

 **Kroom**[®]

Profesyonellerin tercihi...

MUTFAĞINIZDAKİ

MÜKEMMEL

DOKUNUŞ

...

İçindekiler

- **KURUMSAL**
- Neler yapıyoruz?
- Servislerimiz
- **EKA ÜRÜNLERİMİZ**
- Markalarımız

yılların verdiği deneyim ile hep daha iyisi için çalışıyoruz.

KROM MUTFAK AİLESİ OLARAK...

1978 yılından günümüze kadar endüstriyel mutfak piyasasının en önemli iş adamlarından biri olan Aybars Şendur tarafından 2004 yılında kurulan Krom Mutfak San. Tic. Ltd. Şti., kurulduğu ilk günden itibaren tecrübenin önderliğinde, genç ve yenilikçi çizgisiyle ve her zaman kendisini geliştirmekten vazgeçmeyen yapısıyla emin adımlarla ilerlemektedir.

Krom Mutfak, hem yüksek teknoloji CNC makineleriyle ve verimli fabrika hattıyla üretim yapan, hem de bünyesinde bir çok

ithal ve yerli markaların distribütörlüğünü ve bayiliğini barındıran, proje, satış ve danışmanlık hizmeti veren bir sanayi kuruluşudur.

Krom Mutfak ailesi olarak, endüstriyel mutfak, açık büfe, soğuk oda ve medikal sistemlerinde, ulusal ve uluslararası patformlarda kendinden söz ettiren projelere imza atmış bulunmaktayız, ve bu başarımızın asıl destekçileri siz değerli proje ortaklarımız olduğunuz için, bizlerde gerçekleştirdiğimiz her işin arkasındayız.





hayallerimizin
bir limiti
yok!

sizin için
tasarlıyoruz,
üretiyoruz ve geliřtiriyoruz...

HİZMETLERİMİZ

Endüstriyel, profesyonel mutfak ekipmanları, Açık büfe ekipmanları, Çamaşırhane ekipmanları, Medikal - Hijyen ekipmanları, Islak hacim ekipmanları, Soğuk oda sistemleri, Paslanmaz çelik özel ürünlerinin tasarımı ve sistemlerinin anahtar teslim projelendirilmesi.

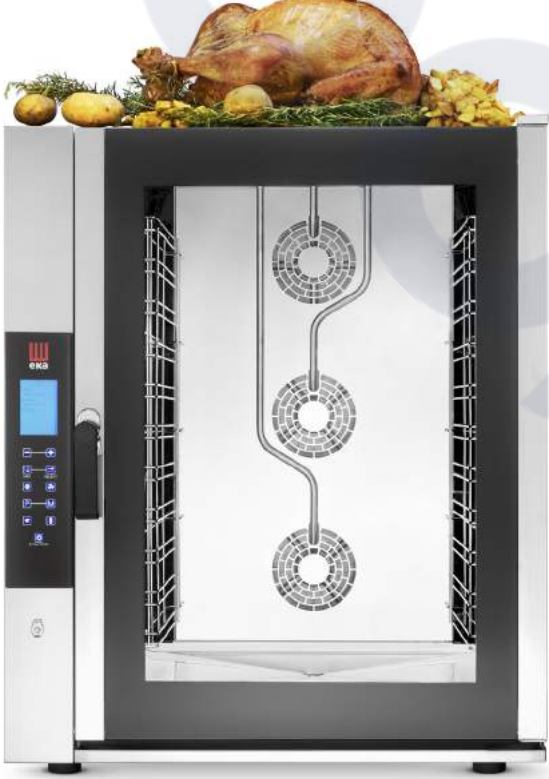








iřimize sizler kadar
önem
veriyoruz...





EKF 1664 TC



DOKUNMATİK EKLANLI ELEKTRİKLI KONVEKSİYON FIRIN, DİREKT BUHARLI

16 600x400mm tepsili EKF 1664 TC fırını pasta ve ekmek ürünlerindeki en güçlü takım arkadaşınızdır. Çıkarılabilen tepsi arabası, sürgülü cam yapısı sayesinde ergonomik bir kullanım sağlar. 240 tarif saklama kapasitesine sahip olmakla birlikte, fırın içerisinde 5 fan yapısı ile eşit pişirmeyi garanti eder.



"sürgülü cam" için patent bekleniyor.

ÖLÇÜLER

Fırın ölçüleri (GxDxY mm)	985	1030	1920
Fırın ağırlığı (kg)	244,4		
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)	80		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

Güç (kW)	30
Frekans (Hz)	50/60
Voltaaj (Volt)	AC 380/400 3N
Motor adedi	5 çift yönlü
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX5

EKİPMANLAR

Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	1200	1200	2070
Frenli tekerleklere sahip tepsi arabası			
Manuel + otomatik yıkama alt yapısı			
Prob girişi			
Usb girişi			

FONKSİYONLARI

Güç	Elektrikli
Kapasite	16 tepsi/ızgara (600x400 mm)
Piştirme şekli	Havanlandırmalı
Buhar	Dokunmatik kontrollü direkt buhar (10 seviye)
Piştirme Haznesi	AISI 304 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	30 ÷ 260°C
Isı kontrolü	Dijital prob termometre
Kontrol paneli	Dokunmatik ekran - sol taraf
Program hafızası	240
Programlanabilir piştirme kademeleri	9
Ön ısıtma ısısı	180°C
Ön ısıtma fonksiyonu	Programlanabilir
Kapı	Sağ tarafa açılan Havalandırmalı İncelenilebilir cam

PLUS ÖZELLİKLER

Tarifleri ve HACCP verilerini USB girişi ile yükleme ve indirme
240 adet saklanabilir tarif (40 Eka tarifi, 200 kullanıcı-ayarlı tarif)
23 saat ve 59 dakikaya kadar gecikmeli başlama özelliği
Kontrol paneli için 10 farklı dil seçeneği (İtalyanca-Fransızca-İngilizce-Almanca-İspanyolca-Romence-Polonyaca-Bulgarca-Ukraynaca-Rusça)
Sıvılar için hazne içinde drenaj
Piştirme buharı ve dumanı için direkt baca
Duble su bağlantısı girişi (normal ve yumuşatılmış)
Bütün cam kapılar AISI 304 paslanmaz çelik profillerle çevrili
Hızlı soğuyabilen piştirme haznesi
Cam baskılı kontrol paneli
Yanal desteklerin hızlı bağlanabilmesi
Paslanmaz çelik piştirme haznesi
Gömülü kapı contası
İç parçalara özel soğutma sistemi
IPX 5
Manuel + otomatik yıkama alt yapısı
CB sertifikalı

EKF 1064 TC



DOKUNMATİK EKRANLI ELEKTRİKLİ KONVEKSİYON FIRIN, DİREKT BUHARLI

10 600x400mm tepsili EKF 1064 TC fırını yüksek hacimli pasta ve ekmek işletmeleri için ideal bir takım arkadaşıdır. 3 hız ayarı ve 2 pişirme şekli sayesinde, konveksiyon/direkt buharlı, her koşula hazırlıklıdır. Son teknoloji yalıtım malzemeleri ve led aydınlatması ile enerji verimini seven bir fırın ortaya çıkmıştır.



ÖLÇÜLER			
Fırın ölçüleri (GxDxY mm)	935	930	1150
Fırın ağırlığı (kg)	136,4		
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)	80		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ	
Güç (kW)	16
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 380/400 3N
Motor adedi	3 çift yönlü
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX5

EKİPMANLAR			
Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	1000	990	1310
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Trifaze [5x2,5] - 1300 mm		
Manuel + otomatik yıkama alt yapısı			
Prob girişi			
Çıkarılabilir toplama kabı			
Usb girişi			

FONKSİYONLARI	
Güç	Elektrikli
Kapasite	10 tepsi/ızgara (600x400 mm)
Pişirme şekli	Havanlandırmalı
Buhar	Dokunmatik kontrollü direkt buhar (10seviye)
Pişirme Haznesi	AISI 304 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	30 ÷ 260°C
Isı kontrolü	Dijital prob termometre
Kontrol paneli	Dokunmatik ekran - sol taraf
Program hafızası	240
Programlanabilir pişirme kademeleri	9
Ön ısıtma ısısı	180°C
Ön ısıtma fonksiyonu	Programlanabilir
Kapı	Sağ tarafa açılan Havalandırmalı İncelenebilir cam

PLUS ÖZELLİKLER	
Tarifleri ve HACCP verilerini USB girişi ile yükleme ve indirme	
240 adet saklanabilir tarif (40 Eka tarifi, 200 kullanıcı-ayarlı tarif)	
23 saat ve 59 dakikaya kadar gecikmeli başlama özelliği	
Kontrol paneli için 10 farklı dil seçeneği (İtalyanca-Fransızca-İngilizce-Almanca-İspanyolca-Romence-Polonyaca-Bulgarca-Ukraynaca-Rusça)	
Sıvılar için hazne içinde drenaj	
Pişirme buharı ve dumanı için direkt baca	
Duble su bağlantısı girişi (normal ve yumuşatılmış)	
Bütün cam kapılar AISI 304 paslanmaz çelik profillerle çevrili	
Hızlı soğuyabilen pişirme haznesi	
Cam baskılı kontrol paneli	
Ayarlanabilir kapı menteşeleri	
Yanal desteklerin hızlı bağlanabilmesi	
Paslanmaz çelik pişirme haznesi	
Gömülü kapı contası	
İç parçalara özel soğutma sistemi	
IPX 5	
Manuel + otomatik yıkama alt yapısı	
CB sertifikalı	

EKF 664 TC



DOKUNMATİK EKРАНLI ELEKTRİKLI KONVEKSİYON FIRIN, DİREKT BUHARLI

Kompakt yapısı ve minimal dizaynı olan bir fırın, dokunmatik kontrolü sayesinde yaratıcılığınızı ortaya çıkaracak. Orta ölçekli pasta ve ekmeğin işletmelerinin farklı ihtiyaçlarını karşılamak için tasarlanmıştır. Brioche ekmeği, krakerler, bisküviler, sünger yapı ürünler, pizzalar, krema içerikli pufarlar, mayalı ürünler ve özel pastacılık ürünleri, bu fırının yapabileceklerinden sadece bazıları. Üst düzey materyaller ile donatılmış, son teknoloji olan bu yenilikçi fırın, ısı yalıtımını ve suya dayanıklılığı garanti eder.



ÖLÇÜLER

Fırın ölçüleri (GxDxY mm)	935	930	825
Fırın ağırlığı (kg)	98		
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)	80		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

Güç (kW)	10,5
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 380/400 3N
Motor adedi	2 çift yönlü
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX5

EKİPMANLAR

Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	1000	990	990
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Trifaze [5x2,5] - 1300 mm		
Manuel + otomatik yıkama alt yapısı			
Prob girişi			
Çıkarılabilir toplama kabı			
Usb girişi			

FONKSİYONLARI

Güç	Elektrikli
Kapasite	6 tepsi/ızgara (600x400 mm)
Piştirme şekli	Havanlandırılmalı
Buhar	Dokunmatik kontrollü direkt buhar (10 seviye)
Piştirme Haznesi	AISI 304 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	30 ÷ 260°C
Isı kontrolü	Dijital prob termometre
Kontrol paneli	Dokunmatik ekran - sol taraf
Program hafızası	240
Programlanabilir piştirme kademeleri	9
Ön ısıtma ısısı	180°C
Ön ısıtma fonksiyonu	Programlanabilir
Kapı	Sağ tarafa açılan Havalandırılmalı İncelenilebilir cam

PLUS ÖZELLİKLER

Tarifleri ve HACCP verilerini USB girişi ile yükleme ve indirme
240 adet saklanabilir tarif (40 Eka tarifi, 200 kullanıcı-ayarlı tarif)
23 saat ve 59 dakikaya kadar gecikmeli başlama özelliği
Kontrol paneli için 10 farklı dil seçeneği (İtalyanca-Fransızca-İngilizce-Almanca-İspanyolca-Romence-Polonyaca-Bulgarca-Ukraynaca-Rusça)
Sıvılar için hazne içinde drenaj
Piştirme buharı ve dumanı için direkt baca
Duble su bağlantısı girişi (normal ve yumuşatılmış)
Bütün cam kapılar AISI 304 paslanmaz çelik profillerle çevrili
Hızlı soğuyabilen piştirme haznesi
Cam baskılı kontrol paneli
Ayarlanabilir kapı menteşeleri
Yanal desteklerin hızlı bağlanabilmesi
Paslanmaz çelik piştirme haznesi
Gömülü kapı contası
İstiflenebilir
İç parçalara özel soğutma sistemi
IPX 5
Manuel + otomatik yıkama alt yapısı
CB sertifikalı

EKF 1111 UD

ELEKTRİKLİ KOMBİ FIRIN



Lazanya, sebzeler, et ve balık yavaş ve nazik pişirmeye ihtiyaç duyar; fırınımız sizlere büyük hacimli menüler için gereken yardımı sizin zamanınızı çalmadan yapar. Yüksek performansı sayesinde her türlü işletmeye cevap verebilir. EKF 1111 UD fırınımızın sizin olması demek, yer tasarrufu sağlamanız, zaman ve lojistik yönetiminizi kolaylaştırmanız demektir. Çalışkan ve güvenilir olan bu model, direkt nemlendirme özelliği sayesinde farklı taleplerinize cevap verebilmektedir.



ÖLÇÜLER			
Fırın ölçüleri (GxDxY mm)	935	930	1150
Fırın ağırlığı (kg)	135		
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)	68		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ	
Güç (kW)	16
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 380/400 3N
Motor adedi	3 çift yönlü
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX3

EKİPMANLAR			
Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	1000	990	1310
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Trifaze [5x2,5] - 1300 mm		
Manuel yıkama alt yapısı			
Çıkarılabilir toplama kabı			

PLUS ÖZELLİKLER	
Paslanmaz çelik pişirme haznesi	
Gövdesi şeffaf cam kapı	
Ayarlanabilir kapı menteşeleri	
Yanal desteklerin hızlı bağlanabilmesi	
Gömülü kapı contası	
İç parçalara özel soğutma sistemi	
IPX3	
Manuel yıkama alt yapısı	
Yeni tasarım pişirme haznesi	
CB sertifikalı	

FONKSİYONLARI	
Güç	Elektrikli
Kapasite	11 tepsi/ızgara (GN 1/1)
Pişirme şekli	Havanlandırmalı
Buhar	Buton kontrollü direkt buhar (5 seviye)
Pişirme Haznesi	AISI 304 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	100 ÷ 275°C
Isı kontrolü	Termostat
Kontrol paneli	Elektromekanik - sol taraf
Program hafızası	/
Programlanabilir pişirme kademeleri	/
Ön ısıtma ısısı	/
Ön ısıtma fonksiyonu	/
Kapı	Sağ tarafa açılan Havalandırmalı İncelenebilir cam



EKF 1111 E UD

ELEKTRONİK KOMBİ FIRIN, DİREKT BUHARLI

Lazanya, sebzeler, et ve balık yavaş ve nazik pişirmeye ihtiyaç duyar; fırınımız sizlere büyük hacimli menüler için gereken yardımı sizin zamanınızı çalmadan yapar.

99 Program oluşturabilme ve her programı da 4 farklı faz olarak ayarlayabilme yeteneği, sizin mutfak içerisinde en büyük yardımcınız olacaktır.



ÖLÇÜLER

Fırın ölçüleri (GxDxY mm)	935	930	1150
Fırın ağırlığı (kg)		135	
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)		68	

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

Güç (kW)	16
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 380/400 3N
Motor adedi	3 çift yönlü
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX3

EKİPMANLAR

Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	1000	990	1310
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Trifaze [5x2,5] - 1300 mm		
PC Serial Port			
Manuel + otomatik yıkama alt yapısı			
Çıkarılabilir toplama kabı			
Prob girişi			

PLUS ÖZELLİKLER

Paslanmaz çelik pişirme haznesi
Gövdesi şeffaf cam kapı
Ayarlanabilir kapı menteşeleri
Yanal desteklerin hızlı bağlanabilmesi
Gömülü kapı contası
İç parçalara özel soğutma sistemi
IPX3
Manuel + otomatik yıkama alt yapısı
Yeni tasarım pişirme haznesi
CB sertifikalı

FONKSİYONLARI

Güç	Elektrikli
Kapasite	11 tepsi/ızgara (GN 1/1)
Pişirme şekli	Havanlandırmalı
Buhar	Göstergeli buton kontrollü direkt buhar (10 seviye)
Pişirme Haznesi	AISI 304 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	50 ÷ 270°C
Isı kontrolü	Dijital prob termometre
Kontrol paneli	Elektronik - sol taraf
Program hafızası	99
Programlanabilir pişirme kademeleri	4
Ön ısıtma ısısı	/
Ön ısıtma fonksiyonu	Programlanabilir
Kapı	Sağ tarafa açılan Havalandırmalı İncelenebilir cam



EKF 1064 UD



ELEKTROMEKANİK KONVEKSİYON FIRIN, DİREKT BUHARLI

Büyük ölçekli pasta ve ekmek işletmelerinin farklı ihtiyaçlarını karşılamak için tasarlanmıştır. Ekmek, bisküviler, pizzalar, krema içerikli puf lar ve kruvasanlar. Direkt buharlı olması sayesinde, sizlere farklı pişirme seçenekleri yaratacaktır.



ÖLÇÜLER			
Fırın ölçüleri (GxDxY mm)	935	930	1150
Fırın ağırlığı (kg)	135		
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)	80		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ	
Güç (kW)	16
Frekans (Hz)	50/60
Volta j (Volt)	AC 380/400 3N
Motor adedi	3 çift yönlü
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX3

EKİPMANLAR			
Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	1000	990	1310
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Trifaze [5x2,5] - 1300 mm		
Manuel yıkama alt yapısı			
Çıkarılabilir toplama kabı			

PLUS ÖZELLİKLER	
Paslanmaz çelik pişirme haznesi	
Gövdesi şeffaf cam kapı	
Ayarlanabilir kapı menteşeleri	
Yanal desteklerin hızlı bağlanabilmesi	
Gömülü kapı contası	
İç parçalara özel soğutma sistemi	
IPX3	
Manuel yıkama alt yapısı	
Yeni tasarım pişirme haznesi	
CB sertifikalı	

FONKSİYONLARI	
Güç	Elektrikli
Kapasite	10 tepsi/ızgara (600x400 mm)
Pişirme şekli	Havalandırmalı
Buhar	Buton kontrollü direkt buhar (5 seviye)
Pişirme Haznesi	AISI 304 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	100 ÷ 275°C
Isı kontrolü	Termostat
Kontrol paneli	Elektromekanik - sol taraf
Program hafızası	/
Programlanabilir pişirme kademeleri	/
Ön ısıtma ısısı	/
Ön ısıtma fonksiyonu	/
Kapı	Sağ tarafa açılan Havalandırmalı İncelenebilir cam



EKF 1064 E UD

ELEKTRONİK KONVEKSİYON FIRIN, DİREKT BUHARLI

Üst düzey kalite ve mükemmel sonuçlar. Büyük ölçekli pasta ve ekmeğin işletmelerinin farklı ihtiyaçlarını karşılamak için tasarlanmıştır. Ekmek, bisküviler, pizzalar, krema içerikli pufar ve kruvasanlar. 99 Program oluşturabilme ve her programı da 4 farklı faz olarak ayarlayabilme yeteneği, sizlerin mutfak içerisinde en büyük yardımcınız olacaktır.



ÖLÇÜLER			
Fırın ölçüleri (GxDxY mm)	935	930	1150
Fırın ağırlığı (kg)		135	
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)		80	

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ	
Güç (kW)	16
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 380/400 3N
Motor adedi	3 çift yönlü
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX3

EKİPMANLAR			
Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	1000	990	1310
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Trifaze [5x2,5] - 1300 mm		
PC Serial Port			
Manuel + otomatik yıkama alt yapısı			
Çıkarılabilir toplama kabı			
Prob girişi			

PLUS ÖZELLİKLER	
Paslanmaz çelik pişirme haznesi	
Gövdesi şeffaf cam kapı	
Ayarlanabilir kapı menteşeleri	
Yanal desteklerin hızlı bağlanabilmesi	
Gömülü kapı contası	
İç parçalara özel soğutma sistemi	
IPX3	
Manuel + otomatik yıkama alt yapısı	
Yeni tasarım pişirme haznesi	
CB sertifikalı	

FONKSİYONLARI	
Güç	Elektrikli
Kapasite	10 tepsi/ızgara (600x400 mm)
Pişirme şekli	Havanlandırmalı
Buhar	Göstergeli buton kontrollü direkt buhar (10 seviye)
Pişirme Haznesi	AISI 304 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	50 ÷ 270°C
Isı kontrolü	Dijital prob termometre
Kontrol paneli	Elektronik - sol taraf
Program hafızası	99
Programlanabilir pişirme kademeleri	4
Ön ısıtma ısısı	/
Ön ısıtma fonksiyonu	Programlanabilir
Kapı	Sağ tarafa açılan Havalandırmalı İncelenebilir cam

EKF 711 UD



ELEKTRİKLİ KOMBİ FIRIN

Orta hacimli menüler için gereken yardımı sizlerin zamanını çalmadan yapar. EKF 711 UD fırınımızın sizin olması demek, yer tasarrufu sağlamanız, zaman ve lojistik yönetiminizi kolaylaştırmanız demektir. Çalışkan ve güvenilir olan bu model, direkt nemlendirme özelliği sayesinde farklı taleplerinize cevap verebilmektedir.



ÖLÇÜLER			
Fırın ölçüleri (GxDxY mm)	935	930	825
Fırın ağırlığı (kg)	96		
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)	68		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ	
Güç (kW)	8,4
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 380/400 3N
Motor adedi	2 çift yönlü
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX3

EKİPMANLAR			
Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	1000	990	990
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Trifaze [5x2,5] - 1300 mm		
Manuel yıkama alt yapısı			
Çıkarılabilir toplama kabı			

PLUS ÖZELLİKLER	
Paslanmaz çelik pişirme haznesi	
Gövdesi şeffaf cam kapı	
Ayarlanabilir kapı menteşeleri	
Yanal desteklerin hızlı bağlanabilmesi	
Gömülü kapı contası	
İç parçalara özel soğutma sistemi	
IPX3	
Manuel yıkama alt yapısı	
Yeni tasarım pişirme haznesi	
CB sertifikalı	
İstiflenebilir	

FONKSİYONLARI	
Güç	Elektrikli
Kapasite	7 tepsi/ızgara (GN 1/1)
Pişirme şekli	Havalandırmalı
Buhar	Buton kontrollü direkt buhar (5 seviye)
Pişirme Haznesi	AISI 304 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	100 ÷ 275°C
Isı kontrolü	Termostat
Kontrol paneli	Elektromekanik - sol taraf
Program hafızası	/
Programlanabilir pişirme kademeleri	/
Ön ısıtma ısısı	/
Ön ısıtma fonksiyonu	/
Kapı	Sağ tarafa açılan Havalandırmalı İncelenebilir cam



EKF 711.3 E UD

ELEKTRONİK KOMBİ FIRIN, DİREKT BUHARLI

Şeflerin mutfaklarda vazgeçilmez olan bu fırın ile, modern tekniklerle geleneksel ve etnik yemekleri bile pişirebileceksiniz. 99 Program oluşturabilme ve her programı da 4 farklı faz olarak ayarlayabilme yeteneği, sizlerin mutfak içerisinde en büyük yardımcınız olacaktır.



ÖLÇÜLER

Fırın ölçüleri (GxDxY mm)	935	930	825
Fırın ağırlığı (kg)	96		
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)	68		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

Güç (kW)	10,5
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 380/400 3N
Motor adedi	2 çift yönlü
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX3

EKİPMANLAR

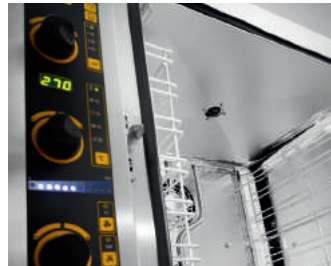
Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	1000	990	990
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Trifaze [5x2,5] - 1300 mm		
PC Serial Port			
Manuel + otomatik yıkama alt yapısı			
Çıkarılabilir toplama kabı			
Prob girişi			

PLUS ÖZELLİKLER

Paslanmaz çelik pişirme haznesi
Gövdesi şeffaf cam kapı
Ayarlanabilir kapı menteşeleri
Yanal desteklerin hızlı bağlanabilmesi
Gömülü kapı contası
İç parçalara özel soğutma sistemi
IPX3
Manuel + otomatik yıkama alt yapısı
Yeni tasarım pişirme haznesi
CB sertifikalı
İstiflenebilir

FONKSİYONLARI

Güç	Elektrikli
Kapasite	7 tepsi/ızgara (GN 1/1)
Pişirme şekli	Havanlandırmalı
Buhar	Göstergeli buton kontrollü direkt buhar (10 seviye)
Pişirme Haznesi	AISI 304 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	50 ÷ 270°C
Isı kontrolü	Dijital prob termometre
Kontrol paneli	Elektronik - sol taraf
Program hafızası	99
Programlanabilir pişirme kademeleri	4
Ön ısıtma ısısı	/
Ön ısıtma fonksiyonu	Programlanabilir
Kapı	Sağ tarafa açılan Havalandırmalı İncelenebilir cam



EKF 664 UD

ELEKTROMEKANİK KONVEKSİYON FIRIN, DİREKT BUHARLI

Orta ölçekli pasta ve ekmek işletmelerinin farklı ihtiyaçlarını karşılamak için tasarlanmıştır. Ekmek, bisküviler, pizzalar, krema içerikli puflar ve kruvasanlar. Direkt buharlı olması sayesinde, sizlere farklı pişirme seçenekleri yaratacaktır.



ÖLÇÜLER			
Fırın ölçüleri (GxDxY mm)	935	930	825
Fırın ağırlığı (kg)	96		
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)	80		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ	
Güç (kW)	8,4
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 380/400 3N
Motor adedi	2 çift yönlü
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX3

EKİPMANLAR			
Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	1000	990	990
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Trifaze [5x2,5] - 1300 mm		
Manuel yıkama alt yapısı			
Çıkarılabilir toplama kabı			

PLUS ÖZELLİKLER	
Paslanmaz çelik pişirme haznesi	
Gövdesi şeffaf cam kapı	
Ayarlanabilir kapı menteşeleri	
Yanal desteklerin hızlı bağlanabilmesi	
Gömülü kapı contası	
İç parçalara özel soğutma sistemi	
IPX3	
Manuel yıkama alt yapısı	
Yeni tasarım pişirme haznesi	
CB sertifikalı	
İstiflenebilir	

FONKSİYONLARI	
Güç	Elektrikli
Kapasite	6 tepsi/ızgara (600x400 mm)
Pişirme şekli	Havanlandırmalı
Buhar	Buton kontrollü direkt buhar (5 seviye)
Pişirme Haznesi	AISI 304 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	100 ÷ 275°C
Isı kontrolü	Termostat
Kontrol paneli	Elektromekanik - sol taraf
Program hafızası	/
Programlanabilir pişirme kademeleri	/
Ön ısıtma ısısı	/
Ön ısıtma fonksiyonu	/
Kapı	Sağ tarafa açılan Havalandırmalı İncelenebilir cam



EKF 664.3 E UD

ELEKTRONİK KONVEKSİYON FIRIN, DİREKT BUHARLI



Üst düzey kalite ve mükemmel sonuçlar. Orta ölçekli pasta ve ekmek işletmelerinin farklı ihtiyaçlarını karşılamak için tasarlanmıştır. Ekmek, bisküviler, pizzalar, krema içerikli pufar ve kruvasanlar. 99 Program oluşturabilme ve her programı da 4 farklı faz olarak ayarlayabilme yeteneği ve yüksek güçlü rezistanslar ile, sizlerin mutfak içerisinde en büyük yardımcınız olacaktır.



ÖLÇÜLER			
Fırın ölçüleri (GxDxY mm)	935	930	825
Fırın ağırlığı (kg)	96		
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)	80		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ	
Güç (kW)	10,5
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 380/400 3N
Motor adedi	2 çift yönlü
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX3

EKİPMANLAR			
Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	1000	990	990
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Trifaze [5x2,5] - 1300 mm		
PC Serial Port			
Manuel + otomatik yıkama alt yapısı			
Çıkarılabilir toplama kabı			
Prob girişi			

PLUS ÖZELLİKLER	
Paslanmaz çelik pişirme haznesi	
Gövdesi şeffaf cam kapı	
Ayarlanabilir kapı menteşeleri	
Yanal desteklerin hızlı bağlanabilmesi	
Gömülü kapı contası	
İç parçalara özel soğutma sistemi	
IPX3	
Manuel + otomatik yıkama alt yapısı	
Yeni tasarım pişirme haznesi	
CB sertifikalı	
İstiflenebilir	

FONKSİYONLARI	
Güç	Elektrikli
Kapasite	6 tepsi/ızgara (600x400 mm)
Piştirme şekli	Havanlandırmalı
Buhar	Göstergeli buton kontrollü direkt buhar (10 seviye)
Piştirme Haznesi	AISI 304 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	50 ÷ 270°C
Isı kontrolü	Dijital prob termometre
Kontrol paneli	Elektronik - sol taraf
Program hafızası	99
Programlanabilir piştirme kademeleri	4
Ön ısıtma ısısı	/
Ön ısıtma fonksiyonu	Programlanabilir
Kapı	Sağ tarafa açılan Havalandırmalı İncelenebilir cam

EKF 364 D UD

DİJİTAL ELEKTRİK KONVEKSİYON FIRIN, DİREKT BUHARLI

Üst düzey kalite ve mükemmel sonuçlar. Küçük ölçekli pasta ve ekmek işletmelerinin ve yemek outletlerinin farklı ihtiyaçlarını karşılamak için tasarlanmıştır. Dondurulmuş ekmek, tatlı atıştırmalıklar veya Danish ürünleri, ne isterseniz sizlere cevap verebilecek bir fırın. 99 Program oluşturabilme ve her programı da 4 farklı faz olarak ayarlayabilme yeteneği sizlerin mutfak içerisinde en büyük yardımcınız olacaktır.



ÖLÇÜLER			
Fırın ölçüleri (GxDxY mm)	790	750	505
Fırın ağırlığı (kg)	44		
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)	73		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ	
Güç (kW)	3,7
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 220/230 1N
Motor adedi	1 çift yönlü
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX3

EKİPMANLAR			
Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	805	830	670
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Monofaz [3x1,5] - 1350 mm		

PLUS ÖZELLİKLER	
Paslanmaz çelik pişirme haznesi	
Gövdesi şeffaf cam kapı	
Gömülü kapı contası	
İç parçalara özel soğutma sistemi	
IPX3	
Yeni tasarım fırın kapağı tutma kolu	
Yeni tasarım pişirme haznesi	
CB sertifikalı	
İstiflenebilir	

FONKSİYONLARI	
Güç	Elektrikli
Kapasite	3 tepsi/ızgara (600x400 mm)
Pişirme şekli	Havanlandırmalı
Buhar	Dijital panel kontrollü direkt buhar (10 seviye)
Pişirme Haznesi	AISI 304 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	50 ÷ 270°C
Isı kontrolü	Dijital prob termometre
Kontrol paneli	Dijital - alt taraf
Program hafızası	99
Programlanabilir pişirme kademeleri	4
Ön ısıtma ısısı	180°C
Ön ısıtma fonksiyonu	Sadece program modunda aktif
Kapı	Aşağı açılan Havalandırmalı İncelenebilir cam



EKF 464 D

DİJİTAL ELEKTRİK KONVEKSİYON FIRIN, İNDİREKT NEMLENDİRMELİ

Dijital, elektrikli konveksiyon fırın. Dijital kontrol paneli ve paslanmaz çelik iç haznesi sayesinde, 4 tepsili model, orta ölçekli fırın, pastane, cafe ve restoranlar için daha yüksek performanslı profesyonel bir takım arkadaşıdır. 99 program - 4 kademe olarak ayarlanabilir.



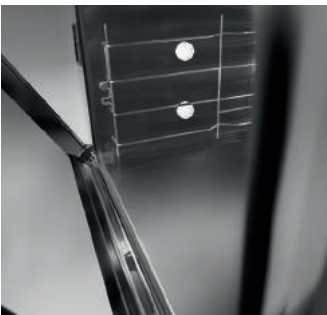
ÖLÇÜLER			
Fırın ölçüleri (GxDxY mm)	790	750	635
Fırın ağırlığı (kg)	50,6		
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)	83		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ	
Güç (kW)	3,4
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 220/230 1N
Motor adedi	2 tek yönlü
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX3

EKİPMANLAR			
Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	805	830	800
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Monofaz [3x1,5] - 1350 mm		

PLUS ÖZELLİKLER	
Paslanmaz çelik pişirme haznesi	
Gövdesi şeffaf cam kapı	
Gömülü kapı contası	
İç parçalara özel soğutma sistemi	
IPX3	
Yeni tasarım fırın kapağı tutma kolu	
Yeni tasarım pişirme haznesi	
CB sertifikalı	
İstiflenebilir	

FONKSİYONLARI	
Güç	Elektrikli
Kapasite	4 tepsi/ızgara (600x400 mm)
Pişirme şekli	Havanlandırmalı
Buhar	Butonlu, indirekt
Pişirme Haznesi	AISI 430 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	50 ÷ 270°C
Isı kontrolü	Dijital prob termometre
Kontrol paneli	Dijital - alt taraf
Program hafızası	99
Programlanabilir pişirme kademeleri	4
Ön ısıtma ısısı	180°C
Ön ısıtma fonksiyonu	Sadece program modunda aktif
Kapı	Aşağı açılan Havalandırmalı İncelenebilir cam



EKF 464.3 D



DİJİTAL ELEKTRİK KONVEKSİYON FIRIN, İNDİREKT NEMLENDİRMELİ

Dijital, elektrikli konveksiyon fırın. Dijital kontrol paneli ve paslanmaz çelik iç haznesi sayesinde, 4 tepsili model, orta ölçekli fırın, pastane, cafe ve restoranlar için daha yüksek performanslı profesyonel bir takım arkadaşıdır. 99 program - 4 kademe olarak ayarlanabilir.



ÖLÇÜLER			
Fırın ölçüleri (GxDxY mm)	790	750	635
Fırın ağırlığı (kg)	50,6		
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)	83		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ	
Güç (kW)	5,2
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 380/400 3N
Motor adedi	2 tek yönlü
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX3

EKİPMANLAR			
Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	805	830	800
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Trifaze [4x2,5] - 1350 mm		

PLUS ÖZELLİKLER	
Paslanmaz çelik pişirme haznesi	
Gövdesi şeffaf cam kapı	
Gömülü kapı contası	
İç parçalara özel soğutma sistemi	
IPX3	
Yeni tasarım fırın kapağı tutma kolu	
Yeni tasarım pişirme haznesi	
CB sertifikalı	
İstiflenebilir	

FONKSİYONLARI	
Güç	Elektrikli
Kapasite	4 tepsi/ızgara (600x400 mm)
Pişirme şekli	Havanlandırmalı
Buhar	Butonlu, indirekt
Pişirme Haznesi	AISI 430 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	50 ÷ 270°C
Isı kontrolü	Dijital prob termometre
Kontrol paneli	Dijital - alt taraf
Program hafızası	99
Programlanabilir pişirme kademeleri	4
Ön ısıtma ısısı	180°C
Ön ısıtma fonksiyonu	Sadece program modunda aktif
Kapı	Aşağı açılan Havalandırmalı İncelenebilir cam



EKF 464 D UD

DİJİTAL ELEKTRİK KONVEKSİYON FIRIN, DİREKT BUHARLI

Dijital, elektrikli konveksiyon fırın. Tamamen dijital kontrollü sistemi ve direkt buharlı pişirme olan 4 tepsili fırın, yüksek gücü ve çift yönlü fan donanımı sayesinde, herkesi hayran bırakan bir performansa sahiptir. 99 program - 4 kademe olarak ayarlanabilir.



ÖLÇÜLER

Fırın ölçüleri (GxDxY mm)	790	750	635
Fırın ağırlığı (kg)	58		
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)	83		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

Güç (kW)	6,4
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 380/400 3N
Motor adedi	2 çift yönlü
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX3

EKİPMANLAR

Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	805	830	800
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Trifaze [4x2,5] - 1350 mm		

PLUS ÖZELLİKLER

Paslanmaz çelik pişirme haznesi
Gövdesi şeffaf cam kapı
Gömülü kapı contası
İç parçalara özel soğutma sistemi
IPX3
Yeni tasarım fırın kapağı tutma kolu
Yeni tasarım pişirme haznesi
CB sertifikalı
İstiflenebilir

FONKSİYONLARI

Güç	Elektrikli
Kapasite	4 tepsi/ızgara (600x400 mm)
Pişirme şekli	Havanlandırmalı
Buhar	Dijital panel kontrollü direkt buhar (10 seviye)
Pişirme Haznesi	AISI 304 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	50 ÷ 270°C
Isı kontrolü	Dijital prob termometre
Kontrol paneli	Dijital - alt taraf
Program hafızası	99
Programlanabilir pişirme kademeleri	4
Ön ısıtma ısısı	180°C
Ön ısıtma fonksiyonu	Sadece program modunda aktif
Kapı	Aşağı açılan Havalandırmalı İncelenebilir cam



EKF 464 P

ELEKTRİK KONVEKSİYON FIRIN

Dar mekanlarda kullanıma elverişli bir fırındır. Ekmek, unlu mamüller ve küçük kekleri pişirmek için ideal bir takım arkadaşıdır.



ÖLÇÜLER			
Fırın ölçüleri (GxDxY mm)	790	775	635
Fırın ağırlığı (kg)	58		
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)	83		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ	
Güç (kW)	6,2
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 380/400 3N
Motor adedi	1 çift yönlü
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX3

EKİPMANLAR			
Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	805	830	800
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Trifaze [4x2,5] - 1350 mm		

PLUS ÖZELLİKLER	
Paslanmaz çelik pişirme haznesi	
Gövdesi şeffaf cam kapı	
Gömülü kapı contası	
İç parçalara özel soğutma sistemi	
IPX3	
Yeni tasarım fırın kapağı tutma kolu	
Yeni tasarım pişirme haznesi	
CB sertifikalı	
İstiflenebilir	

FONKSİYONLARI	
Güç	Elektrikli
Kapasite	4 tepsi/ızgara (600x400 mm)
Pişirme şekli	Havanlandırmalı
Buhar	/
Pişirme Haznesi	AISI 430 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	50 ÷ 300°C
Isı kontrolü	Termostat
Kontrol paneli	Elektromekanik - alt taraf
Program hafızası	/
Programlanabilir pişirme kademeleri	/
Ön ısıtma ısısı	/
Ön ısıtma fonksiyonu	/
Kapı	Aşağı açılan Havalandırmalı İncelenebilir cam



EKF 423 S

ELEKTRİK KONVEKSİYON FIRIN

Manuel, elektrikli konveksiyon fırın. Manuel kontrol paneli ve paslanmaz çelik iç haznesi sayesinde, 4 tepsi/ızgara (429x345 mm) boyutu küçük ama yüksek performanslı bir takım arkadaşıdır. Düşük enerji tüketimi ile, ve az yer kaplayan hacmi ile küçük pastane, cafe ve unlu mamüller için idealdir.



ÖLÇÜLER

Fırın ölçüleri (GxDxY mm)	590	695	590
Fırın ağırlığı (kg)		34	
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)		74	

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

Güç (kW)	3,2
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 220/230 1N
Motor adedi	1 çift yönlü
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX3

EKİPMANLAR

Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	680	760	600
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Monofaz [3x1,5] - 1350 mm		
Alüminyum tepsi	4 - 429x345 mm		

PLUS ÖZELLİKLER

Paslanmaz çelik pişirme haznesi
Gövdesi şeffaf cam kapı
Gömülü kapı contası
İç parçalara özel soğutma sistemi
IPX3
Yeni tasarım fırın kapağı tutma kolu
Yeni tasarım pişirme haznesi
CB sertifikalı
İstiflenebilir

FONKSİYONLARI

Güç	Elektrikli
Kapasite	4 tepsi/ızgara (429x345 mm)
Piştirme şekli	Havanlandırmalı
Buhar	/
Piştirme Haznesi	AISI 430 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	50 ÷ 300°C
Isı kontrolü	Termostat
Kontrol paneli	Elektromekanik - alt taraf
Program hafızası	/
Programlanabilir piştirme kademeleri	/
Ön ısıtma ısısı	/
Ön ısıtma fonksiyonu	/
Kapı	Aşağı açılan Havalandırmalı İncelenebilir cam



EKL 823

8 TEPSİLİ - SNACK MAYALANDIRMA KABİNİ

Sağlam ve kompakt bir tasarıma sahip olan snack serisi mayalandırma kabini, pasta ve unlu mamüller için, geleneksel sistemlere göre mayalandırma süresini kısaltırken, mayalandırma sonuçlarında kaliteden ödün vermemektedir.



ÖLÇÜLER			
Kabin ölçüleri (GxDxY mm)	595	545	840
Kabin ağırlığı (kg)	25,8		
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)	74		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ	
Güç (kW)	1,2
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 220/230 1N
Motor adedi	/
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX4

EKİPMANLAR			
Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	630	565	828
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Monofaz [3x1,5] - 1350 mm		

PLUS ÖZELLİKLER	
IPX4	
Yeni Kapı	

FONKSİYONLARI	
Güç	Elektrikli
Kapasite	8 tepsi/ızgara (429x345 mm)
Pişirme şekli	/
Buhar	/
Pişirme Haznesi	AISI 430 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	30 ÷ 60°C
Isı kontrolü	Termostat
Kontrol paneli	Elektromekanik - sağ taraf
Program hafızası	/
Programlanabilir pişirme kademeleri	/
Ön ısıtma ısısı	/
Ön ısıtma fonksiyonu	/
Kapı	Soldan menteşeli kapı

MODÜLERLİK	
Fırınlar	EKF 423 serisi



EKL 864

8 TEPSİLİ - MAYALANDIRMA KABİNİ

Kullanışlı bir tasarıma sahip olan 60x40 tepsi mayalandırma kabini, pasta ve unlu mamüller için, geleneksel sistemlere göre mayalandırma süresini kısaltırken, mayalandırma sonuçlarında kaliteden ödün vermemektedir.



ÖLÇÜLER			
Kabin ölçüleri (GxDxY mm)	795	655	835
Kabin ağırlığı (kg)	43,6		
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)	70		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ	
Güç (kW)	2,4
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 220/230 1N
Motor adedi	/
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX4

EKİPMANLAR			
Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	845	740	1015
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Monofaz [3x1,5] - 1400 mm		
Çıkarılabilir toplama kabı			

PLUS ÖZELLİKLER	
IPX4	
Yeni Kapı	

FONKSİYONLARI	
Güç	Elektrikli
Kapasite	8 tepsi/ızgara (600x400 mm)
Pişirme şekli	/
Buhar	/
Pişirme Haznesi	AISI 430 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	30 ÷ 60°C
Isı kontrolü	Termostat
Kontrol paneli	Elektromekanik - üst taraf
Program hafızası	/
Programlanabilir pişirme kademeleri	/
Ön ısıtma ısısı	/
Ön ısıtma fonksiyonu	/
Kapı	İki kapak açılır

MODÜLERLİK	
Fırınlar	EKF 364 - 464 serisi



EKL 1264

12 TEPSİLİ - MAYALANDIRMA KABİNİ

Kullanışlı bir tasarıma sahip olan 60x40 tepsi mayalandırma kabini, pasta ve unlu mamüller için, geleneksel sistemlere göre mayalandırma süresini kısaltırken, mayalandırma sonuçlarında kaliteden ödün vermemektedir.



ÖLÇÜLER			
Kabin ölçüleri (GxDxY mm)	935	910	800
Kabin ağırlığı (kg)	57,7		
Tepsi rayları arasındaki mesafe (mm)	75		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ	
Güç (kW)	2,4
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 220/230 1N
Motor adedi	/
Boiler	/
Suya karşı koruma	IPX4

EKİPMANLAR			
Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	1020	960	875
Yanal destekler	1 sağ + 1 sol		
Kablo	Monofaz [3x1,5] - 1400 mm		
Çıkarılabilir toplama kabı			

PLUS ÖZELLİKLER	
IPX4	
Yeni Kapı	

FONKSİYONLARI	
Güç	Elektrikli
Kapasite	12 tepsi/ızgara (600x400 mm)
Pişirme şekli	/
Buhar	Butonlu, indirekt
Pişirme Haznesi	AISI 430 Paslanmaz çelik
Isı aralığı	30 ÷ 60°C
Isı kontrolü	Termostat
Kontrol paneli	Elektromekanik - üst taraf
Program hafızası	/
Programlanabilir pişirme kademeleri	/
Ön ısıtma ısısı	/
Ön ısıtma fonksiyonu	/
Kapı	İki kapak açılır

MODÜLERLİK	
Fırınlar	Elektrikli ve gazlı fırınlar 4,6 ve 10 tepsili



EKKC 4



DAVLUMBAZ - 4, 5 TEPSİLİ FIRINLAR İÇİN

Profesyonel mutfakların dikkat edilmesi gereken en büyük unsurlardan birisi, havalandırma sistemleridir. Bunu sağlamak için 4 ve 5 tepsili fırınlarımızla tam olarak eşlebilecek bir davlumbaz olan EKKC 4, ideal bir takım arkadaşıdır.

ÖLÇÜLER

Davlumbaz ölçüleri (GxDxY mm)	784	907	356
Davlumbaz ağırlığı (kg)	42		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

Güç (kW)	0,6
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 220/230 1N
Motor adedi	1 tek yönlü

EKİPMANLAR

Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	885	980	336
Filtre	1 Labirent tip filtre		
Kablo	Monofaz [3x1,5] - 1600 mm		
Su borusu + Ø 120 mm Baca			

PLUS ÖZELLİKLER

Fırın tarafından kontrol edilir
AISI 304 iç hazne

EKKC 6



DAVLUMBAZ - 6, 7 TEPSİLİ FIRINLAR İÇİN

6 ve 7 tepsili fırınlarımızla tam olarak eşlebilecek bir davlumbaz olan EKKC 6, ideal bir takım arkadaşıdır.

ÖLÇÜLER

Davlumbaz ölçüleri (GxDxY mm)	932	1085	360
Davlumbaz ağırlığı (kg)	42		

ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

Güç (kW)	0,6
Frekans (Hz)	50/60
Voltaj (Volt)	AC 220/230 1N
Motor adedi	1 tek yönlü

EKİPMANLAR

Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	1046	1174	352
Filtre	1 Labirent tip filtre		
Kablo	Monofaz [3x1,5] - 1600 mm		
Su borusu + Ø 120 mm Baca			

PLUS ÖZELLİKLER

Fırın tarafından kontrol edilir
AISI 304 iç hazne



EKKC 10

DAVLUMBAZ - 10, 11 TEPSİLİ FIRINLAR İÇİN

Profesyonel mutfakların dikkat edilmesi gereken en büyük unsurlardan birisi, havalandırma sistemleridir. Bunu sağlamak için 10 ve 11 tepsili fırınlarımızla tam olarak eşlebilecek bir davlumbaz olan EKKC 10, ideal bir takım arkadaşıdır.



ÖLÇÜLER			
Davlumbaz ölçüleri (GxDxY mm)	932	1085	360
Davlumbaz ağırlığı (kg)	42		
ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ			
Güç (kW)	0,6		
Frekans (Hz)	50/60		
Voltaj (Volt)	AC 220/230 1N		
Motor adedi	1 tek yönlü		

EKİPMANLAR			
Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm)	1046	1174	352
Filtre	1 Labirent tip filtre		
Kablo	Monofaz [3x1,5] - 1600 mm		
Su borusu + Ø 120 mm Baca			
PLUS ÖZELLİKLER			
Fırın tarafından kontrol edilir			
AISI 304 iç hazne			



A: EKL 823 mayalandırma kabini
B: EKF 423 serisi fırın

A: EKL 864 mayalandırma kabini
B: EKF 311 serisi fırın
C: EKF 411 serisi fırın
D: EKKC 4 davlumbaz

A: EKL 1264 mayalandırma kabini
B: EKF 664 serisi fırın
C: EKKC 6 davlumbaz

A: EKL 1264 mayalandırma kabini
B: EKF 1064 serisi fırın
C: EKKC 10 davlumbaz



Kroom[®]



Kroomed



CF design



techno block



Electrolux



eka[®]

sizde bu kaliteyi
tecrübe
etmelisiniz...





BİZE ULAŞIN

T: +90 232 254 64 66
info@krommutfak.com.tr
www.krommutfak.com.tr

A: İzmir Pancar Organize Sanayi Bölgesi,
cadde:5 no:135865
Pancar, Torbalı / İzmir
Türkiye

   /krommutfak

 **Kroom**[®]