



ÖZEL ÜRETİM ÇÖZÜMLER

SERVİS VE TEŞHİR ÜNİTELERİ

STATİK HAZIRLIK

DİNAMİK HAZIRLIK EKİPMANLARI

2015

Katalog / Fiyat listesi 2015



edenox

Edenox Professional

Başarıyı sunmak

Edenox, isteğe uyarlanmış, yenilikçi ve etkin ürünleri ile özgün çözümler üretmeyi ve sağlamaya kendini adanmış, lider bir özel üretim, yiyecek dağıtımı ve statik hazırlama ekipmanı imalatçısıdır.



Özel Üretim, Yemek Dağıtım ve Hazırlama Uzmanı

Bir yandan çevreye saygılı olurken, diğer yandan ortaklarına ekonomik değer üreten çözümler tasarlama ve oluşturma çabasıdır. Müşterilerine yaklaşımı başarıyı sunmak olan Edenox Professional'a hoşgeldiniz.

1. Özel Üretim, Yemek Dağıtım ve Hazırlama Uzmanı
2. Esnek ve İsteğe Uyarlanmış
3. Küresel İmalat Markası
4. Kalite ve Çevresel Sürdürülebilirlik



Başarıyı sunman



Özel Üretim, Yiyecek Dağıtımı ve Hazırlamada Uzmanlık

Uzman olmak, yeniliğe odaklanmak demektir. Bu inanç, yiyecek servis ekipmanı alanındaki en zorlu sorunları çözmek üzere şirketimizi sürekli araştırma ve geliştirme çalışmaları yapmaya ve yeni çözümler yaratmaya motive etmektedir.

Çalışmalarımız, aşağıdaki amaçları gerçekleştirecek pratik, müşteri odaklı çözümlerin geliştirilmesi yönündedir:

- Yiyecek dağıtma ve hazırlama verimliliğini arttırmak.
- Yiyeceğin işlem ve servis süresini azaltmak.
- Teşhir edilen yiyeceğin görsel çekiciliğini arttırmak.
- Temizlik işlemlerini kolaylaştırmak
- Gıda güvenliği koşullarını iyileştirmek
- Enerji tüketimini azaltmak.
- İşgücü maliyetlerini en aza indirmek.
- Emniyet koşullarını iyileştirmek.
- ve tüm bunları yaparken, yiyeceğin bütünlüğünü ve kalitesini muhafaza etmek.

Edenox Professional, yeniliği çalışma stratejisinin kalbine yerleştirmiştir. Edenox ile çalışmanın kusursuz bir anlam ifade etmesinin nedeni de budur.



ın temel ilkeleri



Esnek ve İsteğe Uyarlanmış Çözümler

Edenox Professional, işinizi geliştirmeniz ve hedeflerinizi gerçeğe dönüştürmeniz için size yardımcı olan, istek ve ihtiyaçlarınıza uyarlanabilen, esnek çözümler sunar. Şirketimiz müşterilerine deneyim, rahatlık ve eksiksiz ürün grupları ve hizmetler sunmaktadır.

Yönettiğiniz yiyecek servisi faaliyetleri ister ticari, ister kurumsal olsun, ürünlerimiz her türlü ortama uyar. Firmamız, her düzendeki iş akışına yanıt verebilecek, değişen menülere uyum sağlayabilecek ve her türlü alana adapte edilebilen çözümler tasarlamakta uzmandır.

Ürün portföyümüz içinde standartlaştırılmış, seri üretime uyarlanmış ve hatta, aklınıza gelebilecek en özgün talepleri karşılayabilecek, bu özel taleplere göre biçimlendirilmiş çözümler bulunmaktadır. Ayrıca, özel üretim ve OEM ortaklarını, özel ürün tasarım ekiplerimize, deneyimimize, imalat maliyet azaltımlarımıza, kısa zamanda pazara sunma sürelerimize ve daha yüksek marka görünürlüğüne erişebilmek üzere bize katılmaya davet ediyoruz.

Yiyecek servis ekipmanlarını ister kullanıyor, ister satıyor, ister imal ediyor olun, Edenox Professional'ın işinizde başarılı olmanız için yardımcı olacak size özgü bir çözümü her zaman vardır. Sizinle nasıl birlikte iş yapabileceğimizi keşfetme seviyoruz.





Global İmalat Markası

Üretim, Edenox'nın temel taşıdır. Altmış yılı aşkın bir süredir lider bir üretici olmaktan dolayı kendimizle gurur duyuyoruz.

Ürünlerimiz, üç kıtadan beş ülkede bulunan, tamamı bize ait olan altı tesiste üretilmektedir. Tüm lokasyonlarımızda aynı istikrarlı kalite standardına ve süreçlere sahip olmamız, "Edenox" ürünlerin dünya çapında seçkin ürünler olmasını garanti etmektedir.



www.edenoxprofessional.com

Edenox Turkey

Gebze Güzeller O.S.B İnönü
Mah. Balçık
Yolu Üzeri
Gebze / Kocaeli
Phone: +90 262 751 10 31
Fax: +90 262 751 10 32

Edenox USA

13105 N.W 47th Av.,
Opa-Locka, Florida 33054
Phone: 1- 877-MYEdesa
(6933372)
Fax: 1-786-594-3780

Edenox Barcelona Spain (Headquarters)

Políg. Ind. Can Milans
C/ Can Milans, 5
08110 Montcada i Reixac.
Phone: +34 93 565 11 30
Fax: +34 93 575 03 42

Edenox Pyrenees Spain (Plant)

Ctra. Artasona 11
22270 Almudevar (Huesca)
Phone: +34 974 250 909
Fax: +34 974 250 906



Toplam 100,000 metrekarelik üretim alanımız şu anda size özgü projeler üzerinde çalışmamız için hazır durumdadır. Bu geniş imalat ayakizi, tedarik zincirimiz ve lojistik uzmanlığımızla birleşerek, müşteri taleplerine, zaman programlarına, sipariş hacimlerine ve coğrafi noktalara yanıt verebilen, esnek hizmetler sunmamıza olanak sağlar.

Edenox Professional Şirket, yiyecek-içecek, çamaşır ve soğutma alanlarında kapsamlı profesyonel ekipmanların üretim ve satış faaliyetleri ile uğraşan büyük bir uluslararası grup olan ONNERA Grubunun bir iştirakidir.

ONNERA GROUP

ONNERA Grubu, Mondragon Corporation'ın kooperatif deneyimine dahildir. 289 şirket ve işletmeden oluşan Mondragon Corporation Finans, Üretim, Dağıtım ve Bilgi olmak üzere dört birim halinde yapılmıştır. Şu anda, 14 milyar euro'luk ciro, 80,000 çalışanı ve 15 AR&Ge ve üniversite kampüsü bulunmaktadır.



Poland

Turkey

China



Edenox France

Centre d'Affaires ERLIA
Zone Industrielle de Jalday
B.P 152
64501 St. Jean de Luz
Phone: +33 05.59.26.69.03
Fax: +33 05.59.26.72.46

Edenox Poland

Palmiry, ul.
Warszawska 9
05-152 Czosnów
Phone: +48 22 312 00 12
Fax: +48 22 312 00 13

Edenox México

Circuito Exportación No. 201
Parque Industrial Tres Naciones
C.P.78395 - San Luís Potosí, S.L.P.
Phone: (55) 508258-25- 40

Edenox China

MCC Industrial Park. Building 2nd Floor.
West of Huang Pu Jiang Road, Shanghai
Kunshan City, Jiangsu Province 215341
Phone: +86 05 12 5515 5600
Fax: +86 05 12 5515 5610



Kalite ve Çevresel Sürdürülebilirlik

Edenox Professional, UNE-EN-ISO 9001:2008 ve UNE-EN-14001:2004 uluslararası standartlarınca onaylanmış, bütünlüklü bir Kalite ve Çevre Yönetim Sistemi kurmuştur.

Kalite hiçbir zaman tesadüf değildir, her zaman zeka ve çabanın bir sonucudur. Kalite sistemimiz, kilit müşteri temas noktalarının performansını izler ve tüm hedeften sapmaları düzeltmek üzere dahili önlemler geliştirir.

Bu kesintisiz iyileştirme süreci, ürün ve hizmetlerimizin müşteri beklentilerini karşılamasını ve hatta bunları aşmasını sağlar. Biz şirket olarak çevre dostu olmayan bir şeyin ekonomik de olamayacağını inanmaktayız. Edenox Professional, kendi faaliyetlerimizin direkt etkilerinden ürünlerimizin çalışırken oluşturduğu direkt etkiye kadar tüm değer zinciri boyunca çevresel etkiyi azaltmak için çaba göstermektedir.



Bizler, daha kalıcı ve sürdürülebilir ürünler tasarlayıp üretmeye, ürünlerimizdeki enerji verimliliğini ve yenilenebilir enerji kullanımını maksimize etmeye ve atıkları elimine etmeye sürekli olarak yoğunlaşmak suretiyle bu vizyona ulaşmak için çalışmaktayız.



İndeks

Yurt İçi Kataloğu
2015

ÖZEL ÜRETİM ÇÖZÜMLER

Sayfa 8-25

SERVİS VE TEŞHİR ÜNİTELERİ

Sayfa 26-117

STATİK HAZIRLIK

Sayfa 118-143

DİNAMİK HAZIRLIK EKİPMANLARI

Sayfa 144-173





•Giriş	10-17
•Yemek Dağıtımı	18-19
•Yemek Hazırlama	20-21
•Şarap Sergileme	22-23
•Mutfak Havalandırması	24
•Bar Tezgahı	25

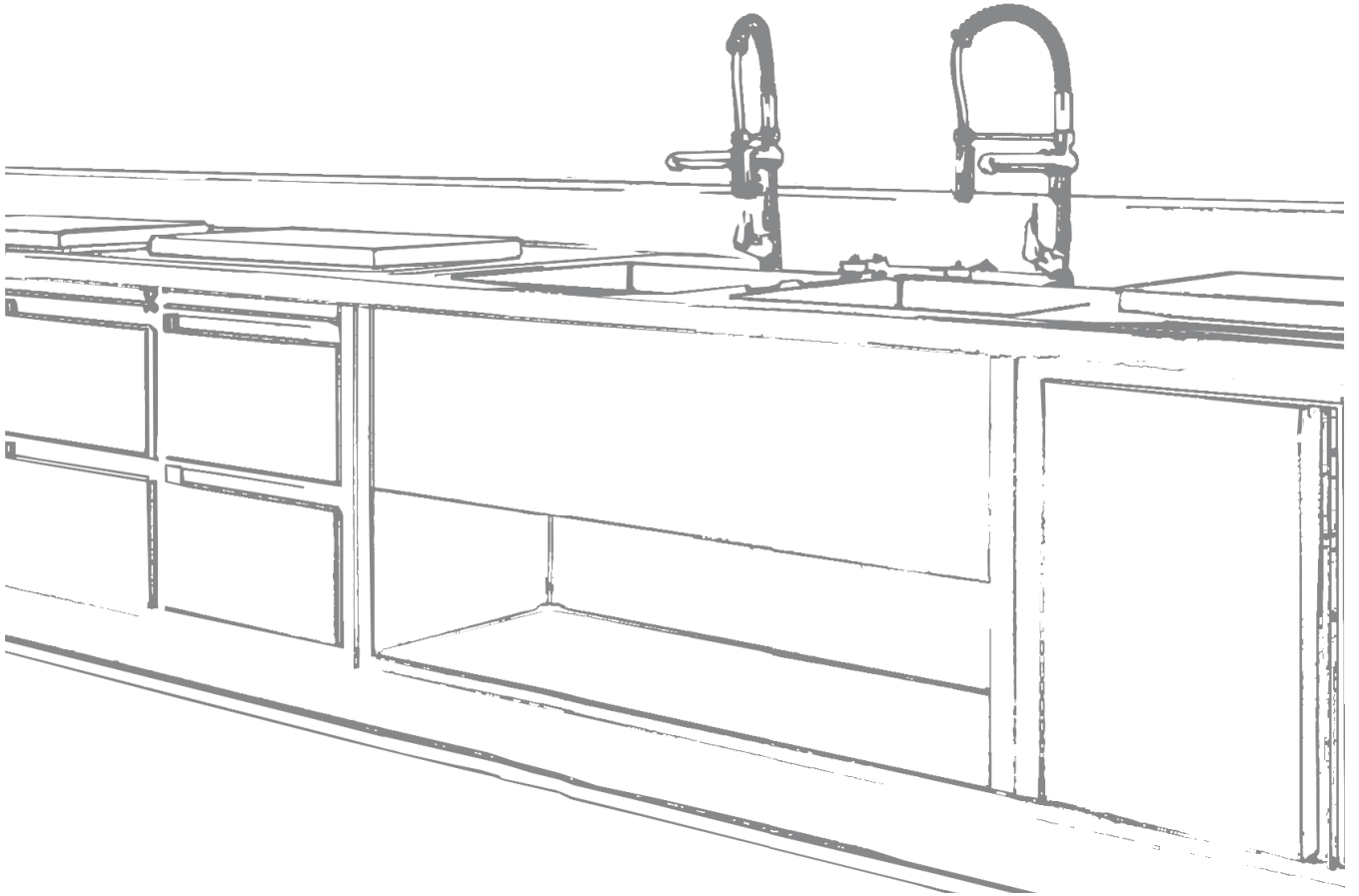


Misyonumuz: Hayallerinizi İnşa Etmek

Yemek dağıtım sistemi, mutfak hazırlık alanı, pişirme gösterisi... Hiç gözlerinizi kapatıp bu yerlerin herhangi birinin nihai görüntüsünü hayal ettiniz mi Bunlarda hangi renkleri görmek istersiniz Bunlar hangi malzemelerden yapılmalı **Hayaliniz ne.**

Yiyecek servis ortamını tasarlarken, - **uygulanan konsepti daha iyi yansıtan - en cüretkar, yenilikçi ve orijinal fikirler – standart mutfak mobilyaları ile sınırlandırılmaz.** Hayal gücü normal boyutların ve malzemelerin ötesinde olduğundan, orijinal fikirleri içtenlikle ve doğrulukla gerçeğe dönüştürmede size yardımcı olmaktan memnuniyet duyuyoruz.

Inoxfera, özel yapım çözümlerimizden **oluşan bir seridir.** Heterojen malzemeleri benzersiz bir yapısal **esneklik derecesiyle yönetmede** tanınmış uzmanlarız ve detaylara gösterdiğimiz dikkat ile herhangi bir standardize üretim yaklaşımının çok ilerisindeyiz.





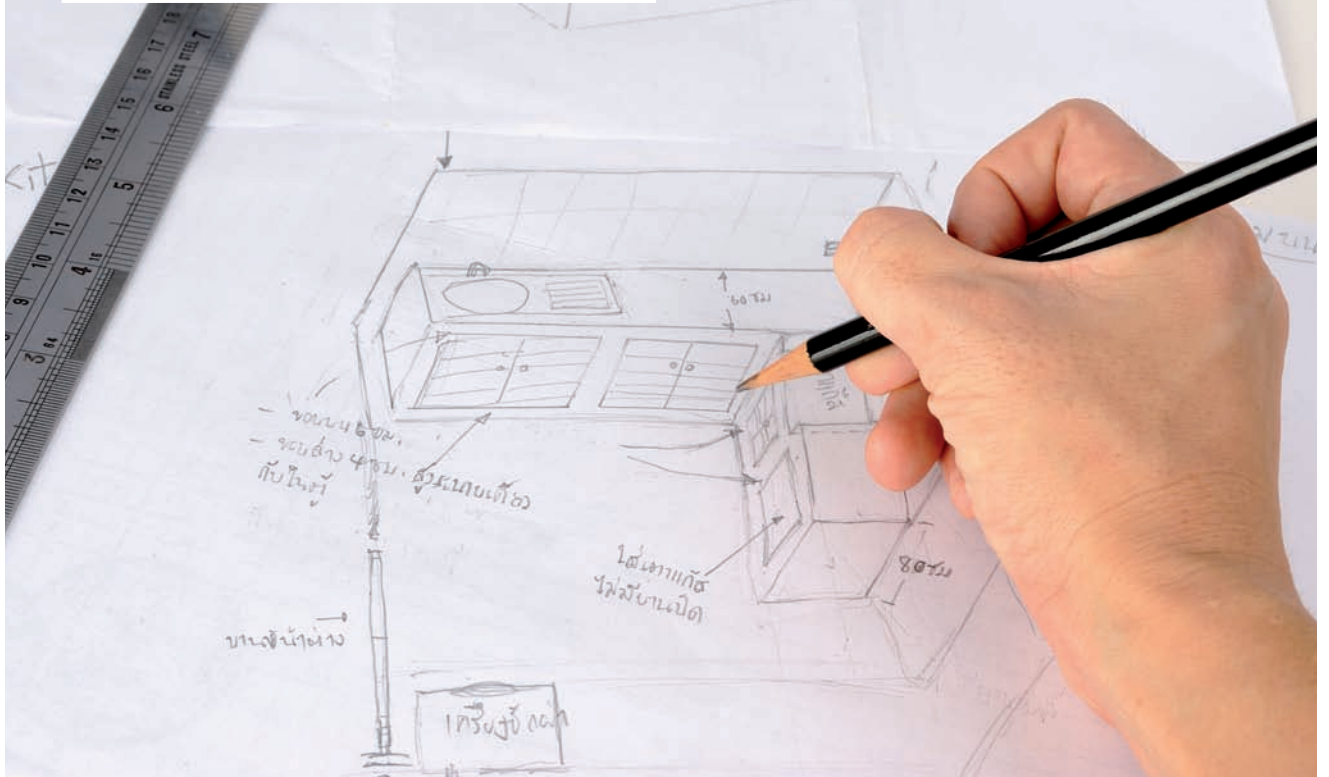
Özel ihtiyaçlar özel üretim çözümler gerektirir.

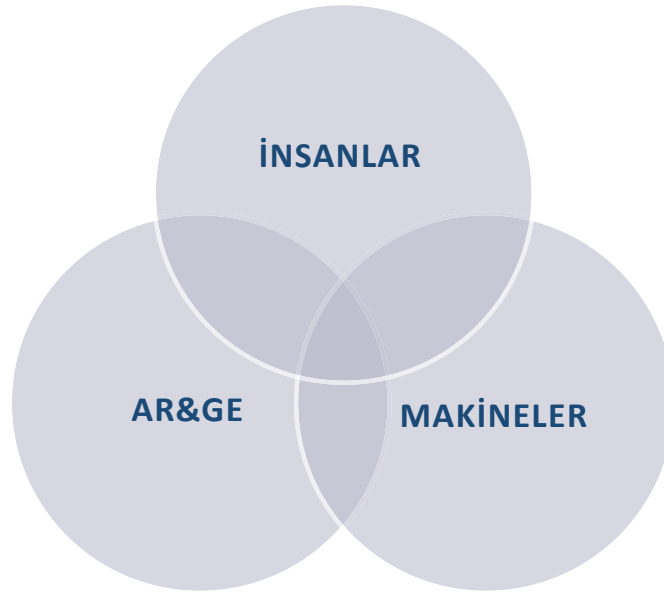


Üretim Felsefemiz

Inoxfera üretim felsefesi şu 3 unsurun birleşimine dayanır:

Kalifiye işgücü, verimli Ar&Ge sistemleri ve çok amaçlı en yüksek kaliteli makineler.



**İnsanlar :**

Odaklı Teknik Bilgi. Zaman ve malzeme kullanımında kalite ve verimlilik sağlayarak, belirli görevler icra eden uzman profesyoneller. Tüm ekip liderleri özel yapım çözümlerde ortalama 20 yıldan daha uzun süreli deneyime sahiptir.

Makine:

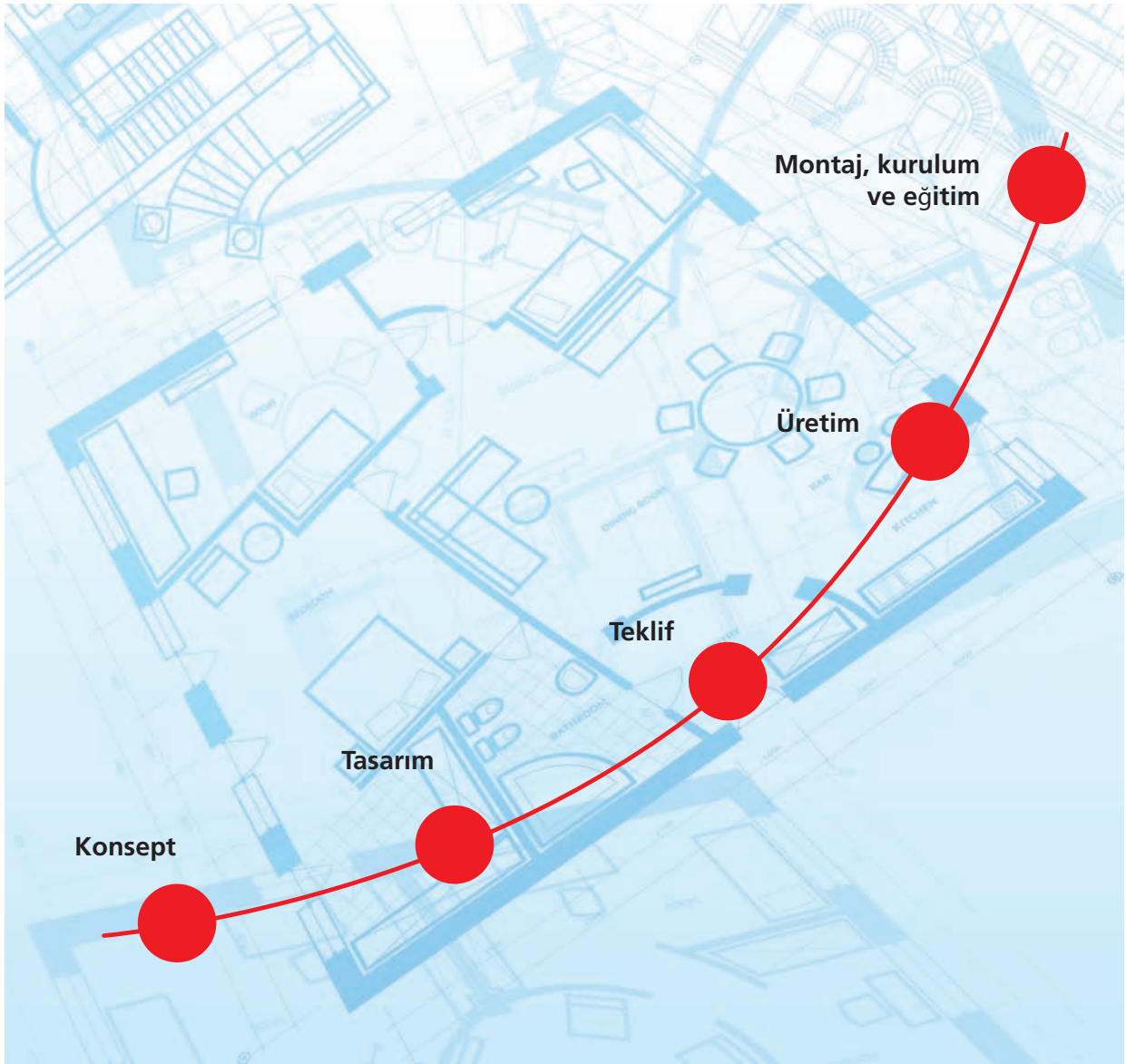
Kullanışlı Yüksek Teknoloji Ürünü Tam boyutlarda yapım imkanı tasarımdan itibaren mevcut olduğundan, özel üretim çözümler için, universal gereksinimlere yanıt vermek için özel olarak tasarlanmış en gelişmiş makine ekipmanlarına sahibiz.

Ar&Ge:

- Verimli Yenilik. Tüm tasarımlar, çizim oluşturma, değiştirme, analiz ve optimizasyonunu basitleştiren bir 3D CAD yazılım aracı kullanılarak geliştirilmektedir. CAD yazılımı satış, tedarik ve üretim süreçlerine tümüyle dahildir:
- Tam boyutlarda yapım imkanı tasarımdan itibaren mevcut olduğundan, müşteriler, planlamacılar ve tedarikçilerle etkileşim kurarken proje verimliliğinde ve doğruluğunda iyileşme
- Tüm tasarımlar görev kartları halinde bölündüğünden ve otomatik olarak belirli çalışma istasyonlarına atandığından, üretim verimliliğinde artış.



Ticari Yaklaşımımız





Inoxfera bir projenin aşamaları sırasında sektör profesyonellerine, büyük açılış hayallerinden başlayarak, hizmetler sunmaktadır.

Konsept: Yemek/menü, tasarım/dekor ve atmosfer bağlamında restoran görüntüsünü tanımlama

Tasarım: Mutfak ve yemek yeme alanları bağlamında istenilen konsepti uygulamak için çizimler ve yerleşim planları geliştirme

Teklif: Her bir ihtiyacın nasıl karşılanacağını göstermek için detaylı bir yapım notu ile, teknik teklif verilmesi

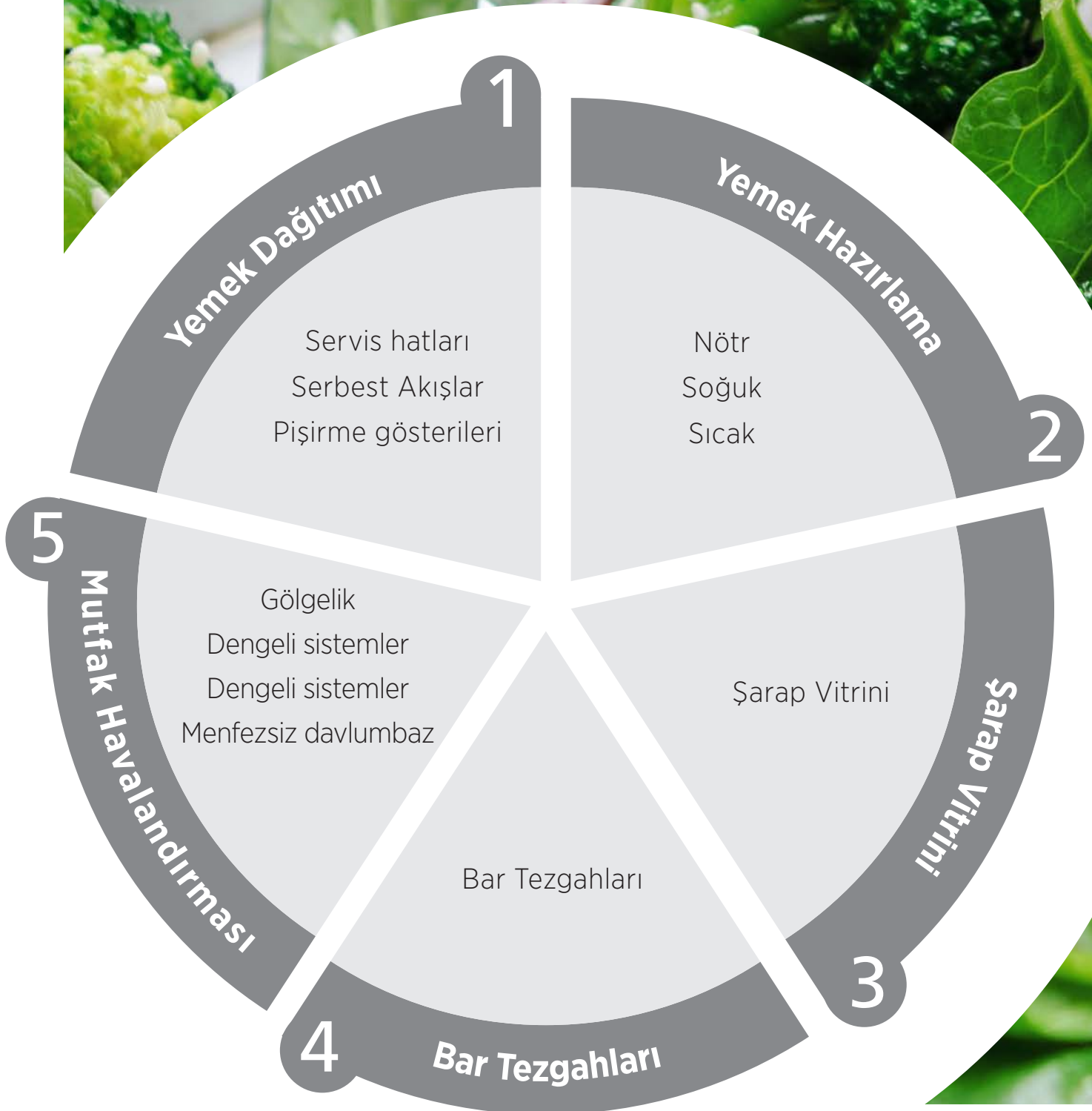
Üretim: Ham maddelerin işlenmesi ve eşsiz birer sanat eserine dönüştürülmesi suretiyle çözümün yaratılması

Montaj, kurulum ve eğitim: İşletmeye almadan işletmeye sorunsuz geçiş sağlamak için işlerin yerinde icrası veya eğitim oturumları düzenlenmesi

şefler, girişimciler, tüccarlar, proje şirketleri ve genel olarak, özel yapım çözümlerinin değerini ayırt edebilen ve bunları takdir edebilen her bir yiyecek servis profesyonelini kapsar.



Kullanım





Alanları





Yemek Dağıtımı

Özel Üretim Çözümler

Yemek mekanlarında trafiği arttırmak, yemek dağıtım verimliliğini arttırmak ve teşhirdeki ürünleri daha çekici hale getirmek için özel olarak tasarlanmış özel servis hatları, serbest akışlar ve ön pişirme gösterisi sistemleri

Yerleşim düzeni, şekil ve ebatlarda maksimum esneklik. Tek Eşit ve sofistike bir görsel kimlik yaratmak için estetik özelleştirme. Nötr, soğuk ve sıcak fonksiyonların komple entegrasyonu. Tek parça halinde üretilen özel üretim tezgahlar





Dekorasyon malzemelerinin kullanımında maksimum derecede serbesti: Çelik, granit, koryan, cam, ahşap, vs. Sağlamlık ve dayanıklılık sağlamak için mobilya strüktürleri he zaman paslanmaz çeliktir.





Yemek Hazırlama Özel Üretim Çözümler

Mutfak iş akışını optimize etmek, gıda güvenliğini garantilemek ve temizlenebilirliği arttırmak için özel hazırlama alanları:



- Çapraz kirlenmeyi önlemek ve gıda güvenliği sağlamak için, hazırlama aşamasına göre fonksiyonel ayırma (ham madde, pişirme ve pişirme sonrası)
- En katı Avrupa düzenlemelerine (DIN-18865-9, hijyen standartları Hy¹, Hy², Hy³), uygunluk sağlamak için, daha az kir birikmesi ve daha hızlı, daha kolay temizlik işlemleri sağlayan dikişsiz kaynak Bakteri üremesini önlemek için iyi cilalanmış kaplamalı yüzeyler





Estetik homojenliğe sahip kusursuz fonksiyon entegrasyonu.



*Tek parça tezgahlar kullanarak hazırlama iş akışı optimizasyonu
Optimal gıda güvenliği için DIN-18865-9 Hy3 .*



- Ebatlar, şekiller, estetik ve fonksiyonlarda maksimum özelleştirme ile sıcak, soğuk ve nötr teknik elemanlar arasında, aynı anda homojenlik, modülerite ve kusursuz entegrasyon sağlama
- Tek parça halinde 6 m uzunluğunda özel yapım tezgahlar. Maksimum direnç, eşbiçimlilik ve hijyen sağlamak için ahşap kullanılmadan orijinal yalıtım ve takviye yapısı.
- Kusursuz ısı emme ve serbest bırakma kabiliyetine ve optimal ses emme özelliklerine sahip, yüksek çekme ve burulma dayanımlı malzemeler kullanılarak, uzun ömürlülük ve daha iyi performans için tasarlanmıştır.



Şarap Sergileme Özel Üretim Çözümler





Şarap şişelerini teşhir etmek için elegant, şık bir çerçeve sağlarken aynı zamanda değerli şaraplarınızın pratik bir depo sunmak üzere tasarlanmış özel yapım soğutmalı şarap vitrinleri



Malzemeler, bölmeler, kapak tipleri, ebatlar ve yüksekliklerde maksimum esneklik. Dış yüzey için farklı paslanmaz çelik renk ve cila, lamine ahşap ve hatta koryan seçenekleri Büyük yemek salonlarında ambiyansları ayırmak için bağımsız kuleler veya duvara monteli camekanlar.

Müşterilerin dikkatini çekerek yemek alanında odak noktası haline gelecek Teatral dokunuşlu estetik özelleştirme. Ürün görünürlüğünü iyileştirmek için tam boy cam yan kısımlar ve aynalı duvarlar. Sıcak, şık bir atmosfer yaratmak için LED aydınlatmalı pervaz. Mantarın kurumasını önleyen ve şişe etiketlerinin görünmesini sağlayan esnek, eğimli şişe aranjmanı

Şarabın bozulmasına neden olabilecek titreşimleri önlemek için uzaktan yoğunlaştırma üniteli gelişmiş havalandırmalı soğutma sistemi. Kolay teslimat ve servis için çıkarılabilir üst buharlaştırıcı bölümü. Aynı dijital sıcaklık ve nem kontrolü ile birden fazla bölmesi bulunan üniteler için birden fazla sıcaklık özelliği



Mutfak Havalandırması Özel Üretim Çözümler

Pişirme işlemi sırasında oluşan ısı, yağ, kir, koku ve nemi gidererek mutfakta konforu ve verimliliği arttıran özel mutfak havalandırma çözümleri.

Ebatlar (10 m'yi bulan uzunluklarda bölümler), bölüm şeklinde (trapezoid veya kare), aydınlatma (dış veya iç) ve yalıtımda (tek veya çift), fan üniteli veya fan ünitesiz maksimum esneklik.

Müşteri kısmındaki pişirme gösterisi uygulamalarında, restoranın tarzına görsel olarak uygunluk sağlamak için estetik özelleştirme. Tüm davlumbazlar köşelere tümüyle kaynaklıdır.



Bar Tezgahları Özel Üretim Çözümler

Mutlu bir kitle çekmek, barmenin ergonomisini arttırmak ve bar çalışma alanını optimize etmek için özel olarak tasarlanmış özel üretim bar tezgahları.

Yerleşim düzeni, şekil ve ebatlarda maksimum esneklik. Klasik düz biçimli barlardan barmenin ortasında bulunduğu dikdörtgen biçimli barlara .

Barın önü ve arkasında sofistike bir görsel kimliğe sahip estetik özelleştirme. Dekorasyon malzemelerinin (çelik, granit, koryan, cam, ahşap) ve aydınlatma efektlerinin kullanımında maksimum serbesti.

Barın arkası ve altı için, farklı teknik elemanlar arasında homojenlik ve kusursuz entegrasyon: soğuk, nötr, içki yerleri, buz kovası, evyeler.

Optimal kullanılabilirlik ve temizlenebilirlik. Çıkıntı yapmayan elemanları ve ergonomi odaklı tasarım.

Depolama alanlarına erişim ve bunları yeniden doldurmak kolaydır. Tüm bar alanı elemanlarının temizliği kolaydır.





DAĞITIM VE GIDA EKRAN



Drop-In
Pişirme Drop-In
Serisi



Şarap Mahsenleri



Brand Fusion büfe



Self Servis



Banket Arabaları
Ben mari arabaları
İzotermal kaplar









• Büfe elemanları. Drop-In (Takmalı)	32-55
– Edenox Drop-in'in özellikleri	
• Drop-In Supreme. Soğuk Elemanlar	
– Soğutucu Üst Tablalar	34
– Soğutucu Havuzlar	35
– Donmuş Ürün Havuzları	36
• Drop-In Supreme. Sıcak Elemanlar	
– Kuru Ben Mari	37
– Sulu Ben Mari	37
– Cam seramik Üst Tablalar	38
– Halojen lambalı cam seramik tablalar	39
• Drop-In Supreme. Vitrin soğutucular	
– Servis kapılı hava üflemeli vitrin soğutucular	42
– Duvara monteli üflemeli havalı camekanlar	43
– Bağımsız vitrin soğutucuları	44
– Sabit Hazneli Soğutucu Vitrinler	44
– Işıklı veya ısıtmalı Vitrinler	45
• Yiyecek koruyucular, rafları ve cam paneller	
– Işıklı veya ısıklı ve ısıtıcı yiyecek korumaları	49
– Yiyecek koruma rafları	50-51
– Yiyecek kalkını koruyucu camı	51
• Büfe ve Drop-In Supreme aksesuarları	
– Dijital termometreler	54
– Isıtıcı lambalar	54
– Çatal bıçak ve baharatlık/sosluk standları	54
– Kolon standları	54
– Tabakları depolamak için ısıtmalı veya normal otomatlar	54
– Nötür Tabak Tutucular	55
– Isıtmalı Tabak Tutucular	55
– Sepet Tutucular	55



TÜM DUYULARI TATMİN ETME

Bugünlerde, yiyecek servisi sektöründe faaliyet gösteren birçok işletmeci, patronların açlıklarını gidermekten daha fazlasını aradıklarını fark etmişlerdir. Restoranlar deneyimlerin paylaşıldığı ve hepsinden ötesi, tüm duylara yönelik zengin bir ziyafetin tadının çıkarılacağı sosyal, rahatlama alanları haline gelmeye başlamıştır.

YİYECEKTEN DAHA FAZLASI

İyi bir yemek, sadece taze malzemelerin ve yetenekli bir şefin ürünü değildir; yemek daha tat alma organına ulaşmadan, gözler çekici olanın zevkine varır ve onu seçer; doğru sıcaklıkta çekici bir sunum teşhir edilen ürünlere dikkati çekerek şefin eserini iyileştirmenin ve ciroyu attırmanın en iyi yoludur.

BENZERSİZ DENEYİMLER

Mimarlar, planlamacılar veya danışmanlar, yiyecek servis ortamlarını tasarlarken, kendi kişilikleri ile, ister çağdaş ister klasik tarzda, benzersiz ortamları, olası müşterilerle ilgili kişisel hikayeler ve kendi kendini ifade duyguları üretebilen alanları yeniden yaratmayı amacıyla çalışırlar. Edenox drop-in, bu hayalleri gerçekleştirmenin en iyi yoludur.

EKSİKSİZ BİR SKALA

İster komple bir restoran yemeği ister sadece bir başlangıç tabağı olsun, Edenox yiyecek dağıtım ve teşhir drop-in elemanları skalası, hayal edilebilecek her türlü gastronomik deneyimi yaratabilir.

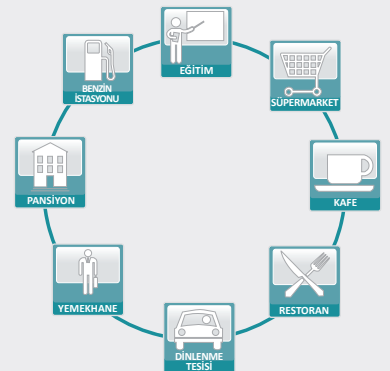
ESNEK BİR SKALA

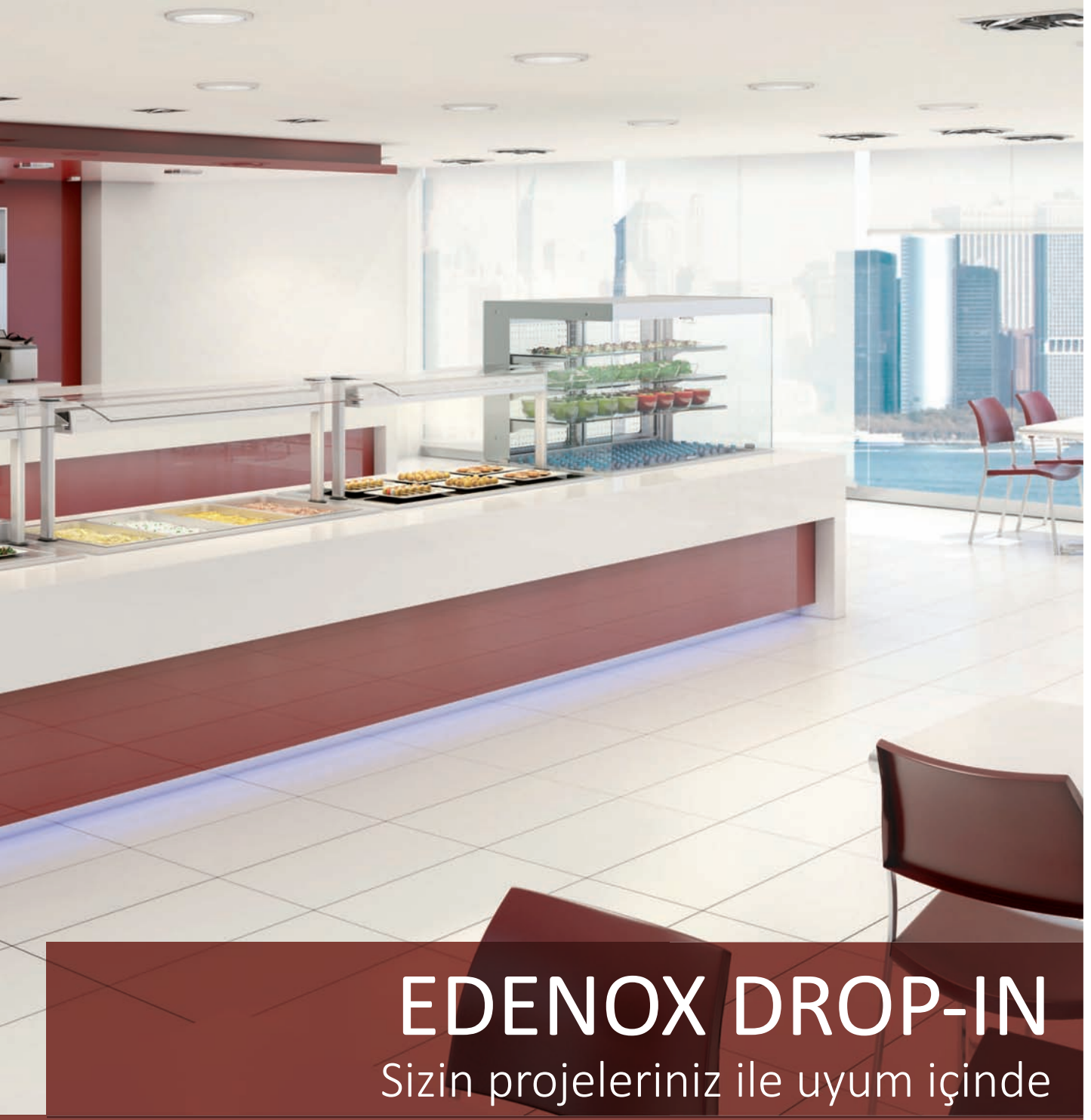
Edenox drop-in skalası, Otel büfelerinden Kafe teşhir vitrinlerine veya Hızlı Servis vitrinlerine kadar her türlü proje için sınırsız olanaklar sunar. Edenox drop-in'in özellikleri, teşhir edilen yiyecek ve içecekleri özellikle ön plana çıkararak yaratıcılığınızı ve hayal gücünüzü güçlendirir.



HER ALANA YÖNELİK BİR ÇÖZÜM

Edenox drop-in elemanları aynı zamanda, hem ticari hem de kurumsal servis hatları ve serbest müşteri akışlarının (self servis, büfeler, vs) ihtiyaçlarını karşılamak için özel olarak tasarlanmıştır.





EDENOX DROP-IN

Sizin projeleriniz ile uyum içinde

Dekoratif detaylar ve teşhir edilen ürünün çekiciliği çağdaş yiyecek servisi ortamlarında önemli bir rol oynar.

Edenox drop-in'in özellikleri, teşhir edilen yiyecek ve içecekleri özellikle ön plana çıkararak yaratıcılığınızı ve hayal gücünüzü güçlendirir.



Drop-In Supreme Edenox Drop-in Özellikleri

EDENOX DROP-IN ÖZELLİKLERİ

- İlk fikir aşamasından itibaren, Edenox Drop-In elemanları her profesyonel yiyecek hizmeti sisteminin temel gereksinimleri akılda bulundurulurken tasarlanmıştır; teşhir edilen ürünün çekiciliği, gıda güvenliği ve servis kolaylığı. Sonuç, her alan ve ortama uyarak planlamacıların özelleştirilmiş dağıtım çözümleri yaratabilmesini ve sıcak, soğuk ve nötr fonksiyonlar için kapsamlı bir dizi imkan sağlayabilmesini sağlayan ve esnek bir çözümdür.
- Strüktürlü tüm elemanlar paslanmaz çelikten yapılmış olup ince bir satinaj kaplama ile kaplıdır.
- Kusursuz ısı verimlilik sağlayan yalıtım sistemli tüm öğeler ısı kaybını azaltır ve enerji tasarrufu sağlar.
- Tüm öğeler, tezgahüstü estetiği iyileştirmek ve temizlik işlemlerini kolaylaştırmak için 13 mm kalınlıkta bir destek kaidesine sahiptir.
- Teşhir ünitelerinin yan plakaları ve raf plakaları arıza güvenceli, güçlendirilmiş camdan yapılmıştır.
- Soğutmalı elemanların otomatik buz çözme sistemi bulunmaktadır. Buz çözme suyu bir tepside toplanır ve bir silikon rezistans aracılığıyla otomatik olarak buharlaştırılır.
- Soğutucu elemanların içindeki soğutma, plakanın tabanında bulunan genleşmiş bir bakır bobin yardımıyla sağlanır.
- Işıklı yiyecek koruma elemanlarının küçük boyutlu ve güçlü flüoresan lambaları bulunmakta iken, ışıklı ve ısıtmalı yiyecek koruma elemanlarının halojen lambaları bulunmaktadır.

YAPISAL DETAYLAR

1

- Tüm elemanlar, tepesine, vidalama plakaları kullanılarak strüktüre sabitlenecek ışık veya ısı ve ısıtıcı bulunan yiyecek koruma elemanları takılacak şekilde tasarlanmıştır.

2

- Tüm soğutma plakaları, sadece apreği ve temizlik işlemlerini iyileştirmekle kalmayıp aynı zamanda teşhir yüzeyini arttıran hafif çevre rölyefi sayesinde eşsiz bir estetiğe sahiptir.

3

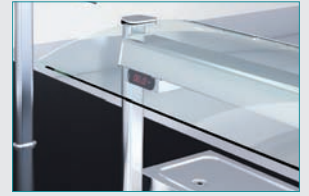
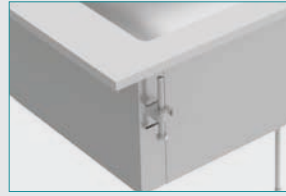
- Yeni yiyecek kalkanı tasarımı komple temizlik yapılabilmesini sağlar; tüm parçaların kenarları yuvarlak olup elin rahat hareket etmesini önleyecek potansiyel herhangi bir engel bulunmaz.

4

- Destekler paslanmaz çelik dikdörtgen tüpten yapılmış olup camı tepesinden tutacak kelepçeler ile donatılmıştır.



KOLAY SERVİS



• Temizliği kolaydır.

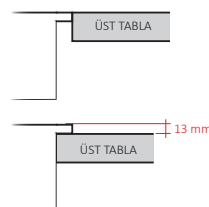
- Temizleme işlemlerini kolaylaştırarak maksimum hijyen sağlamak için kuleli tüm soğuk ve sıcak elemanların iç kenarları yuvarlatılmıştır.
- Temizlik işlemlerini kolaylaştırmak için, ışıklı ve ısıtıcı tüm yiyecek koruma elemanları teşhir alanında yeni iyileştirilmiş bir tasarıma ve destek tabanına sahiptir.

• Dijital Kontrol Paneli

- Tüm elemanlar AÇMA/KAPAMA anahtarlı ve dijital termostatlı bir kumanda panosu içerir.
- Panel, günlük kullanımlarındaki engellemeleri önlemek için çevre strüktürü ile korunmaktadır.
- Drop-in elemanının altında takılı mobilyaların üstü gibi bir başka elemana takılacak 1 metre uzunluğunda bir kabloya sahiptir.

• Drop-in Sistemleri

- 13 mm kalınlıkta bir örtüşme ile sağlam bir strüktür elde etmek için, tüm elemanlar tezgah seviyesine ve hatta tezgahın üstüne geçirilebilir.
- Kurulum örneği:



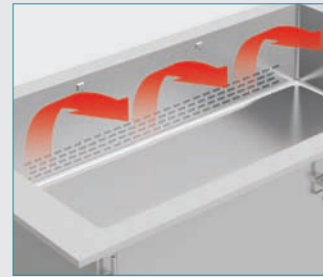
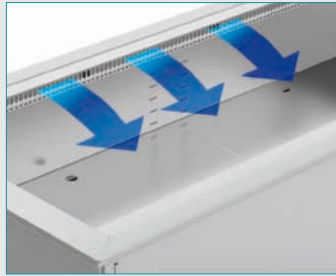
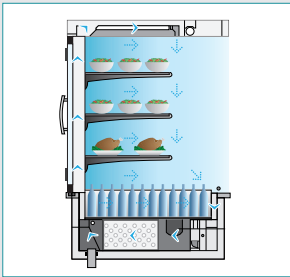
• Ek termometre

- Belirli bir drop-in elemanının (model PV, cam seramik üst tablalar hariç) sıcaklığını izlemek için yiyecek koruma ünitelerine dijital termometreler takılabilir.



DİNAMİK SICAKLIK SİSTEMLİ ÜNİTELER

- Edenox Drop-In skalası, tesisteki enerji tüketimini azaltan verimli özellikler sergileyen eksiksiz bir dizi dinamik sıcaklık elemanlarına sahiptir.



VİTRİN SOĞUTUCULAR



- Yenilikçi bir tasarım ile en altta bulunan camekan fanları ile üretilen soğuk havanın sürekli akışı sağlanır. Sürekli olarak yenilenerek

yiyeceği saran bir temiz hava perdesi oluşturarak homojen bir sıcaklıkla muhafaza edilmesini sağlayan ve kurumasını önleyen bu hava akışı, arkadaki çift camlı sistem ile kanalize edilir.

SOĞUTMA HAZNELERİ



- Kabinin üst bölümü üzerinde hafif bir hava perdesi oluşturan buharlaştırıcı fanları ile hava üflemeli bir soğutma sistemi

oluşturulur. Daha hızlı soğutma süresi, daha iyi hava dağıtımı ve optimum yiyecek muhafaza sonuçları elde edilir. Olağanüstü soğutma performansı teşhir edilen yiyeceğin kurumamasını sağlar.

SICAK HAZNELER



- Daha hızlı ısıtma süresi ve haznenin tüm yüzeyi üzerinde daha iyi ısı dağılımı sağlayan teğetsel vantilatörlü bir dizi rezistans modülü

ile dinamik bir sıcak hava akışı üretilir. Sonuçta yiyeceği sıcak tutan ve görünümünü iyileştiren sorunsuz, optimize bir hava akışı elde edilir.



Drop-In Supreme

Soğuk elemanlar. Soğutuculu üst Tablalar

SOĞUTUCULU ÜST TABLALAR VE HAZNELER

- Soğuk yemekler, salatalar, tatlılar vb'nin teşhir ve servis edilmesi için soğutma ünitesi dahil soğutuculu üst tablalar ve hazneler
- Opsiyonel olarak, uzak bir soğutma grubuna bağlantı elemanları da temin edilebilir.
- Paslanmaz çelikten yapılmış, ince bir satinaj kaplamalı strüktür.
- Standart seçenekler olarak AÇMA/KAPAMA anahtarlı ve dijital termostatlı kumanda panosu.
- Hermetik ve sessiz kompresör.
- R507 soğutucu gaz.
- Hava akış sistemli hazneler hariç, plakanın tabanındaki bakır serpantin ile soğutma
- Eşit bir montaj ve tüm yüzeye tutunma sağlayan modül bağlantı elemanları kullanılarak tezgah strüktürüne sabitlenir.
- Opsiyonel bir aksesuar olarak tüm soğuk elemanlara dijital termometre takılabilir.
- 1/2" drenaj valfi.
- Soğutuculu üst plakaların işletim sıcaklığı: 0 °C / 8 °C.
- İşletim gerilimi ve frekansı: 230V/1/50Hz.



PRGI



PR2GI



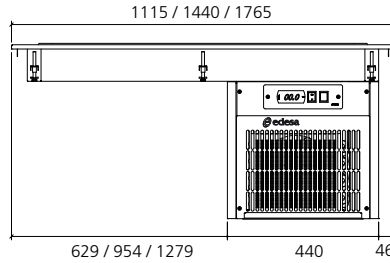
PR2GI modelinde, kumanda panosu ünitenin arka tarafında yer almaktadır.



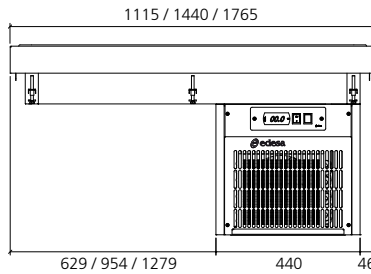
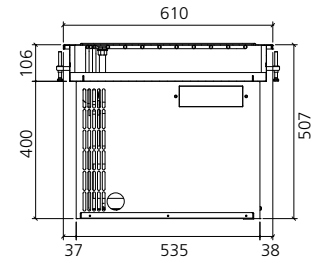
PRGI. Geniş, çok amaçlı bir teşhir alanı elde etmek için üstte hafif bir çevre rölyefi bulunmakta olup, tamamen düzdür.



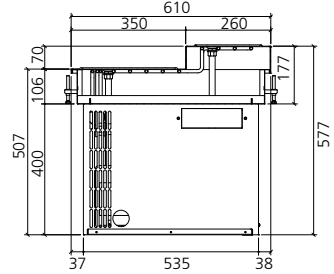
PR2GI. Üst tezgah alt tabladan 70 mm yukarıdadır.



PRGI



PR2GI



TEK KATLI SOĞUTMALI TABLALAR

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
PRGI-311	19010752	1115	610	510	1090	585	3 GN 1/1	302	2.150,00
PRGI-411	19010753	1440	610	510	1415	585	4 GN 1/1	302	2.300,00
PRGI-511	19011640	1765	610	510	1740	585	5 GN 1/1	445	2.850,00

İKİ KATLI SOĞUTMALI TABLALAR

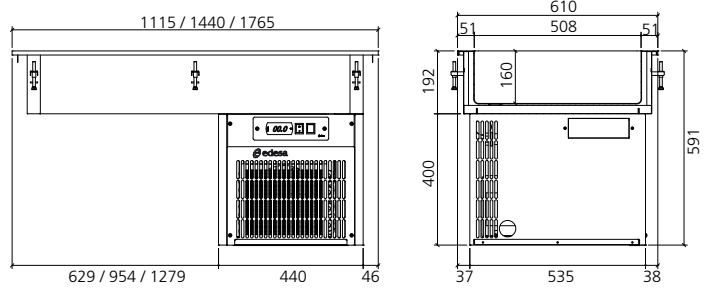
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
PR2GI-311	19011581	1115	610	580	1090	585	3 GN 1/1	289	2.615,00
PR2GI-411	19010928	1440	610	580	1415	585	4 GN 1/1	289	2.753,00
PR2GI-511	19011582	1765	610	580	1740	585	5 GN 1/1	440	3.078,00



CRGI

SOĞUTMA HAVUZLARI

- Statik soğutma sistemli 160 mm derinliğe sahip hazneler.
- Temizlik işlemini kolaylaştırmak ve maksimum hijyen sağlamak için yuvarlatılmış iç kenarlar.
- Opsiyonel olarak, uzak bir soğutma grubuna bağlantı elemanları da temin edilebilir.
- Haznedeki işletim sıcaklığı: 2 °C / 8 °C.
- İşletim gerilimi ve frekansı: 230V/1/50Hz.



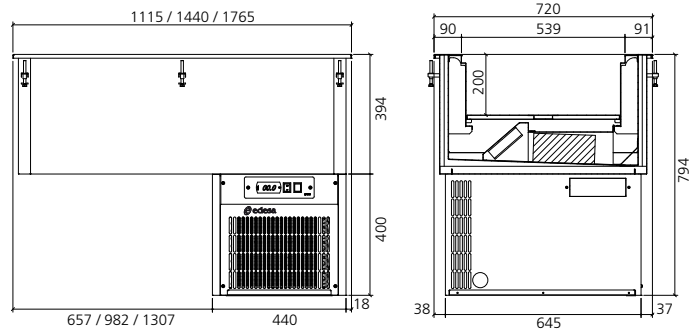
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
CRGI-311	19011279	1115	610	595	1090	585	3 GN 1/1	302	2.010,00
CRGI-411	19000631	1440	610	595	1415	585	4 GN 1/1	445	2.140,00
CRGI-511	19017049	1765	610	595	1740	585	5 GN 1/1	449	2.490,00



CRVGI

HAVA ÜFLEMELİ SOĞUTMA HAVUZLARI

- Konteynırların üst kısmında hafif bir hava perdesi oluşturan, hava üflemeli bir soğutma sisteminde sahip 200 mm derinlikte hazne. Olağanüstü soğutma performansı teşhir edilen yiyeceğin kurumamasını sağladığından yiyeceklerin muhafazası için idealdir.
- 720 mm genişlik.
- Opsiyonel olarak, uzak bir soğutma grubuna bağlantı elemanları da temin edilebilir.
- Haznedeki işletim sıcaklığı: 2 °C / 4 °C.
- İşletim gerilimi ve frekansı: 230V/1/50Hz.



CRVGI. Taban yüksekliği, farklı derinliklere sahip teşhir tepsilerine göre ayarlanabilir.

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
CRVGI-311	19011009	1115	720	795	1090	690	3 GN 1/1	402	3.100,00
CRVGI-411	19012375	1440	720	795	1415	690	4 GN 1/1	545	3.450,00
CRVGI-511	19017050	1765	720	795	1740	690	5 GN 1/1	762	3.900,00



Drop-In Supreme Soğuk Elemanlar Soğutma hazneleri



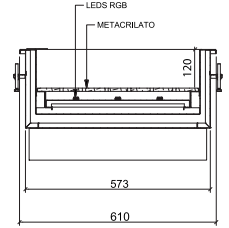
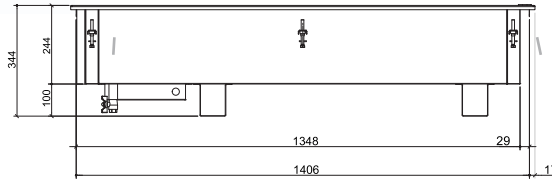
CNH-411 Buz Haznesi, çekici, özel ışık efekti sayesinde, soğuk yiyecekler ve içecekleri sergilemek için daha iyi bir vitrindir. Buz, haznenin dibinde takılı LED ışıklar sayesinde “renklendirilebilen” bir kap görevi görür.



CNH-411

BUZ HAZNESİ

- Özellikle buz üzerindeki ürünleri teşhir etmek için tasarlanmış, yalıtımlı nötr ısılı hazne
- Paslanmaz çelikten yapılmış, ince bir satinaj kaplamalı strüktür.
- LED ışığının içinden geçmesine izin veren perforasyonlu metakrilat tan yapılmış tabanın üzerinde yatay bölme.
- Üç (3) LED şeridi homojen bir iç aydınlatma sağlar.
- Buzların erimesi sonucu oluşan suyun aşağı akması için tıpalı, 1/2" drenaj valfi.
- Eşit bir montaj ve tüm yüzeye tutunma sağlayan ve standart bir seçenek olarak tedarik edilen modül bağlantı elemanları kullanılarak tezgah strüktürüne sabitlenir.



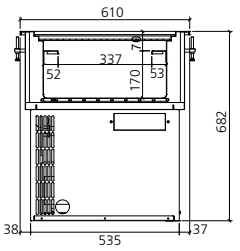
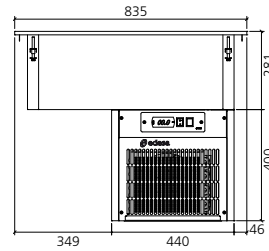
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
CNH-411	19030418	1440	610	344	1415	585	4 GN 1/1	15	1.650,00



CMCGI

DONMUŞ ÜRÜN HAZNELERİ

- Başta kap içinde veya paketli haldeki dondurmalar olmak üzere, donmuş ürünlerin teşhiri için özel olarak tasarlanmıştır.
- Yüksek yoğunluklu yalıtımlı 240 mm derinlikte hazne. Dondurma kapları ve şeffaf, sürgülü koruma kapakları için destek rayları içerir.
- Tedarik kapsamına dahil olmayan, 360x165x180 mm ebatlarında dört adede kadar (4) dondurma kabı kapasitesi.
- Opsiyonel olarak, uzak bir soğutma grubuna bağlantı elemanları da temin edilebilir.
- Haznedeki işletim sıcaklığı: -15 °C / -18 °C.
- İşletim gerilimi ve frekansı: 230V/1/50Hz.



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Dondurma kuvveti için kapasite	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
CMCGI	19010745	835	610	685	810	585	4 CH 1/3	251	2.540,00



BEN MARI HAZNELERİ VE CAM SERAMİK TEZGAH TABLALAR

- Paslanmaz çelikten yapılma, ince bir satinaj kaplamalı strüktür. Temizlik işlemini kolaylaştırmak ve maksimum hijyen sağlamak için yuvarlatılmış iç kenarlar.
- Standart seçenekler olarak AÇMA/KAPAMA anahtarlı ve dijital termostatlı kumanda panosu.
- Kumanda paneli kolayca çıkarılabilir ve ön tarafa veya elemanın ya tarafına ve hatta modülün içine indirildiği strüktürün üzerine yerleştirilebilir.

- Eşit bir montaj ve tüm yüzeye tutunma sağlayan modül bağlantı elemanları kullanarak tezgah strüktürüne sabitlenir.
- Yiyecek kalkını ünitelerine dijital termometreler takılabilir, böylece müşteriler belirli bir drop-in elemanının (model PV, cam seramik üst plaka hariç) sıcaklığını izleyebilirler.
- Ben mari hazneleri ve cam seramik tezgah plakalarının işletim gerilimi ve frekansı 230V/1/50-60Hz.

KURU BEN MARI

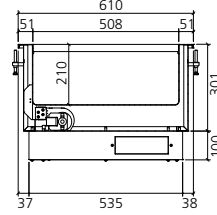
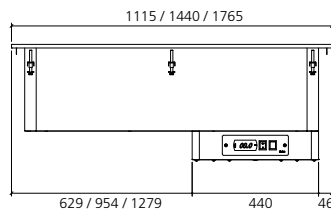
- Kuru hava üfleme ısı ile çalışan, 210 mm derinlikte kuru ben mari hazneleri. Yalıtımlı duvarları ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.
- Maksimum 150 mm derinliğe sahip GN1/1 tepsileri ve alt bölmeleri için tasarlanmıştır.
- Ben mari içindeki işletim sıcaklığı: 30 °C / 90 °C.



CBMS



Daha hızlı bir sıcaklık artışı ve haznenin tüm yüzeyi üzerinde daha iyi ısı dağılımı sağlayan **teğetsel vantilatörlü bir dizi rezistans modülü ile dinamik bir sıcak hava akışı üretilir.** Sonuçta yiyeceği sıcak tutan ve görünümünü iyileştiren sorunsuz, optimize bir hava akışı elde edilir.



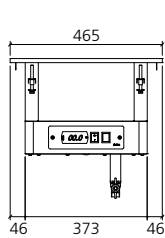
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
CBMS-311	19017045	1115	610	405	1090	585	3 GN 1/1	1550	1.705,00
CBMS-411	19011515	1440	610	405	1415	585	4 GN 1/1	2050	1.895,00
CBMS-511	19017046	1765	610	405	1740	585	5 GN 1/1	3050	2.285,00

SULU BEN MARI

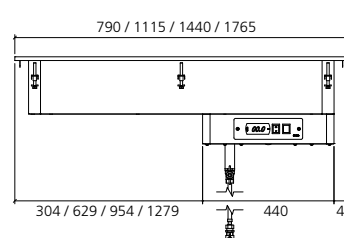
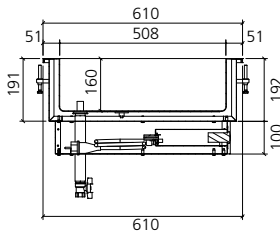
- 160 mm derinliğe sahip sulu benmari haznesi. Yalıtımlı duvarları ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.
- Haznenin en altına gizlenmiş silikon rezistanslar ile ben mari dolaylı su ısıtması. Silikon rezistanslar, ısıtma performansını iyileştirir ve elektrik tüketimini azaltır.
- Maksimum 150 mm derinliğe sahip GN1/1 tepsileri ve alt bölmeleri için tasarlanmıştır.
- Ben mari içindeki işletim sıcaklığı: 30 °C / 90 °C.
- Hazneyi doldurmak için düz musluklu 1/2" bilyeli valfa sahip gömülü su girişi 3/4" valfı ve çıkarılabilir aşırı akış borulu gömülü su drenajı. CBMA-111 modeli, su dolum sistemi içermez.



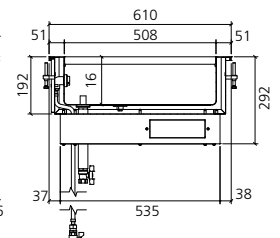
CBMA



CBMA-111



CBMA-211 / 311 / 411 / 511



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
CBMA-111	19011007	465	610	295	440	585	1 GN 1/1	1000	1.220,00
CBMA-211	19010924	790	610	295	765	585	2 GN 1/1	1500	1.490,00
CBMA-311	19010746	1115	610	295	1090	585	3 GN 1/1	2000	1.890,00
CBMA-411	19012491	1440	610	295	1415	585	4 GN 1/1	3000	2.130,00
CBMA-511	19010747	1765	610	295	1740	585	5 GN 1/1	3000	2.460,00

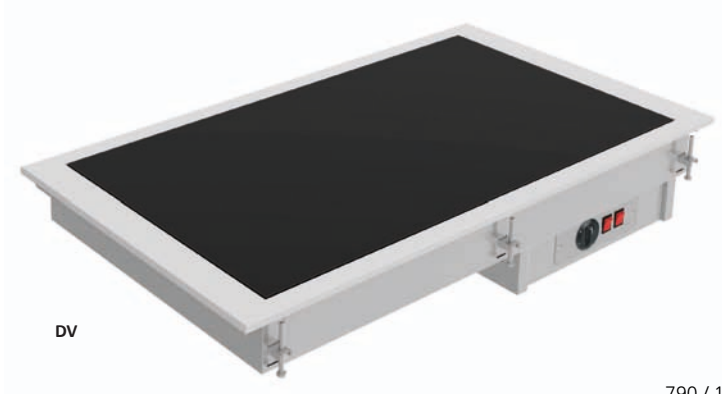


Drop-In Supreme Sıcak Elemanlar. Cam seramik üst tablalar

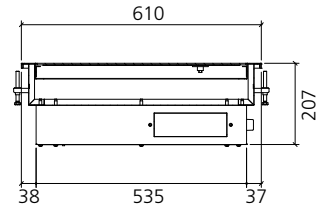
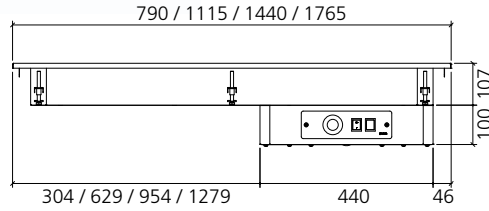
CAM SERAMİK ÜST TABLALAR

- Sıcak yemeklerin teşhiri, muhafazası ve servisi için cam seramikten yapılmış düz, sıcak plaka
- Plakanın en altına gizlenmiş silikon rezistanslar kullanan cam seramik ısıtma sistemi. Silikon rezistanslar, ısıtma performansını iyileştirir, homojen sıcaklık sağlar ve elektrik tüketimini azaltır.

- En uygun olduğu fonksiyon pizzalar, rostolar vb gibi nemli havaya ihtiyaç duymayan yiyecek kapları içinde teşhirdir
- Üst plakada, termostat kullanılarak ayarlanabilen 30 °C ila 120 °C işletim sıcaklığı.



DV



DV-411-S+PC-411+CC-411 seti.

Cam seramik plakanın üzerine, teşhir edilen ürünleri korumak, aydınlatmak ve doğru sıcaklıkta muhafaza etmek için ışık ve ısı lambalı yiyecek kalkanları takılabilir.



DV

Kapalı cam seramik üst plaka + ışıklı ve ısıtmalı camekan seti. Daha fazla bilgi için lütfen, bkz vitrinler bölümü.

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
DV-211-S	19011463	790	610	210	765	585	2 GN 1/1	900	1.520,00
DV-311-S	19011466	1115	610	210	1090	585	3 GN 1/1	1350	1.810,00
DV-411-S	19011055	1440	610	210	1415	585	4 GN 1/1	1800	2.130,00
DV-511-S	19011641	1765	610	210	1740	585	5 GN 1/1	2250	2.430,00



Edenox Professional sıcak elemanlar, konu yiyecek teşhiri olduğunda olmazsa olmaz olan performans, dayanıklılık, işletim kolaylığı ve estetik güzellik sağlayacak şekilde, üstün kalite ile tasarlanırlar.

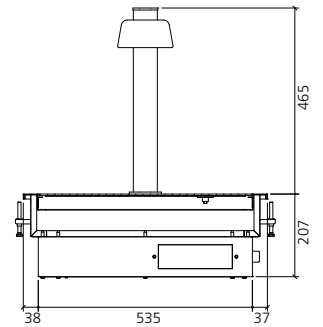
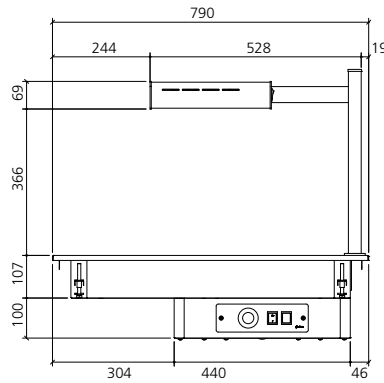
HALOJEN LAMBALI CAM SERAMİK ÜST PLAKALAR

- Tepe ısı lambalı setli cam seramik üst plakalar
- En uygun olduğu fonksiyon pizzalar, rostolar vb gibi nemli havaya ihtiyaç duymayan yiyecek kapları içinde teşhirdir
- Plakanın en altına takılı gizli silikon rezistanslar kullanan ve aynı zamanda tepe halojen lambadan gelen ısı ile desteklenen cam seramik ısıtma sistemi.

- Yüksek yoğunluklu yalıtım ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.
- Ürünleri teşhir ederken daha fazla seçenek sağlamak için, AÇMA/ KAPAMA anahtarlı halojen lamba.
- Halojen lamba cam seramik sıcak plakaya montesiz olarak tedarik edilir.
- Üst plakada, termostat kullanılarak ayarlanabilen 30 °C ila 120 °C işletim sıcaklığı.
- İki (2) GN1/1 tepsilik tasarlanmıştır.



PVP-211



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
PVP-211	19010840	790	610	675	765	585	2 GN 1/1	1140	2.200,00



EDENOX DROP-IN VİTRİNLER

YÜKSEK PERFORMANSLI ŞİK TASARIM

- Edenox, her türlü büfe ve servis hatındaki yiyecek ve içecekleri teşhir, muhafaza etmek ve servis etmek için özel olarak tasarlanmış eksiksiz bir dizi vitrine sahiptir. Bunlar, dayanıklılıklarını garanti etmek ve en katı güvenlik ve hijyen yönetmeliklerine uygunluk sağlamak için satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten üretilir.

EN EKSİKSİZ DROP-IN VİTRİN SKALASI

- Edenox, piyasadaki en eksiksiz drop-in vitrin skalalarından birine sahiptir: Projelerinizi rekabet edilemez sonuçlarla başarılı bir şekilde sonuçlandırabilmenize yardımcı olacak soğutuculu, ısıtmalı ve nötr vitrinler.



SOĞUTMALI KÜP VİTRİN
3GN - 4 GN



SOĞUTMALI KAVİSLİ VİTRİN
3GN - 4 GN



SICAK KAVİSLİ VİTRİN
3GN - 4 GN



İŞIKLI NÖTR VİTRİN
2GN -3GN - 4 GN



AKILLI TASARIM



AYARLANABİLİR ALTLI SOĞUTMALI VİTRİNLER

Küp ve kavisli soğutmalı camekanlar, farklı yüksekliklere sahip şişelerin teşhir edilebilmesini sağlayan ayarlanabilir bir alta sahiptir. Bunlar aynı zamanda, temizlik ve bakım kolaylığı için havalandırma sistemine hızlı, zahmetsiz erişim sağlar.



VERİMLİ, DİNAMİK SOĞUTMALI SOĞUTMA SİSTEMİ

Soğutulmuş hava akışı, haznenin fanlarından gelen ve sürekli olarak yenilenen bir temiz hava perdesi oluşturmak için arkadaki çift camlı sistemin içine kanalize edilir. Arka kapaklar ve duvarlardaki deliklerin açılması, raflar arasında hava dağıtıcısı görevi görür.



EMNİYETLİ CAMLAR

Emniyet sağlamak için, camekan duvarları ve rafları temperli camdan yapılmıştır. Camlar, kesikli, paslanmaz çelik tespit elemanları ile strüktüre sıkıca sabitlenir.



KOLAYCA SÖKÜLEBİLEN KONTROL PANELİ

Tüm camekanlar kontrol paneli kolayca sökülebilecek ve öne, yanlara ve hatta drop-in elemanın altındaki tezgaha takılabilecek şekilde tasarlanmıştır. Kontrol panelinin, biri soğutma ünitesini açmak diğeri ise ışıkları açıp kapatmak için kullanılan iki (2) anahtarı bulunmaktadır.



Soğutma hazneli Köşeli Vitrinler

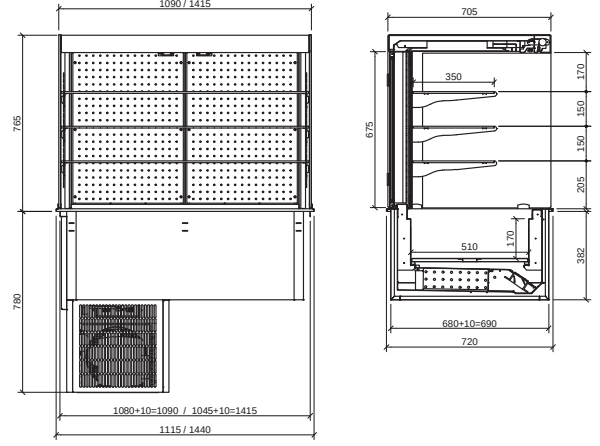
Köşeli Vitrinler ve duvara monteli köşeli vitrinler.



VCRA-CV-CT

MENTEŞELİ ARKA KAPAKLI KÖŞELİ VİTRİN SOĞUTUCULAR.

- Camekan müşterinin geldiği taraftan açılır
- **Personelin ürüne her zaman kolayca erişebilmesini sağlayan menteşeli arka kapaklar.**
- 200 mm genişliğe sahip, yüksekliği ayarlanabilir, yalıtımlı, drop-in soğutma haznesi
- Ünitenin en üstüne entegre edilmiş kompakt flüoresan lambalar.
- Verimli hava üflemeli soğutma sistemi.
- İşletim Sıcaklığı:
 - Hazne bölümünde: 0 °C / 4°C
 - Açık camekan bölümünde: 5 °C / 10°C



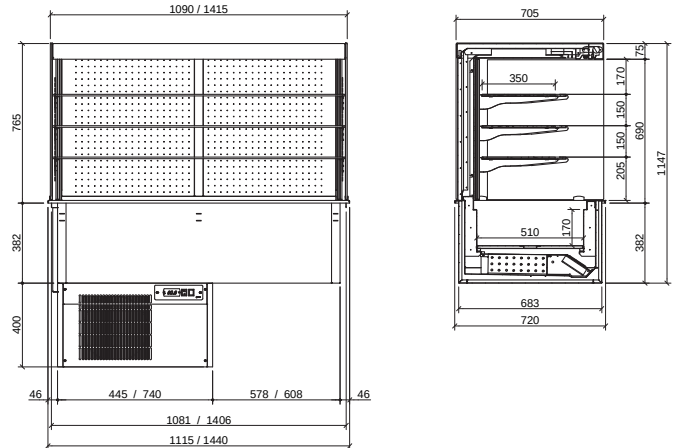
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
VCRA-CV-CT-311	19030419	1115	720	1547	1090	690	3 GN 1/1	850	5.828,00
VCRA-CV-CT-411	19030421	1440	720	1547	1415	690	4 GN 1/1	979	6.374,00

DUVARA MONTELİ KÖŞELİ VİTRİN SOĞUTUCULAR

- Camekan müşterinin geldiği taraftan açılır
- Kanalize edilmiş hava akışı sağlayan odacığa sahip kapalı arka kısım
- 200 mm genişliğe sahip, yüksekliği ayarlanabilir, yalıtımlı, drop-in soğutma haznesi
- Ünitenin en üstüne entegre edilmiş kompakt flüoresan lambalar.
- Verimli hava üflemeli soğutma sistemi.
- İşletim Sıcaklığı:
 - Hazne bölümünde: 0 °C / 4°C
 - Açık camekan bölümünde: 5 °C / 10°C



VCRM-CV-CT



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
VCRM-CV-CT-311	19030422	1115	720	1547	1090	690	3 GN 1/1	850	5.808,00
VCRM-CV-CT-411	19030423	1440	720	1547	1415	690	4 GN 1/1	979	6.285,00

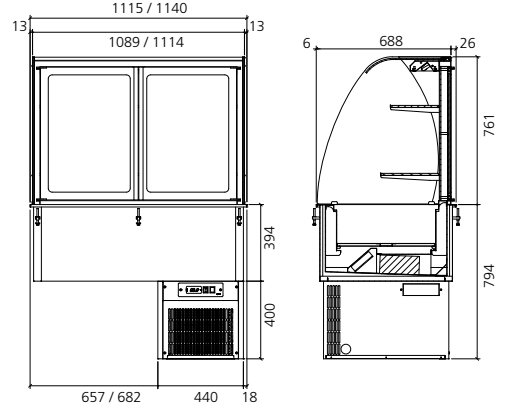


VRA-CV



SERVİS KAPILI HAVA ÜFLEMELİ VİTRİN SOĞUTUCULAR

- 720 mm genişliğe sahip, drop-in soğutma hazneli camekanlı soğutucular
- Soğuk yiyecek ve içeceklerin teşhiri, muhafazası ve servisi için özel olarak tasarlanmıştır.
- Personelin ürüne her zaman kolayca erişebilmesini sağlayan menteşeli arka kapaklar.
- Ünitenin en üstüne entegre edilmiş kompakt flüoresan lambalar.
- **İşletim Sıcaklığı:**
 - Hazne bölümünde: 0 °C / 4 °C
 - Camekan bölümünde (açıkken): 5 °C / 10 °C
 - Camekan bölümünde (kapalıyken): 3 °C / 6 °C
- **Üç (3) camekanlı soğutma seçeneği:**
 1. Müşterinin geldiği taraftan açılma, VRA-CV modelleri.
 2. İndirilir perde ile açılma, VRA-CV-CT modelleri.
 3. Müşterinin geldiği taraftan kapanma, VRA-CV-CR modelleri.



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Ön	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En				
VRA-CV-311	19011462	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	850	Açık servis	5.277,00
VRA-CV-411	19017065	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Açık servis	5.868,00
VRA-CV-CT-311	19011482	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	850	Stor perdeli acik servis	5.473,00
VRA-CV-CT-411	19017066	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Stor perdeli acik servis	5.985,00
VRC-CV-CR-311	19011943	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	850	Kapali servis	5.635,00
VRC-CV-CR-411	19017067	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Kapali servis	6.290,00

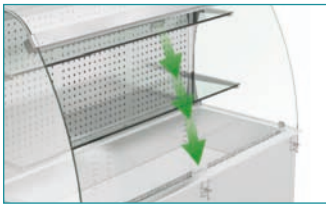
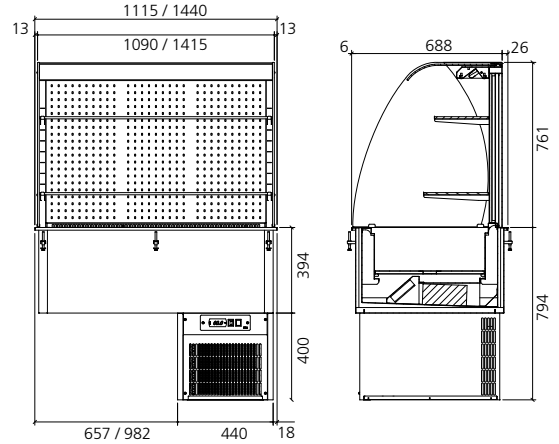


VRM-CV-CT



DUVARA MONTELI HAVA ÜFLEMELİ VİTRİN SOĞUTUCULAR

- Menteşeli kapaklar yerine kapalı arka kısım.
- Ürüne ön taraftan erişim.
- Ünitenin en üstüne entegre edilmiş kompakt flüoresan lambalar.
- **İşletim Sıcaklığı:**
 - Hazne bölümünde: 0 °C / 4 °C.
 - Camekan bölümünde: 5 °C / 10 °C.
- **İki (2) camekanlı soğutma seçeneği:**
 1. Müşterinin geldiği taraftan açılma, VRM-CV modelleri.
 2. İndirilir perde ile açılma, VRA-CV-CT modelleri.



VRM-CV-CT modeli, hizmet sona erdiğinde daha iyi ürün muhafazası sağlamak için, müşterinin geldiği tarafta indirilebilir bir perde veya gece perdesi ile birlikte tedarik edilir.

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Ön	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En				
VRM-CV-311	19017068	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	820	Açık servis	5.293,00
VRM-CV-411	19011450	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Açık servis	5.764,00
VRM-CV-CT-311	19017069	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	820	Stor perdeli acik servis	5.454,00
VRM-CV-CT-411	19012126	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Stor perdeli acik servis	5.902,00



Drop-In Supreme Vitrin soğutucular

- Soğuk yiyecek ve içeceklerin teşhiri, muhafazası ve servisi için özel olarak tasarlanmıştır.
- Personelin ürüne her zaman kolayca erişebilmesini sağlayan sürgülü cam arka kapaklar. İç hava odalı çift camlı yan pencereler
- Müşteri tarafından kolay erişim sağlayan yukarı doğru açılır menteşeli ön kapaklar.



VRISF. tabansız vitrin



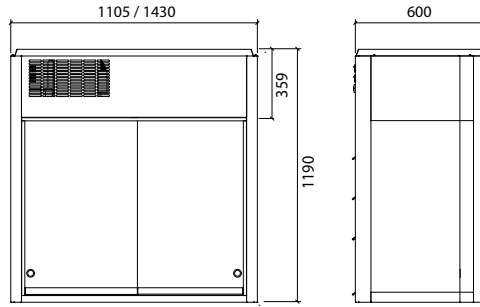
VRIF. tabanlı vitrin

BAĞIMSIZ VITRİN SOĞUTUCULAR

- Yalıtımlı bir alt kaideli veya alt kadesiz bağımsız camekanlı soğutucular.
- Soğuk yiyecek ve içeceklerin teşhiri, muhafazası ve servisi için özel olarak tasarlanmıştır.
- Camekanın en üstünde bulunan cebri hava evaporatörü ve kondenser ünitesi ile soğutma.
- Buz çözülme suyu için otomatik bir buharlaşma sistemli tepsi
- İşletim Sıcaklığı: 5 °C / 10 °C.

VRISF: Alt tabansız modeller soğutma haznelerinin üstüne yerleştirilmek üzere tasarlanmıştır. Diğer yüzeyleri üzerinde yerleştirildiğinde, yalıtım koşullarını karşılaması ve üretilen yoğunlaşma suyunu toplamak için bir sisteme sahip olması gerekir.

VRIF: Yalıtımlı alt tabansız modeller ve bir 1/2" drenaj valfi. Herhangi bir yüzeyin üzerine yerleştirilebilir.



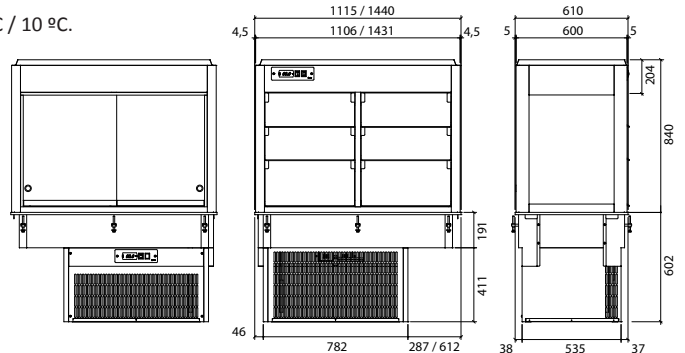
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Kapasite GN	Güç (W)	Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
VRISF-311	19017070	1105	600	1135	3 GN 1/1	1231	Alt tabanlı	4.250,00
VRISF-411	19017071	1430	600	1135	4 GN 1/1	1265	Alt tabanlı	4.750,00
VRIF-311	19017072	1105	600	1135	3 GN 1/1	1231	Alt tabansız	4.500,00
VRIF-411	19017073	1430	600	1135	4 GN 1/1	1265	Alt tabansız	5.000,00

SABIT HAZNELİ SOĞUTUCU VITRİNLER SOĞUTUCULAR

- 610 mm genişliğe sahip, drop-in soğutma hazneli, sabit camekanlı soğutucular
- Hassas yiyeceklerin teşhiri, muhafazası ve servisi için özel olarak tasarlanmıştır. Statik soğutmanın, yiyeceğin kurumasını veya ürünün zarar görmesini sağlayan fanları bulunmamaktadır.
- Statik soğutma sistemli 160 mm derinliğe sahip hazne.
- Temizlik işlemini kolaylaştırmak ve maksimum hijyen sağlamak için yuvarlatılmış iç kenarlar.
- Camekanın en üstünde bulunan camekan ve hazne için kondenser üniteli soğutma.
- Hazne için 1/2" drenaj valfi ve camekan ünitesi için 1/2" drenaj borusu
- Biri hazne diğer ise camekan ünitesi için iki (2) kontrol paneli
- **İşletim Sıcaklığı:**
- Haznede: 2 °C/8 °C.
- Camekan bölümünde: 5 °C / 10 °C.



VR-C.
Küvetli vitrin



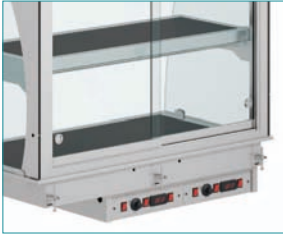
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
VR-C-311	19010559	1115	610	1420	1090	585	3 GN 1/1	720	5.742,00
VR-C-411	19010955	1440	610	1420	1415	585	4 GN 1/1	1131	6.348,00



VCA-PV-EC

SÜRGÜLÜ ARKA KAPAKLI BOMBE CAMLI ISITMALI VİTRİN

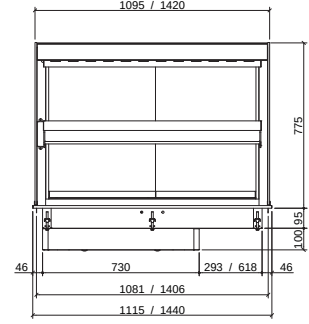
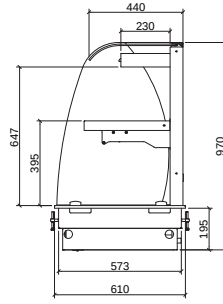
- Personelin ürüne her zaman kolayca erişebilmesini sağlayan sürgülü cam arka kapaklar.
- Sıcak yemeklerin teşhiri, muhafazası ve servisi için cam seramikten yapılmış düz, sıcak plaka ile yapılmış ısıtmalı camekan
- Raf cam seramik yüzeyli bir strüktürden yapılmıştır.
- Plakanın en altına gizlenmiş silikon rezistanslar kullanan cam seramik ısıtma sistemi. Silikon rezistanslar, ısıtma performansını iyileştirir, homojen sıcaklık sağlar ve elektrik tüketimini azaltır.
- Pizzalar, rostolar vb gibi nemli havaya ihtiyaç duymayan yiyeceklerin teşhiri için en uygun üründür.
- Entegre halojen lambalar rafın ve camekan tezgahının altındadır.
- Üst plakada ve rafta işletim sıcaklığı 30 °C ila 120 °C arasındadır.
- Cam seramik plaka ve cam seramik rafın sıcaklığını ayarlamak ve ışıkları açmak/kapamak için iki (2) kontrol paneli.
- İşletim gerilimi ve frekansı: 400V/3N/50-60Hz.



Cam seramik plaka ve cam seramik rafın sıcaklığını ayarlamak için iki (2) kontrol paneli.



Entegre seramik ve halojen lambalar rafın ve camekan tezgahının altındadır.



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
VCA-PV-EC-311	19018957	1115	610	970	1090	690	3 GN 1/1	3470	5.970,00
VCA-PV-EC-411	19018958	1440	610	970	1415	690	4 GN 1/1	4110	6.490,00

DUVARA MONTELİ BOMBE CAMLI ISITMALI VİTRİN

- Düz, paslanmaz çelik duvarlı kapalı arka bölüm.
- Ürüne ön taraftan erişim ve önden servis.
- Sıcak yemeklerin teşhiri, muhafazası ve servisi için cam seramikten yapılmış düz, sıcak plaka ile yapılmış ısıtmalı camekan
- Raf cam seramik yüzeyli bir strüktürden yapılmıştır.
- Plakanın en altına gizlenmiş silikon rezistanslar kullanan cam seramik ısıtma sistemi. Silikon rezistanslar, ısıtma performansını iyileştirir, homojen sıcaklık sağlar ve elektrik tüketimini azaltır.
- Pizzalar, rostolar vb gibi nemli havaya ihtiyaç duymayan yiyeceklerin teşhiri için en uygun üründür.
- Entegre halojen lambalar rafın ve camekan tezgahının altındadır.
- Üst plakada ve rafta işletim sıcaklığı 30 °C ila 120 °C arasındadır.
- Cam seramik plaka ve cam seramik rafın sıcaklığını ayarlamak ve ışıkları açmak/kapamak için iki (2) kontrol paneli.
- İşletim gerilimi ve frekansı: 400V/3N/50-60Hz.



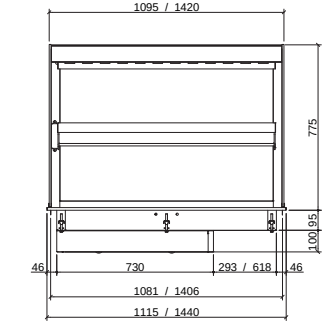
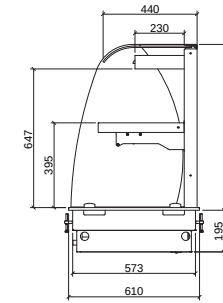
VCM-PV-EC



Cam seramik plaka ve cam seramik rafın sıcaklığını ayarlamak için iki (2) kontrol paneli.



Entegre seramik ve halojen lambalar rafın ve camekan tezgahının altındadır.



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
VCM-PV-EC-311	19030424	1115	610	970	1090	690	3 GN 1/1	3470	5.850,00
VCM-PV-EC-411	19030428	1440	610	970	1415	690	4 GN 1/1	4110	6.360,00



Drop-In Supreme Nötr ve sıcak vitrinler



NÖTR VE SICAK VİTRİNLER

Edenox Professional nötr ve sıcak camekanların esnek tasarımı, drop-in kaidelerin üzerine veya granit, paslanmaz çelik, Silestone®, vs gibi diğer tezgah türlerinin üzerine montaj sağlar. Işıklı modeller üzerindeki entegre flüoresan lambalar, ışıklı ve ısıtmalı modellerde entegre halojen lambalar.

AÇMA/KAPAMA anahtarlı kontrol paneli.

VFIL ve VIAL modelleri, standart bir seçenek olarak bir ara temperli cam raf plakasına sahiptir. VIL ve VIC modellerinde, ara temperli cam raf bulunmamaktadır ve ayrı olarak sipariş edilmelidir.

İŞIKLI VEYA ISILI VİTRİNLER



VIC/VIAC.
Kapalı/açık altsız teşhir üniteleri.



VIL.
Kapalı altsız teşhir üniteleri.

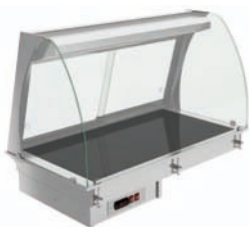


VFIL.
Paslanmaz çelik tabanlı kapalı teşhir üniteleri. Ara raf plakası içerir.



VIAL.
Açık, altsız teşhir üniteleri. Ara raf plakası içerir.

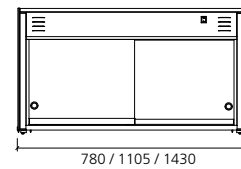
EDENOX PROFESSIONAL ÇÖZÜMLERİNE ÖRNEKLER



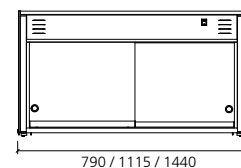
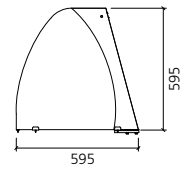
Cam seramik sıcak plaka + kapalı ısıtmalı teşhir ünitesi



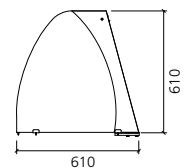
Soğutmalı üst plaka + aydınlatmalı kapalı nötr teşhir ünitesi + raf plakası



Altısız VIC, VIAC, VIL ve VIAL modelleri



Alt tabansız VFIL modeli.





VIC

ALT TABANSIZ IŞIKLI VE ISI ÖZELLİKLİ VİTRİNLER

- İnce bir satinaj kaplamalı, paslanmaz çelikten ve temperli camdan yapılmış strüktür.
- Altsız camekan, bir Edenox Professional elemanın veya başka bir tezgah türünün altına takılmak için idealdir.
- Anodize alüminyum kelepçeler kullanılarak sıkıca sabitlenen kavisli temperli ön cam pencereli VIC modelleri.
- Personelin ürüne her zaman kolayca erişebilmesini sağlayan sürgülü arka kapaklar.
- Tüm sunum yüzeyini parlak bir şekilde aydınlatan bir ısı üreten entegre halojen lamba.
- Sıcaklığı düzenlemek için AÇMA/KAPAMA anahtarlı ve potansiyometreli kumanda panosu.
- EC ara raf plakası dahil değildir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Kapasite GN	Güç (W)	Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
VIC-211	19017076	780	595	595	2 GN 1/1	600	Kapalı. Işıklı ve ısıtmalı altsız camekan	1.948,00
VIC-311	19017077	1105	595	595	3 GN 1/1	900	Kapalı. Işıklı ve ısıtmalı altsız camekan	2.232,00
VIC-411	19017078	1430	595	595	4 GN 1/1	1200	Kapalı. Işıklı ve ısıtmalı altsız camekan	2.475,00
VIAC-211	19018954	780	595	595	2 GN 1/1	600	Açık. Işıklı ve ısıtmalı altsız camekan	1.909,00
VIAC-311	19018955	1105	595	595	3 GN 1/1	900	Açık. Işıklı ve ısıtmalı altsız camekan	2.187,00
VIAC-411	19018956	1430	595	595	4 GN 1/1	1200	Açık. Işıklı ve ısıtmalı altsız camekan	2.425,00



VIL

ALT TABANSIZ IŞIKLI VİTRİNLER

- İnce bir satinaj kaplamalı, paslanmaz çelikten ve temperli camdan yapılmış strüktür.
- Altsız camekan, herhangi bir tezgah türünün altına takılmak için idealdir.
- Anodize alüminyum kelepçeler kullanılarak sıkıca sabitlenen kavisli temperli ön cam pencere.
- Personelin ürüne her zaman kolayca erişebilmesini sağlayan sürgülü arka kapaklar.
- Tüm sunum yüzeyini parlak bir şekilde aydınlatan entegre flüoresan lamba.
- AÇMA/KAPAMA anahtarlı kontrol paneli.
- EC ara raf plakası dahil değildir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Kapasite GN	Güç (W)	Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
VIL-211	19017074	780	595	595	2 GN 1/1	14	Işıklı altsız camekan.	1.878,00
VIL-311	19010754	1105	595	595	3 GN 1/1	21	Işıklı altsız camekan.	2.121,00
VIL-411	19017075	1430	595	595	4 GN 1/1	28	Işıklı altsız camekan.	2.326,00



VFIL

VIAL

IŞIKLI VE ARA RAF PLAKALI VİTRİNLER

- İnce bir satinaj kaplamalı, paslanmaz çelikten ve temperli camdan yapılmış strüktür.
- Personelin ürüne her zaman kolayca erişebilmesini sağlayan sürgülü arka kapaklar.
- Paslanmaz çelik tepsi elemanları ile sıkıca monte edilmiş kapalı, temperli cam yanlar.
- Tüm sunum yüzeyini parlak bir şekilde aydınlatan entegre flüoresan lamba.
- AÇMA/KAPAMA anahtarlı kontrol paneli.
- Standart bir seçenek olarak EC ara raf plakası.
- **Alt tabanlı, kapalı VFIL modeli:**
- Paslanmaz çelik alt tabanlı ve kavisli temperli ön camlı teşhir ünitesi
- **Açık, altsız VIAL modeli:**
- Herhangi bir tezgah türünün altına takılmak için ideal alt tabansız camekan.
- Kavisli cam ön panel dahil değildir.

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Kapasite GN	Güç (W)	Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
VFIL-211	19010783	790	610	610	2 GN 1/1	14	Işıklı, ara raflı ve alt tabanlı camekan	2.139,00
VFIL-311	19017079	1115	610	610	3 GN 1/1	21	Işıklı, ara raflı ve alt tabanlı camekan	2.452,00
VFIL-411	19017080	1440	610	610	4 GN 1/1	28	Işıklı, ara raflı ve alt tabanlı camekan	2.701,00
VIAL-211	19011364	780	595	595	2 GN 1/1	14	Işıklı ve ara raflı altsız camekan	1.821,00
VIAL-311	19017081	1105	595	595	3 GN 1/1	21	Işıklı ve ara raflı altsız camekan	2.058,00
VIAL-411	19017082	1430	595	595	4 GN 1/1	28	Işıklı ve ara raflı altsız camekan	2.256,00

EC ARA RAF



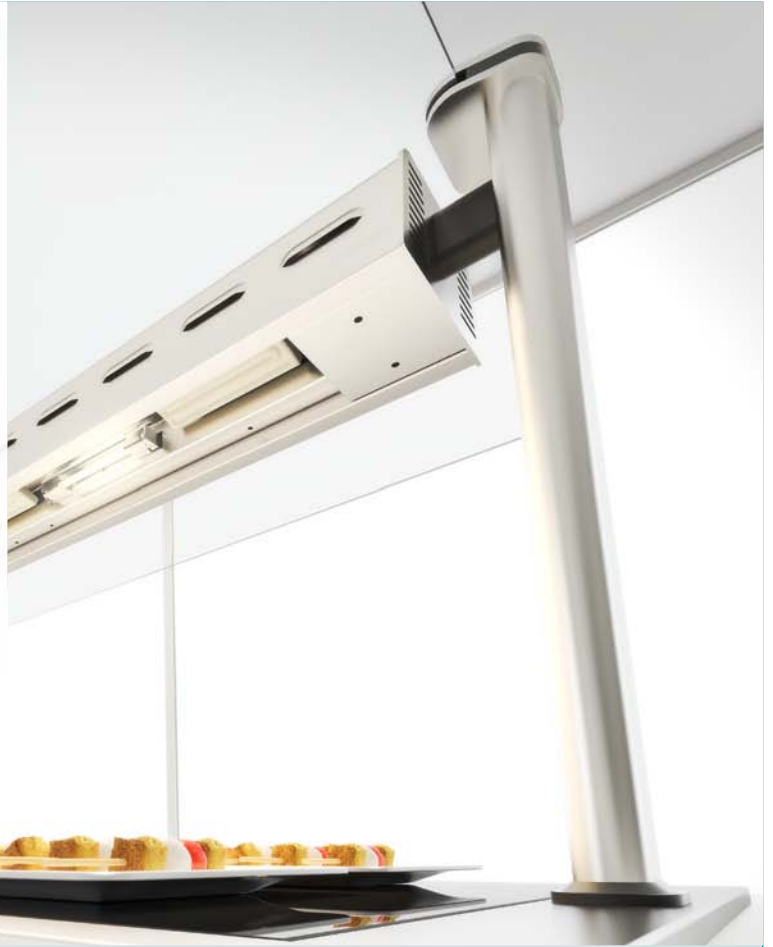
EC

Model	Referans	Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Dolapları için	Fiyat €
		Boy	En			
EC-211	19017097	760	307	2 GN 1/1	VIC-211 ve VIL-211	145,00
EC-311	19017098	1085	307	3 GN 1/1	VIC-311 ve VIL-311	167,00
EC-411	19017099	1410	307	4 GN 1/1	VIC-411 ve VIL-411	185,00



YIYECEK KORUYUCULARI, DESTEKLER VE CAM PANELLERİ

- Edenox Professional yiyecek koruyucuları, her yiyecek servis sisteminin kusursuz bir tamamlayıcısıdır. Teşhirdeki ürünleri sadece korumakla kalmaz aynı zamanda aydınlatır ancak daha iyi yiyecek satışı sağlamak için çekici bir tasarıma sahiptir.
- İnce bir satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Destekler paslanmaz çelik dikdörtgen tüpten yapılmış olup camı tepesinden tutacak kelepçeler ile donatılmıştır.
- Destekler tezgaha, alttaki vidalama plakaları kullanılarak sabitlenir.
- Işıklı veya ısıklı ve ısıtılabilir modellerde AÇMA/KAPAMA anahtarlı ve çalışma ışığı pilotlu kontrol paneli.
- İşletim gerilimi ve frekansı: 230/1/50 Hz
- Yiyecek kalkanı modelleri (PL, PC, PC-C veya SPCC) veya cam modeller (CC) ayrı olarak sipariş edilecektir. Resimlerde görülen üniteler, yiyecek kalkanı ve cam olmak üzere iki farklı referanstan oluşmaktadır.
- Işıklı ve ısıtılabilir yiyecek kalkanı ünitelerine dijital termometreler takılabilir.



Yoğun ısı enerjisi üreten ışık ve seramik ısı sağlayan bir PC-C yiyecek koruyucunun alttan görünümü.

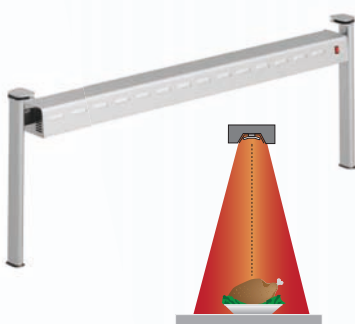
Kusursuz ısı performansı sayesinde, PC-C elemanları tesisin hem müşterilerin gördüğü kısımdaki hem de mutfak kısmındaki uygulamalar için kullanılabilir. Klima, dışarıdan gerçekleşen hava akışları vb'nin etkisini azaltmak için maksimum ısı enerjisine ihtiyaç duyan alanlar için tasarlanmıştır.



Seramik ısıtıcılar, yiyeceklerinizin sarılı bir şekilde ısıtılması için daha eksiksiz bir alan sunar.

Halojenler, teşhir edilen ürünün taze ve leziz görünümünü korumak için yan yana takılır.

Çekici forma sahip sağlam kasa.



PC-411 C: Işık ve seramiklerle ısı sağlayan yiyecek koruyucu ısıyı yiyeceğin üzerine odaklar.



PL-411

PL-411 + CC-411

İŞIKLI YİYECEK KORUYUCU

- Ürünleri korumak, ön plana çıkarmak ve aydınlatmak için özel olarak tasarlanmıştır.
- Entegre flüoresan lambalar ışık sağlar.

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)	Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
PL-211	19017085	772	120	480	720	2 GN 1/1	8	563,00
PL-311	19012306	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	14	618,00
PL-411	19010749	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	21	669,00
PL-511	19012310	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	28	729,00

İŞIKLI VE ISITMALI VİTRİNLER

- Ürünleri sıcak tutmak, korumak, ön plana çıkarmak ve aydınlatmak için özel olarak tasarlanmıştır.
- Entegre halojen lambalar ışık ve ısı sağlar.



PC-411

PC-411 + CC-411

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)	Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
PC-211	19010925	772	120	480	720	2 GN 1/1	480	654,00
PC-311	19010750	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	720	760,00
PC-411	19011513	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	960	865,00
PC-511	19010751	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	1200	970,00

AYDINLATMALI VE SERAMİK ISITICILI YİYECEK KORUYUCULARI

- Daha büyük çalışma alanı veya kuruma veya renk değişikliğine neden olmaksızın maksimum ısı iletimine ihtiyaç duyan yiyecekler için yoğun ısı enerjisi sağlayan yan yana seramik yiyecek ısıtıcıları sayesinde yiyeceğin etrafını sararak ısıtma için komple bir alan sunar.



PC-411 C

PC-411 C + CC-411

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)	Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
PC-211 C	19030739	772	120	480	720	2 GN 1/1	920	752,00
PC-311 C	19030751	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	1440	874,00
PC-411 C	19030752	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	1960	994,00
PC-511 C	19030753	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	2480	1.115,00

CAM PANELLER İÇİN STANDART DESTEKLER

- Kavisli koruyucu cam panellerin takılması için iki (2) desteklik set.
- Özellikle oda sıcaklığında teşhir edilenler olmak üzere her türlü yiyeceği korumak için ilgili cam paneller ile birlikte takılması şiddetle tavsiye edilir.



SPCC

SPCC + CC-411

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	
SPCC	19012493	75	85	480	249,00

YİYECEK KORUYUCULARI İÇİN KAVISLİ CAM PANELLER

- Edenox Professional yiyecek koruyucuları ile birlikte kullanılacak kavisli temperli cam.
- Yiyeceği aksırık, öksürme veya nefese karşı korur.
- Yiyecek kalkanına dahil olan bir kelepçe sistemi kullanılarak sabitlenir.



CC

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)		Kapasite GN	Fiyat €
		Boy	En		
CC-211	19010926	675	590	60	289,00
CC-311	19010665	1000	590	60	342,00
CC-411	19010664	1325	590	60	362,00
CC-511	19010666	1650	590	60	387,00



Servis Hatı elemanları. Drop-In Supreme Yiyecek Koruyucu dirsekleri



SPCF-L

Set of two (2) side brackets

SPCF-C

Central bracket



SPCF-L yan destekler + DFG düz ön cam paneli.



SPCFE-L

İki (2) yan desteklik set.

SPCFE-C

Orta destek SPCFE-L yan



destekler + DFG düz ön cam panel + CE raf plaka paneli



SPCI-L

İki (2) yan desteklik set.

SPCI-C

Orta destek



SPCI-L yan destek + DFG düz ön cam paneli.

ÖN CAM PANEL DİRSEKLERİ

- Koruyucu cam ön panelleri takmak için özel olarak tasarlanmıştır. Servis destekli yemek gösterisi veya teşhir alanlarında yiyecek koruyucu eleman olarak şiddetle tavsiye edilir.
- İnce bir satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- İki modeli bulunmaktadır:**
- SPCF-L: İki (2) yan desteklik set.
- SPCF-C: Bir (1) orta destek.
- DFG düz ön cam koruyucu panel dahil değildir ve ayrı olarak sipariş edilmelidir.

Tek bir ön cam panelin takılması için gerekenler:

Bir (1) takım SPCF-L yan destek (kelepçeler tek tarafta).

İki veya daha fazla ön cam panelin takılması için gerekenler:

Bir (1) takım SPCF-L yan destek (kelepçeler tek tarafta) ve bir (1) veya daha fazla SPCF-C orta destek (her iki tarafta da kelepçe).

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik		
SPCF-L	19010648	75	80	420	Yan kollar	237,00
SPCF-C	19017086	100	80	420	Orta kol	174,00

ÖN VE RAF PLAKASI CAM PANELLERİNİN DESTEKLERİ

- Koruyucu ön ve raf plakası cam panellerinin takılması için özel olarak tasarlanmıştır. Servis destekli yemek gösterisi veya teşhir alanlarında yiyecek koruyucu eleman olarak şiddetle tavsiye edilir.
- İnce bir satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- İki modeli bulunmaktadır:**
- SPCFE-L: İki (2) yan desteklik set.
- SPCFE-C: Bir (1) orta destek.
- DFG düz ön koruyucu cam panel dahil değildir ve ayrı olarak sipariş edilmelidir.

Tek bir ön cam panelin takılması için gerekenler:

Bir (1) takım SPCFE-L yan destek (kelepçeler tek tarafta).

İki veya daha fazla ön cam panelin takılması için gerekenler:

Bir (1) takım SPCFE-L yan destek (kelepçeler tek tarafta) ve bir (1) veya daha fazla SPCFE-C orta destek (her iki tarafta da kelepçe).

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik		
SPCFE-L	19011480	75	80	433	Yan kollar	313,00
SPCFE-C	19017087	100	80	433	Orta kol	209,00

EĞİK ÖN CAM PANELLERİN DİRSEKLERİ

- Koruyucu eğik ön cam panelleri takmak için özel olarak tasarlanmıştır. Servis destekli yemek gösterisi veya teşhir alanlarında yiyecek koruyucu eleman olarak şiddetle tavsiye edilir.
- İnce bir satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- İki modeli bulunmaktadır:**
- SPCF-L: İki (2) yan desteklik set.
- SPCF-C: Bir (1) orta destek.
- DFG düz ön koruyucu cam panel dahil değildir ve ayrı olarak sipariş edilmelidir.

Tek bir eğik ön cam panelin takılması için gerekenler:

Bir (1) takım SPCF-L yan destek (kelepçeler tek tarafta).

İki veya daha fazla eğik ön cam panelin takılması için gerekenler:

Bir (1) takım SPCF-L yan destek (kelepçeler tek tarafta) ve bir (1) veya daha fazla SPCF-C orta destek (her iki tarafta da kelepçe).

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik		
SPCI-L	19013912	75	80	420	Yan kollar	253,00
SPCI-C	19017088	100	80	420	Orta kol	168,00



CAM PANELLER

- Yiyecek kalkanları ve destekler ile birlikte, cam paneller gıda güvenliği standartlarına uyan temel birer bileşendirler.
- Edenox Professional, teşhirdeki yiyeceği korumak için sayısız seçenek sunan geniş bir dizi cam panel sunar.
- Edenox Professional cam paneller ile, görsel olarak çekici, şık, aydınlık ve güvenli servis alanları yaratılabilir. Paslanmaz çelik elemanların sayısı azaltılır ve boyutları küçültülürken, cam panellerin boyutları artırılmıştır. Sonuç olarak, yiyecek her yerden görülebilir ve satışlar artar.
- İster düz dikey, düz raf veya kavisli olsun tüm cam paneller temperlidir.



PL yiyecek kalkanı ünitesi içeren set + CC kavisli cam panel + DFG düz ön cam panel + KS destekleri kiti.



DFG

DÜZ ÖN CAM PANELLER

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)		Kapasite GN	Fiyat €
		Boy	En		
DFG-211	19017094	675	395	2 GN 1/1	120,00
DFG-311	19010927	1000	395	3 GN 1/1	136,00
DFG-411	19010662	1325	395	4 GN 1/1	148,00
DFG-511	19010663	1650	395	5 GN 1/1	164,00



CE

DÜZ RAF PLAKASI CAM PANELLERİ

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)		Kapasite GN	Fiyat €
		Boy	En		
CE-211	19017095	724	250	2 GN 1/1	116,00
CE-311	19011481	1049	250	3 GN 1/1	139,00
CE-411	19017096	1374	250	4 GN 1/1	161,00



KS



CAM PANELLERİN TAKILMASI İÇİN DESTEK KİTLERİ

Model	Referans	Tip	Fiyat €
KS	19011516	Cam panellerin takılması için paslanmaz çelik kol seti	63,00

2 CAM RAF PLAKALARI RAF ÜNİTELERİ

- İki (2) temperli cam raf plakalı raf ünitesi İnce bir satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Paslanmaz çelik dikdörtgen borudan yapılmış, 60 x 30 x 2 mm ebatlarında iki (2) adet destek Tezgaha, alttaki vidalama plakaları kullanılarak sabitlenir.
- Güçlendirilmiş paslanmaz çelikten yapılmış cam paneller için yüksekliği ayarlanabilir destek kaideleri
- EN2C modellerinde, iki (2), üç (3) ve dört (4) GN1/1 uzunluklar mevcuttur.



EN2C

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)	Kapasite GN	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik			
EN2C-211	19017091	775	375	465	720	2 GN 1/1	527,00
EN2C-311	19017092	1100	375	465	1045	3 GN 1/1	608,00
EN2C-411	19017093	1425	375	465	1370	4 GN 1/1	683,00



Servis Hattı modülleri. Drop-In Supreme Aksesuarlar

DIJİTAL TERMOMETRELER

- Yiyecek kalkanı ünitelerine dijital termometreler takılabilir, böylece müşteriler belirli bir drop-in elemanın (model PV, cam seramik üst plaka hariç) sıcaklığını izleyebilirler.
- Paslanmaz çelik iskelet
- Edenox Professional yiyecek kalkanlarının altına kolay ve hızlı bir şekilde takılabilir.



TDP

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)			Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	
TDP	19010748	120	110	40	73,00

ISITICI LAMBALAR

- Paslanmaz çelikten yapılmış ısıtıcı tepe lambası
- entegre halojen lambalar ile ışık ve ısı sağlama.
- Dikdörtgen paslanmaz çelikten yapılmış 60 x 30 x 2 mm destek
- Tezgaha, alttaki vidalama plakaları kullanılarak sabitlenir. Edenox Professional Drop-In elemanlarına veya başka herhangi bir tezgah tipine kolay montaj.



PMC

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik		
PMC	19013911	555	140	555	240	714,00

ÇATAL BIÇAK VE BAHARATLIK/SOSLUK STANTLARI

- Stant, self servis veya kafeterya ortamlarında, peçeteler, çatal bıçaklar, masa örtüleri, tepsiler, bardaklar, tuz, biber, şeker, ketçap, ekmek vb depolamak için çatal bıçak ve baharatlık/sosluk stantları olarak kullanılır.
- İnce bir satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten yapılmıştır. 60 x 30 x 2 mm ebatlarında Dört (4) adet dikdörtgen paslanmaz çelik bacak.
- Herhangi bir tezgah üzerine kolayca takılabilir.
- Baharatlar/soslar için bir (1) GN 1/1 tepsi; çatal bıçaklar için dört (4) GN 1/6 ve bir (1) GN 1/3 kabın konulabileceği eğilebilir üst tepsi (çatal bıçak takımı dahil değildir).
- Çevresinde bulunan korkuluk ile korunan bardak alanı için eğilebilir ara tepsi.
- Stant bacaklarının altında tepsiler ve başka nesneler depolanabilir.



SUV-211

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Kapasite GN	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik		
SUV-211	19017090	785	600	680	2 GN 1/1	755,00

KOLON STANTLAR

- Büfeler veya self servis ortamlarında, soslar, yağ, sirke vb gibi öğeleri teşhir etmek ve depolamak için kullanılmak üzere üç (3) raf plakalı stant.
- İnce bir satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten yapılmıştır. 60 x 30 x 2 mm ebatlarında bir (1) adet dikdörtgen paslanmaz çelik bacak.
- Standın her iki tarafında raf plakalarının yüksekliğini ayarlamaya yönelik yuvalar.
- 155 x 205 x 15 mm ebatlarında üç (3) adet paslanmaz çelik tepsi dahil.



S3E

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Fiyat €
		Boy	En	Height	
S3E	19017089	370	205	480	299,00

TABAKLARI DEPOLAMAK İÇİN ISITILMIŞ VEYA NÖTR HAZNELER

- Büfe alanlarında nötr/sıcak plakalar bulundurmak için drop-in eleman
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Haznenin iç ebatları, 600 x 300 x 200 mm'dir.
- Düz kenarlı, dikdörtgen şekilli hazne, maksimum 280 mm çapında iki tabak yığını depolayabilir.
- Teğetsel fanlı yivli rezistans ile üretilen sıcak hava, AÇMA/KAPAMA anahtarı ve ısıtma modelindeki çalışma pilot ışığı.



CP

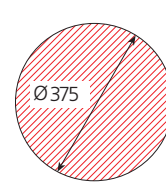
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Tip	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En				
CP	19017100	712	422	252	330	640	Nötr	-	-	520,00
CPC	19017101	712	422	350	330	640	Hararetili	750	230/1N - 50 Hz	879,00



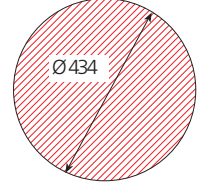
DPN-28

NÖTR TABAK TUTUCULAR

- Servis kolaylığı sağlamak adına, tabakları sabit bir seviyede tutmak için çelik yaylı özel sistem. Esneklik, yayları açıp kapatarak tabakların ağırlığına göre ayarlanabilir.
- Bir tabak istifleme kılavuzu görevi gören 3 esnek çubuk ile ayarlanabilir çaglı tabak ebatı sistemi
- Takılması ve çıkarılması kolay
- Yaklaşık kapasite (plaka kalınlığına bağlıdır): 40/45 plaka
- Maksimum yük: 45 Kg.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.



DPN-28



DPN-34

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Ø Tabak Ebatları	Fiyat €
DPN-28	19000880	730 x 391	180 ÷ 280 mm	373,00
DPN-34	19000883	730 x 451	240 ÷ 340 mm	460,00

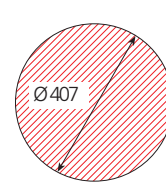


DPC-28 + TDP-28

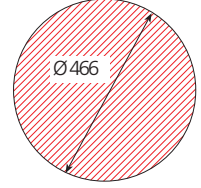
DPC-28

ISITICILI TABAK TUTUCULAR

- Servis kolaylığı sağlamak adına, tabakları sabit bir seviyede tutmak için çelik yaylı özel sistem. Esneklik, yayları açıp kapatarak tabakların ağırlığına göre ayarlanabilir.
- Bir tabak istifleme kılavuzu görevi gören 3 esnek çubuk ile ayarlanabilir çaglı tabak ebadı sistemi
- 40 Kg/m3 yoğunluk yalıtımlı bir enjekte CFC'siz, çevre dostu poliüretan ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Yüksek düzey yalıtımlı duvarları ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.
- Takılması ve çıkarılması kolay
- Yaklaşık kapasite (plaka kalınlığına bağlıdır): 40/45 plaka
- Maksimum yük: 45 Kg.
- Ayarlanabilir termostatlı, çalışma pilot ışıklı ve priz bağlantılı kumanda kutusu
- Elektrik çıkışı: 480 W.
- Çalışma Gerilimi: 230 V.



DPC-28



DPC-34

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Ø Tabak Ebatları	Fiyat €
DPC-28	19000879	420 x 730	180 ÷ 280 mm	805,00
DPC-34	19000873	480 x 730	240 ÷ 340 mm	846,00



TDP-28

TDP-34

TABAKLIK KAPAKLARI

- Tabaklıklardaki tabak sıcaklığın muhafaza eden plastik kapaklar
- Hem 280 mm hem de 340 mm çapında tabaklıklar için mevcuttur.

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Ø Tabak Ebatları	Fiyat €
TDP-28	19001964	Ø 340 x 60	280 mm	59,00
TDP-34	19001965	Ø 400 x 60	340 mm	60,00



DCN-55

SEPET TUTUCULAR

- Standart 500 x 500 mm ebatlarında kap sepetlerini depolamak için özel olarak tasarlanmıştır.
- Servis kolaylığı sağlamak adına, sepetleri sabit bir seviyede tutmak için çelik yaylı özel sistem. Esneklik, yayları açıp kapatarak sepetlerin ağırlığına göre ayarlanabilir.
- Takılması ve çıkarılması kolay
- Maksimum yük: 120 Kg.
- Kapasite: 110 mm derinliğe sahip 5/6 sepet.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Kesme boyutları (mm)	Fiyat €
DCN-55	19000876	600 x 640 x 710	535 x 610	766,00





• Drop-In Elegance	86
• Drop-In Elegance. Soğuk Elemanlar	57
– Soğutmalı üst tablalar	57
– Soğuk Havuzlar	57
• Drop-In Elegance. Sıcak Elemanlar	58
– Sulu ben mariler	58
– Kuru ben mariler	59
– Cam seramiği üst tablaları	59
• Drop-In Elegance. Soğutmalı Vitrinler	60
• Drop-In Elegance. Yiyecek koruyucular, Bombeli Cam	61
– Aydınlatmalı ve Aydınlatmalı+Isıtmalı yiyecek koruyucuları	61
– Yiyecek koruyucu braketleri	61
– Yiyecek koruyucu camları	61
• Drop-In Elegance Aksesuarları	62-63
– Tabak tutucuları	63
– Sepet tutucuları	63



DROP-IN ELEGANCE

Edenox, komple büfe, self-servis veya free-flow sistemlerinin projelendirilmesi ve oluşturulmasına yönelik, geniş bir ürün yelpazesine sahip yeni **Drop –In Elegance** ürün grubunu sunar. Elegance grubunun tasarımı, tüm ürünlerde fark yaratan, teşhir edilen ürünün görünürlüğünü ve öne çıkarılmasını artıran, kaliteli üretim işlemleriyle en küçük ayrıntıya dek yoğunlaşarak gerçekleştirilmiştir.

Drop-In grubu, her türlü restorasyon alanında zarif ve modern bir dekorasyon sağlayan soğuk elemanlardan, sıcak elemanlardan, soğutmalı vitrinlerden, yiyecek koruyucularından ve aksesuarlardan oluşmaktadır. Talep halinde, soğutmalı elemanlar bağımsız olabilir veya bunların uzak bir soğutma grubuna bağlanması için bir düzenek kurulabilir. Tablalar ve havuzlar maksimum kullanım rahatlığı ve mükemmel hijyen sağlamaları için paslanmaz çelikten yapılmıştır. **Drop –In Elegance ürünlerinin projelerinize sunabileceği tüm olanakları keşfedin**

DROP-IN ELEGANCE GRUBU

SOĞUK ÜNİTELER



Soğuk Tablalar
3 GN – 4 GN- 5 GN
0°C- 8°C / Statik Soğutma



Soğuk Havuzlar
3 GN – 4 GN- 5 GN
2°C- 8°C / Statik Soğutma



Soğuk Vitrin
3 GN – 4 GN
5°C- 10°C / Havalandırmalı Soğutma



Bağımsız Soğuk Vitrin
3 GN – 4 GN
5°C- 10°C / Havalandırmalı Soğutma

ISITMALI ÜNİTELER



Tek su kontrollü, Sulu Benmari
2 GN – 3 GN – 4 GN- 5 GN
30°C- 90°C /



Çoklu su kontrollü Sulu Benmari
2 GN – 3 GN – 4 GN
30°C- 90°C / Su Fonksiyonlu



Kuru benmari havuzları
2 GN – 3 GN – 4 GN- 5 GN
30°C- 90°C / Hava Fonksiyonlu



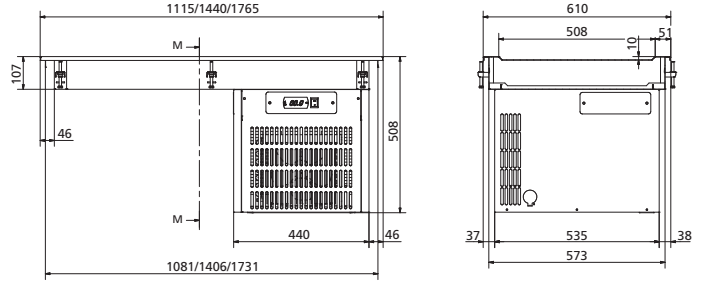
Cam Seramik Üst Tablalar
2 GN – 3 GN – 4 GN- 5 GN
40°C- 120°C



DRFP-411-CU

SOĞUTMALI TABLALAR

- Soğutmalı table soğuk ünite dahil (Uzak bir soğutma ünitesine bağlantı sağlamak üzere opsiyonel elemanlar temin edilir.)
- Konstrüksiyonu tamamen paslanmaz çelikten dir.
- Çalışma yüzeyi 10mm tezgah içine gömüktür.
- Kontrol paneli dijital termostatlı, termometre AÇMA/KAPAMA anahtarlıdır.
- Kontrol paneli sökülebilir, ürünün yan tarafına, hatta ürünlerin takıldığı yapının üzerine monte edilebilir.
- Yoğuşma kabı, yoğunlaşan suyu otomatik buharlaştırır..
- R134a soğutma gazı kullanılmıştır.
- Tabla tabanında bakır serpantinle soğutma sağlanır.
- Yan kısımlardaki özel kelepçeler, tüm yüzey boyunca dengeli bir oturma ve kavrama sağlar.
- ½" lik Tahliye Vanasına sahiptir.
- Çalışma Sıcaklığı: 0 °C / 8 °C
- Çalışma Voltajı ve Frekansı: 230V/1/50Hz



Kontrol paneli üniteden 1,3 metre uzağa konulabilir.

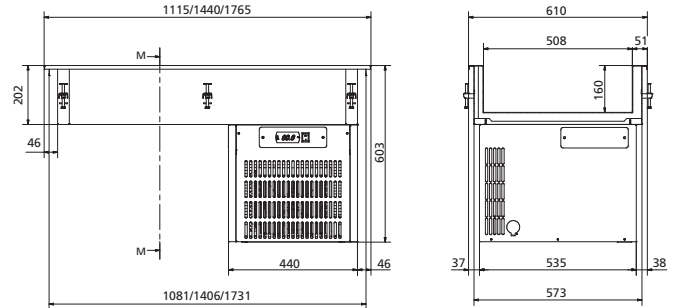
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
DRFP-311-CU	19018947	1115	610	508	1090	585	3 GN 1/1	310	1.307,00
DRFP-411-CU	19018948	1440	610	508	1415	585	4 GN 1/1	310	1.393,00
DRFP-511-CU	19018949	1765	610	508	1740	585	5 GN 1/1	310	1.551,00



DRFB-411-CU

SOĞUTMALI HAVUZLAR

- Soğutmalı havuzlar, soğuk ünite dahil (Uzak bir soğutma ünitesine bağlantı sağlamak üzere opsiyonel elemanlar temin edilebilir)
- Konstrüksiyonu tamamen paslanmaz çelikten dir.
- 160 mm derinliğinde havuzlar, farklı derinliklerde kapların yerleştirilebilmesini sağlar.
- Kontrol paneli dijital termostatlı, termometre AÇMA / KAPAMA anahtarlıdır.
- Kontrol paneli sökülebilir, ürünün yan tarafına, hatta ürünlerin takıldığı yapının üzerine monte edilebilir.
- R134a soğutma gazı kullanılmıştır.
- Tabla tabanında bakır serpantinle soğutma sağlanır.
- Yoğuşma kabı, yoğunlaşan suyu otomatik buharlaştırır.
- Yan kısımlardaki özel kelepçeler, tüm yüzey boyunca dengeli bir oturma ve kavrama sağlar
- ½" Tahliye Vanasına sahiptir.
- Çalışma Sıcaklığı: 2 °C / 8 °C
- Çalışma Voltajı ve Frekansı: 230V/1/50Hz



Kontrol paneli üniteden 1,3 metre uzağa konulabilir.

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
DRFB-311-CU	19018943	1115	610	603	1090	585	3 GN 1/1	310	1.457,00
DRFB-411-CU	19018944	1440	610	603	1415	585	4 GN 1/1	310	1.624,00
DRFB-511-CU	19018945	1765	610	603	1740	585	5 GN1/1	310	1.860,00



DROP-IN ELEGANCE

Sıcak Üniteler. Sulu Ben Mari



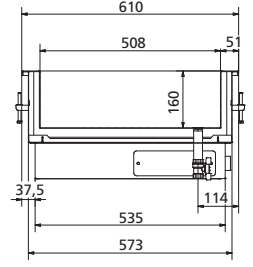
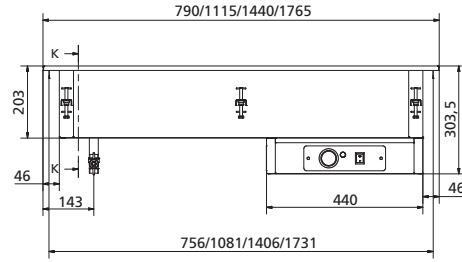
DBM-411-S-W

SULU BEN MARI HAVUZLARI

- Sulu sıcak Ben Mari fonksiyonu
- Analog termostat sıcaklığın kolay ve hızlı şekilde ayarlanmasını sağlar.
- Konstrüksiyonu tamamen paslanmaz çelikten dir.
- Kontrol paneli sökülebilir, ürünün yan tarafına hatta ürünlerin takıldığı yapının üzerine monte edilebilir.
- 160 mm derinliğindeki havuzlar, farklı derinliklerdeki kapların yerleştirilmesini sağlar.
- Silikon rezistansın ürettiği sıcaklık verimli bir çalışma ve ısı iletimi sağlar.
- Yan kısımlardaki özel kelepçeler, tüm yüzey boyunca dengeli bir oturma ve kavrama sağlar.
- 3/4" Tahliye Vanasına sahiptir..
- Çalışma Sıcaklığı 30 °C / 90 °C.
- Çalışma Voltajı ve Frekansı: 230V/1/50-60Hz.



Sıcaklık ayarı kolay ve hızlıdır.



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
DBM-211-S-W	19018930	790	610	304	765	585	2 GN 1/1	1600	833,00
DBM-311-S-W	19018932	1115	610	304	1090	585	3 GN 1/1	2400	899,00
DBM-411-S-W	19018933	1440	610	304	1415	585	4 GN 1/1	3000	1.121,00
DBM-511-S-W	19018934	1765	610	304	1740	585	5 GN 1/1	3000	1.395,00



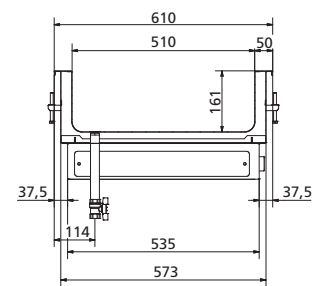
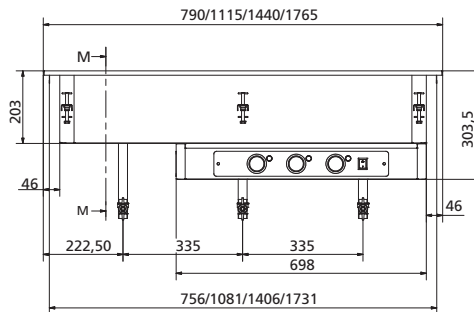
DBM-411-M-W

BAĞIMSIZ HAVUZLU SULU BEN MARI

- Aynı havuzlara sahip sulu sıcak Ben mari fonksiyonu
- Farklı türdeki yiyecekler için doğru servis sıcaklığını kontrol etmeye uygundur.
- Konstrüksiyonu tamamen paslanmaz çelikten dir.
- Her havuz tek bir analog termostat tarafından kontrol edilir.
- 160 mm derinliğindeki havuzlar, farklı derinliklerdeki kapların yerleştirilmesini sağlar.
- Silikon rezistansın ürettiği sıcaklık verimli bir çalışma ve ısı iletimi sağlar.
- Kontrol paneli sökülebilir, ürünün yan tarafına,hatta ürünlerin takıldığı yapının üzerine monte edilebilir.
- 1/2" Tahliye Vanasına sahiptir..
- Çalışma sıcaklığı: 30 °C / 90 °C.
- Çalışma voltajı ve frekansı: 230V/1/50-60Hz.



Her bir kap için sıcaklık ayarı kendinden yapılabilir.



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
DBM-211-M-W	19018936	790	610	304	765	585	2 GN 1/1	1600	1.691,00
DBM-311-M-W	19018937	1115	610	304	1090	585	3 GN 1/1	2400	1.953,00
DBM-411-M-W	19018938	1440	610	304	1415	585	4 GN 1/1	3200	2.361,00



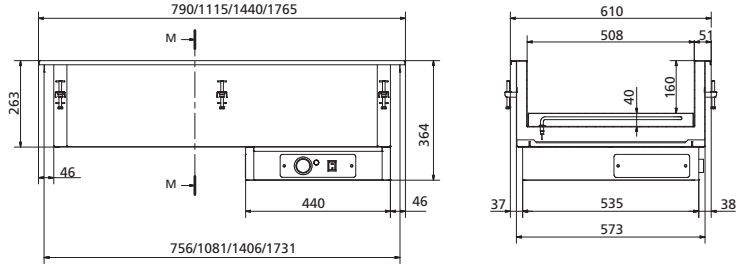
DBM-511-S-A

KURU BEN MARI HAVUZLARI

- Statik hava ısıtmalı sıcak Ben Mari fonksiyonu.
- Rezistanslar paslanmaz çelikten yapılmış delikli saçlar ile korunur.
- Konstrüksiyonu tamamen paslanmaz çeliktendir.
- Ürün suyu sürekli dolduramayan veya tahliye edemeyen uygulamalar için uygundur.
- Tank kolaylıkla temizlenir.
- Rezistanslara sadece koruma saçları sökülerek, alet gerektirmeden ulaşılabilir.
- Analog termostat sıcaklığın kolay ve hızlı şekilde ayarlanmasını sağlar.
- Kontrol paneli sökülebilir, ürünün yan tarafına, hatta ürünlerin takıldığı yapının üzerine monte edilebilir.
- 160 mm derinliğindeki havuzlar, farklı derinliklerdeki kapların yerleştirilmesini sağlar.
- Yan kısımlardaki özel kelepçeler, tüm yüzey boyunca dengeli bir oturma ve kavrama sağlar.
- Çalışma Sıcaklığı: 30 °C / 90 °C
- Çalışma Voltajı ve Frekansı: 230V/1/50-60Hz



Kelepçeler tezgahın üzerine tam uyum ve kavrama sağlar.



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
DBM-211-S-A	19018939	790	610	364	765	585	2 GN 1/1	1200	767,00
DBM-311-S-A	19018940	1115	610	364	1090	585	3 GN 1/1	1800	945,00
DBM-411-S-A	19018941	1440	610	364	1415	585	4 GN 1/1	2400	1.178,00
DBM-511-S-A	19018942	1765	610	364	1740	585	5 GN 1/1	3000	1.284,00



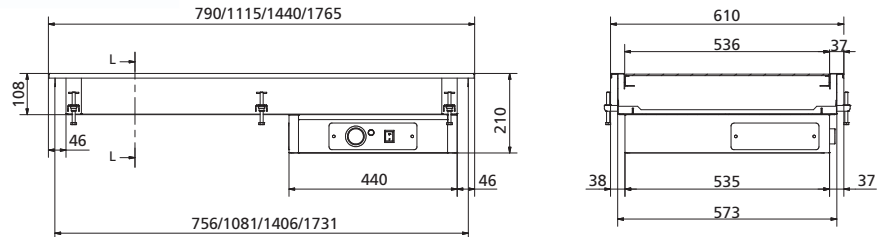
DV-511-S

CAM SERAMIĞİ TABLALAR

- Cam seramiğinden yapılmış düz sıcak tablaya sahiptir.
- Silikon rezistansların ürettiği ısı her kap için camın altına verimli şekilde dağıtılır, bu özellik sıcaklığın GN gözlerinin yüzeylerine etkin şekilde iletilmesini sağlar.
- Analog termostat sıcaklığın kolay ve hızlı şekilde ayarlanmasını sağlar.
- Konstrüksiyonu tamamen AISI-304 paslanmaz çeliktendir.
- Kontrol paneli sökülebilir, elemanın yan tarafına, hatta elemanların takıldığı yapının üzerine monte edilebilir.
- Yan kısımlardaki özel kelepçeler, tüm yüzey boyunca dengeli bir oturma ve kavrama sağlar.
- Çalışma sıcaklığı: 30 °C / 120 °C.
- Çalışma voltajı ve frekansı: 230V/1/50-60Hz



Sıcaklık ayarı kolay ve hızlıdır.



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
DV-211-S	19011463	790	610	210	765	585	2 GN 1/1	900	1.520,00
DV-311-S	19011466	1115	610	210	1090	585	3 GN 1/1	1350	1.810,00
DV-411-S	19011055	1440	610	210	1415	585	4 GN 1/1	1800	2.130,00
DV-511-S	19011641	1765	610	210	1740	585	5 GN 1/1	2250	2.430,00



DROP-IN ELEGANCE

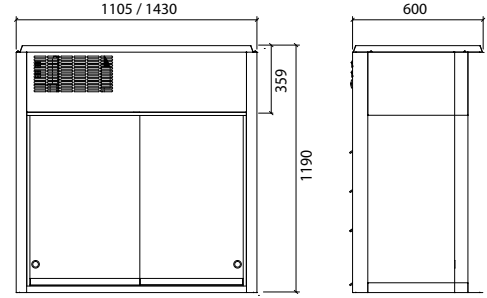
Soğutmalı Vitrinler



DRFS-311-B

SOĞUTMALI VİTRİNLER

- Soğutmalı vitrinler, içecekten tatlıya her türlü ürünü saklamak üzere kullanılabilir. Ürün müşterilerce rahatça görülebilir.
- Alt tabansız tasarlanmış model, soğutmalı havuzların üzerine yerleştirilebilir.
- Diğer yüzeylerin üzerine yerleştirildiğinde, yalıtım koşullarının sağlanması ve üretilecek yoğunlaşma suyunu toplayacak bir sistem takılması gereklidir.
- Kayar arka kapılar ürüne her zaman kolaylıkla erişmesini sağlar.
- Defrost suyu için buharlaşma kabında otomatik buharlaştırma sistemi bulunur.
- Ürünün yanları hava boşluklu çift camdır.
- Yaylı kaldırmalı menteşeye sahip ön kapılar, müşteri tarafında kolay bir erişim sağlar.
- İki adet delikli, yüksekliği ayarlanabilen, paslanmaz çelikten raf plakası mevcuttur.
- Ünitenin üst kısmına kompakt flüoresan lambalar entegre edilmiştir.
- Soğutma, vitrinin üst kısmında bulunan evaporatör ve kondansatörle üflemler olarak yapılır.
- Çalışma Voltajı ve Frekansı: 230V/1/50Hz.



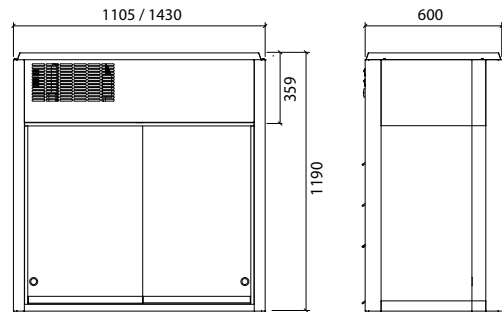
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En		
VRISF-311	19017070	1105	600	1135	3 GN 1/1	1231	Alt tabanlı	4.250,00
VRISF-411	19017071	1430	600	1135	4 GN 1/1	1265	Alt tabanlı	4.750,00



DRFS-311

BAĞIMSIZ SOĞUTMALI VİTRİNLER

- Soğutmalı vitrinler, içecekten tatlıya her türlü ürünü saklamak üzere kullanılabilir.
- Ürün müşterilerce rahatça görülebilir.
- Alt tabana sahip model tamamen yalıtılmıştır ve her türlü yüzey üzerine yerleştirilebilecek şekilde tasarlanmıştır.
- Kayar arka kapılar, ürüne her zaman kolaylıkla erişmesini sağlar.
- Defrost suyu için buharlaşma kabında otomatik buharlaştırma sistemi bulunur.
- Ürünün yanları hava boşluklu çift camdır.
- Yaylı kaldırmalı menteşeye sahip ön kapılar, müşteri tarafında kolay bir erişim sağlar.
- İki adet delikli, yüksekliği ayarlanabilen, paslanmaz çelikten raf mevcuttur.
- Ünitenin üst kısmına kompakt flüoresan lambalar entegre edilmiştir.
- Soğutma, vitrinin üst kısmında bulunan evaporatör ve kondansatörle üflemler olarak yapılır.
- Çalışma voltajı ve frekansı: 230V/1/50Hz.



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En		
VRIF-311	19017072	1105	600	1135	3 GN 1/1	1231	Alt tabansız	4.500,00
VRIF-411	19017073	1430	600	1135	4 GN 1/1	1265	Alt tabansız	5.000,00



YİYECEK KORUYUCULARI, BRAKETLER VE CAM PANELLER

- Yiyecek koruyucuları, sergilenen ürünleri koruyan tamamlayıcı birimlerdir.
- Braketler vidalı plakalar kullanılarak çalışma tezgahına sabitlenir ve müşterilerden kaynaklanacak kontaminasyonu en aza indirir.
- Elegance Drop-In ürünleri üzerine monte edilmek üzere tasarlanmıştır.
- Aydınlatmalı veya aydınlatmalı+ısıtmalı modellerde, ön tarafta yiyecek

korumasının çalışıp çalışmadığını belirten turuncu bir pilot lambasıyla birlikte bir AÇMA/KAPAMA anahtarı bulunur.

- Tamamen paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Braketler, camı yukarıda tutmak üzere kelepçeli borulardan oluşur.
- Çalışma voltajı: 230V/1/50Hz
- Yiyecek koruması ve cam ayrı sipariş edilmelidir.

AYDINLATMALI YİYECEK KORUMASI

- Entegre flüorasan lambalar, ürünün görünürlüğünü artıran güçlü bir aydınlatma sağlar.



DU-311-L-CG1

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)			Kesme boyutları (mm)	Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
DU-211-L-CG1	19018969	772	552	480	720	2 GN 1/1	8	915,00
DU-311-L-CG1	19018970	1097	552	480	1045	3 GN 1/1	14	1105,00
DU-411-L-CG1	19018971	1422	552	480	1370	4 GN 1/1	21	1240,00
DU-511-L-CG1	19018972	1747	552	480	1695	5 GN 1/1	28	1455,00

AYDINLATMALI & ISITMALI YİYECEK KORUMASI

- Entegre halojen lambalar aydınlatma ve yiyeceği doğru sıcaklıkta servis etmek için gerekli olan ısıyı sağlar.



DU-311-L-CG2

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)			Kesme boyutları (mm)	Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
DU-211-L-CG2	19018973	772	590	480	720	2 GN 1/1	8	930,00
DU-311-L-CG2	19018974	1097	590	480	1045	3 GN 1/1	14	1138,00
DU-411-L-CG2	19018975	1422	590	480	1370	4 GN 1/1	21	1270,00
DU-511-L-CG2	19018976	1747	590	480	1695	5 GN 1/1	28	1515,00

CAM PANEL İÇİN STANDART BRAKETLER

- Sergilenen ürünü korumak için cam panel yerleştirilmesini sağlayan iki adet braket
- Cam ayrı olarak sipariş edilmelidir.



DU-311-H-CG1

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)			Kesme boyutları (mm)	Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
DU-211-H-CG1	19018977	772	552	480	720	2 GN 1/1	240	1010,00
DU-311-H-CG1	19018978	1097	552	480	1045	3 GN 1/1	360	1153,00
DU-411-H-CG1	19018979	1422	552	480	1370	4 GN 1/1	480	1310,00
DU-511-H-CG1	19018980	1747	552	480	1695	5 GN 1/1	600	1550,00



DU-311-H-CG2

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)			Kesme boyutları (mm)	Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
DU-211-H-CG2	19018981	772	590	480	720	2 GN 1/1	240	1025,00
DU-311-H-CG2	19018982	1097	590	480	1045	3 GN 1/1	360	1185,00
DU-411-H-CG2	19018983	1422	590	480	1370	4 GN 1/1	480	1343,00
DU-511-H-CG2	19018984	1747	590	480	1695	5 GN 1/1	600	1610,00



DROP-IN ELEGANCE

Ön Cam. Aksesuarları

1 TARAFI BOMBELİ YİYECEK KORUMA CAM PANELİ

- Bir tarafı bombeli cam, bir kişinin müşterilere servis yaptığı self-servis system şeklinde kurulu ürünler için uygundur.
- Yiyecekleri soluma, öksürme, hapşıma gibi eylemlerden kaynaklanan kirlilikten korur.
- Temperli camdan yapılmıştır.



DU-311-N-CG1

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)			Kesme boyutları (mm)	Kapasite GN	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik			
DU-211-N-CG1	19018961	762	552	480	720	2 GN 1/1	700,00
DU-311-N-CG1	19018962	1087	552	480	1045	3 GN 1/1	725,00
DU-411-N-CG1	19018963	1412	552	480	1370	4 GN 1/1	765,00
DU-511-N-CG1	19018964	1737	552	480	1695	5 GN 1/1	790,00

2 TARAFI BOMBELİ YİYECEK KORUMA CAM PANELİ

- 2 tarafı bombeli cam büfe sistemlerinde kurulu olan adacık ürünlere uygundur.
- Ön cam yiyecekleri soluma, öksürme, hapşıma gibi eylemlerden kaynaklanan kirlilikten korur.
- Temperli camdan yapılmıştır.



DU-311-N-CG2

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)			Kesme boyutları (mm)	Kapasite GN	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik			
DU-211-N-CG2	19018965	762	590	480	720	2 GN 1/1	718,00
DU-311-N-CG2	19018966	1087	590	480	1045	3 GN 1/1	758,00
DU-411-N-CG2	19018967	1412	590	480	1370	4 GN 1/1	795,00
DU-511-N-CG2	19018968	1737	590	480	1695	5 GN 1/1	850,00

ÖN CAM

- Bombeli camlara takılmak üzere tasarlanmıştır. Ön camın bombeli camlara takılabilmesi için bir braket seti talep edilmelidir.
- Yiyecek için komple koruma sağlar ve müşterilerin teşhir alanına erişebilmesini önler.
- Temperli camdan yapılmıştır.

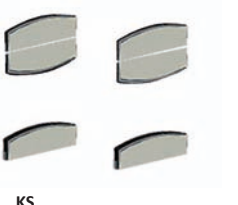


DFG-311

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)		Kapasite GN	Fiyat €
		Boy	En		
DFG-211	19017094	675	395	2 GN 1/1	120,00
DFG-311	19010927	1000	395	3 GN 1/1	136,00
DFG-411	19010662	1325	395	4 GN 1/1	148,00
DFG-511	19010663	1650	395	5 GN 1/1	164,00

CAM PANEL MONTAJI İÇİN BRAKET SETİ

- Kit ön cam panelin bombeli cama takılmasında kullanılır.



KS

Model	Referans	Tanımlama	Fiyat €
KS	19011516	Cam panellerin takılması için paslanmaz çelik kol seti	63,00



DPN-28

TABAK TUTUCULARI

- Çelik yaylara sahip özel sistem, kolay servis edilebilmeleri için tabakları sabit bir seviyede tutar.
- Esneklik, yaylar açılıp kapatılarak tabak ağırlığına göre ayarlanabilir.
- Çapı ayarlanabilen tabak boyu sistemde 3 adet esnek çubuk tabak istif klavuzu görevi görür.
- Sökülmesi ve takılması kolaydır.
- Paslanmaz çeliktendir
- Yaklaşık kapasite (tabak kalınlığına bağlı olarak: 40/45 tabak).

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Ø Tabak Ebatları	Fiyat €
DPN-28	19000880	730 x 391	180 ÷ 280 mm	373,00
DPN-34	19000883	730 x 451	240 ÷ 340 mm	460,00



DPC-28

SICAK TABAK TUTUCULARI

- Çelik yaylara sahip özel sistem, kolay servis edilebilmeleri için tabakları sabit bir seviyede tutar.
- Esneklik, yaylar açılıp kapatılarak tabak ağırlığına göre ayarlanabilir.
- Çapı ayarlanabilen tabak boyu sistemde 3 adet esnek çubuk tabak istif klavuzu görevi görür.
- Paslanmaz çeliktendir, CFC'den arındırılmış, ekolojik poliüretan 40kg/dm3 yoğunluğunda yalıtıma sahiptir.
- İyi yalıtıma sahip duvarları ile ısı kayıplarını azaltır ve enerji tasarrufu sağlar.
- Sökülmesi ve takılması kolaydır.
- Yaklaşık kapasite (tabak kalınlığına bağlı olarak: 40/45 tabak)
- Maksimum yük: 45 kg
- Kontrol kutusunda ayarlanabilir termostat, çalışma pilot ışığı ve kablo prizi bulunur.
- Elektrik çıkışı : 480 W
- Çalışma Voltajı : 230V

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Ø Tabak Ebatları	Fiyat €
DPC-28	19000879	420 x 730	180 ÷ 280 mm	805,00
DPC-34	19000873	480 x 730	240 ÷ 340 mm	846,00



TDP-28

TABAK SERVİS TEPSİLERİ İÇİN KAPAK

- Plastik kapaklar servis tepsisindeki tabakların sıcaklığını muhafaza eder.
- 280 mm ve 340 mm çapındaki servis tepsileri için mevcuttur.

TDP-34

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Ø Tabak Ebatları	Fiyat €
TDP-28	19001964	Ø 340 x 60	280 mm	59,00
TDP-34	19001965	Ø 400 x 60	340 mm	60,00



DCN-55

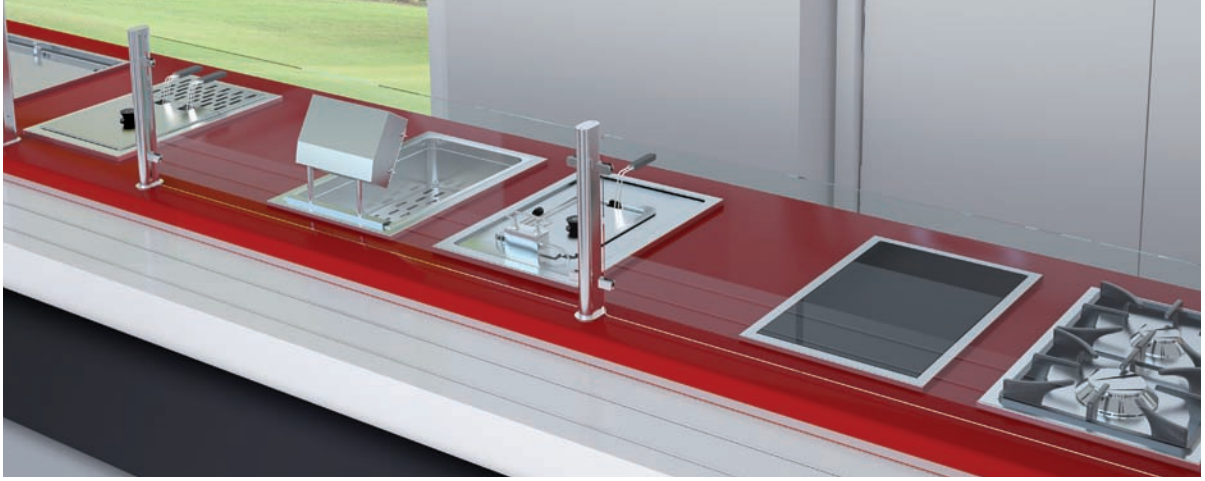
SEPET TUTUCULARI

- 500x500mm'lik standart boyuttaki tabak sepetlerinin muhafaza edilmesi için özel tasarlanmıştır.
- Çelik yaylara sahip özel sistem, kolay servis edilebilmeleri için sepetleri sabit bir seviyede tutar.
- Esneklik, yaylar açılıp kapatılarak sepet ağırlığına göre ayarlanabilir.
- Sökülmesi ve takılması kolaydır.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Maksimum yük : 120 Kg
- Kapasite : 110 mm derinliğinde 5/6 sepet.

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Kesme boyutları (mm)	Fiyat €
DCN-55	19000876	600 x 640 x 710	535 x 610	766,00



Pişirme Drop-In Serisi



- Pişirme Drop-In Serisi
- izotermal kaplar

66-69
68-69



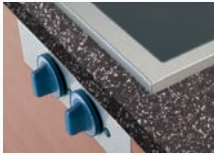
Pişirme Drop-In Serisi



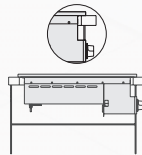
KURULUM VE MONTAJ

- Tüm montaj tiplerinde birleştirme için ihtiyaç duyulan aksesuarlar ile birlikte tedarik edilir.
- Yiyecek dağıtım tezgahı üzerinde birleştirilmesi çok kolaydır.
- 2 tip montaj:
- Doğrudan dağıtım tezgahının üzerine indirme (bkz. şekil 1)
- Dağıtım tezgahıyla aynı seviyede, komple indirme (bkz. şekil 2)
- Lütfen diğer özel montaj ihtiyaçlarınızı kontrol ediniz.

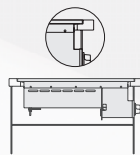
Kurulum türleri



Doğrudan tezgahın üzerine



Aynı seviyede



SERİ ÖZELLİKLERİ

Pişirme gösterileri, büfe veya başka herhangi bir yiyecek dağıtım uygulamasında kullanılmak üzere pişirme drop-in serisi. Maksimum derecede esneklik iletmek ve en talepkar ihtiyaçlara bile cevap vermek için özel olarak tasarlanmıştır. Gıda güvenliği ve hijyen ve CE uyumu ile ilgili uluslararası düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir. Tezgahlı tüm modelleri, AISI-304 paslanmaz çelikten yapılmıştır. Kurulum ve montaj işlemlerini kolaylaştırmak için gömülü kontrol panelli kompakt modeller. Gazlı modellerde gömülü doğal gaz enjektörleri bulunmaktadır. LPG gaz enjektörleri standart bir opsiyon olarak tedarik edilir.



2 ocaklı gazlı pişirme. Sağlam, dökme demir ızgaralar. Paslanmaz çelik üzerine sıvıların taşarak dökülmesini önlemek için mühürlü üst yüzey. Güçlü 4 ve 7.8 kW bekler ve güvenlik valfli pilot çakmak.



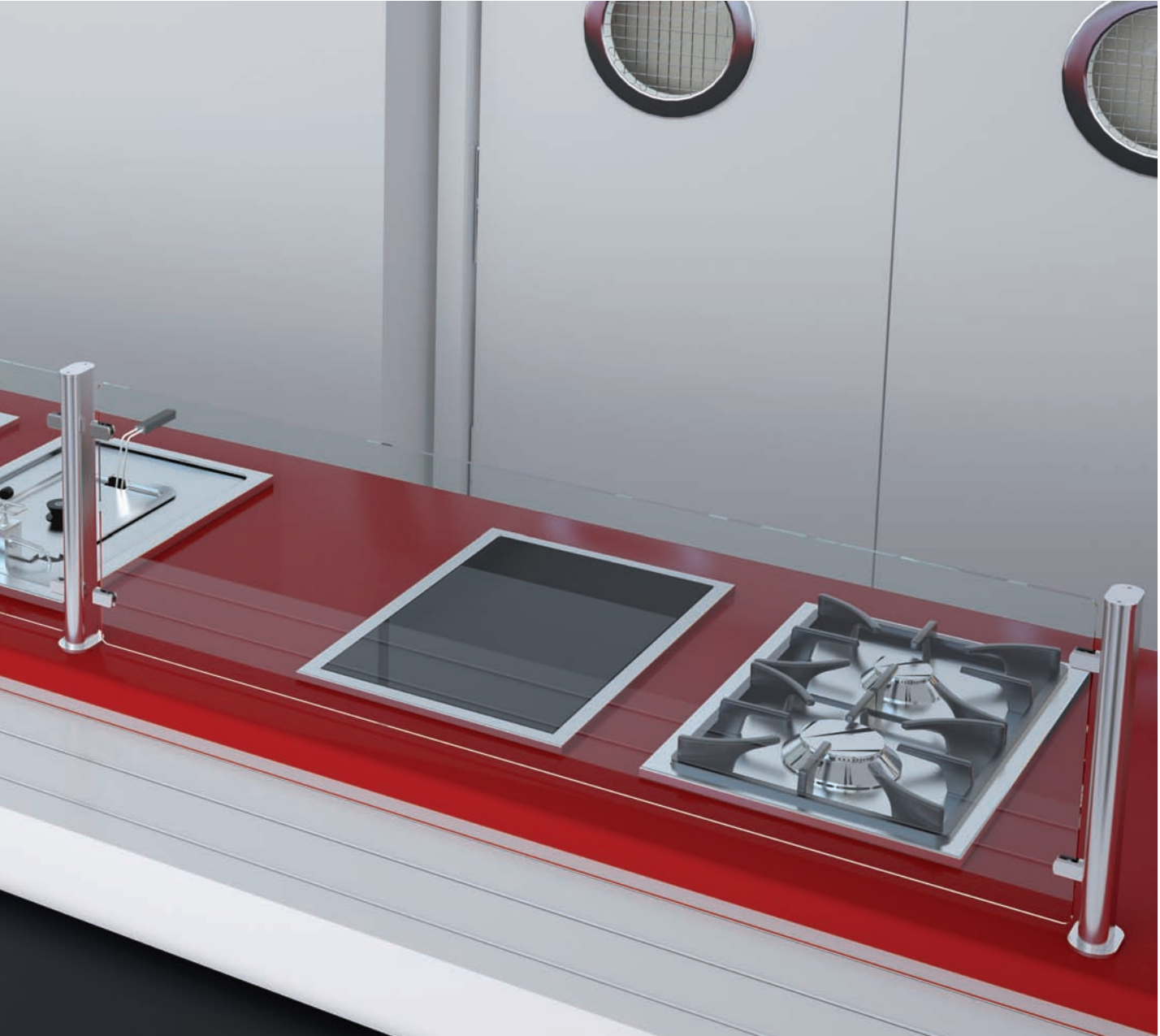
Kaldırılabilir rezistörleri bulunan bir (1) tanklı elektrikli fritöz. Mühürlü tank ve büyük "soğuk bölge".



Kızartılmış yiyecekler için elektrikli ufalama kovası. Üst seramik rezistör ile ısıtma. Paslanmaz çelikten yapılmış iç yüzey. Sıvıların süzülmesi için perforated dipli, çıkarılabilir 150 mm derinliğe sahip GN 1/1 tankı



Elektrikli ızgara. Su tankı, çıkarılabilir ızgaralar ve kaldırılabilir rezistörler.



150 mm derinliğe kadar olan GN 1/1 tencereler için, bir (1) adet mühürlü tankı bulunan elektrikli ben mari ünitesi 30° ila 90°C arası ayarlanabilir sıcaklık.



Elektrikli ocak sacı. Yağı iç kanala toplamak için drenaj deliği. Kusursuz ısı iletimi sağlayan yüksek kalınlıklı sıcak krom saclar.



2 alanlı cam seramik ocak. Sızdırmaz, su geçirmez 6 mm kalınlıkta cam üst kısım Güç kontrolü ve artık ısı pilot ışıkları. Çift güçlü ve tek güçlü rezistörler.



Drop-In induksiyon. Tüm drop-in induksiyonlu ocak modelleri, pişirme plakaları ve woklara göz atınız. Zaman ve enerjiden tasarruf ederek yemek pişirmenin en verimli yolu.



GN 2/3 mühürlü tanklı elektrikli makarna pişirici. Standart bir seçenek olarak iki (2) GN 1/3 sepeti dahil edilmiştir. Su kaynağına bağlı musluk, akıtma musluğu ve taşma önleyici sistem. Sepetleri desteklemek için iç ızgara ve sepetleri süzmek için ön kılavuz. Dört (4) pozisyonlu anahtar (ısıtma-pişirme-tutma-kapalı).

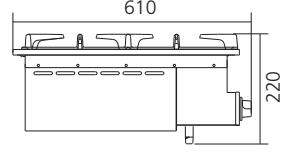
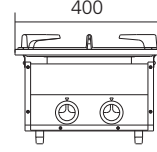


7,8
kW

4,0
kW

GAZLI OCAK

- Tencerelerin bir bekten öbür beke kolayca kaydırılabilmesini sağlayan, 400 mm genişlikli, sağlam dökme demir ızgaralı ocak.
- İki (2) adet tek taçlı, dökme demir, yüksek güçlü bek: Bir (1) adet, 4 kW (3,440 Kcal/sa) güçlü ve bir (1) 7.8 kW (6,708 Kcal/sa) güçlü bek.
- Gömülü doğal gaz enjektörleri ile birlikte tedarik edilir. LPG gaz enjektörleri standart bir opsiyon olarak tedarik edilir.
- Emniyet valfli ve pilot çakmaklı manüel başlatma.



Model	Referans	N° Bekler	Dış Ölçüler (mm)	Montaj Ölçüleri (mm)	Güç kW (Kcal/h)	Fiyat €
ECG-40	19002781	2	400 x 610 x 220	360 x 585	11,8 (10148)	1.235,00

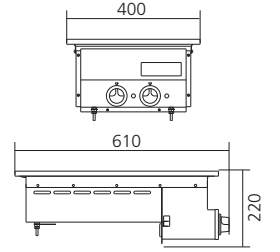


2,6
kW

2,6
kW

ELEKTRİKLİ OCAK

- 400 mm genişlikli elektrikli ocak.
- İki (2) adet 220 x 220 mm kare plaka.
- 2.6 ve 2.6 kW plaka gücü.
- Plakanın aşırı ısınmasını önleyen emniyet sistemi.
- Güç tasarrufu da sağlayarak, istenildiği zaman farklı pişirme gereksinimlerinin karşılanmasını mümkün kılan, kullanımı kolay, 7 pozisyonlu sıcaklık anahtarı ile kontrol edilen ısıtma elemanları.



Model	Referans	N° Plakaları	Dış Ölçüler (mm)	Montaj Ölçüleri (mm)	Güç (kW)	Voltaj (V)	Fiyat €
ECE-42	19014184	2	400 x 610 x 220	360 x 585	5,2	230-400/3-3N - 50/60 Hz	1.951,00

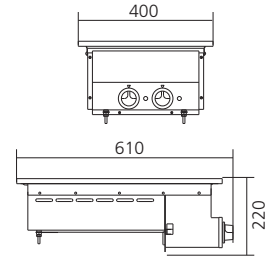


2,5
kW

2,5
kW

CAM SERAMİK OCAK

- 400 mm genişlikli model.
- 6 mm kalınlıklı cam seramik üst.
- Çifte güçlü rezistansları bulunan iki (2) pişirme alanı.
- Güç: 2 x 2,500- 1,000 W (Ø 250- 160 mm)
- Akkor telli rezistanslarla hızlı ısıtma.
- Temizlenmesi kolay.

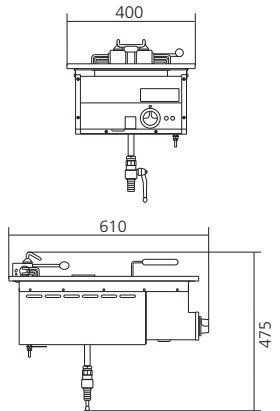


Model	Referans	Pişirme alanı	Dış Ölçüler (mm)	Montaj Ölçüleri (mm)	Güç (kW)	Voltaj (V)	Fiyat €
ECV-40	19002782	2	400 x 610 x 220	360 x 585	5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz	1.954,00



ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

- 400 mm genişlikli, bir (1) tanklı elektrikli fritöz.
- Damgalı tank. Yiyecek çöktirlerini toplayarak bunların yanmasını ve yağlanmasını önleyen ve sonuç olarak daha uzun yağ koruması ve tasarrufu sağlayan geniş "soğuk bölge"
- Temizlik işlemlerini kolaylaştırmak için kaldırılabilir, blendajlı rezistanslarla ısıtma.
- Çalışma ve emniyet termostatlarıyla sıcaklık kontrolü.
- Yağ tankını boşaltmak için, kullanımı kolay, ısı geçirmez sap ile kontrol edilen boşaltma musluğu
- 8 litre tank kapasitesi.
- Kaldırılabilir rezistanslar. Mühürlü tank ve büyük soğuk bölge.

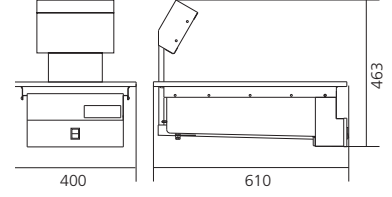


Model	Referans	Kapasite (liters)	Dış Ölçüler (mm)	Montaj Ölçüleri (mm)	Güç (kW)	Voltaj (V)	Fiyat €
EFE-40	19002783	8	400 x 610 x 475	360 x 585	7,5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz	2.125,00



ELEKTRİKLI PATATES DİNLENDİRİCİ

- 400 mm genişlikli model.
- Herhangi bir tat veya kıvam kaybı olmadan kızartılmış yiyecekleri (patates kızartması, balık, deniz ürünleri vs) sıcak ve kuru tutmak için tasarlanmıştır.
- Anahtar ile kontrol edilen üst seramik rezistanslarla ısıtma
- 150 mm derinliğinde, GN 1/1 paslanmaz çelik tank.
- Yağı süzmek için çıkarılabilir, perforé dip.

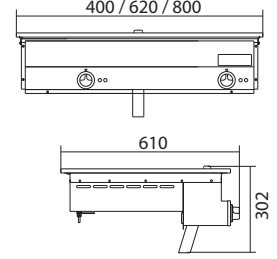


Model	Referans	Kapasite GN	Dış Ölçüler (mm)	Montaj Ölçüleri (mm)	Güç (kW)	Voltaj (V)	Fiyat €
ECFE-40	19002780	1 x GN 1/1-150	400 x 610 x 463	360 x 585	0,65	230/1/N - 50/60 Hz	1.344,00



ELEKTRİKLI PLATE IZGARA

- Kolay temizlik için Varipan sistem ve yuvarlatılmış kenarlı 400, 600 ve 800 mm genişlikli modeller
- Yağ toplamak için hava geçirmez drenaj deliği kapağı.
- Sert krom, pürüzsüz plaka.
- Blendajlı rezistanslarla ısıtma.
- Emniyet termostatu ile 70°C'den 300°C'ye sıcaklık ayarı.

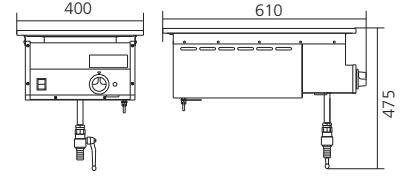


Model	Referans	Tip	Piştirme bölgeleri	Dış Ölçüler (mm)	Montaj Ölçüleri (mm)	Güç (kW)	Fiyat €
EPCE-40	19002785	Sert krom, pürüzsüz plaka. Y-Top with chromium-plate smooth	1	400 x 610 x 302	360 x 585	5	2.466,00
EPCE-60	19002786	Sert krom, pürüzsüz plaka.	1	620 x 610 x 302	580 x 585	6,75	3.027,00
EPCE-80	19002787	Sert krom, pürüzsüz plaka.	2	800 x 610 x 302	760 x 585	10	3.261,00



ELEKTRİKLI BEN MARI

- GN 1/1 veya alt bölümleri için Mühürlü, 150 mm derinlikli, paslanmaz çelik tank.
- GN tepsiyi standart bir seçenek olarak dahil değildir.
- Takılabilir borulu boşaltım musluğu.
- Termostat ile 30°C'den 90°C'ye su sıcaklığı ayarı.
- Pilot ışıklı güç anahtarı ve emniyet termostatu ile kontrol edilen rezistanslar sayesinde ısıtma.

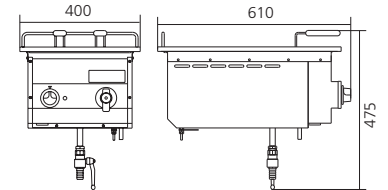


Model	Referans	Kapasite GN	Dış Ölçüler (mm)	Montaj Ölçüleri (mm)	Güç (kW)	Voltaj (V)	Fiyat €
EBME-40	19002779	1 x GN 1/1-150	400 x 610 x 475	360 x 585	1	230/1/N - 50/60 Hz	1.334,00

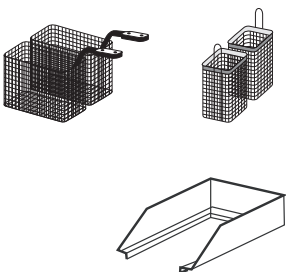


ELEKTRİKLI MAKARNA PİŞİRİCİ

- 400 mm genişlikli, paslanmaz çelik model.
- Sepetleri desteklemek için, bir (1) adet iç ızgaralı GN 2/3 piştirme tankı
- Dört (4) pozisyonlu bir anahtar (ısıtma-piştirme-tutma-kapalı) ile kontrol edilen iç, blendajlı rezistanslar ile ısıtma.
- Su kaynağına bağlı musluk, akıtma musluğu ve taşma önleyici sistem. Standart bir seçenek olarak, 2 paslanmaz çelik GN 1/3 sepet (135x 270 x 160 mm) içerir.



Model	Referans	Kapasite (litros)	Dış Ölçüler (mm)	Montaj Ölçüleri (mm)	Güç (kW)	Voltaj (V)	Fiyat €
ECPE-40	19000540	15	400 x 610 x 475	360 x 585	4,5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz	1.890,00



Model	Referans	Tip	Boyutlar (mm)	Fiyat €
SCFE-1/2	19000480	Fritöz sepeti EFE-40 (tank başına iki adet)	280 x 100 x 100	90,00
2CCP-1/6	19001493	Makarna piştiricisi için bir çift saplı sepet (1/6)	130 x 130 x 210	151,00
EPS-40	19011595	Arka koruyucusu. EPCE-40	-	268,00
EPS-60	19002788	Arka koruyucusu. EPCE-60	-	323,00
EPS-80	19002789	Arka koruyucusu. EPCE-80	-	367,00





- **ENOLUX Şarap Dolapları**

72-79

- Bir veya iki kapaklı ada tipi şarap Dolapları
- Bir veya iki kapaklı duvar tipi şarap kavlari

76

77

- **Şarap teşhir dolapları**

78-79

- Şarap teşhir dolabı - Impulse Serisi
- Şarap teşhir dolabı - Enjoy Serisi

79

79



ŞARAP VİTRİNİ

ileri tasarım

GÖZLERİNİZLE İÇMENİZ İÇİN.

Şarap, tüm dünya genelinde restoran menülerinin asli bir unsuru haline gelmiş, yiyecek işletmelerinin göz ardı edemeyeceği bir trend olmuştur. Şarap aromalarının, kıvamlarının ve çeşitlerinin akşam yemeğine gelen konuklar üzerinde yarattığı cazibe sonucu şefler ve işletmeler, yanında şarap listesi olmayan bir menü tasarlamayı dahi düşünemez hale gelmiştir.

Sürekli gelen müşterilerin klasik şarap listelerinin ötesinde yeni tatlar keşfetme merakı, şarabın inovatif şekillerle müşteriye teşhir edilmesi noktasında bir ihtiyaç doğurmuştur. Bu bağlamda şarabı tatmadan önce müşteri ilk olarak şarap şişesini, özenle hazırlanmış etiket tasarımını ya da o kendine has rengini ilk önce görsel olarak incelemek isteyebilir.

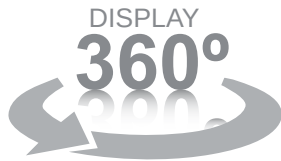
Bu ihtiyaçlara yönelik Edenox, şarap teşhirinde yeni bir konsept olan ENOLUX'u sunuyor. Zarif vitrin tasarımıyla ENOLUX vitrinleri, her türlü yemek ortamında müşterilerin dikkatini çeken, yemek alanının odak noktası olarak tasarlanmaktadır.

ENOLUX geleneksel şarap saklama ve teşhir özelliklerinde çağ atlıyor Modern ve zarif tasarımı ve yüksek profilli yapı unsurları sayesinde ENOLUX vitrinleri, saklanan her şeye katma değer katan dekoratif objeler haline gelebiliyor; etraflarında rafine edilmiş ve davetkar bir atmosfer oluşturan salon veya ambiyans bölücü unsurlar olarak bile kullanılabilir.

360° DISPLAY

360° Display, ENOLUX'un şarap mahsenlerinin benzersiz bir özelliği olarak öne çıkan, tüm kenarlardan tam boy camekanlı açık tasarım konseptidir.

Dört cam duvarın tümü her açıdan ileri görüş sağlar. Duvarlar çift kat camdan ve kapak çok sık açılıp kapansa dahi yoğunlaşmayı önleyen ara hava haznesinden oluşmaktadır.





ENOLUX Şarap Dolapları



ENOLUX ÖZELLİKLERİ

MODÜLER TASARIM

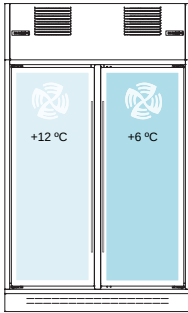
ENOLUX, yan duvarları birleştirildiğinde birbirine kusursuz şekilde oturabildiği için birden fazla ünitenin kombine edilmesine olanak veren esnek bir tasarıma sahip olacak şekilde dizayn edildi. Bu özellik, büyük yemek alanlarında mekanın görsel sürekliliğini sağlayan şık, çekici bir estetiğe sahip bölme duvarlar oluşturulabilmesini sağlıyor.

ENERJİ VERİMLİLİĞİ

ENOLUX şarap vitrinin gövdesi CFF içermeyen, yüksek yoğunluklu poliüretan yalıtımlı 50 mm kalınlığında hassas enjeksiyondan imal edilmiştir. Duvarlar manyetik fitillerle kasaya yerleştirilen, ara katında hava hazneli, 20 mm kalınlığında düşük emisyonlu çift katlı camekandır. Gövde ve cam yalıtım özellikleri sayesinde ENOLUX şarap vitrinleri olağanüstü ısı verimliliği sağlar ve enerji tüketimini düşürür.

ÇİFTLİ SICAKLIK SİSTEMİ

Çift gövdeli modellerde tamamen yalıtılmış ve ayrı bağımsız termostatlarla sıcaklığı ayarlanan iki farklı ambians alanı mevcuttur. ENOLUX Çiftli Sıcaklık sistemi, bağımsız olarak beyaz ve kırmızı şarapların mükemmel sıcaklıkta saklanması ve servis edilmesi için sıcaklığın 5oC ile 18oC aralığında kontrol edilebilmesini sağlar.



MODÜLER SİSTEM.



BASINÇLI HAVA SİSTEMİ

Kabin içerisinde homojen şekilde istenen sıcaklığın muhafaza edilmesini sağlayan gelişmiş ve etkin havalandırmalı soğutma sistemi.

Aydınlatma LED

KIRMIZI AYDINLATMA

Tamamen aydınlatılmış bir şarap vitrini. ENOLUX tasarımının ana ilkelerinden biri budur. Tüm alanlardaki LED aydınlatma sıcak, şık bir ambians yaratır ve enerji tüketimini düşürür. Işık şiddeti uzaktan kumanda ile ayarlanarak mahzen aydınlatması ortama göre uyarlanabilir.



ZARIF

DİJİTAL TERMOSTAT

ENOLUX şarap mahseni termostatları modern ve son derece zarif bir tasarıma sahiptir. Dijital ekran panelleri üzerindeki değerler birkaç metre uzaktan kolaylıkla okunabilen beyaz renktedir.



MAKSİMUM GÖRÜŞ

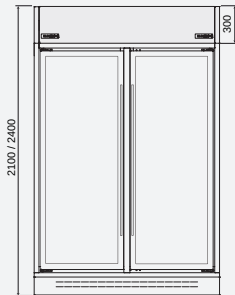
Kenarlarda dahi tam boy cam duvarlar ürünün görünürlüğünü arttırmaktadır. 360° vitrin, şişelerin görüntüsünde olağanüstü bir etki yaratmaktadır.



ENOLUX Şarap Dolapları

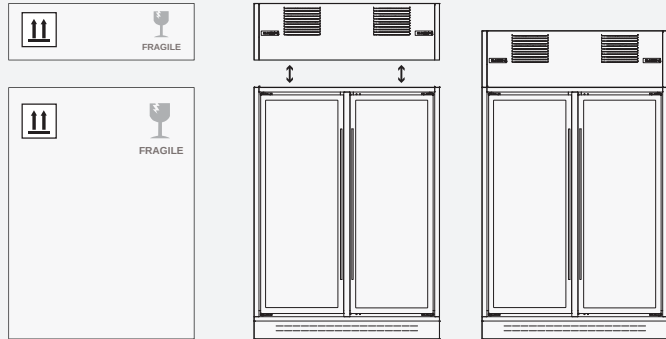
Süsleme, teşhir etme ve saklama amaçlı

UZAK ÜNİTE



Opsiyonel olarak ENOLUX şarap mahsenlerinde, şarabın bozulmasına yol açabilecek titreşimleri giderecek uzaktan kontrollü kondenser ünitesi yer almaktadır. Bu modellerde tavan yüksekliği 300 mm olarak indirgenmiştir.

KOLAY TESLİMAT VE BAKIM



ENOLUX şarap mahsenleri kolay teslimat sağlamak açısından iki kısım halinde sevk edilir: gövde ve sökülebilir üst soğutma ünitesi. Montaj esnasında, hermetik bir blok elde etmek amacıyla soğuk ünitenin gövdenin üst tarafına yerleştirilmesi ve kaydırılması yeterlidir.



WI-2C-BLA-26



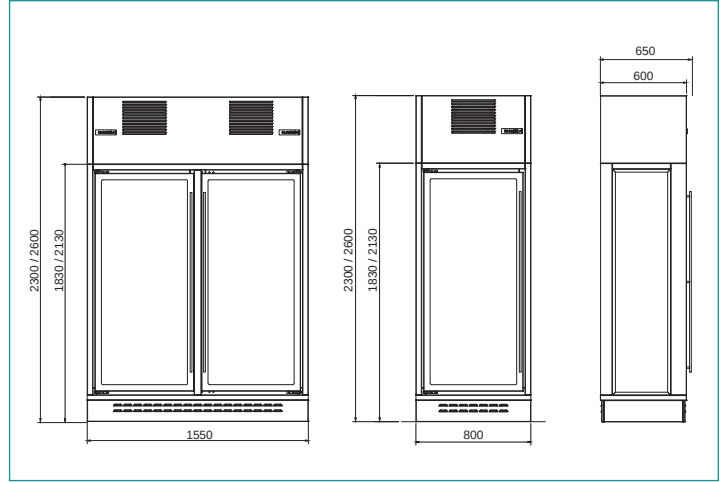
WI-2C-GRE-23



WI-1C-BLA-26

ADA TİPİ ŞARAP DOLABI - TEK VEYA ÇİFT GÖVDELİ

- Arka camcan, bölünmüş ambianslar oluşturulması için ideal olan şık bir bölüm sağlar.
- 2 farklı yükseklik:
 - 2.600 mm 77 şişe (1 kapı), 154 şişe (2 kapı)
 - 2.300 mm 70 şişe (1 kapı), 140 şişe (2 kapı)
- AISI 304 paslanmaz çelik dış kısım.
- Duvarlar 20 mm kalınlığında, çift kat, tam boy, ara katı hava hazneli camcandır.
- Gövde CFF içermeyen, yüksek yoğunluklu poliüretan yalıtımlı 50 mm kalınlığında hassas enjeksiyondan imal edilmiştir.
- Anahtarlı kapı kilidi.
- Çift gövdeli modellerde tamamen yalıtılmış ve ayrı bağımsız termostatlarla sıcaklığı ayarlanan iki farklı ambians alanı mevcuttur.
- Üzerinde rahat okunabilen bir dijital ekran bulunan, kolay kullanım ve güvenilir performans sağlayan uzaktan kumandalı dijital kontrol ünitesi.
- Otomatik defrost özelliği. Çözümüş olan su bir tepside toplanır ve ısı kazanımı ile buharlaştırılır. Gider bağlantısı gerektirmez.
- Her köşede, ışık şiddeti ayarlanabilen güçlü yumuşak LED aydınlatma.
- İç tarafta homojen bir ısı elde etmek için etkin havalandırmalı soğutma sistemi.
- 5°C ila 18°C aralığında çalışma sıcaklığı
- Opsiyonel olarak uzaktan kontrollü kondenser ünitesi mevcuttur.
- Opsiyonel olarak yağışma önleyici ısıtılabilir kapı kasaları.
- Mevcut standart renkleri: Siyah ve Gri. Diğer renk seçenekleri talep üzerine temin edilebilir.



Model	Referans	Dış ölçüler (mm)	Tamamlandı	Nº Kapaklar	Fiyat €
WI-1C-GRE-23	19030554	800 x 650 x 2300	Gri	1	10.675,00
WI-2C-GRE-23	19030555	1550 x 650 x 2300	Gri	2	16.538,00
WI-1C-BLA-23	19030556	800 x 650 x 2300	Siyah	1	10.675,00
WI-2C-BLA-23	19030557	1550 x 650 x 2300	Siyah	2	16.538,00
WI-1C-GRE-26	19030558	800 x 650 x 2600	Gri	1	11.463,00
WI-2C-GRE-26	19030559	1550 x 650 x 2600	Gri	2	17.238,00
WI-1C-BLA-26	19030560	800 x 650 x 2600	Siyah	1	11.463,00
WI-2C-BLA-26	19030561	1550 x 650 x 2600	Siyah	2	17.238,00



WI-2W-GRE-26



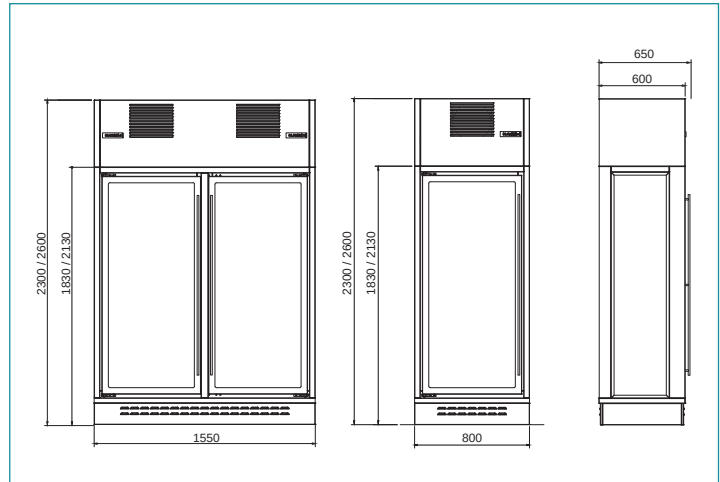
WI-2W-BLA-23



WI-1W-GRE-23

DUVAR TIP ŞARAP DOLABI - TEK VEYA ÇİFT GÖVDELİ

- Duvara montaj için ideal paslanmaz çelik arka kısım
- 2 farklı yükseklik:
 - 2.600 mm 77 şişe (1 kapı), 154 şişe (2 kapı)
 - 2.300 mm 70 şişe (1 kapı), 140 şişe (2 kapı)
- AISI 304 paslanmaz çelik dış kısım.
- Duvarlar 20 mm kalınlığında, çift kat, tam boy, ara katı hava hazneli camekandır.
- Gövde CFF içermeyen, yüksek yoğunluklu poliüretan yalıtımlı 50 mm kalınlığında hassas enjeksiyondan imal edilmiştir.
- Anahtarlı kapı kilidi.
- Çift gövdeli modellerde tamamen yalıtılmış ve ayrı bağımsız termostatlarla sıcaklığı ayarlanan iki farklı ambiyans alanı mevcuttur.
- Üzerinde rahat okunabilen bir dijital ekran bulunan, kolay kullanım ve güvenilir performans sağlayan uzaktan kumandalı dijital kontrol ünitesi.
- Otomatik defrost özelliği. Çözülmüş olan su bir tepside toplanır ve ısı kazanımı ile buharlaştırılır. Gider bağlantısı gerektirmez.
- Her köşede, ışık şiddeti ayarlanabilen güçlü yumuşak LED aydınlatma.
- İç tarafta homojen bir ısı elde etmek için etkin havalandırmalı soğutma sistemi.
- 5°C ila 18°C aralığında çalışma sıcaklığı
- Opsiyonel olarak uzaktan kontrollü kondenser ünitesi mevcuttur.
- Opsiyonel olarak yağışma önleyici ısıtılmalı kapı kasaları.
- Mevcut standart renkleri: Siyah ve Gri. Diğer renk seçenekleri talep üzerine temin edilebilir.



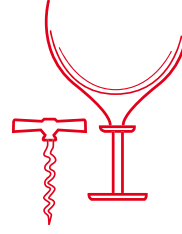
Model	Referans	Dış ölçüler (mm)	Tamamlandı	Nº Kapaklar	Fiyat €
WI-1W-GRE-23	19030562	800 x 650 x 2300	Gri	1	10.141,00
WI-2W-GRE-23	19030563	1550 x 650 x 2300	Gri	2	16.042,00
WI-1W-BLA-23	19030564	800 x 650 x 2300	Siyah	1	10.141,00
WI-2W-BLA-23	19030565	1550 x 650 x 2300	Siyah	2	16.042,00
WI-1W-GRE-26	19030566	800 x 650 x 2600	Gri	1	11.119,00
WI-2W-GRE-26	19030568	1550 x 650 x 2600	Gri	2	16.031,00
WI-1W-BLA-26	19030569	800 x 650 x 2600	Siyah	1	11.119,00
WI-2W-BLA-26	19030571	1550 x 650 x 2600	Siyah	2	16.031,00



ŞARAP TEŞHİR DOLAPLARI

ŞARAP TEŞHİR DOLAPLARI

Edenox şarap teşhir dolapları, doğru sıcaklığı muhafaza etmenin yanı sıra modern, müşterinin dikkatini, her restoranın menüsünün vazgeçilmez bir ögesi olan şaraba çeken şık tasarımı ile dekoratif elemanlar teşkil eden şarap kavlari görevi görür.



Şarapların muhafazası ve korunması için özel olarak tasarlanmıştır. Farklı şarap türlerini muhafaza etmek için, 5°C ila 18°C arasında değişen geniş bir sıcaklık aralığı.

Değiştirilebilir bir sıcaklık düzenleme sistemi ile şık kontrol paneli.

Mavi tonda iç LED ışıklandırması.

Kapı contası kolayca çıkarılabilir.

Paslanmaz çelik, sağlam tutamak.

RAFLAR STANDART BİR SEÇENEK OLARAK TEDARİK EDİLİR.

APV-400-C modeli, ön kısmı paslanmaz çelik dış kaplamalı, kolayca çıkarılabilir 15 ahşap raftan oluşan bir hazneye sahiptir. 168 adet 0.75 cl'lik şişe kapasitesine sahiptir.

APPV-400-C modeli, hazne başına 7 raflı 7 hazneye sahiptir. 157 adet 0.75 cl'lik şişe kapasitesine sahiptir.



500 x 530 mm alana sahip, geniş raflar.



Alta yerleştirilmiş bir kilidi bulunmaktadır.

Kapaklar ek menteşeye gerek olmadan tersine çevrilebilir.



IMPULSE ŞARAP TEŞHİR DOLABI

- Modern, kaliteli bir şarap teşhiri için özel olarak tasarlanmıştır. Taşıma raylarının üzerine takılmış ahşap raflar, maksimum şarap şişesi yükü ile bile kolayca çıkarılabilir. Teşhir edilen şarap konfigürasyonunu değiştirmek için raflar çıkarılabilir.
- Şarap özelliğini koruma avantajı sağlayan, mavi tonda iç LED ışıklandırması.
- Kilit, ürünlerin güvende olmasını sağlar.
- APV-400-C Modeli:
- İşletim sıcaklığı: +5°C ila +18° C.
- Standart bir seçenek olarak temin edilen, paslanmaz elik ön panelli on beş (15) ahşap raf
- Raf boyutları: 500 x 530 mm.
- Kapasite: 168 adet 0.75cl'lik şarap şişesi.
- APPV-400-C Modeli:
- Farklı tip şarapları depolamak için her birinin kendi sıcaklık kontrol sistemi bulunan 2 bağımsız odalı şarap camekanı
- Kapasite: 157 adet 0.75cl'lik şarap şişesi.
- Üst modülde işletim sıcaklığı: +5°C ila +12° C.
- Alt modülde işletim sıcaklığı: +12°C ila +18° C.
- Her oda için, standart bir seçenek olarak temin edilen, paslanmaz çelik ön panelli yedişer (7) adet olmak üzere toplamda on dört (14) ahşap raf
- Raf boyutları: 500 x 530 mm.
- Dijital termometre, sıcaklık kontrolü ve otomatik buz çözme. APPV-400-C'de, her odanın sıcaklığını göstermek için iki (2) termometre bulunur.
- Ekolojik, CFC'siz R-600 A soğutucu gaz.
- Kapasite: 412 litre.

ENJOY ŞARAP TEŞHİR DOLABI

- Şarabı teşhir ve muhafaza etmek için özel olarak tasarlanmıştır. Şişeleri dışarının ışığından korumak için siyah renkli cam kapağı ile sık bir tasarıma sahiptir.
- Fan eşit ve sabit bir sıcaklığı içeride muhafaza eder.
- İki (2) dikey flüoresan ışık, ürünün teşhirini ve müşterinin dikkatinin çekilmesini sağlar.
- Standart bir seçenek olarak, çıkarılması ve takılması kolay dört (2) siyah plastik rafa sahiptir
- Raf boyutları: 500 x 400 mm.
- Kilidi ile birlikte temin edilir.
- Şişelerin buharlaştırıcı ile temas etmesini önlemek için raflarda durdurucu bulunmaktadır.
- Şarap dolabı iç duvarlarına kılavuzlar konulmuştur.
- Farklı şarap türlerini muhafaza etmek için, kolayca ayarlanabilen geniş bir sıcaklık aralığı.
- Üst modülde işletim sıcaklığı: +4°C ila +18° C.
- Dijital termostat ve termometre, açma/kapama anahtarı ve otomatik buz çözme.
- Kapı kasasına tutamak monte edilmiştir.
- Ekolojik, CFC'siz R-134 A soğutucu gaz.
- Kapasite: 400 litre.

Model	Referans	Kapasite (litre)	Güç (W)	Çalışma sıcaklığı (°C)	Boyutlar (mm)	Fiyat €
APV-400-C	19014195	412	160	+5°C a +18°C	595 x 680 x 1803	2.000,00
APPV-400-C	19014196	412	160	+5°C a +12°C / +12°C a +18°C	595 x 680 x 1803	2.250,00
APV-400-C E	19014194	400	310	+4°C a +18°C	590 x 610 x 1885	1.250,00





• Brand Fusion Servis Hattı	82-89
• Soğutuculu Brand Fusion Servi Ünitesi	84
– Soğutucu üst plakalı büfeler	84
– Soğutucu hazneli büfeler	84
– Hazneli üfleli havalı soğutucu camekanlar	85
• Sıcak Brand Fusion büfe	86
– Kuru ben mari Servis Ünitesi	86
– Cam seramik üst plaka	86
• Nötr Brand Fusion Servis Ünitesi	87
– Nötr Servis Ünitesi	87
– 600 mm yükseklikte nötr Servis Ünitesi	87
– 850 mm yükseklikte nötr Servis Ünitesi	87
– Kasa Servis Ünitesi	87
• Aksesuarlar	88
– Çatal bıçaklıklar	88
– Işıklı yiyecek kalkanları	88
– Işıklı ve ısıtmalı yiyecek koruyucuları	88
– Elektrik bağlantısı tabanları	88



BRAND FUSION SERVİS HATTI

Şirketiniz, öğle yemeğinin çalışanların ücretinin ve yaşam kalitesinin, sadece verimliliği ve morali yükseltmekle kalmayıp aynı zamanda marka kimliğinizi desteklemek için bir fırsat olabilecek hayati bir parçası olduğunu düşünüyorsa, Edenox Brand Fusion şirket yemekhaneniz için ideal çözümdür. Edenox Brand Fusion büfe skalası, eski, sıkıcı kafeterya ve yemekhaneleri çık ve yenilikçi bir yemek saati deneyimine dönüştürmek için tasarlanmıştır: en güvenilir teknoloji, birinci sınıf dış görünüşler ve en önemlisi de, yüksek düzeyde esneklik ile donatılmıştır.



Brand Fusion büfemiz, “serbest akışların”, büfe tarzı sistemlerin, self servis kuyrukların, yemek ve salata barlarının ve pişirme gösterilerinin ihtiyaçlarına cevap verebilir. Modülleri, ayrı ayrı veya tek bir çizgi halinde birleştirilmiş olarak, yanal olarak veya hayal edebileceğiniz başka herhangi bir yerleşim planı yaratarak birden fazla biçimde kombine edilebilir. Sınırsız renk seçenekleri, birçok aksesuarı ve markalama elemanı ile, yiyecek servis profesyonelleri, hem operasyonel hem de fonksiyonel alanlarda kurumsal servis sistemlerine her zaman yeni yanıtlar alabilirler. Edenox Brand Fusion’un sunduğu yenilikçi yağımız hepsi bir arada büfe ekipmanları ile kurumsal makinenizi çalışır halde tutun.

ÖNEMLİ TASARIM ÖZELLİKLERİ: ESNEKLİK, ESTETİK VE ERGONOMİ

ayrılabilir. İç ön panellerin hepsinde, ünitenin içine erişim sağlayan paslanmaz çelik bir perde bulunmaktadır. Yan paneller, 16 mm’lik MDF kontraplaktan yapılmış olup, dış kaplaması tekstüre boyadır. Yan panellerin üstünde, pişirme göstergisi ayırıcısı, elektrik prizleri vb gibi aksesuarların monte edilebilmesi için üç (3) adet açma deliği bulunmaktadır. Bu açma delikleri paslanmaz çelik pervaz

tıparları ile birlikte temin edilir. Isıtılmalı ve soğutılmalı büfeler ile birlikte, soğutılmalı büfelerde flüoresan lambalar (ışık) ve ısıtılmalı elemanlarda halojen lambalar (ışık ve ısı) içeren yiyecek kalkanları tedarik edilir. Nötr büfelerde, yiyecek kalkanları ayrı olarak sipariş edilmelidir.

bulunmaktadır. Servis ünitesini kaymasını önlemek üzere yere sabitlemek için bir somun anahtarı temin edilir. Dekoratif ön paneller, yüksek basınçlı lamine kaplamalı veya tekstüre boyalı 19 mm’lik MDF (Orta Yoğunluklu fiber) kontraplaktan yapılmıştır. Bunlar



SOĞUTUCU SERVİS ÜNİTELERİ



EB-PF-2-I
Soğutucu üst tablalı servis ünitesi



EB-CF-1-P
Soğutucu hazneli servis ünitesi.



EB-VF-1-I
Hazne büfeli vitrin soğutucu.

SICAK BÜFE



EB-CC-2-P
Kuru ben mari servis ünitesi.



ÜST KAPLAMA VE RENK KODU

Malzemeler ve renkler, aşağıdaki tabloda belirtilen kodlar kullanılarak seçilebilir.

ÖN VE YAN PANEL RENKLERİ

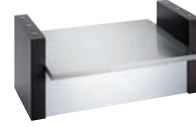
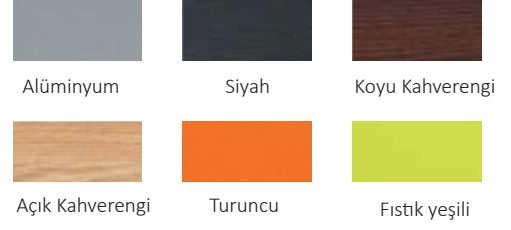
Büfe	Word	Color	F	L
Fıstık yeşili	*F	Alüminyum	0	
		Siyah	1	
		Açık Kahverengi	2	
		Koyu Kahverengi	3	
		Turuncu	4	
		Fıstık yeşili	5	
Yan paneli	*L	Siyah		1
		Açık Kahverengi		2
		Koyu Kahverengi		3

(*) Model kodlarının son iki hanesi ön panel rengini (F) ve yan panellerin rengini (L) ifade eder.

TEZGAH MALZEMESİ

Büfe	Malzeme	T
Çalışma yüzeyi	Paslanmaz çelik AISI-304	0
	Polimer malzeme	1

STANDART RENK SEÇENEKLERİ



Paslanmaz çelik (0)



PHNP (1)



EB-PV-1-P
Cam seramik üst plakalı büfe

NÖTR SERVİS ÜNİTELERİ



EB-NB-2-I
Nötr büfe
600 mm yükseklik



EB-NA-1-P
Nötr büfe
850 mm yükseklik



EB-MC-I
Kasa tezgahı



EB-PF-2-I
Soğutucu üst tablalı servis ünitesi
Ön tarafı alüminyum rengi, yanlar siyah.

STANDART RENK SEÇENEKLERİ

Fıstık yeşili



Yan Paneller



SOĞUTUCU ÜST PLAKALI SERVIS ÜNİTELERİ

- Dört (4) adet GN1/1 tepsi ebadında soğutucu üst plakalı büfe.
- Parlak, cilalı üst kaplaması ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Temizliği kolaydır.
- Plakanın tabanında genişleşmiş bakır bobin ile soğutma.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- Gömülü soğutma ünitesi.
- Güç kaynağı: 230 V-1+N.
- İki versiyonu bulunmaktadır: Duvara monteli (tek taraflı müşteri erişimi) ve ada tipi (iki taraflı müşteri erişimi)
- Entegre flüoresan lambalı koruyucu yiyecek kalkanı. Tek taraftan erişilebilen büfeler, EB-A-LF1 yiyecek kalkanı modeli ile birlikte, iki taraftan da erişilebilen büfeler, EB-A-LF2 yiyecek kalkanı modeli ile birlikte teslim edilir.



EB-PF-1-P+EB-A-RP

Bir seçenek olarak büfenin yan tarafında monte edilen yan raf desteği Ayrı olarak sipariş edilecektir.

Model	Referans	Büfe			Güç (W)	Boyutlar (mm)	Fiyat €
		Tamamlandı	Ulaşım	Element			
EB-PF-1-I	24004000FL	INOX	1 Taraftan erişim	Soğutmalı üst tabla	250 + 36	1920 x 1110 x 920	5.964,00
EB-PF-1-P	24004001FL	PHNP	1 Taraftan erişim	Soğutmalı üst tabla	250 + 36	1920 x 1110 x 920	7.201,00
EB-PF-2-I	24004010FL	INOX	2 Taraftan erişim	Soğutmalı üst tabla	250 + 36	1920 x 1330 x 920	6.186,00
EB-PF-2-P	24004011FL	PHNP	2 Taraftan erişim	Soğutmalı üst tabla	250 + 36	1920 x 1330 x 920	7.626,00

(*) Model kodlarının son iki hanesi ön panel rengini (F) ve yan panellerin rengini (L) ifade eder. Başlangıçtaki renk ve cila seçenekleri tablosuna bakınız.



EB-CF-2-P
Soğutucu hazneli büfe
Ön taraf fıstık yeşili, yanlar siyah

STANDART RENK SEÇENEKLERİ

Fıstık yeşili



Yan Paneller



SOĞUTUCU HAZNELİ SERVIS ÜNİTELERİ

- Soğutma hazneli büfe, Yalıtımlı soğutma haznesi, derinliği 150 mm'yi bulan dört (4) GN1/1 tepsi alacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır.
- Parlak, cilalı üst kaplaması ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Temizliği kolaydır.
- Haznenin içinde genişleşmiş bakır bobin ile soğutma.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- Gömülü soğutma ünitesi.
- Güç kaynağı: 230 V-1+N.
- Duvara monteli (tek taraflı müşteri erişimi) ve ada tipi (iki taraflı müşteri erişimi) seçenekleri mevcuttur.
- Entegre flüoresan lambalı koruyucu yiyecek kalkanı. Tek taraftan erişilebilen büfeler, EB-A-LF1 yiyecek kalkanı modeli ile birlikte, iki taraftan da erişilebilen büfeler, EB-A-LF2 yiyecek kalkanı modeli ile birlikte teslim edilir.



Koruyucu yiyecek kalkanı dahildir.
Ürün sunum alanını aydınlatan ve iyileştiren entegre flüoresan lamba.

Model	Referans	Büfe			Güç (W)	Boyutlar (mm)	Fiyat €
		Tamamlandı	Ulaşım	Element			
EB-CF-1-I	24003000FL	INOX	1 Taraftan erişim	Soğutmalı hazne	250 + 36	1920 x 1110 x 920	6.136,00
EB-CF-1-P	24003001FL	PHNP	1 Taraftan erişim	Soğutmalı hazne	250 + 36	1920 x 1110 x 920	7.373,00
EB-CF-2-I	24003010FL	INOX	2 Taraftan erişim	Soğutmalı hazne	250 + 36	1920 x 1330 x 920	6.358,00
EB-CF-2-P	24003011FL	PHNP	2 Taraftan erişim	Soğutmalı hazne	250 + 36	1920 x 1330 x 920	7.798,00

(*) Model kodlarının son iki hanesi ön panel rengini (F) ve yan panellerin rengini (L) ifade eder. Başlangıçtaki renk ve cila seçenekleri tablosuna bakınız.



HAZNELİ HAVA ÜFLEMELİ HAVALI SOĞUTUCU VİTRİNLER

- Hazneli hava üflemleri havali soğutucu vitrin.
- Parlak, satinaj üst kaplaması ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Temizliği kolaydır.
- Önü açıktır. Müşterilerin kendi kendilerine servis yapabilmeleri için idealdir.
- Ön tezgahta koruyucu temperli kavisli cam.
- Her iki tarafta da 8 mm kalınlıkta, temperli cam.
- Hava odasının içinde arka kapaklarda menteşeli çift cam. Şeffaf perfore polikarbonattan yapılmış hava akışı kanalı. Personelin ürüne kolayca erişebilmesini sağlayan menteşeli kapaklar.
- Entegre flüoresan lambalar.
- Yalıtımlı soğutma haznesi, derinliği 200 mm'yi bulan dört (4) GN1/1 tepsisi alacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır.
- Haznede yüksekliği ayarlanabilir taban.
- Daha kolay temizlenebilmesi için, evaporatör koruyucu kapağı, sökülebilir.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- Gömülü soğutma ünitesi.
- Güç kaynağı: 230 V-1+N.
- Not: Camekanlı soğutucu hazne, haznelerin geri kalanından ve cam seramik üst plakadan 100 mm daha geniştir.



EB-VF-1-I
Hazneli hava üflemleri soğutucu vitrin.
Ön kısım turuncu, yanlar açık kahverengi.

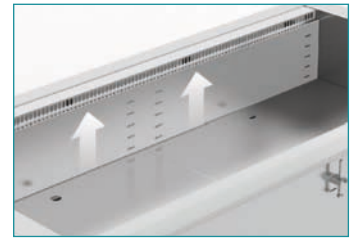


SOĞUK HAVA
ÜFLEMESİ

Hazne fanları ile sürekli bir soğuk hava akışı üretilir. Sürekli olarak yenilenerek yiyeceği saran bir temiz hava perdesi oluşturarak yiyeceğin homojen bir sıcaklıkla muhafaza edilmesini sağlayan ve kurumasını önleyen bu hava akışı, arkadaki çift camlı sistem ile kanallanır.



En katı emniyet kurallarına uygundur.
Her iki tarafta da 8 mm kalınlıkta, temperli cam.



Yüksekliği ayarlanabilir hazne.
Soğuk yiyecek ve içeceklerin teşhiri, muhafazası ve servisi için özel olarak tasarlanmıştır.

STANDART RENK SEÇENEKLERİ



Model	Referans	Büfe			Güç (W)	Boyutlar (mm)	Fiyat €
		Tamamlandı	Ulaşım	Element			
EB-VF-1-I	24005000FL	INOX	1 Taraftan erişim	Soğutmalı hazne	1300 + 36	1920 x 1110 x 920	10.929,00
EB-VF-1-P	24005001FL	PHNP	1 Taraftan erişim	Soğutmalı hazne	1300 + 36	1920 x 1110 x 920	12.165,00

(*) Model kodlarının son iki hanesi ön panel rengini (F) ve yan panellerin rengini (L) ifade eder. Başlangıçtaki renk ve cila seçenekleri tablosuna bakınız.

HAZNELİ VİTRİN SOĞUTUCU - YEMEĞİNİZ İÇİN EN İYİ VİTRİN.

Raf sistemi, her türlü yiyeceği muhafaza etmeye uygundur: paketlenmiş yemekler, salatalar, sandviçler, kekler vs. İçecekler ve şişeleri tutması için bırakmalı hazne. Müşterilerin kendi kendilerine servis yapabilmeleri için idealdir.





EB-CC-2-P
Kuru ben mari sıcak servis ünitesi
Ön tarafı fıstık yeşili, yanlar siyah
Koruyucu yiyecek kalkanı dahildir.

STANDART RENK SEÇENEKLERİ

Fıstık yeşili



Yan Paneller



KURU BEN MARI ÜNİTESİ

- Kuru ben mari hazneleri, derinliği 150 mm'yi bulan dört (4) GN1/1 tepsisi alacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır.
- Parlak, cilalı üst kaplaması ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Temizliği kolaydır.
- Rezistans modülleri ile ısıtma sistemi haznenin altında bulunmakta olup paslanmaz perfore ızgara ile korunur.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- Güç kaynağı: 230 V-1+N.
- Duvara monteli (tek taraflı müşteri erişimi) ve ada tipi (iki taraflı müşteri erişimi) seçenekleri mevcuttur.
- Entegre flüoresan lambalı koruyucu yiyecek kalkanı. Tek taraftan erişilebilen büfeler, EB-A-LC1 yiyecek kalkanı modeli ile birlikte, iki taraftan da erişilebilen büfeler, EB-A-LC2 yiyecek kalkanı modeli ile birlikte teslim edilir.
- Bir seçenek olarak büfenin yan tarafında monte edilen yan raf desteği ayrı olarak sipariş edilecektir.



Tüm sunum alanını parlak bir şekilde aydınlatan bir ısı üreten entegre halojen lamba. Tek taraftan erişilebilen büfe



için yiyecek kalkanı ünitesi örneği. Duvara veya ortaya monte edilmek üzere halojen ışık ve ısı korumalı camekanlar.

Model	Referans	Büfe			Güç (W)	Boyutlar (mm)	Fiyat €
		Tamamlandı	Ulaşım	Element			
EB-CC-1-I	24001000FL	INOX	1 Taraftan erişim	Kuru benmari	2400 + 900	1920 x 1110 x 920	5.978,00
EB-CC-1-P	24001001FL	PHNP	1 Taraftan erişim	Kuru benmari	2400 + 900	1920 x 1110 x 920	7.214,00
EB-CC-2-I	24001010FL	INOX	2 Taraftan erişim	Kuru benmari	2400 + 900	1920 x 1330 x 920	6.108,00
EB-CC-2-P	24001011FL	PHNP	2 Taraftan erişim	Kuru benmari	2400 + 900	1920 x 1330 x 920	7.548,00



EB-PV-1-P
Seramik cam üst plakalı büfe
Ön kısım siyah, yanlar açık kahverengi.

STANDART RENK SEÇENEKLERİ

Fıstık yeşili



Yan Paneller



CAM SERAMİK ÜST PLAKALI ÜNİTE

- Dört (4) adet GN1/1 tepsi ebadında cam seramik üst plakalı büfe.
- Parlak, cilalı üst kaplaması ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Temizliği kolaydır.
- Rezistanslarla ısıtma sistemi cam seramik plakaların altında bulunmaktadır.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- Güç kaynağı: 230 V-1+N.
- Duvara monteli (tek taraflı müşteri erişimi) ve ada tipi (iki taraflı müşteri erişimi) seçenekleri mevcuttur.
- Entegre halojen lambalı koruyucu yiyecek kalkanı. Tek taraftan erişilebilen büfeler, EB-A-LC1 yiyecek kalkanı modeli ile birlikte, iki taraftan da erişilebilen büfeler, EB-A-LC2 yiyecek kalkanı modeli ile birlikte teslim edilir.
- Bir seçenek olarak büfenin yan tarafında monte edilen yan raf desteği ayrı olarak sipariş edilecektir.



Koruyucu yiyecek kalkanı dahildir. Tüm sunum alanını parlak bir şekilde aydınlatan bir ısı üreten entegre halojen lamba.



İki taraftan da erişilebilen büfe için yiyecek kalkanı ünitesi örneği. Halojen ışık ve ısı korumalı camekanlar

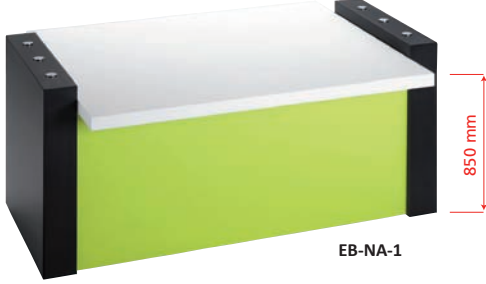
Model	Referans	Büfe			Güç (W)	Boyutlar (mm)	Fiyat €
		Tamamlandı	Ulaşım	Element			
EB-PV-1-I	24002000FL	INOX	1 Taraftan erişim	Cam seramik üst tabla	1800 + 900	1920 x 1110 x 920	6.754,00
EB-PV-1-P	24002001FL	PHNP	1 Taraftan erişim	Cam seramik üst tabla	1800 + 900	1920 x 1110 x 920	7.990,00
EB-PV-2-I	24002010FL	INOX	2 Taraftan erişim	Cam seramik üst tabla	1800 + 900	1920 x 1330 x 920	6.884,00
EB-PV-2-P	24002011FL	PHNP	2 Taraftan erişim	Cam seramik üst tabla	1800 + 900	1920 x 1330 x 920	8.323,00



NÖTR ÜNİTELER

- Servis tezgahları için iki (2) yükseklik seçeneği mevcuttur: 600 mm ve 850 mm derinlik.
- Duvara monteli (tek taraflı müşteri erişimi) ve ada tipi (iki taraflı müşteri erişimi) seçenekleri mevcuttur.
- Entegre halojen lambalı koruyucu yiyecek kalkanı. Her türlü nötr büfe üzerine monte edilebilir.

- Not: Koruyucu yiyecek kalkanları nötr büfelere dahil değildir. Ayrı olarak sipariş edilecektir.
- Bir seçenek olarak büfenin yan tarafında monte edilen yan raf desteği. Ayrı olarak sipariş edilecektir.



EB-NA-1



EB-NB-2



EB-NB-1-I
Drop-in pişirme ekipmanlı
nötr ünite



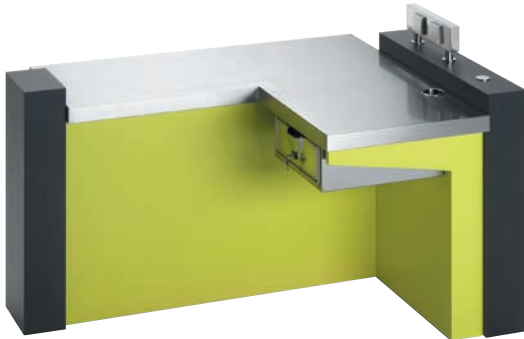
EB-NB-2-I
Dağıtım elemanlı nötr
ünite

850MM YÜKSEKLİKTE NÖTR BÜFELER

Model	Referans	Büfe			Boyutlar (mm)	Fiyat €
		Tamamlandı	Ulaşım	Element		
EB-NA-1-I	24000000FL	INOX	1 Taraftan erişim	Nötr büfe yükseklik 850 mm	1920 x 1110 x 920	3.138,00
EB-NA-1-P	24000001FL	PHNP	1 Taraftan erişim	Nötr büfe yükseklik 850 mm	1920 x 1110 x 920	4.374,00
EB-NA-2-I	24000010FL	INOX	2 Taraftan erişim	Nötr büfe yükseklik 850 mm	1920 x 1330 x 920	3.213,00
EB-NA-2-P	24000011FL	PHNP	2 Taraftan erişim	Nötr büfe yükseklik 850 mm	1920 x 1330 x 920	4.606,00

600MM YÜKSEKLİKTE NÖTR BÜFELER

Model	Referans	Büfe			Boyutlar (mm)	Fiyat €
		Tamamlandı	Ulaşım	Element		
EB-NB-1-I	24000100FL	INOX	1 Taraftan erişim	Nötr büfe yükseklik 600 mm	1920 x 1110 x 920	3.060,00
EB-NB-1-P	24000101FL	PHNP	1 Taraftan erişim	Nötr büfe yükseklik 600 mm	1920 x 1110 x 920	4.296,00
EB-NB-2-I	24000110FL	INOX	2 Taraftan erişim	Nötr büfe yükseklik 600 mm	1920 x 1330 x 920	3.135,00
EB-NB-2-P	24000111FL	PHNP	2 Taraftan erişim	Nötr büfe yükseklik 600 mm	1920 x 1330 x 920	4.528,00



EB-MC-I
Kasa
Ön tarafı fıstık yeşili, yanlar siyah

KASA TEZGAHLARI

- Kilitli ve anahtarlı çekmece dahildi .
- Opsiyonel bir aksesuar olarak "Plansız alışveriş rafı". Kasanın yan tarafında yerleştirilecek perakende camekan rafları.



EB-A-VI
"Plansız alışveriş rafı"

Model	Referans	Büfe			Boyutlar (mm)	Fiyat €
		Tamamlandı	Ulaşım	Element		
EB-MC-I	24006000FL	INOX	1 Taraftan erişim	Kasa tezgahı yükseklik 850 mm	1920 x 1110 x 920	3.432,00
EB-MC-P	24006001FL	PHNP	1 Taraftan erişim	Kasa tezgahı yükseklik 850 mm	1920 x 1110 x 920	4.705,00



EB-A-DV
Bardaklık ve tepsilik



EB-A-CP
Çatal bıçaklık ve baharatlık

BARDAKLIKLAR V TEPSİLİKLER

- İnce bir satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten yapılmıştır. Dört (4) adet 40 x 40 kare paslanmaz çelik bacak.



EB-NB-2-I + EB-A-DV + A-EB-A-CP

Dağıtıcı 600 mm yüksekliğinde büfe
Ön kısım yumuşak alüminyum rengi, yan taraf koyu kahverengi.

ÇATAL BIÇAK VE BAHARATLIK

- İnce bir satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten yapılmıştır. Dört (4) adet 40 x 40 kare paslanmaz çelik bacak.
- Polikarbonattan yapılmış, üç (3) adet 150 mm derinlikte GN tepsi dahildir: bir (1) adet GN 1/1 kap, iki (2) adet GN 1/2 kap ve üç (3) adet GN 1/3 kap.

Model	Referans	Açıklama	Boyutlar (mm)	Fiyat €
EB-A-DV	2401100000	Bardaklık ve tepsilik	790 x 600 x 760	1.303,00
EB-A-CP	2401200000	Çatal-bıçak ve sosluk/tuzluk biberlik stantı	790 x 600 x 760	1.702,00



EB-A-RP

TABAKLAR İÇİN YAN RAF DESTEĞİ

- Bir büfe elemanının yanlarından birine tabakları yerleştirmek için idealdir.
- 260 mm çapında tabaklardan oluşan 3 kolon kapasitesi.
- Takılması kolaydır.
- 3 mm kalınlığında parlak, cilalı üst kaplaması ile paslanmaz çelikten yapılmıştır.



EB-A-RP
Tabaklar için yan raf desteği

Model	Referans	Açıklama	Boyutlar (mm)	Fiyat €
EB-A-RP	2401300000	Tabaklar için yan raf desteği	800 x 260 x 340	355,00



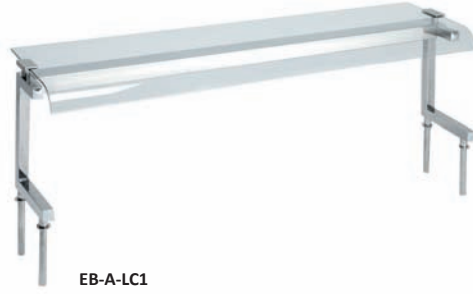
YİYECEK KORUYUCULARI

- Yiyecek kalkanları, teşhir edilen ürünleri korumak, aydınlatmak ve doğru sıcaklıkta muhafaza etmek için büfenin üzerine takılabilir.
- Paslanmaz çelikten yapılmaz, ince bir satinaj kaplamalı destekler.

- 6 mm kalınlığında temperli cam.
- Montajı kolaydır.
- Yiyecek kalkanları soğutucu büfelerde flüoresan lamba (ışık) ve sıcak büfelerde halojen lamba (ışık ve ısı) içerir.



EB-A-LF2



EB-A-LC1



İŞIKLI YİYECEK KORUYUCULARI

Model	Referans	Açıklama	Güç (W)	Boyutlar (mm)	Fiyat €
EB-A-LF1	2401400000	Dik, ışık ekranlı tek taraftan erişimli		1790 x 485 x 475	2.188,00
EB-A-LF2	2401500000	Dik, ışık ekranlı iki taraftan erişimli		1790 x 600 x 475	2.366,00

İŞIKLI VE ISITMALI YİYECEK KORUYUCULARI

Model	Referans	Açıklama	Güç (W)	Boyutlar (mm)	Fiyat €
EB-A-LC1	2401600000	Dik, ışık ve ısı ekranlı tek taraftan erişimli		1790 x 485 x 475	2.345,00
EB-A-LC2	2401700000	Dik, ışık ve ısı ekranlı iki taraftan erişimli		1790 x 600 x 475	2.431,00



EB-A-SS



EB-A-SPD

AYIRICILAR VE YAN KORUMALAR

Ayırıcılar ve yan siperler müşterileri pişirme gösterisinden ayırır. Ayırıcı ebatları 1.900x395 mm'dir.

Model	Referans	Açıklama	Fiyat €
EB-A-SS	2401000000	Pişirme gösterileri için ayırıcı	637,00
EB-A-SPD	2401000001	Pişirme gösterisi için sağ taraftan koruma	386,00

"PLANSIZ ALIŞVERİŞ RAFI"

- Kasa tezgahının bir tarafına monte edilmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Takılması kolaydır.

Model	Referans	Açıklama	Fiyat €
EB-A-SPI	2401000002	Pişirme gösterisi için sol taraftan koruma	386,00
EB-A-VI	2401800000	Plansız alışveriş rafı	826,00



EB-A-VI



EB-A-BC

ELEKTRİK BAĞLANTISI TABANI

- Pişirme gösterileri sırasındaki tost makineleri, ısıtıcılar, sıcakaklar, kahve makineleri veya ısıtma cihazları için çeşitli cihazların fişleri için iki (2) priz.
- Paslanmaz çelikte yapılmıştır ve delikleri korumak için plastik tıpalıdır.
- Takılması kolaydır.

Model	Referans	Açıklama	Fiyat €
EB-A-BC	2401900000	Elektrik bağlantı tabanı	423,00





• Self Servis

92-107

– Soğutma hazneli tezgah	94
– Vitrin soğutucular	94
– Soğutmalı orta, ada tipi tezgahlar	95
– Sıcak veya nötr tabanlı ben mari tezgahları	96
– Orta, ada tipi ben mari tezgahları	96
– Isıtmalı Dolaplar	97
– Nötr dolaplar	98
– Tabak Tutucular	99
– Kasa masası	100
– Köşe masaları	101
– Nötr elemanlar	102
– Aksesuarlar	103-107



Self Servis

Edenox self servis ürünleri, her profesyonel ihtiyacı karşılayacak ve her alana uyacak şekilde tasarlanmıştır. Nötr, sıcak ve soğuk elemanları, her özel yemek servisi işi ihtiyacına ve mevcut alanın ebatlarına ve şekline göre monte edilebilir. Her ekipman parçası, modüler bir serinin parçasıdır ve self servis çözümlerinin istenilen ebada ve şekle göre uyarlanabilmesini sağlayarak doğrusal bir self servis çözümünü veya serbest sirkülasyonlu bir ada sistemini mümkün kılar.

Tüm öğeler gelişmiş teknoloji kullanılarak kaliteli malzemelerden yapılır. Ön paneller, Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renklerinde temin edilebilen paslanmaz çelik veya yüksek dayanımlı melamin yonga levhadan yapılabilir.



Edenox Professional self servis elemanları, en katı gıda güvenliği gerekliliklerini karşılamak üzere cam raflar ve yiyecek koruyucuları takılmaya hazır halde tedarik edilir.



Ön ve üst yiyecek koruyucuları (bir veya iki raf dahil) paslanmaz çelik boru ve temperli, kavisli camdan yapılır.



Tüm Edenox Professional self servis ürünleri için kolon kaidesi mevcuttur.

Ön panellerde özelleştirme imkanı: Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri.



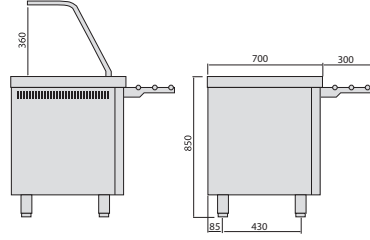
Yüksek verimli ısıtma için ısıya dayanıklı cam seramik. Sıcak veya nötr tabanlı ben mari tezgahları



Tüm ürünlerin üst tablası paslanmaz çelikten yapılmış olup yuvarlatılmış kenarlıdır. Dış kaplama parlak satinajlı paslanmaz çelikten yapılmazdır.



Tüm Edenox Professional self servis ürünleri, ortak bir hedefe ulaşmak için tasarlanmıştır: dayanıklılık, modülerlik ve kullanılabilirlik ile ilgili en talepkar proje ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik kapsamlı bir dizi standart ürün sağlamak.



Nötr ürünler. Tüm yiyecek servis işi ihtiyaçlarını karşılamak için birçok kombinasyon mevcuttur:
Nötr tablalar
Tabaklıklar, çatal-bıçaklıklar.
Köşe masaları, kasa tezgahları vs.

Paslanmaz çelik tabanlı veya tabansız vitrin soğutucular her türlü düz yüzeye monte edilebilir.

Edenox Professional'ın geniş aksesuar skalası, her türlü self servis çözümünün kurulmasını mümkün kılar.



Tübüler tepsi kaydırma, tüm tezgahlara opsiyonel bir öğe olarak takılabilir. Soğuk, nötr ve sıcak modüler elemanlar, birçok farklı şekilde kombine edilebilir. Bu durum,



self servis sistemin tasarımında tam bir özgürlük sağlayarak kullanışlılık ve değişikliklere hızlı yanıt verilmesini sağlar.



Tüm elemanlar standart olarak paslanmaz çelik yüksekliği ayarlanabilir ayaklara sahiptir. Elemanlar, ayak yerine, ikisi frenli dört tekerlekli olarak tedarik edilir.



SCRR-16



Soğutma hazneli ve tabanlı SCRR-16 tezgahı.

SOĞUTMA HAZNELİ TEZGAHLAR

- Yiyecek ve içecekleri doğru sıcaklıkla muhafaza ve teşhir etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Gastronorm ebatlarında (modele göre 3 veya 4 GN 1/1 kap) soğutma haznesi.
- 150 mm derinlikte GN tepsileri için tasarlanmıştır.
- GN 1/1 kılavuzları için soğutma tabanı.
- 40 Kg/m³ yoğunluk yalıtımlı bir enjekte CFC'siz, çevre dostu poliüretan ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Yüksek düzey yalıtımlı duvarları ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.
- İşletim sıcaklığı, 32 °C oda sıcaklığı ile hem haznenin içinde hem de tabanda +4 °C ila +10 °C arasındadır.
- Sıcaklığı izlemek, kontrol etmek ve istenilen ayar noktasına ayarlamak için dijital elektronik kontrol paneli.
- Otomatik yoğuşma suyu buharlaştırma sistemi.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Tepsi sürgüsü, tezgahdan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.
- Opsiyonel aksesuarlar olarak, tezgahın üzerine cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilebilir.
- SVF-16 camekanlı soğutucu ile donatılmaya hazır.
- Paslanmaz çelik altlı SVF-16-F Modeli, soğuk değil, sıcak veya nötr alana monte edilmeye hazırdır.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Kapasite GN 1/1	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
SCRR-12	19006377	1200 x 700 x 850	3	500	230/1/50 Hz	3.637,00
SCRR-16	19007023	1600 x 700 x 850	4	700	230/1/50 Hz	3.873,00



SPFR-12



Soğutma üst plakalı ve tabanlı SPFR-16 tezgahı.

SOĞUTMA ÜST PLAKALI TEZGAHLAR.

- Yemek ve içkileri doğru sıcaklıkla muhafaza ve teşhir etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- GN 1/1 kılavuzları için soğutma tabanı.
- 40 Kg/m³ yoğunluk yalıtımlı bir enjekte CFC'siz, çevre dostu poliüretan ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Yüksek düzey yalıtımlı duvarları ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.
- İşletim sıcaklığı, 32 °C'lık bir oda sıcaklığı ile üst plakada -4° ila +4° C tabanda +4 °C ila +10 °C arasındadır.
- Sıcaklığı izlemek, kontrol etmek ve istenilen ayar noktasına ayarlamak için dijital elektronik kontrol paneli.
- Otomatik yoğuşma suyu buharlaştırma sistemi.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Tepsi sürgüsü, tezgahdan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.
- Opsiyonel aksesuarlar olarak, tezgahın üzerine cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilebilir.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
SPFR-12	19006676	1200 x 700 x 850	500	230/1/50 Hz	3.519,00
SPFR-16	19007289	1600 x 700 x 850	700	230/1/50 Hz	3.809,00



SVF-16

VİTRİN SOĞUTUCULAR

- Yemek servisleri sırasında yiyecekleri muhafaza ve teşhir etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Havalandırma sistemi, iç sıcaklığın sabit tutulmasını garantiler.
- Personel tarafındaki cam sürgülü kapaklar ve katların kapaklar, servis tarafında şeffaf metakrilattan yapılmıştır.
- SVF-16 Modeli, soğutma hazneli veya üst plakalı (ayrı olarak temin edilir) bir Edenox Professional tezgahın üzerine monte edilmeye hazırdır.
- Model SVF-16-F ayrı bir paslanmaz çelik tabana sahiptir. Soğuk elemanlar hariç her türlü yüzeyin üzerine monte edilmeye hazırdır.
- Sıcaklığı izlemek, kontrol etmek ve istenilen ayar noktasına ayarlamak için dijital elektronik kontrol paneli.
- İşletim sıcaklığı, 32 °C'lık bir oda sıcaklığı ile üst plakada +4° ile +12° C arasındadır.
- Dış kaplaması parlak cilalı, paslanmaz çelikten yapılmıştır.



SVF-16-F

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Açıklama	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
SVF-16	19006491	1600 x 700 x 1000	SCRR-16 veya SPFR-16'nın üzerine takılmak üzere	1200	230/1/50 Hz	3.750,00
SVF-16-F	19006482	1600 x 700 x 1000	Soğuk elemanlar hariç, herhangi bir tür yüzeyin üzerine takılmak üzere	1200	230/1/50 Hz	3.875,00

SOĞUTMA HAZNELİ VEYA SOĞUTMALI ÜST PLAKALI ORTA ADA TIPI TEZGAHLAR

- Yiyecek ve içecekleri ayrı olarak muhafaza ve teşhir etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- İki modeli mevcuttur: soğutmalı 150 mm derin GN haznesi (SICR-16) veya soğutmalı üst plaka (SIPF-16).
- Her iki taraftan da erişim ile, tezgahın uzun yanlarına tepsi sürgüleri monte edilebilme imkanı
- Opsiyonel aksesuarlar olarak, tezgahın üzerine ışıklı cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilebilir.
- 40 Kg/m3 yoğunluk yalıtımlı bir enjekte CFC'siz, çevre dostu poliüretan ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Yüksek düzey yalıtımlı duvarları ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.
- İşletim sıcaklığı, 32 °C'lık bir oda sıcaklığı ile üst plakada -4° ile +4° C haznede +2 °C ile +10 °C arasındadır.
- Sıcaklığı izlemek, kontrol etmek ve istenilen ayar noktasına ayarlamak için dijital elektronik kontrol paneli.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Tepsi sürgüsü, tezgahın demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilebilir.



SIPF-16



SICR-16



SICR-16 + SSIL-16

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Güç (W)	Tip model	Voltaj (V)	Fiyat €
SICR-16	19003490	1600 x 700 x 850	300	Soğutmalı hazne	230/1/50 Hz	3.508,00
SIPF-16	19003491	1600 x 700 x 850	500	Soğutmalı plaka	230/1/50 Hz	3.429,00



SBMR-311



Silikon rezistanslar kullanarak dolaylı ben mari su ısıtması



SBMR sıcak taban detayı

BEN MARI TEZGAHI (SICAK VEYA NÖTR TABANLI)

- Sıcak yemekleri muhafaza ve teşhir etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Tezgahlarda sıcak taban (cebri havalandırma) veya nötr taban bulunmaktadır.
- Haznenin en altına gizlenmiş silikon rezistanslar ile ben mari dolaylı su ısıtması. Silikon rezistanslar, ısıtma performansını iyileştirir ve elektrik tüketimini azaltır.
- Kolay temizlenmesi için kenarları yuvarlatılmış, 200 mm derinliğe sahip damgalı hazne.
- Ben mari sıcaklığını izlemek, kontrol etmek ve istenilen ayar noktasına ayarlamak için dijital elektronik kontrol paneli. Ben mari işletim sıcaklığı 30° ila 90° C arasındadır.
- Sıcak tabanlı tezgahlarda, taban sıcaklığı ayrı bir termostatla kontrol edilir.
- Çalışma pilot ışığı.
- Sıcak tabanlı tezgahlarda, 40 Kg/m3 yoğunluk yalıtımlı bir enjekte CFC'siz, çevre dostu poliüretan ile çift duvarlı sürgülü kapaklar.
- Su girişi ve gider musluğu dahildir.
- Yüksekliği ayarlanabilir, sağlam bacaklar.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Opsiyonel aksesuarlar olarak, tezgahın üzerine cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilebilir.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Tepsi sürgüsü, tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.
- Gastronorm tepsiler dahil değildir. Ayrı olarak sipariş edilecektir.
- Önemli not: Ben Mari başlatıldığında, haznede su bulunmalıdır.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Kapasite GN 1/1 Derinlik (mm)	Tip	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
SBMR-311	19006372	1200 x 700 x 850	3	Sıcak taban	3500	230/1/50 Hz	3.080,00
SBMR-411	19007978	1600 x 700 x 850	4	Sıcak taban	3500	230-400/3/50 Hz	3.417,00
SBM-311	19006675	1200 x 700 x 850	3	Nötr taban	2100	230/1/50 Hz	2.215,00
SBM-411	19007897	1600 x 700 x 850	4	Nötr taban	2100	230-400/3/50 Hz	2.591,00



SIBM-411



Silikon rezistanslar kullanarak dolaylı ben mari su ısıtması



Işıklı ve ısıtmalı üst strüktürler üzerine montaj seçeneği

ORTA, ADA TİPİ BEN MARI TEZGAHLARI

- Sıcak yemekleri muhafaza ve teşhir etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Her iki taraftan da erişim ile, tezgahın uzun yanlarına tepsi sürgüleri monte edilebilme imkanı
- Haznenin en altına gizlenmiş silikon rezistanslar ile ben mari dolaylı su ısıtması. Silikon rezistanslar, ısıtma performansını iyileştirir ve elektrik tüketimini azaltır.
- Kolay temizlenmesi için kenarları yuvarlatılmış, 200 mm derinliğe sahip damgalı hazne.
- Ben mari sıcaklığını izlemek, kontrol etmek ve istenilen ayar noktasına ayarlamak için dijital elektronik kontrol paneli. Ben mari işletim sıcaklığı 30° ila 90° C arasındadır.
- Çalışma pilot ışığı.
- Su girişi ve gider musluğu dahildir.
- Yüksekliği ayarlanabilir, sağlam bacaklar.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Opsiyonel aksesuarlar olarak, tezgahın üzerine cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilebilir.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Tepsi sürgüsü, tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.
- Gastronorm tepsiler dahil değildir. Ayrı olarak sipariş edilecektir.
- Önemli not: Ben Mari başlatıldığında, haznede su bulunmalıdır.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Kapasite GN 1/1 Derinlik (mm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
SIBM-411	19003489	1600 x 700 x 850	4	2100	230-400/3/50 Hz	2.823,00



SMVR-311

SICAK TABANLI CAM SERAMİK PLAKALI TEZGAHLAR

- Sıcak yemekleri muhafaza ve teşhir etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Yüksek verimli ısıtma için ısıya dayanıklı cam seramik
- Eşit sıcaklık dağılımı sağlamak için sıcak tabanda cebri havalı havalandırma sistemi.
- Enjektörde CFC'siz, 40 Kg/m3 yoğunluk yalıtımlı, çevre dostu poliüretanla çifte duvarlı sürgülü kapaklar.
- Biri cam seramik plaka ve diğer sıcak taban için olmak üzere iki ayrı termostatla sıcaklık kontrolü.
- Cam seramik plakanın maksimum işletim sıcaklığı 120 °C'dir.
- Yüksekliği ayarlanabilir, sağlam bacaklar.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Opsiyonel aksesuarlar olarak, tezgahın üzerine cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilebilir.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Tepsi sürgüsü, tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.



Sıcaklığı kontrol etmek için ayrı termostatlar.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Kapasite GN 1/1 Derinlik (mm)	Tip	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
SMVR-311	19012280	1200 x 700 x 850	3	Hot base	3350	230/1/50 Hz	3.950,00
SMVR-411	19012898	1600 x 700 x 850	4	Sıcak taban	3800	230-400/3/50 Hz	4.700,00



SMC-12

ISITMALI TEZGAHLAR

- Hazırlanmış yemekleri, dağıtılana ve servis edilene kadar sıcak tutmak için özel olarak tasarlanmıştır.
- 40 Kg/m3 yoğunluk yalıtımlı bir enjektörde CFC'siz, çevre dostu poliüretan ile ara raf ve .fte duvar sürgülü kapaklar.
- Eşit sıcaklık dağılımı sağlamak için tabanda cebri havalı havalandırma sistemi. Daha iyi bir ısı dağıtımı için, 1,600 mm'lik sıcak tablaların her yanında rezistanslar ve fanlar bulunur.
- Sıcak tabla sıcaklığını izlemek, kontrol etmek istenilen seviyeye ayarlamak için termostat. İşletim sıcaklığı 30° ila 90° C arasındadır.
- Çalışma pilot ışığı ve analog termometre.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Opsiyonel aksesuarlar olarak, tablanın üzerine cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilebilir.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Tepsi sürgüsü, tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.



SMC sıcak taban detayı.



SMC sıcak tabanın ön paneli Beaujolais kırmızısıdır.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
SMC-12	19005591	1200 x 700 x 850	2000	230-400/3/50 Hz	2.091,00
SMC-16	19005697	1600 x 700 x 850	2800	230-400/3/50 Hz	2.477,00



Self Servis Nötr Üniteler ve Tabak Tutucular



SMN-12

NÖTÜR DOLAPLAR

- Yuvarlatılmış kenarlı, güçlendirilmiş strüktür üstü
- Güçlendirilmiş ara raflı açık arka taraf
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Opsiyonel aksesuarlar olarak, tablanın üzerine cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilebilir.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Tepsi sürgüsü, tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
SMN-8	19005052	800 x 700 x 850	966,00
SMN-12	19005331	1200 x 700 x 850	1.250,00
SMN-16	19005890	1600 x 700 x 850	1.420,00



SDPN-80

TABAK TUTUCULAR

- Sıcak veya nötr tabakları muhafaza ve tedarik etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Nötr tabakları ısıtmaya gerek olmaksızın, sıcak tabak ısıtma sistemi.
- Tabaklıklar, 1 veya 2 tabak kolonu konfigürasyonu halinde mevcuttur.
- Bir tabak istifleme kılavuzları görevi gören 3 esnek çubuk ile ayarlanabilir tabak ebadı sistemi.
- Çapı 180 ila 280 mm arasında değişen tabaklar için uygundur.
- Servis kolaylığı sağlamak adına, tabakları sabit bir seviyede tutarak yüksek sıcaklıklara dayanan çelik yaylı özel sistem
- Esneklik, yayları açıp kapatarak tabakların ağırlığına göre ayarlanabilir.
- Sıcak tabla sıcaklığını izlemek, kontrol etmek istenilen seviyeye ayarlamak için termostat.
- Çalışma pilot ışığı.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Yüksekliği ayarlanabilir stantlı, paslanmaz çelik sağlam ayaklar.
- Paslanmaz çelik konstrüksiyon.
- Tabaklığın üzerine cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilemez.
- 400 mm veya 800 mm tepsi sürgüsü, tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.
- Opsiyonel bir aksesuar olarak doğru tabak sıcaklığını muhafaza etmeye yönelik kapaklar.
- Kapasite: Her kolonda 40/45 tabak.



SDPN-40



SDPC-80 + 2 TDP-28



SDPC-40 + TDP-28



Arka kontrol paneli.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Tip	Sütunlar	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
SDPN-40	19014729	400 x 700 x 850	Nötr	1	-	-	1.417,00
SDPN-80	19004417	800 x 700 x 850	Nötr	2	-	-	1.837,00
SDPC-40	19011639	400 x 700 x 850	Sıcak	1	480	230/1/50 Hz	1.741,00
SDPC-80	19010996	800 x 700 x 850	Sıcak	2	960	230/1/50 Hz	2.418,00
TDP-28	19001964	Ø 340 x 60	Tabaklı kapak				58,50



SMNU-13

TABAK ARABASI İÇİN TEZGAH.

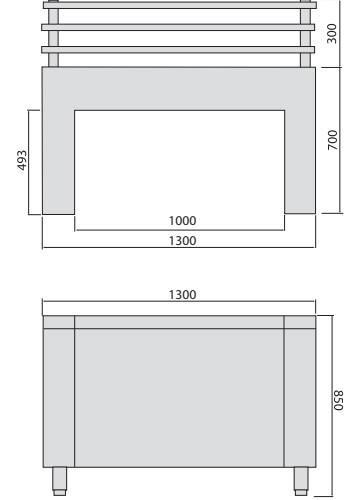
- CPC2-28 bir tabaklık sıcak arabası içeren U biçimli tezgah.
- Self servis çözümün bir parçası olarak, tabakları daha kolay depolama ve dağıtma
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Paslanmaz çelik konstrüksiyon.
- Tezgahın üzerine cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilemez.



CPC 2-28 + 2 TPD-28



SMNU-13 + CPC 2-28



Tabaklık sıcak arabaları tabakları sıcak halde ve belirli bir seviyede tutar. Maksimum 28 mm çapında 90 adede kadar tabak kapasitesine sahiptir.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
SMNU-13	19003478	1300 x 700 x 850	1.274,00

SEPET TUTUCULAR

- Bardakları ve fincanları depolama ve dağıtmak için özel olarak tasarlanmıştır.
- 500 x 500 mm universal bulaşık sepetleri için
- Servis kolaylığı sağlamak adına, sepetleri sabit bir seviyede tutan çelik yaylı özel sistem
- Esneklik, yayları açıp kapatarak tabakların ağırlığına göre ayarlanabilir.
- Maksimum yük: 120 Kg.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Bulaşık sepetleri dahil değildir. Ayrı olarak sipariş edilecektir.
- Paslanmaz çelik konstrüksiyon.



SDCN-80



500 x 500 mm universal bulaşık sepetleri için

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
SDCN-80	19010361	800 x 700 x 850	2.053,00



Self Servis

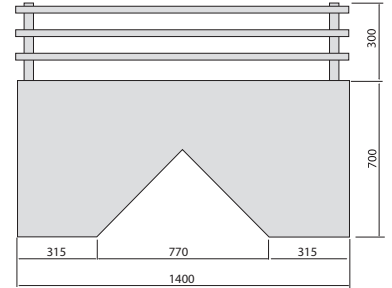
Kasa masası Kasa Tezgahı



SMNC-14

KASA MASASI

- Kasa tezgahı olarak özel olarak tasarlanmıştır. Sandalye koyma yeri içerir.
- Baharatlıklar, peçeteler vb koymak için kullanılacak ek tezgahüstü alan.
- Her iki tarafa da servis sağlayan bir self servis hattının ortasına monte edilebilir.
- Kasa sağ veya sol tarafa yerleştirilebilir.
- Anahtarlı çekmesi bulunmaktadır.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Tepsi sürgüsü (1,400 mm), tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.
- Fiş/priz için Schuko taban içerir.



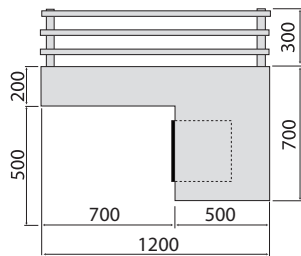
Model	Referans	Açıklama	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
SMNC-14	19004414	Yazarkasa sol tarafta	1400 x 700 x 850	1.310,00



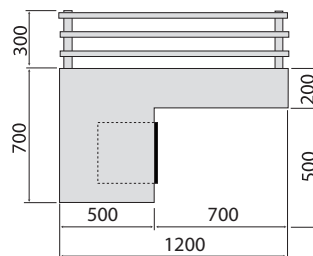
SC-D
Sağ SC-D'ye kasa.

KASA TEZGAHI

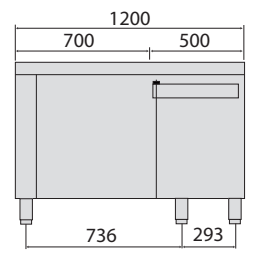
- Kasa tezgahı olarak özel olarak tasarlanmıştır. Sandalye koyma yeri içerir.
- Anahtarlı çekmesi bulunmaktadır.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Tepsi sürgüsü (1,200 mm), tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.



SC-D



SC-I



Model	Referans	Açıklama	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
SC-D	19003485	Yazarkasa sağ tarafta	1200 x 700 x 850	1.380,00
SC-I	19003486	Yazarkasa sol tarafta	1200 x 700 x 850	1.380,00



KÖŞE TEZGAHLAR

- Tepsi tarafından devamlılığı sağlanarak, açılı yerleştirilmiş iki self servis tezgahı birleştirmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- 90°-açı veya 45°-açı seçenekleri ile iç veya dış.
- İç açılarda tepsi sürgülerine ihtiyacı yoktur (bkz. aşağıdaki çizimler)
- Dış açılı tepsi sürgüsü, tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.



SAE-90 90° dış açılı köşe masası.



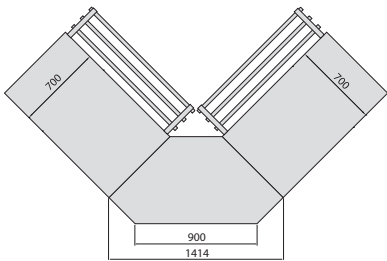
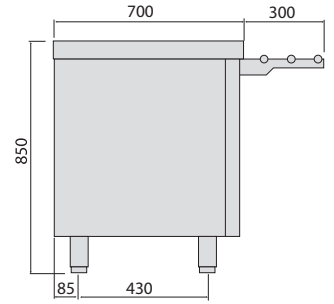
SPR-90 AE dekoratif ön panelli SAE-90 köşe masası.



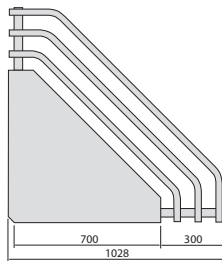
SAI-45 45° iç açılı köşe masası.



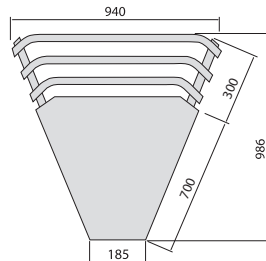
SAI-45 45° dış açılı köşe masası.



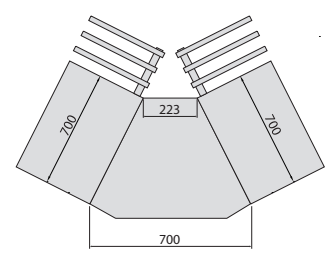
SAI-90



SAE-90



SAE-45



SAI-45

Model	Referans	Açıklama	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
SAE-90	19003484	90° dış açılı	700 x 700 x 850	1.146,00
SAI-90	19005786	90° iç açılı	1000 x 700 x 850	1.223,00
SAE-45	19006337	45° dış açılı	700 x 700 x 850	956,00
SAI-45	19006336	45° iç açılı	700 x 700 x 850	1.013,00



KUVER VE ÇATAL-BIÇAKLIKLAR

- Ekmeklik, paslanmaz çelikten ve çatal-bıçaklıklar ise gıda sınıfı plastikten yapılmazdır.
- İki modeli mevcuttur: tezgahüstü (STPC-80) veya tepsi ve peçete rafı (STPB-80).



STPB-80



STPC-80



SDVSM-80

BARDAK TUTUCULARI

- Paslanmaz çelikten yapılmış cam eşya dağıtıcısı
- Bardaklar ve fincanlar için eğimli raflı raf sistemi
- İki modeli mevcuttur: 3 raflı (SDVSM-80) veya 6 raflı (SDV-80) tezgahüstü.



SDV-80



STPC-80 ekmekliği ve çatal bıçaklığı ve SDVSM cam eşya dağıtıcısı-80'i bulunan SMC-16 tabla.

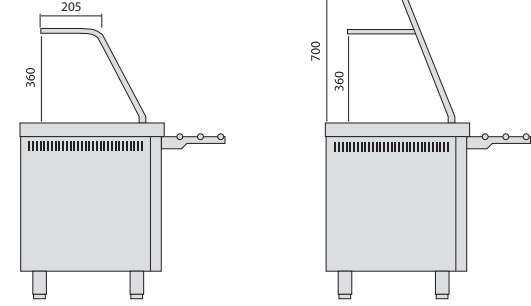
NÖTR ELEMANLAR

Model	Referans	Açıklama	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
STPB-80	19005574	Bağımsız ekmeklik ve çatal-bıçaklık	800 x 700 x 1600	1.469,00
STPC-80	19005257	Bağımsız ekmeklik ve çatal-bıçaklık	800 x 700 x 545	1.058,00
SDV-80	19006347	6 raflı bağımsız cam eşya standı	800 x 700 x 1700	1.536,00
SDVSM-80	19004917	3 raflı tezgahüstü cam eşya standı	800 x 700 x 850	1.050,00



PASLANMAZ ÇELİK DESTEKLİ CAM EŞYA KORUYUCULARI VE CAM RAFLAR

- Self servis lineer çözümlere entegre edilebilecek, cam yiyecek kalkanlı veya cam yiyecek kalkansız cam raf sistemi (1 veya 2 raf plakası).
- Servisi kolaylaştırır ve sağlık ve güvenlik tüzüklerine uygundur.
- Raf plakası, bir raf plakalı raf sisteminde 360 mm yüksekliktedir. Raf plakası, iki raf plakalı raf sisteminde 360 mm ve 600 mm yüksekliktedir.
- Destekler paslanmaz çelikten yapılmaz. Cam raf plakaları ve yiyecek kalkanı cam panelleri temperli camdan yapılmaz.
- Destekler, cam raf plakaları ve yiyecek kalkanı cam panelleri ayrı olarak sipariş edilmelidir.



Bir raf plakalı cam raf sistemi için, 1 takım tek seviyeli destek (SS1E) ve 1 cam raf plakası (SCRE) sipariş edilmelidir. Eğer bir yiyecek kalkanı cam paneli (SCRF) gerekiyorsa, bu ayrı olarak sipariş edilmelidir.



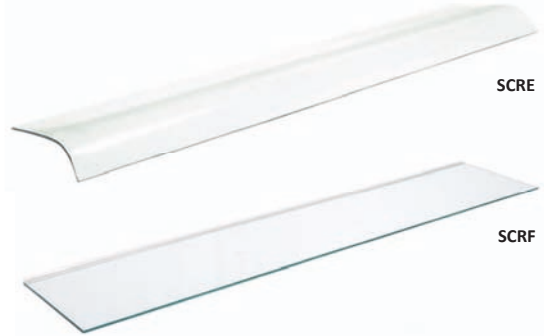
İki raf plakalı cam raf sistemi için, 1 takım iki seviyeli destek (SS2E) ve 2 cam raf plakası (SCRE) sipariş edilmelidir. Alt kısma bir yiyecek kalkanı cam paneli (SCRF) yerleştirilebilir ve ayrı olarak sipariş edilmelidir.



SS1E



SS2E



SCRE

SCRF

Model	Referans	Açıklama	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
SS1E	19004462	1 raflı tabak cam eşya rafı için 2 kolluk set (sağ ve sol)	360	193,00
SS2E	19003387	2 raflı tabak cam eşya rafı için 2 kolluk set (sağ ve sol)	600	299,00
SCRE-8	19003397	800 ürün lük kavisli cam raf plaka	656	238,00
SCRE-12	19004867	1200 ürün lük kavisli cam raf plaka	1056	271,00
SCRE-16	19004637	1600 ürün lük kavisli cam raf plaka	1456	304,00
SCRF-8	19003393	800 mm ürün için yiyecek sigeri ön cam paneli	656	158,00
SCRF-12	19003398	1200 mm ürün için yiyecek sigeri ön cam paneli	1056	176,00
SCRF-16	19004625	1600 mm ürün için yiyecek sigeri ön cam paneli	1456	186,00



SBMR-411 + SECAL-16

AYDINLATMALI VEYA AYDINLATMALI VE ISITMALI RAFSİSTEMİ

- Yemeği daha iyi teşhir etmek için, self servis tablalar ve tezgahlara ışıklı raf sistemi takılabilir.
- Hem yemeğin teşhirini iyileştirmek hem de onu doğru sıcaklıkta tutmak için, sıcak tablalar ve tezgahlara ışıklı ve ısıtmalı raf sistemi takılabilir.
- Işıklı/ısıtmalı raf sisteminin yüksekliği, nötr tek raf plakalı raf sisteminin yüksekliğiyle aynıdır (360 mm).
- Işıklı/ısıtmalı raf sisteminde sadece tek raflı plaka konfigürasyonu bulunmaktadır. Raf sistemi, bir (1) takım paslanmaz çelik destekten ve bir (1) takım ışık veya ısıtma elemanından oluşur. Cam raf plakaları ayrı olarak sipariş edilmelidir (bkz. önceki sayfa).
- Işıklı elemanlarda flüoresan lambalar bulunmaktadır.
- Işıklı ve ısıtmalı elemanlarda halojen lambalar bulunmaktadır.



SECAL açma anahtarı

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Açıklama	Voltaj (V)	Güç (W)	Fiyat €
SECAL-8	19003382	800 x 360	Işıklı ve ısıtmalı	230	300	537,00
SECAL-12	19004693	1200 x 360	Işıklı ve ısıtmalı	230	900	636,00
SECAL-16	19004940	1600 x 360	Işıklı ve ısıtmalı	230	1200	672,00
SEL-12	19003383	1200 x 360	Işıklı	230	18	580,00
SEL-16	19004657	1600 x 360	Işıklı	230	36	607,00



SICR-16 + SSIL-16

ORTA, ADA TIPI TEZGAHLAR İÇİN AYDINLATMALI VEYA AYDINLTMALI VE ISITMALI ÜNİTELER

- Her iki taraftan da erişilebilen orta, ada tipi tezgahlar için özel olarak tasarlanmıştır.
- Yemeğin teşhirini iyileştirmek ve onu doğru sıcaklıkta tutmak için
- Raf sistemi, bir (1) takım paslanmaz çelik destek, bir (1) takım ışık veya ısıtma elemanından ve bir (1) gömülü kavisli temperli camdan oluşur.
- Işıklı elemanlarda flüoresan lambalar bulunmaktadır.
- Işıklı ve ısıtmalı elemanlarda halojen lambalar bulunmaktadır.



SSIL detayı.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Açıklama	Voltaj (V)	Güç (W)	Fiyat €
SSIL-16	19005476	1600 x 360	Işıklı	230	36	1.020,00
SSCAL-16	19003385	1600 x 360	Işıklı ve ısıtmalı	230	1200	1.049,00



SCB-16

TEPSİ KAYDIRMA

- Tüm self servis tablaları ve tezgahları için mevcuttur. (Tepsi sürgüleri gerektirmeyen, iç köşe masaları hariç).
- Takılması kolaydır. Tablalar ve tezgahlardan demonte olarak tedarik edilir.
- 30 mm çapında boru.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.



SCBAE-45 tepsi kaydırma.



Tepsi kaydırma için pervaz kapağı.



Güçlendirilmiş çelik kolonlara takılı tepsi kaydırma.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Açıklama	Fiyat €
SCB-4	19003395	400 x 300	Doğrusal, 400 mm	196,00
SCB-8	19003396	800 x 300	Doğrusal, 800 mm	232,00
SCB-12	19004663	1200 x 300	Doğrusal, 1200 mm	257,00
SCB-13	19004622	1300 x 300	Doğrusal, 1300 mm	277,00
SCB-14	19004384	1400 x 300	Linear, 1400 mm	290,00
SCB-16	19004612	1600 x 300	Doğrusal, 1600 mm	304,00
SCBAE-90	19003411	-	Dış aç, 90°	344,00
SCBAE-45	19004379	-	Dış aç, 90°	291,00



SP-60

TABAK RAFI.

- Tabakları koymak için askı raf.
- Raf plakasının yüksekliği yerden 500 mm yüksektedir.
- Orta, ada tipi tezgahlarla birlikte kullanılmak içindir.
- Takılması kolaydır.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.



Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
SP-60	19003394	650 x 350 x 300	197,00



DEKORATİF ÖN PANELLER

- Tüm Edenox Professional self servis elemanları ön panellerle dekore edilmiştir.
- Dayanıklılığı yüksek melamin dış kaplama
- Soğuk tezgahlar üzerine yerleştirilecek ön panellerde havalandırma ızgarası.
- Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.



Beaujolais kırmızı.



Capri yeşil.



Edenox Professional self servis ürünlerinin tüm tipleri için uygundur.

Model	Referans	İlgili modeller:	Renkler	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
SPV-4	19018428	400 mm	Kapri yeşili	400	193,00
SPV-8	19003445	800 mm	Kapri yeşili	800	223,00
SPV-12	19003447	1200 mm	Kapri yeşili	1200	272,00
SPV-13	19004452	1300 mm	Kapri yeşili	1300	275,00
SPV-14	19018427	1400 mm	Kapri yeşili	1400	320,00
SPV-16	19003451	1600 mm	Kapri yeşili	1600	395,00
SPV-12 F	19003449	1200 mm soğuk	Kapri yeşili	1200	305,00
SPV-16 F	19003452	1600 mm soğuk	Kapri yeşili	1600	420,00
SPV-90 AE	19003444	90° dış aç	Kapri yeşili	-	246,00
SPV-90 AI	19004537	90° iç aç	Kapri yeşili	-	246,00
SPV-45 AE	19003977	45° dış aç	Kapri yeşili	-	209,00
SPR-4	19004352	400 mm	Kapri yeşili	400	193,00
SPR-8	19003443	800 mm	Beaujolais Kırmızısı	800	223,00
SPR-12	19003448	1200 mm	Beaujolais Kırmızısı	1200	264,00
SPR-13	19004451	1300 mm	Beaujolais Kırmızısı	1300	271,00
SPR-14	19003980	1400 mm	Beaujolais Kırmızısı	1400	277,00
SPR-16	19003454	1600 mm	Beaujolais Kırmızısı	1600	410,00
SPR-12 F	19003450	1200 mm soğuk	Beaujolais Kırmızısı	1200	305,00
SPR-16 F	19003453	1600 mm soğuk	Beaujolais Kırmızısı	1600	440,00
SPR-90 AE	19018426	90° dış aç	Beaujolais Kırmızısı	-	246,00
SPR-90 AI	19004538	90° iç aç	Beaujolais Kırmızısı	-	246,00
SPR-45 AE	19004360	45° dış aç	Beaujolais Kırmızısı	-	209,00



S4R

TEKERLEKLER

- Tüm Edenox Professional self servis ürünler, bacak yerine, ikisi frenli dört tekerlekli olarak tedarik edilir.
- 125 mm çapında döner tekerlekler.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Açıklama	Fiyat €
S4R	19004383	Ø 125	4 tekerlek, 2'si frenli	194,00



SÜTUNLAR

- Tüm Edenox Professional self servis elemanları sütunlarla tedarik edilmiştir.
- Sütunlar, self servis çözümünün görünümünü ve hijyenini iyileştirir.
- Montajı kolaydır.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.



Z-16

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	İlgili modeller:	Fiyat €
Z-4	19014718	400 x 130	400 mm uzunluk	71,20
Z-8	19011497	800 x 130	800 mm uzunluk	97,00
Z-12	19011944	1200 x 300	1200 mm uzunluk	148,00
Z-13	19014725	1300 x 130	1300 mm uzunluk	162,00
Z-14	19014726	1400 x 130	1400 mm uzunluk	181,00
Z-16	19011501	1600 x 130	1600 mm uzunluk	200,00
ZL-7	19011499	700 x 130	Yandan yana 700 mm uzunluk	111,00
SZAE-90	19003446	1000 x 300	90° dış aç	124,00
SZAI-90	19004461	450 x 130	90° iç aç	114,00
SZAE-45	19003982	185 x 130	45° dış angle	95,00
SZAI-45	19003976	220 x 130	45° iç aç	95,00



SOĞUTMA HAZNELERİ İÇİN DELIKLI TABAN.

- Bir soğutma haznesinin için yerleştirilen üründe buz ve nem oluşmasını önler.
- Delikli dip, 1/1 ebatında bir Gastronorm içerir.
- Haznenin ebadına göre, birçoğu soğutma haznesinin ebadına göre monte edilebilir.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- 4 adet GN 1/1 dip seti.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
FPCF-11	19000040	530 x 325 (GN 1/1)	54,60



Sıcak Banket arabaları | Ben mari arabaları | İzotermal kaplar



• Sıcak banket arabaları

110-113

- Sıcak arabalar 110-111
- İzotermik tepsili yalıtımlı arabalar 112-113
- Ben mari arabaları 114
- Sıcak tabanlı ben mari arabaları 115
- Isıtmalı tabak arabaları 115
- İzotermal kaplar 116-117



Sıcak banket arabaları

Arabanın düşük yüksekliği, üst raflara kolay erişim sağlar ve genel manevra kabiliyetini iyileştirir.

Özel hazne ve raf rayı tasarımı, sıcak havanın tüm araba içinde serbestçe sirküle olmasına imkanı vererek ve tek biçimli, hava akışı dağıtımı oluşturarak yemeğin her zaman doğru sıcaklıkta tutulmasını sağlar.

Isının tüm ünite içinde kusursuz şekilde eşit ve tek biçimli olarak dağıtılmasını sağlamak için her dolap gövdesinde iki (2) cebri havalı elektrikli rezistör. Arıza durumunda rezistörlerde emniyet güvenlik sistemi.



Enjekte CFC'siz, 40 Kg/m3 yoğunluk yalıtımlı, çevre dostu poliüretanli çift cidar.

Yüksek düzey yalıtımlı duvarları ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.

Sıcaklığı izlemek, kontrol etmek ve 0° ila 90° C arasında istenilen noktaya ayarlamak için termostat.

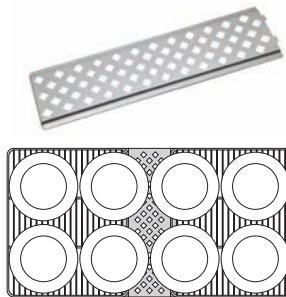
Doğrudan darbe almayacak emniyetli bir yerde, sıvımalı kontrol paneli

Gövdeyi direkt darbelerden korumak için tüm araba boyunca dayanıklı, sağlam durdurucu

Hazne içindeki nemi kontrol etmek ve yemeğin kurumasını önlemek için dalgasız buharlaşma tepsi sistemi.

Kolay taşıma ve daha emniyetli kullanım için ikisi frenli, 160 mm çapında dört (4) ses geçirmez döner tekerlek

Temizleme kolaylığı için hızlı bir şekilde çıkarılabilen raf ray sistemi



CCB-modelleri, araba içindeki alanı optimize etmek için ara ızgara sistemi içerir. 20 ara ızgara tedarik edilir.



Seviye başına maksimum 300 mm çapında sekiz (8) adede kadar tabak depolanabilir. Bu da toplam 160 tabak yapar.



SICAK BANKET ARABALARI

- Önceden hazırlanmış sıcak yiyecekleri muhafaza ve servis etmek için özellikle tasarlanmıştır.
- Yemek, rot raflar kullanılarak doğrudan arabanın içinde tabakların veya Gastronorm tepsilerin üzerinde tutulabilir.
- Raf rayları arasında 60 mm mesafe ile 10, 20 veya 40 GN2/1 raf rayları (modele göre)
- Enjekte CFC'siz, 40 Kg/m³ yoğunluk yalıtımlı, çevre dostu poliüretanli çifte duvar. Yüksek düzey yalıtımlı duvarları ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.
- Isının tüm ünite içinde dağıtılmasını sağlamak için her dolap gövdesinde iki (2) cebri havalı elektrikli rezistans kullanan ısıtma sistemi. Özel hazne ve raf rayı tasarımı, tek biçimli, eşit hava akışı dağıtımı oluşturma imkanı vererek yemeğin her zaman doğru sıcaklıkta tutulmasını sağlar.
- Hazne içindeki nemi kontrol etmek ve yemeğin kurumasını önlemek için dalgasız buharlaşma tepsisi sistemi.
- Sıcaklığı izlemek, kontrol etmek ve 0° ile 90° C arasında istenilen noktaya ayarlamak için termostat ve harici termometre
- Kapının hızlı açılıp kapatılması için yatay sap sistemi.
- Menteşelerde otomatik kilitleme mekanizması: kapı 90°den daha küçük açılı bir pozisyonda ise, tamamen kapanarak açılarak sıcaklık kaybını önler ve enerji tasarrufu sağlar.
- Kolay elleçleme ve daha emniyetli kullanım için ikisi frenli, 160 mm çapında dört (4) ses geçirmez döner tekerlek Tüm araba tabanı boyunca doğrudan darbeye karşı koruma sağlamak için .z bırakmayan, özel kauçuk durdurucular.
- Anahtarla kilitlenen kapı.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Rot raflar ve Gastronorm tepsiler dahil değildir. Ayrı olarak sipariş edilecektir.



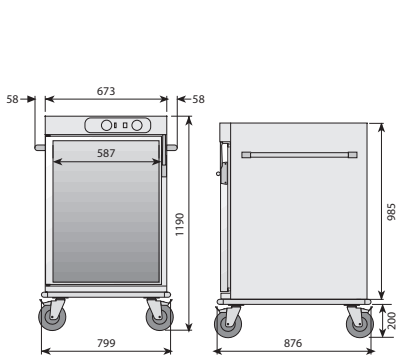
CCB-10



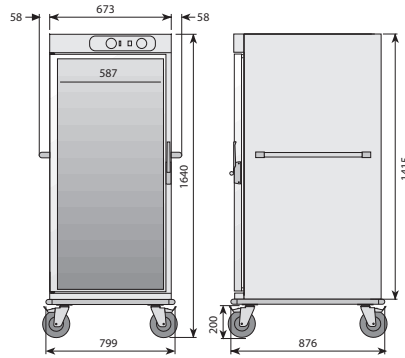
CCB-20



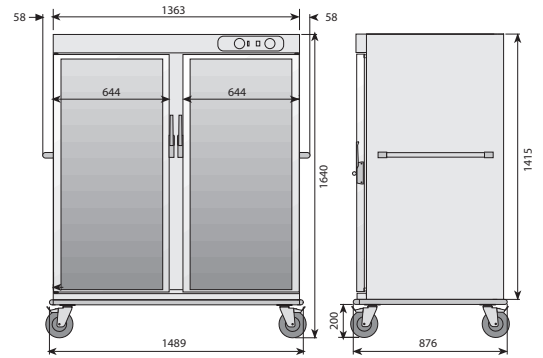
CCB-40



CCB-10



CCB-20



CCB-40

Model	Referans	Dış ölçüler (mm)	Nº Kapaklar	Kayar kılavuz sayısı GN 2/1 (mesafe 60 mm)	Voltaj (V)	Güç (W)	Fiyat €
CCB-10	19006002	799 x 876 x 1190	1	10	230/1/50-60 Hz	2000	1.688,00
CCB-20	19006590	799 x 876 x 1640	1	20	230/1/50-60 Hz	2000	1.938,00
CCB-40	19007686	1489 x 876 x 1640	2	40	230/1/50-60 Hz	3500	3.500,00



SOĞUK BANKET ARABALARI

- Önceden hazırlanan soğuk yiyecekleri muhafaza ve servis etmek için özellikle tasarlanmıştır. Soğuk odalar veya soğutma ünitelerinin yerine konmak için idealdir.
- Hazne içinde gömülü fanı bulunan soğutma ünitesi. Buharlaştırma fanları ile sürekli bir soğuk hava akışı üretilerek en hızlı sıcaklık düşüşünün yanı sıra daha iyi, tek biçimli soğuk hava dağıtımı sağlar.
- Hazne sıcaklığını ve buz çözme döngüsünü izlemek ve kontrol etmek için dijital göstergeli elektronik kontrol paneli.
- İşletim sıcaklığı, 32° C'lik bir oda sıcaklığı ile +2° ile +8° C arasındadır.
- Enjekte CFC'siz, 40 Kg/m3 yoğunluk yalıtımlı, çevre dostu poliüretanlı çift cidar. Yüksek yalıtımlı duvarları ile, ısı aktarımları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.

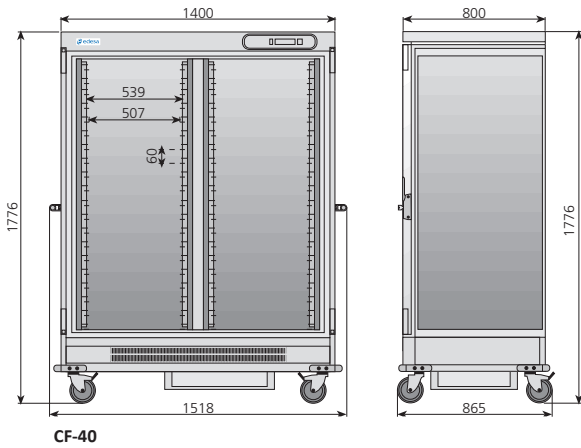
- Menteşelerde otomatik kilitleme mekanizması: kapı 90°'den daha küçük açılı bir pozisyonda ise, tamamen kapanarak sıcaklık artışını önler.
- Kolay elleçleme ve daha emniyetli kullanım için ikisi frenli, 125 mm çapında dört (4) sessiz tekerlek Dört (4) köşede doğrudan darbeye karşı koruma sağlamak için iz bırakmayan, özel kauçuk tekmelikler.
- Anahtarla kilitlenen kapı.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- GN 2/1 rot raflar, modele bağlı olarak standart olarak tedarik edilir: beş (5) ünite (CF-20), on (10) ünite (CF-40).
- İşletim gerilimi ve frekansı: 230V/1/50HZ-60HZ.



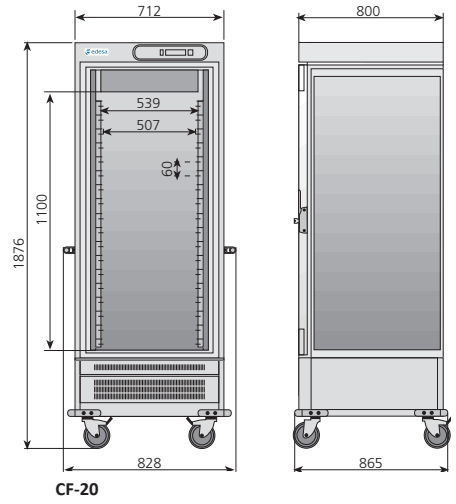
CF-40



CF-20



CF-40



CF-20

Model	Referans	Dış ölçüler (mm)	Kayar kılavuz sayısı GN 2/1 (mesafe 60 mm)	Bir çift gn 2/1 ray	Br çift plastik kaplı gn 2/1 raf	Güç (W)	Fiyat €
CF-20	19022183	799 x 876 x 1878	17	5	5	350	2.125,00
CF-40	19029903	1489 x 876 x 1878	40	10	10	575	3.500,00



GENEL ÖZELLİKLER

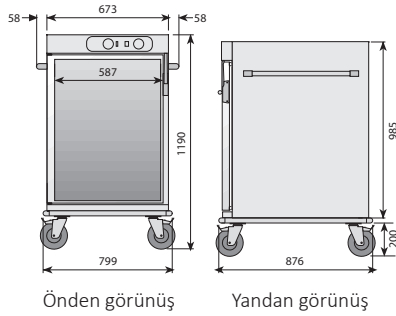
- Yüksek kaliteli paslanmaz çelikten imal banket arabası.
- Enjekte CFC'siz, 40 Kg/m³ yoğunluk yalıtımlı, çevre dostu poliüretanli çifte duvar.
- 2 Yatay kolay kullanım için kolları (Her iki tarafında 1).
- Daha emniyetli kullanım için ikisi (2) frenli, 100 mm çapında dört (4) ses geçirmez tekerlek.
- Anahtarla kilitlenen kapı.
- Yemek, rot raflar kullanılarak doğrudan arabanın içinde tabakların veya Gastronorm tepsilerin üzerinde tutulabilir.
- Direkt darbelere karşı koruma sağlayan iz yapmaz kauçuk durdurucular
- Gastronorm / İzotermal tepsiler dahil değildir. Ayrı olarak sipariş edilecektir.



NTE-102

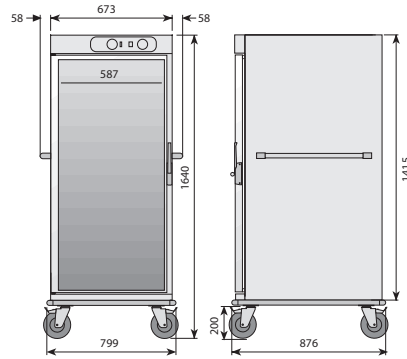


NTE-202
NTE-202 ISO



Önden görünüş

Yandan görünüş



Model	Referans	Dış ölçüler (mm)	Kayar kılavuz sayısı GN 2/1 (mesafe 60 mm)	Bir çift gn 2/1 ray	Fiyat €
NTE-102	19020445	799 x 876 x 1190	10 GN2/1 veya 20 GN1/1	10	1.400,00
NTE-202	19020443	799 x 876 x 1640	20 GN2/1 veya 40 GN1/1	20	1.650,00
NTE-202 ISO	19031337	799 x 876 x 1640	8 İzotermik tepsiler 530x375x110 mm	20	1.695,00



Ben mari arabaları

BEN MARI ARABALARI

- En iyi sıcaklık, hijyen ve emniyet koşullarıyla sıcak yemekleri taşımak, muhafaza etmek ve servis etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- İki (2), üç (3) veya dört (4) GN1/1 tepsili Tek hazneli modeller ve bir (1) GN1/1 tepsili iki hazneli veya üç hazneli modeller.
- Haznenin en altına gizlenmiş silikon rezistanslar ile ben mari dolaylı su ısıtması. Siliikon rezistanslar, ısıtma performansını iyileştirir ve elektrik tüketimini azaltır.
- Kolay temizlenmesi için kenarları yuvarlatılmış, 200 mm derinliğe sahip damgalı dikişsiz hazne. Hazneler strüktüre tümüyle kaynaklanarak sağlam ve kompakt bir ünite oluşturulmuştur.
- Direkt darbe almayacak güvenli bir yerde, anahtar, termostat ve çalışma pilot ışıklı kontrol paneli.

- Ayrı hazneli modellerde, kontrol paneli, sıcaklı ayrı olarak kontrol etmek için her hazne için bir anahtar, bir pilot ve bir termostat içerir.
- Isı yayımına karşı kusursuz yalıtım.
- Haznenin dibine konulmuş su drenaj musluğu.
- Paslanmaz çelikten yapılmış alt düz raf.
- Yer pimi ve kablo desteği dahil spiral kablo.
- Kolay elleçleme ve daha emniyetli kullanım için ikisi frenli, 125 mm çapında dört (4) ses geçirmez döner tekerlek Dört (4) köşede doğrudan darbeye karşı koruma sağlamak için iz bırakmayan, özel kauçuk durdurucular.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Gastronorm tepsiler dahil değildir. Ayrı olarak sipariş edilecektir.
- Önemli not: Ben Mari başlatıldığında, haznede su bulunmalıdır.



CBM-311

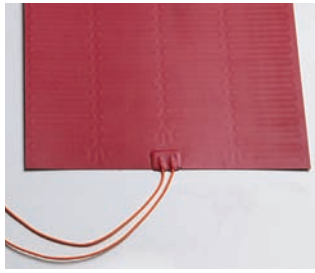
CBM-211



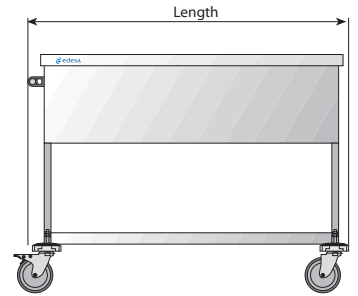
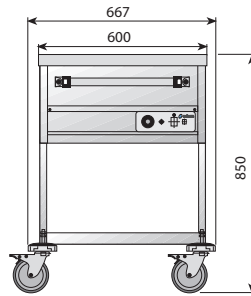
CBM3-311
(ayrı hazneli)



CBM3-311'in sapı ve kontrol paneli



Silikon rezistanslar kullanarak dolaylı ben mari su ısıtması



Model	Referans	Ölçüler (mm)	200 mm derinliğinde gn 1/1 kapasite	Tanımama	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
CBM-211	19005127	863 x 667 x 850	2 GN 1/1	1 otomat	1400	230	1.592,00
CBM-311	19005581	1219 x 667 x 850	3 GN 1/1	1 otomat	2100	230	1.870,00
CBM-411	19006001	1470 x 667 x 850	4 GN 1/1	1 otomat	2800	230	2.367,00
CBM2-211	19003430	863 x 667 x 850	2 GN 1/1	2 ayrılmış otomat	1400	230	1.883,00
CBM3-311	19003476	1219 x 667 x 850	3 GN 1/1	3 ayrılmış otomat	2100	230	2.280,00



SICAK DOLAPLI BEN MARI ARABASI

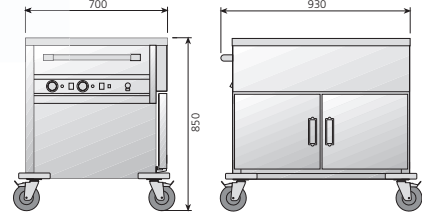
- En iyi sıcaklık, hijyen ve emniyet koşullarıyla sıcak yemekleri taşımak, muhafaza etmek ve servis etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Haznenin en altına gizlenmiş silikon rezistanslar ile ben mari dolaylı su ısıtması. Silikon rezistanslar, ısıtma performansını iyileştirir ve elektrik tüketimini azaltır.
- Kolay temizlenmesi için kenarları yuvarlatılmış, 200 mm derinliğe sahip damgalı dikişsiz hazne.
- Direkt darbe almayacak güvenli bir yerde, anahtar, termostat ve çalışma pilot ışıklı kontrol paneli.
- GN 1/1 tepsiler için, raf raylı sıcak taban. GN tepsileri için dört (4) çift raf rayı dahildir.
- Taban sıcaklığı ayrı bir termostatla kontrol edilir.
- Su drenaj musluğu dahildir.
- Kolay elleçleme ve daha emniyetli kullanım için ikisi frenli, 125 mm çapında dört (4) ses geçirmez döner tekerlek Dört (4) köşede doğrudan darbeye karşı koruma sağlamak için iz bırakmayan, özel kauçuk durdurucular.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Gastronorm tepsiler dahil değildir. Ayrı olarak sipariş edilecektir.
- Önemli not: Ben Mari başlatıldığında, haznede su bulunmalıdır.



CBMR-211



Silikon rezistanslar kullanarak dolaylı ben mari su ısıtması
Gastronorm tepsi aranjmanlı tabanın içten görünümü



Model	Referans	Medidas (mm)	200 mm derinliğinde gn 1/1 kapasite	Kapasite gn 1/1 gn 1/1 (aradaki mesafe 70 mm)	Br çift plastik kaplı gn 2/1 raf	Güç (W)	Fiyat €
CBMR-211	19004420	700 x 930 x 850	2 x GN 1/1	8	4	1900	3.345,00

ISITMALI TABAK ARABALARI

- Sıcak tabakların ısıtılması, muhafazası ve dağıtılması için özel olarak tasarlanmıştır.
- İç yalıtımlı çift duvar. Yüksek düzey yalıtımlı duvarları ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.
- Bir tabak istifleme kılavuzları görevi gören 3 esnek çubuk ile ayarlanabilir tabak ebadı sistemi.
- Servis kolaylığı sağlamak adına, tabakları sabit bir seviyede tutarak yüksek sıcaklıklara dayanan çelik yaylı özel sistem
- Esneklik, yayları açıp kapatarak tabakların ağırlığına göre ayarlanabilir.
- 2 veya 4 kolonlu araba seçeneği mevcuttur. 4 kolonlu modeller için, 180 ila 280 mm çapta tabaklar için ve 240 ila 340 mm çapta tabaklar için olmak üzere iki tip kolon bulunmaktadır.
- Sıcak tabla sıcaklığını izlemek, kontrol etmek istenilen seviyeye ayarlamak için termostat.
- Kolay elleçleme ve daha emniyetli kullanım için ikisi frenli, 125 mm çapında dört (4) ses geçirmez döner tekerlek Dört (4) köşede doğrudan darbeye karşı koruma sağlamak için iz bırakmayan, özel kauçuk durdurucular.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Opsiyonel bir aksesuar olarak doğru tabak sıcaklığını muhafaza etmeye yönelik kapaklar.
- Kolon başına yaklaşık 40/45 tabak kapasitesi



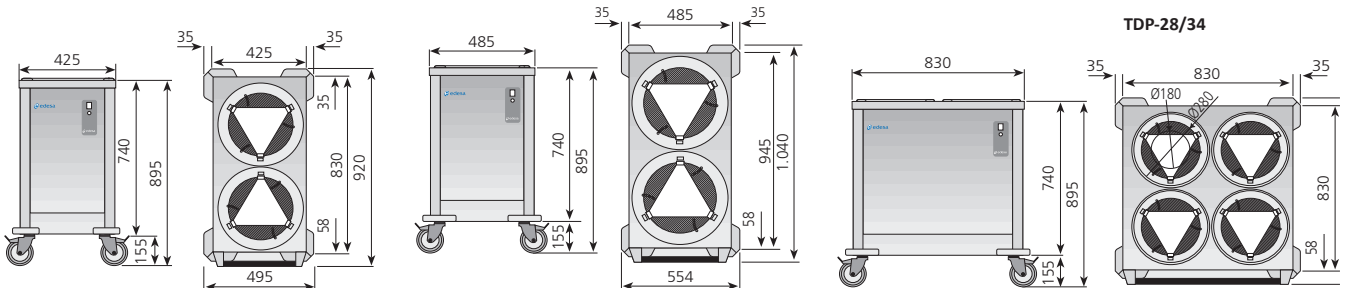
CPC2-28 + 2 TDP-28



CPC2-28



TDP-28/34



CPC2-28

CPC2-34

CPC4-28

Model	Referans	Ölçüler (mm)	Sütünlar	Ø Tabaklar (mm)	Tabak kapasitesi (adet)	Güç (W)	Fiyat €
CPC2-28	19005889	920 x 495 x 895	2	180-280	90	960	1.977,00
CPC2-34	19006147	1040 x 555 x 895	2	240-340	90	960	2.021,00
CPC4-28	19006476	900 x 900 x 895	4	180-280	180	1920	2.801,00
TDP-28	19001964	Ø 340 x 60		Maks. 280 mm çap. Tabaklı plastik kapak			58,50
TDP-34	19001965	Ø 400 x 60		Maks. 340 mm çap. Tabaklı plastik kapak			59,90



Izotermal kaplar



C-30

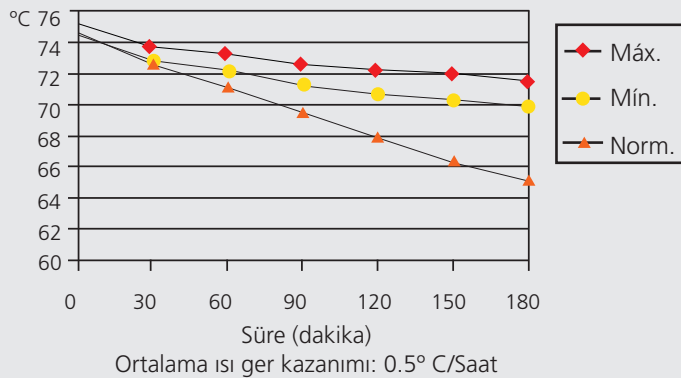


C-60

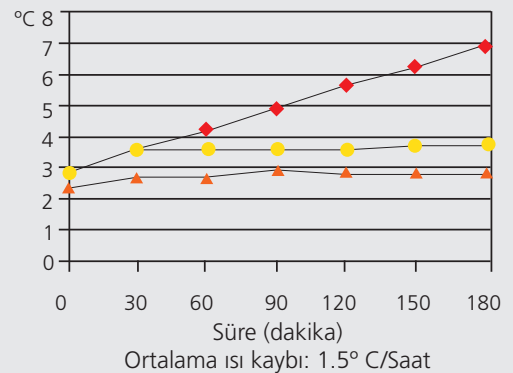
İZOTERMAL KAPLAR

- Yiyecek servis faaliyetlerinde sıcak ve soğuk zinciri muhafaza etmek için temel bağlantı.
- Restoranlar, oteller, ikram şirketleri, gıda perakendecileri, okul, ofis ve hastane kantinlere yönelik, hazır yemeklerin ve soğutulmuş yiyeceklerin, kusursuz ısı ve sıcaklık koşulları altında güvenli bir şekilde taşınabilmesi için ideal çözümler.
- Besin maddeleri ile temas etmek üzere onaylanmış olan ve yiyecekleri mekanik baskılardan korumak için ideal termo yiyecek servisi polipropilenden üretilmiştir. Kusursuz ısı yalıtımı sağlayan, yüksek yoğunluklu, çevre dostu CFC'siz enjekte poliüretan yalıtım köpüğü.
- İyileştirilmiş ergonomik özellikleriyle kullanımı kolay. Elleçleme ve taşıma işlemleri, sırasında işletmecilerin güvenliğini sağlamak için hafif ve çıkıntılardan ve keskin kenarlardan arındırılmıştır. Kilitlerin ve sapların yeri kusursuz manevra kabiliyeti sağlayarak zahmetsiz elleçleme işlemlerini olanaklı kılar.
- Çok sağlam ve temizliği kolay.
- İşletim sıcaklığı aralığı: -40 °C ila +100 °C.
- Tüm GN tepsi alt bölmeleri (GN 1/1, 1/3, 1/2, 2/3...), EdenoX izotermal kapların içinde kullanılabilir.
- Üstten doldurma için kapaklı C-20 ve C-30 modelleri .
- Önden doldurma için kapalı C-40 ve C-60 modelleri .
- Avrupa (CE) düzenlemelerine uygun olarak üretilmiştir.

Sıcak Zincir



Soğuk Zincir





C-20

C-20 İZOTERMAL KAP

- Üstten doldurma için kapaklı izotermal kap
- 1 GN 1/1 tepsi kapasitesi veya maksimum 100 mm derinliğe sahip alt bölmeler.

Modelo	Referans	Kapasite Kap	Dış Ölçüler (mm)	Fiyat €
C-20	19000561	7	420 x 620 x 305	436,00



C-30

C-30 İZOTERMAL KAP

- Üstten doldurma için kapaklı izotermal kap
- 1 GN 1/1 tepsi kapasitesi veya maksimum 200 mm derinliğe sahip alt bölmeler.

Model	Referans	Kapasite Kap	Dış Ölçüler (mm)	Fiyat €
C-30	19000562	8	420 x 620 x 405	515,00



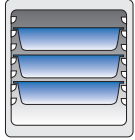
C-40

C-40 İZOTERMAL KAP

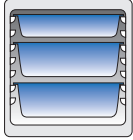
- Önden doldurma için kapılı izotermal kap
- 7 GN 1/1 raf kılavuzu kapasitesi veya alt bölme.
- Birden fazla kombinasyon (bkz. örnekler).

Model	Referans	Kapasite Kap	Dış Ölçüler (mm)	Fiyat €
C-40	19000563	10	475 x 670 x 445	679,00

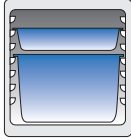
C-40 modeliyle bazı kombinasyonlar.



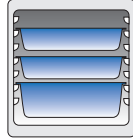
3 x GN 1/1-65



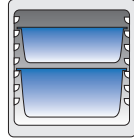
1 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-100



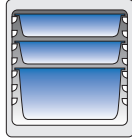
1 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-200



2 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-100



1 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-150



2 x GN 1/1-65
1 x GN 1/1-150

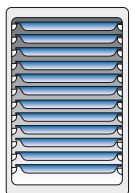


C-60

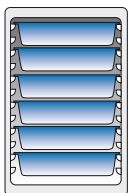
C-60 İZOTERMAL KAP

- Önden doldurma için kapılı izotermal kap
- 12 GN 1/1 raf kılavuzu kapasitesi veya alt bölme.
- Birden fazla kombinasyon (bkz. örnekler).

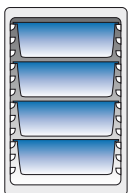
Model	Referans	Kapasite Kap	Dış Ölçüler (mm)	Fiyat €
C-60	19000564	13	440 x 680 x 630	778,00



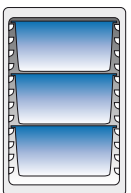
12 x GN 1/1-20



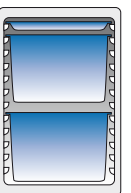
6 x GN 1/1-65



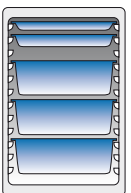
4 x GN 1/1-100



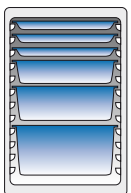
3 x GN 1/1-150



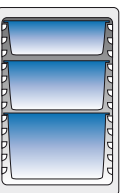
1 x GN 1/1-20
2 x GN 1/1-200



1 x GN 1/1-20
1 x GN 1/1-40
3 x GN 1/1-100



3 x GN 1/1-20
1 x GN 1/1-65
1 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-150



1 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-200



C-60 modeliyle bazı kombinasyonlar.



STATİK
HAZIRLIK

Isıtmalı Çalışma
Tezgahları



Profesyonel yiyecek
servisi Üniteleri



Alüminyum ve
Polietilen Raflar









- Isıtmalı Çalışma Tezgahları
- Garson rafi
- Bıçak siterilizatörleri

122-123

124

124



ISITMALI ÇALIŞMA TEZGAHLARI

ISITMALI ÇALIŞMA TEZGAHI

- Sıcak tablalar, yiyecek servisi sıcak zincirini yiyeceklerin besin özelliklerini ve tatlarını bozmadan muhafaza etmeye yönelik temel elemanlardır.
- Satinaj dış kaplaması ve yalıtımlı çift kapağı ile, paslanmaz çelikten yapılmıştır
- Enerji tasarrufu ve doğru, stabil iç sıcaklık sağlamak için yüksek yoğunluklu yalıtıma sahip, strüktüre sağlamlık veren enjekte çift kapak
- İşletim sıcaklığı 30°C ila 85°C arasındadır.
- Üst kısım kolaylıkla sökülebilir.
- Farklı ebatlardaki mevcut diğer seçenekler için, lütfen Edenox Professional satış temsilciniz ile irtibat kurunuz.



ÖZELLİKLER VE YAPISAL DETAYLAR



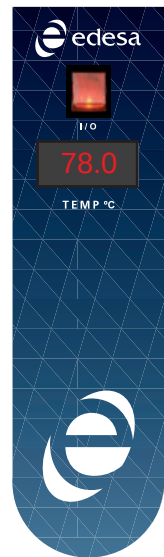
Rezistör-fan sistemi, hızlı ısıtma sağlar ve tablanın içinde etkili hava sirkülasyonu sağlar.



Ara rafın yüksekliği, herhangi bir alete ihtiyaç duyulmadan ayarlanabilir.



Bakımı kolay akıllı tasarım: Tüm fonksiyonel elemanların bakımı belirli bir çıkarılabilir modülden yapılabilir.



Dijital termostatlı kontrol paneli.



WHM-167

DUVAR TİPİ ISITMALI ÇALIŞMA TEZGAHI

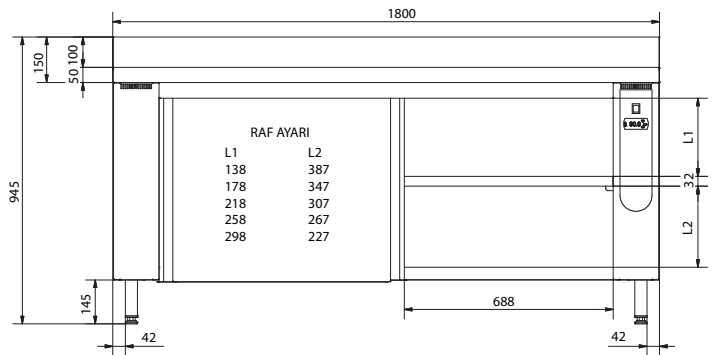
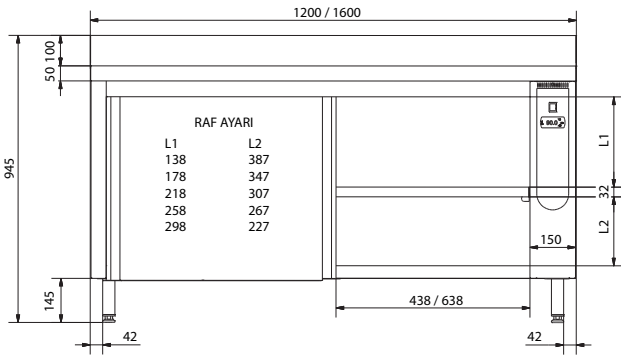
- İçi ve dışı paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Cebri hava dağıtım sistemi.
- Daha iyi bir ısı dağıtımı için, 1,800 mm'lik tablaların her yanında rezistörler ve fanlar bulunur.
- İki (2) sürgülü kapı.
- Tamamen kaynaklanmış 100mm'lik tezgah arası panosu ile duvara monteli tablalar.
- Ara raf dahildir.



CHM-167-2SD

ADA TİPİ ISITMALI ÇALIŞMA TEZGAHI

- İçi ve dışı paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Cebri hava dağıtım sistemi.
- Daha iyi bir ısı dağıtımı için, 1,800 mm'lik tablaların her yanında rezistörler ve fanlar bulunur.
- Her bir tarafta iki (2) sürgülü kapı.
- Ara raf dahildir.



Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Tip	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
WHM-127	19022291	1200 x 700 x 850	Duvar	2050	230/1/N	1.878,00
WHM-167	19022295	1600 x 700 x 850	Duvar	2050	230/1/N	2.250,00
WHM-187	19022297	1800 x 700 x 850	Duvar	3500	230/1/N	2.490,00
CHM-127-2SD	19022414	1200 x 700 x 850	Orta düz geçiş	2050	230/1/N	2.210,00
CHM-167-2SD	19022416	1600 x 700 x 850	Orta düz geçiş	2050	230/1/N	2.540,00
CHM-187-2SD	19022417	1800 x 700 x 850	Orta düz geçiş	3500	230/1/N	2.810,00



GARSON RAFI BIÇAK SİTERİLİZATÖRLERİ

GARSON RAFI AYDINLATMALI ISITMA



TSH



TSH2

1 SIRALI

Uzunluk (mm)	Model	Referans	Fiyat €
1200 x 300	TSH-123	19019669	666,00
1600 x 300	TSH-163	19019671	824,00
1800 x 300	TSH-183	19019672	838,00
1200 x 400	TSH-124	19019676	733,00
1600 x 400	TSH-164	19019678	878,00
1800 x 400	TSH-184	19019679	952,00

2 SIRALI

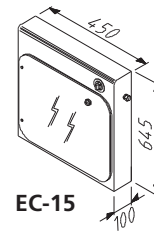
Uzunluk (mm)	Model	Referans	Fiyat €
1200 x 300	TSH2-123	19019683	773,00
1600 x 300	TSH2-163	19019685	950,00
1800 x 300	TSH2-183	19019686	1.021,00
1200 x 400	TSH2-124	19019690	829,00
1600 x 400	TSH2-164	19019692	1.019,00
1800 x 400	TSH2-184	19019693	1.099,00



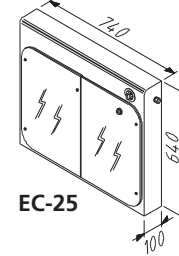
EC-25

BIÇAK SİTERİLİZATÖRLERİ

- Tamamen AISI-304 18/10 paslanmaz çeliktir. UV radyasyonu ile fotokimyasal şekilde temizleme. Bıçak tutucu bölüm, kolay temizleyebilmek için sökülebilir.
- 90 dakikalık mekanik zamanlayıcı .
- Kolayca duvara montaj.
- Kapı açırken çalışmasını önleyici güvenlik mikroswitch'i. Gömme iç hazne ile hijyenik yüzeyler.



EC-15



EC-25

Model	Referans	Boyutlar (mm)	Kapasite bıçaklar	Güç (W)	Voltaj (V)	Ağırlık (Kg)	Fiyat €
EC-15	19000087	450 x 100 x 645	15	8	230 V-50Hz	9	638,00
EC-25	19000088	740 x 100 x 640	25	15	230 V-50Hz	13	863,00



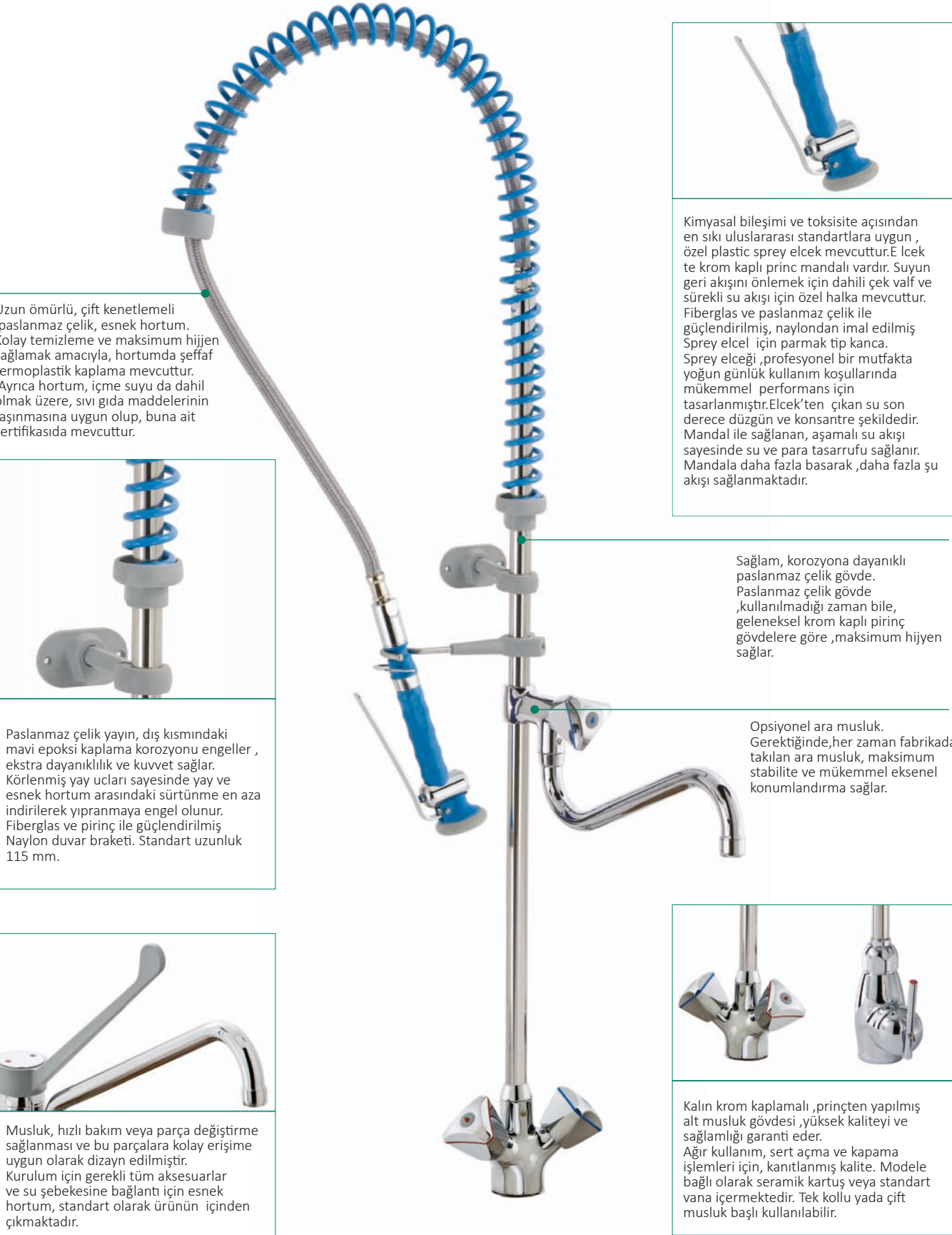
• Profesyonel yiyecek servisi muslukları	126-128
– Ön durulama üniteleri	127
– Toplanır hortum makaraları	128
– Duvara monte el yıkama evyeleri	129
– Ayaklı el yıkama evyeleri	129



Profesyonel Sprey Üniteleri.Standart Modeller Duş Spreyleri

- Edenox Profesyonel sprej üniteleri , sağlamlığı, mükemmel işçiliği ve sertifikalar ile kanıtlanmış dayanıklılığı ile öne çıkmaktadır. Bu ürünler özellikle profesyonel yemek servis operasyonlarında için tasarlanmış olduğundan, tüm ürünler mutfak personeli, günlük işleri daha kolay, daha verimli ve daha keyifli hale getirmek için tasarlanmıştır.

- Ayrıca, bu ürünlerde kullanılan malzeme kalınlığı , ürünün estetik tasarımı ,yüzey düzgünlüğü ve su tasarrufu, ürünün kalitesini simgeler. Özetle, bu ürünler gerçek profesyonel mutfak çalışanları için tasarlanmıştır.



Uzun ömürlü, çift kenetlemeli ,paslanmaz çelik, esnek hortum. Kolay temizleme ve maksimum hijyen sağlamak amacıyla, hortumda şeffaf termoplastik kaplama mevcuttur. Ayrıca hortum, içme suyu da dahil olmak üzere, sıvı gıda maddelerinin taşınmasına uygun olup, buna ait sertifikasında mevcuttur.

Paslanmaz çelik yayın, dış kısmındaki mavi epoksi kaplama korozyonu engeller , ekstra dayanıklılık ve kuvvet sağlar. Körlenmiş yay uçları sayesinde yay ve esnek hortum arasındaki sürtünme en aza indirilerek yıpranmaya engel olunur. Fiberglas ve pirinç ile güçlendirilmiş Naylon duvar braketi. Standart uzunluk 115 mm.

Musluk, hızlı bakım veya parça değiştirme sağlanması ve bu parçalara kolay erişime uygun olarak dizayn edilmiştir. Kurulum için gerekli tüm aksesuarlar ve su şebekesine bağlantı için esnek hortum, standart olarak ürünün içinden çıkmaktadır.

Kimyasal bileşimi ve toksite açısından en sıkı uluslararası standartlara uygun , özel plastic sprej elcek mevcuttur.E lcek te krom kaplı princ mandalı vardır. Suyun geri akışını önlemek için dahili çek valf ve sürekli su akışı için özel halka mevcuttur. Fiberglas ve paslanmaz çelik ile güçlendirilmiş, naylondan imal edilmiş Sprej elcel için parmak tip kanca. Sprej elceği ,profesyonel bir mutfakta yoğun günlük kullanım koşullarında mükemmel performans için tasarlanmıştır.Elcek'ten çıkan su son derece düzgün ve konsantre şekildedir. Mandal ile sağlanan, aşamalı su akışı sayesinde su ve para tasarrufu sağlanır. Mandala daha fazla basarak ,daha fazla su akışı sağlanmaktadır.

Sağlam, korozyona dayanıklı paslanmaz çelik gövde. Paslanmaz çelik gövde ,kullanılmadığı zaman bile, geleneksel krom kaplı pirinç gövdelere göre ,maksimum hijyen sağlar.

Opsiyonel ara musluk. Gerektiğinde,her zaman fabrikada takılan ara musluk, maksimum stabilite ve mükemmel eksenel konumlandırma sağlar.

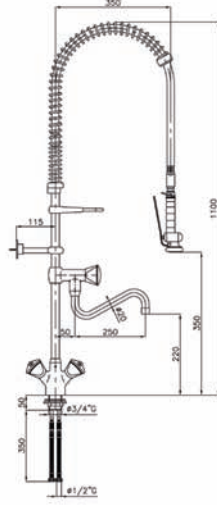
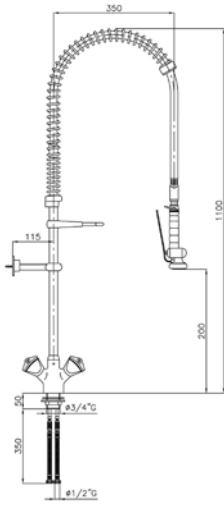
Kalın krom kaplamalı ,princ'ten yapılmış alt musluk gövdesi ,yüksek kaliteyi ve sağlamlığı garanti eder. Ağır kullanım, sert açma ve kapama işlemleri için, kanıtlanmış kalite. Modele bağlı olarak seramik kartuş veya standart vana içermektedir. Tek kollu yada çift musluk başlı kullanılabilir.



ÖN DURULAMA ÜNİTELERİ

- En zorlu mutfak gereksinimlerini karşılamak için özel olarak tasarlanmıştır.
- Yüksek sıcaklıklı ve yüksek basınçlı su koşullarına dayanabilen paslanmaz çelik yay
- Ergonomik yaylı valf tasarımı Kademeli su akışı kontrolü, sürekli su akışı için basılı tutma halkası ve suyun geri akışını önlemek için gömülü çek valf içerir.

- Tüm ürünlerde yüksek yoğunluklu, kalın krom kaplama
- Sert krom kaplama finisajlı ve ısıya dayanıklı plastik kollu bataryalar
- Kurulum için gereken tüm aksesuarlar dahildir. Su kaynağına bağlantı için gereken esnek hortumlar da dahildir.



Model	Referans	Açıklama	Fiyat €
GD2 E	19002818	Sprey Ünitesi, tezgaha monte çift su girişi + duş	300,00
GD2C E	19010881	Sprey Ünitesi, tezgaha monte çift su girişi + duş + musluk	363,00
GDP2 E	19021159	Duvara monteli, çift kollu kaideli musluklu, iki su bağlantılı ön durulama ünitesi	325,00



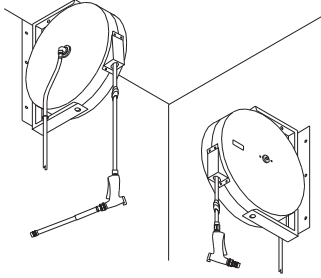
GX-100

TOPLANIR HORTUM MAKARALARI

- Toplanır hortum makaraları skalası, gıda işleme endüstrileri (et, balık, sebze vs), profesyonel mutfaklar, ikram şirketleri vb'ye kurulum için özel olarak tasarlanmıştır.
- Kapalı makara yapısı, kollar ve duvar destekleri, tümüyle AISI 304 18/10 paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Yiyecek servis uygulamaları için onaylı profesyonel sınıf, kompakt, uzun ömürlü, ısıya dayanıklı siyah kauçuk hortum
- Hortumun uzunluğunu tutan mandallı çark sistemli toplanır, yay tahrikli hortum.
- Suyun geri akışını önlemek için 90°'lik bir kaplin, 1/2" nipel ve çek valf ile su kaynağına bağlantı.
- Gerginliği ayarlanabilir iç ana yay.
- (GX-100 ve GX-150 Modellerinde 330°'yi bulan) Geniş bir işletim aralığı sağlayan sallanır destek, hortumdaki baskıyı ve gerilmeyi azaltır ve bağlantı noktasından tam erişim sağlar.
- Ayarlanabilir veya sürekli su akışı fonksiyonlu ön tetikleyici su tabancası. Ergonomik tasarımı, kaliteli plastikten yapılmıştır
- GX-100 ve GX-150 Modelleri, standart bir seçenek olarak, zor noktalara erişim sağlamak ve kullanıcının sarf edeceği fiziksel çabayı azaltmak için su tabancasına monte edilebilen 45 cm'lik bir uzatma ünitesi içerir.
- İşletim sıcaklığı, 4 bar için 60°C ve 6 bar için 40°C'dir.



Uzatma ünitesi monteli ön tetikleyici su tabancası



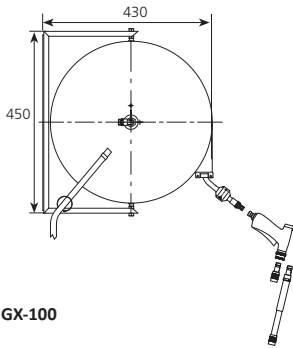
45-cm uzatma ünitesi, GX-100 ve GX-150'ye standart bir seçenek olarak dahildir.



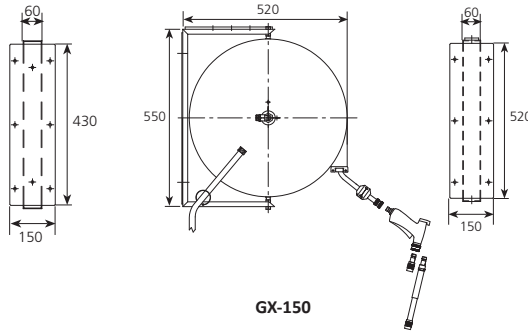
GX-150, duvara veya tavana monte edilebilir.



Su akış ayarlarının yapılması kolaydır.



GX-100



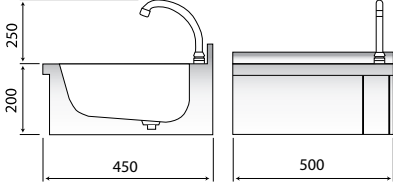
GX-150

Model	Referans	Çalışma alanı	Uzunluk (mm)	Fiyat €
GX-100	19002815	165° + 165°	10.000	1.438,00
GX-150	19002816	165° + 165°	15.000	1.938,00



DUVARA MONTE EL YIKAMA EVYELERİ

- Paslanmaz çelikte imal edilmiştir. Dikişsiz, 1 mm kalınlığında sıvımalı tek parça evye, maksimum kapasite için büyük çaplı evye haznesi, hijyen ve kolay temizlik. Kolayca kurulumu hazır, standart opsiyonlar:
- Zaman ayarlı su vanası.
- Hareketli batarya (yüksek kalite elektronik batarya bulunan "EL" modeller hariç) Sıcak ve soğuk su akışını düzenleyen vana ve musluklar. Yüksek basınç sağlayan, 1/2" esnek su giriş hortumu. Su gideri mevcuttur.



LM-54

Model	Referans	Açıklama	Boyutlar (mm)	Fiyat €
LM-54	19004648	Diz kumandalı, çift su girişli el yıkama evyesi	500 x 450 x 200	288,00

* Elektrik aktivasyon kutusu ile elektronik modeller 230V/1/ 50 Hz

AYAKLI EL YIKAMA EVYELERİ

- Paslanmaz çelikte imal edilmiştir. Dikişsiz, 1 mm kalınlığında sıvımalı tek parça evye, maksimum kapasite için büyük çaplı evye haznesi, hijyen ve kolay temizlik. Kolayca kurulumu hazır, standart opsiyonlar:
- Zaman ayarlı su vanası.
- Hareketli batarya (yüksek kalite elektronik batarya bulunan "EL" modeller hariç) Sıcak ve soğuk su akışını düzenleyen vana ve musluklar. Yüksek basınç sağlayan, 1/2" esnek su giriş hortumu. Su gideri mevcuttur.



LP-54

Model	Referans	Açıklama	Boyutlar (mm)	Fiyat €
LP-54	19004746	Ayaktan kumandalı, çift su girişli el yıkama evyesi	500 x 450 x 850	400,00





• Alüminyum ve polietilen raflar	132-143
– Raf Tabloları ve Raf Profilleri	134-135
– Aksesuarlar	136
– Raf Plan ve Konfigürasyonu	137
• Alüminyum ve polietilen modüler raflar	138-139
– Referans tablosu	140-141
– Raf setlerinin içeriği	142-143

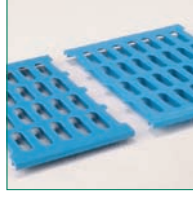


Alüminyum ve polietilen raflar

- Raf profilleri çevre için emniyetli, uzun ömürlü eloksallı alüminyum yapıyla tasarlanmıştır; raf tabloları gıdaya uygun polietilenden yapılmıştır.
- Soğuk odalar için idealdir, en zorlu depolama koşullarında dahi emniyetli ve hijyenik bir çalışmayı garanti eder.
- Tüm profesyonel mutfaklarda ürünlerin düzenlenmesi ve saklanması işlemlerinde maksimum esneklik ve yüksek verimlilik sağlamak için birden fazla kombinasyon oluşturmak mümkündür.



Kurulumu kolaydır, alet gerektirmez.



Maksimum hijyen sağlar, temizlemesi kolaydır. Polietilen raf plakaları kolaylıkla sökülebilir ve klasik bulaşık makinelerinde yıkanabilir.



Raf profillerinde her 150 mm'de bir yükseklik ayarı mevcuttur. Standart modellerin boyutları kolayca ayarlanabilir, raf kat sayısı sadece pim eklemek suretiyle artırılabilir (kat başına 4 pim).



Dengeleyici ayak plakası ayarlanabilir ve düzgün olmayan zeminlerde telafi sağlar.



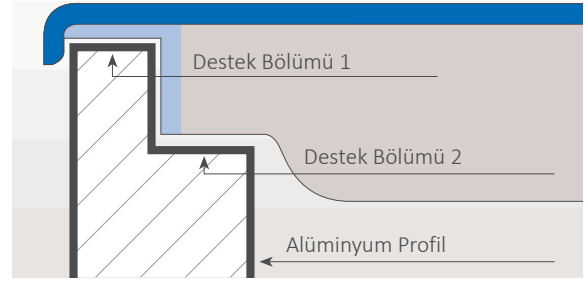
L şekilli köşe raf kurulumu, depolama alanında azami kullanım ve raf plakasından tasarruf sağlar.



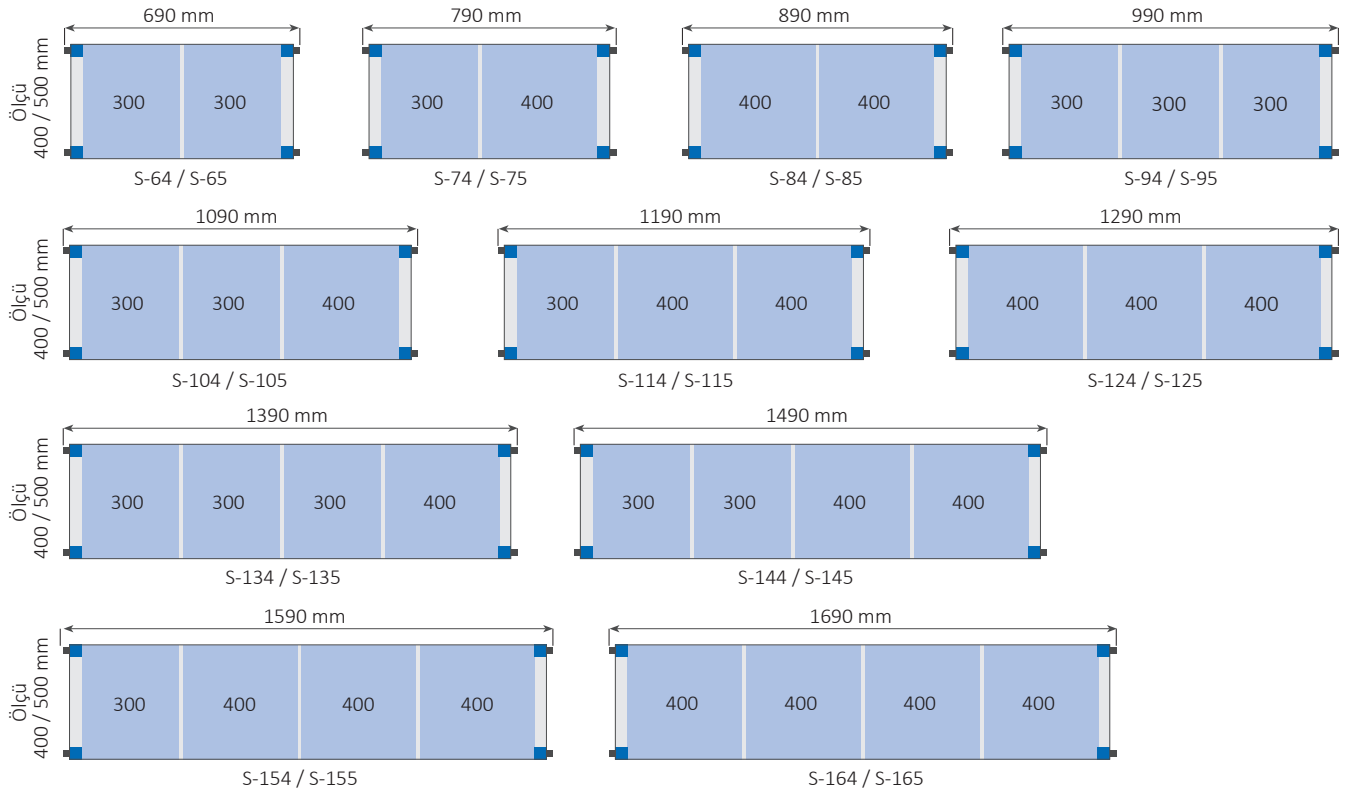
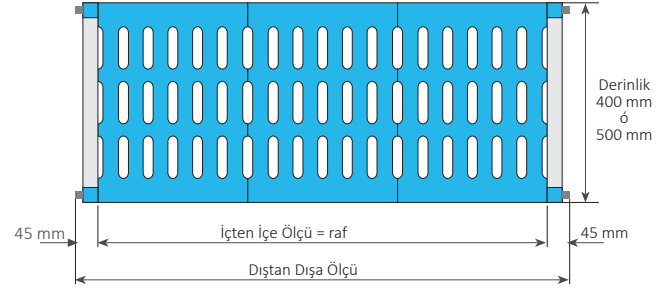
125 mm çapındaki poliamid tekerlekler korozyona dayanıklıdır. Tekerlekler, zemine ve duvarlara ulaşmak üzere raf ünitelerinin kolaylıkla hareket ettirilebilmelerini sağlar.



Polietilen Raf



- Polietilen raf plakaları, alüminyum direğin iki ucuna dayanır ve mükemmel kurulum ve daha fazla güç sağlar.
- Güçlü ve sağlam raflar ağır yükleri taşıyabilir.
- Raf plakalarının genişlik opsiyonları: 400 ve 500 mm.
- Standart direk yükseklikleri 1,750 mm, 2,000 ve 1,300 mm'dir, ayrıca standart olmayan uygulamalara yönelik yükseklikler de mevcuttur.



Köşelerinde direkler bulunan farklı boyutta raf üniteleri bulunur.

Maksimum esneklik: Raf plakalarının direklerin her iki tarafına monte edilmesiyle birden fazla düzenlemeye olanak sağlayan 11 farklı uzunluk kombinasyonu mevcuttur.



Alüminyum ve polietilen raflar Raf Plakaları ve Direkleri

RAF PLAKALARI

GENİŞLİK 400 MM

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Fiyat €
S-64	19004487	600 x 400	24,50
S-74	19004489	700 x 400	28,00
S-84	19004491	800 x 400	29,75
S-94	19004501	900 x 400	33,25
S-104	19004516	1000 x 400	35,00
S-114	19004519	1100 x 400	36,75
S-124	19004524	1200 x 400	40,25
S-134	19004530	1300 x 400	42,00
S-144	19004545	1400 x 400	45,50
S-154	19004549	1500 x 400	49,00
S-164	19004551	1600 x 400	52,50

GENİŞLİK 500 MM

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Fiyat €
S-65	19004488	600 x 500	28,00
S-75	19004490	700 x 500	29,75
S-85	19004492	800 x 500	33,25
S-95	19004515	900 x 500	35,00
S-105	19004517	1000 x 500	36,75
S-115	19004525	1100 x 500	40,25
S-125	19004531	1200 x 500	42,00
S-135	19004547	1300 x 500	47,25
S-145	19004550	1400 x 500	50,75
S-155	19004552	1500 x 500	52,50
S-165	19004553	1600 x 500	56,00



RAF DİREKLERİ (GENİŞLİK 400 MM)

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Kat	Fiyat €
P-43	19004518	1750 x 400	3	49,00
P-44	19004520	1750 x 400	4	50,75
P-45	19004361	1750 x 400	5	52,50
PB-43	19004493	1300 x 400*	3	40,25
PA-45	19004528	2000 x 400*	5	49,00
PA-46	19004529	2000 x 400*	6	68,25

* Standart dışı yükseklikte raf direkleri.

RAF DİREKLERİ (GENİŞLİK 500 MM)

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Kat	Fiyat €
P-53	19004521	1750 x 500	3	49,00
P-54	19004522	1750 x 500	4	52,50
P-55	19004523	1750 x 500	5	54,25
PB-53	19004500	1300 x 500*	3	42,00
PA-55	19004534	2000 x 500*	5	66,50
PA-56	19004535	2000 x 500*	6	70,00

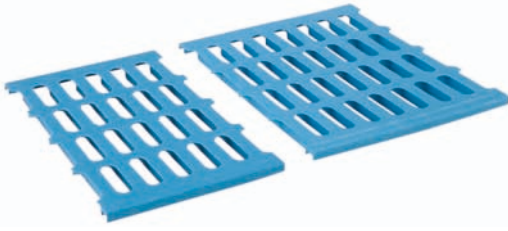
* Standart dışı yükseklikte raf direkleri.



MOBİL RAF DİREKLERİ

- Tüm raf direklerinde 125 mm çapında 2 adet poliamid, dönerli tekerlek bulunur, tekerleklerin biri frenlidir.
- Mobil raf kurmak için, raf plakalarının yanı sıra 2 adet özel mobil raf direği de gereklidir.
- Aşağıda listelenen fiyatlara sadece raf direkleri dahildir. Raf plakalarının ayrıca sipariş edilmesi gereklidir.

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Kat	Fiyat €
SM-44	19004526	1750 x 400	4	133,00
SM-45	19004527	1750 x 400	5	136,50
SM-54	19004532	1750 x 500	4	136,50
SM-55	19004533	1750 x 500	5	140,00



IZGARA RAFLAR

- Gıdaya uygun polietilenden yapılmış, ızgara şeklindeki matlar raf plakalarında kullanılabilir.
- Ful raf konfigürasyonlarında standart opsiyon olarak temin edilir.
- 400 ve 500 mm genişliğindeki raf ünitelerinde kullanılabilir.
- Montesi kolaydır. Kolayca temizlenir, klasik bulaşık makinelerinde yıkanabildiğinden, azami hijyen sağlar.

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Fiyat €
PAR-43	19004453	400 x 300	7,00
PAR-44	19004457	400 x 400	8,75
PAR-53	19004454	500 x 300	8,75
PAR-54	19004458	500 x 400	10,50



L KÖŞE ŞEKLİNDE RAFLAR İÇİN KANCALAR

- L şeklindeki raf düzeneklerinin kurulumunu kolaylaştırmak üzere tasarlanmıştır. Ayrıca raf direklerinden tasarruf sağlar ve mevcut alanı optimum şekilde kullanır.
- Birim fiyat.

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Fiyat €
GA	19003353	raf başına 2 kanca	5,25



PİMLER

- Raf katlarını artırmak için tasarlanmıştır.
- Birim fiyat.

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Fiyat €
PE	19004449	raf başına 4 sabitleyici	3,50



TEZGAHLAR

- Soğuk odalarda veya diğer sağlık/emniyet açısından hassas kamu alanlarında koli depolaması için özel olarak tasarlanmıştır.
- AISI-304 18/10 paslanmaz çelikten sağlam bir yapıya sahiptir.

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Fiyat €
BA-1050	19003410	1050 x 500 x 250	171,25
BA-1250	19004639	1250 x 500 x 250	182,50
BA-1650	19004740	1650 x 500 x 250	203,75



ÇOK AMAÇLI ARABA (SET)

- Çok amaçlı araba: tabak ve sofra gereçlerinin saklanması, mutfak gereçlerinin taşınması, toplanması ve saklanması, yemek salonlarında masa temizliği, bardak, tabak vb. eşyaların saklanması içindir.
- Maksimum hijyen sağlar, temizlemesi kolaydır. Polietilen ızgara tipi raflar kolaylıkla sökülebilir ve klasik bulaşık makinelerinde yıkanabilir.
- Beş adet 1200 x 500 mm'lik raf plakasından yapılmıştır.
- Raf plakaları, özel kullanıma göre gereken yüksekliklere takılabilir (her 150 mm'de bir).
- Arabanın yanlarında ve arkasında, raflardaki nesnelerin devrilmesini veya düşmesini engelleyen çapraz borular bulunur.
- Kurulması kolaydır, karmaşık aletler gerektirmez.
- 125 mm çapında dört (4) adet paslanmaz çelik döner tekerleğe sahiptir, tekerleklerden ikisinde (2) fren düzeneği bulunur. (Bu özellik isteğe bağlıdır)
- Raf direkleri çevre için güvenli, uzun ömürlü eloksallı alüminyum yapıyla tasarlanmıştır; raf plakaları gıda derecesinde polietilenden yapılmıştır.
- Paslanmaz araba korozyona dayanıklıdır.



Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Raf Sayısı	Fiyat €
KCM-55	19004885	1285 x 500 x 1750	5	937,50



ASKI ÇUBUKLARI

- Askı çubuklarına kuru gıdalar, kurutulmuş etler ve benzeri ürünler asılabilir.

Model	Referans	Genişlik (mm)	Fiyat €
BCOL-8	19003226	800	63,25
BCOL-9	19003227	900	66,13
BCOL-10	19003229	1000	69,75
BCOL-11	19003361	1100	72,75
BCOL-12	19003363	1200	76,13
BCOL-13	19003366	1300	79,25
BCOL-14	19003367	1400	82,50
BCOL-15	19003368	1500	85,63
BCOL-16	19003371	1600	90,63



RAF SETLERİNİN SİPARİŞ EDİLMESİ

Alüminyum ve polietilen raf düzenekleri, kullanıcılara rahatlık sağlamak amacıyla set halinde sipariş edilebilir.

Gerekli raf setinin nasıl hesaplanacağı aşağıda belirtilmiştir.

1. Raf ünitesi doğrusal mı yoksa L şeklinde mi?

Doğrusal raf ünitelerinde her uçta raf direkleri bulunur. L şeklindeki raf ünitelerinde ise her uçta bir direk ve diğer uçta diğer raf ünitelerinin ayaklarına yaslanmak üzere bir çift kanca bulunur.

2. Raf ünitesinin genişliği nedir? İki genişlik seçeneği vardır: 400 veya 500 mm.

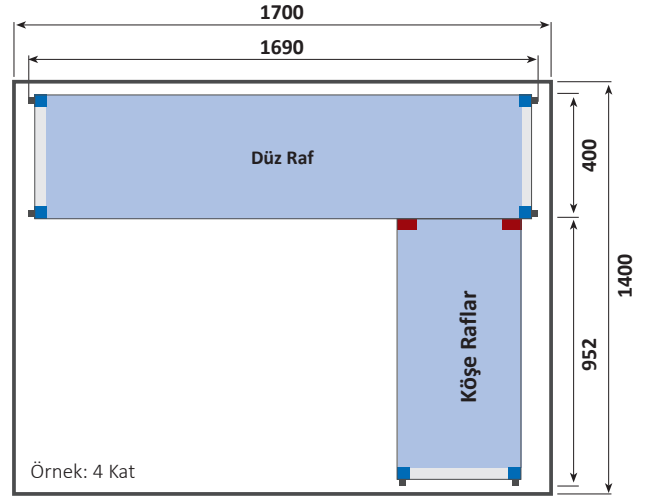
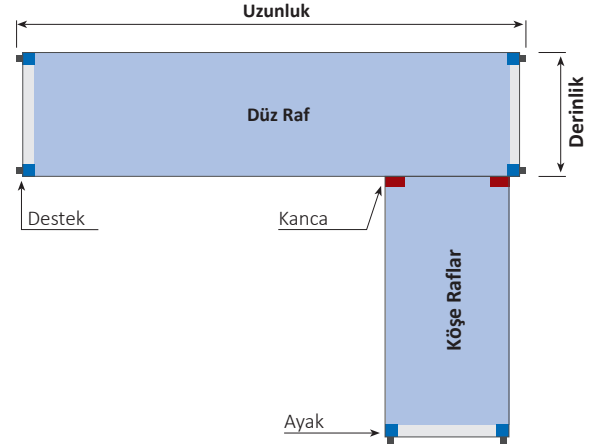
3. Kaç kat gerekli? 3, 4 veya 5 katlı standart setler mevcuttur. (İlave kat da sipariş edilebilir, bilgi için aşağıya bakın).

4. Raf uzunluğu nedir?

Sonraki sayfalarda yer alan referans tablosuna bakmanız ve rafın kurulacağı alanın boyutlarına uygun olan seti aramanız gereklidir.

L şeklindeki raf ünitelerinin uzunluğunu hesaplarken, raf genişliğini raf ünitesinin yaslanacağı toplam uzunluktan çıkartmaya dikkat etmelisiniz. Sağdaki örneklerde, aşağıdaki raf setlerinin sipariş edilmesi gerekir:

- Set numarası 99 (doğrusal, 400 mm genişlik, 4 kat, 1690 mm uzunluk).
- Set numarası 582 (L şeklinde, 400 mm genişlik, 4 kat, 952 mm uzunluk).



400 MM DOĞRUSAL RAF DÜZENEGİ

Toplam Raf Uzunluğu (mm)	3 Kat		4 Kat		5 Kat	
	Fiyat €	Set	Fiyat €	Set	Fiyat €	Set
1390	224,00	17	269,50	96	315,00	175
1490	234,50	18	283,50	97	332,50	176
1590	245,00	19	297,50	98	350,00	177
1690	255,50	20	311,50	99	367,50	178
1726	325,50	21	390,25	100	455,00	179
1826	336,00	22	404,25	101	472,50	180
1926	346,50	23	418,25	102	490,00	181

400 MM L ŞEKLİNDE RAF DÜZENEGİ

Toplam Raf Uzunluğu (mm)	3 Kat		4 Kat		5 Kat	
	Fiyat €	Set	Fiyat €	Set	Fiyat €	Set
652	154,00	500	190,75	579	227,50	658
752	164,50	501	204,75	580	245,00	659
852	169,75	502	211,75	581	253,75	660
952	180,25	503	225,75	582	271,25	661
1052	185,50	504	232,75	583	280,00	662
1152	190,75	505	239,75	584	288,75	663
1252	201,25	506	253,75	585	306,25	664



- Ayakların standart yüksekliği 1750 mm'dir. Farklı yükseklikler sipariş etmek için, raf setlerinin içeriğine bakın ve standart "P" ayaklarını daha yüksek olan "PA" veya daha kısa olan "PB" ayaklarıyla değiştirin ve set fiyatını seçilen opsiyona göre ayarlayın.
- Raf ünitelerine, standart yükseklikteki ayak için maksimum on bir (11) kata dek ilave kat eklenebilir. İstenilen raf plakalarının, pimlerin ve L şeklindeki raflarda kancaların ayrıca sipariş edilmesi gereklidir.
- Standart yükseklikteki "P" direkleri ayrıca mobil "SM" ayaklarla da değiştirilebilir.



Alüminyum ve polietilen modüler raflar



DOĞRUSAL RAF DÜZENİ İÇİN REFERANS TABLOSU

Bu tablo 1750 mm uzunlukta ayaklara sahip doğrusal raf ünitelerinin set sayısının ve fiyatının bulunmasında kullanılır.

400 MM GENİŞLİKTE DOĞRUSAL RAF DÜZENİ

Toplam raf uzunluğu (mm)	3 Kat		4 Kat		5 Kat	
	Fiyat €	Set N°	Fiyat €	Set N°	Fiyat €	Set N°
690	171,50	10	199,50	89	227,50	168
790	182,00	11	213,50	90	245,00	169
890	187,25	12	220,50	91	253,75	170
990	197,75	13	234,50	92	271,25	171
1090	203,00	14	241,50	93	280,00	172
1190	208,25	15	248,50	94	288,75	173
1290	218,75	16	262,50	95	306,25	174
1390	224,00	17	269,50	96	315,00	175
1490	234,50	18	283,50	97	332,50	176
1590	245,00	19	297,50	98	350,00	177
1690	255,50	20	311,50	99	367,50	178
1726	325,50	21	390,25	100	455,00	179
1826	336,00	22	404,25	101	472,50	180
1926	346,50	23	418,25	102	490,00	181
2026	351,75	24	425,25	103	498,75	182
2126	357,00	25	432,25	104	507,50	183
2226	362,25	26	439,25	105	516,25	184
2326	367,50	27	446,25	106	525,00	185
2426	378,00	28	460,25	107	542,50	186
2526	388,50	29	474,25	108	560,00	187
2626	393,75	30	481,25	109	568,75	188
2726	399,00	31	488,25	110	577,50	189
2826	409,50	32	502,25	111	595,00	190
2926	420,00	33	516,25	112	612,50	191
3026	430,50	34	530,25	113	630,00	192
3126	441,00	35	544,25	114	647,50	193
3226	451,50	36	558,25	115	665,00	194
3326	462,00	37	572,25	116	682,50	195
3362	521,50	38	637,00	117	752,50	196
3462	526,75	39	644,00	118	761,25	197
3562	537,25	40	658,00	119	778,75	198
3662	547,75	41	672,00	120	796,25	199
3762	558,25	42	686,00	121	813,75	200
3862	563,50	43	693,00	122	822,50	201
3962	568,75	44	700,00	123	831,25	202
4062	574,00	45	707,00	124	840,00	203
4162	584,50	46	721,00	125	857,50	204
4262	595,00	47	735,00	126	875,00	205
4362	605,50	48	749,00	127	892,50	206
4462	616,00	49	763,00	128	910,00	207
4562	626,50	50	777,00	129	927,50	208
4662	637,00	51	791,00	130	945,00	209
4762	647,50	52	805,00	131	962,50	210
4862	658,00	53	819,00	132	980,00	211
4962	668,50	54	833,00	133	997,50	212
4998	728,00	55	897,75	134	1.067,50	213
5098	733,25	56	904,75	135	1.076,25	214
5198	738,50	57	911,75	136	1.085,00	215
5298	743,75	58	918,75	137	1.093,75	216
5398	749,00	59	925,75	138	1.102,50	217
5498	759,50	60	939,75	139	1.120,00	218
5598	770,00	61	953,75	140	1.137,50	219
5698	780,50	62	967,75	141	1.155,00	220
5798	791,00	63	981,75	142	1.172,50	221

500 MM GENİŞLİKTE DOĞRUSAL RAF DÜZENİ

Toplam raf uzunluğu (mm)	3 Kat		4 Kat		5 Kat	
	Fiyat €	Set N°	Fiyat €	Set N°	Fiyat €	Set N°
690	182,00	247	217,00	326	248,50	405
790	187,25	248	224,00	327	257,25	406
890	197,75	249	238,00	328	274,75	407
990	203,00	250	245,00	329	283,50	408
1090	208,25	251	252,00	330	292,25	409
1190	218,75	252	266,00	331	309,75	410
1290	224,00	253	273,00	332	318,50	411
1390	239,75	254	294,00	333	344,75	412
1490	250,25	255	308,00	334	362,25	413
1590	255,50	256	315,00	335	371,00	414
1690	266,00	257	329,00	336	388,50	415
1726	346,50	258	423,50	337	495,25	416
1826	351,75	259	430,50	338	504,00	417
1926	357,00	260	437,50	339	512,75	418
2026	362,25	261	444,50	340	521,50	419
2126	367,50	262	451,50	341	530,25	420
2226	378,00	263	465,50	342	547,75	421
2326	388,50	264	479,50	343	565,25	422
2426	393,75	265	486,50	344	574,00	423
2526	399,00	266	493,50	345	582,75	424
2626	414,75	267	514,50	346	609,00	425
2726	430,50	268	535,50	347	635,25	426
2826	441,00	269	549,50	348	652,75	427
2926	451,50	270	563,50	349	670,25	428
3026	456,75	271	570,50	350	679,00	429
3126	462,00	272	577,50	351	687,75	430
3226	472,50	273	591,50	352	705,25	431
3326	483,00	274	605,50	353	722,75	432
3362	547,75	275	679,00	354	803,25	433
3462	558,25	276	693,00	355	820,75	434
3562	563,50	277	700,00	356	829,50	435
3662	568,75	278	707,00	357	838,25	436
3762	574,00	279	714,00	358	847,00	437
3862	589,75	280	735,00	359	873,25	438
3962	605,50	281	756,00	360	899,50	439
4062	621,25	282	777,00	361	925,75	440
4162	631,75	283	791,00	362	943,25	441
4262	642,25	284	805,00	363	960,75	442
4362	652,75	285	819,00	364	978,25	443
4462	658,00	286	826,00	365	987,00	444
4562	663,25	287	833,00	366	995,75	445
4662	668,50	288	840,00	367	1.004,50	446
4762	679,00	289	854,00	368	1.022,00	447
4862	689,50	290	868,00	369	1.039,50	448
4962	700,00	291	882,00	370	1.057,00	449
4998	749,00	292	934,50	371	1.111,25	450
5098	764,75	293	955,50	372	1.137,50	451
5198	780,50	294	976,50	373	1.163,75	452
5298	796,25	295	997,50	374	1.190,00	453
5398	812,00	296	1.018,50	375	1.216,25	454
5498	822,50	297	1.032,50	376	1.233,75	455
5598	833,00	298	1.046,50	377	1.251,25	456
5698	843,50	299	1.060,50	378	1.268,75	457
5798	854,00	300	1.074,50	379	1.286,25	458



L ŞEKLİNDE RAF DÜZENİ İÇİN REFERANS TABLOSU

Bu tablo, bir tarafta 1750 mm yüksekliğinde direklere, diğer tarafta kat başına iki (2) adet kancaya sahip L şeklindeki raf ünitelerinin set sayısının ve fiyatının bulunmasında kullanılır.

400 MM GENİŞLİĞİNDE L ŞEKLİNDE RAF DÜZENİĞİ

Toplam raf uzunluğu (mm)	3 Kat		4 Kat		5 Kat	
	Fiyat €	Set №	Fiyat €	Set №	Fiyat €	Set №
652	154,00	500	190,75	579	227,50	658
752	164,50	501	204,75	580	245,00	659
852	169,75	502	211,75	581	253,75	660
952	180,25	503	225,75	582	271,25	661
1052	185,50	504	232,75	583	280,00	662
1152	190,75	505	239,75	584	288,75	663
1252	201,25	506	253,75	585	306,25	664
1352	206,50	507	260,75	586	315,00	665
1452	217,00	508	274,75	587	332,50	666
1552	227,50	509	288,75	588	350,00	667
1652	238,00	510	302,75	589	367,50	668
1688	308,00	511	381,50	590	455,00	669
1788	318,50	512	395,50	591	472,50	670
1888	329,00	513	409,50	592	490,00	671
1988	334,25	514	416,50	593	498,75	672
2088	339,50	515	423,50	594	507,50	673
2188	344,75	516	430,50	595	516,25	674
2288	350,00	517	437,50	596	525,00	675
2388	360,50	518	451,50	597	542,50	676
2488	371,00	519	465,50	598	560,00	677
2588	376,25	520	472,50	599	568,75	678
2688	381,50	521	479,50	600	577,50	679
2788	392,00	522	493,50	601	595,00	680
2888	402,50	523	507,50	602	612,50	681
2988	413,00	524	521,50	603	630,00	682
3088	423,50	525	535,50	604	647,50	683
3188	434,00	526	549,50	605	665,00	684
3288	444,50	527	563,50	606	682,50	685
3324	504,00	528	628,25	607	752,50	686
3424	509,25	529	635,25	608	761,25	687
3524	519,75	530	649,25	609	778,75	688
3624	530,25	531	663,25	610	796,25	689
3724	540,75	532	677,25	611	813,75	690
3824	546,00	533	684,25	612	822,50	691
3924	551,25	534	691,25	613	831,25	692
4024	556,50	535	698,25	614	840,00	693
4124	567,00	536	712,25	615	857,50	694
4224	577,50	537	726,25	616	875,00	695
4324	588,00	538	740,25	617	892,50	696
4424	598,50	539	754,25	618	910,00	697
4524	609,00	540	768,25	619	927,50	698
4624	619,50	541	782,25	620	945,00	699
4724	630,00	542	796,25	621	962,50	700
4824	640,50	543	810,25	622	980,00	701
4924	651,00	544	824,25	623	997,50	702
4960	710,50	545	889,00	624	1.067,50	703
5060	715,75	546	896,00	625	1.076,25	704
5160	721,00	547	903,00	626	1.085,00	705
5260	726,25	548	910,00	627	1.093,75	706
5360	731,50	549	917,00	628	1.102,50	707
5460	742,00	550	931,00	629	1.120,00	708
5560	752,50	551	945,00	630	1.137,50	709
5660	763,00	552	959,00	631	1.155,00	710
5760	773,50	553	973,00	632	1.172,50	711

500 MM GENİŞLİĞİNDE L ŞEKLİNDE RAF DÜZENİĞİ

Toplam raf uzunluğu (mm)	3 Kat		4 Kat		5 Kat	
	Fiyat €	Set №	Fiyat €	Set №	Fiyat €	Set №
652	164,50	737	206,50	816	246,75	895
752	169,75	738	213,50	817	255,50	896
852	180,25	739	227,50	818	273,00	897
952	185,50	740	234,50	819	281,75	898
1052	190,75	741	241,50	820	290,50	899
1152	201,25	742	255,50	821	308,00	900
1252	206,50	743	262,50	822	316,75	901
1352	222,25	744	283,50	823	343,00	902
1452	232,75	745	297,50	824	360,50	903
1552	238,00	746	304,50	825	369,25	904
1652	248,50	747	318,50	826	386,75	905
1688	329,00	748	413,00	827	493,50	906
1788	334,25	749	420,00	828	502,25	907
1888	339,50	750	427,00	829	511,00	908
1988	344,75	751	434,00	830	519,75	909
2088	350,00	752	441,00	831	528,50	910
2188	360,50	753	455,00	832	546,00	911
2288	371,00	754	469,00	833	563,50	912
2388	376,25	755	476,00	834	572,25	913
2488	381,50	756	483,00	835	581,00	914
2588	397,25	757	504,00	836	607,25	915
2688	413,00	758	525,00	837	633,50	916
2788	423,50	759	539,00	838	651,00	917
2888	434,00	760	553,00	839	668,50	918
2988	439,25	761	560,00	840	677,25	919
3088	444,50	762	567,00	841	686,00	920
3188	455,00	763	581,00	842	703,50	921
3288	465,50	764	595,00	843	721,00	922
3324	530,25	765	668,50	844	801,50	923
3424	540,75	766	682,50	845	819,00	924
3524	546,00	767	689,50	846	827,75	925
3624	551,25	768	696,50	847	836,50	926
3724	556,50	769	703,50	848	845,25	927
3824	572,25	770	724,50	849	871,50	928
3924	588,00	771	745,50	850	897,75	929
4024	603,75	772	766,50	851	924,00	930
4124	614,25	773	780,50	852	941,50	931
4224	624,75	774	794,50	853	959,00	932
4324	635,25	775	808,50	854	976,50	933
4424	640,50	776	815,50	855	985,25	934
4524	645,75	777	822,50	856	994,00	935
4624	651,00	778	829,50	857	1.002,75	936
4724	661,50	779	843,50	858	1.020,25	937
4824	672,00	780	857,50	859	1.037,75	938
4924	682,50	781	871,50	860	1.055,25	939
4960	731,50	782	924,00	861	1.109,50	940
5060	747,25	783	945,00	862	1.135,75	941
5160	763,00	784	966,00	863	1.162,00	942
5260	778,75	785	987,00	864	1.188,25	943
5360	794,50	786	1.008,00	865	1.214,50	944
5460	805,00	787	1.022,00	866	1.232,00	945
5560	815,50	788	1.036,00	867	1.249,50	946
5660	826,00	789	1.050,00	868	1.267,00	947
5760	836,50	790	1.064,00	869	1.284,50	948



Alüminyum ve polietilen modüler raflar

Raf düzeneği setlerinin içerik tablosu: 400 mm doğrusal raf düzeneği.
Sizin için aşağıda raf setlerinin içeriği bileşenleri belirtilerek verilmiştir.



400 MM GENİRLİKTE DOĞRUSAL RAF DÜZENEGİ

3 Kat		4 Kat		5 Kat	
Set №	Raf bileşenleri	Set №	Raf bileşenleri	Set №	Raf bileşenleri
10	2 P-43 + 3 S-64	89	2 P-44 + 4 S-64	168	2 P-45 + 5 S-64
11	2 P-43 + 3 S-74	90	2 P-44 + 4 S-74	169	2 P-45 + 5 S-74
12	2 P-43 + 3 S-84	91	2 P-44 + 4 S-84	170	2 P-45 + 5 S-84
13	2 P-43 + 3 S-94	92	2 P-44 + 4 S-94	171	2 P-45 + 5 S-94
14	2 P-43 + 3 S-104	93	2 P-44 + 4 S-104	172	2 P-45 + 5 S-104
15	2 P-43 + 3 S-114	94	2 P-44 + 4 S-114	173	2 P-45 + 5 S-114
16	2 P-43 + 3 S-124	95	2 P-44 + 4 S-124	174	2 P-45 + 5 S-124
17	2 P-43 + 3 S-134	96	2 P-44 + 4 S-134	175	2 P-45 + 5 S-134
18	2 P-43 + 3 S-144	97	2 P-44 + 4 S-144	176	2 P-45 + 5 S-144
19	2 P-43 + 3 S-154	98	2 P-44 + 4 S-154	177	2 P-45 + 5 S-154
20	2 P-43 + 3 S-164	99	2 P-44 + 4 S-164	178	2 P-45 + 5 S-164
21	3 P-43 + 6 S-84	100	3 P-44 + 8 S-84	179	3 P-45 + 10 S-84
22	3 P-43 + 3 S-94 + 3 S-84	101	3 P-44 + 4 S-94 + 4 S-84	180	3 P-45 + 5 S-94 + 5 S-84
23	3 P-43 + 6 S-94	102	3 P-44 + 8 S-94	181	3 P-45 + 10 S-94
24	3 P-43 + 3 S-94 + 3 S-104	103	3 P-44 + 4 S-94 + 4 S-104	182	3 P-45 + 5 S-94 + 5 S-104
25	3 P-43 + 6 S-104	104	3 P-44 + 8 S-104	183	3 P-45 + 10 S-104
26	3 P-43 + 3 S-104 + 3 S-114	105	3 P-44 + 4 S-104 + 4 S-114	184	3 P-45 + 5 S-104 + 5 S-114
27	3 P-43 + 6 S-114	106	3 P-44 + 8 S-114	185	3 P-45 + 10 S-114
28	3 P-43 + 3 S-114 + 3 S-124	107	3 P-44 + 4 S-114 + 4 S-124	186	3 P-45 + 5 S-114 + 5 S-124
29	3 P-43 + 6 S-124	108	3 P-44 + 8 S-124	187	3 P-45 + 10 S-124
30	3 P-43 + 3 S-124 + 3 S-134	109	3 P-44 + 4 S-124 + 4 S-134	188	3 P-45 + 5 S-124 + 5 S-134
31	3 P-43 + 6 S-134	110	3 P-44 + 8 S-134	189	3 P-45 + 10 S-134
32	3 P-43 + 3 S-134 + 3 S-144	111	3 P-44 + 4 S-134 + 4 S-144	190	3 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144
33	3 P-43 + 6 S-144	112	3 P-44 + 8 S-144	191	3 P-45 + 10 S-144
34	3 P-43 + 3 S-144 + 3 S-154	113	3 P-44 + 4 S-144 + 4 S-154	192	3 P-45 + 5 S-144 + 5 S-154
35	3 P-43 + 6 S-154	114	3 P-44 + 8 S-154	193	3 P-45 + 10 S-154
36	3 P-43 + 3 S-154 + 3 S-164	115	3 P-44 + 4 S-154 + 4 S-164	194	3 P-45 + 5 S-154 + 5 S-164
37	3 P-43 + 6 S-164	116	3 P-44 + 8 S-164	195	3 P-45 + 10 S-164
38	4 P-43 + 3 S-104 + 6 S-114	117	4 P-44 + 4 S-104 + 8 S-114	196	4 P-45 + 5 S-104 + 10 S-114
39	4 P-43 + 9 S-114	118	4 P-44 + 12 S-114	197	4 P-45 + 15 S-114
40	4 P-43 + 6 S-114 + 3 S-124	119	4 P-44 + 8 S-114 + 4 S-124	198	4 P-45 + 10 S-114 + 5 S-124
41	4 P-43 + 3 S-114 + 6 S-124	120	4 P-44 + 4 S-114 + 8 S-124	199	4 P-45 + 5 S-114 + 10 S-124
42	4 P-43 + 9 S-124	121	4 P-44 + 12 S-124	200	4 P-45 + 15 S-124
43	4 P-43 + 6 S-124 + 3 S-134	122	4 P-44 + 8 S-124 + 4 S-134	201	4 P-45 + 10 S-124 + 5 S-134
44	4 P-43 + 3 S-124 + 6 S-134	123	4 P-44 + 4 S-124 + 8 S-134	202	4 P-45 + 5 S-124 + 10 S-134
45	4 P-43 + 9 S-134	124	4 P-44 + 12 S-134	203	4 P-45 + 15 S-134
46	4 P-43 + 6 S-134 + 3 S-144	125	4 P-44 + 8 S-134 + 4 S-144	204	4 P-45 + 10 S-134 + 5 S-144
47	4 P-43 + 3 S-134 + 6 S-144	126	4 P-44 + 4 S-134 + 8 S-144	205	4 P-45 + 5 S-134 + 10 S-144
48	4 P-43 + 9 S-144	127	4 P-44 + 12 S-144	206	4 P-45 + 15 S-144
49	4 P-43 + 6 S-144 + 3 S-154	128	4 P-44 + 8 S-144 + 4 S-154	207	4 P-45 + 10 S-144 + 5 S-154
50	4 P-43 + 3 S-144 + 6 S-154	129	4 P-44 + 4 S-144 + 8 S-154	208	4 P-45 + 5 S-144 + 10 S-154
51	4 P-43 + 9 S-154	130	4 P-44 + 12 S-154	209	4 P-45 + 15 S-154
52	4 P-43 + 6 S-154 + 3 S-164	131	4 P-44 + 8 S-154 + 4 S-164	210	4 P-45 + 10 S-154 + 5 S-164
53	4 P-43 + 3 S-154 + 6 S-164	132	4 P-44 + 4 S-154 + 8 S-164	211	4 P-45 + 5 S-154 + 10 S-164
54	4 P-43 + 9 S-164	133	4 P-44 + 12 S-164	212	4 P-45 + 15 S-164
55	5 P-43 + 12 S-124	134	5 P-44 + 16 S-124	213	5 P-45 + 20 S-124
56	5 P-43 + 9 S-124 + 3 S-134	135	5 P-44 + 12 S-124 + 4 S-134	214	5 P-45 + 15 S-124 + 5 S-134
57	5 P-43 + 6 S-124 + 6 S-134	136	5 P-44 + 8 S-124 + 8 S-134	215	5 P-45 + 10 S-124 + 10 S-134
58	5 P-43 + 3 S-124 + 9 S-134	137	5 P-44 + 4 S-124 + 12 S-134	216	5 P-45 + 5 S-124 + 15 S-134
59	5 P-43 + 12 S-134	138	5 P-44 + 16 S-134	217	5 P-45 + 20 S-134
60	5 P-43 + 9 S-134 + 3 S-144	139	5 P-44 + 12 S-134 + 4 S-144	218	5 P-45 + 15 S-134 + 5 S-144
61	5 P-43 + 6 S-134 + 6 S-144	140	5 P-44 + 8 S-134 + 8 S-144	219	5 P-45 + 10 S-134 + 10 S-144
62	5 P-43 + 3 S-134 + 9 S-144	141	5 P-44 + 4 S-134 + 12 S-144	220	5 P-45 + 5 S-134 + 15 S-144
63	5 P-43 + 12 S-144	142	5 P-44 + 16 S-144	221	5 P-45 + 20 S-144



Raf düzeneği setlerinin içerik tablosu: 500 mm doğrusal raf düzeneği.
Sizin için aşağıda raf setlerinin içeriği bileşenleri belirtilerek verilmiştir.



500 MM GENİŞLİKTE DOĞRUSAL RAF DÜZENEGİ

3 Kat		4 Kat		5 Kat	
Set №	Raf bileşenleri	Set №	Raf bileşenleri	Set №	Raf bileşenleri
247	2 P-53 + 3 S-65	326	2 P-54 + 4 S-65	405	2 P-55 + 5 S-65
248	2 P-53 + 3 S-75	327	2 P-54 + 4 S-75	406	2 P-55 + 5 S-75
249	2 P-53 + 3 S-85	328	2 P-54 + 4 S-85	407	2 P-55 + 5 S-85
250	2 P-53 + 3 S-95	329	2 P-54 + 4 S-95	408	2 P-55 + 5 S-95
251	2 P-53 + 3 S-105	330	2 P-54 + 4 S-105	409	2 P-55 + 5 S-105
252	2 P-53 + 3 S-115	331	2 P-54 + 4 S-115	410	2 P-55 + 5 S-115
253	2 P-53 + 3 S-125	332	2 P-54 + 4 S-125	411	2 P-55 + 5 S-125
254	2 P-53 + 3 S-135	333	2 P-54 + 4 S-135	412	2 P-55 + 5 S-135
255	2 P-53 + 3 S-145	334	2 P-54 + 4 S-145	413	2 P-55 + 5 S-145
256	2 P-53 + 3 S-155	335	2 P-54 + 4 S-155	414	2 P-55 + 5 S-155
257	2 P-53 + 3 S-165	336	2 P-54 + 4 S-165	415	2 P-55 + 5 S-165
258	3 P-53 + 6 S-85	337	3 P-54 + 8 S-85	416	3 P-55 + 10 S-85
259	3 P-53 + 3 S-95 + 3 S-85	338	3 P-54 + 4 S-95 + 4 S-85	417	3 P-55 + 5 S-95 + 5 S-85
260	3 P-53 + 6 S-95	339	3 P-54 + 8 S-95	418	3 P-55 + 10 S-95
261	3 P-53 + 3 S-95 + 3 S-105	340	3 P-54 + 4 S-95 + 4 S-105	419	3 P-55 + 5 S-95 + 5 S-105
262	3 P-53 + 6 S-105	341	3 P-54 + 8 S-105	420	3 P-55 + 10 S-105
263	3 P-53 + 3 S-105 + 3 S-115	342	3 P-54 + 4 S-105 + 4 S-115	421	3 P-55 + 5 S-105 + 5 S-115
264	3 P-53 + 6 S-115	343	3 P-54 + 8 S-115	422	3 P-55 + 10 S-115
265	3 P-53 + 3 S-115 + 3 S-125	344	3 P-54 + 4 S-115 + 4 S-125	423	3 P-55 + 5 S-115 + 5 S-125
266	3 P-53 + 6 S-125	345	3 P-54 + 8 S-125	424	3 P-55 + 10 S-125
267	3 P-53 + 3 S-125 + 3 S-135	346	3 P-54 + 4 S-125 + 4 S-135	425	3 P-55 + 5 S-125 + 5 S-135
268	3 P-53 + 6 S-135	347	3 P-54 + 8 S-135	426	3 P-55 + 10 S-135
269	3 P-53 + 3 S-135 + 3 S-145	348	3 P-54 + 4 S-135 + 4 S-145	427	3 P-55 + 5 S-135 + 5 S-145
270	3 P-53 + 6 S-145	349	3 P-54 + 8 S-145	428	3 P-55 + 10 S-145
271	3 P-53 + 3 S-145 + 3 S-155	350	3 P-54 + 4 S-145 + 4 S-155	429	3 P-55 + 5 S-145 + 5 S-155
272	3 P-53 + 6 S-155	351	3 P-54 + 8 S-155	430	3 P-55 + 10 S-155
273	3 P-53 + 3 S-155 + 3 S-165	352	3 P-54 + 4 S-155 + 4 S-165	431	3 P-55 + 5 S-155 + 5 S-165
274	3 P-53 + 6 S-165	353	3 P-54 + 8 S-165	432	3 P-55 + 10 S-165
275	4 P-53 + 3 S-105 + 6 S-115	354	4 P-54 + 4 S-105 + 8 S-115	433	4 P-55 + 5 S-105 + 10 S-115
276	4 P-53 + 9 S-115	355	4 P-54 + 12 S-115	434	4 P-55 + 15 S-115
277	4 P-53 + 6 S-115 + 3 S-125	356	4 P-54 + 8 S-115 + 4 S-125	435	4 P-55 + 10 S-115 + 5 S-125
278	4 P-53 + 3 S-115 + 6 S-125	357	4 P-54 + 4 S-115 + 8 S-125	436	4 P-55 + 5 S-115 + 10 S-125
279	4 P-53 + 9 S-125	358	4 P-54 + 12 S-125	437	4 P-55 + 15 S-125
280	4 P-53 + 6 S-125 + 3 S-135	359	4 P-54 + 8 S-125 + 4 S-135	438	4 P-55 + 10 S-125 + 5 S-135
281	4 P-53 + 3 S-125 + 6 S-135	360	4 P-54 + 4 S-125 + 8 S-135	439	4 P-55 + 5 S-125 + 10 S-135
282	4 P-53 + 9 S-135	361	4 P-54 + 12 S-135	440	4 P-55 + 15 S-135
283	4 P-53 + 6 S-135 + 3 S-145	362	4 P-54 + 8 S-135 + 4 S-145	441	4 P-55 + 10 S-135 + 5 S-145
284	4 P-53 + 3 S-135 + 6 S-145	363	4 P-54 + 4 S-135 + 8 S-145	442	4 P-55 + 5 S-135 + 10 S-145
285	4 P-53 + 9 S-145	364	4 P-54 + 12 S-145	443	4 P-55 + 15 S-145
286	4 P-53 + 6 S-145 + 3 S-155	365	4 P-54 + 8 S-145 + 4 S-155	444	4 P-55 + 10 S-145 + 5 S-155
287	4 P-53 + 3 S-145 + 6 S-155	366	4 P-54 + 4 S-145 + 8 S-155	445	4 P-55 + 5 S-145 + 10 S-155
288	4 P-53 + 9 S-155	367	4 P-54 + 12 S-155	446	4 P-55 + 15 S-155
289	4 P-53 + 6 S-155 + 3 S-165	368	4 P-54 + 8 S-155 + 4 S-165	447	4 P-55 + 10 S-155 + 5 S-165
290	4 P-53 + 3 S-155 + 6 S-165	369	4 P-54 + 4 S-155 + 8 S-165	448	4 P-55 + 5 S-155 + 10 S-165
291	4 P-53 + 9 S-165	370	4 P-54 + 12 S-165	449	4 P-55 + 15 S-165
292	5 P-53 + 12 S-125	371	5 P-54 + 16 S-125	450	5 P-55 + 20 S-125
293	5 P-53 + 9 S-125 + 3 S-135	372	5 P-54 + 12 S-125 + 4 S-135	451	5 P-55 + 15 S-125 + 5 S-135
294	5 P-53 + 6 S-125 + 6 S-135	373	5 P-54 + 8 S-125 + 8 S-135	452	5 P-55 + 10 S-125 + 10 S-135
295	5 P-53 + 3 S-125 + 9 S-135	374	5 P-54 + 4 S-125 + 12 S-135	453	5 P-55 + 5 S-125 + 15 S-135
296	5 P-53 + 12 S-135	375	5 P-54 + 16 S-135	454	5 P-55 + 20 S-135
297	5 P-53 + 9 S-135 + 3 S-145	376	5 P-54 + 12 S-135 + 4 S-145	455	5 P-55 + 15 S-135 + 5 S-145
298	5 P-53 + 6 S-135 + 6 S-145	377	5 P-54 + 8 S-135 + 8 S-145	456	5 P-55 + 10 S-135 + 10 S-145
299	5 P-53 + 3 S-135 + 9 S-145	378	5 P-54 + 4 S-135 + 12 S-145	457	5 P-55 + 5 S-135 + 15 S-145
300	5 P-53 + 12 S-145	379	5 P-54 + 16 S-145	458	5 P-55 + 20 S-145



Raf düzeneği setlerinin içerik tablosu: 400 mm L şeklinde raf düzeneği.
Sizin için aşağıda raf setlerinin içeriği bileşenleri belirtilerek verilmiştir.

400 MM GENİŞLİĞİNDE L ŞEKLİNDE RAF DÜZENEGİ

3 Kat		4 Kat		5 Kat	
Set N°	Raf bileşenleri	Set N°	Raf bileşenleri	Set N°	Raf bileşenleri
500	1 P-43 + 3 S-64 + 6 GA	579	1 P-44 + 4 S-64 + 8 GA	658	1 P-45 + 5 S-64 + 10 GA
501	1 P-43 + 3 S-74 + 6 GA	580	1 P-44 + 4 S-74 + 8 GA	659	1 P-45 + 5 S-74 + 10 GA
502	1 P-43 + 3 S-84 + 6 GA	581	1 P-44 + 4 S-84 + 8 GA	660	1 P-45 + 5 S-84 + 10 GA
503	1 P-43 + 3 S-94 + 6 GA	582	1 P-44 + 4 S-94 + 8 GA	661	1 P-45 + 5 S-94 + 10 GA
504	1 P-43 + 3 S-104 + 6 GA	583	1 P-44 + 4 S-104 + 8 GA	662	1 P-45 + 5 S-104 + 10 GA
505	1 P-43 + 3 S-114 + 6 GA	584	1 P-44 + 4 S-114 + 8 GA	663	1 P-45 + 5 S-114 + 10 GA
506	1 P-43 + 3 S-124 + 6 GA	585	1 P-44 + 4 S-124 + 8 GA	664	1 P-45 + 5 S-124 + 10 GA
507	1 P-43 + 3 S-134 + 6 GA	586	1 P-44 + 4 S-134 + 8 GA	665	1 P-45 + 5 S-134 + 10 GA
508	1 P-43 + 3 S-144 + 6 GA	587	1 P-44 + 4 S-144 + 8 GA	666	1 P-45 + 5 S-144 + 10 GA
509	1 P-43 + 3 S-154 + 6 GA	588	1 P-44 + 4 S-154 + 8 GA	667	1 P-45 + 5 S-154 + 10 GA
510	1 P-43 + 3 S-164 + 6 GA	589	1 P-44 + 4 S-164 + 8 GA	668	1 P-45 + 5 S-164 + 10 GA
511	2 P-43 + 6 S-84 + 6 GA	590	2 P-44 + 8 S-84 + 8 GA	669	2 P-45 + 10 S-84 + 10 GA
512	2 P-43 + 3 S-94 + 3 S-84 + 6 GA	591	2 P-44 + 4 S-94 + 4 S-84 + 8 GA	670	2 P-45 + 5 S-94 + 5 S-84 + 10 GA
513	2 P-43 + 6 S-94 + 6 GA	592	2 P-44 + 8 S-94 + 8 GA	671	2 P-45 + 10 S-94 + 10 GA
514	2 P-43 + 3 S-94 + 3 S-104 + 6 GA	593	2 P-44 + 4 S-94 + 4 S-104 + 8 GA	672	2 P-45 + 5 S-94 + 5 S-104 + 10 GA
515	2 P-43 + 6 S-104 + 6 GA	594	2 P-44 + 8 S-104 + 8 GA	673	2 P-45 + 10 S-104 + 10 GA
516	2 P-43 + 3 S-104 + 3 S-114 + 6 GA	595	2 P-44 + 4 S-104 + 4 S-114 + 8 GA	674	2 P-45 + 5 S-104 + 5 S-114 + 10 GA
517	2 P-43 + 6 S-114 + 6 GA	596	2 P-44 + 8 S-114 + 8 GA	675	2 P-45 + 10 S-114 + 10 GA
518	2 P-43 + 3 S-114 + 3 S-124 + 6 GA	597	2 P-44 + 4 S-114 + 4 S-124 + 8 GA	676	2 P-45 + 5 S-114 + 5 S-124 + 10 GA
519	2 P-43 + 6 S-124 + 6 GA	598	2 P-44 + 8 S-124 + 8 GA	677	2 P-45 + 10 S-124 + 10 GA
520	2 P-43 + 3 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	599	2 P-44 + 4 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	678	2 P-45 + 5 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
521	2 P-43 + 6 S-134 + 6 GA	600	2 P-44 + 8 S-134 + 8 GA	679	2 P-45 + 10 S-134 + 10 GA
522	2 P-43 + 3 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	601	2 P-44 + 4 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	680	2 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
523	2 P-43 + 6 S-144 + 6 GA	602	2 P-44 + 8 S-144 + 8 GA	681	2 P-45 + 10 S-144 + 10 GA
524	2 P-43 + 3 S-144 + 3 S-154 + 6 GA	603	2 P-44 + 4 S-144 + 4 S-154 + 8 GA	682	2 P-45 + 5 S-144 + 5 S-154 + 10 GA
525	2 P-43 + 6 S-154 + 6 GA	604	2 P-44 + 8 S-154 + 8 GA	683	2 P-45 + 10 S-154 + 10 GA
526	2 P-43 + 3 S-154 + 3 S-164 + 6 GA	605	2 P-44 + 4 S-154 + 4 S-164 + 8 GA	684	2 P-45 + 5 S-154 + 5 S-164 + 10 GA
527	2 P-43 + 6 S-164 + 6 GA	606	2 P-44 + 8 S-164 + 8 GA	685	2 P-45 + 10 S-164 + 10 GA
528	3 P-43 + 3 S-104 + 6 S-114 + 6 GA	607	3 P-44 + 4 S-104 + 8 S-114 + 8 GA	686	3 P-45 + 5 S-104 + 10 S-114 + 10 GA
529	3 P-43 + 9 S-114 + 6 GA	608	3 P-44 + 12 S-114 + 8 GA	687	3 P-45 + 15 S-114 + 10 GA
530	3 P-43 + 6 S-114 + 3 S-124 + 6 GA	609	3 P-44 + 8 S-114 + 4 S-124 + 8 GA	688	3 P-45 + 10 S-114 + 5 S-124 + 10 GA
531	3 P-43 + 3 S-114 + 6 S-124 + 6 GA	610	3 P-44 + 4 S-114 + 8 S-124 + 8 GA	689	3 P-45 + 5 S-114 + 10 S-124 + 10 GA
532	3 P-43 + 9 S-124 + 6 GA	611	3 P-44 + 12 S-124 + 8 GA	690	3 P-45 + 15 S-124 + 10 GA
533	3 P-43 + 6 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	612	3 P-44 + 8 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	691	3 P-45 + 10 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
534	3 P-43 + 3 S-124 + 6 S-134 + 6 GA	613	3 P-44 + 4 S-124 + 8 S-134 + 8 GA	692	3 P-45 + 5 S-124 + 10 S-134 + 10 GA
535	3 P-43 + 9 S-134 + 6 GA	614	3 P-44 + 12 S-134 + 8 GA	693	3 P-45 + 15 S-134 + 10 GA
536	3 P-43 + 6 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	615	3 P-44 + 8 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	694	3 P-45 + 10 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
537	3 P-43 + 3 S-134 + 6 S-144 + 6 GA	616	3 P-44 + 4 S-134 + 8 S-144 + 8 GA	695	3 P-45 + 5 S-134 + 10 S-144 + 10 GA
538	3 P-43 + 9 S-144 + 6 GA	617	3 P-44 + 12 S-144 + 8 GA	696	3 P-45 + 15 S-144 + 10 GA
539	3 P-43 + 6 S-144 + 3 S-154 + 6 GA	618	3 P-44 + 8 S-144 + 4 S-154 + 8 GA	697	3 P-45 + 10 S-144 + 5 S-154 + 10 GA
540	3 P-43 + 3 S-144 + 6 S-154 + 6 GA	619	3 P-44 + 4 S-144 + 8 S-154 + 8 GA	698	3 P-45 + 5 S-144 + 10 S-154 + 10 GA
541	3 P-43 + 9 S-154 + 6 GA	620	3 P-44 + 12 S-154 + 8 GA	699	3 P-45 + 15 S-154 + 10 GA
542	3 P-43 + 6 S-154 + 3 S-164 + 6 GA	621	3 P-44 + 8 S-154 + 4 S-164 + 8 GA	700	3 P-45 + 10 S-154 + 5 S-164 + 10 GA
543	3 P-43 + 3 S-154 + 6 S-164 + 6 GA	622	3 P-44 + 4 S-154 + 8 S-164 + 8 GA	701	3 P-45 + 5 S-154 + 10 S-164 + 10 GA
544	3 P-43 + 9 S-164 + 6 GA	623	3 P-44 + 12 S-164 + 8 GA	702	3 P-45 + 15 S-164 + 10 GA
545	4 P-43 + 12 S-124 + 6 GA	624	4 P-44 + 16 S-124 + 8 GA	703	4 P-45 + 20 S-124 + 10 GA
546	4 P-43 + 9 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	625	4 P-44 + 12 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	704	4 P-45 + 15 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
547	4 P-43 + 6 S-124 + 6 S-134 + 6 GA	626	4 P-44 + 8 S-124 + 8 S-134 + 8 GA	705	4 P-45 + 10 S-124 + 10 S-134 + 10 GA
548	4 P-43 + 3 S-124 + 9 S-134 + 6 GA	627	4 P-44 + 4 S-124 + 12 S-134 + 8 GA	706	4 P-45 + 5 S-124 + 15 S-134 + 10 GA
549	4 P-43 + 12 S-134 + 6 GA	628	4 P-44 + 16 S-134 + 8 GA	707	4 P-45 + 20 S-134 + 10 GA
550	4 P-43 + 9 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	629	4 P-44 + 12 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	708	4 P-45 + 15 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
551	4 P-43 + 6 S-134 + 6 S-144 + 6 GA	630	4 P-44 + 8 S-134 + 8 S-144 + 8 GA	709	4 P-45 + 10 S-134 + 10 S-144 + 10 GA
552	4 P-43 + 3 S-134 + 9 S-144 + 6 GA	631	4 P-44 + 4 S-134 + 12 S-144 + 8 GA	710	4 P-45 + 5 S-134 + 15 S-144 + 10 GA
553	4 P-43 + 12 S-144 + 6 GA	632	4 P-44 + 16 S-144 + 8 GA	711	4 P-45 + 20 S-144 + 10 GA



Raf düzeneği setlerinin içerik tablosu: 500 mm L şeklinde raf düzeneği.
Sizin için aşağıda raf setlerinin içeriği bileşenleri belirtilerek verilmiştir.



500 MM GENİŞLİĞİNDE L ŞEKLİNDE RAF DÜZENEGİ

3 Kat		4 Kat		5 Kat	
Set №	Raf bileşenleri	Set №	Raf bileşenleri	Set №	Raf bileşenleri
737	1 P-53 + 3 S-65 + 6 GA	816	1 P-54 + 4 S-65 + 8 GA	895	1 P-55 + 5 S-65 + 10 GA
738	1 P-53 + 3 S-75 + 6 GA	817	1 P-54 + 4 S-75 + 8 GA	896	1 P-55 + 5 S-75 + 10 GA
739	1 P-53 + 3 S-85 + 6 GA	818	1 P-54 + 4 S-85 + 8 GA	897	1 P-55 + 5 S-85 + 10 GA
740	1 P-53 + 3 S-95 + 6 GA	819	1 P-54 + 4 S-95 + 8 GA	898	1 P-55 + 5 S-95 + 10 GA
741	1 P-53 + 3 S-105 + 6 GA	820	1 P-54 + 4 S-105 + 8 GA	899	1 P-55 + 5 S-105 + 10 GA
742	1 P-53 + 3 S-115 + 6 GA	821	1 P-54 + 4 S-115 + 8 GA	900	1 P-55 + 5 S-115 + 10 GA
743	1 P-53 + 3 S-125 + 6 GA	822	1 P-54 + 4 S-125 + 8 GA	901	1 P-55 + 5 S-125 + 10 GA
744	1 P-53 + 3 S-135 + 6 GA	823	1 P-54 + 4 S-135 + 8 GA	902	1 P-55 + 5 S-135 + 10 GA
745	1 P-53 + 3 S-145 + 6 GA	824	1 P-54 + 4 S-145 + 8 GA	903	1 P-55 + 5 S-145 + 10 GA
746	1 P-53 + 3 S-155 + 6 GA	825	1 P-54 + 4 S-155 + 8 GA	904	1 P-55 + 5 S-155 + 10 GA
747	1 P-53 + 3 S-165 + 6 GA	826	1 P-54 + 4 S-165 + 8 GA	905	1 P-55 + 5 S-165 + 10 GA
748	2 P-53 + 6 S-85 + 6 GA	827	2 P-54 + 8 S-85 + 8 GA	906	2 P-55 + 10 S-85 + 10 GA
749	2 P-53 + 3 S-95 + 3 S-85 + 6 GA	828	2 P-54 + 4 S-95 + 4 S-85 + 8 GA	907	2 P-55 + 5 S-95 + 5 S-85 + 10 GA
750	2 P-53 + 6 S-95 + 6 GA	829	2 P-54 + 8 S-95 + 8 GA	908	2 P-55 + 10 S-95 + 10 GA
751	2 P-53 + 3 S-95 + 3 S-105 + 6 GA	830	2 P-54 + 4 S-95 + 4 S-105 + 8 GA	909	2 P-55 + 5 S-95 + 5 S-105 + 10 GA
752	2 P-53 + 6 S-105 + 6 GA	831	2 P-54 + 8 S-105 + 8 GA	910	2 P-55 + 10 S-105 + 10 GA
753	2 P-53 + 3 S-105 + 3 S-115 + 6 GA	832	2 P-54 + 4 S-105 + 4 S-115 + 8 GA	911	2 P-55 + 5 S-105 + 5 S-115 + 10 GA
754	2 P-53 + 6 S-115 + 6 GA	833	2 P-54 + 8 S-115 + 8 GA	912	2 P-55 + 10 S-115 + 10 GA
755	2 P-53 + 3 S-115 + 3 S-125 + 6 GA	834	2 P-54 + 4 S-115 + 4 S-125 + 8 GA	913	2 P-55 + 5 S-115 + 5 S-125 + 10 GA
756	2 P-53 + 6 S-125 + 6 GA	835	2 P-54 + 8 S-125 + 8 GA	914	2 P-55 + 10 S-125 + 10 GA
757	2 P-53 + 3 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	836	2 P-54 + 4 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	915	2 P-55 + 5 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
758	2 P-53 + 6 S-135 + 6 GA	837	2 P-54 + 8 S-135 + 8 GA	916	2 P-55 + 10 S-135 + 10 GA
759	2 P-53 + 3 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	838	2 P-54 + 4 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	917	2 P-55 + 5 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
760	2 P-53 + 6 S-145 + 6 GA	839	2 P-54 + 8 S-145 + 8 GA	918	2 P-55 + 10 S-145 + 10 GA
761	2 P-53 + 3 S-145 + 3 S-155 + 6 GA	840	2 P-54 + 4 S-145 + 4 S-155 + 8 GA	919	2 P-55 + 5 S-145 + 5 S-155 + 10 GA
762	2 P-53 + 6 S-155 + 6 GA	841	2 P-54 + 8 S-155 + 8 GA	920	2 P-55 + 10 S-155 + 10 GA
763	2 P-53 + 3 S-155 + 3 S-165 + 6 GA	842	2 P-54 + 4 S-155 + 4 S-165 + 8 GA	921	2 P-55 + 5 S-155 + 5 S-165 + 10 GA
764	2 P-53 + 6 S-165 + 6 GA	843	2 P-54 + 8 S-165 + 8 GA	922	2 P-55 + 10 S-165 + 10 GA
765	3 P-53 + 3 S-105 + 6 S-115 + 6 GA	844	3 P-54 + 4 S-105 + 8 S-115 + 8 GA	923	3 P-55 + 5 S-105 + 10 S-115 + 10 GA
766	3 P-53 + 9 S-115 + 6 GA	845	3 P-54 + 12 S-115 + 8 GA	924	3 P-55 + 15 S-115 + 10 GA
767	3 P-53 + 6 S-115 + 3 S-125 + 6 GA	846	3 P-54 + 8 S-115 + 4 S-125 + 8 GA	925	3 P-55 + 10 S-115 + 5 S-125 + 10 GA
768	3 P-53 + 3 S-115 + 6 S-125 + 6 GA	847	3 P-54 + 4 S-115 + 8 S-125 + 8 GA	926	3 P-55 + 5 S-115 + 10 S-125 + 10 GA
769	3 P-53 + 9 S-125 + 6 GA	848	3 P-54 + 12 S-125 + 8 GA	927	3 P-55 + 15 S-125 + 10 GA
770	3 P-53 + 6 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	849	3 P-54 + 8 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	928	3 P-55 + 10 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
771	3 P-53 + 3 S-125 + 6 S-135 + 6 GA	850	3 P-54 + 4 S-125 + 8 S-135 + 8 GA	929	3 P-55 + 5 S-125 + 10 S-135 + 10 GA
772	3 P-53 + 9 S-135 + 6 GA	851	3 P-54 + 12 S-135 + 8 GA	930	3 P-55 + 15 S-135 + 10 GA
773	3 P-53 + 6 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	852	3 P-54 + 8 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	931	3 P-55 + 10 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
774	3 P-53 + 3 S-135 + 6 S-145 + 6 GA	853	3 P-54 + 4 S-135 + 8 S-145 + 8 GA	932	3 P-55 + 5 S-135 + 10 S-145 + 10 GA
775	3 P-53 + 9 S-145 + 6 GA	854	3 P-54 + 12 S-145 + 8 GA	933	3 P-55 + 15 S-145 + 10 GA
776	3 P-53 + 6 S-145 + 3 S-155 + 6 GA	855	3 P-54 + 8 S-145 + 4 S-155 + 8 GA	934	3 P-55 + 10 S-145 + 5 S-155 + 10 GA
777	3 P-53 + 3 S-145 + 6 S-155 + 6 GA	856	3 P-54 + 4 S-145 + 8 S-155 + 8 GA	935	3 P-55 + 5 S-145 + 10 S-155 + 10 GA
778	3 P-53 + 9 S-155 + 6 GA	857	3 P-54 + 12 S-155 + 8 GA	936	3 P-55 + 15 S-155 + 10 GA
779	3 P-53 + 6 S-155 + 3 S-165 + 6 GA	858	3 P-54 + 8 S-155 + 4 S-165 + 8 GA	937	3 P-55 + 10 S-155 + 5 S-165 + 10 GA
780	3 P-53 + 3 S-155 + 6 S-165 + 6 GA	859	3 P-54 + 4 S-155 + 8 S-165 + 8 GA	938	3 P-55 + 5 S-155 + 10 S-165 + 10 GA
781	3 P-53 + 9 S-165 + 6 GA	860	3 P-54 + 12 S-165 + 8 GA	939	3 P-55 + 15 S-165 + 10 GA
782	4 P-53 + 12 S-125 + 6 GA	861	4 P-54 + 16 S-125 + 8 GA	940	4 P-55 + 20 S-125 + 10 GA
783	4 P-53 + 9 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	862	4 P-54 + 12 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	941	4 P-55 + 15 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
784	4 P-53 + 6 S-125 + 6 S-135 + 6 GA	863	4 P-54 + 8 S-125 + 8 S-135 + 8 GA	942	4 P-55 + 10 S-125 + 10 S-135 + 10 GA
785	4 P-53 + 3 S-125 + 9 S-135 + 6 GA	864	4 P-54 + 4 S-125 + 12 S-135 + 8 GA	943	4 P-55 + 5 S-125 + 15 S-135 + 10 GA
786	4 P-53 + 12 S-135 + 6 GA	865	4 P-54 + 16 S-135 + 8 GA	944	4 P-55 + 20 S-135 + 10 GA
787	4 P-53 + 9 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	866	4 P-54 + 12 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	945	4 P-55 + 15 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
788	4 P-53 + 6 S-135 + 6 S-145 + 6 GA	867	4 P-54 + 8 S-135 + 8 S-145 + 8 GA	946	4 P-55 + 10 S-135 + 10 S-145 + 10 GA
789	4 P-53 + 3 S-135 + 9 S-145 + 6 GA	868	4 P-54 + 4 S-135 + 12 S-145 + 8 GA	947	4 P-55 + 5 S-135 + 15 S-145 + 10 GA
790	4 P-53 + 12 S-145 + 6 GA	869	4 P-54 + 16 S-145 + 8 GA	948	4 P-55 + 20 S-145 + 10 GA



DİNAMİK HAZIRLIK EKİPMANLARI

Asansörlü elektrikli salamander
Cam seramik ısıtıcılar
İndüksiyon



Vakum Paketleme Makineleri



Sebze kesici
Hand blenders
Standart seri et
dilimleyiciler



Bar Ekipmanları







ASANSÖRLÜ ELEKTRİKLİ SALAMANDER | CAM SERAMİK PLAKALAR | İNDÜKSİYON



- **Asansörlü elektrikli salamander**
 - Ultra hızlı elektrikli salamander
 - Duvara monteli destekler
- **Cam seramik plakalar**
- **İndüksiyon**

148

149

149

150-151

152-153



Asansörlü elektrikli salamander

ASANSÖRLÜ ÇATILI ELEKTRİKLİ SALAMANDER

- Isı kaynağı üstte olacak şekilde, yiyecek maddelerinin buzunu çözmek, bunları kavurmak, glaze etmek, kızartmak ve gratine etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Her ebatla yiyeceği alabilmesi için 3 tarafı tamamen açık.
- 304 18/8 paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Her ısı aktarımı ihtiyacı için yüksekliği ayarlanabilir mobil çatı.
- Temizlenmesi kolay boru rezistans.
- Anahtarlı regülatör ile sıcaklık kontrolü.
- Çalışma pilot ışığı.
- Döngü modu (sürekli döngü) mevcuttur.
- Sürgülü ızgara tepsi.



Model	Referans	Toplam boyutlar (mm)	Pişirme bölgeleri	Boyutlar Pişirme bölmeleri (mm)	Güç (kW)	Voltaj (V)	Fiyat €
SE-45	19011452	450 x 545 x 517	1	440 x 320	1,7	230/1/N - 50/60 Hz	1.250,00
SE-65-M	19012055	650 x 545 x 517	2	640 x 320 (GN 1/1)	3,4	230/1/N - 50/60 Hz	1.650,00
SE-65-T	19013625	650 x 545 x 517	2	640 x 320 (GN 1/1)	3,4	400/3/N - 50/60 Hz	1.624,00



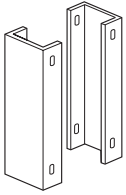
SER-60

ULTRA HIZLI ELEKTRİKLİ SALAMANDER

- Isı kaynağı üstte olacak şekilde, yiyecek maddelerinin buzunu çözmek, bunları kavurmak, glaze etmek, kızartmak ve gratine etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Her ebatla yiyeceği alabilmesi için 3 tarafı tamamen açık.
- 304 18/8 paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Her ısı aktarımı ihtiyacı için yüksekliği ayarlanabilir mobil çatı.
- Şeffaf cam-seramik plaka ile korunan tungsten telli ısıtma rezistansı.
- Ultra hızlı ısıtma: 20 saniye içinde pişirmeye hazırlanarak ciddi enerji tasarrufu sağlar.
- Dijital zaman göstergeli ve hassas zamanlayıcılı (5 saniyeden 99 dakikaya kadar) kontrol paneli
- Kusursuz pişirme ve enerji kontrolü sağlayan 2 bağımsız pişirme alanı.
- Döngü modu (sürekli döngü) mevcuttur.
- Sürgülü ızgara tepsi.
- Duvara monteli konfigürasyonlar için SM-60 (opsiyonel).



Model	Referans	Toplam boyutlar (mm)	Piştirme bölgeleri	Boyutlar Piştirme bölmeleri (mm)	Güç (kW)	Voltaj (V)	Fiyat €
SER-60	19001734	600 x 480 x 525	2	600 x 350 (GN 1/1)	4	400/2/N - 50/60 Hz	3.438,00



SE-80 elektrikli salamander için SM-60 duvar desteği

DUVARA MONTELİ DESTEKLER

- Paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Montajı kolaydır.

Model	Referans	Tip	Fiyat €
SM-60	19001881	SER-60 duvar destekleri	163,00

ELEKTRİKLİ KONVEYÖRLÜ EKMEK KIZARTMA MAKİNESİ

- Her türlü ekmek dilimi için elektrikli yatay taşıyıcılı ekmek kızartma makinesi
- Saatte 420'ye kadar dilimleme yapan yüksek kapasiteli servis işlemleri için kullanılmak için özel olarak tasarlanmıştır.
- Tümüyle AISI-304 18/10 olarak üretilmiştir.
- Üst ve alt ısı sağlamak için blendajlı rezistanslar.
- Bir taraf (üst), bir taraf (alt) veya iki taraflı kızartma için bağımsız kontroller
- İstenilen kızartma rengini elde etmek için sıcaklık değil konveyör hızı ayarı.
- Herhangi bir tür kurulum veya ortama uyum sağlamak için, önden veya arkadan dilim boşaltımı.
- Kolay temizlik için çıkarılabilir kırıntı tepsi.
- Avrupa (CE) düzenlemelerine uygun olarak üretilmiştir.



TPC-40



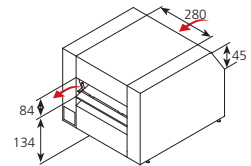
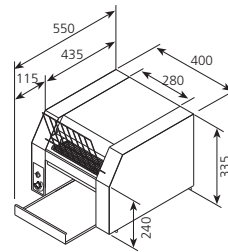
Çıkarılabilir tepsi önden veya arkadan dilim boşaltımı.



Arka dilim boşaltımı.



Çıkarılabilir kırıntı tepsi.



Model	Referans	Toplam boyutlar (mm)	Üretim (Tost/sa)	Güç (kW)	Voltaj (V)	Fiyat €
TPC-40	19001975	400 x 550 x 340	420	1,9	230/1 - 50/60 Hz	1.091,00



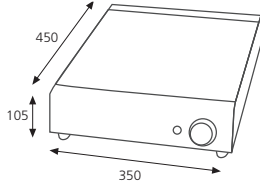
CAM SERAMİK OCAKLAR

CAM SERAMİK OCAKLAR

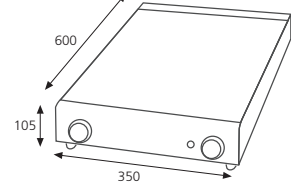
- Yüksek dirençli, yüksek ısı aktarımlı cam-seramikli elektrikli pişirme ocaklar..
- Hızlı artışı verimliliği en yüksek düzeye çıkarır.
- 4 mm kalınlıkta cam seramik.
- Satınajlı kaplamalı AISI 304 18/10 paslanmaz çelik.
- 6 çalışma pozisyonlu sıcaklık kontrolü.
- Temizlenmesi kolay, bakımı kolay yüzey.
- Yüzeyi temizlemek için paslanmaz çelik spatula dahil.



PV-3545



PV-3560



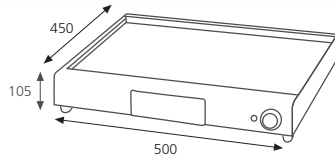
Model	Referans	Piştirme bölmeleri (mm)	Cam yüzey	Toplam boyutlar (mm)	Çap rezistans (mm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Güç (W)	Fiyat €
PV-3545	19001569	1	340 x 345	350 x 450 x 105	250	1 x 2500 /1000	230/1/N - 50/60 Hz	2500	1.163,00
PV-3560	19001571	2	340 x 500	350 x 600 x 105	250 - 200	1 x 2500/1000 1 x 1800	400/3/N - 50/60 Hz 230/1/N - 50/60 Hz	4300	1.563,00

CAM SERAMİK PIŞIRICI OCAKLAR

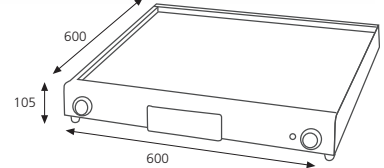
- Yüksek dirençli, yüksek ısı aktarımlı cam-seramikli elektrikli pişirici ocaklar.
- Etler, balıklar, yumurta, sebzeler vb de dahil olmak üzere her türlü yiyeceği direkt pişirmek için özel olarak tasarlanmış kızartma sacı.
- Hızlı artışı verimliliği en yüksek düzeye çıkarır.
- 6 mm kalınlıkta cam seramik.
- Satınajlı AISI 304 18/10 paslanmaz çelik.
- 6 çalışma pozisyonlu sıcaklık kontrolü.
- Temizlenmesi kolay, bakımı kolay yüzey.
- Yüzeyi temizlemek için paslanmaz çelik spatula dahil.
- Yağı toplamaya yönelik için damlama tepsisi dahildir.



VFT-5045



VFT-6060



Model	Referans	Piştirme bölmeleri (mm)	Cam yüzey)	Toplam boyutlar (mm)	Voltaj (V)	Güç (W)	Fiyat €
VFT-5045	19002769	1	493 x 335	500 x 450 x 105	230/1/N - 50/60 Hz	2500	1.525,00
VFT-6060	19002771	2	590 x 500	600 x 600 x 105	400/3/N - 50/60Hz	5000	2.188,00



SETÜSTÜ CAM SERAMİK ISITICILAR

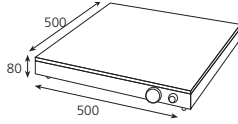
- Yemeği doğru sıcaklıkta tutmak için setüstü temperli cam seramik plakalar.
- Her türlü büfede kullanılmak, hızlı yemek uygulamalarında, mutfaktaki teslimat alanında vs ürünü gereken sıcaklıkta tutmak üzere özel olarak tasarlanmıştır.
- AISI 304 18/10 paslanmaz çelikten yapılmış taban ve strüktür.

- Sıcaklığı kontrol etmek ve 30 °C-120 °C arasında istenilen noktada ayarlamak için termostat (100 °C maksimum yüzey sıcaklığı).
- 5 mm kalınlığında temperli cam.
- Geniş ısıtma alanı.
- Bir veya daha fazla tutucu halojen lamba ile birleştirilmek için idealdir.

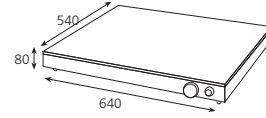
ÖNEMLİ NOT: Isıl şoka neden olabilecek bir sıcaklıktaki (hem sıcak hem soğuk) ürünleri cam yüzey üzerine koymayınız.



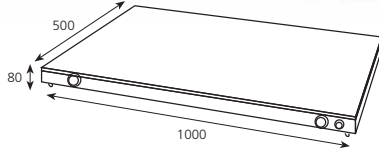
PC-5050



PC-6454

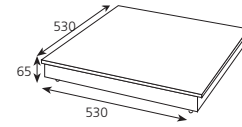


PC-10050



Uzaktan kumandalı
drop-in modeli dahil.

PC-5050-E



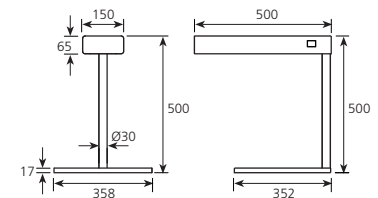
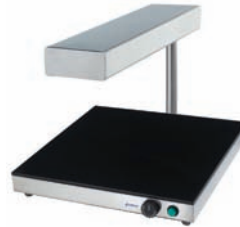
Model	Referans	Tencere (mm)	Cam Yüzey (mm)	Toplam boyutlar (mm)	Çap rezistans (mm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Güç (W)	Fiyat €
PC-5050	19001550	1	500 x 500	500 x 500 x 80	430 x 430	-	230/1/N - 50/60 Hz	400	625,00
PC-6454	19001554	1	640 x 540	640 x 540 x 80	580 x 480	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	750,00
PC-10050	19001548	2	1000 x 500	1000 x 500 x 80	430 x 430 (x2)	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	913,00
PC-5050-E	19001552	1	500 x 500	530 x 530 x 65	430 x 430	510 x 510	230/1/N - 50/60 Hz	400	863,00



PTC

SABİT ISILI HALOJEN LAMBA

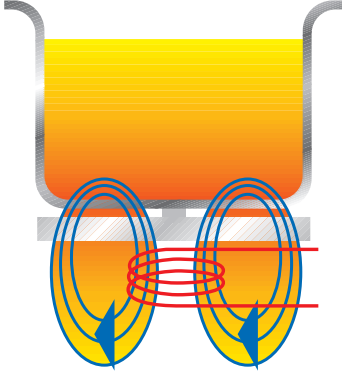
- Hem üstten hem de alttan ısıtılması gereken ürünlerin (pizzalar, büyük rosto parçaları vs.) sıcaklığını muhafaza etmek için cam seramik plakalar ile kombine edilmek için idealdir.
- AISI 304 18/10 paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Halojen lamba ile ısıtma.
- Işık anahtarlı.



Model	Referans	Toplam boyutlar (mm)	Voltaj (V)	Güç (W)	Fiyat €
PTC	19004397	358 x 500 x 500	230/1/N - 50/60 Hz	300	688,00



İndüksiyon



İNDÜKSİYON ISITMA NEDİR?

İndüksiyon ısıtmada pişirme kabının altında bir bakır tel bobini mevcuttur. Bu bobin içinden alternatif akım geçer ve bu akım salınımlı bir manyetik alan meydana getirir. Bu alan kaba dalgali elektrik akımı indükler ve bu akımla birlikte elektrikli pişirme ısısı oluşturulur. Hemen hemen tüm indüksiyon modelleri için pişirme kaplarının ferromanyetik metalden imal edilmiş olması gereklidir.

Çelik kabın manyetik dalgaları indüklenmiş akımı yüzeye yakın ince bir tabaka halinde yoğunlaştırarak ısıtma etkisini güçlendirir.

Ferromanyetik malzeme olmadan bu proses meydana gelmez ve indüksiyon ocağı otomatik olarak durur.

Cam-seramik göz aynen pişirme desteği gibi çalışır ve çok az ısınır.

AVANTAJLARI

GÜVENLİK

İndüksiyon ocakların, açık alev kaynağı olmadığından klasik ocaklara göre kullanımı daha güvenlidir. Pişirme kabının altındaki yüzey pişirme kabından daha sıcak değildir; sadece kap ısı üretir. Edenox indüksiyon ocak gözlerinde ayrıca ferromanyetik tabanlı pişirme kaplarını algılayarak indüktörü hemen açıp kapatan bir Sensör Tertibatı mevcuttur.

HASSASİYET

Isıtma derecesi hemen ve doğru bir şekilde artırıp azaltılabilir. 20'ye kadar farklı sıcaklık ayarlamaları konumu mevcuttur.

HIZ

İndüksiyon, sadece pişirme kabı ısındığından ve bu sayede ısı transferi hızlandığından en hızlı pişirme sistemidir. Edenox indüksiyon ocak gözleri ile 2 litre su 5 dakikadan daha kısa bir sürede 20oC'den 90oC'ye ısıtılabilir (bkz, grafik 1).

TASARRUF

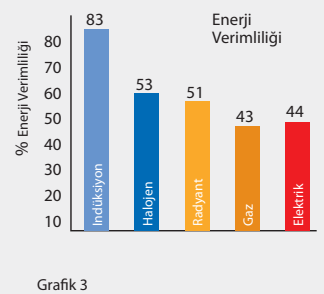
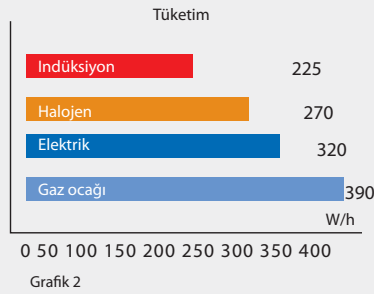
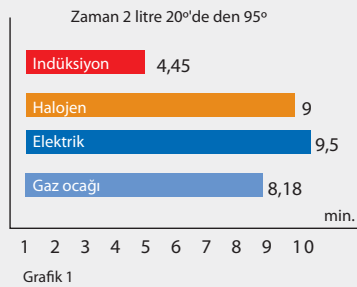
İndüksiyon enerjisi tüketimi geride kalan fonksiyonlardan çok daha düşüktür (bkz, grafik 2) çünkü ısı doğrudan pişirme kabına aktarılmaktadır. Ön ısıtma aşamasında herhangi bir zaman ve enerji israfı yaşanmaz. Edenox indüksiyon ocak gözleri, pişirme kabının şekline ve boyutuna göre tam ihtiyaç duyulan miktarda enerjiyi sağlar.

ENERJİ VERİMLİLİĞİ

Hızı ve ısı israfı olmaması sayesinde en yüksek enerji verimliliği (yaklaşık %50 mertebelerinde dolaşan diğer teknolojilere kıyasla %80'nin üzerinde enerji verimliliği, bkz grafik 3).

TEMİZLİK

Düz yüzeyi kolaylıkla silinerek temizlenebilir. Yüzey çok zor ısındığından, dökülen sıvılar veya yiyecek parçacıkları yüzeye yapışmaz. Normal çalışma koşullarında dökülen maddeleri temizlemek için sadece ıslak bir bez yeterli vardır.



EDENOX İNDÜKSİYON EKİPMANLARI

- İndüksiyon ocaklar; restoranlar, oteller, hastaneler, vb. içerisindeki profesyonel mutfaklar için en zorlu uygulamalarda güvenlik, verimlilik ve tasarruf anlamında optimal sonuçlara ulaşır.
- Hassas sıcaklık kontrolü ve ısıyı muhafaza etme fonksiyonu sayesinde her türlü pişirme tekniğine olanak vermesi ve hassas pişirme, hızlı pişirme, ısı muhafazası, redüksiyon, vb. özellikleriyle mutfaklar, gösteri mutfağı ve büfe uygulamalarında idealdir.



İNDÜKSİYON

- İndüksiyon ocak gözleri, 2.000 W, 2.500 W ve 3.500 W'luk modelleriyle setüstü veya ankastre kullanım amacına yönelik özel olarak tasarlanmıştır.
- AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- İsviçre'de imal edilmiş cam seramik.
- Elektronik Açma-Kapama düğmesi.
- Isı muhafaza fonksiyonunun kontrolünü sağlayan farklı kademelere sahip seçici anahtar.
- Çift güvenlik tertibatlı açma sistemi.
- İki (2) çalışma modu: Isı muhafaza / ısıtma:
- Sıcaklık seviyelerini gösteren yardımcı ışıklar veya ekranlar.
- Tava modellerinde, standart opsiyon olarak, yuvarlak tabanlı cam

yüzeye tam oturan pişirme kabı yer almaktadır.

- Güvenli ve verimli çalışma sağlayan farklı güvenlik sistemleri:
 - İşlem yapmadan geçen belli bir pasif süre sonrası ocak gözünü otomatik olarak kapatan zaman sensörü.
 - Uygun bir pişirme kabı algılanmadığında bir (1) dakika sonra ocağı kapatan otomatik kapama. Sesli uyarı.
 - Uygun malzeme ve ufak cisim (çapı 5 cm'den küçük olan, örn. mutfak malzemeleri) sensörü.
 - Sesli uyarı özelliğine sahip aşırı ısı sensörü.
- Çıkarılması kolay, temizlenmesi kolay havalandırma filtreleri.
- Gerilim ve frekans (V): 230/1/N- 50 Hz.



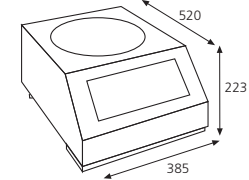
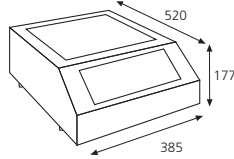
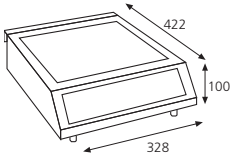
ISM-25



ISM-35



IW-35



Tava dahil.

SETÜSTÜ İNDÜKSİYON OCAK

Model	Referans	Tencere (mm)	Cam Yüzey (mm)	Sıcaklık (°C)	Güç Seviyeleri	Sıcaklık Pozisyonlar Holding	Dış Ölçüler (mm)	Güç (W)	Fiyat €
ISM-25	19001563	120 - 260	273 x 273 x 4	60 - 220	9	5	328 x 422 x 100	2500	1.406,00
ISM-35	19001564	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	20	385 x 520 x 177	3500	2.494,00
IW-35	19001565	wok	Ø 300 x 6	50 - 240	19	20	385 x 520 x 223	3500	3.438,00



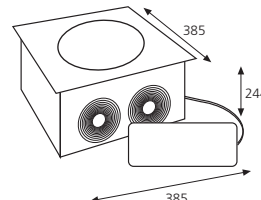
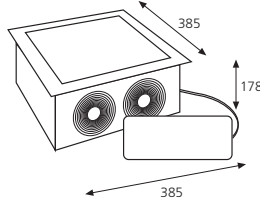
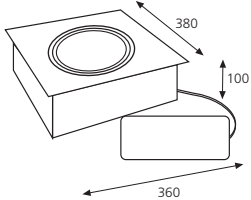
IE-20



IE-35



IWE-35



Tava dahil.

ANKASTRE İNDÜKSİYON OCAK

Model	Referans	Tencere (mm)	Cam Yüzey (mm)	Sıcaklık (°C)	Güç seviyeleri	Sıcaklık Pozisyonlar Holding	Dış Ölçüler (mm)	Ankastre Montaj Ölçüleri (mm)	Güç (W)	Fiyat €
IE-20	19001561	120 - 260	360 x 380 x 4	60 - 220	9	5	360 x 380 x 100	325 x 350	2000	1.250,00
IE-35	19001562	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	20	385 x 385 x 178	355 x 355	3500	2.688,00
IWE-35	19001566	wok	Ø 311 x 6	50 - 240	19	20	385 x 385 x 244	355 x 355	3500	3.494,00





• Vakum Paketleme Makineleri	156-158
• Gastro -Vac Sistemi	159
• Sıcak mühürleme makinesi	160



Vakum Paketleme Makineleri

- Vakum paketleme makineleri işlenmemiş ve yarı işlenmiş ürünleri korumanın yanı sıra pişmiş ürünleri de muhafaza eder.
- Oksijen eksikliği bakterilerin gelişmesini engeller böylece gıda kalitesinin bozulması önlenmiş olur.

- Vakum paketleme makinesinin avantajları:
 - yiyeceklerin daha uzun süre boyunca korunabilmesi.
 - gıdalar hijyenik olarak saklanır (yiyecekler kurumaz ve kokuları karışmaz).
 - gıda bozulma maliyetleri önemli ölçüde azalır.

(*) Tüm set üstü modellerde standart olarak :
-harici gaz ambalajı için kuplör
-Gastro-VAC sistemi



Şeffaf metakrilat yapılmış sağlam kapak.

Çift sızdırmazlık çubuğu, otomatik soğutmalı

Standart polietilen tabla

AISI 304 18/10 paslanmaz çelik gövde ve iç yüzey
Temizliği kolay.



Kolay taşıma için araba.



Yüksek kalitede BUSCH pompa, %99,5 vacum üretebilir.



Gastro- Vac sistem, makine dışarısında vakumlama için özel üretilen GN küvetlerde de yapılabilir.



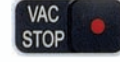
Tüm set üstü modellerde Gastro-Vac sistemi mevcuttur. Diğer modellerde isteğe bağlı sipariş verilebilir.

*VAC-6 T hariç.



Farklı ihtiyaçlara yönelik Programı ve kullanımı kolay

Elektronik kontrol paneli dijital göstergeli
Mobil modeller 2 si frenli olmak üzere 4 tekerleklidir



istenildiği zaman durdurmaya ya da bir sonraki aşamaya geçişte anahtarlama sağlar.



Odanın içerisine giden gazı kontrol edebilme.



Odanın içerisine giden gazı kontrol edebilme.

Tüm modellerde bulunan VACSTOP sistemi , programı

ELEKTRONİK MODELLERDE DİJİTAL PANEL BULUNMAKTADIR. ZAMAN KONTROLLÜ VAKUMLAMA.



- Kullanımı kolay sensör düğmeli panel.
- GASTRO-VAC sistemine uygun.
- Elektronik kontrol :
 1. Vakum süresi
 2. Nötr gaz tedarik süresi
 3. Sızdırmazlık süresi
- Aşamaları izleme seçeneği.
- Vakum metre.
- Ekranda proses hakkındaki güncel bilgiler.



Vakum Paketleme Makineleri Zaman kontrol sistemli



VAC-6 T

VAKUM PAKETLEME MAKİNELERİ - SET ÜSTÜ MODELLER

- 2 potansiyometreli elektronik model
- Elektrik bağlantısı 230/1/50-60Hz



(*) Elektronik kontrol:
1. Vakum süresi
2. Doğal gaz tedarik süresi
3. Sızdırmazlık süresi

ELEKTRONİK ZAMAN KONTROL SİSTEMLİ

Model	Referans	Pompa Kap. (m³/saat)	Dikiş	Dikiş uzun.(mm)	Hazne ölçüleri (mm)	Genel ölçüler (mm)	Güç (W)	Fiyat €
VAC-6 T	19000944	6 m3/h Busch	1	310	330 x 330 x 140	430 x 450 x 380	400	3.625,00



VAC-10 DT



Fiyata dahildir
Gastro-VAC dahil



VAC-20 DT



Fiyata dahildir
Gastro-VAC dahil

ELEKTRONİK ZAMAN KONTROL SİSTEMLİ

Model	Referans	Pompa Kap. (m³/saat)	Dikiş	Dikiş uzun.(mm)	Hazne ölçüleri (mm)	Genel ölçüler (mm)	Güç (W)	Elektrik bağlan. (V)	Fiyat €
VAC-10 DT	19000928	10 m3/h Busch	1	410	430 x 430 x 155	530 x 550 x 415	400	230/1/N - 50/60 Hz	4.375,00
VAC-20 DT	19000933	20 m3/h Busch	1	410	430 x 430 x 180	530 x 550 x 450	750	230/1/N - 50/60 Hz	4.625,00

VAKUM PAKETLEME MAKİNELERİ - AYAKLI MODELLER



VAC-40 DT



VAC-100 DT

ELEKTRONİK ZAMAN KONTROL SİSTEMLİ

Model	Referans	Pompa Kap. (m³/saat)	Dikiş	Dikiş uzun.(mm)	Hazne ölçüleri (mm)	Genel ölçüler (mm)	Güç (W)	Elektrik bağlan. (V)	Fiyat €
VAC-40 DT	19000941	40 m3/h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50/60 Hz	9.750,00
VAC-100 DT	19000932	100 m3/h Busch	2	580 + 850	950 x 600 x 210	1070 x 720 x 1060	2200	230-400/3 - 50 Hz	12.562,00



GASTRO -VAC SİSTEMİ

- Vakum ambalaj taze gıdaların kullanım süresini uzatır, maliyetleri düşürür ve yiyeceklerin en hijyenik koşullarda saklanması sağlar.
- Paketleme makinesi daha uzun süre boyunca gıdayı korumak için uygun kullanımı sağlar. Sterilizasyon garantilidir ve gıdaların görünümü bozulmadan muhafaza edilir.
- Gastro vac sistemi sayesinde vakumlama işlemi , vakum ambalaj için özel üretilen GN kaplar ile makine dışarısında da yapılabilir



Paketleme

Gastro - Vac sistemi ile donatılmış modellerde mümkündür. Vakum paketleme makinesinin bağlayıcısını GN küvetin kapağına yerleştirerek vakumlama işlemi yapılır.



Hazırlık

GN kapların kullanımı her aşamada gıda hazırlamayı kolaylaştırır.



Kullanım

Yiyecek almak için ambalaj bir çok kez yeterli ürünü almak için açılabilir. Özel vana sayesinde GN küvetin açılması oldukça kolaydır.



Koruma ve taşınma

Kapların taşınması kolaydır, ayrıca vakumlanmış ürün, taze gıda ile aynı özellikleri taşıyacak şekilde muhafaza edilir.

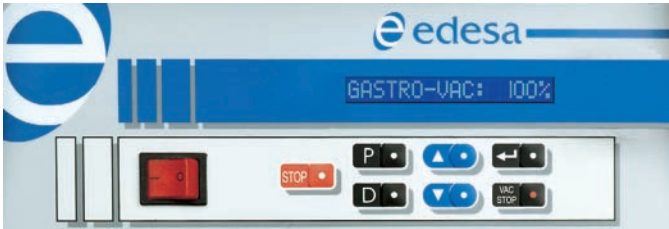
SET ÜSTÜ VAKUM PAKETLEME MAKİNELERİ:

- VAC-10 DT, VAC-20 DT (VAC-6 T hariç) modellerinde Gastro-VAC sistemi standard olarak mevcuttur. Diğer modeller için ayrı bir sipariş seçeneği yoktur.
- Gastro Vacsistemi sadece fabrikada cihazın üzerine monte edilebilir.
- Dijital kontrollü Edenox vakum paketleme makineleri ve Gastro Vac sistemi (VA-10 ve VAC-20) GN küvetlerde vakumlama işlemi yapmaktadır. Her paketleme sürecinde kapağın açılıp kapanmasına gerek kalmaz.



Küvetler

Gastro-VAC vakum paketleme sistemi için geniş bir ürün yelpazesi.



Gastro-VAC aksesuarları

Gastro Vac sistemi sadece fabrikada bir seçenek olarak monte edilebilir.

GASTRO-VAC SİSTEMİ İÇİN İLAVE EKİPMANLAR

- Set üstü vakum paketleme makineleri:
- VAC-10 DT, VAC-20 DT (VAC-6T hariç) modellerinde Gastro-VAC sistemi standard olarak mevcuttur. Diğer modeller için ayrı bir sipariş seçeneği yoktur. Gastro Vac sistemi sadece fabrikada cihazın üzerine monte edilebilir.

Model	Referans	Açıklama	Fiyat €
GVAC	19001898	System Gastro-Vac	150,00



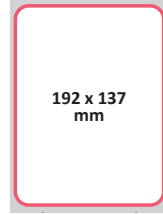
Sıcak mühürleme makinesi Sıcak mühürleme vakum tepsisi



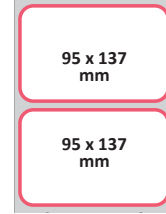
TSB-150

SICAK MÜHÜRLEME MAKİNESİ

- Sadece mühürleme ile paketlenen tepsiler için standart çözüm.
- Otellerde ve gastronomi alanındaki basit uygulamalar için uygun.
- Kompakt, kullanımı kolay ve küçük boyutlu.
- Standart bir seçenek olarak dahil edilen kalıpların değiştirilmesi ve takılması kolaydır.
- Her döngüde film mühürleme ve kesme.



192 x 137
mm



95 x 137
mm

95 x 137
mm



192 x 137 mm ebatlarında 1 tepsi veya 95 x 137 mm ebatlarında 2 tepsi için 2 kalıp içerir.



1



2



3



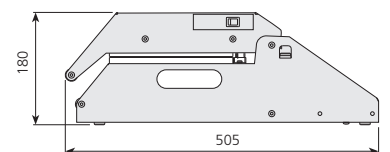
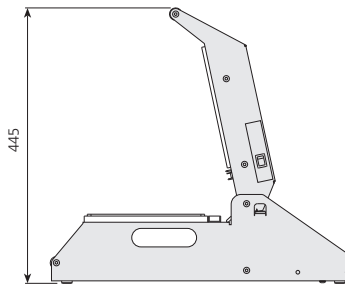
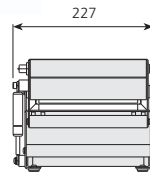
4



TSB-150

SICAK MÜHÜRLEME VAKUM TEPSİSİ

- Sıcak filmle mühürlemek suretiyle, yiyecekleri tepsiler halinde paketlemek için elektrikli sıcak mühürleme makinesi
- Paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Aynı anda film mühürleme ve kesme.
- Frenleme sistemi, filmin geri kaçmasını önleyerek onu kullanımı daha kolay hale getirir.
- Tepsileri tutmak için silikon birleştirmeli 2 alüminyum kalıp içerir.
 - Döngü ile 192 x 137 mm ebatlarında 1 tepsi .
 - Döngü ile 137 x 95 mm ebatlarında 2 tepsi .
- 2 küçük tepsi kalıbı, ortadaki kılavuz yarığı sayesinde film kesme işini kolaylaştırır.
- 300 m uzunluğunda film rulosu ile birlikte tedarik edilir. .



Model	Referans	Film genişliği (mm)	Güç (W)	Elektrik bağlan. (V)	Fiyat €
TSB-150	19000927	150	450	230/1/N - 50/60 Hz	1.375,00
BFT-300	19000926	Film rulosu 300 m (genişlik 150 mm)			87,50



• El Blenderleri	162-163
– TVF-250. sabit hızlı	163
– TBVV-400. değişken hız	163
– TBVV-400 doğrama ve karıştırma aparatları	163
– Duvar destekleri	163
• Standart gıda et dilimleyiciler	164
• Profesyonel gıda et dilimleyiciler	165
• Sebze doğrama	166
• Disks and accessories for vegetable cutter	167-168



El blendırları Sabit hızlı

EL BLENDİRLARI

- Edenox el blendırları ticari ve kurumsal yiyecek servis operasyonlarının üretim, kalite ve hijyen ile ilgili en zorlu ihtiyaçlarına yanıt vermek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Nihai üründe optimum kalite ile, kolayca yahniler, çorbalar, sebze püreleri, meyve kompostoları, soslar vb yapmak için parçalama aparatı ve kolayca çikolatalı muz, çırpılmış krema, çırpılmış yumurta akı, mayonez vb yapmak için karıştırma aparatı.

- İdeal sabitleme sağlamak ve kullanıcı yorgunluğunu azaltmak için özel olarak tasarlanmış ergonomik saplar.
- Motor ünitesinde maksimum sızdırmazlık sağlamak için üstte havalandırma delikleri.
- Temizlenme ve bakım kolaylığı: Paslanmaz çelik tüp, çan ve bıçaklı çıkarılabilir kollar.
- Optimum hijyen sağlayacak şekilde kolay ve emniyetli karıştırma kolu takma işlemi .
- Motor ünitesi dayanıklılığı yüksek, gıda sınıfı plastikten üretilmiştir. (*) TVF-250 hariç.

EL BLENDİRLARI



3 disk bıçaklı (*) paslanmaz çelik kol.



Motorun üstünde havalandırma delikleri.



Kollar motor ünitesine kolayca ve güvenli bir şekilde takılır.



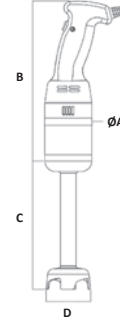
Kullanımı kolaydır. Dayanıklılığı yüksektir ve profesyonel kullanıma uygundur.



TVF-250

TVF-250. SABİT HIZLI

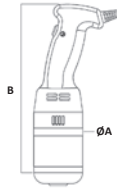
- 250 watt güçlü ve sabit hızlı kompakt el blendırı.
- Hafif ve ergonomik model, , 20 litreye kadar olan kaselerde çalışabilmeyi mümkün kılar.
- İşletim kolaylığı.
- Ergonomik tasarım.
- Standart bir opsiyon olarak dahil edilmiş 250 mm çıkarılabilir karıştırma aparatı.
- Temizlenmesi ve bakımı kolaydır: paslanmaz çelik tüp, çan ve bıçak .
- Gerilim: 230 V / 50-60 Hz.



Model	Referans	Motor devir hızı (rpm)	Genel ölçüler (mm)				Güç (W)	Fiyat €
			ØA	B	C	D		
TVF-250	19001631	15000	75	250	270	75	250	338,00



TBVV-400



TBVV-400. DEĞİŞKEN HIZ

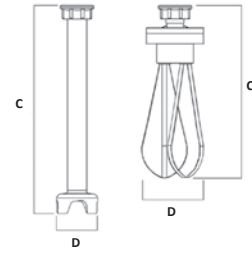
- 300 ve 400 watt güçlü ve değişken hızlı motor ünitesi.
- Çift güvenli başlatmalı hafif ve ergonomik model.
- Her uygulamada maksimum motor gücü özelliklerinin muhafaza edilebilmesini sağlayarak hızı stabilize etmeye yönelik elektronik sistem.
- Sabit ve değişken hızlı, çok fonksiyonlu doğrama aparatı.
- BT-30, BT-40, BT-50 doğrama aparatları ve BB-320 karıştırma aparatı ile kombine edilebilir.
- Elektronik butonlu aydınlatmalı ekran.
- Gerilim: 230 V / 50-60 Hz.
- Ergonomik tasarım.



Model	Referans	Motor devir hızı (rpm)	Genel ölçüler (mm)		Güç (W)	Fiyat €
			ØA	B		
TBVV-400	19012062	2000/9000 (değişken) 15000 (sabit)	100	350	400	388,00

TBVV-400 PARÇALAMA VE KARIŞTIRMA APARATLARI

- 300, 400 ve 500 mm uzunlukta parçalama aparatları.
- BB-320 karıştırma aparatı.
- TBVV-400 motor ünitesi ile birleştirilecektir.
- Temizlenmesi ve bakımı kolaydır: paslanmaz çelik tüp, çan ve bıçak .



BT-40

BB-320

Model	Referans	Tip	Genel ölçüler (mm)		Fiyat €
			C	D	
BT-40	19000322	400 mm doğrama kolu	440	85	150,00
BB-320	19000321	Karıştırma aparatı	320	130	188,00

DUVAR DESTEKLERİ

- Kolların ve aksesuarların duvara monte edilmesi için destekler
- Paslanmaz çelikten çubuklardan üretilmiştir.



SPB-25



SPBC-35

Model	Referans	İle kullanmak	Fiyat €
SPB-25	19001859	Sabit hızlı model TVF-250	18,80
SPB-35	19001860	350 - 450 W sabit hızlı model	30,00



Standart gıda et dilimleyiciler



CGSP-250 E dilimleyici, presli etlerin çoğu için uygun 250-mm bıçak çapı ve şaryo uzunluğu sayesinde, en önemli dilimleme ihtiyaçlarına cevap verilmesi gereken işyerleri için kusursuz boyutlara sahiptir.

GIDA DİLİMLEYİCİLER

Edenox standart et dilimleyici serisi, hızlı ve verimli dilimleme için rekabetçi bir çözüme ihtiyaç duyan profesyoneller için kusursuz çözümdür. Bu seri, kullanım ve temizleme kolaylığı, bakım ve kalite gibi yönlerden kullanıcı memnuniyeti sağlayan özellikler sergileyen geniş bir dizi model içerir. Dayanıklı bir dilimleyiciye ihtiyaç duyan yemek servis profesyonelleri için özel olarak tasarlanmış tüm modeller, emniyet düzenlemelerine uygundur ve bıçak koruma halkası, tutamak ve plastik ön koruyucu gibi gerekli koruma elemanlarına sahiptir.



CGSP-195 E



CGSP-220 E



CGSP-250 E

- Anodize dökme alüminyum alaşım olarak üretilen, yerçekimi beslemeli et dilimleyici.
- Besin maddeleri ile temas etmeye uygun cıvalı taban.
- Temizliği kolay tasarım.
- Hassas ayar yapabilmeyi sağlayan, dilim kalınlığı ayarı
- Tek fazlı, güçlü ama sessiz motorlu kayış tahrikli iletim
- Kompakt tasarım ve azaltılmış ağırlığı, kahve dükkanları, barlar ve orta ölçekli restoranlar veya daha büyük işyerlerinin yardımcı birimleri olarak düşük-orta dilimleme işlemleri için idealdir.

- Tüm modellerin çoğu üründe kusursuz dilimleme işlemleri sağlayan sabit bir bileyicisi bulunmaktadır (bileyicisi çıkarılabilen CGSP-195 E modeli hariç).
- Tüm modellerde, kullanım ve temizleme sırasında kesme bıçaklarından koruma sağlayan, kalıcı olarak monte edilmiş bir bıçak koruma halkası, bulunmaktadır.
- Kullanım sırasında et boşaltımını önleyen şeffaf plastik koruyucu
- Kolay ve sorunsuz dilimleme işlemleri sağlayan, kendi kendini yağlayan yataklar üzerinde çalışan şaryo



Kullanıcı korumaları.



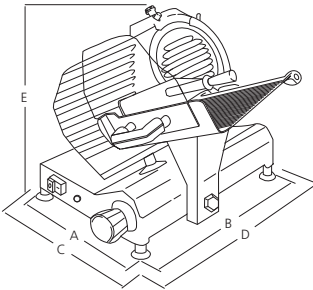
Sabit bileyici (CGSP-195 E hariç)



Bıçak koruma halkası.



CGSP-250-R E kırmızı lake.



Model	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Ağırlık (kg)	Bileyleme aparatı
CGSP-195 E	233	381	300	430	292	11	kaldırılabilir
CGSP-220 E	263	415	363	448	335	13	Sabit
CGSP-250 E	263	415	363	480	365	14	Sabit
CGSP-250-R E	263	415	363	480	365	14	Sabit

Model	Referans	Ø Bıçak çapı (mm)	Dilimleme kapasitesi (mm)	Dilimleme kalınlığı (mm)	Dilimleme aralığı	Güç (W / HP)	Voltaj (V)	Fiyat €
CGSP-195 E	19013934	195	200 x 130	0 - 15	210	110 / 0,15	230/1/N - 50 Hz	381,00
CGSP-220 E	19013935	220	230 x 160	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	508,00
CGSP-250 E	19012275	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	549,00
CGSP-250-R E	19013936	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	603,00



CGSP-220



CGSP-250



CGSP-275



CGSP-300

PROFESYONEL GIDA DİLİMLEYİCİLER

- Anodize dökme alüminyum alaşım olarak üretilen, yerçekimi beslemeli gıda dilimleyici.
- Temizlik işlemlerini kolaylaştıran özel tasarım.
- Hassas ayar yapabilmeyi sağlayan, dilim kalınlığı ayarı.
- Tek fazlı, güçlü ama sessiz motorlu kayış tahrikli iletim.
- Röle kullanan açma/kapama anahtarı. Elektrik kesintisi durumunda, makineyi yeniden başlatmak için kullanıcı müdahalesi gerektirir.
- CGSP-220 ve CGSP-250, kompakt bir tasarıma sahip olup ağırlıklarını azaltılmıştır, bu nedenle, kahve dükkanları, barlar ve orta ölçekli

restoranlar veya daha büyük işyerlerinin yardımcı birimleri olarak düşük-orta dilimleme işlemleri için idealdir.

- Tüm modeller, çoğu ürün için kusursuz dilimleme sağlayan ve kullanan kişinin günlük işlerini kolaylaştıran sabit bir bileyici içerirler.
- Tüm modellerde, kullanım ve temizleme sırasında kesme bıçaklarından koruma sağlayan, kalıcı olarak monte edilmiş bir bıçak koruma halkası, bulunmaktadır.
- Şeffaf plastik el koruması.
- Dip koruması.
- Kolay ve sorunsuz dilimleme işlemleri sağlayan, kendi kendini yağlayan yataklar üzerinde çalışan şaryo
- Kırmızı lake dış kaplamalı ve CGSP-250 ile aynı özelliklere sahip CGSP-250-R modeli.



Kırmızı lake dış kaplamalı CGSP-250-R modeli.



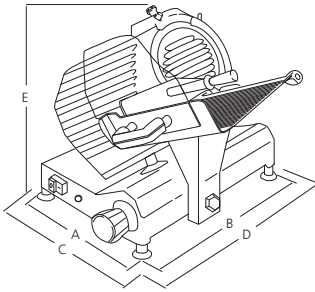
Kullanıcı korumaları.



Sabit bileyici.
Bıçak koruma halkası.



CGSP-250-R kırmızı lake dış kaplama, arkadan görünüş.



Model	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Ağırlık (kg)	Bileyleme aparatı
CGSP-220	280	415	405	580	340	14	Sabit
CGSP-250	290	440	425	620	370	16	Sabit
CGSP-250-R	290	440	425	620	370	16	Sabit
CGSP-275	290	440	440	620	390	19	Sabit
CGSP-300	340	465	495	650	440	24	Sabit

Model	Referans	Ø Bıçak çapı (mm)	Dilimleme kapasitesi (mm)	Dilimleme kalınlığı (mm)	Dilimleme aralığı	Güç (W / HP)	Voltaj (V)	Fiyat €
CGSP-195	19023983	195	140 x 140	0 - 15	140	185	230/1/N - 50 Hz	563,00
CGSP-220	19000574	220	210 x 160	0 - 15	210	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	688,00
CGSP-250	19000575	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	813,00
CGSP-250-R	19013933	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	913,00
CGSP-275	19000576	275	220 x 220	0 - 16	220	185 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	938,00
CGSP-300	19000577	300	260 x 220	0 - 16	260	260 / 0,35	230/1/N - 50 Hz	1.163,00



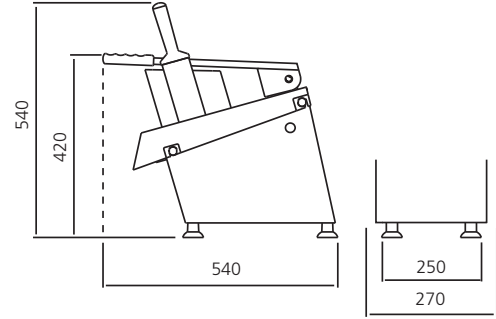
Sebze Doğrama



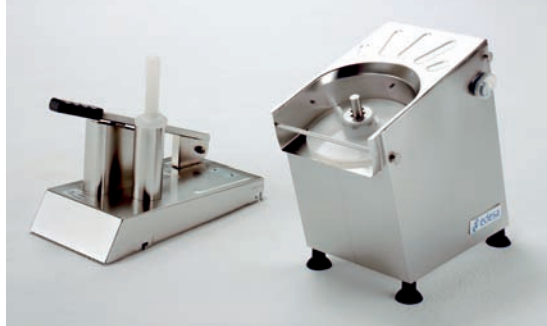
CV-400

SEBZE DOĞRAMA

- Restoranlar, ikram servisleri vb'deki gibi yemek servis işlemleri için özel olarak tasarlanmış elektrikli sebze doğrama.
- Yapışma önleyici işlem görmüş paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Üst veya sebze giriş delikleri açıldığında makineyi durdurma emniyet mikro anahtarı .
- Makineyi başlatmak için yeniden başlatmak için kullanıcı müdahalesi gereken güç beslemesi kesintileri için adım rölesi.
- Bütün sebzelerin (patates, mantar, domates...) kesilebilmesini sağlayan oval giriş ağzı ve daha küçük sebzelerin dilimlenebilmesini sağlayan yuvarlatılmış giriş ağzı.
- Kolay temizlik ve bakım için tümüyle çıkarılabilir üst kısım.
- Standart bir seçenek olarak, kesme sırasında ürünü boşaltmak için olmazsa olmaz ejektör diskleri (yüksek ve düşük) kiti dahildir
- Kesme diskleri dahil değildir. Ayrı olarak tedarik edilecektir (bkz. sonraki sayfalardaki seriye bakınız)
- 50'den fazla farklı şekil ve ebatta kesme kombinasyonu
- Avrupa emniyet düzenlemelerine uygun olarak üretilmiştir.



Kolay temizlik için çıkarılabilir üst kısım.

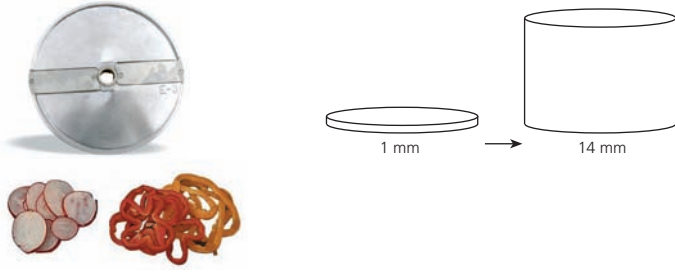


Kolay temizlik için yuvarlatılmış kenarlar.

Model	Referans	Genel ölçüler (mm)	Motor devir hızı (r.p.m.)	Kapasite (kg/h)	Güç (W)	Elektrik bağlantı sı(V)	Fiyat €
CV-400-M	19000579	270 x 540 x 540	280	100 ÷ 300	380	230/1N - 50 Hz	1.300,00

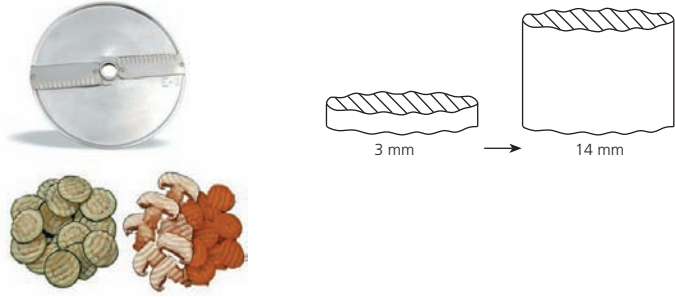


DİLİMLEME DİSKLERİ.



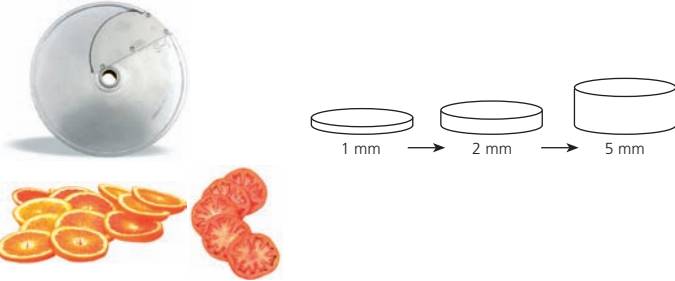
Kesme kalınlığı (mm)	Model	CV-400	Referans	Fiyat €
1	DRK-1	•	19000859	88,80
2	DRK-2	•	19000860	88,80
3	DRK-3	•	19000872	91,30
4	DR-4	•	19000853	91,30
6	DR-6	•	19000854	91,30
8	DR-8	•	19000855	91,30
10	DR-10	•	19000851	91,30
14	DR-14	•	19000852	91,30

DALGALI DİLİMLEME DİSKLERİ.



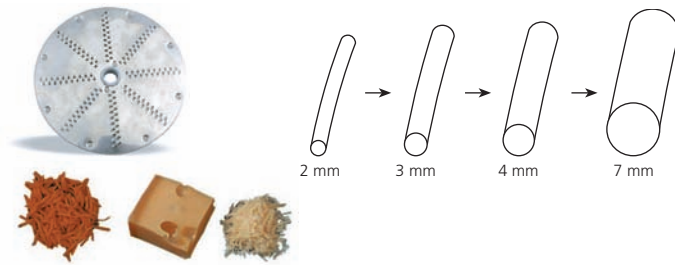
Kesme kalınlığı (mm)	Model	CV-400	Referans	Fiyat €
3	DRO-3	•	19000864	106,00
4	DRO-4	•	19000865	106,00
6	DRO-6	•	19000866	106,00
8	DRO-8	•	19000867	106,00
10	DRO-10	•	19000862	106,00
14	DRO-14	•	19000863	106,00

YUMUŞAK ÜRÜN DİLİMLEME DİSKLERİ.



Kesme kalınlığı (mm)	Model	CV-400	Referans	Fiyat €
1	DRB-1	•	19000856	106,00
2	DRB-2	•	19000857	106,00
5	DRB-5	•	19000858	106,00

DOĞRAMA DİSKLERİ.



Kesme kalınlığı (mm)	Model	CV-400	Referans	Fiyat €
2	DHK-2	•	19000846	88,80
3	DHK-3	•	19000847	88,80
4	DHK-4	•	19000848	88,80
7	DHK-7	•	19000849	88,80

RENDELEME DİSKLERİ



Kesme kalınlığı (mm)	Model	CV-400	Referans	Fiyat €
1	DRL-1	•	19000861	88,80



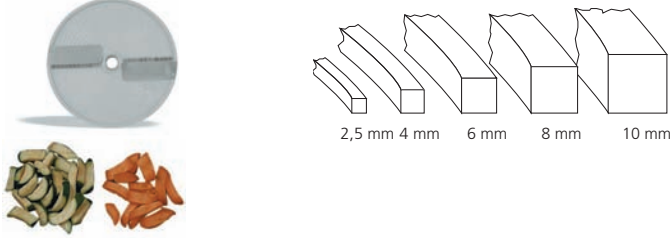
Disks and accessories for vegetable cutter

JÜLYEN KESME DİSKİ



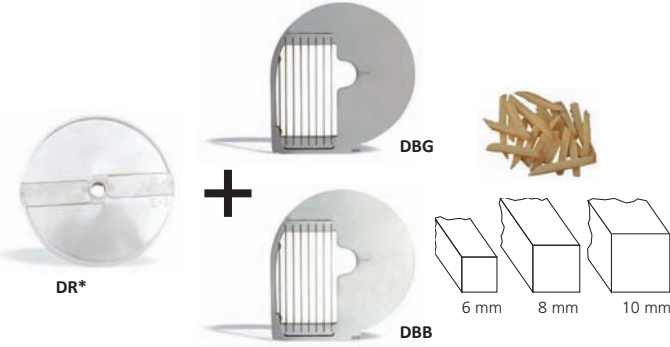
Kesme kalınlığı (mm)	Model	CV-400	Referans	Fiyat €
-	DJ-1	•	19000850	198,00

KİBRİT ÇÖPÜ BOYUTUNDA KESME DİSKİ



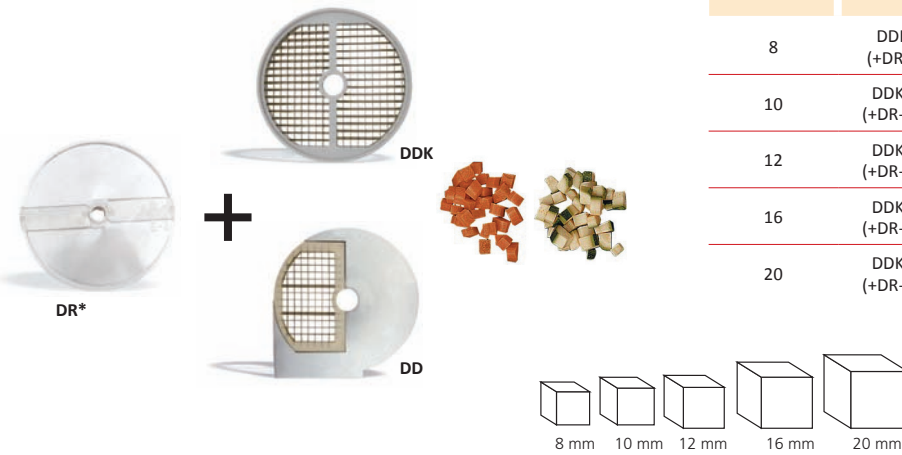
Kesme kalınlığı (mm)	Model	CV-400	Referans	Fiyat €
2,5	DBK-2,5	•	19000832	123,00
4	DBK-4	•	19000833	123,00
6	DBK-6	•	19000834	123,00
8	DBK-8	•	19000835	123,00
10	DBK-10	•	19000831	123,00

KIZARTMALIK KESME DİSKLERİ



Kesme kalınlığı (mm)	Model	CV-400	Referans	Fiyat €
6	DBG-6 (+DR-6)*	•	19001625	110,00
8	DBG-8 (+DR-8)*	•	19001626	110,00
10	DBG-10 (+DR-10)*	•	19001624	110,00

KÜP KESME DİSKİ

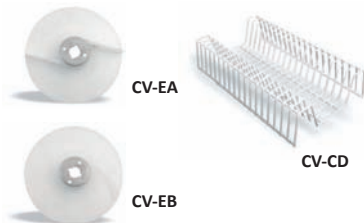


Kesme kalınlığı (mm)	Model	CV-400	Referans	Fiyat €
8	DDK-8 (+DR-8)*	•	19000845	140,00
10	DDK-10 (+DR-10)*	•	19000841	140,00
12	DDK-12 (+DR-14)*	•	19000842	140,00
16	DDK-16 (+DR-14)*	•	19000843	140,00
20	DDK-20 (+DR-14)*	•	19000844	140,00

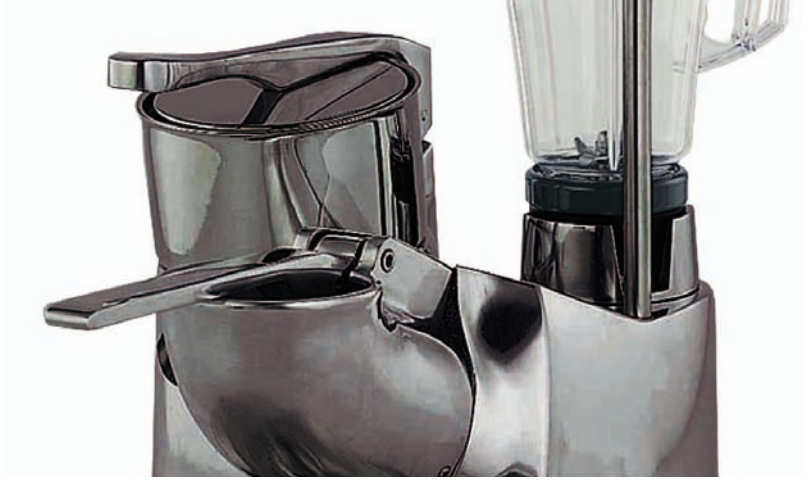
CV-EA. Uygulama: Kesme işlemleri sırasında ürünleri atmak için. Malzeme: Gıda sınıfı plastik.

CV-EB. Uygulama: Kesme işlemleri sırasında çok küçük veya ince ürünleri atmak için. Malzeme: Gıda sınıfı plastik.

CV-CD. Uygulama: Diskleri desteklemek için. Malzeme: Plastik çubuk.



Model	Referans	Kullanım	Malzeme	Fiyat €
CV-EA	19000038	Kesme sırasında ürünü boşaltmak için	Yiyeceklerle kullanılmaya uygun plastik	35,00
CV-EB	19000039	Kesme sırasında az ürün boşaltmak için	Yiyeceklerle kullanılmaya uygun plastik	38,80
CV-CD	19001864	Destek diskleri	Plastik çubuk	86,30



- Bar Ekipmanları
- Patisserie Konveksiyon Fırınlar

170-172
173



Bar Ekipmanları



ECP-M15

PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ - ELLE BASKI

- El ile bastırılmalı, elektrikli portakal sıkma makinesi.
- Bardak alanı ve desteği ile ergonomik tasarım.
- Boyalı alüminyum üretilmiş gövde.
- Standart bir seçenek olarak, her türlü narenciye için 2 boy güçlendirilmiş değiştirilebilir meyve presi.
- Paslanmaz çelik, çıkarılabilir meyve suyu kabı.
- Talepkar uygulamalar için özel olarak tasarlanmış üniversal, sessiz motor.
- Avrupa (CE) düzenlemelerine uygun olarak üretilmiştir.

Model	Referans	Boyutlar (mm)	Motor devir hızı(rpm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
ECP-M15	19001012	180 x 240 x 300	900	150	230/1/N - 50/60 Hz	513,00



ECP-P15

PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ - SIKMA KOLU İLE BASKI

- Kol ile bastırılan, elektrikli otomatik portakal sıkma makinesi.
- Bardak alanı ve desteği ile ergonomik tasarım.
- Boyalı alüminyum üretilmiş gövde ve kol.
- Paslanmaz çelik, çıkarılabilir meyve suyu kabı.
- Paslanmaz çelik sıcaklık grubu ve kapağı .
- Kola basıldığında otomatik çalışma.
- Talepkar uygulamalar için özel olarak tasarlanmış üniversal, sessiz motor.
- Avrupa (CE) düzenlemelerine uygun olarak üretilmiştir.

Model	Referans	Boyutlar (mm)	Motor devir hızı(rpm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
ECP-P15	19001013	180 x 270 x 320	900	150	230/1/N - 50/60 Hz	675,00



ECP-25

PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ - ELLE BASKI

- El ile bastırılmalı, elektrikli portakal sıkma makinesi.
- Bardak alanı ve desteği ile ergonomik tasarım.
- Boyalı hafif alüminyum alaşımdan üretilmiş gövde.
- Standart bir seçenek olarak, her türlü narenciye için 2 boy güçlendirilmiş değiştirilebilir meyve presi.
- Paslanmaz çelik, çıkarılabilir meyve suyu kabı.
- Beyaz polikarbonat, sıçrama önleyici, çıkarılabilir eleman.
- Sürekli kullanım için özel olarak tasarlanmış asenkron soğutmalı motor.
- Avrupa (CE) düzenlemelerine uygun olarak üretilmiştir.

Model	Referans	Boyutlar (mm)	Motor devir hızı(rpm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
ECP-25	19001011	240 x 200 x 370	1400	250	230/1/N - 50/60 Hz	538,00



ECB-P30

PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ - SIKMA KOLU İLE BASKI

- Kol ile bastırılan, elektrikli otomatik portakal sıkma makinesi.
- Bardak alanı ve desteği ile ergonomik tasarım.
- Boyalı hafif alüminyum alaşımdan üretilmiş gövde.
- Paslanmaz çelik, çıkarılabilir meyve suyu kabı.
- Paslanmaz çelik sıcaklık grubu ve kapağı .
- Kola basıldığında otomatik çalışma.
- Sürekli kullanım için özel olarak tasarlanmış asenkron soğutmalı motor.
- Avrupa (CE) düzenlemelerine uygun olarak üretilmiştir.

Model	Referans	Boyutlar (mm)	Motor devir hızı(rpm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
ECB-P30	19001010	230 x 200 x 350	1400	300	230/1/N - 50/60 Hz	913,00



TRP-15

BOYALI ALÜMİNYUM BAR BLENDİRİ

- Milkshake, kokteyller vb hazırlamak için özel olarak tasarlanmış profesyonel bar blendiri.
- Boyalı hafif alüminyum alaşımdan üretilmiştir.
- Açma-kapama anahtarı / İki hız anahtarı.
- Kapak açıldığında makineyi durduran emniyet mikro anahtarı.
- Kullanım ve temizlik kolaylığı için tümüyle çıkarılabilir, kırılmaya dayanıklı polikarbonattan yapılmış saplı 1.25 litrelik paslanmaz çelik kap.
- Paslanmaz çelik bıçaklar.
- Avrupa (CE) düzenlemelerine uygun olarak üretilmiştir.

Model	Referans	Boyutlar (mm)	Motor devir hızı(rpm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
TRP-15	19001991	200 x 200 x 460	20000/24000	600	230/1/N - 50/60 Hz	475,00



TRB-15

PARLAK ALÜMİNYUM BAR BLENDİRİ

- Milkshake, kokteyller vb hazırlamak için özel olarak tasarlanmış profesyonel bar blendiri.
- Parlak hafif alüminyum alaşımdan üretilmiştir.
- Açma-kapama anahtarı / İki hız anahtarı.
- Kapak açıldığında makineyi durduran emniyet mikro anahtarı.
- Kullanım ve temizlik kolaylığı için tümüyle çıkarılabilir, saplı 1.25 litrelik kırılmaya dayanıklı polikarbonat kap.
- Buz ve diğer malzemeleri hızlıca parçalamak için paslanmaz çelik bıçaklar.
- Avrupa (CE) düzenlemelerine uygun olarak üretilmiştir..

Model	Referans	Boyutlar (mm)	Motor devir hızı(rpm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
TRB-15	19001988	200 x 200 x 460	20000/24000	600	230/1/N - 50/60 Hz	500,00



TRBI-15

PASLANMAZ ÇELİK KAPLI BAR BLENDİRİ

- Milkshake, kokteyller vb hazırlamak için özel olarak tasarlanmış profesyonel bar blendiri.
- Parlak hafif alüminyum alaşımdan üretilmiştir.
- Açma-kapama anahtarı / İki hız anahtarı.
- Kapak açıldığında makineyi durduran emniyet mikro anahtarı.
- Kullanım ve temizlik kolaylığı için tümüyle çıkarılabilir 1.5 litrelik paslanmaz çelik kap.
- Avrupa (CE) düzenlemelerine uygun olarak üretilmiştir.

Model	Referans	Boyutlar (mm)	Motor devir hızı(rpm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
TRBI-15	19001989	200 x 200 x 460	20000/24000	600	230/1/N - 50/60 Hz	625,00



TRBI-25

YÜKSEK KAPASİTELİ BAR BLENDİRİ

- Milkshake, kokteyller vb hazırlamak için özel olarak tasarlanmış profesyonel bar blendiri.
- Parlak hafif alüminyum alaşımdan üretilmiştir.
- Açma-kapama anahtarı / İki hız anahtarı.
- Kapak açıldığında makineyi durduran emniyet mikro anahtarı.
- Kullanım ve temizlik kolaylığı için tümüyle çıkarılabilir, paslanmaz çelikten yapılmış saplı yüksek kapasiteli 2.5 litrelik paslanmaz çelik kap.
- Avrupa (CE) düzenlemelerine uygun olarak üretilmiştir.

Model	Referans	Boyutlar (mm)	Motor devir hızı(rpm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
TRBI-25	19001990	200 x 200 x 460	20000/24000	600	230/1/N - 50/60 Hz	663,00



Bar Ekipmanları



BP-10 P

BAR MİKSERİ

- Frappe kahveler, milkshake, kokteyller vb hazırlamak için özel olarak tasarlanmış profesyonel içecek mikseri.
- Hafif alüminyum alaşımdan üretilmiştir.
- Emniyet mikro anahtarı.
- Paslanmaz çelik kap desteği.
- 1.0 litrelik paslanmaz çelik (modeller: BB-10 P ve BP2-10 P) veya şeffaf polikarbonat kap(BP-10 P modeli).
- Üniversal havalandırmalı motor.
- BP2-10 P modelinde, BP-10 ile aynı özelliklere sahip 2 mil bulunmaktadır.
- 2 mil (basit ve çift), tüm modellerde standart bir seçenek olarak tedarik edilir.
- Avrupa (CE) düzenlemelerine uygun olarak üretilmiştir.



BB-10 P



BP2-10 P



Model	Referans	Alüminyum sonlandırıcı	Boyutlar (mm)	Eksen sayısı	Motor devir hızı(rpm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
BB-10 P	19029904	Lake	210 x 180 x 485	1	15000	300	230/1/N - 50/60 Hz	463,00
BP-10 P	19029798	Lake	210 x 180 x 485	1	15000	300	230/1/N - 50/60 Hz	450,00
BP2-10 P	19029799	Lake	210 x 310 x 485	2	15000	600	230/1/N - 50/60 Hz	825,00



TRHB-12

BUZ KIRICI

- Tropikal içecekler, deniz ürünü teşhiri vb için buz parçalamak amacıyla özel olarak tasarlanmış profesyonel buz blendırı.
- Parlak hafif alüminyum alaşımdan üretilmiştir.
- Paslanmaz çelik kap ve bıçaklar.
- Kapak açıldığında makineyi durduran emniyet mikro anahtarı.
- Kırılmış buz, santrifüj kuvveti ile boşaltılır.
- Dişli motor.
- Maksimum 20 gramlık buz küpleri için uygundur.
- Avrupa (CE) düzenlemelerine uygun olarak üretilmiştir.



Model	Referans	Boyutlar (mm)	Maks. üretim. (Kg/h)	Motor devir hızı(rpm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
TRHB-12	19001987	210 x 230 x 460	120	900	150	230/1N - 50/60 Hz	913,00

ÜÇLÜ KULLANIM GRUBU: SIKACAK, BAR VE BUZ KIRICI

- Tek makinede üç fonksiyon: Sıkacak, Bar ve Buz Kırıcı.
 - Küçültülmüş ayaklı, kahve dükkanları, barlar ve küçük restoranlarda alan optimizasyonu sağlar.
 - Hafif alüminyum alaşımdan üretilmiştir.
 - Her fonksiyon için ayrı motor.
 - Avrupa (CE) düzenlemelerine uygun olarak üretilmiştir.
- Elektrikli portakal sıkacağı:
 - Paslanmaz çelik, çıkarılabilir meyve suyu kabı.
 - Paslanmaz çelik sıkacak grubu ve kapağı, cam destek dahil.
 - Kola basıldığında otomatik çalışma.
 - Buz Kırıcı:
 - Parlak hafif alüminyum alaşımdan kap ve kol.
 - Paslanmaz çelik, yuvarlatılmış, buz boşaltma tepsi.
 - Bıçakları engellemek için emniyet sistemi..
 - Yerçekimli buz boşaltımı.
 - Bar blendırı.
 - Emniyet mikro anahtarı.
 - Açma-kapama anahtarı / iki hız anahtarı.
 - Kullanım ve temizlik kolaylığı için tümüyle çıkarılabilir, saplı 1.5 litrelik kırılmaya dayanıklı şeffaf polikarbonat kap.
 - Paslanmaz çelik bıçaklar.



GR3B

Model	Referans	Boyutlar (mm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
GR3B P	19029951	530 x 330 x 480	1200	230/1/N - 50/60 Hz	2.488,00



BISTROT 464

BISTROT PATİSSERİE FIRIN

- Elektrikli konveksiyon fırın.
- Manuel buhar butonu.
- Manuel ısı ve zaman ayarı.

Model	Referans	Güç kW	Tepsi kapasitesi 40 x 60 cm	Boyutlar (mm)	Fiyat €
BISTROT 464	19021031	6,5	4	830 x 730 x 567	2.500,00



EXCELSO

FİLTRE KAHVE MAKİNESİ

- Yüksek kalitede paslanmaz çelikten ve kendi sıcaklığını düzenleyen 2 pleytten üretilmiştir.
- Kendi sıcaklığını düzenleyen pleytler kahvenin her zaman doğru ısıda olmasını garanti eder.
- Aynı zamanda birbirinden bağımsız olarak da kullanılabilir.
- Kahve hazırlık süresi 6 dk'dır.
- Kolay kullanım ve temizlik için ergonomik dizayn.
- Yüksek kapasite : 18 litre-144 fincan / saat.
- Manuel doldurma
- Doldurma boşaltma kapaklı tek cam pot
- İzole edilmiş tutma kolu.
- Elektrik bağlantısı 220- 240 / 1N / 50 Hz.

Model	Referans	Kapasite	Güç (W)	Boyutlar (mm)	Fiyat €
EXCELSO	19021065	144 fincan / saat	2100	190 x 370 x 433	625,00



11 Fiyatlar

- 1.1 Listedeki tüm fiyatlar (aksi belirtilmedikçe) K.D.V. hariç fiyatlardır.
- 1.2 Tüm fiyat teklifleri (aksi belirtilmedikçe) 30 gün geçerlidir.
- 1.3 Fiyatlar depo teslimi, nakliye hariç fiyatlardır.
- 1.4 Harç ve vergi oranları fatura tarihi itibarı ile fiyatlara yansıtılır.
- 1.5 Teslim tarihinden önce fiyatlarda değişiklik yapma hakkı saklıdır.

2 Teslim

- 2.1 Taahhüt edilen teslim süreleri tahminidir.
- 2.2 Teslim süresinde normalin dışında gecikme olursa, yazılı olarak bildirmek koşulu ile sipariş iptal edilebilir. Ancak;
 - 2.2.1 Yazılı başvurunuz ürünün fabrikadan yüklendiği tarihten sonra ise sipariş iptal edilemez.
 - 2.2.2 Siparişin iptali halinde ilgili sipariş ile ilgili diğer hiçbir şikayetiniz kabul edilmez.
- 2.3 Eğer tahmini teslim süresinden daha sonra ürünün teslimi kabul edilirse, ilgili gecikme ve bundan doğabilecek dolaylı ve doğrudan kayıplarınız için hiçbir şikayetiniz olmadığını kabul etmiş sayılırsınız.
- 2.4 Ürünler parsiyel olarak gönderilebilir. Her parsiyel yükleme, ayrı bir sipariş olarak kabul edilir.
- 3 Nakliye ve Güvenlik
 - 3.1 Ürünlerin teslimi reddedilebilir, eğer;
 - 3.1.1 Ürünlerin naklinin güvenli, yasal ve mantıksal olmadığına kanaat getirilirse,
 - 3.1.2 Nakledilecek yer veya bu yere ulaşım uygun değilse.

4 Risk

- 4.1 Teslimden itibaren ürünlerin riski alıcıya aittir.
- 4.2 Teslimat;
 - 4.2.1 Depomuzda (ürünlerin nakliyesi size ait ise) veya
 - 4.2.2 Belirttiğiniz teslim adresinde (nakliye bize ait ise) olabilir.
- 4.3 Ürünlerin kontrolü teslimat esnasında alıcı tarafından yapılır. Eğer ürünler hasarlı ise (veya teslim edilmediyse), teslim tarihinden itibaren 5 iş günü içerisinde yazılı olarak bildirmeniz gerekmektedir.
- Hasarlı ürünlerin kontrolü tarafımızdan yapılmalıdır.

5 Ödeme

- 5.1 Onaylanmış kredili bir hesap olmadığı sürece ödemeler peşindir.
- 5.2 Kredili hesaplarda aksi yazılı olarak belirtilmediği sürece ödeme 30 günden daha uzun olamaz.
- 5.3 Ödemenin gecikmesi halinde;
 - 5.3.1 Diğer siparişlerin teslimi ertelenebilir veya iptal edilebilir.
 - 5.3.2 Uygulanacak iskonto oranı iptal edilebilir.
 - 5.3.3 Geciken ödemeler için gecikme faizi uygulanır;
 - a. Ödeme günü ve fatura tarihi arasında günlük hesaplanır.
 - b. Aksi mahkeme kararı ile belirtilmediği sürece her ayın ilk günü öncesi ve sonrası için bileşik faiz uygulanır.
- 5.4 Onaylanmış bir kredili hesap tek taraflı olarak iptal edilebilir, kredili limiti ve/veya ödeme günleri değiştirilebilir.
- 5.5 Herhangi bir şikayetinizden dolayı hesabınızdaki herhangi bir borcu erteleme hakkınız yoktur.
- 5.6 Ödenmemiş borç karşılığında herhangi mülkiyete ihtiyati haciz koyma hakkı satıcının tasarrufundadır.
- 5.7 Alıcının yerine getiremediği taahhütlerinden kaynaklanabilecek doğrudan veya dolaylı her türlü finansal ve/veya yasal masraflardan zarar görmemek için alıcı tamamıyla kefilidir.

6 Haklar

- 6.1 Tüm borçların ödenmesine kadar;
 - 6.1.1 Satılan tüm ürünlerin mülkiyeti firmamıza aittir.
 - 6.1.2 Firmamızın mülkiyeti açıkça belirtilmelidir.
 - 6.1.3 Ürünlerin güvenliği garanti altına alınmalıdır.
 - 6.1.4 Ürünlerin montajının yapılmış olması ve çalışıyor olması, mülkiyet hakkını değiştirmez.
 - 6.1.5 Ürünleri kullanma veya satma alıcının tasarrufundadır. Ancak;
 - a. Bu hak yazılı olarak belirtilerek iptal edilmedi ise,
 - b. İflas söz konusu olmadığı sürece.
- 6.2 İflas halinde bu durum mutlaka yazılı olarak bildirilmelidir.
- 6.3 Ürünleri kullanma ve satma hakkının iptali halinde ürünlerin alınmasına müsadde edilmelidir.
- 6.4 Ürünlerin bulunduğu herhangi bir mülkiyete;
 - 6.4.1 Ürünleri kontrol etmek için,
 - 6.4.2 Satma veya kullanma hakkının iptali halinde ürünleri almak için girme iznimiz vardır.
- 6.5 Zamanında yapılmayan ödeme söz konusu olduğunda ürünleri alıkoyma hakkının yanı sıra bedellerine karşılık yasal işlem yapma hakkımız da vardır.
- 6.6 Temsilci veya vekilimiz değilsiniz ve firmamız adına hiçbir sözleşme yapma hakkınız yoktur.

7 Garanti

- 7.1 Ürünlerin garantisi;
 - 7.1.1 Sipariş teyit formumuz ile onaylanmış ve ilgili açıklamadaki tanımına uygun olduğu konusunda,
 - 7.1.2 Nakliye esnasında olabilecek hasarlar hariç (istisnası madde 7.3 belirtilmiştir) garantilidir.
- 7.2 Ürünün kalitesi veya herhangi bir amaca uygunluğu konusunda başka bir garanti verilmez ve aksi yazılı olarak belirtilmediği sürece geçerli garanti şartlarından muaf edilmez.
- 7.3 Üretim hatası olan veya hasarlı ürün teslim edildiğine kanaat getirdiyse;
 - 7.3.1 Bunu en kısa süre içerisinde, hasarı tanımlayacak tüm detaylar ile yazılı olarak bildirmeniz gerekmektedir.
 - 7.3.2 Bunu incelemek için inceleme yapmamıza izin vermelisiniz.
- 7.4 Ürünlerin montajı tarafımızdan yapılmıyor ise, garanti montajı yapan kişi/firma sorumluluğundadır.
- 7.5 Eğer ürün, üretim ve malzeme hataları yüzünden veya madde 7.3 ile tarif edilen şartlar dahilinde hasarlı bulunmuş ise ürünün onarılması, değiştirilmesi veya bedelinin geri ödenmesi firmamızın tasarrufundadır.
- 7.6 Eğer "Genişletilmiş garanti paketi" mizi satın aldıysanız, ilgili ürünlerin firmamızca üretilen parçaları (cam, lamba, contalar hariç) teslim tarihinden itibaren (nakliye hariç) 24 ay garanti kapsamındadır.
- 7.7 Ürünün tedariki veya kullanımından kaynaklanacak herhangi bir arıza veya kayıp (doğrudan ya da dolaylı, finansal, kar-zarar ile ilgili kayıplar da dahil olmak üzere) için firmamızın hiçbir yükümlülüğü yoktur.
- 7.8 Bu şartlar haricinde olabilecek hasarlar için yükümlülüğümüz ürünün bedeli kadardır.
- 7.9 Kullanıcı hatası ve ihmalden kaynaklanan kişisel yaralanma ve ölüm hali sorumluluğumuz dışındadır.

8 Özel Şartlar

- 8.1 Spesifik şartlara uygun olarak ürün talebi halinde;
 - 8.1.1 İlgili özellik ve tanımlamalara uygunluk kontrolü alıcının sorumluluğundadır.
 - 8.1.2 Ürünün istenilen özelliklere ve bu ürünün kullanım amacına uygunluğunun kontrolü alıcının sorumluluğundadır.
- 8.2 İlgili ürünün güvenlik ve kanuni gerekliliklere uygunluğu için yapılması gereken değişiklikleri uygulama hakkı vardır.
- 8.3 Gerek duyulabilecek minor değişiklikleri yapma hakkı saklıdır.



9 Ürün iadesi

- 9.1 Ürünler sadece;
- 9.1.1 Yazılı teyidi olan bir anlaşma var ise,
 - 9.1.2 Garanti kapsamında hasarlı tespit edilmiş ise,

10 İptal

- 10.1 Sipariş iptali halinde, sipariş ile ilgili stoktaki ürünlerin bedeli ödenir.
- 10.2 Yazılı olarak bildirmek koşulu ile siparişin iptali veya ertelenmesi, sadece;
- 10.2.1 Bedeli vadesinde ödenmeyecek ise,
 - 10.2.2 İflas halinde,
 - 10.2.3 Bu şartlar altında yükümlülüklerin yerine getirelemeyecek ise mümkündür.
- 10.3 Yazılı olmak koşulu ile karşılıklı anlaşma (ve madde 2.2.2 ve madde 10.1 e uymak şartı) ile sipariş iptali kabul edilir.

11 Feragat ve Değişirme

- 11.1 Bu şartlarda feragat ve değişiklik yapma sadece;
- 11.1.1 Yazılı bir anlaşma ile,
 - 11.1.2 Her iki tarafında onayı ile,
 - 11.1.3 Değişirme gerekçesi açıkça belirtilmek koşulu ile mümkündür.
- 11.2 Vermiş olduğunuz tüm siparişler için belirtilen şartlar geçerlidir. Sipariş vermekle uyumsuzluk halinde bu şartları kabul etmiş sayılırsınız.

12 Muchir sebepler

- 12.1 Kontrolümüz dışında gerçekleşebilecek nedenlerden dolayı yükümlülüklerimizi gerçekleştiremeyeceğimiz durumlarda herhangi yaptırım olmaksızın sipariş ertelenebilir veya iptal edilebilir.
- 12.2 Bu nedenlere örnek olarak; kazalar, yangın, sel, deprem gibi doğal afetler, nakliye ve gümrükte grev hali ve üretimi durduracak diğer ekonomik uyumsuzluklar gösterilebilir.

13 Genel

- 13.1 Uyumsuzluk halinde İstanbul Ticaret Mahkemeleri / İcra Daireleri ve Paris Uluslararası Anlaşmazlıklar Hali Komisyonu yetkilidir.
- 13.2 Birden fazla ortak taraflardan bir ise, her bir şahıs müteselsil sorumlu kabul edilir.
- 13.3 Belirtilen şartlardan herhangi biri uygulanamaz olduğunda;
- 13.3.1 Diğer şartların geçerliliği bundan etkilenmez.
 - 13.3.2 Düzeltme yapılarak uygulanabilir hale getirilebilir.
- 13.4 İflas hali sadece;
- 13.4.1 Vadesi gelmiş borçlarınızı ödeyemediğiniz halde,
 - 13.4.2 Şahsınız ve/veya firmanıza ait mülkiyet hakkında;
 - a. Resmi bir iflas prosedürü devam ediyor ise,
 - b. Resmi bir iflas prosedürü için tasarı veya uygulama devam ediyor ise,
 - c. Benzer etkileri olan uluslararası bir işlem bulunuyorsa kabul ve işlem görür.
- 13.5 Tüm katalog, broşür ve pazarlama malzemeleri sadece tanımlayıcı ve tarif edici niteliktedir. Taraflar arasındaki hiçbir anlaşmada bağlayıcı unsur olarak kabul edilemez.
- 13.6 Taraflar arası tüm tebliğ ve ilanlar kargo ile adrese teslim veya faks ile, kaşe üzeri yetkili imza ile yapılmalıdır.
- 13.7 Hiçbir anlaşma alıcı ve satıcı olarak tanımlanmış kişiler haricindeki üçüncü şahıslara geçerli olabilecek bir hak doğurmaz.
- 13.8 Geçerli kabul edilebilecek tek anlaşma firmamızı temsile yetkisi onaylanmış kişilerce yapılmalıdır ve geçerliliği;
- 13.8.1 Ekinde geçerli yetki belgesi,
 - 13.8.2 İlgili kişilere güveninizi açıkça belirttiğini bir taahhütname ile kabul edilir.
- 13.9 Hileli ve yalan beyan halinde mükellefiyetimizi bu şartlardaki hiçbir şey etkilemez ve kısıtlamaz.
- 13.10 Fiyat listesi katalogunda çıkabilecek tipografik hatalardan Edenox Endüstriyel sorumlu değildir. Edenox Endüstriyel fiyat ve bilgi konusunda değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
- 13.11 Fiyat listesinde yer alan ürün görselleri ve fotoğraflar sadece görsel amaçlı olup, ürün ile arasında farklılıklar gösterebilir.



edenox

Edesa Endüstriyel Day. T. M. S. T. A.S.
Gebze Güzeller O.S.B İnönü Mah.
Balçık Yolu Üzeri Gebze (KOCAELİ)
TÜRKİYE

Tel: +90 262 751 10 31

Fax: +90 262 751 36 23

edesa@edesa.com.tr

www.edesa.com.tr

