



ÖZEL ÜRETİM ÇÖZÜMLER

SERVİS VE TEŞHİR ÜNİTELERİ

STATİK HAZIRLIK

DİNAMİK HAZIRLIK EKİPMANLARI

2015

Katalog / Fiyat listesi 2015



edenox



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



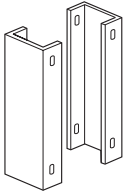
SER-60

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



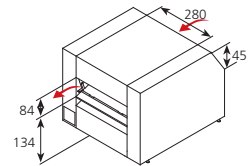
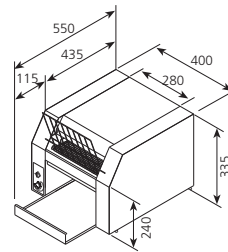
Çıkarılabilir tepsi önden veya arkadan dilim boşaltımı.



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



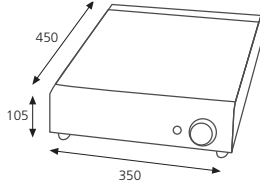
CAM SERAMİK OCAKLAR

CAM SERAMİK OCAKLAR

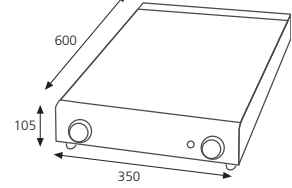
- Yüksek dirençli, yüksek ısı aktarımlı cam-seramikli elektrikli pişirme ocaklar..
- Hızlı artışı verimliliği en yüksek düzeye çıkarır.
- 4 mm kalınlıkta cam seramik.
- Satınajlı kaplamalı AISI 304 18/10 paslanmaz çelik.
- 6 çalışma pozisyonlu sıcaklık kontrolü.
- Temizlenmesi kolay, bakımı kolay yüzey.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



PV-3545



PV-3560



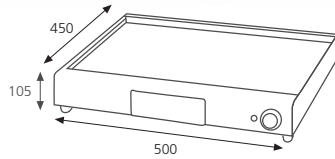
Model	Referans	Pişirme bölmeleri (mm)	Cam yüzey	Toplam boyutlar (mm)	Çap rezistans (mm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Güç (W)	Fiyat €
PV-3545	19001569	1	340 x 345	350 x 450 x 105	250	1 x 2500 /1000	230/1/N - 50/60 Hz	2500	1.163,00
PV-3560	19001571	2	340 x 500	350 x 600 x 105	250 - 200	1 x 2500/1000 1 x 1800	400/3/N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

CAM SERAMİK PIŞIRICI OCAKLAR

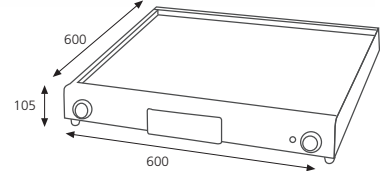
- Yüksek dirençli, yüksek ısı aktarımlı cam-seramikli elektrikli pişirici ocaklar.
- Etler, balıklar, yumurta, sebzeler vb de dahil olmak üzere her türlü yiyeceği direkt pişirmek için özel olarak tasarlanmış kızartma sacı.
- Hızlı artışı verimliliği en yüksek düzeye çıkarır.
- 6 mm kalınlıkta cam seramik.
- 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	Pişirme 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

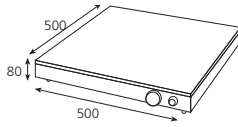
- Yemeği doğru sıcaklıkta tutmak için setüstü temperli cam seramik plakalar.
- Her türlü büfede kullanılmak, hızlı yemek uygulamalarında, mutfaktaki teslimat alanında vs ürünü gereken sıcaklıkta tutmak üzere özel olarak tasarlanmıştır.
- AISI 304 18/10 paslanmaz çelikten yapılmış taban ve strüktür.

- 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.

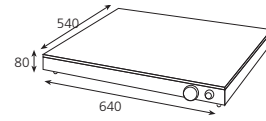
ÖNEMLİ NOT: Isıl şoka neden olabilecek bir sıcaklıktaki (hem sıcak hem soğuk) ürünleri cam yüzey üzerine koymayınız.



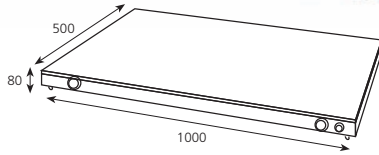
PC-5050



PC-6454

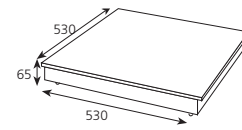


PC-10050



Uzaktan kumandalı
drop-in modeli dahil.

PC-5050-E



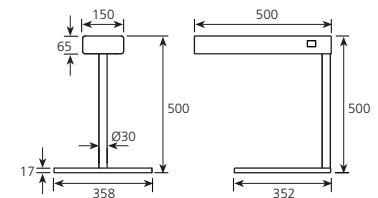
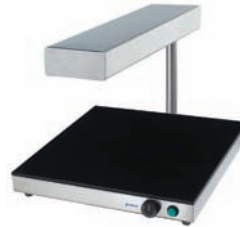
Model	Referans	Tencere (mm)	Cam Yüzey (mm)	Toplam boyutlar (mm)	Çap rezistans (mm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Güç (W)	Fiyat €
PC-5050	19001550	1	500 x 500	500 x 500 x 80	430 x 430	-	230/1/N - 50/60 Hz	400	625,00
PC-6454	19001554	1	640 x 540	640 x 540 x 80	580 x 480	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	750,00
PC-10050	19001548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

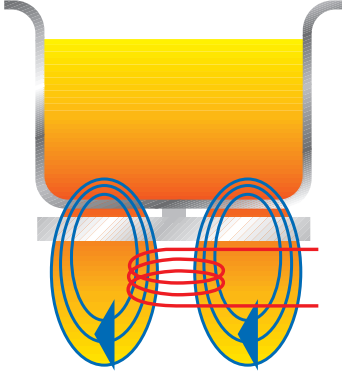
- Hem üstten hem de alttan ısıtılması gereken ürünlerin (pizzalar, büyük rosto parçaları vs.) sıcaklığını muhafaza etmek için cam seramik plakalar ile kombine edilmek için idealdir.
- AISI 304 18/10 paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Halojen lamba ile ısıtma.
- Işık anahtarlı.



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 arttırıp 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

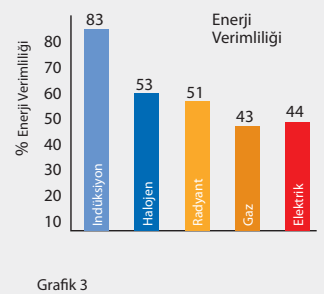
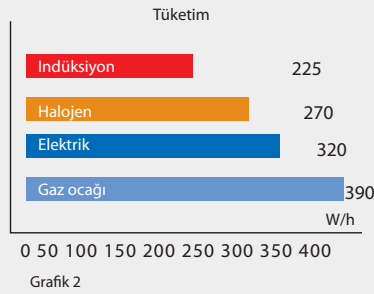
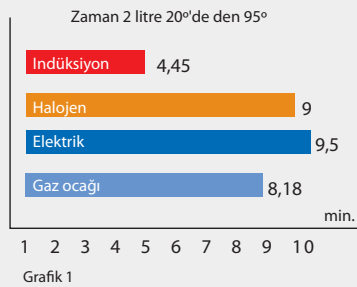
İndüksiyon enerjisi tüketimi geride kalan fonksiyonlardan çok daha düşüktür (bkz, grafik 2) çünkü ısı doğrudan pişirme kabına aktarılmaktadır. Ön ısıtma aşamasında herhangi bir zaman ve enerji israfı yaşanmaz. Edenox indüksiyon ocak gözleri, pişirme kabının şekline ve boyutuna göre tam ihtiyaç duyulan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



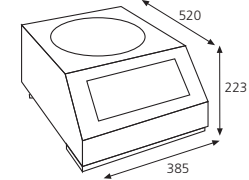
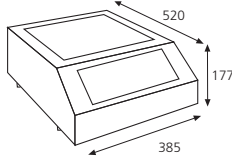
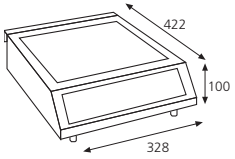
ISM-25



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



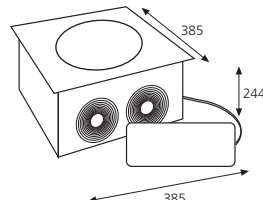
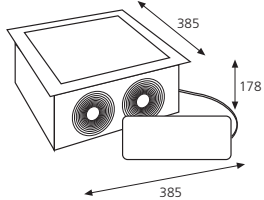
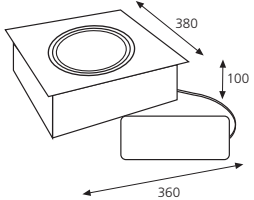
IE-20



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



• 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 setüstü modellerde standart olarak :
-harici gaz ambalajı için kuplör
-Gastro-VAC sistemi



Şeffaf metakrilat yapılmış sağlam kapak.

Çift sızdırmazlık çubuğu, otomatik soğutmali

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.



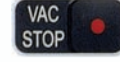
Tüm set üstü modellerde Gastro-Vac sistemi mevcuttur. Diğer modellerde isteğe bağlı sipariş verilebilir.

*VAC-6 T hariç.



Farklı ihtiyaçlara yönelik Programı ve kullanımı kolay

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



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.

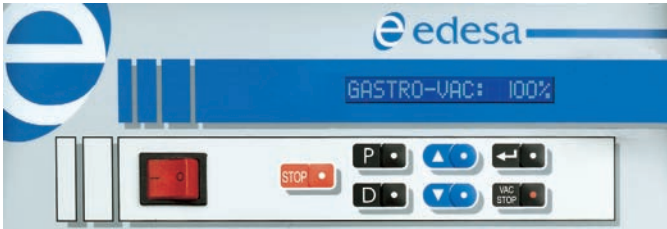
SET ÜSTÜ VAKUM PAKETLEME MAKİNELERİ:

- 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



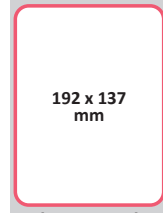
Sıcak mühürleme makinesi Sıcak mühürleme vakum tepsisi



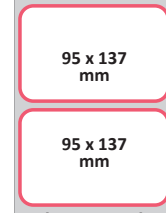
TSB-150

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



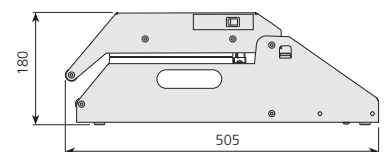
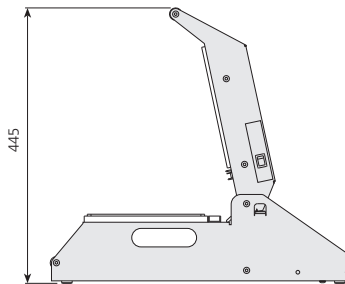
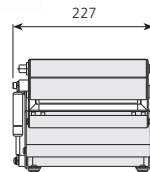
4



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.



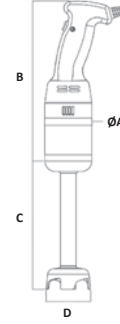
Kullanımı kolaydır. Dayanıklılığı yüksektir ve profesyonel kullanıma uygundur.



TVF-250

TVF-250. SABİT HIZLI

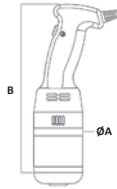
- 250 watt güçlü ve sabit hızlı kompakt el blendırı.
- Hafif ve ergonomik model, , 20 litreye kadar olan kaselerde çalışabilmeyi mümkün kılar.
- İşletim kolaylığı.
- Ergonomik tasarım.
- Standart bir opsiyon olarak dahil edilmiş 250 mm çıkarılabilir karıştırma aparatı.
- Temizlenmesi ve bakımı kolaydır: 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

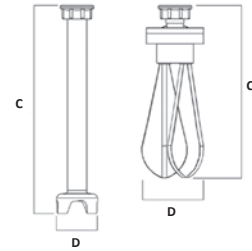
- 300 ve 400 watt güçlü ve değişken hızlı motor ünitesi.
- Çift güvenli başlatmalı hafif ve ergonomik model.
- Her uygulamada maksimum motor gücü özelliklerinin muhafaza edilebilmesini sağlayarak hızı stabilize etmeye yönelik elektronik sistem.
- Sabit ve değişken hızlı, çok fonksiyonlu doğrama aparatı.
- 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 .



BB-320

BT-40

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.



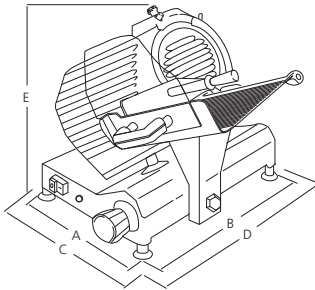
Sabit bileyici (CGSP-195 E hariç)



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.



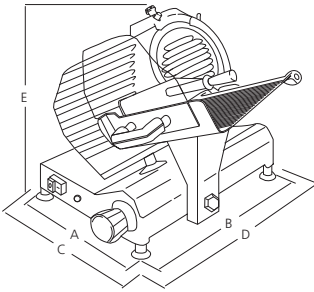
Kullanıcı korumaları.



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



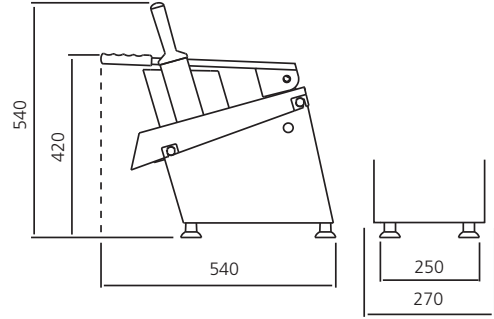
Sebze Doğrama



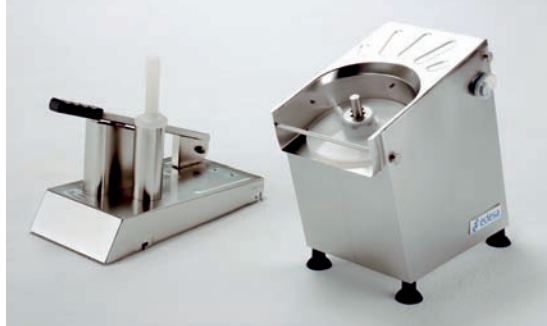
CV-400

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.

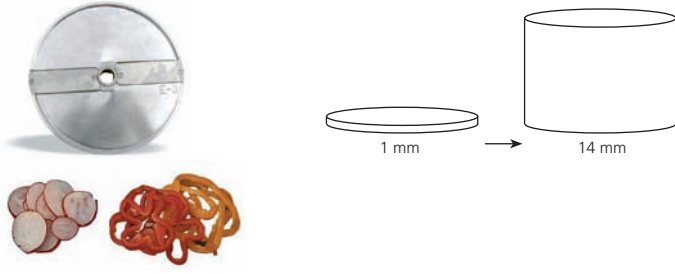


Kolay temizlik için yuvarlatılmış kenarlar.

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

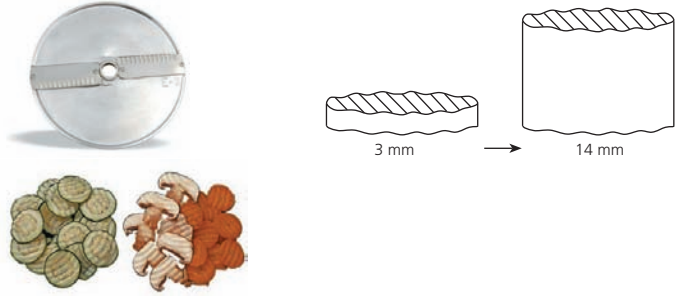


DİLİMLEME DİSKLERİ.



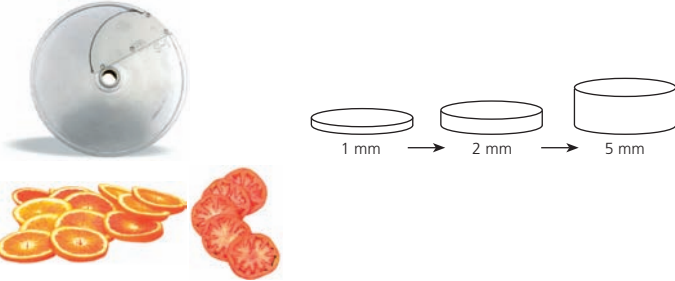
Kesme kalınlığı (mm)	Model	CV-400	Referans	Fiyat €
1	DRK-1	•	19000859	88,80
2	DRK-2	•	19000860	88,80
3	DRK-3	•	19000872	91,30
4	DR-4	•	19000853	91,30
6	DR-6	•	19000854	91,30
8	DR-8	•	19000855	91,30
10	DR-10	•	19000851	91,30
14	DR-14	•	19000852	91,30

DALGALI DİLİMLEME DİSKLERİ.



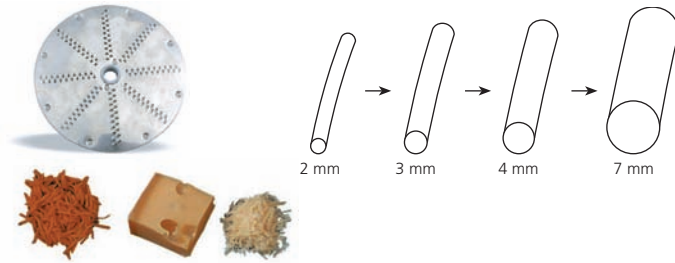
Kesme kalınlığı (mm)	Model	CV-400	Referans	Fiyat €
3	DRO-3	•	19000864	106,00
4	DRO-4	•	19000865	106,00
6	DRO-6	•	19000866	106,00
8	DRO-8	•	19000867	106,00
10	DRO-10	•	19000862	106,00
14	DRO-14	•	19000863	106,00

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



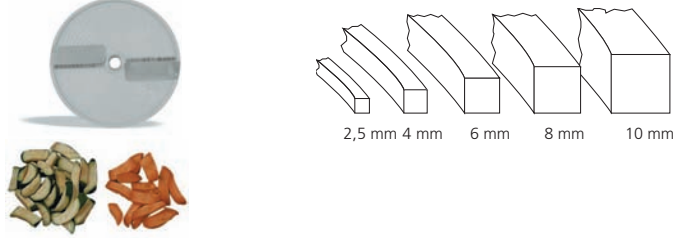
Disks and accessories for vegetable cutter

JÜLYEN KESME DİSKİ



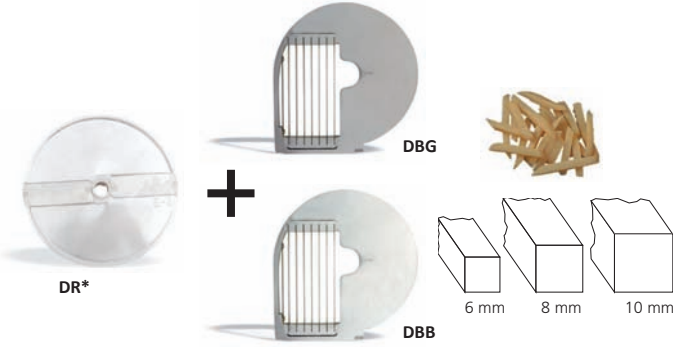
Kesme kalınlığı (mm)	Model	CV-400	Referans	Fiyat €
-	DJ-1	•	19000850	198,00

KİBRİT ÇÖPÜ BOYUTUNDA KESME DİSKİ



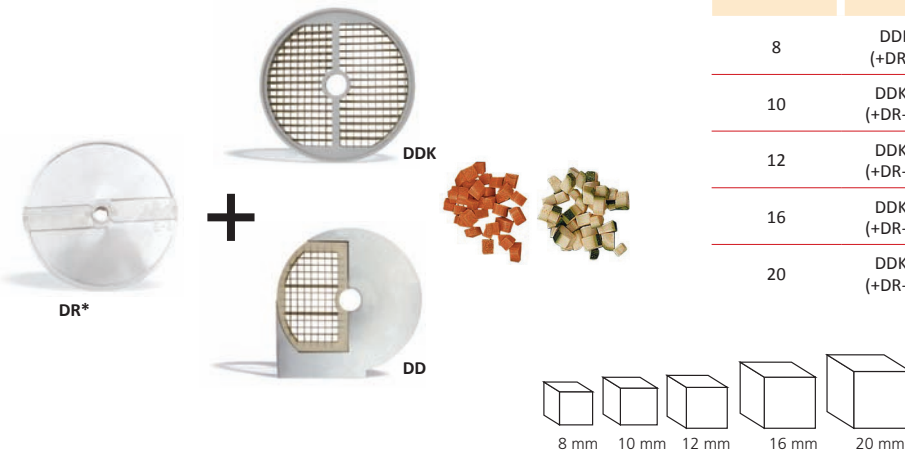
Kesme kalınlığı (mm)	Model	CV-400	Referans	Fiyat €
2,5	DBK-2,5	•	19000832	123,00
4	DBK-4	•	19000833	123,00
6	DBK-6	•	19000834	123,00
8	DBK-8	•	19000835	123,00
10	DBK-10	•	19000831	123,00

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

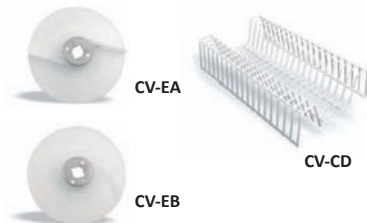


Kesme kalınlığı (mm)	Model	CV-400	Referans	Fiyat €
8	DDK-8 (+DR-8)*	•	19000845	140,00
10	DDK-10 (+DR-10)*	•	19000841	140,00
12	DDK-12 (+DR-14)*	•	19000842	140,00
16	DDK-16 (+DR-14)*	•	19000843	140,00
20	DDK-20 (+DR-14)*	•	19000844	140,00

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



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

