

EGS

EuroGastroStar®



Master of Chefs

2020-2021





MASTER SERİSİ
MASTER SERIES

01-18



KONVEKSİYONLU FIRINLAR
CONVECTION OVENS

19-32



PİZZA FIRINLARI
PIZZA OVENS

33-57



FAST FOOD CİHAZLARI
FAST FOOD EQUIPMENTS

58-72

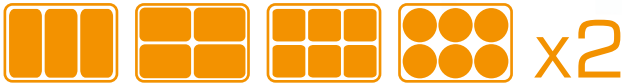
EGS
EuroGastroStar®

EGS master

MASTER SERİSİ
MASTER SERIES



80 x 40 60 x 40 40 x 40 Ø 40



M. 1200-2

| Kat Sayısı | Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
|------------|---------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------------|---------------|
| Deck | Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Deck | Kapazitäten | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Ярус | Вместимость | Размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | Вес |
| 2 | 60x40 8 tepsi / tray | 1240x820x180 | 1660x1140x1850 | 27 kW / 3 NAC 400V | 400 kg |

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи

400°C

Yüksek sıcaklıkta pişirme

High temperature baking ...

Hochtemperaturbacken ...

Высокая мощность и оптимальное распределение тепла

MULTI

Egs Master sadece tek bir ürünü pişirmek için geliştirilmemiştir.

EGS Master ovens able to high temperature cooking with high performance

EGS Master öfen in der lage, Hochtemperaturbacken mit hoher Performance

Это Мощная , Экономичная и Высокопроизводительная серия печей

🕒

EGS Master yüksek performansı ile ekstra yüksek sıcaklıklarda pişirme yapabilir

Pitta, bread, traditional pizza and what do you want to bake...

Pitta, brot, traditionelle pizza und was tun sie, um zu backen wollen ...

Которая гарантирует успешный результат

👍

Pide, lahmacun, börek, ekme ve yüksek sıcaklık isteyen her türlü unlu mamul en iyi şekilde pişer

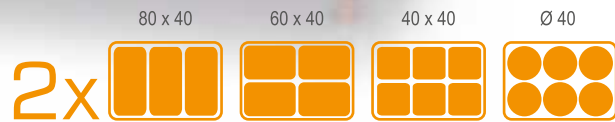




Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel

M. 1200-2 MFC



Kat Sayısı

Kapasite

İç Ebatlar (mm)

Dış Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Deck

Capacity

Inner Dim. (mm)

Outer Dim. (mm)

Power

Weight

Deck

Kapazität

Backkammer (mm)

Abmessungen (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Ярус

Вместимость

размеры камеры (mm)

Внешние размеры (mm)

Мощность

вес

2

60x40
8 tepsi / tray

1240x820x180

1660x1140x1850

28,5 kW 3 NAC / 400V

510 kg

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



Daha Lezzetli Pişirme

More delicious baking...

Weitere leckere Back

Высокая производительность



Doğal taşların üzerinde dilediğiniz her türlü mamül rahatlıkla ve güvenle pişirebilirsiniz.

EGS Master Ovens has natural schamott stone, you can use directly...

Natürliche schamotte Stein, die sie verwenden können, ...

Под из цельного камня «Шамот»



Opsiyonel olarak eklenebilen Buhar Jeneratörü ile her türlü ekmeğ, baget, kruvasan ve poğaçalar

Optional Steam Generator, helps for bread baking like traditional delicious and without the hassle

Optional Dampferzeuger zum Brotbacken

Влажность с парогенератором (опционально)

Mayalama Dolabı

Proofer

Gärschränke

Расстоечная Камера

MFC

80x40 cm 15 adet tepsi için kullanılabilir

80x40 cm 15 trays

80x40 cm 15 schalen

80x40 cm 15 протвней

Buhar için su kabı

Water pan for vapour

Wasserschale zur Dampf

Емкость воды для увлажнения

90°C termostatik kontrol

90°C Thermostat control

90°C Thermostat control

электромеханический термостат 90°C

Halogen aydınlatma lambası

Halogen illumination

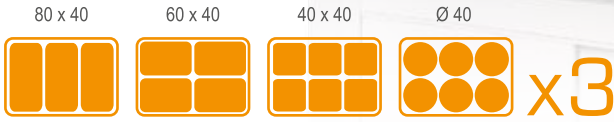
Halogenbeleuchtung

Галогенная лампа освещения



Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel



M. 1200-3 MFC

| Kat Sayısı | Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
|------------|----------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------------|---------------|
| Deck | Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Deck | Kapazitäten | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Ярус | Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| 3 | 40x60 12 tepsi / tray | 1240x820x180 | 1660x1140x2100 | 42 kW 3 NAC / 400V | 705 kg |

Çok Amaçlı Fırınlar



› Daha Lezzetli Pişirme



› Doğal taşların üzerinde dilediğiniz her türlü mamülü rahatlıkla ve güvenle pişirebilirsiniz.



› Opsiyonel olarak eklenebilen Buhar Jeneratörü ile her türlü ekmeğe, baget, kruvasan ve poğaçalar

Mayalama dolabı

- › 80x40 cm 15 adet tepsi için kullanılabilir
- › Buhar için su kabı
- › 90°C Termostatik kontrol
- › Halojen Aydınlatma lambası

Multipurpose Ovens

› More delicious baking...

› EGS Master Ovens has natural schamott stone, you can use directly...

› Optional Steam Generator, helps for bread baking like traditional delicious and without the hassle

Proofer

- › 80x40 cm 15 trays
- › Water pan for vapour
- › 90°C Thermostat control
- › Halogen Illumination

Mehrzweck-Backöfen

› Weitere leckere Back

› Natürliche schamotte Stein, die sie verwenden können, ...

› Optional Dampferzeuger zum Brotbacken

Gärschränke

- › 80x40 cm 15 schalen
- › Wasserschale zur Dampf
- › 90°C Thermostat control
- › Halogenbeleuchtung

Многофункциональные печи

› Высокая производительность

› Под из цельного камня «Шамот»

› Влажность с парогенератором (опционально)

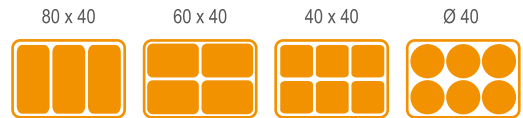
Расстоечная Камера

- › 80x40 cm 15 протвиней
- › Емкость воды для увлажнения
- › электромеханический термостат 90° C
- › Галогенная лампа освещения

MFC



M. 1200-1



| Kat Sayısı | Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
|------------|--------------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------------|---------------|
| Deck | Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Deck | Kapazitäten | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Ярус | Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| 1 | 60X40 4 tepsi / tray | 1240x820x180 | 1660x1140x1380 | 13,5 kW 3 NAC / 400V | 240 kg |

Çok Amaçlı Fırınlar Multipurpose Ovens Mehrzweck-Backöfen Многофункциональные печи

“ Geçmişten gelen lezzetleri günümüz teknolojisi ile birleştirdik. ”

Traditional tastes and technology ...

Tradition und Technologie ...

Традиционные вкусы и технология ...



60 x 40 35 x 45 Ø 50 Ø 30



M. 1000-2

| Kat Sayısı | Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
|------------|-------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------------|---------------|
| Deck | Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Deck | Kapazitäten | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Ярус | Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| 2 | Ø30 12 pizza | 1040x720x180 | 1485x1040x1850 | 20 kW 3 NAC / 400V | 330 kg |

Çok Amaçlı Fırınlar



➤ Gerçek Pizza Ustası



➤ Pizzayı gerçekten pişirmek için sadece sıcaklık olması yeterli değildir.



➤ EGS Master, geliştirdiği pişirme teknolojisi ile sıcaklığa hükmeder.



➤ Bu teknoloji ile pizza kalbinden pişer...

Multipurpose Ovens

➤ True Pizza Artisan

➤ True Pizza Artisans need Fever for pizza's, just heat not enough for them

➤ EGS Master control the heat with invented cooking technology

➤ Cook from the pizza's heart with this technology

Mehrzweck-Backöfen

➤ Pizza-Meister

➤ Nur die temperatur reicht nicht aus, um die echte pizza zu kochen.

➤ EGS Master Kontrolle die Hitze mit Backtechnologie erfunden

➤ Backen Pizza vom Herzen mit dieser technology

Многофункциональные печи

➤ Идеальная печь для пиццы

➤ Позволит Вам готовить идеальную продукцию

➤ Высокая мощность и оптимальное распределение тепла

➤ С этой технологией возможно всё



Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel

60 x 40 35 x 45 Ø 50 Ø 30



M. 1000-2 MFC



Kat Sayısı

Kapasite

İç Ebatlar (mm)

Dış Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Deck

Capacity

Inner Dim. (mm)

Outer Dim. (mm)

Power

Weight

Deck

Kapazität

Backkammer (mm)

Abmessungen (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Ярус

Вместимость

размеры камеры (mm)

Внешние размеры (mm)

Мощность

вес

2

Ø30
12 pizza

1040x720x180

1485x1040x1850

21,5 kW 3 NAC / 400V

415 kg

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



Gerçek Pizza Ustası

True Pizza Artisan

Pizza-Meister

Идеальная печь для пиццы



Pizzayı gerçekten pişirmek için sadece sıcaklık olması yeterli değildir.

True Pizza Artisans need Fever for pizza's, just heat not enough for them

Nur die temperatur reicht nicht aus, um die echte pizza zu kochen.

Позволит Вам готовить идеальную продукцию



EGS Master, geliştirdiği pişirme teknolojisi ile sıcaklığa hükmeder.

EGS Master control the heat with invented cooking technology

EGS Master Kontrolle die Hitze mit Backtechnologie erfunden

Высокая мощность и оптимальное распределение тепла



Bu teknoloji ile pizza kalbinden pişer...

Cook from the pizza's heart with this technology

Backen Pizza vom Herzen mit dieser technology

С этой технологией возможно всё

Mayalama dolabı

Proofers

Gärschränke

Расстоечная Камера

60x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir

60x40 cm 10 trays

60x40 cm 10 schalen

60x40 cm 10 протвиней

Buhar için su kabı

Water pan for vapour

Wasserschale zur Dampf

Емкость воды для пара

90°C termostatik kontrol

90°C Thermostat control

90°C Thermostat control

электромеханический термостат 90°C

Halojen aydınlatma lambası

Halogen illumination

Halogenbeleuchtung

Галогенная лампа освещения

MFC



Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel

60 x 40 35 x 45 Ø 50 Ø 30



M. 1000-3 MFC

| Kat Sayısı | Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
|------------|-------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------------|---------------|
| Deck | Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Deck | Kapazitäten | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Ярус | Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| 3 | Ø30 18 pizza | 1040x720x180 | 1485x1040x2100 | 31,5 kW 3 NAC / 400V | 580 kg |

Çok Amaçlı Fırınlar

- Gerçek Pizza Ustası
- Pizzayı gerçekten pişirmek için sadece sıcaklık olması yeterli değildir.
- EGS Master, geliştirdiği pişirme teknolojisi ile sıcaklığa hükmeder.
- Bu teknoloji ile pizza kalbinden pişer...

Mayalama dolabı

- 60x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir
- Buhar için su kabı
- 90°C Termostatik kontrol
- Halojen Aydınlatma lambası

Multipurpose Ovens

- True Pizza Artisan
- True Pizza Artisans need Fever for pizza's, just heat not enough for them
- EGS Master control the heat with invented cooking technology
- Cook from the pizza's heart with this technology

Proofer

- 60x40 cm 10 trays
- Water pan for vapour
- 90°C Thermostat control
- Halogen Illumination

Mehrzweck-Backöfen

- Pizza-Meister
- Nur die temperatur reicht nicht aus, um die echte pizza zu kochen.
- EGS Master Kontrolle die Hitze mit Backtechnologie erfunden
- Backen Pizza vom Herzen mit dieser technology

Gärschränke

- 60x40 cm 10 schalen
- Wasserschale zur Dampf
- 90°C Thermostat control
- Halogenbeleuchtung

Многофункциональные печи

- Идеальная печь для пиццы
- Позволит Вам готовить идеальную продукцию
- Высокая мощность и оптимальное распределение тепла
- С этой технологией возможно всё

Расстоечная Камера

- 60x40 cm 10 протвней
- Емкость воды для увлажнения
- электромеханический термостат 90°C
- Галогенная лампа освещения

MFC



M. 1000-1

60 x 40 35 x 45 Ø 50 Ø 30



Kat Sayısı

Kapasite

İç Ebatlar (mm)

Dış Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Deck

Capacity

Inner Dim. (mm)

Outer Dim. (mm)

Power

Weight

Deck

Kapazitäten

Backkammer (mm)

Abmessungen (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Ярус

Вместимость

размеры камеры (mm)

Внешние размеры (mm)

Мощность

вес

1

Ø30
6 pizza

1040x720x180

1485x1040x1380

10 kW 3 NAC / 400V

200 kg

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



➤ Gerçek Pizza Ustası

➤ True Pizza Artisan

➤ Pizza-Meister

➤ Идеальная печь для пиццы



➤ Pizzayı gerçekten pişirmek için sadece sıcaklık olması yeterli değildir.

➤ True Pizza Artisans need Fever for pizza's, just heat not enough for them

➤ Nur die temperatur reicht nicht aus, um die echte pizza zu kochen.

➤ Позволит Вам готовить идеальную продукцию



➤ EGS Master, geliştirdiği pişirme teknolojisi ile sıcaklığa hükmeder.

➤ EGS Master control the heat with invented cooking technology

➤ EGS Master Kontrolle die Hitze mit Backtechnologie erfunden

➤ Высокая мощность и оптимальное распределение тепла

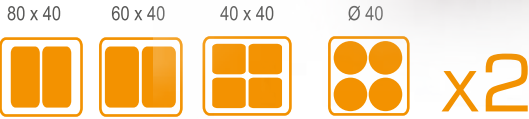


➤ Bu teknoloji ile pizza kalbinden pişer...

➤ Cook from the pizza's heart with this technology

➤ Backen Pizza vom Herzen mit dieser technology

➤ С этой технологией возможно всё



M. 800-2

| Kat Sayısı | Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
|------------|---------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------------|---------------|
| Deck | Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Deck | Kapazitäten | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Ярус | Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| 2 | 80x40 4 tepsi / tray | 820x820x180 | 1250x1140x1850 | 16 kW 3 NAC / 400V | 280 kg |

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



Yüksek sıcaklıkta pişirme

High temperature baking ...

Hochtemperaturbacken ...

Высокая мощность и оптимальное распределение тепла



Egs Master sadece tek bir ürünü pişirmek için geliştirilmemiştir.

EGS Master ovens able to high temperature cooking with high performance

EGS Master Öfen in der Lage, Hochtemperaturbacken mit hoher Performance

Это Мощная, Экономичная и Высокопроизводительная серия печей



EGS Master yüksek performansı ile ekstra yüksek sıcaklıklarda pişirme yapabilir

Pitta, Bread, Traditional Pizza and what do you want to bake...

Pitta, Brot, traditionelle Pizza und was tun Sie, um zu backen wollen ...

Которая гарантирует успешный результат



Pide, Lahmacun, Börek, Ekmek ve yüksek sıcaklık isteyen her türlü unlu mamul en iyi şekilde pişer







Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel



M.800-2 MFC

80 x 40 60 x 40 40 x 40 Ø 40

2x    



Kat Sayısı

Kapasite

İç Ebatlar (mm)

Dış Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Deck

Capacity

Inner Dim. (mm)

Outer Dim. (mm)

Power

Weight

Deck

Kapazität

Backkammer (mm)

Abmessungen (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Ярус

Вместимость

размеры камеры (mm)

Внешние размеры (mm)

Мощность

вес

2

80x40
4 tepsi / tray

820x820x180

1250x1140x1850

17,5 kW 3 NAC / 400V

358 kg

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



Daha Lezzetli Pişirme

More delicious baking...

Weitere leckere Back

Высокая производительность



Doğal taşların üzerinde dilediğiniz her türlü mamülü rahatlıkla ve güvenle pişirebilirsiniz.

EGS Master Ovens has natural schamott stone, you can use directly...

Natürliche schamotte Stein, die sie verwenden können, ...

Под из цельного камня «Шамот»



Opsiyonel olarak eklenebilen Buhar Jeneratörü ile her türlü ekmekek, baget, kruvasan ve poğaçalar

Optional Steam Generator, helps for bread baking like traditional delicious and without the hassle

Optional Dampferzeuger zum Brotbacken

Влажность с парогенератором (опционально)

Mayalama dolabı

Proofer

Gärschränke

Расстоечная Камера

MFC

80x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir

80x40 cm 10 trays

80x40 cm 10 schalen

80x40 cm 10 противней

Buhar için su kabı

Water pan for vapour

Wasserschale zum Dampf

Емкость воды для увлажнения

90°C Termostatik kontrol

90°C Thermostat control

90°C Thermostat control

электромеханический термостат 90°C

Halojen Aydınlatma lambası

Halogen Illumination

Halogenbeleuchtung

Галогенная лампа освещения



Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel



80 x 40 60 x 40 40 x 40 Ø 40



x3

M. 800-3 MFC

| Kat Sayısı | Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
|------------|---------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------------|---------------|
| Deck | Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Deck | Kapazitäten | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Ярус | Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| 3 | 80x40 6 tepsi / tray | 820x820x180 | 1250x1140x2100 | 27 kW 3 NAC / 400V | 480 kg |

Çok Amaçlı Fırınlar



➤ Daha Lezzetli Pişirme



➤ Doğal taşların üzerinde dilediğiniz her türlü mamülü rahatlıkla ve güvenle pişirebilirsiniz.



➤ Opsiyonel olarak eklenebilen Buhar Jeneratörü ile her türlü ekme, baget, kruvasan ve poğaçalar

Mayalama dolabı

➤ 80x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir

➤ Buhar için su kabı

➤ 90°C Termostatik kontrol

➤ Halojen Aydınlatma lambası

MFC

Multipurpose Ovens

➤ More delicious baking...

➤ EGS Master Ovens has natural schamott stone, you can use directly...

➤ Optional Steam Generator, helps for bread baking like traditional delicious and without the hassle

Proofer

➤ 80x40 cm 10 trays

➤ Water pan for vapour

➤ 90°C Thermostat control

➤ Halogen illumination

Mehrzweck-Backöfen

➤ Weitere leckere Back

➤ Natürliche schamotte Stein, die sie verwenden können, ...

➤ Optional Dampferzeuger zum Brotbacken

Gärschränke

➤ 80x40 cm 10 schalen

➤ Wasserschale zur Dampf

➤ 90°C Thermostat control

➤ Halogenbeleuchtung

Многофункциональные печи

➤ Высокая производительность

➤ Под из цельного камня «Шамот»

➤ Влажность с парогенератором (опционально)

Расстоечная Камера

➤ 80x40 cm 10 противней

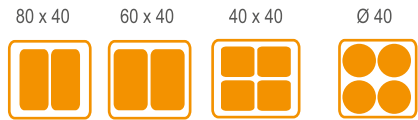
➤ Емкость воды для увлажнения

➤ электромеханический термостат 90°C

➤ Галогенная лампа освещения



M.800-1



| Kat Sayısı | Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
|------------|---------------------------------|---------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|
| Deck | Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Deck | Kapazitäten | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Ярус | Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| 1 | 80x40 2 tepsi / tray | 820x820x180 | 1250x1140x1380 | 8 kW 3 NAC / 400V | 160 kg |

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



› Gerçek Pizza Ustası

› True Pizza Artisan

› Pizza-Meister

› Идеальная печь для пиццы



› Pizzayı gerçekten pişirmek için sadece sıcaklık olması yeterli değildir.

› True Pizza Artisans need Fever for pizza's, just heat not enough for them

› Nur die temperatur reicht nicht aus, um die echte pizza zu kochen.

› Позволит Вам готовить идеальную продукцию



› EGS Master, geliştirdiği pişirme teknolojisi ile sıcaklığa hükmeder.

› EGS Master control the heat with invented cooking technology

› EGS Master Kontrolle die Hitze mit Backtechnologie erfunden

› Высокая мощность и оптимальное распределение тепла



› Bu teknoloji ile pizza kalbinden pişer...

› Cook from the pizza's heart with this technology

› Backen Pizza vom Herzen mit dieser technology

› С этой технологией возможно всё



Komple Taş

Full schamott

Vollschamotte

полностью
из камня Шамот

80 x 40

60 x 40

40 x 40



x2

M.120-T.2 MFC



Kat Sayısı

Kapasite

İç Ebatlar (mm)

Dış Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Deck

Capacity

Inner Dim. (mm)

Outer Dim. (mm)

Power

Weight

Deck

Kapazitäten

Backkammer (mm)

Abmessungen (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Ярус

Вместимость

размеры камеры (mm)

Внешние размеры (mm)

Мощность

вес

2

60x40
10 tepsi / tray

1240X1000X180

1700x1340x1850

31,5 kW 3 NAC / 400V

740 kg

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



Geçmişten gelen lezzetleri günümüz teknolojisi ile birleştirdik.

Traditional tastes and technology ...

Tradition und Technologie ...

Традиционные вкусы и технология ...



Komple Taş serisinde fırın pişirme kazanı tamamen taş kaplıdır ve paslanmaz çelik rezistanslar bu taşların içerisine yerleştirilmiştir.

Full-stone series EGS Master Ovens have special schamott stones and stainless steel resistances have been placed insides of this stones

Vollschamotte serie öfens Heizelements im Inneren zu steine

Тэны расположены непосредственно в камне



Fırın mamülleri kalbinden pişirirken daha az enerji kullanır ve daha iyi bir sonuç verir...

When oven starts to bake from their hearts, it gives you best baking results with minimum energy

Backöfen heizt vom Herzen, mehr effizient und nützlich



Sonuç : Parlak, çıtır ve yumuşak ...

Result : Shiny, crispy and puffy

Ergebnis: Glänzend, knusprig und puffy



Baklava pişirme konusunda tek kelime ile rakipsizdir.

For the baklava, just we can say : UNIQUE

Für das Baklava, nur können wir gesagt: EINZIGARTIG





Komple Taş

Full schamott

Vollschamotte

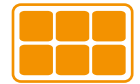
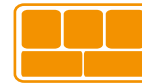
полностью
из камня Шамот

M.120-T.2

80 x 40

60 x 40

40 x 40



x2



Kat Sayısı

Kapasite

İç Ebatlar (mm)

Dış Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Deck

Capacity

Inner Dim. (mm)

Outer Dim. (mm)

Power

Weight

Deck

Kapazität

Backkammer (mm)

Abmessungen (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Ярус

Вместимость

размеры камеры (mm)

Внешние размеры (mm)

Мощность

вес

2

60x40
10 teps / tray

1240X1000X180

1700x1340x1850

30 Kw 3 NAC / 400 W

570 kg

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



Geçmişten gelen lezzetleri günümüz teknolojisi ile birleştirdik.

Traditional tastes and technology ...

Tradition und Technologie ...

Традиционные вкусы и технология ...



Komple Taş serisinde fırın pişirme kazanı tamamen taş kaplıdır ve paslanmaz çelik rezistanslar bu taşların içerisinde yerleştirilmiştir.

Full-stone series EGS Master Ovens have special schamott stones and stainless steel resistances have been placed insides of this stones

Vollschamotte serie üfens Heizelements im Inneren zu steine

Тэны расположены непосредственно в камне



Fırın mamülleri kalbinden pişirirken daha az enerji kullanır ve daha iyi bir sonuç verir ...

When oven starts to bake from their hearts, it gives you best baking results with minimum energy

Backöfen heizt vom Herzen, mehr effizient und nützlich

Хлебулочные изделия при приготовлении употребляют меньше энергии и дают лучший результат



Sonuç : Parlak, çıtır ve yumuşak ...

Result : Shiny, crispy and puffy

Ergebnis: Glänzend, knusprig und puffy

Результат: яркий, хрустящий и мягкий



Baklava pişirme konusunda tek kelime ile rakipsizdir.

For the baklava, just we can said : UNIQUE

Für das Baklava, nur können wir gesagt: EINZIGARTIG

Пахлава ,готовить которую необходимо только в профессиональных печах

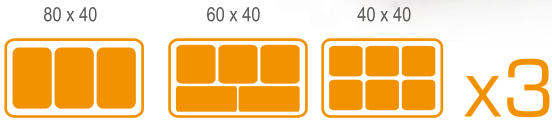


Komple Taş

Full schamott

Vollschamotte

полностью
из камня Шамот



M. 120-T.3 MFC

| Deck Sayısı | Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
|-------------|----------------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------------|---------------|
| Deck | Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Deck | Kapazität | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Ярус | Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| 3 | 60x40 15 tepsi / tray | 1240x1000x180 | 1700x1340x2100 | 46,5 kW 3 NAC / 400V | 990 kg |

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



Geçmişten gelen lezzetleri günümüz teknolojisi ile birleştirdik.

Traditional tastes and technology ...

Tradition und Technologie ...

Традиционные вкусы и технология ...



Komple Taş serisinde fırın pişirme kazanı tamamen taş kaplıdır ve paslanmaz çelik rezistanslar bu taşların içerisine yerleştirilmiştir.

Full-stone series EGS Master Ovens have special schamott stones and stainless steel resistances have been placed insides of this stones

Vollschamotte serie öfens Heizelements im Inneren zu steine

Тэны расположены непосредственно в камне

Mayalama dolabı

Proofer

Gärschränke

Расстоечная Камера

- 80x40 cm 15 adet tepsi için kullanılabilir
- Buhar için su kabı
- 90°C Termostatik kontrol
- Halojen Aydınlatma lambası

- 80x40 cm 15 trays
- Water pan for vapour
- 90°C Thermostat control
- Halogen Illumination

- 80x40 cm 15 schalen
- Wasserschale zur Dampf
- 90°C Thermostat control
- Halogenbeleuchtung

- 80x40 cm 15 противней
- Емкость воды для увлажнения
- электромеханический термостат 90°C
- Галогенная лампа освещения

MFC



Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel

Komple Taş

Full schamott

Vollschamotte

полностью
из камня Шамот

80 x 40 60 x 40 50 x 40

2x   

M.80T-2 MFC / M.80T-2 / M.80T-1



Kat Sayısı

Kapasite

İç Ebatlar (mm)

Dış Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Deck

Capacity

Inner Dim. (mm)

Outer Dim. (mm)

Power

Weight

Deck

Kapazität

Backkammer (mm)

Abmessungen (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Ярус

Вместимость

размеры камеры (mm)

Внешние размеры (mm)

Мощность

вес

M.80T-2 MFC

2

60x40
6 tepsi/tray

820X1000X180

1290x1340x1850

21,5 kW 3 NAC / 400V

565 kg

M.80T-2

2

60x40
6 tepsi/tray

820X1000X180

1290x1340x1850

19,5 kW 3 NAC / 400V

480 kg

M.80T-1

1

60x40
3 tepsi/tray

820X1000X180

1290x1340x1380

9,7 kW 3 NAC / 400V

210 kg

Çok Amaçlı Fırınlr

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



Çok amaçlı Fırın !



Egs Master Fırınları her türlü pişirme için rahatlıkla kullanılabilir.



Pizzadan balığa, sebze yemeklerinden et yemeklerine, güveç çeşitlerine



Tavuktan, baklavaya, börek ve unlu mamüllerden, tandır yemeklerine ...



Yüksek performans ve kontrol edilebilir güç ile herşeyi pişirmek mümkün ...

For Convenient Multi Baking ...

Egs Master Ovens are useful for every cooking and baking

Pizza, fish, meat, vegetables assorted stews

Pastries, chicken, bread, roast, bakery products and special traditional meals

With high performance and controlled power, you can cook everything

Multi purpose Ofen ...

Pizza, Fisch, Fleisch, Gemüse, Eintopf Art

Huhn, Brot, Gebäck, Braten und Hochtemperatur.

Многоцелевая печь!





Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel

Komple Taş

Full schamott

Vollschamotte

ПОЛНОСТЬЮ
из камня Шамот

80 x 40 60 x 40 50 x 40



M.80-T.3 MFC

| Kat Sayısı | Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
|------------|-------------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------------|---------------|
| Deck | Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Deck | Kapazitäten | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Ярус | Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| 3 | 60x40 9 tepsi/tray | 820X1000X180 | 1290x1340x2100 | 30,7 kW 3 NAC / 400V | 740 kg |

Çok Amaçlı Fırınlar



Çok amaçlı Fırın !



Egs Master Fırınları her türlü pişirme için rahatlıkla kullanılabilir.



Pizzadan balığa, sebze yemeklerinden et yemeklerine, güveç çeşitlerine

Multipurpose Ovens

For Convenient Multi Baking ...

Egs Master ovens useful for every cook and bake production ...

Pizza, fish, meat, vegetables, stew kind

Mehrzweck-Backöfen

Multi purpose Ofen ...

Pizza, Fisch, Fleisch, Gemüse, Eintopf Art

Huhn, Brot, Gebäck, Braten und Hochtemperatur.

Многофункциональные печи

Многоцелевая печь!

Печи Egs Мастер могут быть использованы для всех видов приготовления кулинарных изделий.

Пицца, рыба, мясные блюда из овощей, виды рагу дополняют возможность печей Egs Мастер...

Mayalama dolabı

80x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir

Buhar için su kabı

90°C Termostatik kontrol

Halojen Aydınlatma lambası

Proofer

80x40 cm 10 trays

Water pan for vapour

90°C Thermostat control

Halogen Illumination

Gärschränke

80x40 cm 10 schalen

Wasserschale zur Dampf

90°C Thermostat control

Halogenbeleuchtung

Расстоечная Камера

80x40 cm 10 противней

Емкость воды для увлажнения

электромеханический термостат 90°C

Галогенная лампа освещения

MFC

EGS
EuroGastroStar®

*Şeflerin tercihi
Convitone serisi...*



28 °C
P00



KONVEKSİYONLU FIRINLAR
CONVECTION OVENS



40. MX-4 / 40. DX-4

| GN KAPASİTESİ | TEPSİ KAPASİTESİ | TEPSİ ARALIĞI | GÜÇ | DIŞ EBATLAR | AĞIRLIK |
|----------------|------------------------------------|------------------------------|-----------------------|--------------------|--------------|
| Capacity GN | Capacity for Trays | Dist. between trays | Power | Outer Dim | Weight |
| Capacity GN | Capacity Tablett | Abstand zwischen den Blechen | Anschlusswert | Abmessungen | Gewicht |
| Вместимость GN | Вместимость | Расстояние между лотками | Мощность | Внешние размеры | вес |
| 2/3 GN | 4 adet / pcs 35 x 40 cm | 70 mm | 3,2 kW / 240 V | 590x730x560 | 37 kg |

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Heißluftofen

Конвекционная печь



Basit ve kullanışlı tasarım

Basic and simple compact design

Einfach und praktisch kompaktes Design

Простой компактный дизайн



Dayanıklı sıcaklık kontrol termostatu (0-250°C) ve zaman ayarı (0-90 dk.), süre bitiminde otomatik kapanma

Electromechanic thermostat control (0-250°C) and timer (0-90 dk.), Automatic shutdown

Langlebige elektromechanischen Thermostat (0-250°C) und Timer (0-90 dk.), automatische Abschaltung

электромеханический термостат (0-250 °C) и таймер (0-90мин.) автоматическое выключение по истечению времени



Halojen Aydınlatma lambası

Halogen Illumination

Halogenbeleuchtung

Галогеновая лампа освещения



GN için ekstra raf (opsiyonel)

GN racks (optional)

GN gestell (optionalen)

Полки для GN гастро ёмкостей (опционально)

Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Optional new digital control panel

Optionales neues digitales bedienfeld

Опционально электронная панель



60. MX-4 / 60. DX-4



| GN KAPASİTESİ | TEPSİ KAPASİTESİ | TEPSİ ARALIĞI | GÜÇ | DIŞ EBATLAR | AĞIRLIK |
|----------------|------------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------|--------------|
| Capacity GN | Capacity for Trays | Dist. between trays | Power | Outer Dim | Weight |
| Capacity GN | Capacity Tablett | Abstand zwischen den Blechen | Anschlusswert | Abmessungen | Gewicht |
| Вместимость GN | Вместимость | Расстояние между лотками | Мощность | Внешние размеры | вес |
| 1/1 GN | 4 adet / pcs 40 x 60 cm | 70 mm | 6 kW / 3 NAC 400 V | 725x820x560 | 64 kg |

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Heißluftofen

Конвекционная печь



Basit ve kullanışlı tasarım

Basic and simple compact design

Einfach und praktisch kompaktes Design

Простой компактный дизайн



Çift yöne dönebilen motor ile daha iyi pişirme

Better cooking with CW/CCW impellers

Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima

Реверсивный двигатель и (разнонаправленный) вентилятор



Dayanıklı sıcaklık kontrol termostatu (0-250°C) ve zaman ayarı (0-90 dk.), süre bitiminde otomatik kapanma

Electromechanic thermostat control (0-250°C) and timer (0-90 dk.), Automatic shutdown

Langlebige elektromechanischen Thermostat (0-250°C) und Timer (0-90 dk.), automatische Abschaltung

электромеханический термостат (0-250 °C) и таймер (0-90мин.) автоматическое выключение по истечению времени



Halojen Aydınlatma lambası

Halogen Illumination

Halogenbeleuchtung

Галогеновая лампа освещения



GN için ekstra raf (opsiyonel)

GN racks (optional)

GN gestell (optionalen)

Полки для GN гастро ёмкостей (опционально)

Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Optional new digital control panel

Optionales neues digitales bedienfeld

Опционально электронная панель

Opsiyonel çift motorlu versiyon

Optional double motors version

Optionalen zweimotorige version

Опционально два двигателя

Direkt su püskürtme sistemli buhar verme

Steam with direct water spraying system

Dampferzeugung durch Direkteinspritzung

Инжекторный парообразователь

1/1 GN / 60x40 cm



GN 60x40



60. MX-4.S / 60. DX-4.S


| GN KAPASİTESİ | TEPSİ KAPASİTESİ | TEPSİ ARALIĞI | GÜÇ | DIŞ EBATLAR | AĞIRLIK |
|----------------|----------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------|--------------|
| Capacity GN | Capacity for Trays | Dist. between trays | Power | Outer Dim | Weight |
| Capacity GN | Capacity Tablett | Abstand zwischen den Blechen | Anschlusswert | Abmessungen | Gewicht |
| Вместимость GN | Вместимость | Расстояние между лотками | Мощность | Внешние размеры | вес |
| 1/1 GN | 4 adet / pcs 40x60 cm | 70 mm | 6 kW / 3 NAC 400 V | 940x850x575 | 77 kg |

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Heißluftofen

Конвекционная печь

-  > Çift yöne dönebilen motor ile daha iyi pişirme
-  > Özel tasarlanmış raf askı aparatları ile 1/1 Gastronom veya 60x40 cm tepsi için ayarlanabilir.
-  > Dayanıklı sıcaklık kontrol termostatu (0-250°C) ve zaman ayarı (0-90 dk.), süre bitiminde otomatik kapanma
-  > Termometre ile sürekli gerçek sıcaklık göstergesi
-  > Direkt su püskürtme sistemli buhar verme
-  > Halojen Aydınlatma lambası
-  > Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli ve davlumbaz
-  > Better cooking with CW/CCW impeelers
-  > Suitable for 1/1GN and 60x40 cm trays with special design hangers
-  > Electromechanic thermostat control (0-250°C) and timer (0-90 dk.), Automatic shutdown
-  > Real-time heat gauge with Thermometer
-  > Steam with direct water spraying system
-  > Halogen Illumination
-  > Optional new digital control panel and hood
-  > Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
-  > Verwendbar für 1/1 GN und 60x40 cm Schalen mit besonderen Design Aufhängern
-  > Langlebige elektromechanischen Thermostat (0-250°C) und Timer (0-90 dk.), automatische Abschaltung
-  > Echtzeit-Wärmemesser mit Thermometer
-  > Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
-  > Halogenbeleuchtung
-  > Optionalen abzugshaube und neu digital touch panel
-  > Реверсивный двигатель и (разнонаправленный) вентилятор
-  > Удобная продольная загрузка подходит для GN 1/1 гастроремкостей и 60x40cm протвинеи
-  > электромеханический термостат (0-250 ° C) и таймер (0-90мин.)автоматическое выключение по истечению времени
-  > Термометр позволяет в режиме реального времени следить за температурой в камере выпечки
-  > Инжекторный паробразователь
-  > Галогеновая лампа освещения
-  > Опционально электронная панель и вытяжной зонт



60.MX-6 / 60.DX-6



GN KAPASİTESİ

TEPSİ KAPASİTESİ

TEPSİ ARALIĞI

GÜÇ

DIŞ EBATLAR

AĞIRLIK

Capacity GN

Capacity for Trays

Dist. between trays

Power

Outer Dim

Weight

Capacity GN

Capacity Tablett

Abstand zwischen den Blechen

Anschlusswert

Abmessungen

Gewicht

Вместимость GN

Вместимость

Расстояние между лотками

Мощность

Внешние размеры

вес

1/1 GN

6 adet / pcs
40 x 60 cm

70 mm

9 kW / 3 NAC 400 V

940x850x875

115 kg

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Heißluftofen

Конвекционная печь



Çift yöne dönebilen motor ile daha iyi pişirme

Better cooking with CW/CCW impellers

Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima

Реверсивный двигатель и (разнонаправленный) вентилятор



Özel tasarlanmış raf askı aparatları ile 1/1 Gastronom veya 60x40 cm tepsi için ayarlanabilir.

Suitable for 1/1GN and 60x40 cm trays with special design hangers

Verwendbar für 1/1 GN und 60x40 cm Schalen mit besonderen Design Aufhängern

Удобная продольная загрузка подходит для GN 1/1 гастроёмкостей и 60x40cm противней



Dayanıklı sıcaklık kontrol termostatu (0-250°C) ve zaman ayarı (0-90 dk.), süre bitiminde otomatik kapanma

Electromechanic thermostat control (0-250°C) and timer (0-90 dk.), Automatic shutdown

Langlebige elektromechanischen Thermostat (0-250°C) und Timer (0-90 dk.), automatische Abschaltung

электромеханический термостат (0-250 °C) и таймер (0-90мин.)автоматическое выключение по истечению временигастроёмкостей и 600x400 мм противней



Termometre ile sürekli gerçek sıcaklık göstergesi

Real-time heat gauge with Thermometer

Echtzeit-Wärmemesser mit Thermometer

Термометр позволяет в режиме реального времени следить за температурой в камере выпечки



Direkt su püskürtme sistemli buhar verme

Steam with direct water spraying system

Dampferzeugung durch Direkteinspritzung

Инжекторный парообразователь



Halogen Aydınlatma lambası

Halogen Illumination

Halogenbeleuchtung

Галогеновая лампа освещения

Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli ve davlumbaz

Optional new digital control panel and hood

Optionalen abzugshaube und neu digital touch panel

Опционально электронная панель и вытяжной зонт



60.MX-10 / 60.DX-10

| GN KAPASİTESİ | TEPSİ KAPASİTESİ | TEPSİ ARALIĞI | GÜÇ | DIŞ EBATLAR | AĞIRLIK |
|----------------|-----------------------------------|------------------------------|----------------------------|--------------------|---------------|
| Capacity GN | Capacity for Trays | Dist. between trays | Power | Outer Dim | Weight |
| Capacity GN | Capacity Tablett | Abstand zwischen den Blechen | Anschlusswert | Abmessungen | Gewicht |
| Вместимость GN | Вместимость | Расстояние между лотками | Мощность | Внешние размеры | вес |
| 1/1 GN | 10 adet / pcs 40x60 cm | 65 mm | 12 kW / 3 NAC 400 V | 940x850x955 | 125 kg |

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Heißluftofen

Конвекционная печь

- | | | | | |
|--|--|--|---|---|
| | › Çift yöne dönebilen motor ile daha iyi pişirme | › Better cooking with CW/CCW impeelers | › Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima | › Реверсивный двигатель и (разнонаправленный) вентилятор |
| | › Özel tasarlanmış raf askı aparatları ile 1/1 Gastronom veya 60x40 cm tepsi için ayarlanabilir. | › Suitable for 1/1GN and 60x40 cm trays with special design hangers | › Verwendbar für 1/1 GN und 60x40 cm Schalen mit besonderen Design Aufhängern | › Удобная продольная загрузка подходит для GN 1/1 гастрёмкостей и 60x40cm протвиней |
| | › Hassas dijital termostat ve zaman ayarı | › Sensitive temperature regulation with digital thermostat and timer | › Sensitive digital thermostat und zeiteinstellung | › Точная регулировка температуры и подачи пара управления с цифровым дисплеем |
| | › Direkt su püskürtme sistemli buhar verme | › Steam with direct water spraying system | › Dampferzeugung durch Direkteinspritzung | › Инжекторный парообразователь |
| | › Halojen Aydınlatma lambası | › Halogen Illumination | › Halogenbeleuchtung | › Галогеновая лампа освещения |
| | › Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli ve davlumbaz | › Optional new digital control panel and hood | › Optionalen abzugshaube und neu digital touch panel | › Опционально электронная панель и вытяжной зонт |

60.MX-6 Konveksiyonlu Fırın
 60.MX-6 Convection Oven
 60.MX-6 HeiBluftofen
 60.MX-6 Конвекционная печь

AS.60 Komple Taş Fırın
 AS.60 Full-schamott oven
 AS.60 Vollschamotte Ofen
 AS.60 Камера выпечки состоит полностью с камня "Шамот"

CFC6040 Mayalama Dolabı
 CFC6040 Proofer
 CFC6040 Gärschränke,
 CFC6040 Расстоечная Камера



BC.60 BAKE CENTER



GN KAPASİTESİ

TEPSİ KAPASİTESİ

GÜÇ

DIŞ EBATLAR

AĞIRLIK

Capacity GN

Capacity for Trays

Power

Outer Dim

Weight

Capacity GN

Capacity Tablett

Anschlusswert

Abmessungen

Gewicht

Вместимость GN

Вместимость

Мощность

Внешние размеры

вес

60. MX-6

1/1 GN

6 adet / pcs
40x60 cm

9 kW / 3 NAC 400 V

940x850x875

115 kg

AS.60

1/1 GN

1 adet / pcs
40x60 cm

5,6 kW / 2 NAC 400 V

940x840x360

99 kg

CFC.6040

1/1 GN

8 adet / pcs
40x60 cm

1,5 kW / 240 V

940x800x835

91 kg

Combi Fırın

Bake Center

Bake Center

Комбинированная печь

3 in 1

› Konveksiyonlu fırın, Taş Tabanlı Fırın ve Mayalama Dolabı birarada

› Convection oven, solid schamotte stone oven and proofer, ALL IN ONE

› HeiBluftofen, Backkammer Vollschamotte Ofen und Gärschränke, ALLES IN ALLEM

› Комбинированная печь

1 m²

› 1 m² alanda dilediğiniz herşeyi pişirin

› Cook whatever you want in the 1m² space

› Kochen Sie, was Sie in der 1m²

› Экономит Ценное Пространство



GUSTO 5.D / GUSTO 5.T

| TEPSİ KAPASİTESİ | TEPSİ ARALIĞI | GÜÇ | DIŞ EBATLAR | AĞIRLIK |
|----------------------------------|------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------|
| Capacity for Trays | Dist. between trays | Power | Outer Dim | Weight |
| Capacity Tablett | Abstand zwischen den Blechen | Anschlusswert | Abmessungen | Gewicht |
| Вместимость | Расстояние между лотками | Мощность | Внешние размеры | вес |
| 5 adet / pcs 60x40 cm | 85 mm | 13,5 Kw / 3 NAC 400 V | 1000x1190x1050 +960 mm | 565 kg |

Döner Tepsili Konveksiyonlu Fırınlar

Rotary Rack Oven

Rotierend Stikkenofens

Ротационная печь

- | | | | |
|---|---|--|---|
| <p>5 5 fazlı pişirme sistemi (Gusto 5T)</p> <p> Çift yöne dönebilen tepsi arabası, her tepside, her noktada eşit pişirme sağlar</p> <p> Direkt su püskürtme sistemli buhar verme</p> <p> Baca klapesi kontrolü</p> <p>› Dokunmatik ekran seçeneğiyle</p> | <p>› 5 phases baking system (Gusto 5T)</p> <p>› Double way moving tray trolley ensures equal baking for all points on all trays</p> <p>› Steam with direct water spraying system</p> <p>› Chimney Damper Control</p> <p>› Optional touch-screen control panel</p> | <p>› 5 phasen-kochsystem (Gusto 5T)</p> <p>› Doppelt weg tablettwagen zu bewegen sorgt für gleich backen für alle punkte auf allen fächern</p> <p>› Dampferzeugung durch Direkteinspritzung</p> <p>› Kaminklappe control</p> <p>› Optionalen touchscreen anzeige</p> | <p>› Пяти параметровая система выпечки (Gusto 5T)</p> <p>› Ротационная реверсная тележка загрузки.</p> <p>› Инжекторный парообразователь</p> <p>› Система открытия заслонки зонта</p> <p>› Сенсорная панель (опционально)</p> |
|---|---|--|---|

Mayalama Dolabı

Proofer

Gärschränke

Расстоечная Камера

- | | | | |
|---|---|---|--|
| <p> 60x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir</p> <p> Buhar için su kabı</p> <p> 90°C Termostatik kontrol</p> <p> Halojen Aydınlatma lambası</p> | <p>› 60x40 cm 10 trays</p> <p>› Water pan for vapour</p> <p>› 90°C Thermostat control</p> <p>› Halogen Illumination</p> | <p>› 60x40 cm 10 schalen</p> <p>› Wasserschale zur Dampf</p> <p>› 90°C Thermostat control</p> <p>› Halogenbeleuchtung</p> | <p>› 60x40 cm 10 протвиней</p> <p>› Емкость воды для увлажнения</p> <p>› электромеханический термостат 90° C</p> <p>› Галогенная лампа освещения</p> |
|---|---|---|--|



Energy Saving



GUSTO 10.D / GUSTO 10.T



TEPSİ KAPASİTESİ

Capacity for Trays

Capacity Tablett

Вместимость

10 adet / pcs
60x40 cm

TEPSİ ARALIĞI

Dist. between trays

Abstand zwischen den Blechen

Расстояние между лотками

85 mm

GÜÇ

Power

Anschlusswert

Мощность

26 Kw / 3 NAC
400 V

DIŞ EBATLAR

Outer Dim

Abmessungen

Внешние размеры

1000x1190x1500
+810 mm

AĞIRLIK

Weight

Gewicht

вес

685 kg

Döner Tepsili Konveksiyonlu Fırınlar

Rotary Rack Oven

Rotierend Stikkenofens

Ротационная печь

- 5** 5 fazlı pişirme sistemi (Gusto 10T)
- Çift yöne dönebilen tepsi arabası, her tepside, her noktada eşit pişirme sağlar
- Direkt su püskürtme sistemli buhar verme
- Baca klapesi kontrolü
- Dokunmatik ekran seçeneğiyle

- 5** phases baking system (Gusto 10T)
- Double way moving tray trolley ensures equal baking for all points on all trays
- Steam with direct water spraying system
- Chimney Damper Control
- Optional touch-screen control panel

- 5** phasen-kochsystem (Gusto 10T)
- Doppelt weg tablettwagen zu bewegen sorgt für gleich backen für alle punkte auf allen fächern
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Kaminklappe control
- Optionalen touchscreen anzeige

- 5** Параметровая система выпечки (Gusto 10T)
- Ротационная реверсная тележка загрузки.
- Инжекторный парообразователь
- Система открытия заслонки зонты
- Сенсорная панель (опционально)

Mayalama Dolabi

Proofer

Gärschränke

Расстоячная Камера

- 60x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir
- Buhar için su kabı
- 90°C Termostatik kontrol
- Halojen Aydınlatma lambası

- 60x40 cm 10 trays
- Water pan for vapour
- 90°C Thermostat control
- Halogen illumination

- 60x40 cm 10 schalen
- Wasserschale zur Dampf
- 90°C Thermostat control
- Halogenbeleuchtung

- 60x40 cm 10 протвиней
- Емкость воды для увлажнения
- электромеханический термостат 90° C
- Галогенная лампа освещения

Davlumbaz
Extractor Hood
Abzugshaube
ВЫТЯЖКА



H.60



ITB.60

CFC.6040

CFC.6040 / ITB.60

| GN KAPASİTESİ | TEPSİ KAPASİTESİ | TEPSİ ARALIĞI | GÜÇ | DIŞ EBATLAR | AĞIRLIK |
|----------------|------------------------------------|------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| Capacity GN | Capacity for Trays | Dist. between trays | Power | Outer Dim | Weight |
| Capacity GN | Capacity Tablett | Abstand zwischen den Blechen | Anschlusswert | Abmessungen | Gewicht |
| Вместимость GN | Вместимость | Расстояние между лотками | Мощность | Внешние размеры | вес |
| 1/1 GN | 8 adet / pcs 40 x 60 cm | 70 mm | 1,5 kW / 240 V | 900x800x835 | 91 kg CFC.6040 |
| - | 40x60 cm 12 tps / tray | 70 mm | - | 940x750x900 | 30 kg ITB.60 |

Mayalama Dolabi

- Özel tasarlanmış raflar ile 1/1 Gastronom veya 60x40 cm tepsi için kullanılabilir
- Buhar için su kabı
- 90°C Termostatik kontrol
- Halojen Aydınlatma lambası

Proofer

- Suitable for 1/1GN and 60x40cm trays with special design racks
- Water pan for vapour
- 90°C Thermostat control
- Halogen Illumination

Gärschränke

- Verwendbar für 1/1 GN und 60x40 cm Schalen mit besonderen Design Aufhängern
- Wasserschale zur Dampf
- 90°C Thermostat control
- Halogenbeleuchtung

Расстоечная Камера

- Удобная продольная загрузка подходит для GN 1/1 гастроёмкостей и 60x40cm противней
- Емкость воды для производства пара
- электромеханический термостат 90 ° C
- Галогеновая лампа освещения

ITB.60 Fırın Masası

- Konveksiyonlu fırınlar için demonte edilebilir masa (Tepsi rafı)
- Komple Paslanmaz Çelik

Base Unit

- Demountable base for convection ovens.Racks for trays.
- Stainless steel

Untergestell

- Demontierbaren Unterbau für Heißluftofen Racks für Trays
- Edelstahl

Подставка под

- Подставка под печь .Решетка для противней
- Нержавеющая сталь



CP.440 / 460 / 660



| GN KAPASİTESİ | TEPSİ KAPASİTESİ | TEPSİ ARALIĞI | GÜÇ | DIŞ EBATLAR | AĞIRLIK |
|----------------|-------------------------------------|------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| Capacity GN | Capacity for Trays | Dist. between trays | Power | Outer Dim | Weight |
| Capacity GN | Capacity Tablett | Abstand zwischen den Blechen | Anschlusswert | Abmessungen | Gewicht |
| Вместимость GN | Вместимость | Расстояние между лотками | Мощность | Внешние размеры | вес |
| 2/3 GN | 8 adet / pcs 35 x 40 cm | 70 mm | 1,5 kW / 240 V | 585x630x900 | 44,5 kg CP.440 |
| 1/1 GN | 8 adet / pcs 40x60 cm | 70 mm | 1,5 kW / 240 V | 730x730x900 | 62 kg CP.460 |
| 1/1 GN | 16 adet / pcs 40 x 60 cm | 70 mm | 1,5 kW / 240 V | 940x760x900 | 69 kg CP.660 |

Mayalama Dolabı

Proofer

Gärschränke

Расстоечная Камера



➤ Özel tasarlanmış raflar ile Gastronom veya tepsi için kullanılabilir



➤ Buhar için su kabı



➤ 90°C Termostatik kontrol



➤ Halojen Aydınlatma lambası

➤ Suitable for and trays with special design racks

➤ Water pan for vapour

➤ 90°C Thermostat control

➤ Halogen Illumination

➤ Verwendbar für und Schalen mit besonderen Design Aufhängern

➤ Wasserschale zur Dampf

➤ 90°C Thermostat control

➤ Halogenbeleuchtung

➤ Удобная продольная загрузка подходит для гастроек и протвиней

➤ Емкость воды для производства пара

➤ электромеханический термостат 90 ° C

➤ Галогеновая лампа освещения



GASTRONOM CONVECTION OVENS (Gas Use)

GMK - 40GN

| GN KAPASİTESİ Capacity GN | TEPSİ KAPASİTESİ Capacity for Trays | TEPSİ ARALIĞI Distance | GÜÇ Power | ELEKTRİK TÜKETİMİ Electrical Consumption | TÜKETİM Consumption | GIDA KAPASİTESİ Food Capacity | DIŞ EBATLAR Outer Dim | AĞIRLIK Weight |
|------------------------------|--|---------------------------|--------------|---|---|----------------------------------|--------------------------|-------------------|
| 20 x GN 2/1 40 x GN 1/1 | 20 adet / pcs 40 x 60 cm | 60 mm | 30 Kw | 380V 50-60 Hz 1,5 Kw | 2.2 kg/h G30 (LPG) 3.2 m³/h G20 (NG) | 180 kg | 945x1240x2050 mm | 400 kg |

Gastronom Fırınlar

Gastronom Ovens

Gastronom Öfen

Гастрономические печи

| | | | |
|--|---|---|---|
| > 50°C - 300°C pişirme sıcaklığı | > Cooking temperature (50°C - 300°C) | > Einstellbare Kochtemperatur (50°C - 300°C) | > Регулируемая температура выпекания между (50°C - 300°C) |
| > Ayarlanabilir zamanlayıcı (0-90 dk) | > Adjustable timer (0-90 min.) | > Einstellbarer timer (0-90 min.) | > Регулируемый таймер (0-90 min.) |
| > Paslanmaz çelik gövde | > Stainless steel body | > Körper aus rostfreiem Stahl | > Полностью изготовлен из нержавеющей стали |
| > Enerji tasarrufu sağlayan Gazlı Isıtma Sistemi, (LPG & NG) | > Energy-saving Gas Heating System (LPG & NG) | > Energiesparendes gasheizsystem (LPG & NG) | > Работает с СНГ или природным газом (LPG&NG) |
| > Elektromekanik kontrol paneli | > Electromechanical control panel | > Elektromechanisches bedienfeld | > электромеханическая панель управления |
| > Kolay ve pratik kullanım | > Practical and easy to use | > Praktisch und einfach zu bedienen | > Удобная панель управления |
| > Çift yöne dönebilen fanlar ile eşit ve kusursuz pişirme | > Excellent and equal cooking with CW/CCW impellers | > Ausgezeichnet und gleich kochen mit edelstahlventilatoren | > Реверсивный двигатель и (разнонаправленный) вентилятор |
| > Temizlik duş sprey ünitesi | > Cleaning shower spray unit | > Duschspritzreinigen | > гибкий шланг для ручной мойки кабины |
| > Halojen aydınlatma lambaları | > Halogen illumination lamps | > Halogen-Beleuchtungslampen | > Эффективное галогенное освещение |
| > Direkt süsürtme sistemi | > Direct Injection Steam System | > Dampferzeugung durch direkteinspritzung | > Ручная система подачи пара |
| > Buzzer | > Buzzer | > Buzzer | > Звуковая система |

NEW



Energy Saving



EMK - 40GN

GASTRONOM CONVECTION OVENS (Electric Use)

| GN KAPASİTESİ Capacity GN | TEPSİ KAPASİTESİ Capacity for Trays | TEPSİ ARALIĞI Distance | GÜÇ Power | GIDA KAPASİTESİ Food Capacity | DIŞ EBATLAR Outer Dim | AĞIRLIK Weight |
|------------------------------|--|---------------------------|------------------------|----------------------------------|--------------------------|-------------------|
| 20 x GN 2/1 40 x GN 1/1 | 20 adet / pcs 40 x 60 cm | 60 mm | 380V 50-60 Hz 32 Kw | 180 kg | 945 x 1240 x 2050 mm | 375 kg |

Gastronom Fırınlar

- > 50 C° - 300 C° pişirme sıcaklığı
- > Ayarlanabilir zamanlayıcı (0-90 dk)
- > Paslanmaz çelik gövde
- > Elektromekanik kontrol paneli
- > Kolay ve pratik kullanım
- > Çift yöne dönebilen fanlar ile eşit ve kusursuz pişirme
- > Temizlik duş sprey ünitesi
- > Halojen aydınlatma lambaları
- > Direkt su püskürtme sistemi
- > Buzzer
- > Baca klapesi kontrolü
- > Opsiyonel dijital kontrol paneli

Gastronom Ovens

- > Cooking temperature (50° C- 300° C)
- > Adjustable timer (0-90 min.)
- > Stainless steel body
- > Electromechanical control panel
- > Practical and easy to use
- > Excellent and equal cooking with CW/CCW impellers
- > Cleaning shower spray unit
- > Halogen illumination lamps
- > Direct Injection Steam System
- > Buzzer
- > Chimney Damper Control
- > Electromechanical control panel

Gastronom Öfen

- > Einstellbare Kochtemperatur (50° C- 300° C)
- > Einstellbarer timer (0-90 min.)
- > Körper aus rostfreiem stahl
- > Elektromechanisches bedienfeld
- > Praktisch und einfach zu bedienen
- > Ausgezeichnet und gleich kochen mit edelstahlventilatoren
- > Duschspritzeinheit reinigen
- > Halogen-Beleuchtungslampen
- > Dampferzeugung durch direkteinspritzung
- > Buzzer
- > Kaminklappe control
- > Elektromechanisches bedienfeld

Гастрономические печи

- > Регулируемая температура выпекания между (50° C- 300° C)
- > Регулируемый таймер (0-90 min.)
- > Полностью изготовлен из нержавеющей стали
- > электромеханическая панель управления
- > Удобная панель управления
- > Реверсивный двигатель и (разнонаправленный) вентилятор
- > гибкий шланг для ручной мойки кабины
- > Эффективное галогенное освещение
- > Ручная система подачи пара
- > Звуковая система
- > Система открытия заслонки зонта
- > Опционально цифровая панель

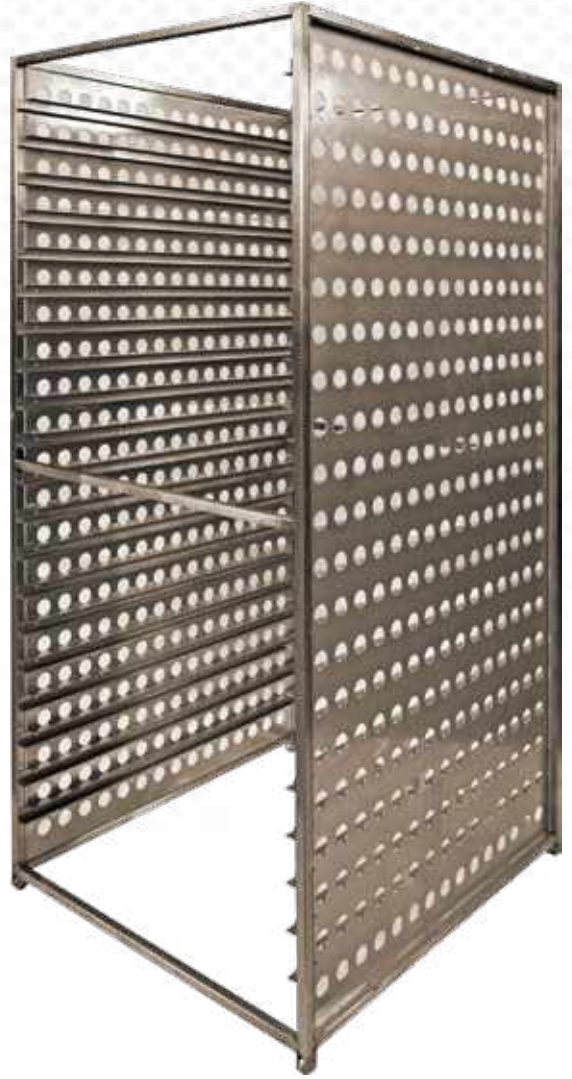
OPTIONAL PARTS FOR GASTRONOMY SERIES



STA-1

STAND TAŞIMA ARABASI
TROLLEY

20 x GN 2/1 TTS-1 için Stand Taşıma Arabası
Trolley for TTS-1 20 x 2/1 GN Roll-in Rack



TTS-1

STAND
STAND

60mm Tepsi Standı 20 x 2/1 GN
60mm Pitch Tray Stand 20 x 2/1 GN



TSR-2

PATİSSERİ RAFI
SHELF FOR PATISSERIE



TSR-1

GN RAF
GN SHELF



www.EuroGastroStar.com

CE

EGS
EuroGastroStar

UPPER

033

LOWER

033

www.EuroGastroStar.com

CE

EGS
EuroGastroStar

UPPER

034



PIZZA FIRINLARI

PIZZA OVENS

Alfatone

Prestige

Compact

Gas

www.EuroGastroStar.com



Komple Taş

Full schamott

Vollschamotte

полностью
из камня Шамот



AS.60

| Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
|-----------------------|---------------------|----------------------|-----------------------------|--------------|
| Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Kapazitäten | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| Ø25 cm 5 Pizza | 620x620x140 | 940x840x380 | 5,6 kW / 2 NAC 400 V | 99 kg |

Komple Taş Kaplı Fırınlar

Full-Stone Ovens

Vollschamotte Öfen

Высокопроизводительная серия печей
Альфатон



› Özel çift camlı kapaklar

› Special Double Glazed Doors

› Spezialdichtung an den doppelten
Glastüren sind die Ofenmodelle

› Двери с двойными стёклами



› Komple Taş Kaplı Pişirme Kazanı

› Full-Stone Baking Chamber

› Vollschamotte Backkammer

› Камера выпечки состоит полностью
из камня Шамот



› Taşların içine yerleştirilmiş rezistanslar

› Heating elements have been
placed inside of stones

› Heizelemente in den Stein platziert

› Тэны расположены непосредственно
в камне

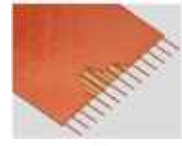




Komple Taş

Full schamott

AS.90



Kapasite

İç Ebatlar (mm)

Dış Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Capacity

Inner Dim. (mm)

Outer Dim. (mm)

Power

Weight

Kapazitäten

Backkammer (mm)

Abmessungen (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Вместимость

размеры камеры (mm)

Внешние размеры (mm)

Мощность

вес

Ø25 cm 6 Pizza

920x620x140

1240x840x380

7 kW / 3 NAC 400 V

131 kg

Komple Taş Kaplı Fırınlar

Full-Stone Ovens

Vollschamotte Öfen

Высокопроизводительная серия печей Альфатон



› Özel çift camlı kapaklar

› Special Double Glazed Doors

› Spezialdichtung an den doppelten Glastüren sind die Ofenmodelle

› Двери с двойными стёклами



› Komple Taş Kaplı Pişirme Kazanı

› Full-Stone Baking Chamber

› Vollschamotte Backkammer

› Камера выпечки состоит полностью из камня Шамот



› Taşların içine yerleştirilmiş rezistanslar

› Heating elements have been placed inside of stones

› Heizelemente in den Stein platziert

› Тэны расположены непосредственно в камне










Vollschamotte

полностью
из камня Шамот

AD.60

|  |  |  |  |  |
|---|---|---|--|---|
| Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
| Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Kapazitäten | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| Ø25 cm 5+5 Pizza | 620x620x140 | 940x840x670 | 11,2 kW / 3 NAC 400 V | 147 kg |

Komple Taş Kaplı Fırınlar Full-Stone Ovens



› Özel çift camlı kapaklar

› Special Double Glazed Doors



› Komple Taş Kaplı Pişirme Kazanı

› Full-Stone Baking Chamber



› Taşların içine yerleştirilmiş rezistanlar

› Heating elements have been placed inside of stones

Vollschamotte Öfen

› Spezialdichtung an den doppelten Glastüren sind die Ofenmodelle

› Vollschamotte Backkammer

› Heizelemente in den Stein platziert

Высокопроизводительная серия печей Альфатон

› Двери с двойными стёклами

› Камера выпечки состоит полностью из камня Шамот

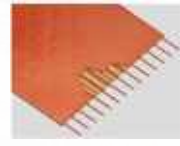
› Тэны расположены непосредственно в камне





Komple Taş

Full schamott



AD.90



Kapasite

İç Ebatlar (mm)

Dış Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Capacity

Inner Dim. (mm)

Outer Dim. (mm)

Power

Weight

Kapazitäten

Backkammer (mm)

Abmessungen (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Вместимость

размеры камеры (mm)

Внешние размеры (mm)

Мощность

вес

Ø25 cm 6+6 Pizza

920x620x140

1240x840x670

14 kW / 3 NAC 400 V

198 kg

Komple Taş Kaplı Fırınlar

Full-Stone Ovens

Vollschamotte Öfen

Высокопроизводительная серия печей Альфатон



Özel çift camlı kapaklar

Special Double Glazed Doors

Spezialdichtung an den doppelten Glastüren sind die Ofenmodelle

Двери с двойными стёклами



Komple Taş Kaplı Pişirme Kazanı

Full-Stone Baking Chamber

Vollschamotte Backkammer

Камера выпечки состоит полностью из камня Шамот



Taşların içine yerleştirilmiş rezistanlar

Heating elements have been placed inside of stones

Heizelemente in den Stein platziert

Тэны расположены непосредственно в камне





Dijital termostat 450°C

Digital thermostat 450°C

Digitalthermostat 450°C

цифровым управлением 450°C

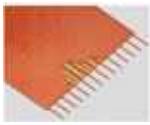


60.TD-3

60.TM-3

Vollschamotte

полностью
из камня Шамот



60.TM-3 / 60.TD-3

| Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
|-----------------------------------|------------------------|-------------------------|-----------------------------|----------------|
| Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Kapazitäten | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| 60x40 - 3 tepsi / tray | 620x510x140 | 750x775x450 | 4,9 kW / 2 NAC 400 V | 74 kg |

Komple Taş Kaplı Fırınlar

Full-Stone Ovens

Vollschamotte Ofen

**Высокопроизводительная серия печей
Альфатон**



► Özel çift camlı kapaklar

► Special Double Glazed Doors

► Spezialdichtung an den doppelten
Glastüren sind die Ofenmodelle

► Специальные двери с двойным стеклом



► Komple Taş Kaplı Pişirme Kazanı

► Full-Stone Baking Chamber

► Vollschamotte Backkammer

► Камера выпечки состоит полностью
из камня Шамот



► Taşların içine yerleştirilmiş rezistanlar

► Heating elements have been
placed inside of stones

► Heizelemente in den Stein platziert

► Тэны расположены непосредственно
в камне





DPR.601 / DPR.701



| Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
|-------------------------------|---------------------|----------------------|---------------------------|--------------|
| Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Kapazität | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| DPR.601 Ø25 cm 5 Pizza | 620x620x140 | 1010x810x390 | 5 kW / 2 NAC 400 V | 85 kg |
| DPR.701 Ø30 cm 5 Pizza | 700x700x140 | 1100x890x390 | 6 kW / 3 NAC 400 V | 90 kg |

Prestige Serisi



› Prestige seri Dijital Kontrollü Tek Katlı Pizza Fırını



› Baca Kontrolü



› Gövdeden ayrılmış kontrol paneli

› Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Prestige Series

› Prestige series Digital Control Single Deck Pizza Oven

› Chimney control

› Separated control panel

› Optional new digital control panel

Prestige Series

› Prestige Serie, Digitalthermostat Einkammer-Pizzaöfen

› Chimney-Controller

› Getrennt schalttafel

› Optionale abzugshaube

Престиж

› Серия печей Престиж с цифровым управлением






› Регулятор задвижки

› Разделяющая полоса между корпусом и панелью управления

› Опционально электронная панель




DPR.901 / DPR.101 / DPR.105

|  |  |  |  |  |
|---|---|--|---|---|
| Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
| Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Kapazitäten | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| DPR.901 Ø25 cm 6 Pizza | 920x620x140 | 1320x810x390 | 6 kW / 3 NAC 400 V | 100 kg |
| DPR.101 Ø30 cm 6 Pizza | 1000x700x140 | 1420x890x390 | 8 kW / 3 NAC 400 V | 107 kg |
| DPR.105 Ø30 cm 9 Pizza | 1050x1000x140 | 1420x1170x390 | 12 kW / 3 NAC 400 V | 145 kg |

Prestige Serisi

 Prestige seri Dijital Kontrollü Tek Katlı Pizza Fırını

 Baca Kontrolü

 Gövdeden ayrılmış kontrol paneli

➤ Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Prestige Series

➤ Prestige series Digital Kontrollü Single Deck Pizza Oven

➤ Chimney control

➤ Separated control panel

➤ Optional new digital control panel

Prestige Series

➤ Prestige Serie, Digitalthermostat Einkammer Pizzaöfen

➤ Chimney-Controller

➤ Getrennt schalttafel

➤ Optionalen abzugshaube

Престиж

➤ Серия печей Престиж с цифровым управлением

➤ Регулятор задвижки

➤ Разделяющая полоса между корпусом и панелью управления

➤ Опционально электронная панель



DPR.602 / DPR.702



| Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
|---------------------------------|---------------------|----------------------|----------------------------|---------------|
| Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Kapazitäten | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| DPR.602 Ø25 cm 5+5 Pizza | 620x620x140 | 1010x810x690 | 10 kW / 3 NAC 400 V | 115 kg |
| DPR.702 Ø30 cm 5+5 Pizza | 700x700x140 | 1100x890x690 | 11 kW / 3 NAC 400 V | 120 kg |

Prestige Serisi



› Prestige seri Dijital Kontrollü Çift Katlı Pizza Fırını



› Baca Kontrollü



› Gövdeden ayrılmış kontrol paneli

› Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Prestige Series

› Prestige series Digital Control Double Deck Pizza Oven

› Chimney control

› Separated control panel

› Optional new digital control panel

Prestige Series

› Prestige Serie, Digitalthermostat Zweikammer Pizaöfen

› Chimney-Controller

› Getrennt schalttafel

› Optionalen abzugshaube

Престиж

› Серия печей Престиж с цифровым управлением






› Регулятор задвижки

› Разделяющая полоса между корпусом и панелью управления

› Опционально электронная панель



DPR.902 / DPR.102

|  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
| Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Kapazitäten | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| DPR.902 Ø25 cm 6+6 Pizza | 920x620x140 | 1310x810x690 | 12 kW / 3 NAC 400 V | 138 kg |
| DPR.102 Ø30 cm 6+6 Pizza | 1000x700x140 | 1420x890x690 | 16 kW / 3 NAC 400 V | 170 kg |

Prestige Serisi



› Prestige seri Dijital Kontrollü Çift Katlı Pizza Fırını



› Baca Kontrollü



› Gövdeden ayrılmış kontrol paneli

› Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Prestige Series

› Prestige series Digital Control Double Deck Pizza Oven

› Chimney control

› Separated control panel

› Optional new digital control panel

Prestige Series

› Prestige Serie, Digitalthermostat Zweikammer Pizzaöfen

› Chimney-Controller

› Getrennt schalttafel

› Optionalen abzugshaube

Престиж

› Серия печей Престиж с цифровым управлением






› Регулятор задвижки

› Разделяющая полоса между корпусом и панелью управления

› Опционально электронная панель



P.501 / P.521

| |  |  |  |  |  |
|--------------|---|---|---|---|---|
| | Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
| | Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| | Kapazität | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| | Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| P.501 | Ø25 cm x 4 Pizza | 510x510x110 | 800x740x360 | 4 kW / 2 NAC 400 V | 46 kg |
| P.521 | Ø25 cm x 4 Pizza | 510x510x130 | 725x655x335 | 4 kW / 2 NAC 400 V | 40 kg |

Pizza Fırını



› Tek katlı, taş tabanlı küçük pizza fırını



› Aydınlatma lambası ve camlı kapak



› Bağımsız üst ve alt 400°C termostatlı



› Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu



› Yükseltilmiş pişirme kazanı (P521)

Pizza Oven

› Single deck mini pizza oven with refractory baking stone.

› Illumination lamp and door with glass

› Independent upper and lower thermostat control 400°C

› Maximum efficiency with Rockwool insulation

› Higher baking chamber (P521)

Pizzaöfen

› Einkammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein

› Innenbeleuchtung und glastür

› Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - mitte - Untere)

› Maximale Innenisolierung mit Steinwolle

› Höhere Backkammer (P521)

Печи для пиццы

› Печь для пиццы электрическая одноярусная

› Внутреннее освещение

› Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева

› Высокий уровень теплоизоляции





› Увеличенная высота выпечки (P521)







P.502

P.522

P.502 / P.522

| |  |  |  |  |  |
|--------------|---|---|---|---|---|
| | Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
| | Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| | Kapazität | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| | Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| P.502 | Ø25 cm 4+4 Pizza | 510x510x110 | 800x740x510 | 6 kW / 3NAC 400 V | 65 kg |
| P.522 | Ø25 cm 4+4 Pizza | 510x510x130 | 725x655x600 | 8 kW / 3NAC 400 V | 75 kg |

Pizza Fırını

-  > Çift katlı, taş tabanlı pizza fırını
-  > Aydınlatma lambası ve camlı kapaklar
-  > Üst orta ve alt 400°C termostatlı
-  > Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu
-  > Yükseltilmiş pişirme kazanı (P522)

Pizza Oven

- > Double deck pizza oven with refractory baking stone.
- > Illumination lamp and door with glass
- > Upper Middle and lower temperature control with 400°C thermostats
- > Maximum efficiency with Rockwool insulation
- > Higher baking chamber (P522)

Pizzaöfen

- > Zweikammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein
- > Innenbeleuchtung und glastür
- > Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - mitte - Untere)
- > Maximale Innenisolierung mit Steinwolle
- > Höhere Backkammer (P522)

Печи для пиццы

- > Печь для пиццы электрическая двух ярусная
- > Внутреннее освещение ,дверь с смотровым окном
- > Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева
- > Высокий уровень теплоизоляции
- > Увеличенная высота выпечки (P522)



P.621 / P.721



Kapasite

İç Ebatlar (mm)

Dış Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Capacity

Inner Dim. (mm)

Outer Dim. (mm)

Power

Weight

Kapazität

Backkammer (mm)

Abmessungen (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Вместимость

размеры камеры (mm)

Внешние размеры (mm)

Мощность

вес

P.621

Ø25 cm 5 Pizza

620x620x140

885x770x400

5 kW / 2 NAC 400 V

62 kg

P.721

Ø30 cm 5 Pizza

700x700x140

975x880x400

5,5 kW / 2 NAC 400 V

85 kg

Pizza Fırını



› Tek katlı, taş tabanlı pizza fırını



› Aydınlatma lambası ve camlı kapak



› Bağımsız üst ve alt 400°C termostatlı



› Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu



› Termometre ile sürekli gerçek sıcaklık ölçümü

Pizza Oven

› Single deck pizza oven with refractory baking stone.

› Illumination lamp and door with glass

› Independent upper and lower thermostat control 400°C

› Maximum efficiency with Rockwool insulation

› Real-time heat gauge with Thermometer

Pizzaöfen

› Einkammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein

› Innenbeleuchtung und glastür

› Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - Untere)

› Maximale Innenisolierung mit Steinwolle

› Echtzeit-Wärmemesser mit Thermometer

Печи для пиццы

› Печь для пиццы электрическая одноярусная

› Внутреннее освещение




› Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева

› Высокий уровень теплоизоляции

› Термометр позволяет в режиме реального времени следить за температурой в камере выпечки



P.622 / P.722

|  |  |  |  |  |
|---|---|--|---|---|
| Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
| Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Kapazitäten | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| P.622 Ø25 cm 5+5 Pizza | 620x620x140 | 885x770x710 | 10 kW / 3 NAC 400 V | 108 kg |
| P.722 Ø30 cm 5+5 Pizza | 700x700x140 | 975x880x710 | 11 kW / 3 NAC 400 V | 115 kg |

Pizza Fırını



› Çift katlı, taş tabanlı pizza fırını



› Aydınlatma lambası ve camlı kapak



› Bağımsız üst ve alt 400°C termostatlı



› Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu

Pizza Oven

› Double deck pizza oven with refractory baking stone.

› Illumination lamp and door with glass

› Independent upper and lower temperature control with 400°C thermostats

› Maximum efficiency with Rockwool insulation

Pizzaöfen

› Zweikammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein

› Innenbeleuchtung und glastür

› Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - mitte - Untere)

› Maximale Innenisolierung mit Steinwolle

Печи для пиццы

› Печь для пиццы электрическая двух ярусная

› Внутреннее освещение

› Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева

› Высокий уровень теплоизоляции



P.926 / P.929



Kapasite

İç Ebatlar (mm)

Dış Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Capacity

Inner Dim. (mm)

Outer Dim. (mm)

Power

Weight

Kapazität

Backkammer (mm)

Abmessungen (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Вместимость

размеры камеры (mm)

Внешние размеры (mm)

Мощность

вес

P.926 Ø25 cm 6 Pizza

920x620x140

1185x770x400

6 kW / 3 NAC 400 V

81 kg

P.929 Ø25 cm 9 Pizza

920x920x140

1185x1080x400

10 kW / 3 NAC 400 V

117 kg

Pizza Fırını



› Tek katlı, taş tabanlı pizza fırını



› Aydınlatma lambası ve camlı kapak



› Bağımsız üst ve alt 400°C termostatlı



› Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu



› Termometre ile sürekli gerçek sıcaklık ölçümü

Pizza Oven

› Single deck pizza oven with refractory baking stone.

› Illumination lamp and door with glass

› Independent upper and lower thermostat control 400°C

› Maximum efficiency with Rockwool insulation

› Real-time heat gauge with Thermometer

Pizzaöfen

› Einkammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein

› Innenbeleuchtung und glastür

› Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - Untere)

› Maximale Innenisolierung mit Steinwolle

› Echtzeit-Wärmemesser mit Thermometer

Печи для пиццы

› Печь для пиццы электрическая одноярусная

› Внутреннее освещение






› Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева

› Высокий уровень теплоизоляции

› Термометр позволяет в режиме реального времени следить за температурой в камере выпечки



P.926-D / P.929-D

|  |  |  |  |  |
|---|---|--|---|---|
| Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
| Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Kapazität | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| P.926-D Ø25 cm 6+6 Pizza | 920x620x140 | 1185x770x710 | 12 kW / 3 NAC 400 V | 142 kg |
| P.929-D Ø25 cm 9+9 Pizza | 920x920x140 | 1185x1080x710 | 20 kW / 3 NAC 400 V | 210 kg |

Pizza Fırını

-  > Çift katlı, taş tabanlı pizza fırını
-  > Aydınlatma lambası ve camlı kapak
-  > Bağımsız üst ve alt: 400°C termostatlı
-  > Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu
-  > Termometre ile sürekli gerçek sıcaklık ölçümü

Pizza Oven

- > Double deck pizza oven with refractory baking stone.
- > Illumination lamp and door with glass
- > Independent upper and lower thermostat control 400°C
- > Maximum efficiency with Rockwool insulation
- > Real-time heat gauge with Thermometer

Pizzaöfen

- > Zweikammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein
- > Innenbeleuchtung und glastür
- > Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - mitte - Untere)
- > Maximale Innenisolierung mit Steinwolle
- > Echtzeit-Wärmemesser mit Thermometer

Печи для пиццы

- > Печь для пиццы электрическая двух ярусная
- > Внутреннее освещение
- > Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева 400°C
- > Высокий уровень теплоизоляции
- > Термометр позволяет в режиме реального времени следить за температурой в камере выпечки

Komple Taş

Full schamott

Vollschamotte

полностью
из камня Шамот



P. 622. RC



Kapasite

İç Ebatlar (mm)

Dış Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Capacity

Inner Dim. (mm)

Outer Dim. (mm)

Power

Weight

Kapazität

Backkammer (mm)

Abmessungen (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Вместимость

размеры камеры (mm)

Внешние размеры (mm)

Мощность

вес

Ø25 cm 5+5 Pizza

620x620x140

925x820x730

11 kW / 3 NAC 400 V

135 kg

Pizza Fırını



› Çift katlı komple taşkaplı pizza fırını



› Aydınlatma lambası ve camlı kapak



› Bağımsız üst ve alt: 400°C termostatlı



› Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu



› Komple Taş kaplı pişirme alanı



› Taşların içine yerleştirilmiş rezistanslar

Pizza Oven

› Double deck pizza oven with refractory baking stone.

› Illumination lamp and door with glass

› Independent upper and lower thermostat control 400°C

› Maximum efficiency with Rockwool insulation

› Full-schamott baking chamber

› Heating elements have been placed inside of stones

Pizzaöfen

› Zweikammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein

› Innenbeleuchtung und glastür

› Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - mitte - Untere)

› Maximale Innenisolierung mit Steinwolle

› Backkammer Vollschamotte

› Heizelemente in den Stein platziert

Печи для пиццы

› Печь для пиццы электрическая двух ярусная

› Внутреннее освещение

› Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева 400°C

› Высокий уровень теплоизоляции

› Камера выпечки сделана из камня Шамот

› Тэны расположены непосредственно в камне



mini.40



mini.40-D



mini.40 / mini.40-D

| ✓ | h a b | h a b | ⚡ | kg |
|-------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------|
| Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
| Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Weight |
| Kapazität | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | вес |
| Ø40 cm x 1 Pizza | 410x410x110 | 570x565x290 | 3 kW / 230 V | 23 kg |
| Ø40 cm x 2 Pizza | 410x410x110 | 570x565x450 | 3 + 3 kW / 230 V | 40 kg |

Mini Pizza Fırını

- Taş tabanlı küçük pizza ve künefe fırını
- Basit ve kullanışlı tasarım
- Termostat (0-300°C) ve Zamanlayıcı (0-90 dk.) ile kolay ve kullanışlı
- Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu

Mini Pizza Oven

- Mini pizza oven with refractory baking stone.
- Basic and simple compact design
- Easy and useful with thermostat (0-300°C) and Timer (0-90 min.)
- Maximum efficiency with Rockwool insulation

Mini Pizzaöfen

- Mini pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein
- Einfach und praktisch kompaktes Design
- Einfach und nützlich mit Thermostat (0-300°C) und timer (0-90 min.)
- Maximale Innenisolierung mit Steinwolle

Мини Печи для пиццы

- Печь для пиццы электрическая
- Простой компактный дизайн
- электромеханический термостат (300 °C) и таймер (0-90мин.)
- Высокий уровень теплоизоляции



G 4



Kapasite

İç Ebatlar (mm)

Dış Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Tüketim

Ağırlık

Capacity

Inner Dim. (mm)

Outer Dim. (mm)

Power

Consumption

Weight

Kapazitäten

Backkammer (mm)

Abmessungen (mm)

Anschlusswert

Konsum

Gewicht

Вместимость

размеры камеры (mm)

Внешние размеры (mm)

Мощность

Расход

вес

Ø30 cm 4 Pizza

615x680x160

1000x1030x500

15,3 kW

NG:1,167 m³/h
LPG:1,196 kg/h

117 kg

Gaslı Pizza Fırını
(Dijital termostatlı)

Gas Pizza Oven
(Digital Controll)

Gas-Pizzaöfen
(Digitalthermostat)

Газовые печи
(цифровым управлением)

AISI

➤ Paslanmaz Çelik Pişirme Kazanı ➤ Stainless Steel Baking Chamber

➤ Edelstahl Backkammer

➤ Нержавеющая сталь



➤ Üst ve Alt ayrı kontrol edilen brülörler

➤ Upper and lower burners

➤ Obere und untere brenner

➤ Контроль верхней и нижней горелки



➤ Kaya yünü izolasyon ile maksimum verimlilik

➤ Better efficiency with rockwool

➤ Innenisolierung mit Steinwolle

➤ Высокий уровень теплоизоляции



➤ Tam otomatik Gaz emniyet sistemi

➤ Pilot flame control with cutt-off

➤ Zündflamme control mit automatische Cutt-off

➤ Автоматическая система включения и выключения



➤ Doğal refrakter pişirme yüzeyi

➤ Cooking surface is natural refractory material

➤ Backstein aus feuerbeständigem natürlich Stein

➤ Под из цельного камня «Шамот»



➤ Halojen aydınlatma lambası

➤ Halogen illumination lamp

➤ Halogenblitz pro Kammer

➤ Освещение галогенными лампами



G6

| Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Tüketim | Ağırlık |
|----------------|---------------------|----------------------|---------------|---------------------------------|---------|
| Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Consumption | Weight |
| Kapazität | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Konsum | Gewicht |
| Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | Расход | вес |
| Ø30 cm 6 Pizza | 615x1000x160 | 1000x1350x500 | 20 kW | NG:2,094 m³/h LPG:1,549 kg/h | 150 kg |

Gazlı Pizza Fırını
(Dijital termostatlı)

Gas Pizza Oven
(Digital Control)

Gas-Pizzaöfen
(Digitalthermostat)

Газовые печи
(цифровым управлением)



➤ Paslanmaz Çelik Pişirme Kazanı ➤ Stainless Steel Baking Chamber

➤ Edelstahl Backkammer

➤ Нержавеющая сталь



➤ Üst ve Alt ayrı kontrol edilen brülörler ➤ Upper and lower burners

➤ Obere und untere Brenner

➤ Контроль верхней и нижней горелки



➤ Kaya yünü izolasyon ile maksimum verimlilik ➤ Better efficiency with rockwool

➤ Innenisolierung mit Steinwolle

➤ Высокий уровень теплоизоляции



➤ Tam otomatik Gaz emniyet sistemi ➤ Pilot flame control with cutt-off

➤ Zündflamme control mit automatische Cutt-off

➤ Автоматическая система включения и выключения



➤ Doğal refrakter pişirme yüzeyi ➤ Cooking surface is natural refractory material

➤ Backstein aus feuerbeständigem natürlich Stein

➤ Под из цельного камня «Шамот»



➤ Halojen aydınlatma lambası ➤ Halogen Illumination lamp

➤ Halogenblitz pro Kammer

➤ Освещение галогенными лампами



G9



| Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Tüketim | Ağırlık |
|----------------|---------------------|----------------------|---------------|---------------------------------|---------|
| Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Consumption | Weight |
| Kapazitäten | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Konsum | Gewicht |
| Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | Расход | вес |
| Ø30 cm 9 Pizza | 920x1000x160 | 1310x1350x500 | 27 kW | NG:2,851 m³/h LPG:2,106 kg/h | 190 kg |

Gazlı Pizza Fırını (Dijital termostatlı)

Gas Pizza Oven (Digital Control)

Gas-Pizzaöfen (Digitalthermostat)

Газовые печи (цифровым управлением)

| | | | | |
|------|---|--|--|---|
| AISI | ➤ Paslanmaz Çelik Pişirme Kazanı | ➤ Stainless Steel Baking Chamber | ➤ Edelstahl Backkammer | ➤ Нержавеющая сталь |
| 🔥 | ➤ Üst ve Alt ayrı kontrol edilen brülörler | ➤ Upper and lower burners | ➤ Obere und untere brenner | ➤ Контроль верхней и нижней горелки |
| 🌊 | ➤ Kaya yünü izolasyon ile maksimum verimlilik | ➤ Better efficiency with rockwool | ➤ Innenisolierung mit Steinwolle | ➤ Высокий уровень теплоизоляции |
| 🔧 | ➤ Tam otomatik Gaz emniyet sistemi | ➤ Pilot flame control with cutt-off | ➤ Zündflamme control mit automatische Cutt-off | ➤ Автоматическая система включения и выключения |
| 🍲 | ➤ Doğal refrakter pişirme yüzeyi | ➤ Cooking surface is natural refractory material | ➤ Backstein aus feuerbeständigem natürlich Stein | ➤ Под из цельного камня «Шамот» |
| 💡 | ➤ Halojen aydınlatma lambası | ➤ Halogen Illumination lamp | ➤ Halogenblitz pro Kammer | ➤ Освещение галогенными лампами |

NEW



G12



| Kapasite | İç Ebatlar (mm) | Dış Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Tüketim | Ağırlık |
|-----------------|---------------------|----------------------|---------------|---|---------|
| Capacity | Inner Dim. (mm) | Outer Dim. (mm) | Power | Consumption | Weight |
| Kapazität | Backkammer (mm) | Abmessungen (mm) | Anschlusswert | Konsum | Gewicht |
| Вместимость | размеры камеры (mm) | Внешние размеры (mm) | Мощность | Расход | вес |
| Ø30 cm 12 Pizza | 1350x1000x160 | 1740x1350x500 | 30 kW | NG: 3,01 m ³ /h LPG: 2,354 kg/h | 234 kg |

**Gazlı Pizza Fırını
(Dijital termostatlı)**

**Gas Pizza Oven
(Digital Control)**

**Gas-Pizzaöfen
(Digitalthermostat)**

**Газовые печи
(цифровым управлением)**



➤ Paslanmaz Çelik Pişirme Kazanı

➤ Stainless Steel Baking Chamber

➤ Edelstahl Backkammer

➤ Нержавеющая сталь



➤ Üst ve Alt ayrı kontrol edilen brülörler

➤ Upper and lower burners

➤ Obere und untere brenner

➤ Контроль верхней и нижней горелки



➤ Kaya yünü izolasyon ile maksimum verimlilik

➤ Better efficiency with rockwool

➤ Innenisolierung mit Steinwolle

➤ Высокий уровень теплоизоляции



➤ Tam otomatik Gaz emniyet sistemi

➤ Pilot flame control with cutt-off

➤ Zündflamme control mit automatische Cutt-off

➤ Автоматическая система включения и выключения



➤ Doğal refrakter pişirme yüzeyi

➤ Cooking surface is natural refractory material

➤ Backstein aus feuerbeständigem natürlich Stein

➤ Под из цельного камня «Шамот»



➤ Halojen aydınlatma lambası

➤ Halogen Illumination lamp

➤ Halogenblitz pro Kammer

➤ Освещение галогенными лампами



➤ Opsiyonel 2 veya 3 katlı modüler sistem

➤ Optional 2 or 3 decks modular system

➤ Optionalen 2 oder 3 decks modular system

➤ Дополнительная 2 или 3- модульная система



W 80 / W 60



Kapasite
Capacity
Kapazitäten
Вместимость

Dış Ebatlar (mm)
Outer Dim. (mm)
Abmessungen (mm)
Внешние размеры (mm)

Tüketim
Consumption
Konsum
Расход

Ağırlık
Weight
Gewicht
вес

W 80 35 kW

700x950x550

**NG:3,66 m³/h
LPG:2,70 kg/h**

88 kg

W 60 28 kW

600x850x550

**NG:2,95 m³/h
LPG:2,20 kg/h**

55 kg

Gazlı Yer Ocağı

Floor Gas Cooker

Gas Hockerkocher

Газовые Плиты

AISI > Arabalı sistem

> Trolley system

> Transportwagen systeme

> система тележки

AISI > Emniyet ventili

> Flame failure device

> Zündsicherung

> Автоматический предохранитель подачи газа



APT



PPW



PPA

| | Yardımcı Ekipmanlar | Equipments | Gerätes | Аксессуары |
|---------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| PPW-33 | Pizza Küreği (Ahşap) | Wooden Pizza Shovel | Pizzaschaufel (Hölzernen) | Лопата для пиццы (деревянная) |
| PPW-45 | Pizza Küreği (Ahşap) | Wooden Pizza Shovel | Pizzaschaufel (Hölzernen) | Лопата для пиццы (деревянная) |
| PPW-50 | Pizza Küreği (Ahşap) | Wooden Pizza Shovel | Pizzaschaufel (Hölzernen) | Лопата для пиццы (деревянная) |
| PPA | Pizza Küreği (Alüminyum) | Pizza Shovel (Aluminium) | Pizzaschaufel (Aluminium) | Лопата для пиццы (алюминиевая) |
| PKW | Pizza disk bıçağı | Pizza Cutter | Pizzaschneider | Нож для пиццы |
| SW -1 | Küçük spatula | Spatula (Small) | Pfannenwender (Klein) | шпатель для пиццы |
| SW-2 | Büyük Spatula | Spatula (Bigger) | Pfannenwender (Größer) | шпатель для пиццы |
| MW-1 | Üçgen Spatula | Triangle spatula | Triangel spatula | Треугольный шпатель для пиццы |

| | Pizza Tepsileri (Eloksal Kaplı) | Pizza Trays (Anodized) | Pizzablech (Eloxiert) | Алюминиевые противни для пиццы |
|---------------|---------------------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| APT-40 | Alüminyum Pizza Tepsisi Ø40 cm | Alüminium Pizza Tray Ø40cm | Pizzablech (Alu.) Ø40cm | противень (алю.) Ø40cm |
| APT-35 | Alüminyum Pizza Tepsisi Ø35 cm | Alüminium Pizza Tray Ø35cm | Pizzablech (Alu.) Ø35cm | противень (алю.) Ø35cm |
| APT-30 | Alüminyum Pizza Tepsisi Ø30 cm | Alüminium Pizza Tray Ø30cm | Pizzablech (Alu.) Ø30cm | противень (алю.) Ø30cm |
| APT-25 | Alüminyum Pizza Tepsisi Ø25 cm | Alüminium Pizza Tray Ø25cm | Pizzablech (Alu.) Ø25cm | противень (алю.) Ø25cm |
| APT-20 | Alüminyum Pizza Tepsisi Ø20 cm | Alüminium Pizza Tray Ø20cm | Pizzablech (Alu.) Ø20cm | противень (алю.) Ø20cm |



COMPACT

| TB 501 - 502 | TB 521 - 522 | TB 621 - 622 | TB 721 - 722 | TB 622.RC | TB 926 - 926D | TB 929 - 929D |
|--------------|--------------|--------------|--------------|-------------|---------------|---------------|
| 800x700x900 | 725x650x900 | 880x720x900 | 970x830x900 | 920x720x900 | 1180x720x900 | 1180x1020x900 |

PRESTIGE

| TB 601-602 | TB 701-702 | TB 901-902 | TB 101-102 | TB 105 |
|-------------|-------------|-------------|--------------|---------------|
| 880x720x900 | 970x830x900 | 920x720x900 | 1180x720x900 | 1180x1020x900 |

ALFATONE

| TB 60 | TB 90 | TB 3 |
|-------------|--------------|-------------|
| 940x780x900 | 1240x780x900 | 750x750x900 |

GAS OVENS

| TB G12 | TB G9 | TB G6 | TB G4 |
|-------------|-------------|--------------|---------------|
| 970x830x900 | 920x720x900 | 1180x720x900 | 1180x1020x900 |



› Demonte edilebilir.

› Demountable

› Absetzkipper

› съёмный



› Elektrostatik boyalı

› Electrostatic painted

› Elektro lackiert

› электростатическая окраска



› Ayarlı ayaklar

› Adjustable feet

› Verstellbare Füße

› Регулируемые ножки



› Tekerlekler opsiyoneldir

› Optional castors

› Optional rollen

› Дополнительные ролики

Efficient, Delicious Results...

**Equal Grilled Meats by
Galaxy Grill**

NEW



FAST FOOD CİHAZLARI
FAST FOOD EQUIPMENTS

NEW



GALAXY GRILL

| Piştirme Kapasitesi | Piştirme Süresi | Dış Ebatlar (mm) | Güç | Ağırlık |
|--|------------------------|----------------------------|---------------------|----------------|
| Cooking Capacity | Cooking Capacity | Size (mm) | Power | Weight |
| Koch Kapazität | Koch Kapazität | Maße (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Производительность | Производительность | габариты (mm) | мощность | вес |
| 12 Pcs Chickens 24 Pcs Leg Quarters | 25 - 30 Min. | 1040 x 950 x 900 mm | 5.5 Kw 400 V | 128 kg |

Galaxy Grill

- › Gazlı veya mangallı versiyon seçenekleriyle
- › Paslanmaz gövde ve ızgara telleri
- › Opsiyonel dijital kontrol paneli
- › Halojen aydınlatma lambası

Galaxy Grill

- › Optional gas or barbecue version
- › Inox body and grill wires
- › Optional digital control panel
- › Halogen illumination lamp

Galaxy Grill

- › Optionalen gas oder barbecue version
- › Inox körper und grill drähte
- › Optionalen digitale bedienfeld
- › Halogenbeleuchtung

Galaxy Grill

- › Опционально газовая и мангаловая модель
- › Нержавеющая сталь
- › Опционально цифровая панель
- › Освещение галогенными лампами








WF . 01



WF . 02



WF . 01 / WF . 02

|  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| Kapasite | İç Ebatlar | Dış Ebatlar | Güç (KW) | Ağırlık |
| Capacity | Internal Dimensions | External Dimensions | Power | Weight |
| Kapazitäten | Innenmaße | Außenabmessungen | Anschlusswert | Gewicht |
| Количество вафель | Размер вафли | Внешние размеры | Напряжение | вес |
| 1 Plate 2 x Classic 2 Plate 4 x Classic | 8 x 16 x 1,5 cm 8 x 16 x 1,5 cm | 30 x 32 x 30 cm 58 x 32 x 30 cm | 2,2 Kw / 230 V 2,2 + 2,2 Kw / 230 V | 21 Kg WF . 01 42 Kg WF . 02 |

Waffle Makineleri

- › Kompakt tasarım
- › Sabit plakalı demirdöküm pişirme yüzeyi
- › Yağdanlık
- › Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Waffle Machines

- › Compact Design
- › Fixed cast iron baking plate
- › Oil pan
- › Optional new digital control panel

Waffle Maschine

- › Kompakte Design
- › Feste backplatte aus gusseisen
- › Fettauffangschale
- › Optionalen abzugshaube

Электровафельница

- › Компактный дизайн
- › Поверхность выпечки чугуна
- › Ёмкость для сбора жира
- › Опционально электронная панель



TE . 01



TE . 03



TE . 01 / TE . 03



Kapasite

Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Capacity

Size (mm)

Power

Weight

Kapazitäten

Maße (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Вместимость

Габариты (mm)

Мощность

вес

TE . 01 35x25 cm plate

400 x 400 x 240

2,7 Kw / 230 V

24 Kg

TE . 03 45x25 cm plate

505 x 400 x 230

3,1 Kw / 230 V

34 Kg

Tost Makineleri

Contact Grills
(Panini)

Kontaktgrill

Тостер гриль

› Kompak tasarım

› Compact Design

› Kompakte Design

› Компактный дизайн

› Tırtıklı ve Düz döküm seçeneği

› Grooved and Plain Cast Iron Options

› Gerillt und glatt option

› Поверхность ребристая, гладкая

› Yağdanlık

› Oil pan

› Fettauffangschale

› Ёмкость для сбора жира

› Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli





› Optional new digital control panel

› Optionalen abzugshaube

› Опционально электронная панель



TE.02

|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| Kapasite | Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
| Capacity | Size (mm) | Power | Weight |
| Kapazitäten | Maße (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Вместимость | Габариты (mm) | Мощность | вес |
| 53x25 cm plate | 560 x 400 x 230 | 3 Kw / 230 V | 32 kg |

Tost Makineleri

- › Kompak tasarım
- › Tırtıklı ve Düz döküm seçeneği
- › Yağdanlık
- › Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Contact Grills (Panini)

- › Compact Design
- › Grooved and Plain Cast Iron Options
- › Oil pan
- › Optional new digital control panel

Kontaktgrill

- › Kompakte Design
- › Gerillt und glatt option
- › Fettauffangschale
- › Optionalen abzugshaube

Тостер гриль

- › Компактный дизайн
- › Поверхность ребристая, гладкая
- › Ёмкость для сбора жира
- › Опционально электронная панель





ET .40



Kapasite

Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Capacity

Size (mm)

Power

Weight

Kapazität

Maße (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Вместимость

Габариты (mm)

Мощность

вес

35x35 cm plate

380 x 470 x 300

3,2 Kw / 240 V

26 kg



Tost Makineleri

Contact Grills
(Panini)

Kontaktgrill

Тостер гриль

› Amerikan Tip Tost Makinesi

› American Type Contact Grill

› American Type Kontaktgrill

› Тостер гриль (Turbo)

› Kompak tasarım

› Compact Design

› Kompakte Design

› Компактный дизайн

› Tırtıklı ve Düz döküm seçeneği

› Grooved and Plain Cast Iron Options

› Gerillt und glatt option

› Поверхность ребристая, гладкая

› Yağdanlık

› Oil pan

› Fettauffangschale

› Ёмкость для сбора жира

› Turbo özelliği ve çift rezistanslı

› Turbo, double heating element

› Turbo, Double Heizelement

› турбо, С двойным тэном

› Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

› Optional new digital control panel





› Optionalen abzugshaube

› Опционально электронная панель





GR.02

|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| Kapasite | Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
| Capacity | Size (mm) | Power | Weight |
| Kapazitäten | Maße (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Вместимость | Габариты (mm) | Мощность | вес |
| 53x25 cm plate | 560 x 360 x 240 | 2 Kw / 240 V | 28 kg |

Küçük Döküm Izgara Small Cast Iron Plate Kontaktgrill Тостер гриль

- › Kompak tasarım
- › Tırtıklı ve Düz döküm seçeneği
- › Yağdanlık
- › Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli
- › Compact Design
- › Grooved and Plain Cast Iron Options
- › Oil pan
- › Optional new digital control panel
- › Kompakte Design
- › Gerillt und glatt option
- › Fettauffangschale
- › Optionalen abzugshaube
- › Компактный дизайн
- › Поверхность ребристая, гладкая
- › Ёмкость для сбора жира
- › Опционально электронная панель



EPG .60



Kapasite

Capacity

Kapazitäten

Вместимость

60x35 cm plate



Ebatlar (mm)

Size (mm)

Maße (mm)

Габариты (mm)

630x470x320



Güç (KW)

Power

Anschlusswert

Мощность

4 Kw / 2 NAC 400 V



Ağırlık

Weight

Gewicht

вес

45 kg

Paslanmaz Çelik Izgara

- › Özel Isı iletken sistemi
- › 300°C Thermostat Control
- › Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Stainless Steel Grill Plate

- › Special Heating System
- › Thermostat 300°C
- › Optional new digital control panel

Hartverchromt

- › Spezialstahl für bessere Wärmeleitfähigkeit
- › Thermostat 300°C
- › Optionalen abzugshaube

Жарочная поверхность с Турбо режимом

- › Специальная система подогрева
- › Термостат 300°C
- › Опционально электронная панель







CR . 35 D



CR . 35



CR.35 / CR.35 D

|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| Kapasite | Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
| Capacity | Size (mm) | Power | Weight |
| Kapazität | Maße (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Вместимость | Габариты (mm) | Мощность | вес |
| Ø 35 cm plate | 380 x 450 x 190 | 3,2 Kw / 240 V | 9 kg CR.35 |
| 2 x Ø 35 cm plate | 750 x 450 x 190 | 3,2 + 3,2 Kw / 240 V | 18 kg CR.35 D |

Krep Makinesi

- › Tekli Krep Makinesi
- › Döküm yüzey

CR.35 D

- › Çiftli Krep Makinesi
- › Döküm yüzey
- › Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Crepe Maker

- › Single Crepe Maker
- › Cast iron

- › Double Crepe Maker
- › Cast iron

- › Optional new digital control panel

Crépe Backgerät

- › Single Crépe Backgerät
- › Gusseisen

- › Double Crépe Backgerät
- › Gusseisen

- › Optionalen abzugshaube

Блинница

- › Блинница
- › чугун

- › Блинница двойная
- › чугун

- › Опционально электронная панель



BN.311 / 411 / 511



| Kapasite | Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
|-------------------|--------------------------|-------------------------|----------------------|
| Capacity | Size (mm) | Power | Weight |
| Kapazitäten | Maße (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Вместимость | Габариты (mm) | Мощность | вес |
| 3 x 1/1 GN | 1140 x 710 x 1355 | 2 Kw / 230 NAC | 100 kg BN.311 |
| 4 x 1/1 GN | 1500 x 710 x 1355 | 3 Kw / 230 NAC | 123 kg BN.411 |
| 5 x 1/1 GN | 1800 x 710 x 1355 | 2+2 Kw / 230 NAC | 136 kg BN.511 |

Benmari

- > Silikon rezistanslar
- > Temperli Camlar
- > Led Aydınlatma

Bainmarie

- > Silicone Heating Elements
- > Tempered Glass
- > Led Illumination

Bainmarie

- > Silikon-Heizelemente
- > Gehärtetes Glas
- > Led-Beleuchtung

Мармит

- > Силиконовые тэны
- > Калённое стекло
- > Светодиодное освещение





FR.14 L / WR.01



Kapasite

Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Capacity

Size (mm)

Power

Weight

Kapazitäten

Maße (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Вместимость

Габариты (mm)

Мощность

вес

FR.14 L

14 lt oil
35 kg cips

400 x 640 x 970

12 kW / 3 NAC 400 V

36 kg

WR.01

1/1 GN

400 x 640 x 1230

0,5 Kw / 240 V

35 kg

Dolaplı Fritöz

Free Standing Frier

Elektro Standfritteusen

Фритюрница стационарная

- 4+8+12 Kw Kademeli Güç
- Termostat 0-180°C
- Soğuk Bölge teknolojisi ile daha uzun yağ ömrü
- Paslanmaz çelik dolap

- 4+8+12 Kw Adjustable Power
- Thermostat 0-180°C
- Cold zone technology for the long life oil
- Stainless steel body

- 4+8+12 Kw Einstellbaren Leistungs
- Thermostat 0-180°C
- Kaltölzone für lange Lebensdauer
- Edelstahl

- Регулируемая мощность 4-8-12 кв
- Термостат 0-180°C
- Увеличенная холодная зона для осадков
- корпус из нержавеющей стали

WR.01

Dolaplı Sıcak Tutma

Free Standing Food Infrared Warmer

Infrared Food Warmer

Инфракрасный подогреватель

- 2 Kademeli Kızılötesi Isıtıcı
- Paslanmaz çelik dolap





- 2 Level Infrared Warmer
- Stainless steel body

- 2-Ebene Infrarot-Wärmer
- Edelstahl

- 2 Ступенчатый подогреватель инфро красным лучом
- корпус из нержавеющей стали



FR .08 / FR .08 D

|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| Kapasite | Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Ağırlık |
| Capacity | Size (mm) | Power | Weight |
| Kapazitäten | Maße (mm) | Anschlusswert | Gewicht |
| Вместимость | Габариты (mm) | Мощность | вес |
| 8 lt | 225x395x330 | 3,2 Kw / 240 V | 7 kg FR .08 |
| 8 +8 lt | 470 x 395 x 330 | 3,2 + 3,2 Kw / 240 V | 12 kg FR .08 D |

› Setüstü Fritöz (Tekli) 8 Lt

› Termostat kontrolü

› Soğuk Bölge teknolojisi ile daha uzun yağ ömrü

› Setüstü Fritöz (Çiftli) 8+8 Lt

› Yıkabilen ve kolay sökülebilir gövde

› 8 Lt Counter Top Frier (Single)

› Thermostat Control

› Cold zone technology for the long life oil

› 8+8 Lt Counter Top Frier (Double)

› Easy demontable parts for the cleaning

› 8 Lt Fritteuse

› Thermostatisierten

› Kaltölzone für lange Lebensdauer

› 8+8 Lt Doppel-Fritteuse

› Leicht abnehmbaren Teilen für Reinigung

› Фритюрница (8 л.)

› регулятор температуры

› Увеличенная холодная зона для осадков

› Фритюрница двойная (8+8 л.)

› Опрокидывающийся блок с тэнами



DR.30 / DR.40



Kapasite

Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Capacity

Size (mm)

Power

Weight

Kapazitäten

Maße (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Вместимость

Габариты (mm)

Мощность

вес

DR.30

Ø30 cm

500x430x600

0,37 Kw / 230 V

23 kg

DR.40

Ø40 cm

530x530x660

0,37 Kw / 230 V

25 kg

**Hamur
Açma Makinesi**

› Paslanmaz çelik gövde

› Hamur kalınlık ayar mekanizması

**Dough
Rolling Machine**

› Stainless Steel Body

› Dough thickness adjust mechanism

Teigausroller

› Edelstahl

› Teigdicke Einstellmechanismus






**Тестораскаточные
машины**

› Нержавеющая сталь

› Регулируемая толщина теста



ED . 30 / ED . 34

|  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| Kapasite | Ebatlar (mm) | Güç (KW) | Dilim Kalınlığı | Ağırlık |
| Capacity | Size (mm) | Power | Slice Thickness | Weight |
| Kapazität | Maße (mm) | Anschlusswert | Schichtdicke | Gewicht |
| Вместимость | Габариты (mm) | Мощность | Толщина среза | вес |
| 30 bıçak / knives | 620 x 830 x 1140 | 0,37 Kw / 230 V | 16 mm | 110 kg |
| 34 bıçak / knives | 620 x 830 x 1140 | 0,37 Kw / 230 V | 13 mm | 115 kg |

Ekmek Dilimleme Makinesi

- › Sessiz ve sarsıntısız çalışma
- › Güçlü çelik konstrüksiyon gövde

Bread Slicer

- › Silent and smooth working
- › Robust steel body

Brotschneidemaschine

- › Leise und glatte Arbeits
- › Robuste Stahlkörper

Хлебозрезки

- › Работает без шума и вибрации
- › Прочная конструкция

HAKKIMIZDA

EGS-EuroGastroStar; 2002 yılından itibaren üretim faaliyetlerini 3.000m2 kapalı alana sahip, kendi üretim tesislerinde gerçekleştirmektedir. Kurulduğu günden itibaren "sadece en iyisini üretmek" mantığı ile daima çalışarak bugünlere gelmiştir.

Sahip olduğu bilgi, beceri ve tecrübesiyle baştan beri edinmiş olduğu bu kalitesini yalnızca yurt içinde değil, bugün EGS-EuroGastroStar markası adı altında uluslararası alanda da ispatlamıştır.

EGS-EuroGastroStar; başta Avrupa olmak üzere, ürünlerini İzmir'den beş kıtaya sürekli ihraç etmektedir. Bununla birlikte kaliteli üretime ve müşteri memnuniyetine verdiği önemle bugün bilinen ve aranan bir dünya markası haline gelmiştir.

Üretimi yapılan cihazların tümü CE standartlarına uygun olup, kalite kontrol testleri yapılarak yirmiden fazla ülkeye sevkiyatları gerçekleştirilmektedir.

EGS-EuroGastroStar Ar-Ge çalışmaları ile devamlı bu alanda yapmış olduğu yatırımlarla, güncel ürünlerini geliştirmesinin yanında, üretim portföyüne sürekli olarak yeni ürünleri de eklemektedir.

Ürünlerimizin güvenilirliği ve bu alandaki uzun yıllara dayanan deneyimlerimiz, tüm ortaklarımızla karşılıklı güven ilişkisi kurmak için gerekli şartları yaratmıştır. Böylece, EGS cihazlarının son alıcısı bu işbirliğinin ihtiyaç duyduğu avantajlardan yararlanabilir.

Başta pizza fırınları ve konveksiyonlu fırınlar olmak üzere, bunun yanında çok amaçlı fırınlar (ekmek, baklava, patisseriesi fırınları), tost makineleri, fritözler, krep makineleri, ızgaralar, benmariler ve çeşitli fast food cihazları gibi bir çok model ve ebatlarda endüstriyel mutfak ekipmanları üretmektedir.

ABOUT US

Since 2002, EGS-EuroGastroStar has been carrying out the production activities in 3,000m2 its own production facilities. Since the day that it was established, EGS has one mentality "Produce only the best".

With its knowledge, skills, and experience, it has proved its quality from the beginning until today, under the name of EGS-EuroGastroStar brand in international kitchen equipments range.

We have been proudly exporting our own products, to five continents from Izmir, and notably Europe.

Egs kitchen equipments has been processing its all products on CNC workbenches which are equipped with high-developed computer technology. All of the devices manufactured are in European Conformity (CE) standards and all quality control tests are carried out. And then, they are finally dispatched to all around the world, more than twenty countries.

Our products reliability and that we have long experience in this field have created the conditions essential in setting up a relationship of mutual trust with our all partners. So, that the end buyer of EGS devices can enjoy the benefits of that this cooperation needs.

EGS-EuroGastroStar, consistently adds new products to its production portfolio as well as developing its current products with R&D works managing by professional teams.

Last but not least, we've been producing the pizza ovens, convection ovens, multipurposal ovens (for patisserie, bread, traditional desserts like baklava, künefe) and the fast food equipments (toasters, grills, waffle machines, fryers, crepe machines, benmaries) and some various industrial kitchen equipments which are manufactured by Eurogastrostar with many models and different sizes.





Professional Kitchen Equipments

EGS
EuroGastroStar®

EGS MUTFAK EKİPMANLARI İÇ VE DIŞ TİC. SAN. LTD. ŞTİ.
Ulukent Sanayi Bölgesi 10002 Sk. No: 9 Menemen - İzmir / Türkiye
Tel: +90 232 833 40 40 - 41 • Fax: +90 232 833 40 51
info@eurogastrostar.com • www.eurogastrostar.com

