



Fırınlar / Ovens



Konveksiyonlu Fırınlar / Convection Ovens

INOXSAN



SFKE006
SFKE010

Kod Code	GN 1/1 GN 1/1	Ebatlar Dimensions	Isı Kapasite Heat Capacity	Elektrik Girişi Electric Inlet	Gaz Giriş Gas Inlet	Su Girişi Water Inlet	Su Basıncı Water Pressure	Ağırlık Weight
SFKE006	6	980x888x750	10	380-400V/3N/AC/50-60Hz	-	3/4"	1,5-2 Bar	127 kg.
SFKE010	10	980x888x980	15,5	380-400V/3N/AC/50-60Hz	-	3/4"	1,5-2 Bar	147 kg.
SFKE022	20	1200x1105x1630	20	380-400V/3N/AC/50-60Hz	-	3/4"	1,5-2 Bar	240 kg.
SFKE042	40	1200x1105x1630	40	380-400V/3N/AC/50-60Hz	-	3/4"	1,5-2 Bar	340 kg.
SFKE220	20X2	1200x1105x1800	40	380-400V/3N/AC/50-60Hz	-	3/4"	1,5-2 Bar	400 kg.
SFKG022E	20	1200x1105x1610	24	380-400V/3N/AC/50-60Hz	1/2"	3/4"	1,5-2 Bar	244 kg.
SFKG042E	40	1200x1105x1650	36	380-400V/3N/AC/50-60Hz	1/2"	3/4"	1,5-2 Bar	344kg.



SFKE022



SFKE042



SFKE220



SFKG022E



SFKG042E



Fırınlar / Ovens



Fırınlar
Ovens

Konveksiyonlu Fırınlar - Buharlı / Convection Ovens - Steamy **INOXSAN**



SFBE006

Kod Code	GN 1/1 GN 1/1	Ebatlar Dimensions	Isı Kapasite Heat Capacity		Elektrik Girişi Electric Inlet	Su Girişi Water Inlet	Su Basıncı Water Pressure	Ağırlık Weight
			Fırın/Oven	Boiler/Böller				
SFBE006	6	980x888x750	10	8	380-400V/3N/AC/50-60Hz	3/4"	1,5-2 Bar	142 kg.
SFBE010	10	980x888x980	15,5	8	380-400V/3N/AC/50-60Hz	3/4"	1,5-2 Bar	162 kg.
SFBE022	20	1200x1105x1624	24,3	16	380-400V/3N/AC/50-60Hz	3/4"	1,5-2 Bar	230 kg.
SFBE042	40	1200x1105x1624	36	27	380-400V/3N/AC/50-60Hz	3/4"	1,5-2 Bar	400 kg.



SFBE010



SFBE022



SFBE042



Elektrikli Kombi Fırın / Electrical Combi Ovens



ANGELOPO



SBX61E

Kod Code	Kapasite GN Capacity GN	Ebatlar Dimensions	Paket Ebatları Package Dimensions	Net Ağırlık Dead Weight	Brüt Ağırlık Gross Wight	Elektrik Gücü Electrical Power
SBX61E	6 x GN 1/1	92 x 91 x 79 cm	101 x 97 x 104 cm	110 kg.	130 kg.	10,1 kW
SBX101E	10 x GN 1/1	92 x 91 x 104 cm	101 x 97 x 125 cm	131 kg.	155 kg.	17,3 kW
SBX82E	8 x GN 2/1	119 x 109 x 94 cm	132 x 118 x 165 cm	208 kg.	230 kg.	19,8 kW
SBX122E	12 x GN 2/1	119 x 107 x 173 cm	132 x 118 x 191 cm	278 kg.	298 kg.	27,5 kW
SFX201E2	20 x GN 1/1	93 x 90 x 180 cm	105 x 102 x 218 cm.	320 kg.	340 kg.	34,3 kW



SBX101E



SBX82E



SBX122E



SFX201E2



Fırınlar / Ovens



Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Ovens



ANGELO PO



SBX61G

Kod Code	Kapasite GN Capacity GN	Ebatlar Dimensions	Paket Ebatları Package Dimensions	Net Ağırlık Dead Weight	Brüt Ağırlık Gross Wight	Elektrik Gücü Electrical Power	Gaz Gücü Gas Power
SBX61G	6 x GN 1/1	92 x 91 x 79 cm	101 x 97 x 104 cm	110 kg.	130 kg.	0,8 kW	13,5 kW
SBX101G	10 x GN 1/1	92 x 91 x 104 cm	101 x 97 x 125 cm	140 kg.	164 kg.	0,8 kW	17,3 kW
SBX82G	8 x GN 2/1	119 x 109 x 94 cm	132 x 118 x 165 cm	223 kg.	250 kg.	0,8 kW	27,0 kW
SBX122G	12 x GN 2/1	119 x 107 x 173 cm	132 x 118 x 191 cm	288 kg.	298 kg.	0,8 kW	30,0 kW
SFX201G2	20 x GN 1/1	93 x 90 x 180 cm	105 x 102 x 218 cm.	360 kg.	370 kg.	1,4 kW	37,0 kW



SBX82G



SBX101G



SBX122G



SFX201G2



Fırınlar / Ovens



Konveksiyonlu Fırınlar / Convection Ovens



Konveksiyonlu Fırın - 6 Tepsili
Oven Convection - 6 Tray

Kod Code	Kapasite Capacity	Enerji Kaynağı Energy Supply	Güç-kW Power-kW	Ebatlar-mm. Dimensions-mm.	Ağırlık-kg. Weight-kg.
SCC-61E	6 GN 1/1	380 V - 3N	11	847x771x782	110
SCC-101E	10 GN 1/1	380 V - 3N	19	847x771x1042	136
SCC-102E	10 GN 1/1	380 V - 3N	37	1069x971x1042	182
SCC-201E	20 GN 1/1	380 V - 3N	37	879x791x1782	258
SCC-202E	20 GN 1/1	380 V - 3N	66	1084x996x1782	332
SCC-61G	6 GN 1/1	Gaz-Gas	13	847x771x782/1021	126
SCC-101G	10 GN 1/1	Gaz-Gas	22	847x771x1042/1281	155
SCC-102G	10 GN 1/1	Gaz-Gas	45	1069x971x1042/2021	198
SCC-201G	20 GN 1/1	Gaz-Gas	44	879x791x1782/2021	286
SCC-202G	20 GN 1/1	Gaz-Gas	90	1084x996x1782/2021	371



Konveksiyonlu Fırın - 10 Tepsili
Oven Convection - 10 Tray



Konveksiyonlu Fırın - 20 Tepsili
Oven Convection - 20 Tray

- TR**
- Kendi kendine pişirme kontrol modu.
 - Kombi buhar modu
 - Otomatik temizleme sistemi
 - Otomatik kendini yıkama
 - Nüve ısı probu
 - 6 ölçme noktalı
 - Otomatik toplamalı el duşu

- EN**
- Self cooking control mode
 - Combi steamer mode
 - Cleanjet automatic cleaning system
 - Cale diagnose System
 - Self clean core temperature probe
 - 6 point measurement
 - Hand shower with automatic retracting system USB interface



ChefTop Kombi Fırınlar / ChefTop Combi Ovens



	Kod Code	Kapasite Capacity	Tava Aralığı Pan Range	Voltaj Voltage	Elektrik Gücü Electrical Power	Gaz Gücü Gas Power	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight
⚡	SXBC405E-Eco	4 x 600 x 600	80 mm.	230V-1N/400V-3N	7,6 kW	-	860x882x709 mm.	63 kg.
⚡	SXBC605E-Eco	6 x 600 x 400	80 mm.	400 V-3 N	10,1 kW	-	860x882x897 mm.	89 kg.
⚡	SXBC615EG-Gas	6 x 600 x 400	80 mm.	230 V-1 N	0,7 kW	18,4 kW	860x882x1105 mm.	109 kg.
⚡	SXBC805E-Eco	10 x 600 x 400	80 mm.	400 V-3 N	15,2 kW	-	860x882x1217 mm.	121 kg.
⚡	SXBC815EG-Gas	10 x 600 x 400	80 mm.	230 V-1 N	1 kW	20,5 kW	860x882x1425 mm.	135 kg.

SXBC605E-Eco



SXBC805E-Eco



SXBC405E-Eco





Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar / Electrical Convection Ovens **FAGOR**



SKFE061



SKFE101



SKFE102



SKFE201



SKFE202

Kod Code	Kapasite Capacity	Güç - kW Power - kW	Ebatlar Dimensions
SKFE061	6 GN - 1/1	9,30	905x930x730
SKFE101	10 GN - 1/1	18,30	905x930x965
SKFE102	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1	31,50	1260x1045x1175
SKFE201	20 GN - 1/1	36,60	905x930x1610
SKFE202	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	62,40	1260x1045x1885

TR • Tepsı kiti ve tepsi arabası

EN • Trolley and structure for trays



Gazlı Kombi Plus Fırınlar / Gas Combi Plus Ovens **FAGOR**



Kod Code	Kapasite Capacity	Özellikler Speciality	Güç - kW Power - kW	Güç - kcal/h Power - kcal/h	Ebatlar Dimensions
SKKPFG101P	10 GN - 1/1	-	40	34.400	1026x1038x1057/1362
SKKPFG102P	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1	-	49	42.160	1332x1105x1235/1540
SKKPFG201P	20 GN - 1/1	CEB-2011	52	44.720	1042x1065x1670/1975
SKKPFG202P	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	CEB-2021	92	79.160	1362x1116x1947/2252

TR FOTOGRAFLAR: Izgara ve tepsiler DAHİL DEĞİLDİR.
(*): CEB: Tepsisi kiti ve tepsisi arabası
***: Baca yüksekliği dahil.

EN PHOTOGRAPHY: GN trays, grids are not included
(*): CEB: Trolley and structure for trays
***: Height with chimney



SKKPFG-101P



SKKPFG-102P



SKKPFG-201P



SKKPFG-202P



Fırınlar / Ovens



Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar / Electrical Convection Ovens **FIMAK®**

SFW10

SKKF60/2

SFRN10



Kod Code	Tepsi Kapasite Tray Capacity	Tepsi Ebadı Tray Dim.	Ebatlar Dimensions	Güç - kW Power - kW	Ağırlık Weight
SFW10	10	400 x 600 mm.	920x950x2250	23 kW	385 kg.
SKKF60/2	9	400 x 600 mm.	970x1460x2160	21 kW	545 kg.
SFRN10	10	400 x 600 mm.	1000x1350x2180	27 kW	440 kg.

Elektrikli Katlı Fırınlar / Electrical Multiple Ovens



Kod Code	Kat Sayısı Number of Times	Fırın İçi Ölçü Measure Inside The Oven	Ebatlar Dimensions	Güç - kW Power - kW	Ağırlık Weight
SEKF120-3	3	1200x800x215 mm.	1560x1240x1690	34/30 kW	635/545 kg.



Fırınlar / Ovens



Kompakt Fırın/ Kompact Ovens



Kod Code	Tava Kapasitesi Capacity	Tava Ebadı Capacity	Isı Kapasitesi Speciality	Max. Isı Max. Heat	Güç Power	Ağırlık Weight	Ebatlar Dimensions
SENCOM-1	7	600 x 400	11200 kcal/h	300 °C	14,5 kW	410 kg.	1590 x 885 x 700/1015 mm.
SENCOM-2	9	600 x 400	14200 kcal/h	300 °C	20 kW	610 kg.	1590 x 885 x 700/1315 mm.

Mini Katlı Fırınlar / Midi Multiple Ovens



Kod Code	Tava Ebatları Tava Dim.	Isı Kapasitesi Heat Capacity	Max Isı Max Heat	Güç - kW Power - kW	Ağırlık Weight
SMDE45	4x350x450 / 2x300x400 / 1x600x800	4300 kcal/h	300°C	5+2 kW	170 kg.
SMDE90	6x350x450 / 4x600x400 / 2x600x800	8600 kcal/h	300°C	10+4 kW	280 kg.
SMDE180	12x350x450 / 8x600x400 / 4x600x800	17200 kcal/h	300°C	18+4 kW	560 kg.



Patiseri Konveksiyonlu Fırın / Patisserie Convection Oven



Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Elektrik Girişi Electric Inlet	Güç Power	Ağırlık Weight
SPKF6	870x835x730	6 Tepsi/Tray	380-400V/3N/AC/50-60Hz	6,5 kW	82 kg.
SPKF10	870x835x1050	10 Tepsi/Tray	380-400V/3N/AC/50-60Hz	15 kW	110 kg.



- Tepsi Ölçüleri: 400 x 600 mm.
- Çift yönlü döner fan
- Çift camlı kapak
- Manuel nemlendirme sistemi
- Kolay kullanım, bakım, temizlik.
- Elektromekanik kumanda paneli



- Tray sizes: 400 x 600 mm.
- Double directional rotary fan
- Double glazed door
- Manuel humidification
- Durable, easy to clean and hygienic
- Electromechanical control

Pide ve Lahmacun Fırınları / Pitta Bread and Lahmacun Ovens



Kod Code	Özellikler Speciality	İç Ebatlar Internal Dimensions	Ebatlar Dimensions
SPLF L1	PİDE LAHMACUN FIRINI-LPG PITTA BREAD AND LAHMACUN OVEN-LPG	1000 x 1000	1200 x 1200
SPL D1	PİDE LAHMACUN FIRINI-DOĞALGAZLI PITTA BREAD AND LAHMACUN OVEN-NG	1000 x 1000	1200 x 1200
SPL L2	PİDE LAHMACUN FIRINI-DOĞALGAZLI PITTA BREAD AND LAHMACUN OVEN-NG	1000 x 1200	1200 x 1400
SPL D2	PİDE LAHMACUN FIRINI-DOĞALGAZLI PITTA BREAD AND LAHMACUN OVEN-NG	1000 x 1200	1200 x 1400
SPL L3	PİDE LAHMACUN FIRINI-DOĞALGAZLI PITTA BREAD AND LAHMACUN OVEN-NG	1100 x 1300	1200 x 1200
SPL D3	PİDE LAHMACUN FIRINI-DOĞALGAZLI PITTA BREAD AND LAHMACUN OVEN-NG	1100 x 1300	1200 x 1200
SPL L4	PİDE LAHMACUN FIRINI-DOĞALGAZLI PITTA BREAD AND LAHMACUN OVEN-NG	1200 x 1400	1200 x 1200
SPL D4	PİDE LAHMACUN FIRINI-DOĞALGAZLI PITTA BREAD AND LAHMACUN OVEN-NG	1200 x 1400	1200 x 1200
SPL L5	PİDE LAHMACUN FIRINI-DOĞALGAZLI PITTA BREAD AND LAHMACUN OVEN-NG	1400 x 1600	1200 x 1200
SPL D5	PİDE LAHMACUN FIRINI-DOĞALGAZLI PITTA BREAD AND LAHMACUN OVEN-NG	1400 x 1600	1200 x 1200
SFÖ 01	FIRIN ÖNÜ TEZGAHI OVEN FRONT BENCH	1400 x 1000 x 1000	1400 x 1000 x 1000
SHT 01	HAMUR TEKNESİ KNEADING TROUGH		



Pasta Pizza Fırınları / Pastry Pizza Oven



Kod Code	Ebatlar Dimensions	Isı Kapasite Heat Capacity	Elektrik Girişi Electric Inlet	Pizza Kap. Pizza Cap.	Pişirme Yüzeyi Cooking Surface	Ağırlık Weight
SFPE100	1000x1050x630	7,5	380-400V/3N/AC/50-60Hz	6 - Ø30	570x870	132 kg.
SFPE200	1000x1050x180	15,5	380-400V/3N/AC/50-60Hz	12 - Ø30	570x870x2	261 kg.
SFPE300	1000x1050x1530	22,5	380-400V/3N/AC/50-60Hz	18 - Ø30	570x870x3	390 kg.
SFPE110	1000x1050x1130	9	380-400V/3N/AC/50-60Hz	6 - Ø30	570x870	225 kg.
SFPE210	1000x1050x1580	16,5	380-400V/3N/AC/50-60Hz	12 - Ø30	570x870x2	352 kg.
SFPE310	1000x1050x2030	24	380-400V/3N/AC/50-60Hz	18 - Ø30	570x870x3	482 kg.

Pasta Börek Fırını / Patisserie Oven



Kod Code	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	Ağırlık Weight
SFRG101	905x945x1750	10 kW	5 (500x700 mm)	120 kg.



Pizza Fırınları - Tek Katlı / Pizza Ovens - Single Deck



Kod Code	Gerilim Power	Kw kW	Dış Boyutlar External Dimensions	İç Boyutlar Internal Dimensions	Kapasite Capacity	Ağırlık Weight
SPF-40/1	230 V	3,5	630x510x290	400x400x100	Ø 20 cm x 2	38 kg.
SPF-50/1	400 V	4	800x640x360	500x500x100	Ø 24 cm x 4	56 kg.
SPF-62/1	400 V	5	890x720x430	620x620x150	Ø 30 cm x 4	75 kg.
SPF-962/1	400 V	6	1190x720x430	920x620x150	Ø 30 cm x 6	102 kg.
SPF-92/1	400 V	8	1190x1030x430	920x920x150	Ø 30 cm x 9	195 kg.



- Isı aralığı 80-450 °C
- Fırın içinde aydınlatma mevcuttur
- Birbirinden bağımsız alt ve üst termostat kontrolü



- Temperature range 80-450 °C
- Internal lighting available
- Independent thermostats for top and base heaters

Pasta Börek Fırını Çift Katlı / Patisserie Oven - Double Deck



Kod Code	Gerilim Power	Kw kW	Dış Boyutlar External Dimensions	İç Boyutlar Internal Dimensions	Kapasite Capacity	Ağırlık Weight
SPF-40/2	400 V	3,5	630x510x500	400x400x100	Ø 20 cm x 4	68 kg.
SPF-50/2	400 V	4	800x640x500	500x500x100	Ø 24 cm x 8	73 kg.
SPF-62/2	400 V	5	890x720x760	620x620x150	Ø 30 cm x 8	144 kg.
SPF-962/2	400 V	6	1190x720x760	920x620x150	Ø 30 cm x 12	195 kg.
SPF-92/2	400 V	8	1190x1030x760	920x920x150	Ø 30 cm x 18	245 kg.



- Isı aralığı 80-450 °C
- Fırın içinde aydınlatma mevcuttur
- Birbirinden bağımsız alt ve üst termostat kontrolü



- Temperature range 80-450 °C
- Internal lighting available
- Independent thermostats for top and base heaters



Konveyörlü Ekmek Kızartma Makinası / Conveyor Toaster



Kod Code	Gerilim Power	Kw kW	Boyutlar Dimensions	Ağırlık Weight
SKEK-01	230 V	2,5	480x440x440	23 kg.



- Paslanmaz çelik gövde
- 3 devirli ısıtma sistemi
- Kırıntı toplama çekmecesini mevcuttur.
- Saatte 500-600 dilim



- Stainless steel body
- 3 temperature steps
- There crumb collection drawer
- Nours 500-600 cut

Kumpir Fırınları / Baked Potato Ovens



Kod Code	Çekmece Drawer	Gerilim Power	Kapasite Capacity	kW - LPG kW-LPG	kW - NG kW-NG	Boyutlar Dimensions	Ağırlık Weight
SKF-20G	2	-	26-30 kg/h	5	4,3	500x700x950	74 kg.
SKF-30G	3	-	36-45 kg/h	5	4,3	500x700x1200	98 kg.
SKF-20E	2	400 V	26-30 kg/h	3	-	500x700x750	60 kg.
SKF-30E	3	400 V	36-45 kg/h	4,5	-	500x700x980	85 kg.



Salamanderler / Salamanders



Salamander - Gazlı / Salamander - Gas



Kod Code	Radyan Radiant	Güç - LPG Power-LPG	Güç - NG Power-NG	kW - LPG kW-LPG	kW - NG kW-NG	Boyutlar Dimensions	Ağırlık Weight
SSM-2G	2	0,488 kg/h	0,56 m3/h	6,2	5,4	620x400x540	35 kg.
SSM-4G	4	0,977 kg/h	1,12 m3/h	12,4	10,8	930x400x540	50 kg.
SSM-6G	6	1,465 kg/h	1,68 m3/h	18,6	16,2	1260x400x540	65 kg.

- TR** • Üstten ısıtılmalıdır.
• Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
• İsteğe bağlı olarak alt tepsiye su doldurulabilir, bu da cihaza nemlendirme özelliği katar.
• Gaz tesisatının üst kısımda bulunması sayesinde çabuk zarar görmesi engellenmiş ve cihaz ömrünün uzun olması sağlanmıştır.
• Altta bulunan tepsi ısıtılan ürünün kolay alınabilmesi için hareketlidir.

- EN** • Heated from the top.
• Safety valve automatically cuts off the gas to the radiant heaters that go out unexpectedly
• Optionally, the bottom tray can be filled with water to provide humidification
• Gas piping from the top prevents failures and extends the service life of the salamander
• The bottom tray can be removed for easy of removal of the heated food

Salamander - Elektrikli / Salamander - Electric



Kod Code	Gerilim Power	Kw kW	Boyutlar Dimensions	Ağırlık Weight
SSM-45	230 V	1,5	450x450x500	32 kg.
SSM-65	230 V	3,0	650x450x500	42 kg.

- TR** • Üstten ısıtılmalıdır.
• Cihazda bulunan asansör özelliği sayesinde pişirilecek ürün pişirme alanına yaklaştırılıp uzaklaştırılabilir.
• İstenilen ısı derecesi kademeli şalter sayesinde ayarlanabilir.
• İsteğe bağlı olarak alt tepsiye su doldurulabilir, böylece ısıtılan üründe nemlendirme sağlanabilir.
• Elektrik tesisatının üst kısımda bulunması sayesinde çabuk zarar görmesi engellenmiş ve cihaz ömrünün uzun olması sağlanmıştır.
• Altta bulunan tepsi ısıtılan ürünün kolay alınabilmesi için hareketlidir.
• SSM - 65 modelinde birbirinden bağımsız şalter kontrolü bulunmaktadır.

- EN** • Heated from the top.
• The moving heating section enables adjustment of the heating distance.
• Required temperature can be set by a stepped switch.
• The bottom tray can be filled with water to provide humidification.
• Electrical wiring from the top prevents failures and extends the service life of the product.
• The bottom tray can be removed for easy of removal of the heated food.
• SSM 65 model is equipped with independent switch controls.