTE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Evye Sink
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)
EMP.E.61085-1ET-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1000x600x850	500x400x250
EMP.E.61085-1ET-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1000x600x850	500x400x250
EMP.E.61285-1ET-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1200x600x850	500x400x250
EMP.E.61285-1ET-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1200x600x850	500x400x250
EMP.E.61485-1ET-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1400x600x850	500x400x250
EMP.E.61485-1ET-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1400x600x850	500x400x250
EMP.E.61685-1ET-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1600x600x850	500x400x250
EMP.E.61685-1ET-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1600x600x850	500x400x250



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Evye Sink
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)
EMP.E.71085-1ET-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1000x700x850	500x500x300
EMP.E.71085-1ET-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1000x700x850	500x500x300
EMP.E.71285-1ET-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1200x700x850	500x500x300
EMP.E.71285-1ET-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1200x700x850	500x500x300
EMP.E.71485-1ET-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1400x700x850	500x500x300
EMP.E.71485-1ET-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1400x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-1ET-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 1 Bowl Right	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-1ET-L	Tek Evyeli Tezgah Sol / Sink with 1 Bowl Left	1600x700x850	500x500x300

- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir. / Tables are produced with back standartly.

2 Evyeli Tezgahlar 600 / 700 (Demonte)
Work Tables with 2 Sink 600 / 700 (Demounted)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Evye Sink
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)
EMP.E.61485-2E-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	1400x600x850	500x400x250
EMP.E.61485-2E-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Left	1400x600x850	500x400x250
EMP.E.61685-2E-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	1600x600x850	500x400x250
EMP.E.61685-2E-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Left	1600x600x850	500x400x250
EMP.E.61885-2E-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	1800x600x850	500x400x250
EMP.E.61885-2E-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Left	1800x600x850	500x400x250
EMP.E.62085-2E-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	2000x600x850	500x400x250
EMP.E.62085-2E-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Left	2000x600x850	500x400x250



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Evye Sink
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)
EMP.E.71485-2E-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	1400x700x850	400x500x250
EMP.E.71485-2E-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Left	1400x700x850	400x500x250
EMP.E.71685-2E-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-2E-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Left	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-2E-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-2E-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Left	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-2E-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	2000x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-2E-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Left	2000x700x850	500x500x300

- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir. / Tables are produced with back standartly.

2 Evyeli Tezgahlar 700 (Demonte)
Work Tables with 2 Sink 700 (Demounted)

DEMONTE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Evye Sink
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)
EMP.E.71685-2EM-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	1600x700x850	400x500x250
EMP.E.71685-2EM-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Left	1600x700x850	400x500x250
EMP.E.71885-2EM-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-2EM-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Left	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-2EM-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	2000x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-2EM-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Left	2000x700x850	500x500x300



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Evye Sink
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)
EMP.E.71685-2EMT-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	1600x700x850	400x500x250
EMP.E.71685-2EMT-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Left	1600x700x850	400x500x250
EMP.E.71885-2EMT-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-2EMT-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Left	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-2EMT-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	2000x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-2EMT-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Left	2000x700x850	500x500x300

- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir. / Tables are produced with back standartly.

2 Evyeli Tezgahlar 600 / 700 (Demonte)
Work Tables with 2 Sink 600 / 700 (Demounted)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Evye Sink
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)
EMP.E.61485-2ET-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	1400x600x850	400x500x250
EMP.E.61485-2ET-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Right	1400x600x850	400x500x250
EMP.E.61685-2ET-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	1600x600x850	400x500x250
EMP.E.61685-2ET-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Right	1600x600x850	400x500x250
EMP.E.61885-2ET-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	1800x600x850	500x400x250
EMP.E.61885-2ET-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Right	1800x600x850	500x400x250
EMP.E.62085-2ET-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	2000x600x850	500x400x250
EMP.E.62085-2ET-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Right	2000x600x850	500x400x250



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Evye Sink
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)
EMP.E.71485-2ET-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	1400x700x850	400x500x250
EMP.E.71485-2ET-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Right	1400x700x850	400x500x250
EMP.E.71685-2ET-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-2ET-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Right	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-2ET-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-2ET-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Right	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-2ET-R	2 Evyeli Tezgah Sağ / Sink with 2 Bowl Right	2000x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-2ET-L	2 Evyeli Tezgah Sol / Sink with 2 Bowl Right	2000x700x850	500x500x300

- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir. / Tables are produced with back standartly.

3 Evyeli Tezgahlar 600 - 700 (Demonte)
Work Tables with 3 Sink 600 - 700 (Demounted)

DEMONTE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Evye Sink
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)
EMP.E.61885-3E	3 Evyeli Tezgah Sink with 3 Bowl	1800x600x850	400x500x250
EMP.E.71885-3E	3 Evyeli Tezgah Sink with 3 Bowl	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-3E	3 Evyeli Tezgah Sink with 3 Bowl	2000x700x850	500x500x300



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Evye Sink
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)
EMP.E.61885-3ET	3 Evyeli Alt Raflı Tezgah Sink with 3 Bowled Bottom Shelf	1800x600x850	400x500x250
EMP.E.71885-3ET	3 Evyeli Alt Raflı Tezgah Sink with 3 Bowled Bottom Shelf	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-3ET	3 Evyeli Alt Raflı Tezgah Sink with 3 Bowled Bottom Shelf	2000x700x850	500x500x300

- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir. / Tables are produced with back standartly.

Duvar Rafları Ayarlanabilir (Demonte)
Wall Shelfs Adjustable (Demounted)

EMPERO

30'luk Seri / 30's Series



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)
EMP.ET1.3080	Duvar Rafı Wall Shelf	800x300
EMP.ET1.30100	Duvar Rafı Wall Shelf	1000x300
EMP.ET1.30120	Duvar Rafı Wall Shelf	1200x300
EMP.ET1.30140	Duvar Rafı Wall Shelf	1400x300
EMP.ET1.30160	Duvar Rafı Wall Shelf	1600x300
EMP.ET1.30180	Duvar Rafı Wall Shelf	1800x300
EMP.ET1.30200	Duvar Rafı Wall Shelf	2000x300



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)
EMP.ET2.3080	Duvar Rafı Wall Shelf	800x300
EMP.ET2.30100	Duvar Rafı Wall Shelf	1000x300
EMP.ET2.30120	Duvar Rafı Wall Shelf	1200x300
EMP.ET2.30140	Duvar Rafı Wall Shelf	1400x300
EMP.ET2.30160	Duvar Rafı Wall Shelf	1600x300
EMP.ET2.30180	Duvar Rafı Wall Shelf	1800x300
EMP.ET2.30200	Duvar Rafı Wall Shelf	2000x300



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)
EMP.ET3.3080	Duvar Rafı Wall Shelf	800x300
EMP.ET3.30100	Duvar Rafı Wall Shelf	1000x300
EMP.ET3.30120	Duvar Rafı Wall Shelf	1200x300
EMP.ET3.30140	Duvar Rafı Wall Shelf	1400x300
EMP.ET3.30160	Duvar Rafı Wall Shelf	1600x300
EMP.ET3.30180	Duvar Rafı Wall Shelf	1800x300
EMP.ET3.30200	Duvar Rafı Wall Shelf	2000x300

40'lık Seri / 40's Series

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)
EMP.ET1.4080	Duvar Rafı Wall Shelf	800x400
EMP.ET1.40100	Duvar Rafı Wall Shelf	1000x400
EMP.ET1.40120	Duvar Rafı Wall Shelf	1200x400
EMP.ET1.40140	Duvar Rafı Wall Shelf	1400x400
EMP.ET1.40160	Duvar Rafı Wall Shelf	1600x400
EMP.ET1.40180	Duvar Rafı Wall Shelf	1800x400
EMP.ET1.40200	Duvar Rafı Wall Shelf	2000x400

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)
EMP.ET2.4080	Duvar Rafı Wall Shelf	800x400
EMP.ET2.40100	Duvar Rafı Wall Shelf	1000x400
EMP.ET2.40120	Duvar Rafı Wall Shelf	1200x400
EMP.ET2.40140	Duvar Rafı Wall Shelf	1400x400
EMP.ET2.40160	Duvar Rafı Wall Shelf	1600x400
EMP.ET2.40180	Duvar Rafı Wall Shelf	1800x400
EMP.ET2.40200	Duvar Rafı Wall Shelf	2000x400

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)
EMP.ET3.4080	Duvar Rafı Wall Shelf	800x400
EMP.ET3.40100	Duvar Rafı Wall Shelf	1000x400
EMP.ET3.40120	Duvar Rafı Wall Shelf	1200x400
EMP.ET3.40140	Duvar Rafı Wall Shelf	1400x400
EMP.ET3.40160	Duvar Rafı Wall Shelf	1600x400
EMP.ET3.40180	Duvar Rafı Wall Shelf	1800x400
EMP.ET3.40200	Duvar Rafı Wall Shelf	2000x400

30'luk Seri / 30's Series

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.ETP1.3080	Duvar Rafı Wall Shelf	800x300
EMP.ETP1.30100	Duvar Rafı Wall Shelf	1000x300
EMP.ETP1.30120	Duvar Rafı Wall Shelf	1200x300
EMP.ETP1.30140	Duvar Rafı Wall Shelf	1400x300
EMP.ETP1.30160	Duvar Rafı Wall Shelf	1600x300
EMP.ETP1.30180	Duvar Rafı Wall Shelf	1800x300
EMP.ETP1.30200	Duvar Rafı Wall Shelf	2000x300

40'lık Seri / 40's Series

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.ETP1.4080	Duvar Rafı Wall Shelf	800x400
EMP.ETP1.40100	Duvar Rafı Wall Shelf	1000x400
EMP.ETP1.40120	Duvar Rafı Wall Shelf	1200x400
EMP.ETP1.40140	Duvar Rafı Wall Shelf	1400x400
EMP.ETP1.40160	Duvar Rafı Wall Shelf	1600x400
EMP.ETP1.40180	Duvar Rafı Wall Shelf	1800x400
EMP.ETP1.40200	Duvar Rafı Wall Shelf	2000x400



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.ETP2.3080	Duvar Rafı Wall Shelf	800x300
EMP.ETP2.30100	Duvar Rafı Wall Shelf	1000x300
EMP.ETP2.30120	Duvar Rafı Wall Shelf	1200x300
EMP.ETP2.30140	Duvar Rafı Wall Shelf	1400x300
EMP.ETP2.30160	Duvar Rafı Wall Shelf	1600x300
EMP.ETP2.30180	Duvar Rafı Wall Shelf	1800x300
EMP.ETP2.30200	Duvar Rafı Wall Shelf	2000x300

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.ETP2.4080	Duvar Rafı Wall Shelf	800x400
EMP.ETP2.40100	Duvar Rafı Wall Shelf	1000x400
EMP.ETP2.40120	Duvar Rafı Wall Shelf	1200x400
EMP.ETP2.40140	Duvar Rafı Wall Shelf	1400x400
EMP.ETP2.40160	Duvar Rafı Wall Shelf	1600x400
EMP.ETP2.40180	Duvar Rafı Wall Shelf	1800x400
EMP.ETP2.40200	Duvar Rafı Wall Shelf	2000x400



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.ETP3.3080	Duvar Rafı Wall Shelf	800x300
EMP.ETP3.30100	Duvar Rafı Wall Shelf	1000x300
EMP.ETP3.30120	Duvar Rafı Wall Shelf	1200x300
EMP.ETP3.30140	Duvar Rafı Wall Shelf	1400x300
EMP.ETP3.30160	Duvar Rafı Wall Shelf	1600x300
EMP.ETP3.30180	Duvar Rafı Wall Shelf	1800x300
EMP.ETP3.30200	Duvar Rafı Wall Shelf	2000x300

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.ETP3.4080	Duvar Rafı Wall Shelf	800x400
EMP.ETP3.40100	Duvar Rafı Wall Shelf	1000x400
EMP.ETP3.40120	Duvar Rafı Wall Shelf	1200x400
EMP.ETP3.40140	Duvar Rafı Wall Shelf	1400x400
EMP.ETP3.40160	Duvar Rafı Wall Shelf	1600x400
EMP.ETP3.40180	Duvar Rafı Wall Shelf	1800x400
EMP.ETP3.40200	Duvar Rafı Wall Shelf	2000x400



Sebze Yıkama Tezgahları / Duvar Dolapları 30/40'lık Seri (Sürgü Kapaklı)
Vegetable Washing Units / Wall Cabinets 30/40' s Serie (Sliding Doors)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.SY.71285	Sebze Yıkama Tezgahı / Vegetable Washing Unit	1200x700x850
EMP.SY.71485	Sebze Yıkama Tezgahı / Vegetable Washing Unit	1400x700x850



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.DDS.3120	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı) / Wall Cabinet (Sliding Doors)	1200x300x600
EMP.DDS.3140	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı) / Wall Cabinet (Sliding Doors)	1400x300x600
EMP.DDS.3160	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı) / Wall Cabinet (Sliding Doors)	1600x300x600
EMP.DDS.3180	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı) / Wall Cabinet (Sliding Doors)	1800x300x600
EMP.DDS.3200	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı) / Wall Cabinet (Sliding Doors)	2000x300x600



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
EMP.DDS.4120	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı) / Wall Cabinet (Sliding Doors)	1200x400x600
EMP.DDS.4140	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı) / Wall Cabinet (Sliding Doors)	1400x400x600
EMP.DDS.4160	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı) / Wall Cabinet (Sliding Doors)	1600x400x600
EMP.DDS.4180	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı) / Wall Cabinet (Sliding Doors)	1800x400x600
EMP.DDS.4200	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı) / Wall Cabinet (Sliding Doors)	2000x400x600

- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.

Kod Code	**Ebatlar** Dimension	**Filtre** Filters
	a x b x c (mm)	
EMP.DDVLK.1074	1000x700x400	1 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.1574	1500x700x400	2 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.2074	2000x700x400	3 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.2574	2500x700x400	4 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.3074	3000x700x400	5 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.3574	3500x700x400	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.4074	4000x700x400	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.4574	4500x700x400	8 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.5074	5000x700x400	8 Filtre / Filters



Kod Code	**Ebatlar** Dimension	**Filtre** Filters
	a x b x c (mm)	
EMP.DDVLK.1094	1000x900x400	1 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.1594	1500x900x400	2 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.2094	2000x900x400	3 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.2594	2500x900x400	4 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.3094	3000x900x400	5 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.3594	3500x900x400	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.4094	4000x900x400	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.4594	4500x900x400	8 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.5094	5000x900x400	8 Filtre / Filters



Kod Code	**Ebatlar** Dimension	**Filtre** Filters
	a x b x c (mm)	
EMP.DDVLK.10114	1000x1100x400	1 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.15114	1500x1100x400	2 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.20114	2000x1100x400	3 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.25114	2500x1100x400	4 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.30114	3000x1100x400	5 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.35114	3500x1100x400	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.40114	4000x1100x400	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.45114	4500x1100x400	8 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.50114	5000x1100x400	8 Filtre / Filters



- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.

Davlumbazlar Duvar Tip Filtreli (500 Seri)
Wall Type Hoods with Filters (500 Series)



Kod Code	Ebatlar Dimension	Filtre Filters
	a x b x c (mm)	
EMP.DDVLK.1075	1000x700x500	1 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.1575	1500x700x500	2 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.2075	2000x700x500	3 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.2575	2500x700x500	4 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.3075	3000x700x500	5 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.3575	3500x700x500	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.4075	4000x700x500	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.4575	4500x700x500	8 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.5075	5000x700x500	8 Filtre / Filters



Kod Code	Ebatlar Dimension	Filtre Filters
	a x b x c (mm)	
EMP.DDVLK.1095	1000x900x500	1 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.1595	1500x900x500	2 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.2095	2000x900x500	3 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.2595	2500x900x500	4 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.3095	3000x900x500	5 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.3595	3500x900x500	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.4095	4000x900x500	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.4595	4500x900x500	8 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.5095	5000x900x500	8 Filtre / Filters



Kod Code	Ebatlar Dimension	Filtre Filters
	a x b x c (mm)	
EMP.DDVLK.10115	1000x1100x500	1 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.15115	1500x1100x500	2 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.20115	2000x1100x500	3 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.25115	2500x1100x500	4 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.30115	3000x1100x500	5 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.35115	3500x1100x500	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.40115	4000x1100x500	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.45115	4500x1100x500	8 Filtre / Filters
EMP.DDVLK.50115	5000x1100x500	8 Filtre / Filters

- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.

Kod Code	**Ebatlar** Dimension	**Filtre** Filters
	a x b x c (mm)	
EMP.DDVLD.1094	1000x900x400	1 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.1594	1500x900x400	2 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.2094	2000x900x400	3 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.2594	2500x900x400	4 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.3094	3000x900x400	5 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.3594	3500x900x400	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.4094	4000x900x400	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.4594	4500x900x400	8 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.5094	5000x900x400	8 Filtre / Filters



Kod Code	**Ebatlar** Dimension	**Filtre** Filters
	a x b x c (mm)	
EMP.DDVLD.10114	1000x1100x400	1 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.15114	1500x1100x400	2 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.20114	2000x1100x400	3 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.25114	2500x1100x400	4 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.30114	3000x1100x400	5 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.35114	3500x1100x400	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.40114	4000x1100x400	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.45114	4500x1100x400	8 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.50114	5000x1100x400	8 Filtre / Filters



- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.

Kutu Davlumbazlar Duvar Tip Filtreli (500 Seri)
Wall Type Box Hoods with Filters (500 Series)



Kod Code	Ebatlar Dimension	Filtre Filters
	a x b x c (mm)	
EMP.DDVLD.1095	1000x900x500	1 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.1595	1500x900x500	2 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.2095	2000x900x500	3 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.2595	2500x900x500	4 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.3095	3000x900x500	5 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.3595	3500x900x500	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.4095	4000x900x500	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.4595	4500x900x500	8 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.5095	5000x900x500	8 Filtre / Filters



Kod Code	Ebatlar Dimension	Filtre Filters
	a x b x c (mm)	
EMP.DDVLD.10115	1000x1100x500	1 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.15115	1500x1100x500	2 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.20115	2000x1100x500	3 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.25115	2500x1100x500	4 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.30115	3000x1100x500	5 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.35115	3500x1100x500	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.40115	4000x1100x500	6 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.45115	4500x1100x500	8 Filtre / Filters
EMP.DDVLD.50115	5000x1100x500	8 Filtre / Filters

- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.

Kod Code	**Ebatlar** Dimension	**Filtre** Filters
	a x b x c (mm)	
EMP.ODVL.10194-M	1000x1970x400	2 Filtre / Filters
EMP.ODVL.15194-M	1500x1970x400	4 Filtre / Filters
EMP.ODVL.20194-M	2000x1970x400	6 Filtre / Filters
EMP.ODVL.25194-M	2500x1970x400	8 Filtre / Filters
EMP.ODVL.30194-M	3000x1970x400	10 Filtre / Filters
EMP.ODVL.35194-M	3500x1970x400	12 Filtre / Filters
EMP.ODVL.40194-M	4000x1970x400	12 Filtre / Filters
EMP.ODVL.45194-M	4500x1970x400	16 Filtre / Filters
EMP.ODVL.50194-M	5000x1970x400	16 Filtre / Filters



Kod Code	**Ebatlar** Dimension	**Filtre** Filters
	a x b x c (mm)	
EMP.ODVL.10244-M	1000x2470x400	2 Filtre / Filters
EMP.ODVL.15244-M	1500x2470x400	4 Filtre / Filters
EMP.ODVL.20244-M	2000x2470x400	6 Filtre / Filters
EMP.ODVL.25244-M	2500x2470x400	8 Filtre / Filters
EMP.ODVL.30244-M	3000x2470x400	10 Filtre / Filters
EMP.ODVL.35244-M	3500x2470x400	12 Filtre / Filters
EMP.ODVL.40244-M	4000x2470x400	12 Filtre / Filters
EMP.ODVL.45244-M	4500x2470x400	16 Filtre / Filters
EMP.ODVL.50244-M	5000x2470x400	16 Filtre / Filters



- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.

Davlumbazlar Orta Tip Filtreli
Central Type Hoods with Filters



Kod Code	Ebatlar Dimension	Filtre Filters
	a x b x c (mm)	
EMP.ODVL.10195-M	1000x1970x500	2 Filtre / Filters
EMP.ODVL.15195-M	1500x1970x500	4 Filtre / Filters
EMP.ODVL.20195-M	2000x1970x500	6 Filtre / Filters
EMP.ODVL.25195-M	2500x1970x500	8 Filtre / Filters
EMP.ODVL.30195-M	3000x1970x500	10 Filtre / Filters
EMP.ODVL.35195-M	3500x1970x500	12 Filtre / Filters
EMP.ODVL.40195-M	4000x1970x500	12 Filtre / Filters
EMP.ODVL.45195-M	4500x1970x500	16 Filtre / Filters
EMP.ODVL.50195-M	5000x1970x500	16 Filtre / Filters



Kod Code	Ebatlar Dimension	Filtre Filters
	a x b x c (mm)	
EMP.ODVL.10245-M	1000x2470x500	2 Filtre / Filters
EMP.ODVL.15245-M	1500x2470x500	4 Filtre / Filters
EMP.ODVL.20245-M	2000x2470x500	6 Filtre / Filters
EMP.ODVL.25245-M	2500x2470x500	8 Filtre / Filters
EMP.ODVL.30245-M	3000x2470x500	10 Filtre / Filters
EMP.ODVL.35245-M	3500x2470x500	12 Filtre / Filters
EMP.ODVL.40245-M	4000x2470x500	12 Filtre / Filters
EMP.ODVL.45245-M	4500x2470x500	16 Filtre / Filters
EMP.ODVL.50245-M	5000x2470x500	16 Filtre / Filters

- Paslanmaz Çelik. / Stainless Steel.

İthal Ürünler
Import Products



www.juniorprince.com

İTHAL ÜRÜNLER	IMPORT PRODUCTS
Şişe Soğutucular	Bottle Coolers
Şarap Dolabı	Wine Cabinet
Puro Dolabı	Cigar Humidor
Dik Tip Tek Kapi Soğutucu	Upright Single Door Cooler
Şişe Soğutucu	Bottle Cooler
Yatay Derin Dondurucu	Chest Freezers
Yatay Derin Dondurucu Paslanmaz	Chest Freezers Stainless Steel
Yatay Derin Dondurucu Sürgü Kapaklı	Chest Freezers Sliding Door
Dondurma Teşhir Reyonu	Ice Cream Display Case
Buz Makineleri	Ice Makers
Kar Buz Makineleri	Ice Flakers
Soğutmalı ve Isıtmalı Teşhir Üniteleri	Cold and Hot Display Units
Soğutmalı Suşhi Teşhir Dolapları	Refrigerated Sushi Display Cases
Suşhi Teşhir Unitesi	Sushi Display Unit
Paslanmaz Et Kıyma Makineleri	Stainless Steel Meat Mincers
Otomatik Hamur Açma Makinesi	Automatic Dough Roller Machine
Capuccino ve Espresso Kahve Makineleri	Capuccino Espresso Coffee Machines
Filtre Kahve ve Sıcak Çikolata Makineleri	Filter Coffee and Hot Chocolate Machines
Bar Blenderi - Hamburger Presi	Bar Blender - Hamburger Press
Katı Meyve Presleri	Juice Extractor Citrus Press
Portakal Sıkma Makineleri	Orange Juicers
Sebze Doğrama ve Parçalama Makineleri	Vegetable Cutter and Cutter Mixer
Hız Kontrollü Mikserler	Speed Controlled Mixers
3 Hızlı Mikserler	3 Speed Mixers
Çorbalık - Elektrikli Döner Kesme Bıçakları	Soup Ketlles - Electrical Doner Blades
Mikrodalga Fırınlar	Microwave Oven
Hızlı Pişirme Fırını	Speed Oven
İndüksiyon Ocaklar	Induction Cookers
Sosis Haşlama ve Kızartma Makineleri	Hot Dog Maker
Basınçlı Fritöz (Elektrikli)	Pressure Fryer (Electric)
Taşınabilir Kızartma Yağı Filtresi	Portable Cooking Oil Filter
El Blenderleri	Immersion Blender
Gıda Dilimleme Makineleri	Food Slicer Machines
Yumurta Isıtıcı	Egg Warmer
Chaffing Dish	Chaffing Dish
SANTOS	**SANTOS**
Narenciye Sıkacağı	Citrus Juicer
Katı Meyve Presi	Juice Extractor
Bar Blenderi	Bar Blender
İçecek Karıştırıcı - Buz Kırıcı	Drink Mixer - Ice Crusher



JP.SS.1



JP.SS.2



JP.SS.3

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(kw)	(lt)
JP.SS.1	1 Kapılı Şise Soğutucu Bottle Cooler with Single Doors	600x510x895	55	0.26	126
JP.SS.2	2 Kapılı Şise Soğutucu Bottle Cooler with 2 Doors	920x500x870	68	0.26	208
JP.SS.3	3 Kapılı Şise Soğutucu Bottle Cooler with 3 Doors	1380x500x870	86	0.30	310

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V - 230V -1 +N - 50 60 Hz elektrik gücü.
- PVC kaplı galvaniz sac.
- CFC Free soğutma gazı: R 600A
- Dış ortam sıcaklığı: +32 ^{0}C
- Fanlı soğutma.
- Dijital termometre ve termostat.
- Otomatik defrost.
- Kapılarda kilit.
- Özel kapı menteşe sistemi.
- Temizlenebilir ve sökülebilir manyetik kapı contası.
- Çarpma Kapaklı.
- Çalışma Sıcaklığı: 2/10 ^{0}C

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V - 230V -1 +N - 50 60 Hz electrical power.
- PVC cooted galvanized steel.
- “CFC Free” refrigerant gas: R 600A
- +32 ^{0}C ambient temp.
- Fan cooling.
- Digital thermometer and thermostat.
- Automatic defrosting.
- Lock system in the door.
- Special door hinge system.
- Removable and easy to clean magnetic door.
- Hinged Doors.
- Working temperature: 2/10 ^{0}C

İthal Ürünler
Import Products

Şarap Dolabı
Wine Cabinet

NEW



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
JP.SW.01	Şarap Dolabı Tek Kapı Single-Door Wine Cabinet	595x600x1850	80	352

TEKNİK ÖZELLİKLER

- D Enerji Sınıfı
- R600a Soğutucu Gaz
- Dijital Termostat
- Alüminyum Ön Çerçeveli Kapı
- Siyah Serigrafili Temperli Çift Cam
- Gömme Tutamak
- Üstte Gün Işığı Power LED Aydınlatma
- 5 Adet Ahşap Raf
- Siyah Metal Alt Panjur
- Sac Kompresör Koruma
- Siyah HIPS İç Gövde
- Siyah Galvaniz Sac Dış Gövde

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- D Energy Class
- R600a Refrigerant Gas
- Digital Thermostat
- Aluminum Flat Door with Front Frame
- Double Tempered Glass with Black Serigraphy
- Built-In Handle
- Sunshine Power LED Lighting on Top
- 5 Wooden Shelves
- Black Metal Kickplate
- Sheet Metal Compressor Protection
- Black HIPS Inner Liner
- Black Galvanized Sheet Outer Body

NEW



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(lt)
JP.CH.01	Puro Dolabı Cigar Humidor	345x505x435	32

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Soğutma Türü: Termoelektrik Soğutma (Yarı İletken Soğutma)
- İç Malzeme: İspanyol Sedir Ağacı
- Sıcaklık Aralığı: 16-22 °C
- Nem Aralığı: %65-75
- Yarı iletken soğutma

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Cooling Type: Thermoelectric Cooling (Semi-conductor Cooling)
- Interior Material: Spanish Cedar Wood
- Temperature Range: 16-22°C
- Humidity Range: 65-75%
- Semiconductor cooling

İthal Ürünler
Import Products

Dik Tip Tek Kapi Soğutucu
Upright Single Door Cooler

NEW

Led Aydınlatmalı
Led Lighting

RGB Exclusivity



JP.UBC.01



JP.UBC.02

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
JP.UBC.01	Dik Tip Tek Kapı Soğutucu Upright Single Door Cooler	595X580X1950	95	375
JP.UBC.02	Dik Tip Çift Kapı Soğutucu Upright Double Door Cooler	800X580X1950	115	490

TEKNİK ÖZELLİKLER

JP.UBC.01
-Fanlı Soğutma 0-10 C
-Menteşeli Kapı
-Net Kapasite 375 L
-Siyah renkli iç, dış kabin ve kapı çerçevesi
-Siyah renkli çerçevesiz cam kapı, LED ışıklı
-Siyah renkli yan kapı kolu, kabin içinde tel kondenser borusu
-Kaplamalı çelik iç ve dış kabin
-Kabin içinde 1 adet dikey LED ışık
-4 adet raf, dijital kontrol ünitesi
-R290 Soğutucu gaz

JP.UBC.02
-Fanlı Soğutma 0-10 C
-Menteşeli Kapı
-Net Kapasite 490 L
-Siyah renkli iç, dış kabin ve kapı çerçevesi
-Siyah renkli çerçevesiz cam kapı, LED ışıklı
-Siyah renkli yan kapı kolu, kabin içinde tel kondenser borusu
-Kaplamalı çelik iç ve dış kabin
-Kabin içinde 2 adet dikey LED ışık
-8 adet raf, dijital kontrol ünitesi
-R290 Soğutucu gaz

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

JP.UBC.01
- Fan-Cooled 0-10 °C
- Hinged Door
- Net Capacity 375 L
- Black interior, exterior cabinet, and door frame
- Black frameless glass door with LED lighting
- Black side door handle; wire condenser coil inside the cabinet
- Coated steel interior and exterior cabinet
- 1 vertical LED light inside the cabinet
- 4 shelves, digital control unit
- R290 refrigerant

JP.UBC.02
- Fan-Cooled 0-10 °C
- Hinged Door
- Net Capacity 490 L
- Black interior, exterior cabinet, and door frame
- Black frameless glass door with LED lighting
- Black side door handle; wire condenser coil inside the cabinet
- Coated steel interior and exterior cabinet
- 2 vertical LED light inside the cabinet
- 8 shelves, digital control unit
- R290 refrigerant

NEW



JP.370



JP.370-K



JP.370-K-S

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
JP.370	Şişe Soğutucu 1 Kapı Kanopisiz 1-Door Bottle Cooler, Without Canopy	595x600x1795	71	352
JP.370-K	Şişe Soğutucu 1 Kapı Kanopili 1-Door Bottle Cooler, With Canopy	595x600x1990	80	352
JP.370-K-S	Şişe Soğutucu 1 Kapı Kanopili Siyah 1-Door Bottle Cooler, With Canopy Black	595x600x1990	80	352

TEKNİK ÖZELLİKLER

JP.370 / JP.370-K
- D Enerji Sınıfı
- R600a Soğutucu Gaz
- Mekanik Termostat
- Temperli Çift Cam
- Gömme Tutamak
- Üstte LED Aydınlatma
- 5 Adet Sac Raf
- Siyah Metal Tekmelik
- Metal Palet
- Sac Kompresör Koruma
- Beyaz HIPS İç Gövde
- Beyaz Galvaniz Sac Dış Gövde

JP.370-K-S
- Siyah HIPS İç Gövde
- Siyah Galvaniz Sac Dış Gövde

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

JP.370 / JP.370-K
- D Energy Class
- R600a Refrigerant Gas
- Mechanical Thermostat
- Double Tempered Glass
- Built-In Handle
- LED on Top
- 5 Metal Shelves
- Black Metal Kickplate
- Metal Pallet
- Sheet Metal Compressor Protection
- White HIPS Inner Liner
- White Galvanized Sheet Outer Body

JP.370-K-S
- Black HIPS Inner Liner
- Black Galvanized Sheet Outer Body

İthal Ürünler
Import Products

Şişe Soğutucu
Bottle Cooler

NEW



JP.770



JP.770-K



JP.1600

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
JP.770	Şişe Soğutucu 2 Kapı Kanopisiz 2-Door Bottle Cooler, Without Canopy	980x695x2165	158	842
JP.770-K	Şişe Soğutucu 2 Kapı Kanopili 2-Door Bottle Cooler, With Canopy	980x695x2145	158	820
JP.1600	Şişe Soğutucu 3 Kapı Kanopisiz 3-Door Bottle Cooler, Without Canopy	1600x695x2165	218	1425

TEKNİK ÖZELLİKLER

JP.770 / JP.770-K
- D Enerji Sınıfı
- R290 Soğutucu Gaz
- Mekanik Termostat
- Temperli Çift Cam
- Gömme Tutamak
- Üstte LED Aydınlatma
- 4 Adet Tel Raf
- Siyah Metal Tekmelik
- Rabis Tel Kompresör Koruma
- Beyaz Galvaniz Sac İç Gövde
- Beyaz Galvaniz Sac Dış Gövde

JP.1600
- E Enerji Sınıfı
- 12 Adet Tel Raf

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

JP.770 / JP.770-K
- D Energy Class
- R290 Refrigerant Gas
- Mechanical Thermostat
- Double Tempered Glass
- Built-In Handle
- LED on Top
- 4 Wire Shelves
- Black Metal Kickplate
- Rabis Wire Compressor Protection
- White Galvanized Sheet Inner Liner
- White Galvanized Sheet Outer Body

JP.1600
- E Energy Class
- 12 Wire Shelves

NEW



JP.YD300



JP.YD400



JP.YD500



JP.YD600

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
JP.YD300	Yatay Derin Dondurucu Chest Freezers	1041x743x840	46	305
JP.YD400	Yatay Derin Dondurucu Chest Freezers	1316x743x840	50	407
JP.YD500	Yatay Derin Dondurucu Chest Freezers	1492x743x840	61	469
JP.YD600	Yatay Derin Dondurucu Chest Freezers	1775x743x840	72	573

TEKNİK ÖZELLİKLER

JP.YD300 / JP.YD400
- E Enerji Sınıfı
- R600a Soğutucu Gaz
- Üç Modlu Soğutma: Soğutucu / Dondurucu / 0 °C
- Açılı LED Aydınlatma
- 1 Adet Tel Sepet
- Mekanik Termostat
- Tabanda Tahliye Sistemi ve Buz Kazıyıcı
- Kilitli Ergonomik Tutamak
- Beyaz Desenli Galvaniz Sac İç Gövde

JP.YD500 / JP.YD600
- C Enerji Sınıfı
- R600a Soğutucu Gaz
- Üç Modlu Soğutma: Soğutucu / Dondurucu / 0 °C
- Hızlı Dondurma
- Açılı LED Aydınlatma
- 2 Adet Tel Sepet
- Mekanik Termostat
- Tabanda Tahliye Sistemi ve Buz Kazıyıcı
- Kilitli Ergonomik Tutamak
- Beyaz Desenli Galvaniz Sac İç Gövde

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

JP.YD300 / JP.YD400
- E Energy Class
- R600a Refrigerant Gas
- Triple Mode: Cooler / Freezer / 0 °C
- Angled LED Lighting
- 1 Wire Basket
- Mechanical Thermostat
- Bottom Drainage System and Ice Scraper
- Ergonomic Handle with Lock
- White Patterned Galvanized Sheet Inner Liner

JP.YD500 / JP.YD600
- C Energy Class
- R600a Refrigerant Gas
- Triple Mode: Cooler / Freezer / 0 °C
- Fast Freezing
- Angled LED Lighting
- 2 Wire Baskets
- Mechanical Thermostat
- Bottom Drainage System and Ice Scraper
- Ergonomic Handle with Lock
- White Patterned Galvanized Sheet Inner Liner

İthal Ürünler
Import Products

Yatay Derin Dondurucu Paslanmaz
Chest Freezers Stainless Steel

NEW



JP.YD400-P



JP.YD500-P



JP.YD600-P

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
JP.YD400-P	Yatay Derin Dondurucu Paslanmaz Chest Freezers Stainless Steel	1316x743x840	50	407
JP.YD500-P	Yatay Derin Dondurucu Paslanmaz Chest Freezers Stainless Steel	1492x743x840	61	469
JP.YD600-P	Yatay Derin Dondurucu Paslanmaz Chest Freezers Stainless Steel	1775x743x840	72	573

TEKNİK ÖZELLİKLER

JP.YD400-P
- E Enerji Sınıfı
- R600a Soğutucu Gaz
- Üç Modlu Soğutma: Soğutucu / Dondurucu / 0 °C
- Açılı LED Aydınlatma
- 1 Adet Tel Sepet
- Mekanik Termostat
- Tabanda Tahliye Sistemi ve Buz Kazıyıcı
- Kilitli Ergonomik Tutamak
- Inox Kapı – Inox Sac İç Gövde

JP.YD500-P / JP.YD600-P
- C Enerji Sınıfı
- R600a Soğutucu Gaz
- Üç Modlu Soğutma: Soğutucu / Dondurucu / 0 °C
- Hızlı Dondurma
- Açılı LED Aydınlatma
- 2 Adet Tel Sepet
- Mekanik Termostat
- Tabanda Tahliye Sistemi ve Buz Kazıyıcı
- Kilitli Ergonomik Tutamak
- Inox Kapı – Inox Sac İç Gövde

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

JP.YD300 / JP.YD400
- E Energy Class
- R600a Refrigerant Gas
- Triple Mode: Cooler / Freezer / 0 °C
- Angled LED Lighting
- 1 Wire Basket
- Mechanical Thermostat
- Bottom Drainage System and Ice Scraper
- Ergonomic Handle with Lock
- Inox Door / Inox Sheet Inner Liner

JP.YD500-P / JP.YD600-P
- C Energy Class
- R600a Refrigerant Gas
- Triple Mode: Cooler / Freezer / 0 °C
- Fast Freezing
- Angled LED Lighting
- 2 Wire Baskets
- Mechanical Thermostat
- Bottom Drainage System and Ice Scraper
- Ergonomic Handle with Lock
- Inox Door / Inox Sheet Inner Liner

NEW



JP.SK.300



JP.SK.400



JP.SK.500

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
JP.SK.300	Yatay Derin Dondurucu Sürgü Kapaklı Chest Freezers Sliding Door	1039x653x879	55	314
JP.SK.400	Yatay Derin Dondurucu Sürgü Kapaklı Chest Freezers Sliding Door	1314x653x904	65	416
JP.SK.500	Yatay Derin Dondurucu Sürgü Kapaklı Chest Freezers Sliding Door	1489x653x904	75	478

TEKNİK ÖZELLİKLER

- D Enerji Sınıfı
- R290 Soğutucu Gaz
- Low-e Sürgü Cam
- 4 Adet Tekerlek (2 Adet Frenli)
- Mekanik Termostat
- Su Tahliye Sistemi
- Cam Çerçeve Üzerinde Kilit
- Beyaz Desenli Galvaniz Sac İç Gövde

JP.SK.300
- 2 Adet Tel Sepet

JP.SK.400
- 3 Adet Tel Sepet

JP.SK.500
- 4 Adet Tel Sepet

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- D Energy Class
- R290 Refrigerant Gas
- Low-e Sliding Glass
- 4 Casters (2 with Brakes)
- Mechanical Thermostat
- Water Drain System
- Lock on Glass Frame
- White Patterned Galvanized Sheet Inner Liner

JP.SK.300
- 2 Wire Baskets

JP.SK.400
- 3 Wire Baskets

JP.SK.500
- 4 Wire Baskets

İthal Ürünler
Import Products

Dondurma Teşhir Reyonu
Ice Cream Display Case

NEW



JP.T5



JP.T7



JP.T10

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
JP.T5	5 Küvetli Dondurma Teşhir Reyonu 5-Bin Ice Cream Display Case	1042x657x1316	71	278
JP.T7	7 Küvetli Dondurma Teşhir Reyonu 7-Bin Ice Cream Display Case	1318x657x1316	84	371
JP.T10	10 Küvetli Dondurma Teşhir Reyonu 10-Bin Ice Cream Display Case	1046x911x1267	78	398

TEKNİK ÖZELLİKLER

- R290 Soğutucu Gaz
- Low-e Sürgü Cam
- Dijital Termometre
- İç Gövde LED Aydınlatma
- 4 Adet Tekerlek (2 Adet Frenli)
- Mekanik Termostat
- Su Tahliye Sistemi
- Cam Çerçeve Üzerinde Kilit
- Beyaz Desenli Galvaniz Sac İç Gövde

JP.T5
- A Enerji Sınıfı

JP.T7 / JP.T10
- B Enerji Sınıfı

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- R290 Refrigerant Gas
- Low-e Sliding Glass
- Digital Thermometer
- Interior LED Lighting
- 4 Casters (2 with Brakes)
- Mechanical Thermostat
- Water Drain System
- Lock on Glass Frame
- White Patterned Galvanized Sheet Inner Liner

JP.T5
- A Energy Class

JP.T7 / JP.T10
- B Energy Class

NEW



JP.54L



JP.54L

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(lt)
JP.54L	3x5 Küvetli Dondurma Teşhir Reyonu 3x5 Pan Ice Cream Display Case	690x780x396	46	3x5

TEKNİK ÖZELLİKLER

JP.54L
- 220V / 50 Hz elektrik gucu.
- Calışma aralığı -18 °C -22 °C
- R-290 soğutucu gaz.
- 3×5L küvet
- Dijital kontrol.
- B Enerji Sınıfı
- Dondurma için 3 küvet
- Sos için 5 küvet

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

JP.54L
- 220V / 50 Hz power supply.
- Operating range: -18 °C to 22 °C
- R-290 refrigerant.
- 3×5L pan
- Digital control.
- B Energy Class
- 3 pans for ice cream
- 5 pans for sauce

İthal Ürünler
Import Products

Buz Makineleri
Ice Makers



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg)
JP.30	Buz Makinesi Ice Maker	405x515x750	40	0.16	30
JP.50	Buz Makinesi Ice Maker	465x595x795	58	0.22	50
JP.90	Buz Makinesi Ice Maker	715x595x945	69	0.4	90
JP.125	Buz Makinesi Ice Maker	715x700x1050	89	0.53	125
JP.175	Buz Makinesi Ice Maker	860x700x1050	95	0.63	175

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Alüminyum panelli bakır borulu evaparatör.
- Kayar kapı.
- Paslanmaz çelik gövde.

JP.30
- 30 kg buz kapasitesi.
- 15 kg depo haznesi.

JP.50
- 50 kg buz kapasitesi.
- 20 kg depo haznesi.

JP.90
- 90 kg buz kapasitesi.
- 35 kg depo haznesi.

JP.125
- 125 kg buz kapasitesi.
- 60 kg depo haznesi.

JP.175
- 175 kg buz kapasitesi.
- 75 kg depo haznesi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Evaporator with aluminium panel and copper pipe.
- Sliding door.
- Stainless steel body.

JP.30
- Production Capacity: 30 kg/day
- Bin capacity:15 kg

JP.50
- Production Capacity: 50 kg/day
- Bin capacity:20 kg

JP.90
- Production Capacity: 90 kg/day
- Bin capacity:35 kg

JP.125
- Production Capacity: 125 kg/day
- Bin capacity:60 kg

JP.175
- Production Capacity: 175 kg/day
- Bin capacity:75 kg



22 g Buz Ağırlığı
22 g Ice Weight



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg)
JP.250	Buz Makinesi Alt Hazne Dahil Ice Maker Bin Included	762x819x1571	137	0.98	250
JP.300	Buz Makinesi Alt Hazne Dahil Ice Maker Bin Included	762x819x1399	122	0.88	300
JP.450	Buz Makinesi Alt Hazne Dahil Ice Maker Bin Included	762x819x1831	155	1.14	450

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Alüminyum panelli bakır borulu evaparatör.
- Kayar kapı.
- Paslanmaz çelik gövde.

JP.250
- 250 kg buz kapasitesi.
- 160 kg depo haznesi.

JP.300
- 300 kg buz kapasitesi.
- 160 kg depo haznesi.

JP.450
- 450 kg buz kapasitesi.
- 160 kg depo haznesi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Evaporator with aluminium panel and copper pipe.
- Sliding door.
- Stainless steel body.

JP.250
- Production Capacity: 250 kg/day
- Bin capacity:160 kg

JP.300
- Production Capacity: 300 kg/day
- Bin capacity:160 kg

JP.450
- Production Capacity: 450 kg/day
- Bin capacity:160 kg



12 g Buz Ağırlığı
12 g Ice Weight

İthal Ürünler
Import Products

Kar Buz Makineleri
Ice Flakers



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg)
JP.85-K	Kar Buz Makinesi Ice Flaker	465x595x790	55	0.22	85
JP.150-K	Kar Buz Makinesi Alt Hazne Dahil Ice Flakers Bin Included	559x800x1356	60	0.61	150
JP.200-K	Kar Buz Makinesi Alt Hazne Dahil Ice Flakers Bin Included	762x819x1646	70	1.03	200
JP.400-K	Kar Buz Makinesi Alt Hazne Dahil Ice Flakers Bin Included	1219x819x1731	92	1.73	400

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Alüminyum panelli bakır borulu evaparatör.
- Kayar kapı.
- Paslanmaz çelik gövde.

JP.85-K
- 85 kg buz kapasitesi.
- 20 kg depo haznesi.

JP.150-K
- 150 kg buz kapasitesi.
- 150 kg depo haznesi.

JP.200-K
- 200 kg buz kapasitesi.
- 220 kg depo haznesi.

JP.400-K
- 400 kg buz kapasitesi.
- 400 kg depo haznesi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Evaporator with aluminium panel and copper pipe.
- Sliding door.
- Stainless steel body.

JP.85-K
- Production Capacity:85 kg/day
- Bin capacity:20 kg

JP.150-K
- Production Capacity: 150 kg/day
- Bin capacity:150 kg

JP.200-K
- Production Capacity: 200 kg/day
- Bin capacity:220 kg

JP.400-K
- Production Capacity: 400 kg/day
- Bin capacity:400 kg

NEW







Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
JP.120.S	Soğutmalı Teşhir Ünitesi Cold Display Unit	702x568x686	64	0.20	0.16	120
JP.160.S	Soğutmalı Teşhir Ünitesi Cold Display Unit	880x568x686	71	0.30	0.16	160
JP.130.S	Soğutmalı Teşhir Ünitesi Cold Display Unit	624x560x914	58	0.31	0.22	130

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V / 50 Hz elektrik gücü.
- Çalışma aralığı 0 °C +12 °C
- R-134 A soğutucu gaz.
- Led aydınlatma.
- Çift cam.
- Ayarlanabilir 2 adet raf.
- Dijital sıcaklık kontrolü.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V / 50 Hz electrical power.
- Working temperature: 0 °C +12 °C
- R-134 A refrigerant gas.
- Led lighting system.
- Double glass.
- 2 adjustable shelves.
- Digital temperature control.





NEW

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
JP.120.I	Isıtmalı Teşhir Ünitesi Hot Display Unit	678x578x670	48	0.20	1.1	120
JP.160.I	Isıtmalı Teşhir Ünitesi Hot Display Unit	857x578x670	56	0.30	1.5	160
JP.130.I	Isıtmalı Teşhir Ünitesi Hot Display Unit	620x590x908	58	0.33	1.33	130

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V - 50 Hz Enerji.
- Led aydınlatma.
- Ayarlanabilir ısı kontrol.
- Ayarlanabilir 3 adet raf.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V - 50 Hz Energy.
- Led lighting system.
- Thermostatic control.
- 3 adjustable shelves.

İthal Ürünler
Import Products

Soğutmalı Suşhi Teşhir Dolapları
Refrigerated Sushi Display Cases



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
JP.SCR.140	Suşhi Teşhir Ünitesi Sushi Display Unit	1400x400x250	31	125	2	6x1/3
JP.SCR.180	Suşhi Teşhir Ünitesi Sushi Display Unit	1740x400x250	36	170	2.2	8x1/3

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V - 230V -1 +N -50 60 Hz elektrik gücü.
- -1/+1 ^{0}C çalışma ısısı.
- Temperli bombe cam.
- Açılabilir ve kolay temizlenebilir cam.
- Led aydınlatma.
- Dijital termometre ve termostat.
- Otomatik defrost.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V - 230V -1 +N -50 60 Hz electrical power.
- -1/+1 ^{0}C working temperature.
- Tempered curved glass.
- Lifts up glass to remove for cleaning.
- Led lighting.
- Digital thermometer and thermostat.
- Automatic defrosting.



NEW





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	
JP.SDC.01	Suşhi Teşhir Ünitesi Sushi Display Unit	1529x420x265	42	170	2	6x1/3
JP.SDC.02	Suşhi Teşhir Ünitesi Sushi Display Unit	1800x420x265	45	200	2.2	5x1/2

TEKNİK ÖZELLİKLER

Çalışma Isısı (°C): 0 - 12
220V 50 Hz
Güç (W): 180 / 190
İklim Sınıfı: 4
Renk: Siyah

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

Temperature rang(°C): 0-12
220V 50 HZ
Power(W): 180/190
Class mate: 4
Colour: Black

İthal Ürünler
Import Products

Paslanmaz Et Kıyma Makineleri
Stainless Steel Meat Mincers

NEW



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(kw)
JP.EM.12	Et Kıyma Makinesi No:12 220V Meat Mincer No:12 220V	435x335x525	21	0.85
JP.EM.22	Et Kıyma Makinesi No:22 220V Meat Mincer No:22 220V	465x325x570	27	1,1

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- Kolay sökülebilir et haznesi ile kolay temizlik imkanı.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Dünya standardı ayna ve bıçak kullanımı.

JP.EM.12
220v, 50 Hz, 850W
JP.EM.22
220v, 50 Hz, 1100W

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel handwheel and spiral.
- Easy removable handwheel and easy cleaning.
- Stainless steel body.
- Mirror plate and blade as per international standards.

JP.EM.12
220v, 50 Hz, 850W
JP.EM.22
220v, 50 Hz, 1100W



Kovan helezon, somun grubu paslanmaz çeliktir.
Gear housing, spiral, nut group are stainless steel.

Otomatik Hamur Açma Makinesi
Automatic Dough Roller Machine

İthal Ürünler
Import Products



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Güç** Power	**Bant Ölçüsü** Band Dimension
		a x b x c (mm)	(kg)	(kw)	(mm)
JP.DS520L	Otomatik Hamur Açma Makinesi Automatic Dough Roller Machine	2060x1040x1140	174	0.55	1930x520

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çalıştırmadan önce önceden ayarlanmış hedef kalınlık, verimli hamur laminasyonu sağlar
- Dijital ekranda gerçek zamanlı hamur kalınlığı göstergesi
- Mutfakta yer tasarrufu için katlanabilir tasarım
- Ayarlanabilir kalınlık kontrolü, hassas sonuçlar için hamur kalınlığını özelleştirin
- Kolay temizlik için kolayca çıkarılabilir sıyırıcı
- Yüksek kaliteli silindirler, hamuru yırtmadan veya fazla çalıştırmadan eşit laminasyon sağlar
- Kullanıcı dostu tasarım, hem profesyoneller hem de yeni başlayanlar için basit kullanım
- Dayanıklı ve hijyenik, paslanmaz çelikten yapılmıştır, temizlenmesi kolaydır ve uzun ömürlüdür
- Mükemmel dayanıklılık, üstün koruma ve çevre dostu performans için kullanılan toz boya kaplı demir plakalar
- 220V 50 HZ 0,55KW

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

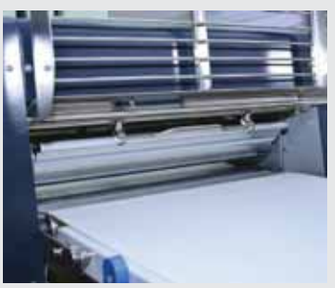
- Target thickness preset before operation, achieving efficient dough lamination
- Real-time dough thickness display on digital screen
- Foldable design for space-saving in the kitchen
- Adjustable thickness control, customize dough thickness for precise results
- Easily removable scraper for convenient cleaning
- High-quality rollers, ensure even lamination without tearing or overworking the dough
- User-friendly design, simple operation for both professionals and begginers
- Durable & hygienic, made from stainless steel, easy to clean and built to last
- Powder-coated iron plates used for excellent durability, superior protection, and eco-friendly performance
- 220V 50 HZ 0,55KW











İthal Ürünler
Import Products

Otomatik Hamur Açma Makinesi
Automatic Dough Roller Machine



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Güç Power	Bant Ölçüsü Band Dimension
		a x b x c (mm)	(kg)	(kw)	(mm)
JP.DS300B	Otomatik Hamur Açma Makinesi Automatic Dough Roller Machine	665x1345x515	80	0,37	610x370
JP.DS520B	Otomatik Hamur Açma Makinesi Automatic Dough Roller Machine	818x1560x545	100	0,4	720x520

TEKNİK ÖZELLİKLER

- JP.DS300B / JP.DS520B nazik ve hassas bir şekilde hamur yapar ve sadece minimum alan kullanır 350/500 mm çalışma genişliği sayesinde, küçük pastane gibi dar alanlar için ideal hamur açma makinesidir
- JP.DS300B / JP.DS520B, alet kullanmadan kolayca çıkarılabilen sıyırıcılarla donatılmıştır Pürüzsüz yüzey ve kayış, kullanıcıların temiz çalışmalarına yardımcı olur
- JP.DS300B / JP.DS520B, kullanıcıların gerekli son kalınlığı uygun şekilde elde etmelerine ve boyutun tutarlı olmasını sağlamalarına yardımcı olabilir

JP.DS300B
220V 50 HZ 0,37KW
JP.DS520B
220V 50 HZ 0,4KW

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- The JP.DS300B / JP.DS520B dough gently and precisely and only uses a minimum of space Due to its 350/500 mm working width, it is the ideal dough sheeter for narrow areas like small pastry shop
- JP.DS300B / JP.DS520B equip with scrapers which can be removed easliy without tools Smooth surface and belt help users for their clean work
- JP.DS300B / JP.DS520B can help users to get the required final thickness appropriately and ensure the size is consistent

JP.DS300B
220V 50 HZ 0,37KW
JP.DS520B
220V 50 HZ 0,4KW







NEW



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(kw)
JP.CPC-A-6	Tam Otomatik Espresso Kahve Makinesi Full Automatic Espresso Coffee Machines	450x302x625	24	1.4
JP.MC.01	Süt Soğutma Dolabı Milk Cooling Cabinet	200x250x320	3	0.7
JP.MC.02	Süt Soğutma Dolabı Milk Cooling Cabinet	220x382x385	7	0.7

TEKNİK ÖZELLİKLER

JP.CPC-A-6
-Tamamı dokunmatik dijital panel
-Tek dokunuşla espresso, cappucino, latte yapabilme özelliği
-Otomatik yıkama özellikli demleme sistemi
-Su kaynağından otomatik su alabilme
-750 g kapasiteli geniş kahve çekirdeği haznesi
-2 lt kapasiteli geniş posa haznesi.

JP.MC.01
- 1+1 litre tetrapak ambalaj sütü +5 °C'de saklamak icin tasarlanmıştır.
- Çift taraflı kullanabilme imkanı.
- Elektrik girişi: 220V~ 1N

JP.MC.02
-Termoelektrikli soğutma sistemi
-3°C (Ortam Sıcaklığı 25°C)
-6 Litre
-220V-50W - 50/60hz

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

JP.CPC-A-6
– Full touch digital panel, easy to use
– Espresso, cappucino, latte by only one touch
– Brew unit system with auto-clean function
– Auto fill water system with hose to connect water barrel

JP.MC.01
- 1+1 liter tetrapack package is prepared for recommendation at +5 °C.
- Double compensated.
- Electric input: 220V~ 1N

JP.MC.02
- Thermoelectric cooling system
- 3°C (Ambient Temperature 25°C)
- 6 Liter
- 220V-50W - 50/60 Hz

İthal Ürünler
Import Products

Filtre Kahve ve Capuccino ve Espresso Kahve Makineleri
Filter Coffee and Capuccino Espresso Coffee Machines

CE



Çift Potlu
Dual Pot

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
JP.FK.01	Filtre Kahve Makinesi Filter Coffee Machine	205x410x450	6	0.04	1.96	1.7

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V 50 Hz enerji.
- 5 dakika içinde kaynatma süresi.
- Tank kapasitesi: 1,7 Litre.
- Cezve kapasitesi: 1,7 Litre

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V 50 Hz energy.
- Boiling time: 5 minute.
- Tank Capacity: 1,7 Litre.
- Pot Capacity: 1,7 Litre.

NEW



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(kw)
JP.CPC.1G	Capuccino ve Espresso Makinesi 1 Gruplu Capuccino Espresso Machine 1 Group	449x322x517	17	3.55

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V, 50 Hz, 3550W
- Su Deposu Kapasitesi: 3.8L
- Makine Su Pompası: 20Bar

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V, 50 Hz, 3550W
- Water Tank Capacity: 3.8L
- Machine Water Pump: 20Bar

NEW

Buz kırabilme özelliği
Ice crusher blender



JP.BB.01



JP.BB.02



JP.BB.03

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
JP.BB.01	Bar Blenderi Bar Blender	200x225x511	5	0.02	1.5	2
JP.BB.02	Sessiz Bar Blenderi Silent Bar Blender	225x280x470/650	8	0.04	1.8	2
JP.BB.03	Bar Blenderi Bar Blender	200x225x511	4	0.02	1.5	2

TEKNİK ÖZELLİKLER

JP.BB.01
- 220V 50-60 Hz çalışma gücü.
- Çelik dişli.
- Titanyum bıçak.
- Buz kırabilme özelliği.

JP.BB.02
-Akıllı kontrol paneli ile kolay kullanım
-Dondurma,smoothıe,meyve suyu, buz kırma ve püre hazırlamak için ideal
-Sessiz çalışma özelliği
-Su geçirmez çift katmanlı led ekran paneli
-Motor: 9840 saf bakır sabit hızlı motor
-Devir hızı : 28.000-30.000 rpm
-1,8kw 220v 50hz
-2lt kapasite

JP.BB.03
- 220V-240V, 50-60Hz Güç: 1600W, 9540 bakır motor
- Hazne Kapasitesi: 2L, kırılmaz PC malzeme
- Bıçak: 304 Paslanmaz Çelik Bıçak (6 yapraklı), su geçirmez bıçak;
- Gövde: Dayanıklı Tritan malzeme
- Kontrol Paneli: 1-5 dakikalık zamanlayıcılı mekanik kontrol paneli, hız ayarı
- Motor: 9540 bakır motor (PTC Termostat Aşırı Isınma koruması)
- Devir: 28000-30000 RPM
- Motor üzerinde sıcaklık koruması, blenderi aşırı ısınmaya karşı korur.
- Taban üzerinde güvenlik kilidi, hazne çıkarıldığında çalışmayı durdurur

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

JP.BB.01
- 220V 50-60 Hz operating voltage.
- Steel gearwheel.
- Titanium blade.
- Ice crusher blender.

JP.BB.02
- Easy to use with a smart control panel
- Ideal for making ice cream, smoothies, fruit juice, crushed ice, and puree
- Quiet operation
- Waterproof, double-layered led display panel
- Motor: 9840 pure copper constant-speed motor
- Rotation speed: 28,000–30,000 rpm
- 1.8 Kw, 220 v, 50 hz
- 2 L capacity

JP.BB.03
220V–240V, 50–60Hz; Power: 1600W, 9540 copper motor
- Container Capacity: 2L, shatterproof PC material
- Blades: 304 stainless steel blades (6-bladed), waterproof blades;
- Body: Durable Tritan material
- Control Panel: Mechanical control panel with 1–5-minute timer, speed adjustment
- Motor: 9540 copper motor (PTC thermostat overheating protection)
- Speed: 28,000–30,000 RPM
- Temperature protection on the motor protects the blender from overheating.
- Safety lock on the base; stops operation when the jug is removed

İthal Ürünler
Import Products

Katı Meyve Presleri
Juice Extractor Citrus Press

NEW



JP.KM.02

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt/saat) (lt/hour)
JP.KM.02	Katı Meyve Presi Juice Extractor Citrus Press	196x327x433	5	0.02	1	60

TEKNİK ÖZELLİKLER

JP.KM.02

- AC 220-240V 50/60Hz 1000W;
- 85 mm büyük boy besleme borusu, paslanmaz çelik boru ve kapak;
- Paslanmaz çelik ana gövde ve filtre sepeti;
- Ekstra büyük 3,0 L posa kabı;
- 1,0 L meyve suyu sürahisi;
- 2 hız ayarlı döner anahtar.
- Dökme alüminyum kilitleme kolu;
- Kolay çıkarılabilen açılır kapanır filtre sepeti;
- Aşırı ısınma korumalı saf bakır motor.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

JP.KM.02

- AC 220-240V 50/60Hz 1000W;
- 85 mm large-diameter feed tube, stainless steel tube and lid;
- Stainless steel main body and filter basket;
- Extra-large 3.0 L pulp container;
- 1.0 L juice jug;
- 2-speed rotary switch.
- Die-cast aluminium locking lever;
- Easy-to-remove, hinged filter basket;
- Pure copper motor with overheat protection.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
JP.PR.01	Portakal Sıkma Makinesi Orange Juicer	190x300x340	4,25	0.02	0.18

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V - 1800 d/dk devir gücü.
- Sessiz,yüksek performanslı,enerji tasarruflu çalışma imkanı.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V - 1800 rpm motor power.
- Energy saving usage with silent operation.
- Stainless steel body.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
JP.PR.02	Portakal Sıkma Makinesi Paslanmaz Çelik Orange Juicer Stainless Steel	280x200x470	9	0.03	0.23	340

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V - 980 d/dk devir gücü.
- Sessiz,yüksek performanslı,enerji tasarruflu çalışma imkanı.
- Paslanmaz çelik gövde ve sıkacak haznesi.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V - 980 rpm motor power.
- Energy saving usage with silent operation.
- Stainless steel body on top reservoir.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(lt)
JP.PR.03	Portakal Sıkma Makinesi Manuel Citrus Juicer	280x200x470	9	0.03	110

İthal Ürünler
Import Products

Sebze Doğrama Makineleri
Vegetable Cutter

NEW



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(kg)
JP.VC65	Sebze Doğrama Makinesi Vegetable Cutter	580x245x530	25	0,07	0,55	240

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik bıçaklar.
- Kolay değiştirilebilir bıçaklar.
- Güvenlik sensörü.
- Alüminyum üst gövde.
- Paslanmaz çelik gövde.

0,55 KW 220 V 50 HZ motor gücü.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel blades.
- Blades can be easily removed for cleaning.
- Safety sensor.
- Aluminium top body
- Stainless steel body.

Motor power: 0,55 KW 220 V 50 HZ

Standart Bıçaklar / Standard Blades



Slicer Blade
3 Blades / 2 mm



Slicer Blade
2 Blades / 4 mm



Grater
Holes: 3 mm



Grater
Holes: 4.5 mm



Grater
Holes: 7 mm

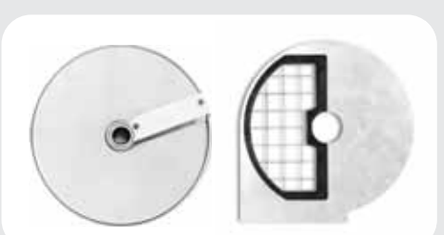
Ekstra Bıçaklar / Extra Blades



JP.VC-B1+F1
10mm Dilimleyici + Parmak Patates Disk
10mm Slider + French Fries Disc
275 €



JP.VC-B1+C1
10mm Dilimleyici + 10x10x10 Kübik Disk
10mm Slider + 10x10x10 Cubic Disc
275 €



JP.VC-B2+C2
14mm Dilimleyici + 20x20x14 Kübik Disk
14mm Slider + 20x20x14 Cubic Disc
275 €

NEW





HUMUS

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(lt)
JP.SD.9	Sebze Parçalama Makinesi Cutter Mixer	316x523x444	22	0,07	9
JP.SD.12	Sebze Parçalama Makinesi Cutter Mixer	316x523x489	24	0,08	12

TEKNİK ÖZELLİKLER

JP.SD.9
- Paslanmaz çelik gövde ve hazne
- Şeffaf plastik kapak
- Basit kullanım ve kompakt, yerden tasarruf sağlayan boyut
- 9 L kazan kapasitesi
- Devir sayısı: 986 - 2.470
- 230 V 0.95 kw motor gücü

JP.SD.12
- Paslanmaz çelik gövde ve hazne
- Şeffaf plastik kapak
- Basit kullanım ve kompakt, yerden tasarruf sağlayan boyut
- 12 L kazan kapasitesi
- Devir sayısı: 1.100 - 2.800
- 230 V 1.2 kw motor gücü

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

JP.SD.9
- Stainless steel body and bowl
- Transparent plastic lid
- Simple operation and compact, space-saving size
- 9 L bowl capacity
- Speed: 986 - 2,470
- Motor power: 230 V 0.95 kw

JP.SD.12
- Stainless steel body and bowl
- Transparent plastic lid
- Simple operation and compact, space-saving size
- 12 L bowl capacity
- Speed: 1.100 - 2.800
- Motor power: 230 V 1.2 kw

İthal Ürünler
Import Products

Hız Kontrollü Mikserler
Speed Controlled Mixers



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
JP.MK.107	Hız Kontrollü Mikser Speed Controlled Mixer	415x250x410	17	0.04	0.32	7

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V 50 Hz Enerji.
- Çıkarılabilir paslanmaz çelik kazan.
- Hijyenik ve emniyetli kullanım.
- 1 adet çırpma teli.
- 1 adet hamur baltası.
- 1 adet çırpma paleti.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V 50 Hz Energy.
- Removable stainless steel tank.
- Safety switch and hygienic usage.
- 1 Of Whisk.
- 1 Of Dough hook.
- 1 Of Mixing Paddle.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
JP.MK.010	3 Hızlı Mikser 3 Speed Mixer	463x397x598	40	0,11	0.75	10
JP.MK.020	3 Hızlı Mikser 3 Speed Mixer	542x445x740	55	0,18	1	20
JP.MK.030	3 Hızlı Mikser 3 Speed Mixer	553x450x740	60	0,18	1.5	30

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V 50 Hz Enerji.
- Çıkarılabilir paslanmaz çelik kazan.
- Hijyenik ve emniyetli kullanım.
- 1 adet çırpma teli.
- 1 adet hamur baltası.
- 1 adet çırpma paleti.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V 50 Hz Energy.
- Removable stainless steel tank.
- Safety switch and hygienic usage.
- 1 Of Whisk.
- 1 Of Dough hook.
- 1 Of Mixing Paddle.





İthal Ürünler
Import Products

Çorbalık - Elektrikli Döner Kesme Bıçakları
Soup Ketlles - Electrical Doner Blades

CE





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
JP.CRP.01-P	Çorbalık - Paslanmaz Gövdeli Soup Ketlle Stainless Steel Body	360x355x200	17	0.03	0.4	10
JP.CRP.01	Çorbalık Statik Boyalı Soup Ketlle Static Painted	360x400x200	18	0.03	0.4	8

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V 50 Hz çalışma gücü.
- Çıkarılabilir paslanmaz çelik iç hazne.
- Hijyenik ve emniyetli kullanım.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V 50 Hz operating voltage.
- Removable stainless steel reservoir.
- Hygienic and sefaly usage.









Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
JP.100E	Elektrikli Döner Kesme Bıçağı Electrical Doner Blade	190x155x120	1.2	0.003	0.08
JP.D.01	Düz Bıçak Smooth Blade	Ø12			
JP.T.01	Tırtırlı Bıçak Knurled Blade	Ø12			

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0,08 kw - 220V, 50 Hz motor gücü.
- Bıçak çapı: 120 mm
- Kesme kalınlığı: 0 ~ 8 mm
- Bıçak bileme aparatı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Motor power: 0,08 kw - 220V, 50 Hz
- Blade diameter: 120 mm
- Cutting thickness: 0 ~ 8 mm
- Blade sharpening tool

1 adet düz, 1 adet tırtırlı bıçak ürüne dahildir.

The product includes 1 straight blade and 1 serrated blade.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
JP.MD.01	Mikrodalga Fırın (Endüstriyel Tip) Microwave Oven (Industrial Type)	511x421x285	25	0.06	1

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V 50 Hz enerji
- 25 lt kapasite.
- Dokunmatik-Led ışıklı kontrol ekranı.
- Paslanmaz çelik iç ve dış çerçeve.
- Farklı çalışma seviyeleri.
- 10-8 dk ayarlı zamanlayıcı

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V 50 Hz operating voltage.
- Capacity: 25 lt
- Touch screen LCD control panel.
- Stainless steel interior and out frame.
- Different levels of operating.
- Timer: 10-8 minute.

NEW





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
JP.MD.02	Mikrodalga Fırın Microwave Oven	330x539x395	14	0.06	0.9

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 30 L
- 230V, 50Hz, 900W
- Güç Seviyeleri: 10
- 6 menü
- Hızlı başlangıç
- Güvenlik kilidi
- 315mm döner cam

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 30 L
- 230V, 50Hz, 900W
- Power Levels: 10
- 6 menu
- Quick start
- Safety lock
- 315mm rotary glass

İthal Ürünler
Import Products

Mikrodalga Fırınlar
Microwave Oven

NEW



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
JP.MD.03	Mikrodalga Fırın Microwave Oven	511x421x285	25	0.06	1

TEKNİK ÖZELLİKLER

Kontrol Paneli: Dokunmatik, LED ışıklı ekran
Malzeme: Paslanmaz çelik iç ve dış gövde
Çalışma Seviyeleri: Ayarlanabilir, farklı kullanım ihtiyaçlarına uygun
Zamanlayıcı: 10 ila 8 dakika arasında ayarlanabilir süre seçeneği
Kapasite: 25 LT
Güç: 220V 50Hz - 1Kw

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

Control Panel: Touchscreen, LED-backlit display
Material: Stainless steel interior and exterior body
Operating Levels: Adjustable, suitable for different usage needs
Timer: Adjustable time option between 10 and 8 minutes
Capacity: 25 L
Power: 220V 50Hz - 1Kw



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
JP.HPF.01	Hızlı Pişirme Fırını - Dokunmatik Speed Oven - Touch Screen	460x603x681	88	0.18	3.3	17

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Pişirme süresini %80'e kadar azaltır.
- Ön pişirme için ideal.
- 5'' dokunmatik ekran.
- Ayarlanabilir fan (10-100%)
- USB girişi.
- 1024 adet tarif saklama hafızası.
- Kolay temizlenebilir.
- Elektrik Bağlantısı: 230 Volt / 1L / 50 Hz

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Reduces cooking times by up to 80%
- Ideal for front cooking.
- 5" Touch Screen.
- Variably adjustable fan (10-100%)
- USB Port.
- 1024 Recipes storable.
- Easy to clean.
- Electric connection: 230 Volt / 1 L / 50 Hz



İthal Ürünler
Import Products

İndüksiyon Ocaklar
Induction Cookers



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
JP.IDW.02	İndüksiyon Wok Ocağı Induction Wok Cooker	340x440x120	8	0.02	3.5



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
JP.ID.01	İndüksiyon Ocağı Induction Cooker	340x440x120	8	0.02	3.5



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
JP.ID01-A	Ankastre İndiksiyon Ocağı Dropin Induction Cooker	430x326x110	6	0.02	3.5

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V / 50 Hz enerji
- Seramik tabla.
- Zaman ayarlı kontrol panosu.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V / 50 Hz energy.
- Ceramic pleyt.
- Control panel with timer.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
JP.SK.01	Sosis Haşlama Makinesi 4 Şişli Hot Dog Maker with 4 Skewers	300x480x445	7,5	0,06	0,75

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Sosisleri ısıtmak ve sıcak tutmak için cam silindir
- Çıkarılabilir kapak
- Ayarlanabilir sıcaklık
- Güvenli denge için lastik ayaklar
- Güç kontrol ışığı
- Kolay kullanım
- Kolay temizlenebilir
- Yüksek kalite paslanmaz çelik
- Hijyen ve güvenlik kurallarına göre üretilmiştir

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Glass cylinder for warming and keeping sausages warm
- Removable lid
- Adjustable temperature
- Rubber feet for secure the stability
- Indicator lights
- Easy to use
- Easy to clean
- Made of high quality stainless steel
- Manufactured in accordance with relevant hygiene and safety standards

JP.SK.01
- Elektrik Girişi: 1P 230VAC
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x1,5

JP.SK.01
- Electric Input: 1P 230VAC
- Cable Cross Section (mm^2): 3x1,5



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)
JP.SK.02	Sosis Kızartma Makinesi 7 Silindir Hot Dog Grill with 7 Rolls	365x585x185	8,5	0,04	1,4

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Hot Dog ızgarası, 7 tekerlekli
- Profesyonel kullanım için ideal
- Eşit ısı dağılımı
- Ayrı ayarlanabilir iki termostat
- Ayrı ayrı ayarlanabillir ısıtma bölgeleri
- 2 ısıtma bölmesi
- 2 çalışma kontrol ışıkları
- Kolay temizlenebilir
- Hijyen ve güvenlik kurallarına göre üretilmiştir
- Yüksek kalite paslanmaz çelik

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Hot dog grill, with 7 rollers
- Tabletop unit
- Excellently suited for use in professional kitchens
- Equal heat distribution
- Two separately adjustable thermostats
- Heating zones can be adjusted separately
- 2 Heating zones
- 2 Operating control lights
- Easy to clean
- Made of stainless steel

JP.SK.02
- Elektrik Girişi: 1P 230VAC
- Kablo Kesiti (mm^2): 3x1,5

JP.SK.02
- Electric Input: 1P 230VAC
- Cable Cross Section (mm^2): 3x1,5

İthal Ürünler
Import Products

Basınçlı Fritöz (Elektrikli)
Pressure Fryer (Electric)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
JP.PFRY.01	Basınçlı Fritöz (Elektrikli) Pressure Fryer (Electric)	460x960x1230	135	0.5	13.5	24

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Dijital kontrol paneli.
- Özel filtreli otomatik yağ temizleme.
- Yağ Pompalı.
- Çalışma basıncı (kazan): 0.85 bar.
- Yağ ve enerji tasarrufu sağlar.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Digital control panel.
- Automatic oil cleaning system with special filter.
- With oil pump.
- Operating pressure (kettle): 0.85 bar
- High pressure frying saves oil and energy.
- Stainless steel body.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(lt)
JP.GFR50E	Taşınabilir Kızartma Yağı Filtresi - 50 Lt/dk Portable Cooking Oil Filter - 50 Lt/min	160x260x440	8.6	0.02	0.1	50

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kullanılmış ve kirlenmiş yağın arıtılması için cihaz
- Kızartma yağınızı bir daha asla çok erken değiştirmeyerek tasarruf edin.
- Otomatik filtreleme
- Maksimum filtreleme gücü: 50 l/min maks. 180 °C derecedeki yağı kolayca filtrelemek
- Kolay kullanım
- Yüksek kalite paslanmaz çelik

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Device for the treatment of used and contaminated oil
- Save money by never changing your cooking oil too early again.
- Automatic filtration
- Maximum filtration power: 50 l/min max. 180 °C to easily filter oil
- Easy to use
- High quality stainless steel



İthal Ürünler
Import Products

El Blenderleri
Immersion Blender



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(Watt)	(lt)
JP.BLE.010	El Blenderi 20 cm (Çırpıcı ve Kesici) Immersion Blender 20 (Wisk Tool and Cutter)	190x90x245	1.5		250	10
JP.BLE.01	El Blenderi 30 cm (Çırpıcı ve Kesici) Immersion Blender 30 (Wisk Tool and Cutter)	91x91x656/746	3.4	0.02	350	30
JP.BLE.02	El Blenderi 50 cm (Çırpıcı ve Kesici) Immersion Blender 50 cm (Wisk Tool and Cutter)	91x91x856/746	4.5	0.04	500	180

TEKNİK ÖZELLİKLER

JP.BLE.001
- Mikser Uzunluğu: 185 mm
- Kesici Uzunluğu: 236 mm
- Motor Gücü: 250 Watt
- Motor Devri: 4000-18000 rpm
- Lcd ekranlı hız anahtarı
- 8 Kademeli
- Maksimum kapasite 10 lt

JP.BLE.01
- Mikser Uzunluğu: 250 mm
- Kesici Uzunluğu: 300 mm
- Motor Gücü: 350 Watt
- Motor Devri: 4000-20000 rpm
- Maksimum kapasite 30 lt

JP.BLE.02
- Mikser Uzunluğu: 250 mm
- Kesici Uzunluğu: 500 mm
- Motor Gücü: 500 Watt
- Motor Devri: 4000-16000 rpm
- Maksimum kapasite 180 lt

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

JP.BLE.001
- Mixer Length: 185 mm
- Whisk Length: 236 mm
- Motor Power: 250 Watt
- Motor Speed: 4000-18000 rpm
- Speed switch with LCD display
- 8 steps
- Maximum capacity 10 lt

JP.BLE.01
- Mixer Length: 250 mm
- Whisk Length: 300 mm
- Motor Power: 350 Watt
- Motor Speed: 4000-20000 rpm
- Maximum capacity 30 lt

JP.BLE.02
- Mixer Length: 250 mm
- Whisk Length: 500 mm
- Motor Power: 500 Watt
- Motor Speed: 4000-16000 rpm
- Maximum capacity 180 lt





Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Güç** Power	**Bıçak Çapı** Diameter
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kw)	(mm)
JP.GD.220	Gıda Dilimleme Makinesi Food Slicer Machine	410x400x350	12	0.06	0.21	220
JP.GD.250	Gıda Dilimleme Makinesi Food Slicer Machine	535x475x490	16	0.12	0.24	250
JP.GD.300	Gıda Dilimleme Makinesi Food Slicer Machine	575x412x460	16	0.11	0.27	300

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V - 50 Hz Elektrik bağlantısı.
- Hijyenik ve paslanmaz gövde.
- Anodiz alüminyumdan imal.
- Bıçak bileme aparatı.
-Ayarlanabilir kesme kalınlığı.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- 220V - 50 Hz Electrical connection.
- Hygienic and stainless steel body.
- Manufactured by anodised aluminium.
- Blade sharpener tool.
- Adjustable slice thickness.



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)
JP.HM.01	Hamburger Presi Hamburger Press	275x220x295	8	0.22

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 130 mm et kesme çapı.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Meat diameter: 130 mm
- Stainless steel body.

İthal Ürünler
Import Products

Yumurta Isıtıcı
Egg Warmer



Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	Yumurta Egg
JP.EKSG36	Yumurta Isıtıcı Egg Warmer	460x460x630	7.5	0.06	37

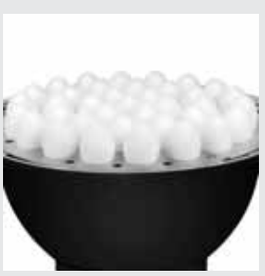
TEKNİK ÖZELLİKLER

- Sıcaklık: maksimum 70 °C
- Manuel sıcaklık kontrolü
- Kolay kullanım
- Toz boya kaplı AISI 304 gövde, iç kısım ve direnç
- Koruma plakası Pleksiglas kapak
- Gövde malzemesi kalınlığı 0,80 mm

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

- Temperature: maximum 70 °C
- Manual temperature control
- Easy to use
- Powder coated AISI 304 body, interior and resistance - Protection plate Plexiglass cover
- Body material thickness 0.80 mm











Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
JP.CHF.01	Dikdörtgen Reşo 1/1 Gn Cam Kapak İndüksiyon Taban Rectangle Chafing Dish 1/1 Gn Glass Lid Induction Bottom	580x480x165
JP.CHF.01A	Dikdörtgen Reşo Alt Standı 1/1 Gn Rectangle Chafing Dish Bottom Stand 1/1 Gn	670x380x240









Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
JP.CHF.02	Kare Reşo 2/3 Gn Cam Kapak İndüksiyon Taban Square Chafing Dish 2/3 Gn Glass Lid Induction Bottom	410x480x165
JP.CHF.02A	Kare Reşo Alt Standı 2/3 Gn Square Chafing Dish Bottom Stand 2/3 Gn	490x380x240
JP.ID01-A	Ankastre İndiksiyon Ocağı Dropin Induction Cooker	430x326x110





Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
JP.CHF.03	Yuvarlak Çorbalık 12 Lt Cam Kapak İndüksiyon Taban Round Soup Bowl 12 Lt Glass Lid Induction Bottom	410x490x265
JP.CHF.03A	Yuvarlak Çorbalık Alt Standı Round Soup Bowl Bottom Stand	390x390x240



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
JP.RZS.01	Yuvarlak İndüksiyon Ocak 800W Round Induction Cooker Power 800W	275x220x295

JP.CHF.01, JP.CHF.02, JP.CHF.03 modeller için kullanılır.
Used for JP.CHF.01, JP.CHF.02, JP.CHF.03 models.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
JP.DSP.01	Süt Dispenseri 6 lt. Milk Dispenser 6 lt.	242x275x435



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
JP.DSP.02	Kahve Dispenseri 19 lt. Coffee Dispenser 19 lt.	364x364x580



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
JP.DSP.03	İçecek Dispenseri 12 lt. Juice Dispenser 12 lt.	364x364x460



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension
		a x b x c (mm)
JP.DSP.04	İçecek Dispenseri 8 lt. Juice Dispenser 8 lt.	270x360x530
JP.DPS.04A	Çiftli İçecek Dispenseri 2x8 lt. Juice Dispenser 2x8 lt.	580x360x590



JP.DSP.04 JP.DPS.04A



JP

İthal Ürünler
Import Products

Narenciye Sıkacağı
Citrus Juicer



33.01.10



33.01.11

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(lt/saat)
33.01.10	Narenciye Sıkacağı Citrus Juicer	200x300x380	9.2		30
33.01.11	Narenciye Sıkacağı Citrus Juicer	300x230x350	5		30

TEKNİK ÖZELLİKLER

33.01.10
220.240 V - 50./.60 Hz - 230 W
1 500 rpm (50 Hz) / 1 800 rpm (60 Hz)

-Mafsallı kol
-Paslanmaz çelik hazne
-Paslanmaz çelik sıvı yönlendirici (meyve suyu sıçramasına karşı koruma sağlar)
-Çıkarılabilir delikli paslanmaz çelik süzgeç (maksimum meyve suyu çıkışı)
-Paslanmaz çelik kase
-Yüksek musluk: 135 mm
-Çıkarılabilir damlama tepsisi
-Özel kavrama sistemi (anında çalıştırma ve durdurma)
-Ağır hizmet tipi ve sessiz asenkron motor
-Krom kaplı veya boyalı motor tabanı

33.01.11
220.240 V - 50./.60 Hz - 130 W
1 500 rpm (50 Hz) / 1 800 rpm (60 Hz)

-Çıkarılabilir hazne
-Her tür bardak için geniş ağızlık. Yükseklik: 125 mm
-Alüminyum taban
-Yüksek performanslı ve sessiz asenkron motor
-Eğimli gövde. Daha iyi performans
-Çıkarılabilir damlama tepsisi

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

33.01.10
220.240 V - 50./.60 Hz - 230 W
1 500 rpm (50 Hz) / 1 800 rpm (60 Hz)

-Articulated lever
-Stainless steel cup
-Stainless steel deflector (Protects from any juice splash)
-Removable perforated stainless steel strainer (maximum extraction)
-Stainless steel bowl
-High spout: 135 mm
-Removable drip tray
-Special clutch system (instant start and stop)
-Heavy duty and quiet asynchronous motor
-Chromed or painted motor base

33.01.11
220.240 V - 50./.60 Hz - 130 W
1 500 rpm (50 Hz) / 1 800 rpm (60 Hz)

-Removable bowl
-Wide spout for all types of glasses. Height: 125mm
-Aluminium base
-Heavy duty and quiet asynchronous motor
-Inclined body Better output
-Removable drip tray



33.01.50



33.01.68

Kod Code	**Ürün Adı** Description	**Ebatlar** Dimension	**Ağırlık** Weight	**Net** Net	**Kapasite** Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(lt/saat)
33.01.50	Katı Meyve Presi Juice Extractor	290x530x515	15		140
33.01.68	Katı Meyve Presi Juice Extractor	320x480x580	26		140

TEKNİK ÖZELLİKLER

33.01.50
220-240 V - 50 / 60 Hz - 800W
3 000 rpm (50Hz) / 3 600 rpm (60Hz)
-İtici: az efor gerektirir, sabit akış
-Ekstra geniş besleme oluğu Ø 79,5 mm
-Mükemmel filtreleme: patentli otomatik temizlemeli sepet, verimli posa atımı ve daha yüksek meyve suyu verimi sağlar
-Yönlendirici: Optimum sıkma performansı için meyve suyu akışını iyileştirir
-Kilitleme sistemi: Patentli Ezy-lock™ teknolojisi
-Özel Ezy-clean™ sistemi: çıkarılabilir hazne, sepet, kapak (alet gerektirmez)
-Çıkış ağzı yüksekliği: 210 mm (8,3"), bardaklara, kavanozlara ve blender kaplarına meyve suyu hazırlamak için uygundur
-Posası toplama kabı: Ezyfit™ sistemli 10 l (2,6 galon) kapasiteli kap
-Güçlü ve sessiz asenkron motor
-Çıkarılabilir damlama tepsisi
33.01.68
220-240 V - 50 / 60 Hz - 1300W
3 000 rpm (50Hz) / 3 600 rpm (60Hz)
-Kilitleme sistemi: Patentli kilitleme-kilit açma sistemi. Tutamağı açarken elektrik kesintisi ve motor frenlemesi
-Ticari asenkron motor: Son derece sessiz ve güçlü
-Paslanmaz çelik ve alüminyum gövde
-Ezy-Clean™ sistemi: Çıkarılabilir hazne, sepet ve kapak. Gıda temas alanının %100'ü paslanmaz çelikten
-Yüksek ağızlık: 228 mm. Bardaklar, sürahiler ve blender kavanozlarını alabilir
-Paslanmaz çelik süzgeç sepeti. Çok ince gözenekleri (0,5 mm / 0,02 inç delikler) sayesinde mükemmel süzme.
-Paslanmaz çelik kapak
-Ekstra geniş besleme oluğu Ø 79,5 mm (3 inç)
-İtici: Az efor gerektirir, sabit akış

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

33.01.50
220-240 V - 50 / 60 Hz - 800W
3 000 rpm (50Hz) / 3 600 rpm (60Hz)
-Pusher: low effort, constant flow
-Extra large feeding chute Ø 79.5mm
-Perfect filtration:patented auto-clean basket ensures efficient pulp ejection and improved juice yield
-Deflector : Improves juice flow for optimal extraction performance
-Locking system: Patented Ezy-lock™ technology
-Exclusive Ezy-cleanTM system: removable bowl, basket, cover (no tool needed)
-Spout height: 210 mm (8,3") suitable for preparing juices in glasses, jars and blender jugs
-Pulp container: 10 l (2.6 gallons) container with Ezyfit™ system
-Powerful and quiet asynchronous motor
-Removable drip tray
33.01.68
220-240 V - 50 / 60 Hz - 1300W
3 000 rpm (50Hz) / 3 600 rpm (60Hz)
-Locking system: Lockingunlocking patented system. Electric cut-off and motor breaking when opening the handle
-Commercial asynchronous motor: Extremely silent and powerful
-Stainless steel and aluminium body
-Ezy-CleanTM system: Removable bowl, basket and cover. 100% stainless steel food zone
-High spout: 228 mm. Accepts glasses, jugs and blender jars
-Stainless steel filter basket. Perfect filtration thanks to its very inesieve (0.5mm / 0.02" holes).
-Stainless steel cover
-Extra wide feeding chute Ø 79,5mm (3")
-Pusher : Low effort, constant flow

İthal Ürünler
Import Products

Bar Blenderi
Bar Blender


33.01.33GE


33.01.37


33.01.62

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(lt)
33.01.33GE	Bar Blenderi Bar Blender	180x180x420	3		1.25
33.01.37	Bar Blenderi Bar Blender	310x210x560	9		2
33.01.62	Sessiz Bar Blenderi Silent Bar Blender	200x247x441	8		2.4

TEKNİK ÖZELLİKLER

33.01.33GE
220.240 V – 50/60 Hz – 600 W
13.000 rpm and 16.000 rpm

-Ölçülü hazne: 1,25 L (42 oz)
-Yüksek dayanıklılığa sahip paslanmaz çelik bıçaklar
-Uzun ömürlü bağlantı parçaları
-Hazne algılama: hazne çıkarıldığında motor durur
-Güçlü ve ağır hizmet tipi ticari motor (600 W)
-Alüminyum taban
-2 hız seçeneği: 13.000 ve 16.000 dev/dk

33.01.37
220-240 V - 50 / 60 HzV - 1550 W
1 500 rpm (50Hz) / 1 800 rpm (60 Hz)

-Özel patent: Hazne ve kapak için Santosafe® kilitleme sistemi. Ellerinizi kullanmadan kullanım.
-2L şeffaf hazne
-Yüksek kaliteli karıştırma ve daha iyi bir girdap sağlayan son derece dayanıklı bıçaklar. Bıçak grubu bilyalı rulmanlarla monte edilmiştir.
-Yoğun kullanım için sessiz ve dayanıklı bağlantı sistemi kiti
-Açma/Kapama döner düğmesi. Değişken hız: 0 ila 15.000 dev/dak
-Santosafe® kilit sistemini açıp kapatmak için tutamak
-Karıştırma sırasında malzeme eklemek için çıkarılabilir kapak (ø 46 mm)

33.01.62
220-240 V – 50 / 60 Hz
Max torque: 8N.m

-Sızdırmaz contalı, çıkarılabilir ses yalıtım kabı
-Ölçek: 48 oz / 1,4 L Kapasite: 81 oz / 2,4 L
-LCD ekran
-Yüksek kaliteli, hassas ve tutarlı bir karıştırma için programlar
-Cam üzerinde aydınlatmalı dokunmatik kontrol paneli
-Ekstra güçlü bıçak: patentli çift yönlü dönüş sistemi
-USB bağlantı noktası: güncelleme yapmak ve kendi programlarınızı eklemek için

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

33.01.33GE
220.240 V – 50/60 Hz – 600 W
13.000 rpm and 16.000 rpm

-Graduated container: 1,25 L (42oz)
-Stainless steel blades high resistance
-Long lasting couplings
-Bowl detection: motor stops when the bowl is removed
-Powerful and heavy duty commercial motor (600W)
-Aluminium base
-2 speeds:13.000 and 16.000 rpm

33.01.37
220-240 V - 50 / 60 HzV - 1550 W
1 500 rpm (50Hz) / 1 800 rpm (60 Hz)

-Exclusive patent: Santosafe® locking system for bowl and cover. Hands free use.
-2L transparent bowl
-Very resistant blades offering a high quality blending and a better vortex. Knife assembly is ball bearings mounted.
-Silent and durable coupling system kit for intensive use
-On / Off rotary button. Variable speed: from 0 to 15 000 rpm
-Handle to open and close Santosafe® locking system
-Removable lid (ø 46 mm) to add ingredients while blending

33.01.62
220-240 V – 50 / 60 Hz
Max torque: 8N.m

-Removable sound enclosure with seal
-Graduation: 48 oz / 1.4L Capacity: 81 oz / 2.4L
-LCD display
-Programs for a high quality, precise and constant blend
-Illuminated Touchpad control panel in glass
-Extra strong blade: patented two-way rotation system
-USB Port: to update and to add your own programs



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(lt)
33.01.54	İçecek Karıştırıcı Drink Mixer	182x186x530	6		0.675

TEKNİK ÖZELLİKLER

220.240 V 50/60 Hz 230 W
8000 to 16000 rpm (50/60Hz)
-Sağlam alüminyum taban
-Kaymaz lastik ayaklar
-Paslanmaz çelik ve şeffaf hazneler – Kapasite 0,675 L (23 oz)
-3 adet çıkarılabilir karıştırıcı
-Algılama özelliğine sahip hazne tutucu – Otomatik başlatma ve durdurma
-Yüksek performanslı ve sessiz motor
-Ayarlanabilir hız düğmesi – 8000 ila 16000 rpm

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

220.240 V 50/60 Hz 230 W
8000 to 16000 rpm (50/60Hz)
-Strong aluminium base
-Non slip rubber feet
-Stainless steel and transparent bowls Capacity 0,675L (23 oz)
-3 removable stirrers
-Bowl holder with detection Automatic start and stop
-Heavy duty and quiet motor
-Adjustable speed button 8000 to 16000 rpm



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m^3)	(kg/saat)
33.01.53	Buz Kırıcı Ice Crusher	236x353x474	10		150

TEKNİK ÖZELLİKLER

220-240 V – 50 / 60 Hz – 155 W
73 rpm (50 Hz) 89 rpm (60 Hz)
-Buz küpü haznesi kapasitesi 1,2 kg
-Yüksek performanslı ve sessiz asenkron motor
-Yüksek stabilite sağlayan kaymaz lastik ayaklar
-Yoğun kullanıma uygun, dayanıklı cihaz.
-Olağanüstü üretim kapasitesi: 150 kg/saat.

TECHNICIAL SPECIFICATIONS

220-240 V – 50 / 60 Hz – 155 W
73 rpm (50 Hz) 89 rpm (60 Hz)
-Ice cube tank capacity 1,2kg
-Heavy duty and quiet asynchronous motor
-Non-slip rubber feet for high stability
-Heavy duty appliance adapted to intensive use.
-Exceptional output : 150kg/h.

Teknik Servis Listesi
Technical Service List

S.KOD	BÖLGE	YETKİLİ SERVİS	İSİM	TELEFON	CEP
S-001	ADANA	ASAF MUTFAK	SELAMİ ÖZDER	0551 155 02 12	0551 155 02 12
S-002	ADANA	DOĞAN TEKNİK	DOĞAN DEMİRKOL	0532 460 11 65	0532 460 11 65
S-003	ADANA	GÜRSOY KLİMA	MURAT GÜRSOY	0532 764 37 79	0532 764 37 79
S-004	ADIYAMAN	DETAY END. SOĞUTMA	HAKAN UYAN	0543 468 52 35	0536 923 14 53
S-005	AFYON	ALKAN TİCARET	ÖMER ALKAN	0272 215 71 71	0535 662 8169
S-006	AĞRI	AK HCŞ END.	ALİ KAHRAMAN	0544 292 48 13	0544 292 48 13
S-007	AKSARAY	ASAF TEKNİK	YUNUS EMRE SEVİNÇ	0542 267 01 48	0542 267 01 48
S-008	AMASYA	UYUM TEKNİK	SERKAY AYDIN	0545 789 98 55	0545 789 98 55
S-009	ANKARA - ALTINDAĞ	İREM TEKNİK	HAZAR ÜŞENMEZ	0312 341 00 39	0506 838 11 27 0535 676 55 99
S-010	ANKARA - ATINDAĞ	YİĞİT TEKNİK	MERT ÜNAL	0312 377 00 33	0541 361 21 52
S-011	ANKARA - ÇANKAYA	MT PRO. MUTFAK	TOYGAR SEZER COŞKUN	0312 480 08 16	0505 269 86 74
S-012	ANKARA - İSKİTLER	AK-SER GRUP END.	AZİZ KEÇECİ	0312 384 23 62	0533 455 93 42
S-013	ANKARA - KEÇİÖREN	RAMSE TEKNİK	ÖMER IŞIKSOY	0312 395 00 59	0536 832 00 01
S-014	ANKARA - MAMAK	YAĞIZ MUTFAK	HAKAN BAYBÖRÜ	0312 341 71 62	0507 929 47 66
S-015	ANKARA - YENİMAHALLE	ARI TEKNİK	MUHAMMED FATİH ARI	0541 492 44 20	0506 155 97 24
S-016	ANKARA-MAMAK	AYDIN MAKİNE	MUSTAFA AYDIN	0312 319 05 00	0532 432 68 38 0530 315 02 60
S-017	ANTALYA - KEPEZ	EMKATEK END. MUTFAK	EMRE ÇELİK	0242 345 67 84	0553 562 56 62
S-018	ANTALYA - KEPEZ	ÖZKAN END. MUTFAK	YASİN ÖZKAN	0242 338 12 14	0533 031 90 74
S-019	ANTALYA - KEPEZ	SENKRON MUTFAK	DENİZ KAYA	0242 346 32 40	0242 346 32 40
S-020	ANTALYA - MURATPAŞA	ALTEK END.	ALİ ALTUNAY	0242 341 40 83	0533 817 98 32
S-021	ANTALYA / ALANYA	ÇÖZÜM TEKNİK	MEHMET ŞENOL	0242 519 15 15	0532 793 31 29
S-022	ANTALYA / ALANYA	AKBAŞ END. MUTFAK	HASAN AKBAŞ	0242 522 00 06	0536 619 70 49
S-023	ANTALYA / ALANYA	EFE ENDÜSTRİYEL	ALİ KEŞ	0537 277 07 82	0537 277 07 82
S-024	ANTALYA / MANAVGAT	ERYA END.	ERGUN YALÇIN	0538 955 74 19	0507 365 34 31
S-025	ANTALYA / MANAVGAT	ÖZGÜR TEKNİK	ÖZGÜR TAYLAN	0242 743 27 19	0535 528 82 59

Teknik Servis Listesi
Technical Service List

S.KOD	BÖLGE	YETKİLİ SERVİS	İSİM	TELEFON	CEP
S-026	ANTALYA / MANAVGAT	RAMSE TEKNİK	ÖMER IŞIKSOY	0312 395 00 59	0536 832 00 01
S-027	ANTALYA / MANAVGAT	SEKTÖR MUTFAK	VELİ DOLU	0242 743 30 93	0532 705 88 79
S-028	ARTVİN - RİZE	AKMANLAR TEKNİK	SULTAN İPSİZ	0464 214 06 51	0538 678 58 47
S-029	ARTVİN - RİZE	ATMACA END.	İSMAİL KAN	0507 551 31 44	0507 551 31 44
S-030	AYDIN-KUŞADASI	GÖKOĞLU SOĞUTMA	BARAN GÖKOĞLU	0256 612 94 80	0533 368 64 95
S-031	AYDIN-NAZİLLİ	GÜVEN SOĞUTMA	AHMET GERMENELİ	0256 312 16 92	0532 476 08 04
S-032	BALIKESİR	NARLI TEKNİK	MEHMET ALİ DÜŞÜNEN	0266 239 08 89	0536 524 96 29
S-033	BALIKESİR	ÖNDER TEKNİK	CİHAN ÖNDER	0266 241 20 11	0532 706 62 45
S-034	BALIKESİR-BANDIRMA	DİJİTAL TEKNİK SERVİS	ÖZKAN ÖLÇ	0266 715 16 46	0541 580 26 57
S-035	BALIKESİR-EDREMİT	ATASOYLAR END.	ŞEMSİ ATASOY	0266 385 51 56	0546 484 84 44
S-036	BALIKESİR-GÖNEN	KRİSTAL SOĞUTMA	KAMİL TÜFEKCİ	0266 762 68 16	0545 202 28 83
S-037	BARTIN	İSOTEM	İHSAN MUTLU	0378 227 18 28	0542 324 50 97
S-038	BATMAN	FURKAN TEKNİK	BEKİR AKTAŞ	0488 215 72 74	0533 358 04 86
S-039	BİNGÖL	PINAR SOĞUTMA	MUHAMMET PINAR	0426 214 11 91	0543 592 85 20
S-040	BİTLİS	CİNOĞLU SOĞUTMA	CEVDET CİNOĞLU	0434 828 02 28	0537 685 76 92
S-041	BOLU	İKLİM SOĞUTMA	ERGÜN RÜZGAR	0374 212 23 32	0532 635 05 52
S-042	BURSA	ÖZ TEKNİK	HALİL ÖZDEMİR	0224 215 00 68	0532 724 25 68
S-043	BURSA	TEKNO-TEM	TAYLAN ÖZGÜNAL	0224 256 73 53	0541 483 96 60
S-044	BURSA	İDEAL SOĞUTMA	ŞAKİR ERDEN	0224 272 17 82	0538 570 77 93
S-045	ÇANAKKALE	SEMAK END.	HALİL SEVİNÇ	0542 838 88 98	0542 838 88 98
S-046	ÇANKIRI	AKBIYIK TEKNİK	BURAK AKBIYIK	0376 213 42 56	0542 313 50 87
S-047	ÇORUM	HAS TEKNİK	HASAN SARSIN	0364 234 57 86	0536 409 09 77
S-048	DENİZLİ	CENGİZ SOĞUTMA	CENGİZ CEYLAN	0258 211 70 37	0542 251 79 19
S-049	DENİZLİ	TUĞBA TİCARET	ASLAN BEY	0258 263 47 60	0549 549 11 56
S-050	DİYARBAKIR	UFKU END. MUT.	AŞUR KOLAY	0537 048 99 00	0505 390 74 21

Teknik Servis Listesi
Technical Service List

S.KOD	BÖLGE	YETKİLİ SERVİS	İSİM	TELEFON	CEP
S-051	DÜZCE	ATAOĞLU SOĞUTMA	KENAN ATA	0374 213 14 24	0541 495 45 24
S-052	EDİRNE-KEŞAN	BMT END. MUTFAK	ZAFER BURSALI	0532 689 91 22	0532 689 91 22
S-053	ELAZIĞ	AKADEMİ SOĞUTMA	ERKAN KUZU	0424 236 42 40	0536 616 24 97
S-054	ELAZIĞ-KOVANCILAR	ALBAYRAK TEKNİK	GİYASETTİN ALBAYRAK	0532 237 98 33	0532 237 98 33
S-055	ERZİNCAN	ARİSTON	METE DEMİREL	0446 214 16 33	0532 748 55 61
S-056	ERZURUM	REF TURİZM END.	FATİH TURGUTOĞLU	0442 235 17 77	0532 425 25 63
S-057	ESKİŞEHİR	ELİT TEKNİK	TANER YARDIM	0222 231 10 04	0535 429 37 98
S-058	ESKİŞEHİR	NİSA TEKNİK	UĞUR KÖREL	0222 220 76 90	0554 526 11 26
S-059	GAZİANTEP	ALP SOĞUTMA	ASEF ALPDOĞAN	0342 232 91 94	0535 566 10 99
S-060	GAZİANTEP	TAŞKAR SOĞUTMA	İSMAİL TAŞ	0342 322 41 42	0532 542 78 43
S-061	GAZİANTEP	TEKNİK KİMYA	ALİ AKTOP	0342 323 24 35	0533 934 68 10
S-062	GAZİANTEP	YILDIZ SOĞUTMA	MUSTAFA SAKALLI	0342 325 37 00	0535 443 21 98
S-063	GİRESUN	KADER SOĞUTMA	KADER TEKE	0454 216 19 23	0536 841 14 79
S-064	HAKKARİ-YÜKSEKOVA	ÖZLEM SOĞUTMA	NİHAT GEÇİRGEN	0438 351 20 29	0544 351 20 29
S-065	HATAY	ÜMRAN SOĞUTMA / BAYİ SERVİS	SEMİR DEMİRCİ	0326 213 16 96	0533 088 16 77
S-066	HATAY	ÇAĞ TEKNİK	HÜSEYİN BAYRAKTAR	0326 223 14 15	0532 635 77 91
S-067	HATAY-İSKENDERUN	ARDON SOĞUTMA / BAYİ SERVİS	HİDAYET KURTUL	0326 617 59 38	0532 570 63 99
S-068	HATAY-İSKENDERUN	İKİLİ TEKNİK	AHMET BOZKURT	0236 615 58 15	0532 516 42 57
S-069	IĞDIR	ÖZAY END.	ÖZKAN ERGÜÇ	-	0532 499 36 76
S-070	ISPARTA-BURDUR	MUTLU SOĞUTMA	MUTLU BÜLBÜL	0246 218 19 97	0533 556 92 93
S-071	İSTANBUL-AND-KARTAL	ANADOLU ENDÜSTRİYEL	MUHAMMED ÇATAK	0216 377 22 33	0533 300 94 58
S-072	İSTANBUL-AND-MALTEPE	İSTEK END.	FATİH KIRMIZIGÜL	0216 441 29 (50-51)	0553 703 02 57
S-073	İSTANBUL-AND-MALTEPE	ÖZDEMİR TEKNİK (SOĞUTMA -BUZ MAKİNELERİ)	TUNA ÖZDEMİR	0216 399 17 (23-24)	0537 278 79 74
S-074	İSTANBUL-AND-PENDİK	ARGE END.	ALPARSLAN ÜNLÜ	0532 780 48 14	0532 780 48 14
S-075	İSTANBUL-AND-SANCAKTEPE	RDN TEKNİK	BERKAN ERDEN	0534 657 40 34	0534 657 40 34

S.KOD	BÖLGE	YETKİLİ SERVİS	İSİM	TELEFON	CEP
S-076	İSTANBUL-AND-SULTANBEYLİ	AB TEKNİK	AYDIN TAŞ	0216 398 97 60	0532 656 72 33
S-077	İSTANBUL-AVP.K.ÇEKMECE	ALFA TEKNİK	TURGAY YAVUZ	0212 678 70 01	0532 523 93 61
S-078	İSTANBUL-AVP-ARNAVUTKÖY	GLOBAL TEKNİK	GÖKHAN YÜKSEL	0212 594 48 80	0534 015 21 65
S-079	İSTANBUL-AVP-BEYOĞLU	ÖRNEK TEKNİK	ÜMİT TOSUN	0535 321 93 89	0535 321 93 89
S-080	İSTANBUL-AVP-BEYOĞLU	UMUTSER TEKNİK	BAYRAM YÜKSEL	0212 253 67 66	0545 512 10 26 0533 305 54 38
S-081	İSTANBUL-AVP-EYÜP	DÜNYA ELEKTRONİK	AHMET SELVİ	0212 533 00 02	0530 390 25 00
S-082	İSTANBUL-AVP-KAĞITHANE	MEFTECH END.	MUSTAFA KARADENİZ	0212 294 00 70	0532 606 10 26
S-083	İSTANBUL-AVP-KASIMPAŞA	KARMA TEKNİK	DURAN KARATAY	0212 235 04 11	0532 264 11 72
S-084	İSTANBUL-AVP-KASIMPAŞA	SERGAZ MUTFAK (HAZIRLIK-BULAŞIK-PİŞİRME)	RIFAT ALTINAY	0212 253 70 14	0536 212 23 27
S-085	İZMİR/ÖDEMİŞ	SAVAŞ SOĞUTMA	ALİ SAVAŞ	0232 545 90 40	0553 530 97 62
S-086	İZMİR-BAYRAKLI	ARDIÇ TEKNİK	HAYDAR SAKINÇ	0507 973 71 19	0507 973 71 19
S-087	İZMİR-BUCA	ANKA TEKNİK	M.ALİ KEKLİKSOY	0533 406 19 04	0533 406 19 04
S-088	İZMİR-BUCA	ÖNCÜL SERVİS	NİYAZİ ÖNCÜL	0232 442 18 66	0533 357 42 50
S-089	İZMİR-BUCA	RES GROUP	ENDER CİNGÖZ	0554 835 92 41	0554 835 92 41
S-090	İZMİR-KARABAĞLAR	ONUR TEKNİK	ONUR SAKCI	0539 827 35 19	0539 827 35 19
S-091	İZMİR-KARABAĞLAR	SERVİS 19	ÇAĞLAR SAKCI	0541 503 42 94	0541 503 42 94
S-092	K.K.T.C.-GİRNE	SİLVER QUEEN END.	HAKAN ŞEN	0392 444 0 454	0533 870 36 34
S-093	KAHRAMANMARAŞ	KOZANOĞLU BOBİNAJ	MUSTAFA TEPEBAŞILI	0344 236 18 98	0542 207 81 67
S-094	KAHRAMANMARAŞ-ELBİSTAN	ZEDELİ SOĞUTMA	MEHMET ZEDELİ	0344 415 01 57	0542 540 03 38
S-095	KARABÜK	DEĞİŞİM ELEKTRİK	AHMET DEDELER	0366 214 91 91	0544 748 64 37
S-096	KARAMAN	ÖZ SOĞUTMA	MUSTAFA ÖZTÜRK	0338 212 06 74	0507 241 32 20
S-097	KARAMAN	ÖZ-AS SOĞUTMA	MEHMET SOYSAL	0542 743 07 18	0542 743 07 18
S-098	KARS	YAVUZ SOĞUTMA	ALİ YAVUZ	0474 223 80 39	0533 339 13 91
S-099	KASTAMONU	KMS SATIŞ EV ALETLERİ	KENAN ALTAN	0366 214 09 89	0543 285 37 30
S-100	KAYSERİ	BURÇ ALTYAPI İNŞ. END. MUT	SEDAT ÖZGER	0553 285 40 40	0553 285 40 40

Teknik Servis Listesi
Technical Service List

S.KOD	BÖLGE	YETKİLİ SERVİS	İSİM	TELEFON	CEP
S-101	KAYSERİ	KOÇLAR TİCARET	YILMAZ KOÇLAR	0352 236 18 41	0507 260 42 28
S-102	KIRIKKALE	IŞIK SOĞUTMA	MUSTAFA IŞIK	0318 225 25 00	0553 110 62 74
S-103	KIRKLARELİ	MUTLU ISITMA SOĞUTMA	MUTLU KONAT	0228 212 13 23	0542 526 58 17
S-104	KIRŞEHİR	BARLAS SOĞUTMA	ŞEVKİ BARLAS	0386 212 31 56	0532 625 28 80
S-105	KOCAELİ	SERVİS 7/24	İSMAİL BAĞIRYANIK	0537 840 34 94	0537 840 34 94
S-106	KONYA	GASTROFES END.	FEVZİ SÖĞÜTLÜ	0532 470 5019	0532 470 50 19
S-107	KONYA	KONSEM END.	FATİH KALYON	0332 322 18 88	0530 566 02 48
S-108	KONYA	TMR END. MUTFAK	ONUR ÇAKIR	0539 364 42 00	0535 871 71 89
S-109	KÜTAHYA	USTAM TİC. ISITMA SOĞUTMA	OSMAN DURSUN	0505 102 18 67	0541 354 80 07
S-110	MALATYA	EMHA MAKİNA ISITMA VE SOĞUTMA	TANER PİLİÇ	0422 221 18 18	0532 766 91 01
S-111	MANİSA	SEPETOĞLU END. TEKNİK	EFDAL SEPET	0552 696 15 95	0552 696 15 95
S-112	MARDİN	YELKEN TEKNİK END.	AHMET AZAK	0533 016 93 47	0533 016 93 47
S-113	MERSİN	BALKAN SOĞUTMA	BALKAN ÖLÇÜCÜ	0324 336 24 11	0532 156 84 26
S-114	MERSİN-ANAMUR	ANAMUR SOĞUTMA	MUSTAFA YILMAZ	0324 814 34 88	0541 874 79 40
S-115	MUĞLA DALAMAN - MERKEZ	EFE TEKNİK SERVİS	HAKAN GÜLSOY	0252 692 1444	0 542 332 12 21
S-116	MUĞLA-BODRUM	EMİR TEKNİK	YUSUF TANSEL	0541 388 70 07	0544 242 07 89
S-117	MUĞLA-BODRUM	GÜNEYSUTECH	MERT GÜNEYSU	0552 311 53 08	0530 954 21 15
S-118	MUĞLA-BODRUM	ONUR TEKNİK	OKAN SOYAKER	0543 342 3539	0543 342 3539
S-119	MUĞLA-FETHİYE	BURAK TEKNİK	MUSA KAPLAN	0252 614 00 31	0536 665 80 47
S-120	MUĞLA-FETHİYE	KİRAZLI END.	BAHRİ KİREZLİ	0532 685 79 55	0532 685 79 55
S-121	MUĞLA-FETHİYE	TEKNOSER END.	EKREM CANPOLAT	0537 338 68 34	0554 950 08 71
S-122	MUĞLA-MARMARİS	ATA BOBİNAJ	YUNUS ÜNAL	0252 412 19 48	0532 502 17 67
S-123	MUŞ	BEYAZ SERVİS	CEVDET AKSOY	0436 212 29 96	0542 831 55 96
S-124	MUŞ	GÜNAY SOĞUTMA	KADİR GÜNAY	0436 212 26 89	0537 251 33 94
S-125	NEVŞEHİR	FS SOĞUTMA ENDÜSTRİYEL	FURKAN GÜVEN	0538 527 92 29	0538 527 92 29

Teknik Servis Listesi
Technical Service List

S.KOD	BÖLGE	YETKİLİ SERVİS	İSİM	TELEFON	CEP
S-126	NİĞDE	ARI GASTRO	İSMAİL ARISOY	0388 213 32 78	0532 706 56 26
S-127	ORDU	KADER SOĞUTMA	KADER TEKE	0454 216 19 23	0536 841 14 79
S-128	ORDU	ÖZEN SOĞUTMA	MEHMET ÖZEN	0452 212 30 42	0532 336 76 23
S-129	ORDU	YAKE GRUP END.	CİHAN UZAN	0541 878 69 90	0541 878 69 90
S-130	OSMANİYE	DAĞ END.	EMRE DAĞ	0543 818 39 09	0543 818 39 09
S-131	SAKARYA-ADAPAZARI	ADAMAKSER	MUHARREM BATUHAN BERK	0264 277 44 88	0532 647 75 13
S-132	SAKARYA-ADAPAZARI	MERKEZ TEKNİK	İSMAİL ÇEVİK	0264 282 00 33	0530 242 09 30
S-133	SAMSUN-SİNOP	SAKA END.	MEHMET SAKA	0536 711 49 30	0536 711 49 30
S-134	SAMSUN-SİNOP	TEKÇÖZÜM	AHMET UYGUR	0532 214 82 85	0532 214 82 85
S-135	SİİRT	TANER SOĞUTMA	MEHMET TÜRKOĞLU	0484 224 61 41	0544 224 61 41
S-136	SİVAS	DNZ END.	A.MURAT DOĞANÇAY	0532 626 40 02	0532 626 40 02
S-137	ŞANLIURFA	EMSAKO END.	MEHMET SALİH SAÇAKLI	0552 350 63 48	0552 350 63 48
S-138	ŞIRNAK	GÜVEN TEKNİK	MEHMET KADRİ	0486 216 74 29	0542 429 39 49
S-139	ŞIRNAK	KAR SOĞUTMA	FAİK UYSAL	0486 216 77 20	0543 611 77 20
S-140	TEKİRDAĞ-ÇORLU	DOĞUŞ TEKNİK	RECAYİ ÖZCAN	0282 650 10 70	0533 576 23 34
S-141	TOKAT	GÜNEY TEKNİK	DURAN AKTAŞ	0356 214 55 95	0505 235 65 72
S-142	TRABZON	ÖZİNOKS END.	ÖZGÜR BEY	0462 323 23 40	0545 916 7550
S-143	TUNCELİ	TURAN TEKNİK	İSMAİL TURAN	0428 212 35 47	0532 495 32 67
S-144	UŞAK	KARAGÖZ TEKNİK	GÖKSEL KARAGÖZ	0276 224 46 35	0536 230 71 41
S-145	VAN	ALPAY TEKNİK	ÖMER ALPAY	0432 215 77 17	0539 313 43 89
S-146	YALOVA	DOĞAN TEKNİK	ORHAN DOĞAN	0226 461 23 41	0553 383 27 30
S-147	YOZGAT	EMİR TEKNİK	ABDÜLMETİN TANSEL	0545 668 34 83	0545 668 34 83
S-148	YOZGAT-SORGUN	ÇAĞDAŞ ELEKT.	RAMAZAN TATAROĞLU	0354 415 83 92	0535 426 47 05
S-149	ZONGULDAK	GÜNAYDIN TEKNİK	İSMAİL GÜNAYDIN	0372 222 02 23	0541 741 00 67
S-150	ZONGULDAK-EREĞLİ	AY YILDIZ TEKNİK	BİROL AYYILDIZ	0535 568 45 80	0535 568 45 80

EMPERO

İletişim
Contact

EMPERO Endüstriyel Mutfak Ekipmanları
Pazarlama İç ve Dış Tic. A.Ş.

Fabrika / Factory
Konya Organize Sanayi Bölgesi Büyük Kayacık Mah. 9.Sokak No:20
42050 Selçuklu - KONYA / TÜRKİYE

Tel : 0090 444 15 60
Faks : 0090 332 239 12 11

Gsm : 0090 533 658 94 54
: 0090 530 875 40 86
e-mail : empero@empero.com.tr

Showroom
Topçular Mah. Ferhatpaşa Cad. No:4/F Eyüp / İSTANBUL / TÜRKİYE

Tel : 0090 212 361 83 00 (pbx)
Faks : 0090 212 361 83 03
e-mail : istanbul@empero.com.tr

HER ZAMAN HER YERDE!

everytime in everywhere





www.DESIGNPORT.com.tr | +90 332 346 06 06

EMPERO

G|R|O|U|P

İş'in Mutfağı / Kitchen of Business

ERSÖZ | Erkar | JP | GastRaf. | tripal | EMPERO MED Medikal Ekipmanlar | Resto STORE

Endüstriyel Mutfak Ekipmanları Pazarlama İç ve Dış Ticaret A.Ş.
Industrial Kitchen Equipment Marketing Import & Export Trade Co.

www.empero.com.tr empero@empero.com.tr / emperogroup