

ÜRÜN KATALOĐU

Product Catalogue



ALSINOX

ALASKA
ENDÜSTRİYEL MUTFAK

MARKALARIMIZ
OUR BRANDS

ALS
ENDÜSTRİ

ECROMIUM

ECROMIUM



HAKKIMIZDA

1996 Yılında Trabzon merkezli kurulan şirketimiz endüstriyel mutfak ve soğutma ekipmanlarıyla üretimine başlamıştır. Gelişen, değişen dünya ekonomisine ve ihtiyaçlara cevap verebilmek adına şuan üretim tesislerimizde; Fırınlr ve ocaklar, soğutma ve dondurma ekipmanları, bulaşık yıkama üniteleri, yiyecek hazırlama ekipmanları, medikal ürünler, morg üniteleri ve özel ekipmanların imalatlarına devam edilmektedir. Kalite yönetim sistemi esaslı birimlerimiz, çözüm ortaklığı yaptığımız bayilerimiz ve Arge-Ürge ekiplerimiz sektöre daha verimli olmak için çalışmalarını sürdürmektedir.

ABOUT US

Founded in 1996 in Trabzon, our company started its production with industrial kitchen and refrigeration equipment. In order to respond to the developing and changing world economy and needs, we continue to manufacture ovens and cookers, cooling and freezing equipment, dishwashing units, food preparation equipment, medical products, morgue units and special equipment in our production facilities. Our quality management system based units, our solution partner dealers and our R&D teams continue to work to be more efficient in the sector.



KALİTE POLİTİKAMIZ

Müşteri memnuniyetini ve güvenini her şeyin üstünde tutmak. Önce kalite anlayışını tüm çalışanlarımıza benimsetmek. Personelin ve gerekli tüm süreçlerin sürekli iyileştirilmesini sağlamak. Tedarikçilerimizde bizimle birlikte gelişmesini sağlamak. Gelişen teknolojik yeniliklere ayak uydurmak. İhracat ağını genişletmek.

VİZYON

Üretimini ve tedarikliğini gerçekleştirmiş olduğumuz faaliyet alanları kapsamında hem Türkiye'de hem de Dünyada sektörün önde gelen firmalarından biri olarak; kamu, hastane, ve özel sektör projelerinde yer almak.

MİSYON

Hammadde, üretim ve satış kanallarını etkin aynı zamanda da doğru bir şekilde kullanarak paydaşlarımızın talep ve ihtiyaçlarını karşılamak.



MISSION

To meet the demands and needs of our stakeholders by using raw materials, production and sales channels effectively and accurately.

VISION

To take part in public, hospital, and private sector projects as one of the leading companies in the sector both in Turkey and in the world within the scope of the fields of activity that we produce

OUR QUALITY POLICY

To keep customer satisfaction and trust above all else. To adopt the quality first approach to all our employees. To ensure continuous improvement of personnel and all necessary processes. To ensure that our suppliers develop with us. To keep up with the developing technological innovations. To expand the export network.



İÇİNDEKİLELER

INDEX

- **600 SERİSİ / 600 SERIES**
- **700 SERİSİ / 700 SERIES**
- **900 SERİSİ / 900 SERIES**
- **KUZİNE & OCAK GRUBU / RANGE AND COOKER GROUP**
- **KAFETERYA EKİPMANLARI / CAFETERIA EQUIPMENT**
- **FİRİNLER / OVENS**
- **HAZIRLIK EKİPMANLARI / PREPARATION EQUIPMENT**
- **BULAŞIKHANE EKİPMANLARI / DISHWASHERS EQUIPMENT**
- **SOĞUTUCU EKİPMANLAR / COOLING EQUIPMENT**
- **SOĞUK ODALAR / COLD ROOMS**
- **PASLANMAZ EKİPMANLAR / STAINLESS EQUIPMENT**
- **SERVİS HATTI / SERVICE LINE**
- **MEDİKAL EKİPMANLAR / MEDICAL EQUIPMENT**
- **ÇAMAŞIRHANE EKİPMANLARI / LAUNDRY EQUIPMENT**



600 SERİSİ

600 SERIES

Gazlı Set Üstü Ocaklar
Gas Stove Top Cookers

Elektrikli Set Üstü Ocaklar
Electric Stove Top Cookers

Gazlı Set Üstü Wok Ocak
Gas Stove Top Wok Cooker

Gazlı Set Üstü Izgaralar
Gas Stove Top Grills

Elektrikli Set Üstü Fritözler
Electric Stove Top Fryers

Elektrikli Set Üstü Makarna Fritözü
Electric Stove Top Pasta Fryer

Elektrikli Set Üstü Patates Dinlendirme
Electric Stove Top Potato Restingo

Elektrikli Set Üstü Benmari
Electric Stove Top Bain-Marie

Elektrikli Fırınlı Kuzine
Electric Cooker With Oven

Ara Tezgahlar
Intermediate Workbenches




Set Altı Dolaplar
Under Set Cabinets

600 SERİSİ

600 SERIES

GAZLI SET ÜSTÜ OCAK

GAS STOVE TOP COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.40603.33
	40*60*24
	8,5 KW
	13,3



Genel Özellikler / General Features

TR * Gazlı Set Üstü ocaklarda alev denetleme için termokupul kullanılmaktadır.

* Özel tasarlanmış döküm malzemeden brülörler, yüksek güç, yüksek yanma verimi ve düşük gaz emisyon değerlerine sahiptir.

* Set üstü ocaklarda pres baskı yöntemi ile özel kalıplar kullanılarak üretilmiş üst tablalar mevcuttur. Üst tabladaki yuvarlatılmış köşeler dayanıklılığı arttırmakta ve temizlik kolaylığı sağlamaktadır.

EN






* Thermocouple is used for flame monitoring in gas cooktops.

* Specially designed cast material burners have high power, high combustion efficiency and low gas emission values.

* There are top plates produced by using special molds with press printing method in stovetops. Rounded corners on the top plate increase durability and provide ease of cleaning.

GAZLI SET ÜSTÜ OCAK

GAS STOVE TOP COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.60603.35
	60*60*24
	17 KW
	19,5



Genel Özellikler / General Features

TR



* Isı plakasında aşırı ısı termiği mevcuttur. Bu termik ısı plakası aşırı ısındığında elektriği keserek ısı plakasının zarar görmesi engellenmektedir ve aşırı ısı ortadan kalktığında sistemi devreye otomatik olarak almaktadır.

* Her ısı plakasında 90-450 °C arası kontrol edilmesine olanak sağlayan 6 konumlu şalter bulunmaktadır. Bu sıcaklık kontrolü sayesinde kullanıcı pişirme veya bekletme gibi uygulamaları yapabilmektedir.

* Set üstü ocaklarda pres baskı yöntemi ile özel kalıplar kullanılarak üretilmiş üst tablalar mevcuttur. Üst tabladaki yuvarlatılmış köşeler dayanıklılığı arttırmakta ve temizlik kolaylığı sağlamaktadır.

EN






* There is an overheat thermal on the heat plate. This thermal cuts the electricity when the heat plate overheats, preventing damage to the heat plate and automatically activates the system when the overheat disappears.

* Each heat plate has a 6-position switch that allows control between 90-450 °C. Thanks to this temperature control, the user can perform applications such as cooking or waiting.

* There are top plates produced by using special molds with press printing method on the stovetops. Rounded corners on the top plate increase durability and provide ease of cleaning.

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ OCAK




ELECTRIC STOVE TOP COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.40603.13
	40*60*24
	230 V - NPE 3,5 KW
	8,4



ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ OCAK

ELECTRIC STOVE TOP COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.60603.14
	60*60*24
	400 V - 3NPE 7 KW
	11,5



600 SERİSİ

600 SERIES

GAZLI SET ÜSTÜ WOK OCAK

GAS STOVE TOP WOK COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.40603.WK		
	40*60*24		
	GAZLI / GAS 12 KW		
	21,8		

Genel Özellikler / General Features

TR * Yüksek güçlü pik döküm brülörler ulaşılmaması hedeflenen yüksek sıcaklığı sağlamaktadır. Güvenliği arttırmak ve alev denetleme için termokupul kullanılmıştır.

* Sökülebilir yuvarlak ocak dökümü kolay temizlik imkanı sağlamaktadır.

EN * High power cast iron burners provide the targeted high temperature. Thermocouple is used to increase safety and flame monitoring.

* Removable round burner casting provides easy cleaning.

GAZLI SET ÜSTÜ IZGARA

GAS STOVE TOP GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.40603.06		
	40*60*26		
	GAZLI / GAS 3 KW		
	23		

Genel Özellikler / General Features

TR * Izgaralarda standart olarak 8 mm kalınlığında satine edilmiş çelik pişirme yüzeyi mevcuttur. Opsiyonel olarak pişirme yüzeyine sert krom kaplama yapılabilir.

* Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ 1 litre hacmindeki yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.

* Pişirme yüzeyinin altında özel tasarım paslanmaz çelikten yapılmış ısıtıcılar mevcuttur. Özel tasarım ısıtıcılar sayesinde homojen sıcaklığa sahip pişirme yüzeyi sağlanmıştır.

* İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı ayrı kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır.

* Düz ve oluklu olan pişirme yüzeyleri sayesinde birçok farklı pişirme olanağı sağlamaktadır.

EN * 8 mm thick satinized steel cooking surface is available as standard on the grills. Optionally, the cooking surface can be coated with hard chrome.

* Thanks to the large oil drain hole, the waste oil generated during cooking easily flows into the oil reservoir with a volume of 1 liter. The oil reservoir can be easily removed from the front of the appliance.

* There are specially designed heaters made of stainless steel under the cooking surface. Thanks to the specially designed heaters, the cooking surface with homogeneous temperature is provided.

* Cooking surface temperature is controlled separately in double models. Thus, two different cooking surface temperatures are provided.

* It provides many different cooking possibilities thanks to its flat and corrugated cooking surfaces.

GAZLI SET ÜSTÜ IZGARA

GAS STOVE TOP GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.60603.19		
	60*60*26		
	GAZLI / GAS 5 KW		
	32,2		

GAZLI SET ÜSTÜ OLUKLU IZGARA

GAS STOVE TOP CORRUGATED GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.40603.03		
	40*60*26		
	GAZLI / GAS 3 KW		
	21,7		

ALS
GRUP

ALS
PRODUCE

CHROMIUM

CHROMIUM

ALSINOX

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

600 SERİSİ

600 SERIES

GAZLI SET ÜSTÜ DÖKÜM IZGARA

GAS STOVE TOP CAST IRON GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.60603.70
	60*60*26
	GAZLI / GAS 9 KW
	52,3



Genel Özellikler / General Features

TR



* 130 mm genişliğindeki özel tasarım döküm pişirme ızgaralar iki taraflı kullanıma uygundur. Seviye ayarı ile pişirme istenilen seviyede yapılabilmektedir. Oluşan fazla yağ, pişirme ızgarasından akarak yağ haznesine gitmektedir. Böylece yağın alev alması engellenmektedir. Paslanmaz çelik koruma sacı kolay çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.




EN



* 130 mm wide special design cast iron cooking grills are suitable for bilateral use. With the level adjustment, cooking can be done at the desired level. The excess oil flows through the cooking grill and goes into the oil reservoir. This prevents the oil from catching fire. The stainless steel protection plate is easy to remove and dishwasher safe.

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ OLUKLU IZGARA

ELECTRIC STOVE TOP CORRUGATED GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.40603.01
	40*60*26
	230 V - NPE 3 KW
	22,7



Genel Özellikler / General Features

TR



* Izgaraalarda standart olarak 8 mm kalınlığında satine edilmiş çelik pişirme yüzeyi mevcuttur. Opsiyonel olarak pişirme yüzeyine sert krom kaplama yapılabilmektedir.

* Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ 1 litre hacmindeki yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.

* Pişirme yüzeyinin altında özel tasarım paslanmaz çelikten yapılmış ısıtıcılar mevcuttur. Özel tasarım ısıtıcılar sayesinde homojen sıcaklığa sahip pişirme yüzeyi sağlanmıştır.

* Pişirme yüzeyinin sıcaklığı termostat kontrolü ile 50-300 °C arasında ayarlanabilmektedir. İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı termostat ile kontrol edilmektedir.

* Düz ve oluklu pişirme yüzeyleri sayesinde birçok farklı pişirme olanağı sağlamaktadır.

EN



* 8 mm thick satinized steel cooking surface is available as standard on the grills. Optionally, the cooking surface can be coated with hard chrome.

* Thanks to the large oil drain hole, the waste oil generated during cooking easily flows into the oil reservoir with a volume of 1 liter. The oil reservoir can be easily removed from the front of the appliance.




* There are specially designed heaters made of stainless steel under the cooking surface. Thanks to the specially designed heaters, the cooking surface with homogeneous temperature is provided.

* The temperature of the cooking surface can be adjusted between 50-300 °C with thermostat control. In double models, the cooking surface temperature is controlled by 2 separate thermostats.

* It provides many different cooking possibilities thanks to its flat and grooved cooking surfaces.

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ DÜZ IZGARA




ELECTRIC STOVE TOP FLAT GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.40603.04
	40*60*26
	230 V - NPE 3 KW
	24,1



ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ DÜZ IZGARA

ELECTRIC STOVE TOP FLAT GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.60603.17
	60*60*26
	400 V - 3NPE 4,5 KW
	35,1



ALS
GRUP

ALS
PROFESYONEL

KROMIUM

KROMIUM

ALSINOX




Every Business Has A Kitchen

600 SERİSİ

600 SERIES

ELEKTRİK Lİ SET ÜSTÜ FRİTÖZ

ELECTRIC STOVE TOP FRYER

KOD CODE	ALS- 7856.N1.40603.11
	40*60*24
	400 V - 3NPE 6 KW
	14,3



Genel Özellikler / General Features






* Hazne başı kapasite 7 litredir ve standart olarak her hazne de bir adet geniş sepet mevcuttur.

* Havuz içi yağ sıcaklığı termostat vasıtasıyla maksimum 190°C'ye kadar ayarlanabilmektedir. Yağın aşırı ısınmasını önlemek için güvenlik termostatu mevcuttur.

* Yağ havuzunun altına yerleştirilen tahliye vanası sayesinde kolay ve güvenli yağ tahliye imkanı sağlamıştır.

ELEKTRİK Lİ SET ÜSTÜ FRİTÖZ

ELECTRIC STOVE TOP FRYER

KOD CODE	ALS- 7856.N1.60603.21
	60*60*24
	400 V - 3NPE 17 KW
	20,2






* Capacity per chamber is 7 liters and there is one large basket in each chamber as standard.

* In-pool oil temperature can be adjusted up to a maximum of 190°C via thermostat. There is a safety thermostat to prevent overheating of the oil.

* Easy and safe oil drainage is provided thanks to the drain valve placed under the oil pool.

ELEKTRİK Lİ SET ÜSTÜ MAKARNA FRİTÖZÜ

ELECTRIC STOVE TOP PASTA FRYER

KOD CODE	ALS- 7858.N1.40603.11
	40*60*24
	230 V - NPE 3,4 KW
	14



Genel Özellikler / General Features



* 15 litrelik havuz hacmi ile yüksek miktarda ürün alma imkanı sağlanmıştır.

* Manuel kontrol edilen su girişi ile havuza su doldurulabilmektedir. Ön panelde bulunan tahliye vanası ile havuz hızlı şekilde boşaltılabilmektedir.






* With a pool volume of 15 liters, it is possible to get a high amount of product.

* Water can be filled into the pool with manually controlled water inlet. The pool can be emptied quickly with the drain valve on the front panel.

ELEKTRİK Lİ SET ÜSTÜ PATATES DİNLENDİRME

ELECTRIC STOVE TOP POTATO RESTING

KOD CODE	ALS- 7831.N1.40603.01
	40*60*24
	230 V - NPE 1 KW
	12



Genel Özellikler / General Features






* Kızarmış patatesler üzerinde kalan fazla yağın hazne içine süzülmesini sağlamaktadır. Cihazın arka bölümüne yerleştirilmiş porselen infrared ısıtıcı bekletme süresini artırmaktadır. Cihaz içindeki delikli oval saç sayesinde patatesler merkeze toplanmakta ve kolay şekilde alınabilmektedir.



* It allows the excess oil remaining on the fried potatoes to drain into the bowl. Porcelain infrared heater placed at the back of the device increases the holding time. Thanks to the perforated oval hair inside the device, the potatoes are collected in the center and can be easily removed.

600 SERİSİ 600 SERIES

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ BENMARI ELECTRIC STOVE TOP BAIN-MARIE

KOD CODE	ALS- 7854.N1.40603.11
	40*60*24
	230 V - NPE 12 KW
	1,5



Genel Özellikler / General Features

TR

* Sıcak su buharı ile pişmiş ürünlerin servis sıcaklığında bekletmek için kullanılır.




* Benmari havuzu 1 adet GN 1/1 küvet alır ve su havuza manuel olarak ilave edilir.

EN

* It is used to keep cooked products at service temperature with hot water vapor.

* The bain-marie pool takes 1 GN 1/1 cuvette and water is added to the pool manually.

ELEKTRİKLİ FIRINLI KUZİNE ELECTRIC COOKER WITH OVEN

KOD CODE	ALS- 7890.N1.60605.11
	60*55*61
	230 V - NPE 3 KW
	37



Genel Özellikler / General Features

TR

* Fırın içi sıcaklığını kontrol eden 50-300 °C arası termostat mevcuttur.




* Fırın içinde çıkarılabilir kızaklar 3 farklı fırın raf seviyesinde pişirmeye olanak sağlamaktadır. Fırın içi GN 1/1 ölçüsündedir. Bu ölçüye uygun tepsiler kullanılabilir.

EN

* There is a thermostat between 50-300 °C that controls the temperature inside the oven.

* Removable slides inside the oven allow cooking on 3 different oven shelf levels. Inside the oven is GN 1/1 size. Trays suitable for this size can be used.

ELEKTRİKLİ FIRINLI KUZİNE ELECTRIC COOKER WITH OVEN

KOD CODE	ALS- 7865.N1.60608.02
	60*60*85
	400 V - 3NPE 10 KW
	48,8



Genel Özellikler / General Features

TR

* Isı plakasında aşırı ısı termiği mevcuttur. Bu termik ısı plakası aşırı ısındığında elektriği keserek ısı plakasının zarar görmesi engellenmektedir. Her ısı plakasında 90-450 °C arası kontrol edilmesine olanak sağlayan 6 konumlu şalter bulunmaktadır. Fırın içi sıcaklığını kontrol eden 50-300 °C arası termostat mevcuttur. Fırın içinde çıkarılabilir kızaklar 3 farklı fırın raf seviyesinde pişirmeye olanak sağlamaktadır. Fırın içi GN 1/1 ölçüsündedir. Bu ölçüye uygun tepsiler kullanılabilir.

EN

* There is an overheat thermal on the heat plate. This thermal cut off the electricity when the heat plate overheats, preventing damage to the heat plate. Each heat plate has a 6-position switch that allows control between 90-450 °C. There is a thermostat between 50-300 °C that controls the temperature inside the oven. Removable slides inside the oven allow cooking on 3 different oven shelf levels. Inside the oven is GN 1/1 size. Trays suitable for this size can be used.

600 SERİSİ 600 SERIES

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP



Genel Özellikler / General Features

TR

* Ara tezgahlarda kullanılan paslanmaz çelik yüzey hijyenik ve ağır şartlarda çalışma imkanı sağlamaktadır.

* 600 seri diğer ürünlerle birlikte kullanılabilir.

* Dayanıklı şasesi sayesinde ağır ürünlerle çalışma imkanı sağlar.

EN

* The stainless steel surface used in the intermediate benches provides hygienic and heavy-duty operation.

* Can be used together with other 600 series products.

* Possibility to work with heavy products thanks to its durable chassis.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	AĞIRLIK WEIGHT	
ALS - 7911.N1.40603.00	ARA TEZGAH INTERMEDIATE WORKBENCH	40*60*24 CM	7,6 KG	
ALS - 7911.N1.60603.00	ARA TEZGAH INTERMEDIATE WORKBENCH	60*60*24 CM	12,8 KG	



Genel Özellikler / General Features

TR

* Tencere, tava vb. Saklamak için geniş taban bölmesi.

* Maksimum konfor ve hijyen sağlamak için ergonomik saplı ve manyetik kilitleli çift cidarlı kapılar.

EN

* Large base compartment for storing pots, pans, etc.

* Double walled doors with ergonomic handle and magnetic lock to ensure maximum comfort and hygiene.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	AĞIRLIK WEIGHT	
ALS - 7876.N1.40605.00	SET ALTI DOLAP UNDER SET CABINET	40*60*24 CM	7,6 KG	
ALS - 7876.N1.60605.00	SET ALTI DOLAP UNDER SET CABINET	60*60*24 CM	12,8 KG	

ALS
GRUP

CHROMIUM

ALS
GRUP

CHROMIUM

ALSINOX



700 SERİSİ

700 SERIES

Elektrikli Set Üstü Ocaklar

Electric Stove Top Cookers

Gazlı Set Üstü Ocaklar

Gas Stove Top Cookers

Gazlı Set Üstü Wok Ocaklar

Gas Stove Top Wok Cookers

Gazlı Kapaklı Set Üstü Döküm Ocaklar

Cast Iron Stove Top With Gas Lids

Elektrikli Set Üstü İndüksiyonlu Ocaklar

Electric Induction Cooker Stove Tops

Elektrikli İnfrared Seramik Ocaklar

Electric Infrared Ceramic Cookers

Gazlı Set Üstü Izgaralar

Gas Stove Top Grills

Elektrikli Set Üstü Izgaralar

Electric Stove Top Grills

Gazlı Set Üstü Lavataş Izgaralar

Gas Stove Top Lavatash Grills

Gazlı Set Üstü Döküm Izgaralar

Gas Stove Top Cast Iron Grills

Gazlı Set Üstü Fritözler

Gas Stove Top Fryers

Elektrikli Set Üstü Fritözler

Electric Stove Top Fryers

Elektrikli Set Üstü Makarna Fritözü

Electric Stove Top Pasta Fryer

Elektrikli Set Üstü Patates Dinlendirme

Electric Stove Top Potato Resting

Gazlı Set Üstü Benmariler

Gas Stove Top Bain-Maries

Elektrikli Set Üstü Benmariler

Electric Stove Top Bain-Maries

Elektrikli Kaynatma Tencereleri

Electric Boiling Pots

Gazlı Devrilir Tavalar

Gas Tilting Pans

Elektrikli Devrilir Tavalar

Electric Tilting Pans

Gazlı Fırınlı Kuzineler

Gas Cooker With Ovens

Elektrikli Fırınlı Kuzineler

Electric Cooker With Ovens

Ara Tezgahlar

Intermediate Workbenchs




Set Altı Dolaplar

Under Set Cabinets

Aksesuarlar

Accessories

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ OCAK
ELECTRIC STOVE TOP COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.40703.12
	40*70*28
	400 V - 3NPE 5,2 KW
	13,3



Genel Özellikler / General Features

TR

* Her ısı plakasında 90-450 °C arası kontrol edilmesine olanak sağlayan 6 konumlu şalter bulunmaktadır. Bu sıcaklık kontrolü sayesinde kullanıcı pişirme veya bekleme gibi uygulamaları yapabilmektedir.

* Her ısı plakasında aşırı ısı termiği mevcuttur. Bu termik ısı plakası aşırı ısındığında elektriği keserek ısı plakasının zarar görmesi engellenmektedir ve aşırı ısı ortadan kalktığında sistemi devreye otomatik olarak almaktadır.

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ OCAK
ELECTRIC STOVE TOP COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.80703.14
	80*70*28
	400 V - 3NPE 10,4 KW
	22,1



EN

* Each heat plate has a 6-position switch that allows control between 90-450 °C. Thanks to this temperature control, the user can perform applications such as cooking or waiting.

* Each heat plate has an overheat thermic. This thermic cuts off the electricity when the heat plate overheats, preventing damage to the heat plate and automatically activates the system when the overheat disappears.

GAZLI SET ÜSTÜ OCAK
GAS STOVE TOP COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.40703.33L
	40*70*28
	GAZLI / GAS 12 KW
	15



Genel Özellikler / General Features

TR

* Gazlı Set Üstü ocaklarda emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupul kullanılmaktadır.

* Özel tasarlanmış döküm malzemeden brülörler, yüksek güç, yüksek yanma verimi ve düşük gaz emisyon değerlerine sahiptir.

* Her ocak brülöründe tencere veya tavaları ocak üstüne koymaya yarayan pik döküm mevcuttur.

GAZLI SET ÜSTÜ OCAK
GAS STOVE TOP COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.80703.35L
	80*70*28
	GAZLI / GAS 24 KW
	56,1



EN

* Gas taps with safety devices and thermocouples for flame monitoring are used in gas cooktops.

* Specially designed cast iron burners have high power, high combustion efficiency and low gas emission values.

* Each burner is equipped with cast iron for placing pots or pans on the burner.

700 SERİSİ

700 SERIES

GAZLI SET ÜSTÜ WOK OCAK

GAS STOVE TOP WOK COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.40703.WK
	40*70*28
	GAZLI / GAS 14 KW
	26,3



Genel Özellikler / General Features

TR
C

* Döküm malzemeden üretilmiş yuvarlak ocak dökümü yoğun kullanıma göre tasarlanmıştır.

* Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupul kullanılmıştır.

* Cihazın kullanıcıya bakan tarafında zahmetsizce çıkartılabilen ve içine su koyulabilmesi mümkün olan paslanmaz çelik kırıntı tepsisi sayesinde pişirme sonrası yapılması gereken temizlik zamanı minimum seviyeye indirilmiştir böylece işletmenin işçilik maliyetinden tasarruf etmesine imkan verilmiştir.

GAZLI SET ÜSTÜ WOK OCAK

GAS STOVE TOP WOK COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.80703.WK
	80*70*28
	GAZLI / GAS 28 KW
	50,7



EN
UK

* Round hearth castings made of cast material are designed for intensive use.

* To increase safety, gas taps with safety devices and thermocouples for flame monitoring are used.

* Thanks to the stainless steel crumb tray, which can be effortlessly removed on the user-facing side of the device and can be filled with water, the cleaning time required after cooking is minimized, thus allowing the business to save labor costs.

GAZLI KAPAKLI SET ÜSTÜ DÖKÜM OCAK

CAST IRON STOVE TOP WITH GAS LID

KOD CODE	ALS- 7865.N1.40703.22
	40*70*28
	GAZLI / GAS 6 KW
TYPE TİP	OSOG 4070 C



Genel Özellikler / General Features

TR
C

* Dayanıklı ve pik döküm pişirme yüzeyinin kalınlığı 22 mm'dir. Böylece maksimum verim ve ısı transferi sağlanmıştır. Merkezde 500 °C olan sıcaklık kademeli olarak çevre bölümlerde 200 °C'ye düşmektedir.

* Yanma verimi yüksek, tek yanışlı döküm brülör cihazın merkezinde bulunmaktadır.

*Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupl kullanılmıştır. Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazı hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır. Piezo çakmaklı ateşleme mevcuttur.

EN
UK

* The thickness of the durable and cast iron cooking surface is 22 mm. This ensures maximum efficiency and heat transfer. The temperature, which is 500 °C in the center, gradually decreases to 200 °C in the peripheral sections.

* Single burner cast iron burner with high combustion efficiency is located in the center of the device.

* To increase safety, gas taps with safety devices and thermocouples for flame monitoring are used. Thanks to the pilot flame system in the burners, the device can be used quickly and easy operation is provided. Piezo lighter ignition is available.

GAZLI KAPAKLI SET ÜSTÜ DÖKÜM OCAK

CAST IRON STOVE TOP WITH GAS LID

KOD CODE	ALS- 7865.N1.80703.22
	80*70*28
	GAZLI / GAS 10 KW
TYPE TİP	OSOG 8070 C



ALS
GRUP

ALS
MODULER

CRONIUM

CRONIUM

ALSINOX

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP




ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

700 SERİSİ 700 SERIES

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ İNDÜKSİYONLU OCAK ELECTRIC INDUCTION COOKER STOVE TOP

KOD CODE	ALS- 7865.N1.40703.IS
	40*70*28
	230 V - NPE 3,5 KW
	19



Genel Özellikler / General Features

TR

* İndüksiyon teknolojisi sayesinde kullanılan tava veya tencerenin sadece tabanı kadar olan bölüm ısınmaktadır. Kullanılan tencere veya tavanın çapına göre ve manyetik özelliğine göre cihaz otomatik olarak kullanacağı elektrik enerjisini kendi ayarlamaktadır. Böylece indüksiyonlu ocakların ısı iletim verimi %90'ı bulmaktadır.

* Seramik cam yüzeyin neredeyse tamamı hiç ölü bölge olmadan kullanılabilir.

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ İNDÜKSİYONLU OCAK ELECTRIC INDUCTION COOKER STOVE TOP

KOD CODE	ALS- 7865.N1.80703.IS
	80*70*28
	230 V - NPE 7 KW
	38,7



EN

* Thanks to the induction technology, only the bottom of the pan or pot used is heated. Depending on the diameter and magnetic properties of the pot or pan used, the device automatically adjusts the electrical energy it will use. Thus, the heat transmission efficiency of induction cookers reaches 90%.

* Almost the entire ceramic glass surface can be used without any dead zone.

ELEKTRİKLİ İNFRARED SERAMİK OCAK ELECTRIC INFRARED CERAMIC COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.40703.CS
	40*70*28
	400 V - 3NPE 4,2 KW
	15






Genel Özellikler / General Features

TR

* 6 mm kalınlığında seramik ısıtma yüzeyine sahip 2 veya 4 ocaklı infrared pişirme sistemini kullanan ürünlerin her bölümü ayrı anahtar ile kontrol edilebilir.

* Güvenliği arttırmak için her ocak için aşırı ısı sinyal lambası mevcuttur. Cam yüzeyi etrafından cihaz içine herhangi bir sızma veya kaçak olmaması için etrafı yüksek ısıya dayanıklı silikon ile izole edilmiştir.

ELEKTRİKLİ İNFRARED SERAMİK OCAK ELECTRIC INFRARED CERAMIC COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.80703.CS
	80*70*28
	400 V - 3NPE 8,4 KW
	26,1



EN

* Each section of the products using 2 or 4 burner infrared cooking system with 6 mm thick ceramic heating surface can be controlled by a separate switch.

* Over heat signal lamp is available for each burner to increase safety. The glass surface is insulated with high temperature resistant silicone to prevent any leakage or leakage into the device.

700 SERİSİ

700 SERIES



GAZLI SET ÜSTÜ IZGARALAR

GAS STOVE TOP GRILLS

Genel Özellikler / General Features

- TR** * Izgaralarda standart olarak 15 mm kalınlığında satine edilmiş çelik pişirme yüzeyi mevcuttur. Opsiyonel olarak pişirme yüzeyine sert krom kaplama yapılabilir. Sert krom kaplı yüzeyler temizlik kolaylığının yanında maksimum hijyen sağlamaktadır.
- BN** * The grills have a 15 mm thick satinized steel cooking surface as standard. Optionally, the cooking surface can be coated with hard chrome. Hard chrome plated surfaces provide maximum hygiene as well as ease of cleaning.
- * Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ 1,5 litre hacmindeki yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.
- * Thanks to the large oil drain hole, the waste oil generated during cooking easily flows into the 1.5 liter oil reservoir. The oil reservoir can be easily removed from the front of the appliance.
- * Pişirme yüzeyinin sıcaklığı termostat kontrolü ile 50-300 °C arasında ayarlanabilmektedir. İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı termostat ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır.
- * The temperature of the cooking surface can be adjusted between 50-300 °C with the thermostat control. In double models, the cooking surface temperature is controlled by 2 separate thermostats. Thus, two different cooking surface temperatures are provided.
- * Düz, oluklu veya düz ile oluklu birlikte olan pişirme yüzeyleri sayesinde birçok farklı pişirme olanağı sağlamaktadır.
- * It provides many different cooking possibilities thanks to the cooking surfaces that are flat, corrugated or flat and corrugated together.

KOD CODE	MODEL MODEL	PIŞİRME YÜZEYİ COOKING SURFACE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	GÜÇ POWER	
ALS - 7864.N1.40703.06	OGG 4070	Karbon Çelik Carbon Steel	GAZLI SET ÜSTÜ DÜZ IZGARA GAS STOVE TOP FLAT GRILL	40*70*28 CM	7 KW	CE
ALS - 7864.N1.40703.06C	OGG 4070	Krom Chromium	GAZLI SET ÜSTÜ DÜZ IZGARA GAS STOVE TOP FLAT GRILL	40*70*28 CM	7 KW	
ALS - 7864.N1.40703.03	OGG 4070 N	Karbon Çelik Carbon Steel	GAZLI SET ÜSTÜ OLUKLU IZGARA GAS STOVE TOP CORRUGATED GRILL	40*70*28 CM	7 KW	
ALS - 7864.N1.40703.03C	OGG 4070 N	Krom Chromium	GAZLI SET ÜSTÜ OLUKLU IZGARA GAS STOVE TOP CORRUGATED GRILL	40*70*28 CM	7 KW	
ALS - 7864.N1.80703.19	OGG 8070	Karbon Çelik Carbon Steel	GAZLI SET ÜSTÜ DÜZ IZGARA GAS STOVE TOP FLAT GRILL	80*70*28 CM	14 KW	
ALS - 7864.N1.80703.19C	OGG 8070	Krom Chromium	GAZLI SET ÜSTÜ DÜZ IZGARA GAS STOVE TOP FLAT GRILL	80*70*28 CM	14 KW	
ALS - 7864.N1.80703.16	OGG 8070 1/2 N	Karbon Çelik Carbon Steel	GAZLI SET ÜSTÜ YARI OLUKLU IZGARA GAS STOVE TOP HALF CORRUGATED GRILL	80*70*28 CM	14 KW	
ALS - 7864.N1.80703.16C	OGG 8070 1/2 N	Krom Chromium	GAZLI SET ÜSTÜ YARI OLUKLU IZGARA GAS STOVE TOP HALF CORRUGATED GRILL	80*70*28 CM	14 KW	
ALS - 7864.N1.80703.13	OGG 8070 N	Karbon Çelik Carbon Steel	GAZLI SET ÜSTÜ OLUKLU IZGARA GAS STOVE TOP CORRUGATED GRILL	80*70*28 CM	14 KW	
ALS - 7864.N1.80703.13C	OGG 8070 N	Krom Chromium	GAZLI SET ÜSTÜ OLUKLU IZGARA GAS STOVE TOP CORRUGATED GRILL	80*70*28 CM	14 KW	
ALS - 7864.N1.12703.13	OGG 12070 N	Karbon Çelik Carbon Steel	GAZLI SET ÜSTÜ OLUKLU IZGARA GAS STOVE TOP CORRUGATED GRILL	120*70*28 CM	13,5 KW	
ALS - 7864.N1.12703.16	OGG 12070 1/2 N	Karbon Çelik Carbon Steel	GAZLI SET ÜSTÜ YARI OLUKLU IZGARA GAS STOVE TOP HALF CORRUGATED GRILL	120*70*28 CM	13,5 KW	



700 SERİSİ 700 SERIES



ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ IZGARALAR

ELECTRIC STOVE TOP GRILLS

Genel Özellikler / General Features

TR

*Izgaralarda standart olarak 15 mm kalınlığında satine edilmiş çelik pişirme yüzeyi mevcuttur. Opsiyonel olarak pişirme yüzeyine sert krom kaplama yapılabilir. Sert krom kaplı yüzeyler temizlik kolaylığının yanında maksimum hijyen sağlamaktadır.

* Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ 1,5 litre hacmindeki yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.

* Pişirme yüzeyinin sıcaklığı termostat kontrolü ile 50-300 °C arasında ayarlanabilmektedir. İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı termostat ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır

* Düz, oluklu veya düz ile oluklu birlikte olan pişirme yüzeyleri sayesinde birçok farklı pişirme olanağı sağlamaktadır.

BN

*The grills have a 15 mm thick satinized steel cooking surface as standard. Optionally, the cooking surface can be coated with hard chrome. Hard chrome plated surfaces provide maximum hygiene as well as ease of cleaning.

* Thanks to the large oil drain hole, the waste oil generated during cooking easily flows into the 1.5 liter oil reservoir. The oil reservoir can be easily removed from the front of the appliance.

* The temperature of the cooking surface can be adjusted between 50-300 °C with the thermostat control. In double models, the cooking surface temperature is controlled by 2 separate thermostats. Thus, two different cooking surface temperatures are provided.

* It provides many different cooking possibilities thanks to its flat, grooved or flat and grooved cooking surfaces.

KOD CODE	MODEL MODEL	PIŞİRME YÜZEYİ COOKING SURFACE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	GÜÇ POWER	
ALS - 7864.N1.40703.04	OGE 4070	Karbon Çelik Carbon Steel	ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ DÜZ IZGARA ELECTRIC STOVE TOP FLAT GRILL	40*70*28 CM	4.5 KW	CE
ALS - 7864.N1.40703.04C	OGE 4070 C	Krom Chromium	ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ DÜZ IZGARA ELECTRIC STOVE TOP FLAT GRILL	40*70*28 CM	4.5 KW	
ALS - 7864.N1.40703.01	OGE 4070 N	Karbon Çelik Carbon Steel	ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ OLUKLU IZGARA ELECTRIC STOVE TOP CORRUGATED GRILL	40*70*28 CM	4.5 KW	
ALS - 7864.N1.40703.01C	OGE 4070 N C	Krom Chromium	ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ OLUKLU IZGARA ELECTRIC STOVE TOP CORRUGATED GRILL	40*70*28 CM	4.5 KW	
ALS - 7864.N1.80703.17	OGE 8070	Karbon Çelik Carbon Steel	ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ DÜZ IZGARA ELECTRIC STOVE TOP FLAT GRILL	80*70*28 CM	9 KW	
ALS - 7864.N1.80703.17C	OGE 8070 C	Krom Chromium	ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ DÜZ IZGARA ELECTRIC STOVE TOP FLAT GRILL	80*70*28 CM	9 KW	
ALS - 7864.N1.80703.14	OGE 8070 1/2 N	Karbon Çelik Carbon Steel	ELEKT. SET ÜSTÜ YARI OLUKLU IZGARA ELECTRIC STOVE TOP HALF CORRUGATED GRILL	80*70*28 CM	9 KW	
ALS - 7864.N1.80703.14C	OGE 8070 1/2N C	Krom Chromium	ELEKT. SET ÜSTÜ YARI OLUKLU IZGARA ELECTRIC STOVE TOP HALF CORRUGATED GRILL	80*70*28 CM	9 KW	
ALS - 7864.N1.80703.11	OGE 8070 N	Karbon Çelik Carbon Steel	ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ OLUKLU IZGARA ELECTRIC STOVE TOP CORRUGATED GRILL	80*70*28 CM	9 KW	
ALS - 7864.N1.80703.11C	OGE 8070 N C	Krom Chromium	ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ OLUKLU IZGARA ELECTRIC STOVE TOP CORRUGATED GRILL	80*70*28 CM	9 KW	
ALS - 7864.N1.12703.11	OGE 12070 N	Karbon Çelik Carbon Steel	ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ OLUKLU IZGARA ELECTRIC STOVE TOP CORRUGATED GRILL	120*70*28 CM	21 KW	
ALS - 7864.N1.12703.14	OGE 12070 1/2N	Karbon Çelik Carbon Steel	ELEKT. SET ÜSTÜ YARI OLUKLU IZGARA ELECTRIC STOVE TOP HALF CORRUGATED GRILL	120*70*28 CM	21 KW	

700 SERİSİ

700 SERIES



Genel Özellikler / General Features



* Özel tasarım 'V' şeklindeki ızgara sayesinde oluşan atık yağlar ön taraftaki tahliyeye gitmektedir.

* Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupl kullanılmıştır. Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazı hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır. Piezzo çakmaklı ateşleme mevcuttur.



* Thanks to the specially designed 'V' shaped grill, the waste oil is discharged to the drain at the front.

* To increase safety, gas taps with safety devices and thermocouples for flame monitoring are used. Thanks to the pilot flame system in the burners, it is possible to use the device quickly and easily. Piezzo lighter ignition is available.

KOD CODE	MODEL MODEL	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	GÜÇ POWER	
ALS - 7864.N1.40703.12	OLG 4070	GAZLI SET ÜSTÜ LAVATAŞ IZGARA GAS STOVE TOP LAVATASH GRILL	40*70*28 CM	7 KW	
ALS - 7864.N1.80703.20	OLG 8070	GAZLI SET ÜSTÜ LAVATAŞ IZGARA GAS STOVE TOP LAVATASH GRILL	80*70*28 CM	14 KW	



Genel Özellikler / General Features



* Döküm pişirme yüzeyinin altında bulunan ayrı ayrı kontrol edilebilen gaz valfleri sayesinde yüzey sıcaklığı istenilen seviyede kontrol edilebilmektedir.

* 130 mm genişliğindeki özel tasarım döküm pişirme ızgaralar iki taraflı kullanıma uygundur. Oluşan fazla yağ, pişirme ızgarasından akarak yağ haznesine gitmektedir. Böylece yağın alev alması engellenmektedir.



* The surface temperature can be controlled at the desired level thanks to the individually controllable gas valves under the cast iron cooking surface.




* 130 mm wide specially designed cast iron cooking grates are suitable for bilateral use. The excess oil flows through the cooking grill and goes to the oil reservoir. Thus, the oil is prevented from catching fire.

KOD CODE	MODEL MODEL	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	GÜÇ POWER	
ALS - 7864.N1.40703.72	ODG 4070	GAZLI SET ÜSTÜ DÖKÜM IZGARA GAS STOVE TOP CAST IRON GRILL	40*70*28 CM	7 KW	
ALS - 7864.N1.80703.72	ODG 8070 E	GAZLI SET ÜSTÜ DÖKÜM IZGARA GAS STOVE TOP CAST IRON GRILL	80*70*28 CM	14 KW	
ALS - 7864.N1.80703.70	ODG 8070	GAZLI SET ÜSTÜ DÖKÜM IZGARA GAS STOVE TOP CAST IRON GRILL	80*70*28 CM	20 KW	
ALS - 7864.N1.120703.72	ODG 12070 E	GAZLI SET ÜSTÜ DÖKÜM IZGARA GAS STOVE TOP CAST IRON GRILL	120*70*28 CM	21 KW	



700 SERİSİ 700 SERIES

GAZLI SET ÜSTÜ FRİTÖZ GAS STOVE TOP FRYER

KOD CODE	ALS- 7856.N1.40703.03
	40*70*28
	GAZLI / GAS 10 KW
	27,1



Genel Özellikler / General Features




TR

* Hazne kapasitesi tekli modelde 12 lt, çiftli modelde 12+12 lt şeklindedir.

* Havuz içi yağ sıcaklığı termostat vasıtasıyla maksimum 190 °C'ye kadar ayarlanabilmektedir. Yağın aşırı ısınmasını önlemek için güvenlik termostatu mevcuttur.

* Yüksek verimli özel tasarım paslanmaz çelik brülörler mevcuttur. Piezzo çakmaklı ateşleme sistemi ile güvenlik artırılmıştır.

GAZLI SET ÜSTÜ FRİTÖZ GAS STOVE TOP FRYER

KOD CODE	ALS- 7856.N1.80703.13
	80*70*28
	GAZLI / GAS 20 KW
	49,8



EN

* Reservoir capacity is 12 lt in single model and 12 + 12 lt in double model.

* In-pool oil temperature can be adjusted up to a maximum of 190 °C via thermostat. There is a safety thermostat to prevent overheating of the oil.

* High efficiency special design stainless steel burners are available. Safety is increased with piezzo lighter ignition system.

ELEKTRİK SET ÜSTÜ FRİTÖZ ELECTRIC STOVE TOP FRYER

KOD CODE	ALS- 7856.N1.40703.11
	40*70*28
	400 V - 3NPE 11 KW
	20,1



Genel Özellikler / General Features




TR

* Hazne kapasitesi tekli modelde 12 lt, çiftli modelde 12+12 lt şeklindedir.

* Havuz içi yağ sıcaklığı termostat vasıtasıyla maksimum 190 °C'ye kadar ayarlanabilmektedir. Yağın aşırı ısınmasını önlemek için güvenlik termostatu mevcuttur.

*Havuza monte edilen özel tasarım ısıtıcı kendi etrafında dönebilmektedir. Böylece uygun yağ sıcaklığı ve kolay temizlik imkanı sağlanmaktadır.

ELEKTRİK SET ÜSTÜ FRİTÖZ ELECTRIC STOVE TOP FRYER

KOD CODE	ALS- 7856.N1.80703.11
	80*70*28
	400 V - 3NPE 22 KW
	36,5



EN

* Reservoir capacity is 12 lt in single model and 12 + 12 lt in double model.

* In-pool oil temperature can be adjusted up to a maximum of 190 °C via thermostat. There is a safety thermostat to prevent overheating of the oil.

*The special design heater mounted in the pool can rotate around itself. This ensures proper oil temperature and easy cleaning.

700 SERİSİ

700 SERIES

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP



ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ MAKARNA FRİTÖZÜ

ELECTRIC STOVE TOP PASTA FRYER

KOD CODE	ALS- 7858.N1.40703.11
	40*70*28
	400 V - 3NPE 5,5 KW
	16,5



TR
C

* 20 litrelik havuz hacmi ile yüksek miktarda ürün alma imkanı sağlanmıştır.

* Selenoid valf ile kontrol edilen su girişi ile havuza su doldurulabilmektedir. Ön panelde bulunan tahliye vanası ile havuz hızlı şekilde boşaltılabilmektedir.

EN
UK

* With a pool volume of 20 liters, it is possible to receive a high amount of product.

* Water can be filled into the pool with the water inlet controlled by solenoid valve. The pool can be emptied quickly with the drain valve on the front panel.

Genel Özellikler / General Features

TR
C

* Kızarmış patatesler üzerinde kalan fazla yağın hazne içine süzülmesini sağlamaktadır.

* Cihazın arka bölümüne yerleştirilmiş porselen infrared ısıtıcı bekletme süresini arttırmaktadır. Cihaz içindeki delikli oval saç sayesinde patatesler merkeze toplanmakta ve kolay şekilde alınabilmektedir.

EN
UK

* It allows the excess oil remaining on the fried potatoes to drain into the bowl.

* Porcelain infrared heater placed at the back of the device increases the holding time. Thanks to the perforated oval hair inside the device, the potatoes are collected in the center and can be easily removed.

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ PATATES DİNLENDİRME

ELECTRIC STOVE TOP POTATO RESTING

KOD CODE	ALS- 7831.N1.40703.01
	40*70*28
	230 V - NPE 1 KW
	16,2



ALS
GRUP

ALS
GRUP




CHROMIUM

CHROMIUM

ALSINOX

700 SERİSİ 700 SERIES

GAZLI SET ÜSTÜ BENMARİ GAS STOVE TOP BAIN-MARIE

KOD CODE	ALS- 7854.N1.40703.13
	40*70*28
	GAZLI / GAS 2 KW
	19,4



Genel Özellikler / General Features

TR

* Sıcak su buharı ile pişmiş ürünlerin servis sıcaklığında bekletmek için kullanılır.

* Paslanmaz çelik brülör su havuzunun altına yerleştirilmiştir. Yüksek verimli brülör suyu hızlı ısıtma imkanı sağlar.

* Su havuza manuel olarak ilave edilir. Ön panelde bulunan tahliye vanası sayesinde suyu hızlı boşaltma imkanı sağlanmaktadır.

GAZLI SET ÜSTÜ BENMARİ GAS STOVE TOP BAIN-MARIE

KOD CODE	ALS- 7854.N1.80703.13
	80*70*28
	GAZLI / GAS 4 KW
	29,4



EN

* It is used to keep cooked products at service temperature with hot water vapor.

* Stainless steel burner is placed under the water pool. High efficiency burner provides fast heating of the water.

* Water is added to the pool manually. Thanks to the drain valve on the front panel, it is possible to drain the water quickly.

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ BENMARİ ELECTRIC STOVE TOP BAIN-MARIE

KOD CODE	ALS- 7854.N1.40703.11
	40*70*28
	230 V - NPE 1 KW
	13,5



Genel Özellikler / General Features



TR

* 30-90 °C arası sıcaklık kontrolü yapan termostat mevcuttur. Ayrıca aşırı ısınmayı önlemek için emniyet termostatu kullanılmıştır.

* Üzerinde 140 °C'lik emniyet termostatu bulunan silikon kılıf kaplı yapıştırma rezistans kullanılmaktadır.

* Su havuza manuel olarak ilave edilir. Ön panelde bulunan tahliye vanası sayesinde suyu hızlı boşaltma imkanı sağlanmaktadır.

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ BENMARİ ELECTRIC STOVE TOP BAIN-MARIE

KOD CODE	ALS- 7854.N1.80703.11
	80*70*28
	230 V - NPE 2 KW
	20,6



EN

* There is a thermostat that controls the temperature between 30-90 °C. In addition, a safety thermostat is used to prevent overheating.

* Silicone sheathed adhesive heating element with a 140 °C safety thermostat is used.

* Water is added to the pool manually. Thanks to the drain valve on the front panel, it is possible to drain the water quickly.

700 SERİSİ

700 SERIES

Genel Özellikler / General Features



TR

* İndirekt pişirme sisteminde cidar içinde 110°C'lik 0,4 bar basınçlı doymuş buhar oluşturulmaktadır ve bu sayede kaynatma tenceresinin kazan içi, yan ve taban bölümlerinde homojen ısı dağılımı sağlanmaktadır.

* Gazlı modellerde bulunan elektronik ateşleme sistemi ile kullanıcılar için kolay çalıştırma imkanı sağlanmıştır. Ayrıca panelde bulunan sinyal lambaları ile çalışma veya ateşleme gibi durumlar izlenebilmektedir.

* Elektrikli modellerde INCOLOY malzemeden yapılmış ısıtıcılar mevcuttur. Cidar su seviyesi düştüğü zaman rezistansı ve kazanı korumak için emniyet termostatu kullanılmıştır.

EN

* In the indirect cooking system, saturated steam with a pressure of 110°C and 0.4 bar is generated inside the wall, thus providing homogeneous heat distribution in the inside, sides and bottom of the boiling pots.

* With the electronic ignition system in gas models, easy operation is provided for users. In addition, situations such as operation or ignition can be monitored with the signal lamps on the panel.

* Electric models have heaters made of INCOLOY material. Wall safety thermostat to protect the heating element and boiler when the water level drops has been used.

KOD CODE	MODEL MODEL	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	GÜÇ VE KAPASİTE POWER AND CAPACITY	ISITICI TÜRÜ TYPE OF HEATER	
ALS - 7855.N1.80708.04	OTGI 60	OTGI 60 GAZLI KAYNATMA TENCERESİ GAS BOILING POT	80*70*85 CM	11 KW - 60 LT	İndirekt Indirect	CE
ALS - 7855.N1.80708.14	OTGD 60	OTGI 60 GAZLI KAYNATMA TENCERESİ GAS BOILING POT	80*70*85 CM	11 KW - 60 LT	Direkt Direct	
ALS - 7855.N1.80708.01	OTEI 60	OTGI 60 ELEKT. KAYNATMA TENCERESİ ELECTRIC BOILING POT	80*70*85 CM	9 KW - 60 LT	İndirekt Indirect	

Genel Özellikler / General Features



TR

* Gazlı modellerde 120-300 °C sıcaklıklar arasında ayar imkanı vardır. Elektrikli modellerde ise 50-300 °C arası sıcaklık ayarı yapılabilir.

* Manuel kaldırma mekanizması devrilir davalarda standart olarak mevcuttur.

* Çift cidarlı kapak izolasyon seviyesini arttırmaktadır. Ayarlanabilir yaylı kapak kaldırma mekanizması kapağın kolay açılıp kapanmasını sağlamaktadır.

EN

* Gas models can be adjusted between 120-300 °C. Electric models can be adjusted between 50-300 °C.

* Manual lifting mechanism is available as standard in tipping cases.

* Double walled cover increases the insulation level. Adjustable spring-loaded cover lifting mechanism provides easy opening and closing of the cover.

KOD CODE	MODEL MODEL	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	GÜÇ VE KAPASİTE POWER AND CAPACITY	GERİLİM VOLTAGE	
ALS - 7867.N1.80708.04	OTG 50	OTE 50 GAZLI DEVRİLİR TAVA GAS TILTING PAN	80*70*85 CM	13 KW - 50 LT	230 V / NPE 50 60 Hz	CE
ALS - 7867.N1.80708.01	OTE 50	OTE 50 ELEKTRİKLİ DEVRİLİR TAVA ELECTRIC TILTING PAN	80*70*85 CM	7.5 KW - 50 LT	400 V / 3 NPE 50 60 Hz	

ALS
GRUP

ALS
PRODUCTION

CHROMIUM

CHROMIUM

ALSINOX

700 SERİSİ 700 SERIES

Genel Özellikler / General Features



TR
C

- * Paslanmaz çelik gövdeli, sanayi tip dökümlü.
- * Pres baskılı monoblok gövde, emniyet ventilli valfii. Piezoelektrik ateşleme, ayakların yüksekliği ayarlanabilir.
- * LPG veya doğalgaza uyumlu.
- * 4 ocaklı kuzinede fırın içi GN 2/1 ölçüsündedir. Bu ölçüye uygun tepsiler kullanılabilir. Fırın içi AISI 430 paslanmaz çelikten üretilmiştir. Fırın içinde çıkarılabilir krom kaplı kızaklar 3 farklı fırın raf seviyesinde pişirmeye olanak sağlamaktadır.

EN
UK

- * Stainless steel body, industrial type casting.
- * Press pressed monoblock body with safety valve. Piezoelectric ignition, height of feet adjustable.
- * LPG or natural gas compatible.
- * In the 4-burner cooker, the inside of the oven is GN 2/1. Trays suitable for this size can be used. Inside the oven is made of AISI 430 stainless steel. Removable sketch slides inside the oven allow cooking on 3 different oven shelf levels.

KOD CODE	MODEL MODEL	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	BRÜLÖR GÜCÜ BRUIIDER POWER	ÖLÇÜ DIMENSIONS	TOPLAM GÜÇ TOTAL POWER	GERİLİM VOLTAGE	
ALS- 7865.N1.80708.10L	OSOGF 8070 L	GAZLI FIRINLI KUZİNE GAS COOKER WITH OVEN	4X6 KW	80*70*85 CM	31 KW	-	CE
ALS- 7865.N1.80708.10EL	OSOGEF 8070 L	GAZLI FIRINLI KUZİNE GAS COOKER WITH OVEN	4X6 KW	80*70*85 CM	30 KW	400V 50/60 Hz.	
ALS- 7865.N1.80708.10LP	OSOGF 8070 LP	GAZLI FIRINLI KUZİNE GAS COOKER WITH OVEN	2X6 + 2X7.5 KW	80*70*85 CM	34 KW	-	
ALS- 7865.N1.80708.10ELP	OSOGEF 8070 LP	GAZLI FIRINLI KUZİNE GAS COOKER WITH OVEN	2X6 + 2X7.5 KW	80*70*85 CM	33 KW	400V 50/60 Hz.	
ALS- 7865.N1.80708.10LS	OSOGF 8070 LS	GAZLI FIRINLI KUZİNE GAS COOKER WITH OVEN	4X7,5 KW	80*70*85 CM	37 KW	-	
ALS- 7865.N1.80708.10ELS	OSOGEF 8070 LS	GAZLI FIRINLI KUZİNE GAS COOKER WITH OVEN	4X7,5 KW	80*70*85 CM	36 KW	400V 50/60 Hz.	

Genel Özellikler / General Features



TR
C

- * Merkezde 500° C olan sıcaklık kademeli olarak çevre bölümlerde 200° C'ye düşmektedir. Bu da farklı pişirme seçenekleri sunmaktadır. Merkez noktada yüksek güçlü kaynama imkanı varken çevrede düşük güçlü kaynama imkanı sunmaktadır.

- * Fırın içi AISI 430 paslanmaz çelikten üretilmiştir. Fırın içinde çıkarılabilir krom kaplı kızaklar 3 farklı fırın raf seviyesinde pişirmeye olanak sağlamaktadır.

EN
UK

- * The temperature of 500° C in the center gradually decreases to 200° C in the peripheral sections. This offers different cooking options. It offers high-power boiling at the center point and low-power boiling at the periphery.

- * The inside of the oven is made of AISI 430 stainless steel. Removable chrome-plated slides inside the oven allow cooking on 3 different oven shelf levels.

KOD CODE	MODEL MODEL	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	BRÜLÖR GÜCÜ BRUIIDER POWER	ÖLÇÜ DIMENSIONS	TOPLAM GÜÇ TOTAL POWER	FIRIN GÜCÜ OVEN POWER	
ALS- 7865.N1.12708.10L	OSOGF 12070 L	GAZLI FIRINLI KUZİNE GAS COOKER WITH OVEN	6X6 KW	120*70*85 CM	43 KW	7 KW	CE
ALS- 7865.N1.12708.10LP	OSOGF 12070 LP	GAZLI FIRINLI KUZİNE GAS COOKER WITH OVEN	3x6 KW+3x7,5 KW	120*70*85 CM	47,5 KW	7 KW	
ALS- 7865.N1.12708.10LS	OSOGF 12070 LS	GAZLI FIRINLI KUZİNE GAS COOKER WITH OVEN	6X7,5 KW	120*70*85 CM	52 KW	7 KW	
ALS- 7865.N1.12708.12L	OSOGF 12070 1/3 C	GAZLI FIRINLI KUZİNE GAS COOKER WITH OVEN	5X6 KW	120*70*85 CM	37 KW	7 KW	
ALS- 7865.N1.12708.50L	OSOGF 12070 SL	GAZLI FIRINLI KUZİNE GAS COOKER WITH OVEN	6X6 KW	120*70*85 CM	49 KW	13 KW	
ALS- 7865.N1.12708.50LP	OSOGF 12070 SLP	GAZLI FIRINLI KUZİNE GAS COOKER WITH OVEN	3x6 KW+3x7,5 KW	120*70*85 CM	53,5 KW	13 KW	
ALS- 7865.N1.12708.50LS	OSOGF 12070 SLS	GAZLI FIRINLI KUZİNE GAS COOKER WITH OVEN	6X7,5 KW	120*70*85 CM	58 KW	13 KW	

ALS
GRUP

ALS
PRODUCE

KROMIUM

KROMIUM

ALSINOX

Every Business Has A Kitchen

700 SERİSİ

700 SERIES

Genel Özellikler / General Features



TR
C

* Her ısı plakasında 90-450 °C arası kontrol edilmesine olanak sağlayan 6 konumlu şalter bulunmaktadır. Bu sıcaklık kontrolü sayesinde kullanıcı pişirme veya bekleme gibi uygulamaları yapabilmektedir.

* Fırın iç sıcaklığını 50-300 °C arası kontrol eden termostat mevcuttur. 8070 Elektrikli kuzinede fırın içi GN 2/1 ölçüsündedir. Bu ölçüye uygun tepsiler kullanılabilir.

* Her ısı plakasında aşırı ısı termiği mevcuttur. Bu termik ısı plakası aşırı ısındığında elektriği keserek ısı plakasının zarar görmesi engellenmektedir ve aşırı ısı ortadan kalktığında sistemi devreye otomatik olarak almaktadır.

EN
UK

* Each heat plate has a 6-position switch that allows control between 90-450 °C. Thanks to this temperature control, the user can perform applications such as cooking or waiting.

* There is a thermostat that controls the internal temperature of the oven between 50-300 °C. In the 8070 electric cooker, the oven is GN 2/1 in size. Trays suitable for this size can be used.

* Each heat plate has an overheat thermostat. This thermic prevents damage to the heat plate by cutting the electricity when the heat plate overheats and automatically activates the system when the excessive heat disappears.

KOD CODE	MODEL MODEL	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	GÜÇ VE KAPASİTE POWER AND CAPACITY	GERİLİM VOLTAGE	
ALS - 7865.N1.80708.02	OSOEF 8070	ELEKTRİKLİ FIRINLI KUZİNE ELECTRIC COOKER WITH OVEN	80*70*85 CM	16,4 KW	400 V - 3NPE 50/60 Hz	

Genel Özellikler / General Features



TR
C

* Her ısı plakasında 90-450 °C arası kontrol edilmesine olanak sağlayan 6 konumlu şalter bulunmaktadır. Bu sıcaklık kontrolü sayesinde kullanıcı pişirme veya bekleme gibi uygulamaları yapabilmektedir.

* Fırın iç sıcaklığını 50-300 °C arası kontrol eden termostat mevcuttur. 8070 Elektrikli kuzinede fırın içi GN 2/1 ölçüsündedir. Bu ölçüye uygun tepsiler kullanılabilir.

* Her ısı plakasında aşırı ısı termiği mevcuttur. Bu termik ısı plakası aşırı ısındığında elektriği keserek ısı plakasının zarar görmesi engellenmektedir ve aşırı ısı ortadan kalktığında sistemi devreye otomatik olarak almaktadır.

EN
UK

* Each heat plate has a 6-position switch that allows control between 90-450 °C. Thanks to this temperature control, the user can perform applications such as cooking or waiting.

* There is a thermostat that controls the internal temperature of the oven between 50-300 °C. In the 8070 electric cooker, the oven is GN 2/1 in size. Trays suitable for this size can be used.

* Each heat plate has an overheat thermostat. This thermic prevents damage to the heat plate by cutting the electricity when the heat plate overheats and automatically activates the system when the excessive heat disappears.

KOD CODE	MODEL MODEL	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	GÜÇ VE KAPASİTE POWER AND CAPACITY	GERİLİM VOLTAGE	
ALS - 7865.N1.80708.02G	OSOEF 8070 G GEMİ MODEL SHIP MODEL	ELEKTRİKLİ FIRINLI KUZİNE ELECTRIC COOKER WITH OVEN	80*70*85 CM	16,4 KW	440 V - 3 NPE 50/60 Hz	

ALS
GRUP

ALS
MODERN

CRONIUM

CRONIUM

ALSINOX

700 SERİSİ 700 SERIES

Genel Özellikler / General Features

TR



* Ara tezgahlarda kullanılan paslanmaz çelik yüzey hijyenik ve ağır şartlarda çalışma imkanı sağlamaktadır.

* 700 seri diğer ürünlerle birlikte kullanılabilir.

EN



* The stainless steel surface used in the intermediate benches provides hygienic and heavy-duty operation.

* 700 series can be used together with other products.



KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	AĞIRLIK WEIGHT	
ALS - 7911.N1.40703.00	ARA TEZGAH INTERMEDIATE WORKBENCH	40*70*28 CM	11,5 KG	
ALS - 7911.N1.80703.00	ARA TEZGAH INTERMEDIATE WORKBENCH	80*70*28 CM	18,8 KG	TSE-HYB

Genel Özellikler / General Features

TR



* Üniteler 700 seri cihazların alt bölümü olarak kullanılır.

* Dolap kapıları çift cidar ve pres baskıdır. Ergonomik kapı kulbu ve mıknatıslı kilit sistemi sayesinde ergonomik kullanım ve maksimum hijyen imkanı sağlamaktadır.

EN



* Units are used as subdivision of 700 series devices.

* Cabinet doors are double walled and press pressed. Ergonomic door handle and magnetic lock system provide ergonomic use and maximum hygiene.



KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	AĞIRLIK WEIGHT	
ALS - 7876.N1.40705.10	SET ALTI DOLAP - KAPISIZ UNDER SET CABINET - DOORLESS	40*58*57 CM	9,6 KG	
ALS - 7876.N1.80705.10	SET ALTI DOLAP - KAPISIZ UNDER SET CABINET - DOORLESS	80*58*57 CM	14 KG	TSE-HYB

Genel Özellikler / General Features

TR



* Üniteler 700 seri cihazların alt bölümü olarak kullanılır.

* Dolap kapıları çift cidar ve pres baskıdır. Ergonomik kapı kulbu ve mıknatıslı kilit sistemi sayesinde ergonomik kullanım ve maksimum hijyen imkanı sağlamaktadır.

EN



* Units are used as subdivision of 700 series devices.

* Cabinet doors are double walled and press pressed. Ergonomic door handle and magnetic lock system provide ergonomic use and maximum hygiene.



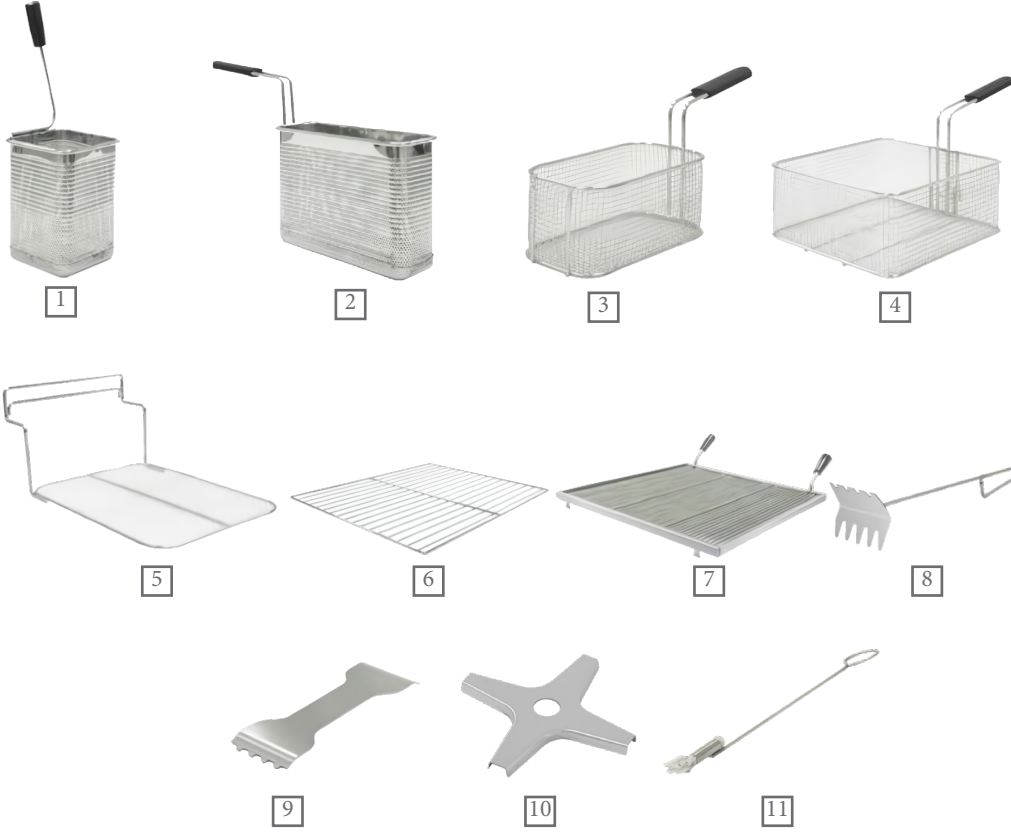
KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	AĞIRLIK WEIGHT	
ALS - 7876.N1.40705.00	SET ALTI DOLAP UNDER SET CABINET	40*63*57 CM	12,8 KG	
ALS - 7876.N1.80705.00	SET ALTI DOLAP UNDER SET CABINET	80*63*57 CM	20,5 KG	TSE-HYB



Every Business Has A Kitchen

700 SERİSİ

700 SERIES



AKSESUARLAR ACCESSORIES			
SIRA ROW	KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KULLANIM SAĞLANILAN CİHAZ DEVICE IN USE
1	ALS - 0339.01313.01	SEPET BASKET	MAKARNA FRİTÖZÜ PASTA FRYER
2	ALS - 0339.02808.01	SEPET BASKET	MAKARNA FRİTÖZÜ PASTA FRYER
3	ALS - 6260.00072.70	SEPET BASKET	FRİTÖZ FRYER
4	ALS - 6260.00072.44	SEPET BASKET	FRİTÖZ FRYER
5	ALS - 6260.00072.63	SEPET DESTEĞİ BASKET SUPPORT	FRİTÖZ FRYER
6	ALS - 6019.00005.28	TEL RAF WIRE SHELF	KUZİNE RANGE
7	ALS - 2864.N1.70802.IZ	ÇUBUK IZGARA STICK GRILL	DÖKÜM IZGARA CAST IRON GRILL
8	ALS - 2864.N30.GR067.01	IZGARA TEMİZLEYİCİ GRILL CLEANER	IZGARA GRILL
9	ALS - 2864.Z20.01710054.A.65	IZGARA TEMİZLEYİCİ GRILL CLEANER	IZGARA GRILL
10	ALS - 2179.250.01830183.0.01	CEZVELİK POTABLE	KUZİNE RANGE
11	ALS - 2864.N1.Q3028.99	TUTUŞTURUCU FIREARMS	IZGARA GRILL

TSE-HYB



900 SERİSİ

900 SERIES

Gazlı Set Üstü Ocaklar

Gas Stove Top Cookers

Elektrikli Set Üstü Ocaklar

Electric Stove Top Cookers

Gazlı Set Üstü Wok Ocaklar

Gas Stove Top Wok Cookers

Gazlı Kapaklı Set Üstü Döküm Ocaklar

Cast Iron Stove Top With Gas Lids

Elektrikli Set Üstü İndüksiyonlu Ocaklar

Electric Induction Cooker Stove Tops

Elektrikli İnfrared Seramik Ocaklar

Electric Infrared Ceramic Cookers

Gazlı Set Üstü Izgaralar

Gas Stove Top Grills

Elektrikli Set Üstü Izgaralar

Electric Stove Top Grills

Gazlı Set Üstü Lavataş Izgaralar

Gas Stove Top Lavatash Grills

Gazlı Set Üstü Döküm Izgaralar

Gas Stove Top Cast Iron Grills

Gazlı Dolaplı Fritözler

Gas Cabinet Fryers

Elektrikli Dolaplı Fritözler

Electric Cabinet Fryers

Gazlı Dolaplı Makarna Fritözleri

Gas Pasta Fryers With Cabinet

Elektrikli Dolaplı Makarna Fritözleri

Electric Pasta Fryers With Cabinet

Gazlı Set Üstü Benmariler

Gas Stove Top Bain-Maries

Elektrikli Set Üstü Benmariler

Electric Stove Top Bain-Maries

Elektrikli Set Üstü Patates Dinlendirme

Electric Stove Top Potato Resting

Gazlı İndirekt Kaynatma Tencereleri

Gas Indirect Boiling Pots

Gazlı Direkt Kaynatma Tencereleri

Gas Direct Boiling Pots

Elektrikli İndirekt Kaynatma Tencereleri

Electric Indirect Boiling Pots

Gazlı Devrilir Tavalar

Gas Tilting Pans

Elektrikli Devrilir Tavalar

Electric Tilting Pans

Gazlı Fırınlı Kuzineler

Gas Oven Cookers

Elektrikli Fırınlı Kuzineler

Electric Oven Cookers

Ara Tezgahlar

Intermediate Workbenches




Set Altı Dolaplar

Under Set Cabinets

Aksesuarlar

Accessories

GAZLI SET ÜSTÜ OCAK
GAS STOVE TOP COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.40903.20
	40*90*28
	GAZLI / GAS 16 KW
	30,9



Genel Özellikler / General Features



* Tekli, ikili, dördlü ve altılı ocak brülörü seçenekleri mevcuttur.




* Piezo çakmaklı ateşleme mevcuttur.

* Emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupul kullanılmaktadır.

* Pres baskı yöntemi kullanılarak özel kalıplar kullanılarak üretilmiş 2 mm kalınlığında monoblok üst tablalar mevcuttur. Üst tabladaki yuvarlatılmış köşeler dayanıklılığı arttırmakta ve temizlik kolaylığı sağlamaktadır.

* Özel tasarlanmış pirinç malzemeden brülörler , yüksek güç, yüksek yanma verimi ve düşük gaz emisyon değerlerine sahiptir.

GAZLI SET ÜSTÜ OCAK
GAS STOVE TOP COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.80903.20
	80*90*28
	GAZLI / GAS 32 KW
	60,6



* Single, double, quadruple and six burner options are available.




* Piezo lighter ignition is available.

* Gas taps with safety devices and thermocouples are used for flame monitoring.

* There are 2 mm thick monoblock top plates produced using special molds using press printing method. Rounded corners on the top plate increase durability and provide ease of cleaning.




* Specially designed brass material burners have high power, high combustion efficiency and low gas emission values.

GAZLI SET ÜSTÜ OCAK
GAS STOVE TOP COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.12903.20
	120*90*28
	GAZLI / GAS 48 KW
	86,9



ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ OCAK
ELECTRIC STOVE TOP COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.40903.21
	40*90*28
	400 V - 3NPE 8 KW
	34,8



Genel Özellikler / General Features






* 2 mm kalınlığında 304 kalite paslanmaz çelik monoblok üst tablalar kullanılmaktadır, böylece üst tabla dayanıklılığı artırılmakta ve temizlik kolaylığı sağlanmaktadır.

* Her hot plate de aşırı ısı termiği mevcuttur bu termik hot plate aşırı ısındığında elektriği keserek hot plate'in zarar görmesi engellenmektedir ve aşırı ısı ortadan kalktığında sistemi devreye otomatik olarak almaktadır.

* Her hot plate de 90-450 °C arası kontrol edilmesine olanak sağlayan 6 konumlu şalter bulunmaktadır. Bu sıcaklık kontrolü sayesinde kullanıcının pişirme veya bekletme gibi uygulamaları yapabilmektedir.

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ OCAK
ELECTRIC STOVE TOP COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.80903.21
	80*90*28
	400 V - 3NPE 16 KW
	70






* 2 mm thick 304 quality stainless steel monoblock top plates are used, thus increasing the durability of the top plate and providing ease of cleaning.

* Each hot plate is equipped with an overheat thermic, which prevents damage to the hot plate by cutting the electricity when the hot plate overheats and automatically activates the system when the overheat disappears.



* Each hot plate has a 6-position switch that allows control between 90-450 °C. Thanks to this temperature control, the user can perform applications such as cooking or waiting.

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ OCAK
ELECTRIC STOVE TOP COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.12903.21
	120*90*28
	400 V - 3NPE 24 KW
	102,3



GAZLI SET ÜSTÜ WOK OCAK
GAS STOVE TOP WOK COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.40903.wk
	40*90*28
	GAZLI / GAS 14 KW
	30,7



Genel Özellikler / General Features

TR

* Döküm malzemeden üretilmiş yuvarlak ocak dökümü yoğun kullanıma göre tasarlanmıştır.

* Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupul kullanılmıştır.

* Cihazın kullanıcıya bakan tarafında zahmetsizce çıkartılabilen ve içine su koyulabilmesi mümkün olan paslanmaz çelik kırıntı tepsisi sayesinde pişirme sonrası yapılması gereken temizlik zamanı minimum seviyeye indirilmiştir böylece işletmenin işçilik maliyetinden tasarruf etmesine imkan verilmiştir.

EN

* Round hearth castings made of cast material are designed for intensive use.

* To increase safety, gas taps with safety devices and thermocouples for flame monitoring are used.

* Thanks to the stainless steel crumb tray, which can be effortlessly removed on the user-facing side of the device and can be filled with water, the cleaning time required after cooking is minimized, thus allowing the business to save labor costs.

GAZLI SET ÜSTÜ WOK OCAK
GAS STOVE TOP WOK COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.80903.wk
	80*90*28
	GAZLI / GAS 28 KW
	57,8



Genel Özellikler / General Features




TR

* Dayanıklı ve pik döküm pişirme yüzeyinin kalınlığı 22 mm'dir. Böylece maksimum verim ve ısı transferi sağlanmıştır. Merkezde 500°C olan sıcaklık kademeli olarak çevre bölümlerde 200°C'ye düşmektedir. Yanma verimi yüksek, tek yanışlı döküm brülör cihazın merkezinde bulunmaktadır.

EN




* Single, double, quadruple and six burner options are available. The thickness of the durable and cast iron cooking surface is 22 mm. This ensures maximum efficiency and heat transfer. The temperature, which is 500°C in the center, gradually decreases to 200°C in the peripheral sections.

GAZLI KAPAKLI SET ÜSTÜ DÖKÜM OCAK
CAST IRON STOVE TOP WITH GAS LID

KOD CODE	ALS- 7865.N1.80903.22
	80*90*28
	GAZLI / GAS 10 KW
	86,2



ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ İNDÜKSİYONLU OCAK
ELECTRIC INDUCTION COOKER STOVE TOP

KOD CODE	ALS- 7865.N1.40903.IS
	40*90*28
	230 V - NPE 7 KW
	25,4






Genel Özellikler / General Features



* İndüksiyon teknolojisi sayesinde kullanılan tava veya tencerenin sadece tabanı kadar olan bölüm ısınmaktadır. Kullanılan tencere veya tavanın çapına göre ve manyetik özelliğine göre cihaz otomatik olarak kullanacağı elektrik enerjisini kendi ayarlamaktadır. Böylece indüksiyonlu ocakların ısı iletim verimi %90'ı bulmaktadır.

* Seramik cam yüzeyin neredeyse tamamı hiç ölü bölge olmadan kullanılabilir.

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ İNDÜKSİYONLU OCAK
ELECTRIC INDUCTION COOKER STOVE TOP




KOD CODE	ALS- 7865.N1.80903.IS
	80*90*28
	400 V - 3NPE 14 KW
	64



* Thanks to the induction technology, only the bottom of the pan or pot used is heated. Depending on the diameter and magnetic properties of the pot or pan used, the device automatically adjusts the electrical energy it will use. Thus, the heat transmission efficiency of induction cookers reaches 90%.

* Almost the entire ceramic glass surface can be used without any dead zone.

ELEKTRİKLİ İNFRARED SERAMİK OCAK
ELECTRIC INFRARED CERAMIC COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.40903.CS
	40*90*28
	400 V - 3NPE 6 KW
	18






Genel Özellikler / General Features



* 6 mm kalınlığında seramik ısıtma yüzeyine sahip 2 veya 4 ocaklı infrared pişirme sistemini kullanan ürünlerin her bölümü ayrı anahtar ile kontrol edilebilmektedir.

* Güvenliği arttırmak için her ocak için aşırı ısı sinyali lambası mevcuttur. Cam yüzeyi etrafından cihaz içine herhangi bir sızma veya kaçak olmaması için etrafı yüksek ısıya dayanıklı silikon ile izole edilmiştir.

ELEKTRİKLİ İNFRARED SERAMİK OCAK
ELECTRIC INFRARED CERAMIC COOKER




KOD CODE	ALS- 7865.N1.80903.CS
	80*90*28
	400 V - 3NPE 12 KW
	29,8



* Each section of the products using 2 or 4 burner infrared cooking system with 6 mm thick ceramic heating surface can be controlled by a separate switch.

* Over heat signal lamp is available for each burner to increase safety. The glass surface is insulated with high temperature resistant silicone to prevent any leakage or leakage into the device.

GAZLI SET ÜSTÜ IZGARA
GAS STOVE TOP GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.40903.06
	40*90*28
	GAZLI / GAS 9 KW
	48,4



Genel Özellikler / General Features






* Izgaralarda standart olarak 15 mm kalınlığında satine edilmiş çelik pişirme yüzeyi mevcuttur. Opsiyonel olarak pişirme yüzeyine sert krom kaplama yapılabilmektedir. Sert krom kaplı yüzeyler temizlik kolaylığının yanında maksimum hijyen sağlamaktadır.

* Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ 1,5 litre hacmindeki yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.

* Pişirme yüzeyinin sıcaklığı termostat kontrolü ile 100-300 °C arasında ayarlanabilmektedir. İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı termostat ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır.

* Düz , oluklu veya düz ile oluklu birlikte olan pişirme yüzeyleri sayesinde birçok farklı pişirme olanağı sağlamaktadır.

GAZLI SET ÜSTÜ OLUKLU IZGARA
GAS STOVE TOP CORRUGATED GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.40903.03
	40*90*28
	GAZLI / GAS 9 KW
	48,4






* The grills have a 15 mm thick satinized steel cooking surface as standard. Optionally, the cooking surface can be coated with hard chrome. Hard chrome plated surfaces provide maximum hygiene as well as ease of cleaning.

* Thanks to the large oil drain hole, the waste oil generated during cooking easily flows into the 1.5 liter oil reservoir. The oil reservoir can be easily removed from the front of the appliance.

* The temperature of the cooking surface can be adjusted between 100-300 °C with the thermostat control. In double models, the cooking surface temperature is controlled by 2 separate thermostats. Thus, two different cooking surface temperatures are provided.




* It provides many different cooking possibilities thanks to the cooking surfaces that are flat, corrugated or flat and corrugated together.

GAZLI SET ÜSTÜ IZGARA
GAS STOVE TOP GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.80903.16
	80*90*28
	GAZLI / GAS 18 KW
	92,1






GAZLI SET ÜSTÜ YARI OLUKLU IZGARA
GAS STOVE TOP HALF CORRUGATED GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.80903.19
	80*90*28
	GAZLI / GAS 18 KW
	92,1



GAZLI SET ÜSTÜ OLUKLU IZGARA
GAS STOVE TOP CORRUGATED GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.80903.13
	80*90*28
	GAZLI / GAS 18 KW
	92,1



Genel Özellikler / General Features






* Pişirme yüzeyinin sıcaklığı termostat kontrolü ile 100-300 °C arasında ayarlanabilmektedir. İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı termostat ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır.



* The temperature of the cooking surface can be adjusted between 100-300 °C with the thermostat control. In double models, the cooking surface temperature is controlled by 2 separate thermostats. Thus, two different cooking surface temperatures are provided.

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ IZGARA
ELECTRIC STOVE TOP GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.40903.04
	40*90*28
	400 V - 3NPE 6 KW
	49,1



Genel Özellikler / General Features



* Izgaralarda standart olarak 15 mm kalınlığında satine edilmiş çelik pişirme yüzeyi mevcuttur. Opsiyonel olarak pişirme yüzeyine sert krom kaplama yapılabilmektedir. Sert krom kaplı yüzeyler temizlik kolaylığının yanında maksimum hijyen sağlamaktadır.

* Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ 1,5 litre hacmindeki yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.

* Pişirme yüzeyinin sıcaklığı termostat kontrolü ile 50-300 °C arasında ayarlanabilmektedir. İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı termostat ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır.

* Düz, oluklu veya düz ile oluklu birlikte olan pişirme yüzeyleri sayesinde birçok farklı pişirme olanağı sağlamaktadır.






*The grills have a 15 mm thick satinized steel cooking surface as standard. Optionally, the cooking surface can be coated with hard chrome. Hard chrome plated surfaces provide maximum hygiene as well as ease of cleaning.

* Thanks to the large oil drain hole, the waste oil generated during cooking easily flows into the 1.5 liter oil reservoir. The oil reservoir can be easily removed from the front of the appliance.

* The temperature of the cooking surface can be adjusted between 50-300 °C with the thermostat control. In double models, the cooking surface temperature is controlled by 2 separate thermostats. Thus, two different cooking surface temperatures are provided.




* It provides many different cooking possibilities thanks to its flat, grooved or flat and grooved cooking surfaces.

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ OLUKLU IZGARA
ELECTRIC STOVE TOP CORRUGATED GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.40903.01
	40*90*28
	400 V - 3NPE 6 KW
	49,1






ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ IZGARA
ELECTRIC STOVE TOP GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.80903.17
	80*90*28
	400 V - 3NPE 12 KW
	93,6



ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ YARI OLUKLU IZGARA
ELECTRIC STOVE TOP HALF CORRUGATED GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.80903.14
	80*90*28
	400 V - 3NPE 12 KW
	93,6



Genel Özellikler / General Features



* Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ 1,5 litre hacmindeki yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.

* Pişirme yüzeyinin sıcaklığı termostat kontrolü ile 50-300 °C arasında ayarlanabilmektedir. İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı termostat ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır

* Düz, oluklu veya düz ile oluklu birlikte olan pişirme yüzeyleri sayesinde birçok farklı pişirme olanağı sağlamaktadır.






* Thanks to the large oil drain hole, the waste oil generated during cooking easily flows into the 1.5 liter oil reservoir. The oil reservoir can be easily removed from the front of the appliance.

* The temperature of the cooking surface can be adjusted between 50-300 °C with the thermostat control. In double models, the cooking surface temperature is controlled by 2 separate thermostats. Thus, two different cooking surface temperatures are provided.



* It provides many different cooking possibilities thanks to its flat, grooved or flat and grooved cooking surfaces.

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ OLUKLU IZGARA
ELECTRIC STOVE TOP CORRUGATED GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.80903.11
	80*90*28
	400 V - 3NPE 12 KW
	93,6



GAZLI SET ÜSTÜ LAVATAŞ IZGARA
GAS STOVE TOP LAVATASH GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.40903.12
	40*90*28
	GAZLI / GAS 10 KW
TİP TYPE	OLG 4090



Genel Özellikler / General Features



* Gaz ile çalışan lavataşlı ızgaralarımızda ürünün kapasitesine ve ölçüsüne göre kullanılan 1 veya 2 adet paslanmaz çelik mikro delikli brülörler uygun ısı dağılımını sağlamakta ve pişirme deneyimini en üst seviyeye taşımaktadır.



* Yüksekliği ayarlanabilen pişirme yüzeyi sayesinde ürün istenildiği şekilde pişirilmektedir. Çıkarılabilir pişirme yüzeyi bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.



* Depending on the capacity and size of the product, 1 or 2 stainless steel micro-hole burners used in our gas-powered lavatash grills provide the appropriate heat distribution and maximize the cooking experience.



* Thanks to the height-adjustable cooking surface, the product is cooked as desired. The removable cooking surface is suitable for washing in the dishwasher.

GAZLI SET ÜSTÜ LAVATAŞ IZGARA
GAS STOVE TOP LAVATASH GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.80903.20
	80*90*28
	GAZLI / GAS 20 KW
TİP TYPE	OLG 8090



GAZLI SET ÜSTÜ DÖKÜM IZGARA
GAS STOVE TOP CAST IRON GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.40903.72
	40*90*28
	GAZLI / GAS 8 KW
TİP TYPE	ODG 4090



Genel Özellikler / General Features





*Döküm pişirme yüzeyinin altında bulunan ayrı ayrı kontrol edilebilen brülörler sayesinde yüzey sıcaklığı istenilen seviyede kontrol edilebilmektedir.

* Paslanmaz çelik koruma sacı kolay çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur. Bu özellik ile temizlik süresi kısalmıştır.

* Oluşan fazla yağ, pişirme ızgarasından akarak yağ haznesine gitmektedir. Böylece yağın alev alması engellenmektedir.

* Ağır şartlara dayanıklı dökümden yapılmış alev tutucular her brülörün üstünde mevcuttur.

GAZLI SET ÜSTÜ DÖKÜM IZGARA
GAS STOVE TOP CAST IRON GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.80903.70
	80*90*28
	GAZLI / GAS 30 KW
TİP TYPE	ODG 8090





*The surface temperature can be controlled at the desired level thanks to the individually controllable burners under the cast iron cooking surface.

* The stainless steel protection plate can be easily removed and is suitable for washing in the dishwasher. This feature shortens the cleaning time.

* Excess oil flows through the cooking grill and goes into the oil reservoir. This prevents the oil from catching fire.




* Heavy-duty cast iron flame arresters are available on each burner.

GAZLI SET ÜSTÜ DÖKÜM IZGARA
GAS STOVE TOP CAST IRON GRILL

KOD CODE	ALS- 7864.N1.12903.70
	120*90*28
	GAZLI / GAS 40 KW
TİP TYPE	ODG 12090



GAZLI DOLAPLI FRİTÖZ
GAS CABINET FRYER

KOD CODE	ALS- 7856.N1.40908.04
	40*90*85
	GAZLI / GAS 22 KW
	62,6



Genel Özellikler / General Features






* Hazne kapasitesi 22 litredir.

* Yüksek verimli özel tasarım paslanmaz çelik brülörler mevcuttur. Piezo çakmaklı ateşleme sistemi ile güvenlik artırılmıştır.

* Havuz içi yağ sıcaklığı termostat vasıtasıyla maksimum 190 °C'ye kadar ayarlanabilmektedir. Yağın aşırı ısınmasını önlemek için güvenlik (limit) termostatu mevcuttur.

GAZLI DOLAPLI FRİTÖZ
GAS CABINET FRYER

KOD CODE	ALS- 7856.N1.80908.14
	80*90*85
	GAZLI / GAS 44 KW
	116,8






* Chamber capacity is 22 liters.

* High efficiency special design stainless steel burners are available. Safety is increased with piezo lighter ignition system.

* In-pool oil temperature can be adjusted up to a maximum of 190 °C via thermostat. There is a safety (limit) thermostat to prevent overheating of the oil.

ELEKTRİKLİ DOLAPLI FRİTÖZ
ELECTRIC CABINET FRYER

KOD CODE	ALS- 7856.N1.40908.02
	40*90*85
	400 V - 3NPE 18 KW
	53,1



Genel Özellikler / General Features






* Hazne kapasitesi 22 litredir.

* Havuza monte edilen özel tasarım ısıtıcı kendi etrafında dönebilmektedir. Böylece uygun yağ sıcaklığı ve kolay temizlik imkanı sağlanmaktadır.

* Havuz içi yağ sıcaklığı termostat vasıtasıyla maksimum 190 °C'ye kadar ayarlanabilmektedir. Yağın aşırı ısınmasını önlemek için güvenlik (limit) termostatu mevcuttur.

ELEKTRİKLİ DOLAPLI FRİTÖZ
ELECTRIC CABINET FRYER

KOD CODE	ALS- 7856.N1.80908.02
	80*90*28
	400 V - 3NPE 36 KW
	96,2






* Reservoir capacity is 22 liters.

* The special design heater mounted on the pool can rotate around itself. This ensures proper oil temperature and easy cleaning.

* The in-pool oil temperature can be adjusted up to a maximum of 190 °C by means of the thermostat. There is a safety (limit) thermostat to prevent overheating of the oil.

GAZLI DOLAPLI MAKARNA FRİTÖZÜ
GAS PASTA FRYER WITH CABINET

KOD CODE	ALS- 7858.N1.40908.23
	40*90*85
	GAZLI / GAS 18 KW
	62,3



Genel Özellikler / General Features



* 40 litrelik havuz hacmi ile yüksek miktarda ürün alma imkanı sağlanmıştır.




* Selenoid valf ile kontrol edilen su girişi ile havuza su doldurulabilmektedir.

* Ön panelde bulunan tahliye vanası ile havuz hızlı şekilde boşaltılabilmektedir.

* Paslanmaz çelik verimli ısıtıcılar sayesinde su sıcaklığı hızlı şekilde artmaktadır.

* Paslanmaz çelik mikro delikli brülör maksimum verim sağlamaktadır. Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupl kullanılmıştır. Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazı hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır. Piezo çakmaklı ateşleme mevcuttur. Alev denetleme için seramik camlı gözetleme bölümü her havuzda mevcuttur.

GAZLI DOLAPLI MAKARNA FRİTÖZÜ
GAS PASTA FRYER WITH CABINET

KOD CODE	ALS- 7858.N1.80908.23
	80*90*85
	GAZLI / GAS 36 KW
	113



* With a pool volume of 40 liters, it is possible to receive a high amount of product.




* Water can be filled into the pool with the water inlet controlled by solenoid valve.

* The pool can be emptied quickly with the drain valve on the front panel.

* Water temperature increases rapidly thanks to stainless steel efficient heaters.




* Stainless steel micro-hole burner provides maximum efficiency. To increase safety, gas taps with safety devices and thermocouples for flame monitoring are used. Thanks to the pilot flame system in the burners, it is possible to use the device quickly and easily. Piezo lighter ignition is available. Observation section with ceramic glass for flame monitoring is available in each pool.

ELEKTRİKLİ DOLAPLI MAKARNA FRİTÖZÜ
ELECTRIC PASTA FRYER WITH CABINET

KOD CODE	ALS- 7858.N1.40908.11
	40*90*85
	400 V - 3NPE 12 KW
	45,4






ELEKTRİKLİ DOLAPLI MAKARNA FRİTÖZÜ
ELECTRIC PASTA FRYER WITH CABINET

KOD CODE	ALS- 7858.N1.80908.11
	80*90*85
	400 V - 3NPE 24 KW
	79,7



GAZLI SET ÜSTÜ BENMARİ
GAS STOVE TOP BAIN-MARIE

KOD CODE	ALS- 7854.N1.40903.13
	40*90*28
	GAZLI / GAS 2 KW
	24,9



Genel Özellikler / General Features




TR

* Sıcak su buharı ile pişmiş ürünlerin servis sıcaklığında bekletmek için kullanılır.

* Paslanmaz çelik brülör su havuzunun altına yerleştirilmiştir. Yüksek verimli brülör suyu hızlı ısıtma imkanı sağlar.

* Su havuza manuel olarak ilave edilir. Ön panelde bulunan tahliye vanası sayesinde suyu hızlı boşaltma imkanı sağlanmaktadır.

GAZLI SET ÜSTÜ BENMARİ
GAS STOVE TOP BAIN-MARIE

KOD CODE	ALS- 7854.N1.80903.13
	80*90*28
	GAZLI / GAS 4 KW
	34,5






EN

* It is used to keep cooked products at service temperature with hot water vapor.

* Stainless steel burner is placed under the water pool. High efficiency burner provides fast heating of the water.

* Water is added to the pool manually. Thanks to the drain valve on the front panel, it is possible to drain the water quickly.

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ BENMARİ
ELECTRIC STOVE TOP BAIN-MARIE

KOD CODE	ALS- 7854.N1.40903.11
	40*90*28
	230 V - NPE 1 KW
	17,8



Genel Özellikler / General Features




TR

* 30-90 °C arası sıcaklık kontrolü yapan termostat mevcuttur. Ayrıca aşırı ısınmayı önlemek için emniyet termostatu kullanılmıştır.

* Üzerinde 140 °C'lik emniyet termostatu bulunan silikon kılıf kaplı yapıştırma rezistans kullanılmaktadır.

* Su havuza manuel olarak ilave edilir. Ön panelde bulunan tahliye vanası sayesinde suyu hızlı boşaltma imkanı sağlanmaktadır.

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ BENMARİ
ELECTRIC STOVE TOP BAIN-MARIE

KOD CODE	ALS- 7854.N1.80903.11
	80*90*28
	230 V - NPE 2 KW
	27,5



EN

* There is a thermostat that controls the temperature between 30-90 °C. In addition, a safety thermostat is used to prevent overheating.

* Silicone sheathed adhesive heating element with a 140 °C safety thermostat is used.




* Water is added to the pool manually. Thanks to the drain valve on the front panel, it is possible to drain the water quickly.

900 SERİSİ

900 SERIES

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ PATATES DİNLENDİRME

ELECTRIC STOVE TOP POTATO RESTING

KOD CODE	ALS- 7831.N1.40903.01
	40*90*28
	230 V - NPE 1 KW
	21






* Kızarmış patatesler üzerinde kalan fazla yağın hazne içine süzülmesini sağlamaktadır. Cihazın arka bölümüne yerleştirilmiş porselen infrared ısıtıcı bekleme süresini arttırmaktadır. Cihaz içindeki delikli oval saç sayesinde patatesler merkeze toplanmakta ve kolay şekilde alınabilmektedir.



* It allows the excess oil remaining on the fried potatoes to drain into the bowl. Porcelain infrared heater placed at the back of the device increases the holding time. Thanks to the perforated oval hair inside the device, the potatoes are collected in the center and can be easily removed.

GAZLI İNDİREKT KAYNATMA TENCERESİ

GAS INDIRECT BOILING POT

KOD CODE	ALS- 7855.N1.80908.01
	80*90*85 100 LT
	GAZLI / GAS 22 KW
	105,6



Genel Özellikler / General Features



* Monoblok kazan yapısı sayesinde ürünlerin dayanıklılığı artırılmıştır.

* İndirekt pişirme sisteminde cidar içinde 110 °C'lik 0,4 bar basınçlı doymuş buhar oluşturulmaktadır ve bu sayede kaynatma tencerelerinin kazan içi, yan ve taban bölümlerinde homojen ısı dağılımı sağlanmaktadır.

* İndirekt modellerde bulunan basınç emniyet valfi cidar içindeki basıncın aşırı şekilde artmasını engellemektedir

* Sıcak ve soğuk su bağlantısı yapılabilmektedir. Sıcak ve soğuk su giriş ventilleri ön panelden selenoid valf ile kontrol edilebilmektedir. Cihazların üst tablasında bulunan krom kaplı batarya ile kazan suları doldurulabilmektedir.

* Ön panelde bulunan düğme sayesinde cihazın gücü ayarlanabilmektedir.



* The durability of the products is increased thanks to the monoblock boiler structure.

* In the indirect cooking system, saturated steam with a pressure of 110 °C and 0.4 bar is generated inside the wall, thus homogeneous heat distribution is provided in the boiler, side and bottom sections of the boiling pots.




* The pressure relief valve in indirect models prevents excessive increase in pressure inside the wall.

* Hot and cold water connection can be made. Hot and cold water inlet valves can be controlled by solenoid valve from the front panel. Boiler water can be filled with the chrome-plated coil on the top plate of the devices.

* The power of the device can be adjusted with the button on the front panel.

GAZLI İNDİREKT KAYNATMA TENCERESİ




GAS INDIRECT BOILING POT

KOD CODE	ALS- 7855.N1.80908.02
	80*90*85 150 LT
	GAZLI / GAS 22 KW
	112,2



GAZLI DİREKT KAYNATMA TENCERESİ

GAS DIRECT BOILING POT

KOD CODE	ALS- 7855.N1.80908.11
	80*90*85 100 LT
	GAZLI / GAS 22 KW
	88,8



GAZLI DİREKT KAYNATMA TENCERESİ
GAS DIRECT BOILING POT

KOD CODE	ALS- 7855.N1.80908.12		
	80*90*85 150 LT		
	GAZLI / GAS 22 KW		
	92,2		

Genel Özellikler / General Features



* Monoblok kazan yapısı sayesinde ürünlerin dayanıklılığı artırılmıştır.

* İndirekt pişirme sisteminde cidar içinde 110 °C'lik 0,4 bar basınçlı doymuş buhar oluşturulmaktadır ve bu sayede kaynatma tencerelerinin kazan içi, yan ve taban bölümlerinde homojen ısı dağılımı sağlanmaktadır.

* İndirekt modellerde bulunan basınç emniyet valfi cidar içindeki basıncın aşırı şekilde artmasını engellemektedir

* Sıcak ve soğuk su bağlantısı yapılabilmektedir. Sıcak ve soğuk su giriş ventilleri ön panelden selenoid valf ile kontrol edilebilmektedir. Cihazların üst tablasında bulunan krom kaplı batarya ile kazan suları doldurulabilmektedir.

* Ön panelde bulunan düğme sayesinde cihazın gücü ayarlanabilmektedir.

GAZLI İNDİREKT KAYNATMA TENCERESİ
GAS INDIRECT BOILING POT

KOD CODE	ALS- 7855.N1.10908.03		
	100*90*90 250 LT		
	GAZLI / GAS 33 KW		
	156,1		



* The durability of the products is increased thanks to the monoblock boiler structure.

* In the indirect cooking system, saturated steam with a pressure of 110 °C and 0.4 bar is generated inside the wall, thus homogeneous heat distribution is provided in the boiler, side and bottom sections of the boiling pots.

* The pressure relief valve in indirect models prevents excessive increase in pressure inside the wall.




* Hot and cold water connection can be made. Hot and cold water inlet valves can be controlled by solenoid valve from the front panel. Boiler water can be filled with the chrome-plated coil on the top plate of the devices.

* The power of the device can be adjusted with the button on the front panel.

GAZLI DİREKT KAYNATMA TENCERESİ
GAS DIRECT BOILING POT

KOD CODE	ALS- 7855.N1.10908.13		
	100*90*85 250 LT		
	GAZLI / GAS 33 KW		
	117,5		

ELEKTRİKLİ İNDİREKT KAYNATMA TENCERESİ
ELECTRIC INDIRECT BOILING POT

KOD CODE	ALS- 7855.N1.80908.04
	80*90*85 100 LT
	400 V - 3NPE 18 KW
	90,6



Genel Özellikler / General Features



* INCOLOY malzemeden yapılmış ısıtıcılar mevcuttur. Cidar su seviyesi düştüğü zaman rezistansı ve kazanı korumak için emniyet termostatu kullanılmıştır.

* İndirekt pişirme sisteminde cidar içinde 110 °C'lik 0,4 bar basınçlı doymuş buhar oluşturulmaktadır ve bu sayede kaynatma tencerelerinin kazan içi, yan ve taban bölümlerinde homojen ısı dağılımı sağlanmaktadır.

* Sıcak ve soğuk su bağlantısı yapılabilmektedir. Sıcak ve soğuk su giriş ventilleri ön panelden selenoid valf ile kontrol edilebilmektedir. Cihazların üst tablasında bulunan krom kaplı batarya ile kazan suları doldurulabilmektedir.

* Manometre göstergesi kullanıcının cidar iç basıncını görmesini sağlar.

* Ön panelde bulunan düğme sayesinde cihazın gücü ayarlanabilmektedir.



* Heaters made of INCOLOY material are available. A safety thermostat is used to protect the resistance and the boiler when the wall water level drops.




* In the indirect cooking system, saturated steam with a pressure of 110 °C and 0.4 bar is created inside the wall, thus providing homogeneous heat distribution in the boiler, side and bottom sections of the boiling pots.

* Hot and cold water connection can be made. Hot and cold water inlet valves can be controlled by solenoid valve from the front panel. Boiler water can be filled with the chrome-plated coil on the top plate of the devices.

* Manometer indicator allows the user to see the internal pressure of the wall.




* The power of the device can be adjusted with the button on the front panel.

ELEKTRİKLİ İNDİREKT KAYNATMA TENCERESİ
ELECTRIC INDIRECT BOILING POT

KOD CODE	ALS- 7855.N1.80908.05
	80*90*85 150 LT
	400 V - 3NPE 18 KW
	95,9






ELEKTRİKLİ İNDİREKT KAYNATMA TENCERESİ
ELECTRIC INDIRECT BOILING POT

KOD CODE	ALS- 7855.N1.10908.07
	100*90*85
	400 V - 3NPE 27 KW
	132,8



GAZLI DEVRİLİR TAVA
GAS TILTING PAN

KOD CODE	ALS- 7867.N1.80908.01
	80*90*85 80 LT
	GAZLI / GAS 20 KW
	148,7



Genel Özellikler / General Features



*Pişirme tavasının tabanı 8 mm kalınlığında yüksek kalitede paslanmaz çelik malzemeden yapılmıştır. Böylece tabanın paslanmaya karşı olan direnci artırılmıştır.

* Gazlı modellerde bulunan elektronik ateşleme sistemi ile kullanıcılar için kolay çalıştırma imkanı sağlanmıştır. Ayrıca panelde bulunan sinyal lambaları ile çalışma veya ateşleme gibi durumlar izlenebilmektedir.

* 120-300 °C sıcaklıklar arasında ayar imkanı vardır.

* Manuel kaldırma mekanizması devrilir davalarda standart olarak mevcuttur. Ayrıca opsiyonel olarak elektrik motorlu kaldırma sistemi seçeneği bulunmaktadır.

* Gazlı modellerde elektrik beslemesi: 220-240 V / ~NPE /50 Hz.'dir.

* Sıcak ve soğuk su bağlantısı yapılabilmektedir. Sıcak ve soğuk su giriş ventilleri ön panelden kontrol edilebilmektedir. Cihazlarda bulunan krom kaplı batarya ile tava doldurulabilmektedir.



*The bottom of the cooking pan is made of 8 mm thick high quality stainless steel material. Thus, the resistance of the base against corrosion is increased.

* With the electronic ignition system in gas models, easy operation is provided for users. In addition, situations such as operation or ignition can be monitored with the signal lamps on the panel.




* Adjustment between 120-300 °C temperatures is possible.

* Manual lifting mechanism is available as standard in tipping cases. There is also an optional electric motorized lifting system option.

* Electricity supply in gas models: 220-240 V / ~NPE / 50 Hz.




* Hot and cold water connection can be made. Hot and cold water inlet valves can be controlled from the front panel. The pan can be filled with the chrome-plated battery in the devices.

GAZLI DEVRİLİR TAVA
GAS TILTING PAN

KOD CODE	ALS- 7867.N1.10908.02
	100*90*85 100 LT
	GAZLI / GAS 24 KW
	169




GAZLI DEVRİLİR TAVA
GAS TILTING PAN

KOD CODE	ALS- 7867.N1.12908.03
	120*90*85 130 LT
	GAZLI / GAS 30 KW
	185



GAZLI DEVRİLİR TAVA
GAS TILTING PAN

KOD CODE	ALS- 7867.N1.16908.14
	160*90*85 205 LT
	GAZLI / GAS 44 KW
	263,3






900 SERİSİ

900 SERIES

ELEKTRİKLİ DEVRİLİR TAVA

ELECTRIC TILTING PAN

KOD CODE	ALS- 7867.N1.80908.04
	80*90*85 80 LT
	400 V - 3NPE 9 KW
	137,4



Genel Özellikler / General Features



* Pişirme tavasının tabanı 8 mm kalınlığında yüksek kalitede paslanmaz çelik malzemeden yapılmıştır. Böylece tabanın paslanmaya karşı olan direnci artırılmıştır.

* 50-300 °C arası sıcaklık ayarı yapılabilir.

* Elektrikli modellerde elektrik beslemesi: 380-400 V / 3 ~NPE / 50 Hz.




* Sıcak ve soğuk su bağlantısı yapılabilmektedir. Sıcak ve soğuk su giriş ventilleri ön panelden kontrol edilebilmektedir. Cihazlarda bulunan krom kaplı batarya ile tava doldurulabilmektedir.

* Manuel kaldırma mekanizması devrilir davalarda standart olarak mevcuttur. Ayrıca opsiyonel olarak elektrik motorlu kaldırma sistemi seçeneği bulunmaktadır.

* Enerji regülatörü sayesinde güç ayarı yapılabilmektedir.

ELEKTRİKLİ DEVRİLİR TAVA

ELECTRIC TILTING PAN

KOD CODE	ALS- 7867.N1.10908.05
	100*90*85 100 LT
	400 V - 3NPE 12 KW
	131,8



* The bottom of the cooking pan is made of 8 mm thick high quality stainless steel material. Thus, the resistance of the base against corrosion is increased.

* Temperature can be adjusted between 50-300 °C.

* Electricity supply in electric models: 380-400 V / 3 ~NPE / 50 Hz.




* Hot and cold water connection can be made. Hot and cold water inlet valves can be controlled from the front panel. The pan can be filled with the chrome-plated battery in the devices.

* Manual lifting mechanism is available as standard in tipping cases. There is also an optional electric motorized lifting system option.

* Power can be adjusted thanks to the energy regulator.

ELEKTRİKLİ DEVRİLİR TAVA




ELECTRIC TILTING PAN

KOD CODE	ALS- 7867.N1.12908.06
	120*90*85 130 LT
	400 V - 3NPE 15 KW
	186,6






ELEKTRİKLİ DEVRİLİR TAVA

ELECTRIC TILTING PAN

KOD CODE	ALS- 7867.N1.16908.18
	160*90*85 205 LT
	400 V - 3NPE 21 KW
	249,3



GAZLI FIRINLI KUZİNE
GAS OVEN COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.80908.10
	80*90*85
	GAZLI / GAS 40 KW
	110



Genel Özellikler / General Features



* Üst ocaklar 4 veya 6 brülörlüdür. Fırın bölümü opsiyonel olarak elektrikli statik fırın veya gazlı statik fırın olarak tercih edilebilir.




* Gazlı açık ocaklar ve gazlı fırınlarda emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupul kullanılmaktadır.

* Tüm kuzine ve set üstü ocaklarda pres baskı yöntemi kullanılarak özel kalıplar kullanılarak üretilmiş 2 mm kalınlığında monoblok üst tablalar mevcuttur. Üst tabladaki yuvarlatılmış köşeler dayanıklılığı arttırmakta ve temizlik kolaylığı sağlamaktadır.

* Termostatik gaz valfi ile gazlı fırının iç sıcaklığı 100-300 °C arasındadır.

* Fırın izolasyonunu arttırmak için 40 mm kalınlığında ağır şartlara dayanıklı ve ergonomik yapıda tutma kulbu bulunan özel kalıplar ile pres baskı yöntemiyle üretilmiş paslanmaz çelikten imal edilmiş fırın kapısı kullanılmıştır.

GAZLI FIRINLI KUZİNE
GAS OVEN COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.12908.10
	120*90*85
	GAZLI / GAS 56 KW
	149,5



* Upper burners have 4 or 6 burners. Oven section can be optionally preferred as electric static oven or gas static oven.

* Gas taps with safety devices and thermocouples for flame monitoring are used in gas open stoves and gas ovens.

* All ranges and stovetops have 2 mm thick monoblock top plates produced using special molds using press printing method. Rounded corners on the top plate increase durability and provide ease of cleaning.

* The internal temperature of the gas oven is between 100-300 °C with thermostatic gas valve.




* In order to increase the insulation of the oven, 40 mm thick oven door made of stainless steel produced by press printing method with special molds resistant to heavy conditions and ergonomically structured handle is used.

GAZLI FIRINLI KUZİNE
GAS OVEN COOKER

KOD CODE	ALS- 7865.N1.12908.50
	120*90*85
	GAZLI / GAS 61 KW
	178,8



ELEKTRİKLİ FIRINLI KUZİNE
ELECTRIC COOKER WITH OVEN

KOD CODE	ALS- 7865.N1.80908.11
	80*90*85
	400 V - 3NPE 22 KW
	130,7



Genel Özellikler / General Features



* Fırın bölümünde ayrı ayrı kontrol edilebilen alt ve üst ısıtıcılar mevcuttur. 3 Konumlu şalter ile alt ısıtıcı, üst ısıtıcı ve alt ve üst ısıtıcı beraber konumlarında çalıştırılabilmektedir.




* Fırın iç sıcaklığını 50-300 °C arası kontrol eden termostat mevcuttur.

* Fırın bölümünde, kapı ve kapı karşılığında pres baskı ile yapılan kanal ve yuva sistemi ile ısının dışarıya çıkması engellenmiştir. Böylece fırınlarda ilave olarak kullanılan silikon conta ihtiyacı ortadan kaldırılmıştır.

* Döküm malzemeden imal işi plakaları sızdırmaz olarak pres baskı üst tabla ile birleştirilmiştir.

* Her hot plate de aşırı ısı termiği mevcuttur. bu termik Hot plate aşırı ısındığında elektriği keserek hot plate'in zarar görmesi engellenmektedir ve aşırı ısı ortadan kalktığında sistemi devreye otomatik olarak almaktadır.

ELEKTRİKLİ FIRINLI KUZİNE
ELECTRIC COOKER WITH OVEN

KOD CODE	ALS- 7865.N1.80908.11G
	80*90*85
	440 V - 3 NPE 22 KW
	130,7



* There are separately controllable upper and lower heaters in the oven section. With the 3-position switch, the lower heater, upper heater and lower and upper heater can be operated together.




* There is a thermostat that controls the internal temperature of the oven between 50-300 °C.

* In the oven section, the heat is prevented from escaping with the channel and slot system made by pressing against the door and door. Thus, the need for additional silicone gaskets used in ovens has been eliminated.

* The hot plates made of cast material are sealed with a press-printed top plate.

* Each hot plate is equipped with an overheat thermic. This thermic prevents damage to the hot plate by cutting the electricity when the hot plate overheats and automatically activates the system when the overheat disappears.

ELEKTRİKLİ FIRINLI KUZİNE
ELECTRIC COOKER WITH OVEN

KOD CODE	ALS- 7865.N1.12908.11
	120*90*85
	400 V - 3NPE 30 KW
	175,6



900 SERİSİ 900 SERIES

Genel Özellikler / General Features

TR



* Ara tezgahlarda kullanılan paslanmaz çelik yüzey hijyenik ve ağır şartlarda çalışma imkanı sağlamaktadır.

* 900 seri diğer ürünlerle birlikte kullanılabilir.

EN



* The stainless steel surface used in the intermediate benches provides hygienic and heavy-duty operation.

* 900 series can be used together with other products.



KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	AĞIRLIK WEIGHT	
ALS -7911.N1.40903.00	ARA TEZGAH INTERMEDIATE WORKBENCH	40*90*28 CM	15,5 KG	
ALS -7911.N1.80903.00	ARA TEZGAH INTERMEDIATE WORKBENCH	80*90*28 CM	25,9 KG	TSE-HYB

Genel Özellikler / General Features

TR



* Üniteler 900 seri cihazların alt bölümü olarak kullanılır.

* Dolap kapıları çift cidar ve pres baskıdır. Ergonomik kapı kulbu ve mıknatıslı kilit sistemi sayesinde ergonomik kullanım ve maksimum hijyen imkanı sağlamaktadır.

EN



* Units are used as subdivision of 900 series devices.

* Cabinet doors are double walled and press pressed. Ergonomic door handle and magnetic lock system provide ergonomic use and maximum hygiene.



KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	AĞIRLIK WEIGHT	
ALS -7876.N1.40905.10	SET ALTI DOLAP - KAPISIZ UNDER SET CABINET - DOORLESS	40*74,3*57 CM	11,1 KG	
ALS -7876.N1.80905.10	SET ALTI DOLAP - KAPISIZ UNDER SET CABINET - DOORLESS	80*74,3*57 CM	16,1 KG	TSE-HYB
ALS -7876.N1.12905.10	SET ALTI DOLAP - KAPISIZ UNDER SET CABINET - DOORLESS	120*74,3*57 CM	23,5 KG	

Genel Özellikler / General Features

TR



* Üniteler 900 seri cihazların alt bölümü olarak kullanılır.

* Dolap kapıları çift cidar ve pres baskıdır. Ergonomik kapı kulbu ve mıknatıslı kilit sistemi sayesinde ergonomik kullanım ve maksimum hijyen imkanı sağlamaktadır.

EN



* Units are used as subdivision of 900 series devices.

* Cabinet doors are double walled and press pressed. Ergonomic door handle and magnetic lock system provide ergonomic use and maximum hygiene.



KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	AĞIRLIK WEIGHT	
ALS -7876.N1.40905.00	SET ALTI DOLAP UNDER SET CABINET	40*79,1*57 CM	14,3 KG	
ALS -7876.N1.80905.00	SET ALTI DOLAP UNDER SET CABINET	80*79,1*57 CM	22,6 KG	TSE-HYB
ALS -7876.N1.12905.00	SET ALTI DOLAP UNDER SET CABINET	120*79,1*57 CM	33,2 KG	



Every Business Has A Kitchen

900 SERİSİ

900 SERIES



1



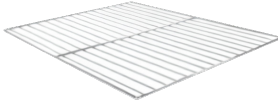
2



3



4



5



6



7



8



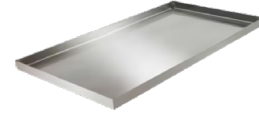
9



10



11



12

AKSESUARLAR ACCESSORIES			
SIRA ROW	KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KULLANIM SAĞLANILAN CİHAZ DEVICE IN USE
1	ALS - 0339.02813.01	SEPET BASKET	MAKARNA FRİTÖZÜ PASTA FRYER
2	ALS - 6260.00072.43	SEPET BASKET	FRİTÖZ FRYER
3	ALS - 6260.00072.41	SEPET BASKET	FRİTÖZ FRYER
4	ALS - 6260.00072.42	SEPET DESTEĞİ BASKET SUPPORT	FRİTÖZ FRYER
5	ALS - 6019.00005.28	TEL RAF WIRE SHELF	KUZİNE RANGE
6	ALS - 2864.N1.90802.IZ	ÇUBUK IZGARA STICK GRILL	DÖKÜM IZGARA CAST IRON GRILL
7	ALS - 2864.N1.90122.IZ	ÇUBUK IZGARA STICK GRILL	DÖKÜM IZGARA CAST IRON GRILL
8	ALS - 2864.N30.GR067.01	IZGARA TEMİZLEYİCİ GRILL CLEANER	IZGARA GRILL
9	ALS - 2864.Z20.01710054.A.65	IZGARA TEMİZLEYİCİ GRILL CLEANER	IZGARA GRILL
10	ALS - 2179.250.01830183.0.01	CEZVELİK POTABLE	KUZİNE VE OCAK RANGE AND OVEN
11	ALS - 2864.N1.Q3028.99	TUTUŞTURUCU FIREARMS	IZGARA GRILL
12	ALS - 2865.N20.10940629.T.10	FIRIN TEPİSİ OVEN TRAY	KUZİNE RANGE

ALS
GRUP

ALS
PRODOTTI

CHROMIUM

CHROMIUM

ALSI NOX

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP



KUZİNE VE OCAK GRUBU

RANGE AND COOKER GROUP

Fırınlı Kuzineler
Ranges With Ovens

Dolaplı Kuzineler
Ranges With Cabinet

Gazlı Set Üstü Ocak
Gas Oven Top Cooker

Gazlı Yer Ocağı
Gas Floor Furnace

KUZİNE VE OCAK GRUBU RANGE AND COOKER GROUP

Fırınlı Kuzineler Ranges With Ovens

FIRINLI KUZİNE - 4 BRÜLÖRLÜ 1 FIRINLI RANGES WITH OVEN - 4 BURNER 1 OVEN

KOD CODE	ALS-GFK 880 S		
	80*80*85 CM		
	GAZLI / GAS 37 KW		
	85		

FIRINLI KUZİNE - 4 BRÜLÖRLÜ 1 FIRINLI RANGES WITH OVEN - 4 BURNER 1 OVEN

KOD CODE	ALS-GFK 1010 S		
	100*100*85 CM		
	GAZLI / GAS 37 KW		
	85		

FIRINLI KUZİNE - 6 BRÜLÖRLÜ 1 FIRINLI RANGES WITH OVEN - 6 BURNER 1 OVEN

KOD CODE	ALS-GFK 1510 S		
	150*100*85 CM		
	GAZLI / GAS 52 KW		
	195		

FIRINLI KUZİNE - 8 BRÜLÖRLÜ 2 FIRINLI RANGES WITH OVEN - 8 BURNER 2 OVEN

KOD CODE	ALS-GFK 2010 S		
	200*100 85 CM		
	GAZLI / GAS 74 KW		
	250		

FIRINLI KUZİNE - 4 BRÜLÖRLÜ 2 FIRINLI RANGES WITH OVEN - 4 BURNER 2 OVEN

KOD CODE	ALS-GFK 2010 A		
	200*100*85 CM		
	GAZLI / GAS 74 KW		
	250		

Genel Özellikler / General Features

TR
C

* Paslanmaz çelik dış gövde, ayarlanabilir ayaklar.

* Emniyet tertibatlı ve kulplu brülörler, pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası.

* Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi.

* Çıkartıp temizlenebilen raflar ve izolasyonlu fırın.

EN
UK

* Stainless steel outer body, adjustable legs.

* Burners with safety devices and handles, cast iron removable top grill.

* Combustion system suitable for use with LPG or natural gas.

* Removable shelves and insulated oven.

KUZİNE VE OCAK GRUBU


RANGE AND COOKER GROUP

GAZLI SET ÜSTÜ OCAK

GAS OVEN TOP COOKER

KOD CODE	ALS-GSO 950 S	
	90*50*25 CM	
	GAZLI / GAS 15 KW	
	8	


Genel Özellikler / General Features

- TR**  * Paslanmaz çelik dış gövde.
- * Gaz emniyet tertibatı ve termokupl.
- * Pilot alevli brülörler, pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası.
- * Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi.

GAZLI SET ÜSTÜ OCAK

GAS OVEN TOP COOKER

KOD CODE	ALS-GSO 1350 S	
	130*50*25 CM	
	GAZLI / GAS 22,5 KW	
	42	


- EN**  * Stainless steel outer body.
- * Gas safety component and thermocouple.
- * Pilot flame burners, cast iron removable top pan grids.
- * Combustion system suitable for use with LPG or natural gas.

GAZLI YER OCAĞI

GAS FLOOR FURNACE

KOD CODE	ALS-GYO 670 D	
	60*70*50 CM	
	GAZLI / GAS 16,5 KW	
	?	


Genel Özellikler / General Features

- TR**  * Paslanmaz çelik dış gövde.
- * Emniyet tertibatlı ve termokuplu brülörler.
- * Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası, kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla.
- * Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi.

GAZLI YER OCAĞI

GAS FLOOR FURNACE

KOD CODE	ALS-GYO 790 D	
	70*90*50 CM	
	GAZLI / GAS ? KW	
	?	

- EN**  * Stainless steel outer body.
- * Burners with safety device and thermocouple.
- * Cast iron removable top grill grate, easy to clean round cornered top plate.
- * Combustion system suitable for use with LPG or natural gas.



KAFETERYA EKİPMANLARI

CAFETERIA EQUIPMENT

Tost Makineleri

Toasters

Elektrikli Waffle Makineleri

Electric Waffle Machine

Elektrikli Ekonomik Fritözler

Electric Economic Fryer

Gazlı Ekonomik Ocaklar

Gas Economic Furnace

Döküm Izgaralar

Casting Grills

Pleyt Izgaralar

Flat Plate Grills

Soğuk İçecek Dispenserleri

Cold Drink Dispensers

Kahve Ekipmanları

Coffee Equipments

Standart Çay Makineleri

Standart Tea Brewing Automats

Sıcak Su Otomatları

Hot Water Automats

Döner Makineleri - Sabit

Shawarma Machines - Stable

Döner Makineleri - Alttan Motorlu, Hareketli

Shawarma Machines - Bottom Motorised, Movable

Elektrikli Döner Robotları

Electric Doner Robots

Gazlı Döner Robotları

Gas Doner Robots

KAFETERYA EKİPMANLARI

CAFETERIA EQUIPMENT

Tost Makineleri

Toasters

ELEKTRİKLİ TOST MAKİNESİ / 8 DİLİM
ELECTRIC TOASTER / 8 SLICE

KOD CODE	ALS- KRCS. TME.8	
	33*38*22 CM	
	220 V 1.3 KW	
	18	

CE

ELEKTRİKLİ TOST MAKİNESİ / 20 DİLİM
ELECTRIC TOASTER / 20 SLICE

KOD CODE	ALS- KRCS. TME.20	
	50*38*26 CM	
	220 V 2.5 KW	
	26,5	





CE

ELEKTRİKLİ TOST MAKİNESİ / 12 DİLİM
ELECTRIC TOASTER / 12 SLICE

KOD CODE	ALS- KRCS. TME.12	
	41*39*26,5 CM	
	220 V 1.8 KW	
	22,5	

CE

İKİLİ ELEKTRİKLİ EKONOMİK FRİTÖZ / 5+5 LT
DOUBLE ELECTRIC ECONOMIC FRYER / 5+5 LT

KOD CODE	ALS- KRCS. TME88	
	64,5*36,5*30 CM	
	220 V 2*1.3 KW	
	35	

CE

GAZLI TOST MAKİNESİ / 12 DİLİM
GAS TOASTERS / 12 SLICE

KOD CODE	ALS- KRCS. TMG.12	
	41*41*24 CM	
	GAZLI / GAS 7.02 KW	
	23	

CE

GAZLI TOST MAKİNESİ / 20 DİLİM
GAS TOASTERS / 20 SLICE

KOD CODE	ALS- KRCS. TMG.20	
	51,5*44*26 CM	
	GAZLI / GAS 7.02 KW	
	26,5	

CE

KAFETERYA EKİPMANLARI



CAFETERIA EQUIPMENT

Elektrikli Waffle Makineleri
Electric Waffle Machine

ELEKTRİKLİ WAFFLE MAKİNESİ / Ø 20
ELECTRIC WAFFLE MACHINE / Ø 20

KOD CODE	ALS - KRCS. WMCE.1		CE
	28,6*40*24 CM		
	220 V 1.3 KW		
	18		




ELEKTRİKLİ WAFFLE MAKİNESİ / Ø 20*2
ELECTRIC WAFFLE MACHINE / Ø 20*2

KOD CODE	ALS - KRCS. WMCE.2		CE
	55,5*40*24 CM		
	220 V 2.6 KW		
	35		

ELEKTRİKLİ WAFFLE MAKİNESİ / Ø 20
ELECTRIC WAFFLE MACHINE / Ø 20

KOD CODE	ALS - KRCS. WMPE.1		CE
	28,6*40*24 CM		
	220 V 1.6 KW		
	18		

ELEKTRİKLİ WAFFLE MAKİNESİ / Ø 20*2
ELECTRIC WAFFLE MACHINE / Ø 20*2

KOD CODE	ALS - KRCS. WMPE.2		CE
	55,5*40*24 CM		
	220 V 3.2 KW		
	35		

ELEKTRİKLİ WAFFLE MAKİNESİ / Ø 20
ELECTRIC WAFFLE MACHINE / Ø 20

KOD CODE	ALS - KRCS. WMKE.1		CE
	28,6*40*24 CM		
	220 V 1.3 KW		
	18		

ELEKTRİKLİ WAFFLE MAKİNESİ / Ø 20*2
ELECTRIC WAFFLE MACHINE / Ø 20*2

KOD CODE	ALS - KRCS. WMKE.2		CE
	55,5*40*24 CM		
	220 V 2.6 KW		
	35		




KAFETERYA EKİPMANLARI

CAFETERIA EQUIPMENT

Elektrikli Ekonomik Fritözler
Electric Economic Fryer

TEKLİ ELEKTRİKLİ EKONOMİK FRİTÖZ / 3 LT




SINGLE ELECTRIC ECONOMIC FRYER / 3 LT

KOD CODE	ALS- KRCS. EFE.3
	18,5*36*20 CM
	220 V 2,5 KW
	4,5



İKİLİ ELEKTRİKLİ EKONOMİK FRİTÖZ / 3+3 LT




DOUBLE ELECTRIC ECONOMIC FRYER / 3+3 LT

KOD CODE	ALS- KRCS. EFE.33
	37*36*20 CM
	220 V 5 KW
	9



TEKLİ ELEKTRİKLİ EKONOMİK FRİTÖZ / 5 LT




SINGLE ELECTRIC ECONOMIC FRYER / 5 LT

KOD CODE	ALS- KRCS. EFE.5
	27*36*20 CM
	220 V 2,5 KW
	6



İKİLİ ELEKTRİKLİ EKONOMİK FRİTÖZ / 5+5 LT




DOUBLE ELECTRIC ECONOMIC FRYER / 5+5 LT

KOD CODE	ALS- KRCS. EFE.55
	56,5*36*20 CM
	220 V 5 KW
	11



TEKLİ ELEKTRİKLİ EKONOMİK FRİTÖZ / 8 LT




SINGLE ELECTRIC ECONOMIC FRYER / 8 LT

KOD CODE	ALS- KRCS. EFE.8
	35*36*20 CM
	220 V 2,5 KW
	7



İKİLİ ELEKTRİKLİ EKONOMİK FRİTÖZ / 8+8LT

DOUBLE ELECTRIC ECONOMIC FRYER / 8+8 LT

KOD CODE	ALS- KRCS. EFE.88
	66,5*45*20 CM
	220 V 5 KW
	12,5



KAFETERYA EKİPMANLARI

CAFETERIA EQUIPMENT

Gazlı Ekonomik Ocaklar
Gas Economic Furnace

GAZLI EKONOMİK OCAK	
GAS ECONOMIC FURNACE	
KOD CODE	ALS - KRCS. EOG.1
	25*29*18 CM
	GAZLI / GAS 4.03 KW
	5



GAZLI EKONOMİK OCAK	
GAS ECONOMIC FURNACE	
KOD CODE	ALS - KRCS. EOG.3
	80*29*18 CM
	GAZLI / GAS 12.09 KW
	14,5



GAZLI EKONOMİK OCAK	
GAS ECONOMIC FURNACE	
KOD CODE	ALS - KRCS. EOG.2
	60*29*18 CM
	GAZLI / GAS 8.06 KW
	10,5



GAZLI EKONOMİK OCAK	
GAS ECONOMIC FURNACE	
KOD CODE	ALS - KRCS. EOG.4
	60*60*18 CM
	GAZLI / GAS 16.12 KW
	21



GAZLI EKONOMİK OCAK	
GAS ECONOMIC FURNACE	
KOD CODE	ALS - KRCS. EOG.6
	90*60*18 CM
	GAZLI / GAS 24.18 KW
	26



KAFETERYA EKİPMANLARI CAFETERIA EQUIPMENT

Döküm Izgaralar Casting Grills

ELEKTRİKLİ DÖKÜM IZGARA
ELECTRIC CASTING GRILL

KOD CODE	ALS - KRCS. EIZDE.30		
	30*40*20 CM		
	220 V 1.3 KW		
	11,5		

GAZLI DÖKÜM IZGARA
GAS CASTING GRILL

KOD CODE	ALS - KRCS. EIZDG.30		
	30*40*20 CM		
	GAZLI / GAS 4.1 KW		
	11		

ELEKTRİKLİ DÖKÜM IZGARA
ELECTRIC CASTING GRILL

KOD CODE	ALS - KRCS. EIZDE.50		
	50*40*20 CM		
	220 V 2.3 KW		
	20		

GAZLI DÖKÜM IZGARA
GAS CASTING GRILL

KOD CODE	ALS - KRCS. EIZDG.50		
	50*40*20 CM		
	GAZLI / GAS 4.1 KW		
	18		

ELEKTRİKLİ DÖKÜM IZGARA
ELECTRIC CASTING GRILL

KOD CODE	ALS - KRCS. EIZDE.70		
	70*40*20 CM		
	220 V 4.5 KW		
	37,5		

GAZLI DÖKÜM IZGARA
GAS CASTING GRILL

KOD CODE	ALS - KRCS. EIZDG.70		
	70*40*20 CM		
	GAZLI / GAS 4.1 KW		
	28		

KAFETERYA EKİPMANLARI

CAFETERIA EQUIPMENT

Pleyt Izgaralar

Flat Plate Grills

ELEKTRİKLİ DÜZ PLEYT IZGARA	
ELECTRIC FLAT PLATE GRILL	
KOD CODE	ALS - KRCS. EIZPE.30
	30*40*20 CM
	220 V 1.3 KW
	10



GAZLI DÜZ PLEYT IZGARA	
GAS FLAT PLATE GRILL	
KOD CODE	ALS - KRCS. EIZPG.30
	30*40*20 CM
	GAZLI / GAS 4.1 KW
	10



ELEKTRİKLİ DÜZ PLEYT IZGARA	
ELECTRIC FLAT PLATE GRILL	
KOD CODE	ALS - KRCS. EIZPE.50
	50*40*20 CM
	220 V 2.3 KW
	16



GAZLI DÜZ PLEYT IZGARA	
GAS FLAT PLATE GRILL	
KOD CODE	ALS - KRCS. EIZPG.50
	50*40*20 CM
	GAZLI / GAS 4.1 KW
	15



ELEKTRİKLİ DÜZ PLEYT IZGARA	
ELECTRIC FLAT PLATE GRILL	
KOD CODE	ALS - KRCS. EIZPE.70
	70*40*20 CM
	220 V 4.5 KW
	23



GAZLI DÜZ PLEYT IZGARA	
GAS FLAT PLATE GRILL	
KOD CODE	ALS - KRCS. EIZPG.70
	70*40*20 CM
	GAZLI / GAS 4.1 KW
	22






KAFETERYA EKİPMANLARI

CAFETERIA EQUIPMENT

Soğuk İçecek Dispenserleri
Cold Drink Dispensers

TEKLİ DİSPENSER - KARIŞTIRICILI 20 LT




SINGLE DISPENSER- WITH MIXER 20 LT

KOD CODE	ALS - 20.MY
	18,5*52,5*66,5 CM
	220 - 240 V 5,60 KWH
	20,5



TEKLİ DİSPENSER - FİSKİYELİ 20 LT




SINGLE DISPENSER- WITH FOUNTAIN 20 LT

KOD CODE	ALS - 20.SY
	18,5*52,5*66,5 CM
	220 - 240 V 5,60 KWH
	20,5



İKİLİ DİSPENSER - KARIŞTIRICILI 20+20 LT




TWIN DISPENSER- WITH MIXER 20+20 LT

KOD CODE	ALS - 40.MMY
	36,5*52,5*66,5 CM
	220 - 240 V 6,20 KWH
	32,5



İKİLİ DİSPENSER - FİSKİYELİ 20+20 LT




TWIN DISPENSER- WITH FOUNTAIN 20+20 LT

KOD CODE	ALS - 40.SSY
	36,5*52,5*66,5 CM
	220 - 240 V 6,20 KWH
	32,5



ÜÇLÜ DİSPENSER - KARIŞTIRICILI 20+20+20 LT




TRIPLE DISPENSER- WITH MIXER 20+20+20 LT

KOD CODE	ALS - 60.MMMY
	54,5*52,5*66,5 CM
	220 - 240 V 8 KWH
	42,3



ÜÇLÜ DİSPENSER - FİSKİYELİ 20+20+20 LT

TRIPLE DISPENSER- WITH FOUNTAIN 20+20+20 LT

KOD CODE	ALS - 60.SSSY
	54,5*52,5*66,5 CM
	220 - 240 V 8 KWH
	42,3



KAFETERYA EKİPMANLARI

CAFETERIA EQUIPMENT

Kahve Ekipmanları
Coffee Equipments

TAM OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ
FULLY AUTOMATIC ESPRESSO COFFEE MACHINE

KOD CODE	ALS - BCMPRO- LUX
	51,1*39*58,2 CM
	220 V 2.7 KW
	18,5



YARI OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ
SEMI-AUTOMATIC ESPRESSO COFFEE MACHINE

KOD CODE	ALS - START SAE 2
	70*53,5*53,5 CM
	120/230-400V 2900/3700 W
	70



FİLTRE KAHVE MAKİNESİ
FILTER COFFEE MACHINE

KOD CODE	ALS - FCM-02
	21,5*38,5*46 CM
	220 V 2 KW
	7



KAHVE DEĞİRMENİ
COFFEE GRINDER

KOD CODE	ALS - TRANQUI- LO.2
	17*34*41 CM
	220 V 0,275 KW
	6



TÜRK KAHVESİ MAKİNESİ
TURKISH COFFEE MACHINE

KOD CODE	ALS - ATKM-3M
	50*40*38,5 CM
	220-240 V 1,93 KW
	25



KUMDA KAHVE MAKİNESİ
COFFEE MACHINE IN SAND

KOD CODE	ALS - KF01
	35*40*14 CM
	1000 W
	6,2



KAFETERYA EKİPMANLARI

CAFETERIA EQUIPMENT

Standart Çay Makineleri
Standart Tea Brewing Automats

STANDART ÇAY MAKİNESİ - 60 BARDAK / 7 LT

STANDART TEA BREWING AUTOMAT - 60 CUPS / 7 LT

KOD CODE	ALS - R11		
	30,5*30*36 CM		
	1500 W		
	3		

STANDART ÇAY MAKİNESİ- 160 BARDAK / 15 LT

STANDART TEA BREWING AUTOMAT - 160 CUPS / 15 LT

KOD CODE	ALS - R14		
	32,5*32*47 CM		
	2000 W		
	4		

STANDART ÇAY MAKİNESİ - 80 BARDAK / 9 LT

STANDART TEA BREWING AUTOMAT - 80 CUPS / 9 LT

KOD CODE	ALS - R12		
	30,5*30*44 CM		
	1500 W		
	3,5		

STANDART ÇAY MAKİNESİ- 250 BARDAK / 22 LT

STANDART TEA BREWING AUTOMAT - 250 CUPS / 22 LT

KOD CODE	ALS - R15		
	37*35*51 CM		
	2200 W		
	5		

STANDART ÇAY MAKİNESİ- 120 BARDAK / 12 LT

STANDART TEA BREWING AUTOMAT - 120 CUPS / 12 LT

KOD CODE	ALS - R13		
	32*31,5*46 CM		
	2000 W		
	4		

STANDART ÇAY MAKİNESİ- 400 BARDAK / 36 LT

STANDART TEA BREWING AUTOMAT - 400 CUPS / 36 LT

KOD CODE	ALS - R16		
	50*42*50 CM		
	3000 W		
	7,5		

STANDART ÇAY MAKİNESİ- 500 BARDAK / 50 LT

STANDART TEA BREWING AUTOMAT - 500 CUPS / 50 LT

KOD CODE	ALS - R17		
	52*45*53 CM		
	3000 W		
	8		

ALS
GRUP

ALS
PRODUCTION

KROMIUM

KROMIUM

ALSINOX

Every Business Has A Kitchen

HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENT

Sıcak Su Otomatları Hot Water Automats

SICAK SU OTOMATI - 60 BARDAK / 7 LT
HOT WATER AUTOMAT - 60 CUPS / 7 LT

KOD CODE	ALS - R32
	30,5*30*36 CM
	1500 W
	2,5



SICAK SU OTOMATI - 160 BARDAK / 15 LT
HOT WATER AUTOMAT - 160 CUPS / 15 LT

KOD CODE	ALS - R35
	32,5*32*47 CM
	2000 W
	3,5








SICAK SU OTOMATI - 80 BARDAK / 9 LT
HOT WATER AUTOMAT - 80 CUPS / 9 LT

KOD CODE	ALS - R33
	30,5*30*44 CM
	1500 W
	3








SICAK SU OTOMATI - 250 BARDAK / 22 LT
HOT WATER AUTOMAT - 250 CUPS / 22 LT

KOD CODE	ALS - R36
	37*35*51 CM
	2200 W
	4,5







SICAK SU OTOMATI - 120 BARDAK / 12 LT
HOT WATER AUTOMAT - 120 CUPS / 12 LT

KOD CODE	ALS - R34
	32*31,5*46 CM
	2000 W
	3,5







SICAK SU OTOMATI - 400 BARDAK / 36 LT
HOT WATER AUTOMAT - 400 CUPS / 36 LT

KOD CODE	ALS - R37
	50*42*50 CM
	3000 W
	7



SICAK SU OTOMATI - 500 BARDAK / 50 LT
HOT WATER AUTOMAT - 500 CUPS / 50 LT

KOD CODE	ALS - R38
	52*45*53 CM
	3000 W
	7,5



KAFETERYA EKİPMANLARI

CAFETERIA EQUIPMENT

Döner Makineleri - Sabit
Shawarma Machines - Stable

ELEKTRİKLİ DÖNER MAKİNESİ - 3 REZİSTANSLI

ELECTRIC SHAWARMA MACHINE - 3 RESISTANCE

KOD CODE	ALS - ADE 3 S		
	63*77,2*97,5 CM		
	380 - 415 V 4.8 KW		
	42		

GAZLI DÖNER MAKİNESİ - 3 RADYANLI

GAS SHAWARMA MACHINE - 3 RADIANT

KOD CODE	ALS - ADG 3 S		
	63*82,5*97,5 CM		
	LPG : 9 KW NG : 10.2 KW		
	22		

ELEKTRİKLİ DÖNER MAKİNESİ - 4 REZİSTANSLI

ELECTRIC SHAWARMA MACHINE - 4 RESISTANCE

KOD CODE	ALS - ADE 4 S		
	63*77,2*114 CM		
	380 - 415 V 6.4 KW		
	46		

GAZLI DÖNER MAKİNESİ - 4 RADYANLI

GAS SHAWARMA MACHINE - 4 RADIANT

KOD CODE	ALS - ADG 4 S		
	63*82,5*114 CM		
	LPG : 12 KW NG : 13.6 KW		
	25		

ELEKTRİKLİ DÖNER MAKİNESİ - 5 REZİSTANSLI

ELECTRIC SHAWARMA MACHINE - 5 RESISTANCE

KOD CODE	ALS - ADE 5 S		
	63*77,2*118 CM		
	380 - 415 V 8 KW		
	50		

GAZLI DÖNER MAKİNESİ - 5 RADYANLI

GAS SHAWARMA MACHINE - 5 RADIANT

KOD CODE	ALS - ADG 5 S		
	63*82,5*118 CM		
	LPG : 15 KW NG : 17 KW		
	28		

GAZLI DÖNER MAKİNESİ - 6 RADYANLI

GAS SHAWARMA MACHINE - 6 RADIANT

KOD CODE	ALS - ADG 6 S		
	63*82,5*137 CM		
	LPG : 13.5 KW NG : 14.4 KW		
	33		





HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENT

Döner Makineleri - Alttan Motorlu, Hareketli
Shawarma Machines - Bottom Motorised, Movable

ELEKTRİKLİ DÖNER MAKİNESİ - 3 REZİSTANSLI
ELECTRIC SHAWARMA MACHINE - 3 RESISTANCE

KOD CODE	ALS - ADE - 3A		CE
	56,5*71,5*96 CM		
	380 - 415 V 4.8 KW		
	48		





GAZLI DÖNER MAKİNESİ - 3 RADYANLI
GAS SHAWARMA MACHINE - 3 RADIAN

KOD CODE	ALS - ADG - 3A		CE
	57,5*71,5*96 CM		
	LPG : 9 KW NG : 10.2 KW		
	38		

ELEKTRİKLİ DÖNER MAKİNESİ - 4 REZİSTANSLI
ELECTRIC SHAWARMA MACHINE - 4 RESISTANCE

KOD CODE	ALS - ADE - 4A		CE
	56,5*71,5*113,5 CM		
	380 - 415 V 6.4 KW		
	55		





GAZLI DÖNER MAKİNESİ - 4 RADYANLI
GAS SHAWARMA MACHINE - 4 RADIAN

KOD CODE	ALS - ADG - 4A		CE
	57,5*71,5*113,5 CM		
	LPG : 12 KW NG : 13.6 KW		
	43		





ELEKTRİKLİ DÖNER MAKİNESİ - 5 REZİSTANSLI
ELECTRIC SHAWARMA MACHINE - 5 RESISTANCE

KOD CODE	ALS - ADE - 5A		CE
	56,5*71,5*130 CM		
	380 - 415 V 8 KW		
	65		

GAZLI DÖNER MAKİNESİ - 5 RADYANLI
GAS SHAWARMA MACHINE - 5 RADIAN

KOD CODE	ALS - ADG - 5A		CE
	57,5*71,5*130 CM		
	LPG : 15 KW NG : 17 KW		
	48		

GAZLI DÖNER MAKİNESİ - 6 RADYANLI
GAS SHAWARMA MACHINE - 6 RADIAN

KOD CODE	ALS - ADG - 6A		CE
	57,5*71,5*147 CM		
	LPG : 13.5 KW NG : 14.4 KW		
	53		




KAFETERYA EKİPMANLARI

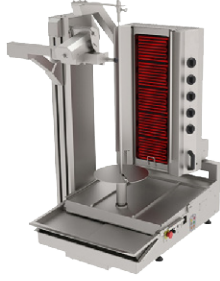
CAFETERIA EQUIPMENT

Elektrikli Döner Robotları
Electric Doner Robots

ELEKTRİKLİ DAR KESİM DÖNER ROBOTU




ELECTRIC NARROW CUTTING DONER ROBOT

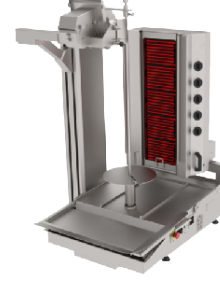
KOD CODE	ALS-ADR-5E
	142*130*147 CM
	380-415 V 120-400 W
	218



ELEKTRİKLİ GENİŞ KESİM DÖNER ROBOTU




ELECTRIC WIDE CUTTING DONER ROBOT

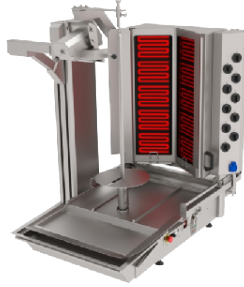
KOD CODE	ALS-ADR-5E-GK
	142*130*153 CM
	380-415 V 120-400 W
	223



ELEKTRİKLİ DAR KESİM DÖNER ROBOTU




ELECTRIC NARROW CUTTING DONER ROBOT

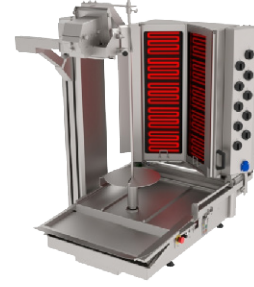
KOD CODE	ALS-ADR-10E
	142*130*147 CM
	380-415 V 120-400 W
	257



ELEKTRİKLİ GENİŞ KESİM DÖNER ROBOTU




ELECTRIC WIDE CUTTING DONER ROBOT

KOD CODE	ALS-ADR-10E-GK
	142*130*153 CM
	380-415 V 120-400 W
	262



ELEKTRİKLİ DAR KESİM DÖNER ROBOTU




ELECTRIC NARROW CUTTING DONER ROBOT

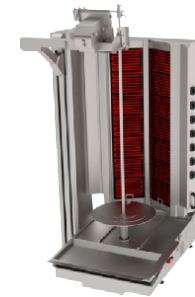
KOD CODE	ALS-ADR-14E
	142*130*186 CM
	380-415 V 120-400 W
	307



ELEKTRİKLİ GENİŞ KESİM DÖNER ROBOTU

ELECTRIC WIDE CUTTING DONER ROBOT

KOD CODE	ALS-ADR-14E-GK
	142*130*192 CM
	380-415 V 120-400 W
	312





KAFETERYA EKİPMANLARI

CAFETERIA EQUIPMENT





Gazlı Döner Robotları

Gas Döner Robots






GAZLI DAR KESİM DÖNER ROBOTU
GAS NARROW CUTTING DONER ROBOT

KOD CODE	ALS-ADR-5G		
	142*127*147 CM		
	LPG : 12 KW NG : 11,25 KW		
	200		






GAZLI GENİŞ KESİM DÖNER ROBOTU
GAS WIDE CUTTING DONER ROBOT

KOD CODE	ALS-ADR-5G- GK		
	142*127*153 CM		
	LPG : 12 KW NG : 11,25 KW		
	205		






GAZLI DAR KESİM DÖNER ROBOTU
GAS NARROW CUTTING DONER ROBOT

KOD CODE	ALS-ADR-10G		
	142*127*147 CM		
	LPG : 24 KW NG : 22,5 KW		
	220		

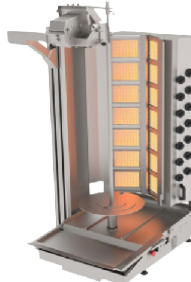




GAZLI GENİŞ KESİM DÖNER ROBOTU
GAS WIDE CUTTING DONER ROBOT

KOD CODE	ALS-ADR-10G- GK		
	142*127*153 CM		
	LPG : 24 KW NG : 22,5 KW		
	225		

GAZLI DAR KESİM DÖNER ROBOTU
GAS NARROW CUTTING DONER ROBOT

KOD CODE	ALS-ADR-14G		
	142*127*186 CM		
	LPG : 33,6 KW NG : 31,5 KW		
	250		

GAZLI GENİŞ KESİM DÖNER ROBOTU
GAS WIDE CUTTING DONER ROBOT

KOD CODE	ALS-ADR-14G- GK		
	142*127*192 CM		
	LPG : 33,6 KW NG : 31,5 KW		
	255		



FIRINLAR

OVENS

Patisserie Fırınlar
Patisserie Ovens

Konveksiyonlu Fırınlar
Convection Ovens

Kombi Fırınlar
Combi Ovens

Pizza Fırınları
Pizza Ovens

Konveyörlü Pizza Fırınları
Conveyor Pizza Ovens

Kubbeli Pizza Fırınları
Dome Pizza Ovens

Modüler Fırınlar
Modular Ovens

Pizza&Pide Fırınları
Pizza&Pitta Ovens

FIRINLAR OVENS

Patisserie Fırınlar Patisserie Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR



* Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı, 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.

* Manuel nemlendirme özelliği ile manyetik siviç sayesinde kapı açıldığında otomatik fan durdurma.

* Silikon contalı temperlenmiş cam ve paslanmaz çelik gövde.

EN



* Even heat distribution with bidirectional fan, adjustable cooking temperature between 0-300 °C.

* Manual humidification feature and automatic fan stop when the door is opened thanks to magnetic switch.

* Tempered glass and stainless steel body with silicone gasket.

FUOCO

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DEF-P4G	4'LÜ PATİSSERİE FIRIN MANUEL ELEKTRİKLİ 4 PATISSERIE OVEN MANUAL ELECTRIC	4-GN 2/3	3,5 KW 220 V	50 KG	53*72*53 CM	
ALS - DEF-P4K	4'LÜ PATİSSERİE FIRIN MANUEL ELEKTRİKLİ 4 PATISSERIE OVEN MANUAL ELECTRIC	4-33x46	4,5 KW 220 V	53 KG	66*72*53 CM	
ALS - DEF-P4KA	4'LÜ PATİSSERİE FIRIN ALT STAND 4 PATISSERIE OVEN BOTTOM STAND	8	-	24 KG	66*62*92 CM	

Genel Özellikler / General Features

TR



* Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı, 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.

* Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği ile manyetik siviç sayesinde kapı açıldığında otomatik fan durdurma.

* Silikon contalı temperlenmiş cam ve paslanmaz çelik gövde, kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.

EN



* Even heat distribution with bidirectional fan, adjustable cooking temperature between 0-300 °C.

* Manual or automatic humidification feature and automatic fan stop when the door is opened thanks to the magnetic switch.

* Tempered glass and stainless steel body with silicone gasket, openable inner glass for easy cleaning.

MIGLIORE

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DEF - P4Y	4'LÜ PATİSSERİE FIRIN YAN AÇILIR MANUEL ELEKTRİKLİ 4 PATISSERIE OVEN SIDE OPENING MANUAL ELECTRIC	4-40x60	6,5 KW 220/380 V	91 KG	85*89*68 CM	
ALS - DEF - P4YD	4'LÜ PATİSSERİE FIRIN YAN AÇILIR DİJİTAL ELEKTRİKLİ 4 PATISSERIE OVEN SIDE OPENING DIGITAL ELECTRIC	4-40x60	6,5 KW 380 V	91 KG	85*89*68 CM	
ALS - DEF - P6Y	6'LI PATİSSERİE FIRIN YAN AÇILIR MANUEL ELEKTRİKLİ 6 PATISSERIE OVEN SIDE OPENING MANUAL ELECTRIC	6-40x60	10 KW 380 V	102 KG	85*89*82 CM	
ALS - DEF - P6YD	6'LI PATİSSERİE FIRIN YAN AÇILIR DİJİTAL ELEKTRİKLİ 6 PATISSERIE OVEN SIDE OPENING DIGITAL ELECTRIC	6-40x60	10 KW 380 V	102 KG	85*89*82 CM	
ALS - DEF - PYM	4'LÜ - 6'LI PATİSSERİE FIRIN MAYALANDIRMA 4-6 PATISSERIE OVEN FERMENTATION CABINET	6-40x60	3 KW 220 V	66 KG	85*80*88 CM	
ALS - DEF - PYA	4'LÜ - 6'LI PATİSSERİE FIRIN ALT STAND 4-6 PATISSERIE OVEN BOTTOM STAND	6-40x60	-	30 KG	85*98*87 CM	



Every Business Has A Kitchen

FIRINLAR OVENS

Patisserie Fırınlar Patisserie Ovens

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

Genel Özellikler / General Features



TR
C

- * Dijital ısı göstergeli kontrol paneli, 3 Adımda Pişirme Fonksiyonu.
- * Motor hız kontrolü, çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- * 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı, manuel veya otomatik nemlendirme özelliği.
- * Manyetik siviç sayesinde kapı açıldığında otomatik fan durdurma ve silikon contalı temperlenmiş cam
- * Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam, paslanmaz çelik gövde.

EN
UK

- * Control panel with digital heat indicator, 3 Step Cooking Function.
- * Motor speed control, even heat distribution with bidirectional fan.
- * Adjustable cooking temperature between 0-300 °C, manual or automatic humidification feature.
- * Automatic fan stop when the door is opened thanks to magnetic switch and tempered glass with silicone gasket
- * Openable inner glass for easy cleaning, stainless steel body.

CAVENO

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DEF - P4	4'LÜ PATİSSERİE FIRIN MANUEL ELEKTRİKLİ ÇİFT FANLI 4 PATISSERIE OVEN MANUAL ELECTRIC DOUBLE FAN	4-40x60	6,5 KW 220/380 V	67 KG	80*83*53 CM	CE
ALS - DEF - P4D	4'LÜ PATİSSERİE FIRIN DİJİTAL ELEKTRİKLİ ÇİFT FANLI 4 PATISSERIE OVEN DIGITAL ELECTRIC DOUBLE FAN	4-40x60	6,5 KW 380 V	67 KG	80*83*53 CM	
ALS - DEF - P4T	4'LÜ PATİSSERİE FIRIN MANUEL ELEKTRİKLİ TEK FANLI 4 PATISSERIE OVEN MANUAL ELECTRIC SINGLE FAN	4-40x60	6,1 KW 220 V	57 KG	80*83*53 CM	
ALS - DEF - P4M	4'LÜ PATİSSERİE FIRIN MAYALANDIRMA 4 PATISSERIE OVEN FERMENTATION CABINET	8-40x60	3 KW 220 V	54 KG	80*78*89 CM	
ALS - DEF - P4A	4'LÜ PATİSSERİE FIRIN ALT STAND 4 PATISSERIE OVEN BOTTOM STAND	8-40x60	-	29 KG	80*78*87 CM	

ALS
GRUP

CRONIUM

ALS
GRUP

CRONIUM

ALSINOX

FIRINLAR OVENS

Patisserie Fırınlar Patisserie Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR



* 7" TFT Kapasitif renkli dokunmatik ekran kontrol paneli ve yüksek kapasite program hafızası.

* Resimli reçete özelliği, çoklu dil seçeneği ve çok adımlı pişirme özelliği.

* Ng veya Elektrik ile çalışılabilme özelliği, çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.

* 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı, ayarlanabilir pişirme süresi.

* Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği, sensörlü kapı sistemi, silikon contalı temperlenmiş cam ve kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam, paslanmaz çelik gövde.

EN



* 7" TFT capacitive color touch screen control panel and high capacity program memory.

* Illustrated recipe feature, multi-language option and multi-step cooking feature.

* Ability to work with NG or Electricity, even heat distribution with bi-directional fan.

* Adjustable cooking temperature between 0-300 °C, adjustable cooking time.

* Manual or automatic humidification feature, sensor door system, tempered glass with silicone gasket and openable inner glass for easy cleaning, stainless steel body.

PEREGRIN

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DEF - P6	6'LI PATİSSERİE FIRIN MANUEL ELEKTRİKLİ 6 PATISSERIE OVEN MANUAL ELECTRIC	6-40x60	10,5 KW 380 V	140 KG	98*98*93 CM	
ALS - DEF - P6D	6'LI PATİSSERİE FIRIN DOKUNMATİK EKRANLI 6 PATISSERIE OVEN TOUCH SCREEN ELECTRIC	6-40x60	10,5 KW 380 V	140 KG	98*98*93 CM	
ALS - DGF - P6	6'LI PATİSSERİE FIRIN MANUEL NG 6 PATISSERIE OVEN MANUAL NG	6-40x60	7,7 KW 220 V	140 KG	98*98*93 CM	
ALS - DGF - P6D	6'LI PATİSSERİE FIRIN DOKUNMATİK EKRAN NG 6 PATISSERIE OVEN TOUCH SCREEN NG	6-40x60	7,7 KW 220 V	140 KG	98*98*93 CM	
ALS - DEF - P6M	6'LI PATİSSERİE FIRIN MAYALANDIRMA 6 PATISSERIE OVEN FERMANTATION CABINET	6-40x60	3 KW 220 V	82 KG	98*100*93 CM	
ALS - DEF - P6A	6'LI PATİSSERİE FIRIN ALT STAND 6 PATISSERIE OVEN BOTTOM STAND	6-40x60	-	39 KG	98*85*84 CM	
ALS - DEF-P6DV	6'LI PATİSSERİE FIRIN DAVLUMBAZ 6 PATISSERIE OVEN HOOD	-	-	12 KG	98*116*17 CM	



Every Business Has A Kitchen

FIRINLAR OVENS

Patisserie Fırınlar Patisserie Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR



* 7" TFT Kapasitif renkli dokunmatik ekran kontrol paneli ve yüksek kapasite program hafızası.

* Resimli reçete özelliği, çoklu dil seçeneği ve çok adımlı pişirme özelliği.

* Ng veya Elektrik ile çalışılabilme özelliği, çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.

* 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı, ayarlanabilir pişirme süresi.

* Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği, sensörlü kapı sistemi, silikon contalı temperlenmiş cam ve kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam, paslanmaz çelik gövde.

EN



* 7" TFT capacitive color touch screen control panel and high capacity program memory.

* Illustrated recipe feature, multi-language option and multi-step cooking feature.

* Ability to work with NG or Electricity, even heat distribution with bidirectional fan.

* Adjustable cooking temperature between 0-300 °C, adjustable cooking time.

* Manual or automatic humidification feature, sensor door system, tempered glass with silicone gasket and openable inner glass for easy cleaning., stainless steel body.

ELROND

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DEF - P9	9'LU PATİSSERİE FIRIN MANUEL ELEKTRİKLİ 9 PATISSERIE OVEN MANUAL ELECTRIC	9-40x60	17 KW 380 V	202 KG	90*118*103 CM	
ALS - DEF - P9D	9'LU PATİSSERİE FIRIN DOKUNMATİK EKTRAN ELEKTRİKLİ 9 PATISSERIE OVEN TOUCH SCREEN ELECTRIC	9-40x60	17 KW 380 V	202 KG	90*118*103 CM	
ALS - DGF - P9	9'LU PATİSSERİE FIRIN MANUEL NG 9 PATISSERIE OVEN MANUAL NG	9-40x60	15 KW 220 V	202 KG	90*118*103 CM	
ALS - DGF - P9D	9'LU PATİSSERİE FIRIN DOKUNMATİK EKTRAN NG 9 PATISSERIE OVEN TOUCH SCREEN NG	9-40x60	15 KW 220 V	202 KG	90*118*103 CM	
ALS - DEF - P9M	9'LU PATİSSERİE FIRIN MAYALANDIRMA 9 PATISSERIE OVEN FERMENTATION CABINET	9-40x60	3 KW 220 V	89 KG	90*118*95 CM	
ALS - DEF - P9A	9'LU PATİSSERİE FIRIN ALT STAND 9 PATISSERIE OVEN BOTTOM STAND	9-40x60	-	47 KG	90*104*85 CM	
ALS - DEF-P9DV	9'LU PATİSSERİE FIRIN DAVLUMBAZ 9 PATISSERIE OVEN HOOD	-	-	12 KG	90*135*17 CM	

ALS
GRUP

ALS

CTROMIUM

CTROMIUM

ALSINOX

FIRINLAR OVENS

Patisserie Fırınlar Patisserie Ovens

Genel Özellikler / General Features



TR



* 7" TFT Kapasitif renkli dokunmatik ekran kontrol paneli ve yüksek kapasite program hafızası.

* Resimli reçete özelliği, çoklu dil seçeneği ve çok adımlı pişirme özelliği.

* Ng veya Elektrik ile çalışılabilme özelliği, çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.

* 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı, ayarlanabilir pişirme süresi.

* Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği, sensörlü kapı sistemi, silikon contalı temperlenmiş cam ve kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam, paslanmaz çelik gövde.

EN



* 7" TFT capacitive color touch screen control panel and high capacity program memory.

* Illustrated recipe feature, multi-language option and multi-step cooking feature.

* Ability to work with NG or Electricity, even heat distribution with bi-directional fan.

* Adjustable cooking temperature between 0-300 °C, adjustable cooking time.

* Manual or automatic humidification feature, sensor door system, tempered glass with silicone gasket and openable inner glass for easy cleaning, stainless steel body.

VENARDI

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DEF - D9	10'LU DÖNER PATİSSERİE FIRIN DOKUNMATİK EKRAN ELEKTRİKLİ 10 ROTARY PATISSERIE OVEN TOUCH SCREEN ELECTRIC	10-40x60	19 KW 380 V	277 KG	101*138*128 CM	
ALS - DGF - D9	10'LU DÖNER PATİSSERİE FIRIN DOKUNMATİK EKRAN NG 10 ROTARY PATISSERIE OVEN TOUCH SCREEN NG	10-40x60	19 KW 220 V	277 KG	101*138*128 CM	
ALS - DEF - DM	DÖNER PATİSSERİE FIRIN MAYALANDIRMA ROTARY PATISSERIE OVEN FERMENTATION CABINET	10-40x60	3 KW 220 V	106 KG	101*138*78 CM	
ALS - DEF - DA	DÖNER PATİSSERİE FIRIN ALT STAND ROTARY PATISSERIE OVEN BOTTOM STAND	10-40x60	-	56 KG	101*127*83 CM	
ALS -DEF-DDV	DÖNER PATİSSERİE FIRIN DAVLUMBAZ ROTARY PATISSERIE OVEN HOOD	-	-	15 KG	101*163*21 CM	

FIRINLAR OVENS

Patisserie Fırınlar Patisserie Ovens

Genel Özellikler / General Features



* Elektrik ile çalışılabilme özelliği, çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.

* 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı, ayarlanabilir pişirme süresi, manuel nemlendirme özelliği ve sensörlü kapı sistemi.

* Silikon contalı temperlenmiş cam, kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam ve paslanmaz çelik gövde.

* Pizza Fırın Genel Özellikleri; Ayarlanabilir (400 °C) termostat sistemi, reflektör pişirme taşı, ağırlık mekanizması ile çalışan geniş camlı kapak sistemi, kazan içi ısı kaybını en aza indiren izolasyon sistemi, manuel sıcaklık göstergesi.



* Ability to work with electricity, even heat distribution with bidirectional fan.

* Adjustable cooking temperature between 0-300 °C, adjustable cooking time, manual humidification feature and sensor door system.

* Tempered glass with silicone gasket, openable inner glass for easy cleaning and stainless steel body.

* General Features of Pizza Oven; Adjustable (400 °C) thermostat system, refractor cooking stone, large glass door system working with weight mechanism, insulation system that minimizes heat loss inside the boiler, manual temperature display.

BIFUR

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DEF - KS	KOMBİNE FIRIN SABİT ELEKTRİKLİ COMBINE OVEN FIXED ELECTRIC	4-40x60 Ø 250 mm x5	6,5 + 3,5 KW 380 V	160 KG	110*94*95 CM	
ALS - DEF - KSM	KOMBİNE FIRIN SABİT MAYALANDIRMA COMBINE OVEN FIXED FERMENTATION CABINET	8-40x60	3 KW 200 V	90 KG	110*94*80 CM	
ALS - DEF - KSDV	KOMBİNE FIRIN SABİT DAVLUMBAZ COMBINE OVEN FIXED HOOD	-	-	15 KG	110*109*25 CM	

FIRINLAR OVENS

Patisserie Fırınlar Patisserie Ovens

Genel Özellikler / General Features



TR



* 7" TFT Kapasitif renkli dokunmatik ekran kontrol paneli, yüksek kapasite program hafızası, resimli reçete özelliği ve çoklu dil seçeneği.

* Çok adımlı pişirme, çift yönlü dönen tepsi kiti, Ng veya Elektrik ile çalışılabilirliği özelliği.

* Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı, 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı, ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.

* Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği, sensörlü kapı sistemi, silikon contalı temperlenmiş cam, kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam ve paslanmaz çelik gövde.

* Kombine Taş Taban Genel Özellikleri; 7" TFT Kapasitif renkli dokunmatik ekran kontrol paneli, yüksek kapasite program hafıza, resimli reçete özelliği, çoklu dil seçeneği, ayarlanabilir alt ve üst ısı sıcaklıkları, gerçek zaman saati ile otomatik çalışma özelliği.

EN



* 7" TFT capacitive color touch screen control panel, high capacity program memory, illustrated recipe feature and multi-language option.

* Multi-step cooking, bidirectional rotating tray kit, ability to work with NG or Electricity.

* Even heat distribution with bidirectional fan, adjustable cooking temperature between 0-300 °C, adjustable cooking time and digital display.

* Manual or automatic humidification feature, sensor door system, tempered glass with silicone gasket, openable inner glass for easy cleaning and stainless steel body.

* Combined Stone Base General Features; 7" TFT capacitive color touch screen control panel, high capacity program memory, illustrated recipe feature, multi-language option, adjustable lower and upper temperatures, automatic operation with real time clock.

RANEVÖR

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DEF - KD	KOMBİNE FIRIN DÖNERLİ DOKUNMATİK EKREN ELEKTRİKLİ COMBINE OVEN ROTARY TOUCH SCREEN ELECTRIC	7+2/40x60	3 KW 380 V 5,4 KW 380V	360 KG	99*138*120 CM	
ALS - DGF - KD	KOMBİNE FIRIN DÖNERLİ DOKUNMATİK EKREN NG COMBINE OVEN ROTARY TOUCH SCREEN NG	7+2/40x60	5 KW 220 V 5,4 KW 380 V	360 KG	99*138*120 CM	
ALS - DEF - KM	KOMBİNE FIRIN MAYALANDIRMA COMBINE OVEN FERMENTATION CABINET	9/40x60	3 KW 220 V	103 KG	99*138*76 CM	
ALS - DEF - KDV	KOMBİNE FIRIN DAVLUMBAZ COMBINE OVEN HOOD	-	-	15 KG	99*163*15 CM	



Every Business Has A Kitchen

FIRINLAR OVENS

Patisserie Fırınlar Patisserie Ovens



Genel Özellikler / General Features



* 7" renkli LCD dokunmatik ekran kontrol paneli, yüksek kapasite program hafıza ve resimli reçete özelliği.

* Çoklu dil seçeneği, çok adımlı pişirme, Ng ve Elektrik ile çalışılabilir özellikli.

* Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı, 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı, ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.

* Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği, sensörlü kapı sistemi, silikon contalı temperlenmiş cam, kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam ve paslanmaz çelik gövde.



* 7" color LCD touch screen control panel, high capacity program memory and illustrated recipe feature.

* Multi-language option, multi-step cooking, ability to work with Ng and Electricity.

* Even heat distribution with bidirectional fan, adjustable cooking temperature between 0-300 °C, adjustable cooking time and digital display.

* Manual or automatic humidification feature, sensor door system, tempered glass with silicone gasket, openable inner glass for easy cleaning and stainless steel body.

ROBLIN

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DEF P14/40 A	14'LÜ ARABALI DÖNER PATİSSERİE FIRIN DOKUNMATİK EKRAM ELEKTRİKLİ 14 TROLLEY ROTARY PATISSERIE OVEN TOUCH SCREEN ELECTRIC	14-40x60	26 KW 380 V	369 KG	113*136*174 CM	
ALS - DGF P14/40 A	14'LÜ ARABALI DÖNER PATİSSERİE FIRIN DOKUNMATİK EKRAM NG 14 TROLLEY ROTARY PATISSERIE OVEN TOUCH SCREEN NG	14-40x60	45 KW 380 V	369 KG	113*136*174 CM	
ALS - DEF P14/40 T	14'LÜ PATİSSERİE FIRIN TEPŞİ TAŞIMA ARABASI 14 PATISSERIE OVEN TRAY TRANSPORT TROLLEY	14-40x60	-	31 KG	46*63*174 CM	
ALS - DEF P14/40 DV	14'LÜ PATİSSERİE FIRIN DAVLUMBAZ 14 PATISSERIE OVEN HOOD	-	-	16 KG	113*168*20 CM	

FIRINLAR OVENS

Patisserie Fırınlar Patisserie Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR



* 0/90 C Çalışma ısısı.

* Buhar rezistansı.

* Dijital kontrol paneli.

* Dijital ayarlanabilir ısı göstergesi.

* Dijital ayarlanabilir nem göstergesi.

* Paslanmaz çelik gövde.

EN



* 0/90 C working temperature.

* Steam resistance.

* Digital control panel.

* Digital adjustable temperature indicator.

* Digital adjustable humidity indicator.

* Stainless steel body.

IMPASTO

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DEF-MK1	MAYALANDIRMA KABİNİ RAFLI TEK KAPILI FERMENTATION CABINET SINGLE DOOR WITH SHELF	20x(60x80) 40x(40x60)	7 KW 380 V	150 KG	80*110*195 CM	
ALS - DEF-MK2	MAYALANDIRMA KABİNİ ARABALI TEK KAPILI FERMENTATION CABINET FOR TROLLEY SINGLE DOOR	20x(60x80)	10 KW 380 V	250 KG	85*128*212 CM	
ALS - DEF-MK3	MAYALANDIRMA KABİNİ ARABALI ÇİFT KAPILI FERMENTATION CABINET FOR TROLLEY DOUBLE DOOR	40x(60x80)	10 KW 380 V	440 KG	205*125*205 CM	
ALS - DEF-MK4	MAYALANDIRMA KABİNİ TEPSİ TAŞIMA ARABASI FERMENTATION CABINET TRAY TRANSPORT TROLLEY	20x(60x80)	-	45 KG	64*86*198 CM	

FIRINLAR OVENS

Konveksiyonlu Fırınlar Convection Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR * 7" renkli LCD dokunmatik ekran kontrol paneli, yüksek kapasite program hafızası, resimli reçete özelliği.

* Çoklu dil seçeneği, çok adımlı pişirme, Ng ve Elektrik ile çalışılabilme özelliği.

* Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı, 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı, ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.

* Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği, sensörlü kapı sistemi, silikon contalı temperlenmiş cam, kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam ve paslanmaz çelik gövde.

EN * 7" color LCD touch screen control panel, high capacity program memory, illustrated recipe feature.

* Multi-language option, multi-step cooking, ability to work with Ng and Electricity.

* Even heat distribution with bidirectional fan, adjustable cooking temperature between 0-300 °C, adjustable cooking time and digital display.

* Manual or automatic humidification feature, sensor door system, tempered glass with silicone gasket, openable inner glass for easy cleaning and stainless steel body.

BALDER

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DEF - K6	6'LI KONVEKSİYONLU FIRIN MANUEL ELEKTRİKLİ 6 CONVECTION OVEN MANUAL ELECTRIC	6 GN - 1/1	10,5 KW 380 V	114 KG	90*92*80 CM	CE
ALS - DEF-K6D	6'LI KONVEKSİYONLU FIRIN DOKUNMATİK EKRAK ELEKTRİKLİ 6 CONVECTION OVEN TOUCH SCREEN ELECTRIC	6 GN - 1/1	10,5 KW 380 V	114 KG	90*92*80 CM	
ALS - DGF - K6	6'LI KONVEKSİYONLU FIRIN MANUEL NG 6 CONVECTION OVEN MANUAL NG	6 GN - 1/1	7,7 KW 220 V	114 KG	90*92*80 CM	
ALS - DGF-K6D	6'LI KONVEKSİYONLU FIRIN DOKUNMATİK EKRAK NG 6 CONVECTION OVEN TOUCH SCREEN NG	6 GN - 1/1	7,7 KW 220 V	114 KG	90*92*80 CM	
ALS - DEF- K6A	6'LI KONVEKSİYONLU FIRIN ALT STAND 6 CONVECTION OVEN BOTTOM STAND	10 GN-1/1	-	32 KG	90*80*85 CM	
ALS -DEF-KYM	MANUEL YIKAMA SİSTEMİ MANUAL WASHING SYSTEM	-	-	-	-	



ALS
PRODUCTION

CHROMIUM

CHROMIUM

ALSINOX

FIRINLAR OVENS

Konveksiyonlu Fırınlar Convection Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR

* 7" renkli LCD dokunmatik ekran kontrol paneli, yüksek kapasite program hafızası, resimli reçete özelliği.

* Çoklu dil seçeneği, çok adımlı pişirme, Ng ve Elektrik ile çalışabilme özelliği.

* Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı, 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı, ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.

* Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği, sensörlü kapı sistemi, silikon contalı temperlenmiş cam, kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam ve paslanmaz çelik gövde.

EN

* 7" color LCD touch screen control panel, high capacity program memory, illustrated recipe feature.

* Multi-language option, multi-step cooking, ability to work with Ng and Electricity.

* Even heat distribution with bidirectional fan, adjustable cooking temperature between 0-300 °C, adjustable cooking time and digital display.

* Manual or automatic humidification feature, sensor door system, tempered glass with silicone gasket, openable inner glass for easy cleaning and stainless steel body.

FREYA

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DEF - K10	10'LU KONVEKSİYONLU FIRIN MANUEL ELEKTRİKLİ 10 CONVECTION OVEN MANUAL ELECTRIC	10 GN 1/1	20 KW 380 V	139 KG	90*93*105 CM	CE
ALS - DEF - K10D	10'LU KONVEKSİYONLU FIRIN DOKUNMATİK EKREN ELEKTRİKLİ 10 CONVECTION OVEN TOUCH SCREEN ELECTRIC	10 GN 1/1	20 KW 380 V	139 KG	90*93*105 CM	
ALS - DGF - K10	10'LU KONVEKSİYONLU FIRIN MANUEL NG 10 CONVECTION OVEN MANUAL NG	10 GN 1/1	15 KW 220 V	139 KG	90*93*105 CM	
ALS - DGF - K10D	10'LU KONVEKSİYONLU FIRIN DOKUNMATİK EKREN NG 10 CONVECTION OVEN TOUCH SCREEN NG	10 GN 1/1	15 KW 220 V	139 KG	90*93*105 CM	
ALS - DEF - K10A	10'LU KONVEKSİYONLU FIRIN ALT STAND 10 CONVECTION OVEN BOTTOM STAND	10 GN 1/1	-	32 KG	90*80*85 CM	
ALS - DEF-KYM	MANUEL YIKAMA SİSTEMİ MANUAL WASHING SYSTEM	-	-	-	-	

FIRINLAR OVENS

Konveksiyonlu Fırınlar Convection Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR * 7" renkli LCD dokunmatik ekran kontrol paneli, yüksek kapasite program hafızası, resimli reçete özelliği.

* Çoklu dil seçeneği, çok adımlı pişirme, Ng ve Elektrik ile çalışılabilme özelliği.

* Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı, 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı, ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.

* Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği, sensörlü kapı sistemi, silikon contalı temperlenmiş cam, kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam ve paslanmaz çelik gövde.

EN * 7" color LCD touch screen control panel, high capacity program memory, illustrated recipe feature.

* Multi-language option, multi-step cooking, ability to work with Ng and Electricity.

* Even heat distribution with bidirectional fan, adjustable cooking temperature between 0-300 °C, adjustable cooking time and digital display.

* Manual or automatic humidification feature, sensor door system, tempered glass with silicone gasket, openable inner glass for easy cleaning and stainless steel body.

GERDA

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS -	20'Lİ KONVEKSİYONLU FIRIN MANUEL ELEKTRİKLİ 20 CONVECTION OVEN MANUAL ELECTRIC	20 GN 1/1 10 GN 2/1	23 KW 380 V	175KG	110*115*103 CM	CE
ALS -	20'Lİ KONVEKSİYONLU FIRIN DOKUNMATİK EKMAN ELEKTRİKLİ 20 CONVECTION OVEN TOUCH SCREEN ELECTRIC	20 GN 1/1 10 GN 2/1	23 KW 380 V	175 KG	110*115*103 CM	
ALS -	20'Lİ KONVEKSİYONLU FIRIN MANUEL NG 20 CONVECTION OVEN MANUAL NG	20 GN 1/1 10 GN 2/1	19 KW 220 V	175 KG	110*115*103 CM	
ALS -	20'Lİ KONVEKSİYONLU FIRIN DOKUNMATİK EKMAN NG 20 CONVECTION OVEN TOUCH SCREEN NG	20 GN 1/1 10 GN 2/1	19 KW 220 V	175 KG	110*115*103 CM	
ALS -	20'Lİ KONVEKSİYONLU FIRIN ALT STAND 20 CONVECTION OVEN BOTTOM STAND	10 GN 1/1 5 GN 2/1	-	42 KG	110*105*85 CM	
ALS -	OTOMATİK YIKAMA SİSTEMİ AUTOMATIC WASHING SYSTEM	-	-	-	-	



FIRINLAR OVENS

Konveksiyonlu Fırınlar Convection Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR



* 7" renkli LCD dokunmatik ekran kontrol paneli, yüksek kapasite program hafızası, resimli reçete özelliği, çoklu dil seçeneği ve çok adımlı pişirme özelliği.

* Ng ve Elektrik ile çalışılabilme özelliği, çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı, 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.

* Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi, manuel veya otomatik nemlendirme özelliği.

* Sensörlü kapı sistemi, silikon contalı temperlenmiş cam, kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.

* Paslanmaz çelik gövde.

EN



* 7" color LCD touch screen control panel, high capacity program memory, illustrated recipe feature, multi-language option and multi-step cooking feature.

* Ability to work with NG and Electricity, even heat distribution with bidirectional fan, adjustable cooking temperature between 0-300 °C.

* Adjustable cooking time and digital display, manual or automatic humidification feature.

* Sensor door system, tempered glass with silicone gasket, openable inner glass for easy cleaning.

* Stainless steel body.

ROCCIA

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS -DEF - DK20	20'Lİ DİK TİP KONVEKSİYONLU FIRIN MANUEL ELEKTRİKLİ 20 UPRIGHT TYPE CONVECTION OVEN MANUAL ELECTRIC	20 GN 1/1	26 KW 380 V	239 KG	92*95*185 CM	
ALS - DEF - DK20D	20'Lİ DİK TİP KONVEKSİYONLU FIRIN DOKUNMATİK EKREN ELEKTRİKLİ 20 UPRIGHT TYPE CONVECTION OVEN TOUCH SCREEN ELECTRIC	20 GN 1/1	26 KW 380 V	239 KG	92*95*185 CM	
ALS - DGF - DK20	20'Lİ DİK TİP KONVEKSİYONLU FIRIN MANUEL NG 20 UPRIGHT TYPE CONVECTION OVEN MANUAL NG	20 GN 1/1	19 KW 220 V	239 KG	92*95*185 CM	
ALS - DGF - DK20D	20'Lİ DİK TİP KONVEKSİYONLU FIRIN DOKUNMATİK EKREN NG 20 UPRIGHT TYPE CONVECTION OVEN TOUCH SCREEN NG	20 GN 1/1	19 KW 220 V	239 KG	92*95*185 CM	
ALS - DEF - DK20T	20'Lİ TEPŞİ TAŞIMA ARABASI VE TEPŞİ KİTİ 20 TRAY TRANSPORTATION TROLLEY WITH KIT	20 GN 1/1	-	39 KG	39*83*167 CM	
ALS - DEF - KYO	OTOMATİK YIKAMA SİSTEMİ AUTOMATIC WASHING SYSTEM	-	-	-	-	

FIRINLAR OVENS

Konveksiyonlu Fırınlar Convection Ovens

Genel Özellikler / General Features



TR



* 7" renkli LCD dokunmatik ekran kontrol paneli, yüksek kapasite program hafızası, resimli reçete özelliği, çoklu dil seçeneği ve çok adımlı pişirme özelliği.

* Ng ve Elektrik ile çalışılabilme özelliği, çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı, 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.

* Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi, manuel veya otomatik nemlendirme özelliği.

* Sensörlü kapı sistemi, silikon contalı temperlenmiş cam, kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.

* Paslanmaz çelik gövde.

EN



* 7" color LCD touch screen control panel, high capacity program memory, illustrated recipe feature, multi-language option and multi-step cooking feature.

* Ability to work with NG and Electricity, even heat distribution with bidirectional fan, adjustable cooking temperature between 0-300 °C.

* Adjustable cooking time and digital display, manual or automatic humidification feature.

* Sensor door system, tempered glass with silicone gasket, openable inner glass for easy cleaning.

* Stainless steel body.

LOFRI

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS -DEF - K40	40'LI KONVEKSİYONLU FIRIN MANUEL ELEKTRİKLİ 40 UPRIGHT TYPE CONVECTION OVEN MANUAL ELECTRIC	40 GN - 1/1 20 GN - 2/1	45 KW 380 V	360 KG	115*117*187 CM	
ALS - DEF - K40D	40'LI KONVEKSİYONLU FIRIN DOKUNMATİK EKMAN ELEKTRİKLİ 40 CONVECTION OVEN TOUCH SCREEN ELECTRIC	40 GN - 1/1 20 GN - 2/1	45 KW 380 V	360 KG	115*117*187 CM	
ALS - DGF - K40	40'LI KONVEKSİYONLU FIRIN MANUEL NG 40 CONVECTION OVEN MANUAL NG	40 GN - 1/1 20 GN - 2/1	40 KW 220 V	360 KG	115*117*187 CM	
ALS - DGF - K40D	40'LI KONVEKSİYONLU FIRIN DOKUNMATİK EKMAN NG 40 CONVECTION OVEN TOUCH SCREEN NG	40 GN - 1/1 20 GN - 2/1	40 KW 220 V	360 KG	115*117*187 CM	
ALS -DEF - K40T	40'LI TEPŞİ TAŞIMA ARABASI VE TEPŞİ KİTİ 40 TRAY TRANSPORTATION TROLLEY WITH KIT	40 GN - 1/1 20 GN - 2/1	-	47 KG	69*95*163 CM	
ALS -DEF - KYO	OTOMATİK YIKAMA SİSTEMİ AUTOMATIC WASHING SYSTEM	-	-	-	-	

ALS
GRUP

ALS
PRODOTTI

ECROMIUM

ECROMIUM

ALSINOX

FIRINLAR OVENS

Kombi Fırınlar Combi Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR

* LPG ya da doğal gaz ile çalışabilir ve herhangi bir tadilat gerektirmeden dönüşümü yapılabilir.

* Gaz valfi, elektronik ateşleme tertibatlı, alevin sönmesi halinde otomatik olarak gazı kesen emniyet sistemi.

* Merkez sıcaklık (et) probu ile balık, piliç ve et pişirme imkânı (25-99 °C).

* Üç farklı pişirme moduna sahip;
1- Kombi modu (25-280 °C), nem oranı istenilen oranda ayarlanabilir
2- Kuru sıcaklık modu (25-280 °C)
3- Buhar modu (25-130 °C)

* 7 programlı (buhar jeneratörü (boiler) temizleme, T9, ara, tabletsiz, hızlı, orta, yoğun) otomatik yıkama modu.

* Tek düğmeden kontrol (onay fonksiyonlu).

* Buhar jeneratörünün içinde oluşan kireç miktarının algılanıp kireç oranına göre temizlik uyarısı verme özelliği.

* 110 adet hazır tarif kayıtlı (1000 adet üzeri kaydedilebilir).

EN

* It can work with LPG or natural gas and can be converted without any modification.

* Gas valve, electronic ignition system, safety system that automatically cuts off the gas if the flame goes out.

* Possibility to cook fish, chicken and meat with center temperature (meat) probe (25-99 °C).

* Three different cooking modes;
1- Combi mode (25-280 °C), humidity can be adjusted at the desired rate
2- Dry temperature mode (25-280 °C)
3- Steam mode (25-130 °C)

* Automatic washing mode with 7 programs (steam generator (boiler) cleaning, T9, intermediate, tablet-free, fast, medium, intensive).

* Single button control (with confirmation function).

* Ability to detect the amount of lime formed inside the steam generator and give a cleaning warning according to the lime rate.

* 110 ready-made recipes saved (over 1000 recipes can be saved).

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - 7890.C1.10G21.03	GAZLI KOMBİ FIRIN GAS COMBI OVEN	20 GN 1/1	35/42 KW	232 KG	123*109,6*108,9 CM	
ALS - 7890.C1.20G21.03	GAZLI KOMBİ FIRIN GAS COMBI OVEN	40 GN 1/1	40/84 KW	410 KG	125*111,7*185,4 CM	

FIRINLAR OVENS

Kombi Fırınlar Combi Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR * Manuel nemlendirme özelliği (nemlendirme dozu ayarlanabilir).

* Pişirme ve boiler tamamen AISI 304 Cr-Ni ve dış kapak AISI 430 paslanmaz çelik sacdan mamul.

* Üç farklı pişirme moduna sahip;
1- Kombi modu (25-280 °C), nem oranı istenilen oranda ayarlanabilir
2- Kuru sıcaklık modu (25-280 °C)
3 -Buhar modu (25-130 °C)

* Mayalama cihazına gerek kalmadan hassas mayalama yapabileme.

* Elektrik girişi: 400 V AC 3NPE 50/60 Hz

* Buhar jeneratörünün içinde oluşan kireç miktarının algılanıp kireç oranına göre temizlik uyarısı verme özelliği.

* 110 adet hazır tarif kayıtlı (1000 adet üzeri kaydedilebilir).

* USB girişi ile reçete kopyalama ve yazılım yükleme özelliği

* Serbest pişirme özelliği ile 24 saate kadar pişirebilme ve pişirme gerçek süresinin gözlenebilmesi.

EN * Manual humidification feature (humidification dose can be adjusted).

* Cooking and boiler completely made of AISI 304 Cr-Ni and outer cover made of AISI 430 stainless steel sheet.

* It has three different cooking modes;
1- Combi mode (25-280 °C), humidity can be adjusted at the desired rate
2- Dry temperature mode (25-280 °C)
3 -Steam mode (25-130 °C)

* Ability to make sensitive fermentation without the need for a fermenting device.

* Electricity input: 400 V AC 3NPE 50/60 Hz

* Ability to detect the amount of lime formed inside the steam generator and give a cleaning warning according to the lime rate.

* 110 ready-made recipessaved (over 1000 recipes can be saved).

* Recipe copying and software installation feature with USB input

* Free cooking feature with the ability to cook up to 24 hours and monitor the actual cooking time.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - 7890.C1.10E11.01	ELEKTRİKLİ KOMBİ FIRIN ELECTRIC COMBI OVEN	10 GN 1/1	19 KW 400 V - 3 NPE	171 KG	100,8*89,6*108,9 CM	
ALS - 7890.C1.10E21.01	ELEKTRİKLİ KOMBİ FIRIN ELECTRIC COMBI OVEN	20 GN 1/1	33 KW 400 V - 3 NPE	203 KG	123*109,6*108,9 CM	CE
ALS - 7890.C1.20E21.01	ELEKTRİKLİ KOMBİ FIRIN ELECTRIC COMBI OVEN	40 GN 1/1	66 KW 400 V - 3 NPE	380 KG	125*111,7*185,4 CM	

FIRINLAR OVENS

Pizza Fırınları Pizza Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR

* Her kat için bağımsız ayarlanabilir (maximum 400 °C) termostat sistemi.

* Refraktör pişirme taşı.

* Ağır mekanizması ile çalışan geniş camlı kapak sistemi.

* Kazan içi ısı kaybını en aza indiren izolasyon sistemi.

* Her kat için ayrı aydınlatma lambası.

* Katlara özel manuel sıcaklık göstergesi.

EN

* Independent adjustable (maximum 400 °C) thermostat system for each deck.

* Refractory baking stone.

* Large glass cover system working with weight mechanism.

* Isolation system that minimizes heat loss.

* Separate lamp for each deck.

* Manual temperature indicator for each deck.

VEZZOLA

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DYP - 4	PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ PIZZA OVEN ELECTRIC	Ø 250 mm x 4	3,6 KW 380 V	73 KG	85*75*40 CM	CE
ALS - DYP - 4S	PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ PIZZA OVEN ELECTRIC	Ø 340 mm x 4	6,3 KW 380 V	102 KG	104*94*40 CM	
ALS - DYP - 5	PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ PIZZA OVEN ELECTRIC	Ø 250 mm x 5 Ø 300 mm x 4	4,6 KW 380 V	84 KG	96*85*40 CM	
ALS - DYP - 6	PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ PIZZA OVEN ELECTRIC	Ø 300 mm x 6	6,3 KW 380 V	115 KG	126*85*40 CM	
ALS - DYP - 6S	PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ PIZZA OVEN ELECTRIC	Ø 340 mm x 6	9,4 KW 380 V	135 KG	140*94*40 CM	
ALS - DYP - 9	PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ PIZZA OVEN ELECTRIC	Ø 300 mm x 9	9,1 KW 380 V	144 KG	126*115*40 CM	

FIRINLAR OVENS

Pizza Fırınları Pizza Ovens



Genel Özellikler / General Features

- TR**
- * Her kat için bağımsız ayarlanabilir (maximum 400 °C) termostat sistemi.
 - * Refraktör pişirme taşı.
 - * Ağırlık mekanizması ile çalışan geniş camlı kapak sistemi.
 - * Kazan içi ısı kaybını en aza indiren izolasyon sistemi.
 - * Her kat için ayrı aydınlatma lambası.
 - * Katlara özel manuel sıcaklık göstergesi.

- EN**
- * Independent adjustable (maximum 400 °C) thermostat system for each deck.
 - * Refractory baking stone.
 - * Large glass cover system working with weight mechanism.
 - * Isolation system that minimizes heat loss.
 - * Separate lamp for each deck.
 - * Manual temperature indicator for each deck.

FRIGGA

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DYP - 4+4	PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ PIZZA OVEN ELECTRIC	Ø 250 mm x 4+4	7,2 KW 380 V	118 KG	85*75*73 CM	
ALS - DYP - 4+4S	PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ PIZZA OVEN ELECTRIC	Ø 340 mm x 4+4	8,1 KW 380 V	173 KG	104*94*73 CM	
ALS - DYP - 5+5	PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ PIZZA OVEN ELECTRIC	Ø 250 mm x 5+5 Ø 300 mm x 4+4	9,2 KW 380 V	144 KG	96*85*73 CM	
ALS - DYP - 6+6	PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ PIZZA OVEN ELECTRIC	Ø 300 mm x 6+6	12,6 KW 380 V	208 KG	126*85*73 CM	
ALS - DYP - 6+6S	PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ PIZZA OVEN ELECTRIC	Ø 340 mm x 6+6	17,2 KW 380 V	232 KG	140*94*73 CM	
ALS - DYP - 9+9	PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ PIZZA OVEN ELECTRIC	Ø 300 mm x 9+9	18,2 KW 380 V	264 KG	126*115*73 CM	

FIRINLAR OVENS

Pizza Fırınları Pizza Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR

* Her kat için bağımsız ayarlanabilir (maximum 400 °C) termostat sistemi.

* LPG veya Ng ile çalışabilme özelliği

* Magnet emniyet ventilli musluklar

* Manuel termostat kontrolü

* Elektronik ateşleme sistemi

* Sürekli alev denetimi

* Refraktör pişirme taşı

EN

* Independent adjustable (maximum 400 °C) thermostat system for each deck.

* Ability to work with LPG or NG.

* Magnet safety valve taps.

* Manual thermostat control.

* Electronic ignition system.

* Continuous flame control.

* Refractory baking stone.

DREAY

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS
ALS -DYP - 4G	PİZZA FIRINI GAZLI PIZZA OVEN GAS	Ø 300 mm x 4 Ø 250 mm x 5	7 KW 220 V	110 KG	101*95*50 CM
ALS - DYP - 4+4G	PİZZA FIRINI GAZLI PIZZA OVEN GAS	Ø 300 mm x 4+4 Ø 250 mm x 5+5	14 KW 220 V	180 KG	101*95*90 CM
ALS - DYP - 4GS	PİZZA FIRINI GAZLI PIZZA OVEN GAS	Ø 340 mm x 4	9 KW 220 V	123 KG	110*100*50 CM
ALS - DYP - 4+4GS	PİZZA FIRINI GAZLI PIZZA OVEN GAS	Ø 340 mm x 4+4	18 KW 220 V	205 KG	110*100*90 CM
ALS - DYP - 6G	PİZZA FIRINI GAZLI PIZZA OVEN GAS	Ø 300 mm x 6	11 KW 220 V	145 KG	132*95*50 CM
ALS -DYP - 6+6G	PİZZA FIRINI GAZLI PIZZA OVEN GAS	Ø 300 mm x 6+6	22 KW 220 V	255 KG	132*95*90 CM
ALS -DYP - 6GS	PİZZA FIRINI GAZLI PIZZA OVEN GAS	Ø 340 mm x 6	11 KW 220 V	164 KG	145*100*50 CM
ALS -DYP - 6+6GS	PİZZA FIRINI GAZLI PIZZA OVEN GAS	Ø 340 mm x 6+6	22 KW 220 V	280 KG	145*100*90 CM
ALS -DYP - 9G	PİZZA FIRINI GAZLI PIZZA OVEN GAS	Ø 300 mm x 9	11 KW 220 V	185 KG	132*125*50 CM
ALS -DYP - 9+9G	PİZZA FIRINI GAZLI PIZZA OVEN GAS	Ø 300 mm x 9+9	22 KW 220 V	353 KG	132*125*90 CM



Every Business Has A Kitchen

FIRINLAR OVENS

Pizza Fırınları
Pizza Ovens



ALT STAND

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DYP - 4A	ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI ALT STAND ELECTRIC PIZZA OVEN BOTTOM STAND	25 KG	85*75*94 CM	
ALS - DYP - 4SA	ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI ALT STAND ELECTRIC PIZZA OVEN BOTTOM STAND	32 KG	104*94*94 CM	
ALS - DYP - 5A	ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI ALT STAND ELECTRIC PIZZA OVEN BOTTOM STAND	30 KG	96*83*94 CM	
ALS - DYP - 6A	ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI ALT STAND ELECTRIC PIZZA OVEN BOTTOM STAND	35 KG	126*83*94 CM	
ALS - DYP - 6SA	ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI ALT STAND ELECTRIC PIZZA OVEN BOTTOM STAND	40 KG	140*94*94 CM	
ALS - DYP - 9A	ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI ALT STAND ELECTRIC PIZZA OVEN BOTTOM STAND	38 KG	126*113*94 CM	TSE-HYB
ALS - DYP - 4GA	GAZLI PİZZA FIRINI ALT STAND GAS PIZZA OVEN BOTTOM STAND	34 KG	102*94*94 CM	
ALS - DYP - 4GSA	GAZLI PİZZA FIRINI ALT STAND GAS PIZZA OVEN BOTTOM STAND	38 KG	110*98*94 CM	
ALS - DYP - 6GA	GAZLI PİZZA FIRINI ALT STAND GAS PIZZA OVEN BOTTOM STAND	44 KG	133*94*94 CM	
ALS - DYP - 6GSA	GAZLI PİZZA FIRINI ALT STAND GAS PIZZA OVEN BOTTOM STAND	50 KG	144*98*94 CM	
ALS - DYP - 9GA	GAZLI PİZZA FIRINI ALT STAND GAS PIZZA OVEN BOTTOM STAND	59 KG	133*125*94 CM	

ALS
GRUP

ALS
INDUSTRI

CHROMIUM

CHROMIUM

ALSINOX

FIRINLAR OVENS

Konveyörlü Pizza Fırınları Conveyor Pizza Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR



* Komple paslanmaz gövde.

* Düşük elektrik tüketimi ve ürüne odaklanan pişirme sistemi sayesinde homojen pişirme.

* LCD dokunmatik ekran ile kolay kullanım.

* 1 dk ile 60 dk pişirme süresi aralığı.

* Hızlı ve verimli bir çalışma ile zamandan kazanım.

* Düşük enerji sarfiyatı.

EN



* Stainless steel body.

* Low power consumption and product-focused system provides homogeneous cooking.

* LCD touch screen for easy use.

* Cooking time is 1-60 minutes.

* Saving time with fast and efficient working.

* Low energy consumption.

ANNATOLI

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	SAAATTE ORTALAMA ADET AVERAGE PIECES PER HOUR	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DYK-1410E	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ CONVEYOR PIZZA OVEN ELECTRIC	27 pizza/saat (Q250 gr. Q300cm)	11 KW	144 KG	155*101*53 CM	
ALS - DYK-1535E	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ CONVEYOR PIZZA OVEN ELECTRIC	57 pizza/saat (Q250 gr. Q300cm)	21 KW	170 KG	195*113*57 CM	
ALS - DYK-1610E	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ CONVEYOR PIZZA OVEN ELECTRIC	90 pizza/saat (Q250 gr. Q300cm)	23 KW	200 KG	192*120*57 CM	
ALS - DYK-1730E	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ CONVEYOR PIZZA OVEN ELECTRIC	115 pizza/saat (Q250 gr. Q300cm)	25 KW	225 KG	215*135*57 CM	
ALS - DYK-1810E	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ CONVEYOR PIZZA OVEN ELECTRIC	135 pizza/saat (Q250 gr. Q300cm)	27 KW	240 KG	203*139*57 CM	
ALS - DYK-1410A	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI ALT STAND CONVEYOR PIZZA OVEN BOTTOM STAND	-	-	30 KG	89*73*77 CM	
ALS - DYK-1535A	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI ALT STAND CONVEYOR PIZZA OVEN BOTTOM STAND	-	-	32 KG	103*95*77 CM	
ALS - DYK-1610A	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI ALT STAND CONVEYOR PIZZA OVEN BOTTOM STAND	-	-	34 KG	110*93*77 CM	
ALS - DYK-1730A	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI ALT STAND CONVEYOR PIZZA OVEN BOTTOM STAND	-	-	37 KG	128*110*77 CM	
ALS - DYK-1810A	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI ALT STAND CONVEYOR PIZZA OVEN BOTTOM STAND	-	-	40 KG	133*93*77 CM	



Every Business Has A Kitchen

FIRINLAR OVENS

Konveyörlü Pizza Fırınları Conveyor Pizza Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR
C

- * Komple paslanmaz gövde.
- * Düşük elektrik tüketimi ve ürüne odaklanan pişirme sistemi sayesinde homojen pişirme.
- * LCD dokunmatik ekran ile kolay kullanım.
- * 1 dk ile 60 dk pişirme süresi aralığı.
- * Hızlı ve verimli bir çalışma ile zamandan kazanım.
- * Düşük enerji sarfıyatı.

EN
UK

- * Stainless steel body.
- * Low power consumption and product-focused system provides homogeneous cooking.
- * LCD touch screen for easy use.
- * Cooking time is 1-60 minutes.
- * Saving time with fast and efficient working.
- * Low energy consumption.

GUSTO

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	SAATTE ORTALAMA ADET AVERAGE PIECES PER HOUR	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DYK-1410G	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI NG CONVEYOR PIZZA OVEN NG	27 pizza/saat (Q250 gr. Q300cm)	11 KW	153 KG	168*101*53 CM	CE
ALS - DYK-1535G	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI NG CONVEYOR PIZZA OVEN NG	57 pizza/saat (Q250 gr. Q300cm)	13 KW	180 KG	200*113*57 CM	
ALS - DYK-1610G	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI NG CONVEYOR PIZZA OVEN NG	90 pizza/saat (Q250 gr. Q300cm)	15 KW	210 KG	203*120*57 CM	
ALS - DYK-1730G	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI NG CONVEYOR PIZZA OVEN NG	115 pizza/saat (Q250 gr. Q300cm)	25 KW	235 KG	215*135*57 CM	
ALS - DYK-1810G	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI NG CONVEYOR PIZZA OVEN NG	135 pizza/saat (Q250 gr. Q300cm)	27 KW	250 KG	203*139*57 CM	
ALS -DYK-1410A	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI ALT STAND CONVEYOR PIZZA OVEN BOTTOM STAND	-	-	30 KG	89*73*77 CM	
ALS - DYK-1535A	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI ALT STAND CONVEYOR PIZZA OVEN BOTTOM STAND	-	-	32 KG	103*95*77 CM	
ALS - DYK-1610A	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI ALT STAND CONVEYOR PIZZA OVEN BOTTOM STAND	-	-	34 KG	110*93*77 CM	
ALS - DYK-1730A	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI ALT STAND CONVEYOR PIZZA OVEN BOTTOM STAND	-	-	37 KG	128*110*77 CM	
ALS - DYK-1810A	KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI ALT STAND CONVEYOR PIZZA OVEN BOTTOM STAND	-	-	40 KG	133*93*77 CM	

ALS
GRUP

ALS
PRODOTTI

CHROMIUM

CHROMIUM

ALSINOX

FIRINLAR OVENS

Kubbeli Pizza Fırınları Dome Pizza Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR

- * 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- * 600x600 mm ve 750x750 mm fırın pişirme taşı.
- * 430 mm fırın iç yüksekliği.
- * 350x190 mm kapı ölçüsü.
- * Manuel iç sıcaklık göstergesi.
- * Taş kubbe iç hazne.

EN

- * Adjustable cooking temperature between 0-300 °C.
- * 600x600 mm and 750x750mm cooking stone.
- * 430mm oven inner height.
- * 350x190mm door dimension.
- * Manual inner temperature display.
- * Stone inner dome.

LEONAR

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DYK-60-O	TAŞ TABANLI ODUNLU PİZZA FIRINI STONE BASED WOOD PIZZA OVEN	203 KG	90*103*63 CM	CE
ALS - DYK-75-O	TAŞ TABANLI ODUNLU PİZZA FIRINI STONE BASED WOOD PIZZA OVEN	218 KG	107*120*80 CM	
ALS -DYK-60-A	TAŞ TABANLI PİZZA FIRINI ALT STANDI STONE BASED WOOD PIZZA OVEN BOTTOM STAND	20 KG	65*65*90 CM	
ALS - DYK-75-A	TAŞ TABANLI PİZZA FIRINI ALT STANDI STONE BASED WOOD PIZZA OVEN BOTTOM STAND	23 KG	77*77*83 CM	

FIRINLAR OVENS

Kubbeli Pizza Fırınları Dome Pizza Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR

- * 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- * 600x600 mm ve 750x750 mm fırın pişirme taşı.
- * 430 mm fırın iç yüksekliği, 350x190 mm kapı ölçüsü.
- * LPG ve NG ile çalışabilme özelliği, piezzo çakmak ile kontrol.
- * Manuel iç sıcaklık göstergesi.
- * Emniyet ventilli musluk, taş kubbe iç hazne.

EN

- * Adjustable cooking temperature between 0-300 °C
- * 600x600 mm and 750x750 mm oven baking stone.
- * 430 mm oven interior height, 350x190 mm door size.
- * Ability to work with LPG and NG, control with piezzo lighter.
- * Manual internal temperature indicator.
- * Faucet with safety valve, stone dome inner chamber.

NATELLO

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DYK-60-G	TAŞ TABANLI GAZLI PİZZA FIRINI STONE BASED GAS PIZZA OVEN	9 KW	205 KG	90*103*63 CM	CE
ALS - DYK-75-G	TAŞ TABANLI GAZLI PİZZA FIRINI STONE BASED GAS PIZZA OVEN	9 KW	220 KG	107*120*80 CM	
ALS - DYK-60-A	TAŞ TABANLI PİZZA FIRINI ALT STANDI STONE BASED WOOD PIZZA OVEN BOTTOM STAND	-	20 KG	65*65*90 CM	
ALS - DYK-75-A	TAŞ TABANLI PİZZA FIRINI ALT STANDI STONE BASED WOOD PIZZA OVEN BOTTOM STAND	-	23 KG	77*77*83 CM	

FIRINLAR OVENS

Kubbeli Pizza Fırınları Dome Pizza Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR
C

* 7" Renkli dokunmatik kontrol paneli, ekrandan ayarlanabilir sıcaklık derecesi, ekrandan ayarlanabilir tabla hızı (0-10) arası.

* Üst sıcaklık set değeri ve üst sıcaklık gösterimi, alt sıcaklık set değeri ve alt sıcaklık gösterimi, maximum alt ve üst sıcaklık belirleme, minimum alt ve üst sıcaklık belirleme.

* 0° C - 400° C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı ve dijital göstergesi, 450° C lik limit termostat, 220 V. 50/60 Hz. Çalışma Gücü, 225 mm fırın iç yüksekliği, 500x215 mm kapı ölçüsü.

* Hızlı ve verimli pişirme olanağı sağlayan termal sabitleme olanağı, termostatik ısıtma, homojen pişirme sağlayan döner taban, refraktör pişirme taşı, paslanmaz sac iç hazne.

EN
UK

* 7" Color touch control panel, adjustable temperature from the screen, adjustable table speed (0-10) from the screen.

* Upper temperature setpoint and upper temperature display, lower temperature setpoint and lower temperature display, maximum lower and upper temperature determination, minimum lower and upper temperature determination.

* Adjustable cooking temperature between 0° C - 400° C and digital display, 450° C limit thermostat, 220 V. 50/60 Hz. Operating Power, 225 mm oven interior height, 500x215 mm door size.

* Thermal stabilization for fast and efficient cooking, thermostatic heating, rotating base for homogeneous cooking, refractor cooking stone, stainless steel inner chamber.

GALADRI

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DYK-01	DÖNER TABANLI ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI ROTARY BASE ELECTRIC PIZZA OVEN	17 KW 380 V	405 KG	150*165*198 CM	

FIRINLAR OVENS

Kubbeli Pizza Fırınları Dome Pizza Ovens



Genel Özellikler / General Features



* 7" Renkli dokunmatik kontrol paneli, ekrandan ayarlanabilir sıcaklık derecesi, ekrandan ayarlanabilir tabla hızı (0-10) arası.

* Üst sıcaklık set değeri ve üst sıcaklık gösterimi, alt sıcaklık set değeri ve alt sıcaklık gösterimi, maximum alt ve üst sıcaklık belirleme, minimum alt ve üst sıcaklık belirleme.

* 0° C – 400° C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı ve dijital göstergesi, 450° C lik limit termostat, 380 V. 50/60 Hz. Çalışma Gücü, 225 mm fırın iç yüksekliği, 575x225 mm kapı ölçüsü.

* Hızlı ve verimli pişirme olanağı sağlayan termal sabitleme olanağı, termostatik ısıtma, homojen pişirme sağlayan döner taban, refraktör pişirme taşı, paslanmaz saç iç hazne.



* 7" Color touch control panel, adjustable temperature from the screen, adjustable table speed (0-10) from the screen.

* Upper temperature setpoint and upper temperature display, lower temperature setpoint and lower temperature display, maximum upper and lower temperature determination, minimum upper and lower temperature determination.

* Adjustable cooking temperature between 0° C - 400° C and digital display, 450° C limit thermostat, 380 V. 50/60 Hz. Operating Power, 225 mm oven interior height, 575x225 mm door size.

* Thermal stabilization for fast and efficient cooking, thermostatic heating, rotating base for homogeneous cooking, refractor cooking stone, stainless steel inner chamber.

RAVENNA

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	SAAATTE ORTALAMA ADET AVERAGE PIECES PER HOUR	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DYK-02	KATLANABİLİR SABİT TABANLI ELEKTRİKLİ PIZZA FIRINI OVERTURNING FIXED BASE ELECTRIC PIZZA OVEN	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat 75 Pizza / Hour	17 KW 380 V	395 KG	160*165*190 CM	
ALS - DYK-03	KATLANABİLİR DÖNER TABANLI ELEKTRİKLİ PIZZA FIRINI OVERTURNING ROTARY BASE ELECTRIC PIZZA OVEN	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat 75 Pizza / Hour	17 KW 380 V	400 KG	78*156*180 CM	

FIRINLAR OVENS

Kubbeli Pizza Fırınları Dome Pizza Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR

* 7" Renkli Dokunmatik kontrol paneli, ekrandan ayarlanabilir alev boyu (0-10) arası, ekrandan ayarlanabilir tabla hızı (0-10) arası.

* Üst sıcaklık set değeri ve üst sıcaklık gösterimi, maximum alt ve üst sıcaklık belirleme, minimum alt ve üst sıcaklık belirleme.

* 0° C - 400° C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı ve dijital göstergesi, 450° C lik limit termostat, 220 V. 50/60 Hz. çalışma gücü, LPG ve NG ile çalışabilme özelliği, 450 mm fırın iç yüksekliği, 500x215 mm kapı ölçüsü.

* Refraktör pişirme taşı, taş kubbe iç hazne.

EN

* 7" Color touch control panel, flame length (0-10) adjustable from the screen, table speed (0-10) adjustable from the screen.

* Upper temperature set value and upper temperature display, maximum lower and upper temperature determination, minimum lower and upper temperature determination.

* Adjustable cooking temperature between 0° C - 400° C and digital display, 450° C limit thermostat, 220 V. 50/60 Hz. operating power, LPG and NG operation, 450 mm oven interior height, 500x215 mm door size.

* Refractory baking stone, stone dome inner chamber.

FIAMMA

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	SAAATTE ORTALAMA ADET AVERAGE PIECES PER HOUR	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DYK-04	SABİT TABANLI GAZLI PIZZA FIRINI FIXED BASE GAS PIZZA OVEN	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat 75 Pizza / Hour	40 KW 230 V / 50 Hz	680 KG	150*165*205 CM	CE

FIRINLAR OVENS

Kubbeli Pizza Fırınları Dome Pizza Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR

* 7" Renkli Dokunmatik kontrol paneli, ekrandan ayarlanabilir alev boyu (0-10) arası, ekrandan ayarlanabilir tabla hızı (0-10) arası.

* Üst sıcaklık set değeri ve üst sıcaklık göstergisi, maximum alt ve üst sıcaklık belirleme, minimum alt ve üst sıcaklık belirleme.

* 0° C – 400° C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı ve dijital göstergesi, 450° C lik limit termostat, 220 V. 50/60 Hz. Çalışma Gücü, LPG ve NG ile çalışabilme özelliği, 450 mm fırın iç yüksekliği, 500x215 mm kapı ölçüsü.

* Homojen pişirme sağlayan döner taban, refraktör pişirme taşı, taş kubbe iç hazne.

EN

* 7" Color touch control panel, flame length (0-10) adjustable from the screen, table speed (0-10) adjustable from the screen.

* Upper temperature set value and upper temperature display, maximum lower and upper temperature determination, minimum lower and upper temperature determination.

* Adjustable cooking temperature between 0° C - 400° C and digital display, 450° C limit thermostat, 220 V. 50/60 Hz. Operating Power, LPG and NG operation, 450 mm oven interior height, 500x215 mm door size.

* Rotating base providing homogeneous cooking, refractor cooking stone, stone dome inner chamber.

MAESTRO

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	SAAATTE ORTALAMA ADET AVERAGE PIECES PER HOUR	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DYK-07	DÖNER TABANLI GAZLI PİZZA FIRINI ROTARY BASE GAS PIZZA OVEN	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat 75 Pizza / Hour	40 KW 230 V 50 HZ	680 KG	150*165*205 CM	
ALS - DYK-08	DÖNER TABANLI GAZLI PİZZA FIRINI ROTARY BASE GAS PIZZA OVEN	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat 130 Pizza / Hour	50 KW 230 V 50 HZ	987 KG	175*190*215 CM	CE

FIRINLAR OVENS

Modüler Fırınlar Modular Oven



Genel Özellikler / General Features

TR



- * 7" TFT Kapasitif renkli dokunmatik ekran kontrol paneli.
- * Yüksek kapasite program hafıza, resimli reçete özelliği, çoklu dil seçeneği .
- * Ayarlanabilir alt ve üst ısı sıcaklıkları, 300 °C ayarlanabilir pişirme sıcaklığı, gerçek zaman saati ile otomatik çalışma özelliği.
- * Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği, her katı bağımsız çalıştırılabilir .
- * İsteğe göre tek, iki veya üç kat yapılabilir.
- * Eşit ısı dağılımı.

EN



- * 7" TFT capacitive color touch screen control panel.
- * High capacity program memory, illustrated recipe feature, multi-language option.
- * Adjustable upper and lower temperatures, 300 °C adjustable cooking temperature, automatic operation with real time clock.
- * Manual or automatic humidification feature, independent operation of each floor.
- * Single, two or three layers can be made according to demand.
- * Even heat distribution.

DWALIN

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DYTF - 117	MODÜLER UNLU MAMÜLLER VE BAKLAVA FIRINI (MİNİ) TEK KAT BAKERY PRODUCTS AND SWEET PASTRY (MINI) SINGLE	5,4 KW 380 V	125 KG	99*138*38 CM	
ALS - DYTF - 117 M	MAYALAMA DOLABI FERMENTATION CABINET	3 KW 220 V	100 KG	99*138*78 CM	
ALS - DYTF - 117 A	ALT STAND BOTTOM STAND	-	60 KG	99*120*83 CM	
ALS - DYTF - 117 DV	DAVLUMBAZ HOOD	-	18 KG	99*164*20 CM	



Every Business Has A Kitchen

FIRINLAR OVENS

Modüler Fırınlar Modular Oven



Genel Özellikler / General Features

TR

- * 7" TFT Kapasitif renkli dokunmatik ekran kontrol paneli.
- * Yüksek kapasite program hafıza, resimli reçete özelliği, çoklu dil seçeneği .
- * Ayarlanabilir alt ve üst ısı sıcaklıkları, 300 °C ayarlanabilir pişirme sıcaklığı, gerçek zaman saati ile otomatik çalışma özelliği.
- * Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği, her katı bağımsız çalıştırabilme .
- * İsteğe göre tek, iki veya üç kat yapılabilir.
- * Eşit ısı dağılımı.

EN

- * 7" TFT capacitive color touch screen control panel.
- * High capacity program memory, illustrated recipe feature, multi-language option.
- * Adjustable upper and lower temperatures, 300 °C adjustable cooking temperature, automatic operation with real time clock.
- * Manual or automatic humidification feature, independent operation of each floor.
- * Single, two or three layers can be made according to demand.
- * Even heat distribution.

DORI

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DYTF - 118	MODÜLER UNLU MAMÜLLER VE BAKLAVA FIRINI (MİDİ) TEK KAT BAKERY PRODUCTS AND SWEET PASTRY (MIDI) SINGLE	10,8 KW 380 V	215 KG	178*130*37 CM	CE
ALS - DYTF - 118 M	MAYALAMA DOLABI FERMENTATION CABINET	3 KW 220 V	195 KG	178*130*81 CM	
ALS - DYTF - 118 A	ALT STAND BOTTOM STAND	-	70 KG	178*112*103 CM	
ALS - DYTF - 118 DV	DAVLUMBAZ HOOD	-	35 KG	178*163*27 CM	

FIRINLAR OVENS

Pizza & Pide Fırınları Pizza & Pitta Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR
C

* Emniyet ventilli musluk sistemi ile çalışmaktadır.

* 180 °C - 200 °C sıcaklığında çalışabilir.

* Pişirme tabanı 250x250x30 mm ateş tuğlası.

* Üst kısım tamamen izolasyonludur.

* Fırınlar tekerleklidir, tekerlekler sayesinde istenilen yere kolaylıkla taşınabilir.

* Fırınların altta 2 veya 3, üstte 2 yanma bulunur, Ng ile çalışabilmektedir.

EN
UK

* It works with a safety valve tap system.

* Ability to operate at 180 °C - 200 °C temperature.

* 250x250x30 mm stone baking base.

* The upper part is fully isolated.

* Ovens are with wheels, they can be easily moved to the desired place due to the wheels.

* Ovens have 2 or 3 burners at the bottom and 2 at the top, ability to work with Ng.

ALONAR

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DYF - 6060	PİZZA VE PİDE FIRINI (NG) PITTA AND PIZZA OVEN (NG)	12 KW	110 KG	85*90*73 CM	
ALS - DYF - 7575	PİZZA VE PİDE FIRINI (NG) PITTA AND PIZZA OVEN (NG)	12 KW	145 KG	100*102*73 CM	
ALS - DYF - 7510	PİZZA VE PİDE FIRINI (NG) PITTA AND PIZZA OVEN (NG)	24 KW	170 KG	100*130*73 CM	
ALS - DYF - 1010	PİZZA VE PİDE FIRINI (NG) PITTA AND PIZZA OVEN (NG)	36 KW	200 KG	125*127*83 CM	
ALS - DYF - 1012	PİZZA VE PİDE FIRINI (NG) PITTA AND PIZZA OVEN (NG)	36 KW	235 KG	125*165*83 CM	
ALS - DYF - 6060A	PİDE VE PİZZA FIRINI ALT STAND PITTA AND PIZZA OVEN BOTTOM STAND	-	40 KG	81*72*83 CM	
ALS - DYF - 7575A	PİDE VE PİZZA FIRINI ALT STAND PITTA AND PIZZA OVEN BOTTOM STAND	-	45 KG	96*87*83 CM	
ALS - DYF - 7510A	PİDE VE PİZZA FIRINI ALT STAND PITTA AND PIZZA OVEN BOTTOM STAND	-	50 KG	96*112*83 CM	
ALS - DYF - 1010A	PİDE VE PİZZA FIRINI ALT STAND PITTA AND PIZZA OVEN BOTTOM STAND	-	57 KG	121*122*83 CM	
ALS - DYF - 1012A	PİDE VE PİZZA FIRINI ALT STAND PITTA AND PIZZA OVEN BOTTOM STAND	-	60 KG	124*136*83 CM	

FIRINLAR OVENS

Pizza & Pide Fırınları
Pizza & Pitta Ovens



Genel Özellikler / General Features

TR

- * Emniyet ventilli musluk sistemi ile çalışmaktadır.
- * 180 °C - 200 °C sıcaklığında çalışabilme.
- * Pişirme tabanı 250x250x30 mm ateş tuğlası, üst kısım tamamen izolasyonludur.
- * Fırınlar tekerleklidir, tekerlekler sayesinde istenilen yere kolaylıkla taşınabilir.
- * Fırınların altta 2 veya 3, üstte 2 yanma bulunur, Ng ile çalışabilmektedir.
- * Fırınlarda fayans kullanılmakta ve istenilen renkte yapılabilir. (Özel fayanslar fiyata dahil değildir)

EN

- * It works with safety valve faucet system.
- * Ability to operate at 180 °C - 200 °C.
- * The cooking base is 250x250x30 mm firebrick, the upper part is completely insulated.
- * Ovens are wheeled, thanks to the wheels, they can be easily transported to the desired location.
- * The ovens have 2 or 3 burners at the bottom and 2 burners at the top, they can work with Ng.
- * Tiles are used in the ovens and can be made in desired color. (Special tiles are not included in the price).

RADAGAST

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - DYF - 117 N	PİDE VE LAHMACUN FIRINI (NG) PITTA AND TURKISH PIZZA OVEN	40 KW	515 KG	120*140*172/202 CM	
ALS - DYF - 119 N	PİDE VE LAHMACUN FIRINI (NG) PITTA AND TURKISH PIZZA OVEN	40 KW	585 KG	120*160*172/202 CM	
ALS - DYF - 124 N	PİDE VE LAHMACUN FIRINI (NG) PITTA AND TURKISH PIZZA OVEN	65 KW	705 KG	140*200*172/202 CM	
ALS - DYF - 126 N	PİDE VE LAHMACUN FIRINI (NG) PITTA AND TURKISH PIZZA OVEN	65 KW	775 KG	160*220*172/202 CM	
ALS - DYF - FT	FIRIN ÖNÜ TEZGAHI (MERMERSİZ) BENCH FRONT OVEN (WITHOUT MARBLE)	-	70 KG	140*90*97 CM	

ALS
GRUP

CHROMIUM

ALS
GRUP

CHROMIUM

ALSINOX



HAZIRLIK EKİPMANLARI

PREPARATION EQUIPMENT

Kıyma Makineleri
Meat Mincing Machines

Kemik Testereleri & Tavuk Kesme Makinesi
Bone Saws & Chicken Cutting Machines

Et Parçalama Ve Humus Makineleri
Meat Cutting Machines And Houmous Machines

Adana Kebap Makinesi
Turkish Kebap Machine

Et Soslama Makinesi
Tumbler

Köfte Karıştırma Makinesi
Meat Mixer Machine

Hamur Yoğurma Makineleri
Dough Kneading Machines

Mikser Makineleri
Mixer Machines

Hamur Açma Makineleri
Dough Roller Machines

Hamur Kestart Makineleri
Dough Cutting And Weighing Machines

Ekmek Dilimleme Makineleri
Bread Slicing Machines

Patates Soyma Makineleri
Potato Peeling Machines

Sebze Doğrama Makineleri
Vegetable Slicing Machines




Soğan Doğrama Makineleri
Onion Chopping Machines

Öğütücü Makinesi
Grinder Machine

HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENT




Kıyma Makineleri Meat Mincing Machines

EKONOMİK KIYMA MAKİNESİ - 200 KG/SAAT ECO MODEL MEAT MINCING MACHINE - 200 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BKM.22E ECO
	76*29*32 CM
	220/380V 1,1 KW
	38






KIYMA MAKİNESİ - 600 KG/SAAT MEAT MINCING MACHINE - 600 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BKM.32
	87*33*40 CM
	220/380V 2,2-3 KW
	65






EKONOMİK KIYMA MAKİNESİ - 300 KG/SAAT ECO MODEL MEAT MINCING MACHINE - 300 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BKM.32E ECO
	76*29*32 CM
	220/380V 1,1 KW
	43






SOĞUTUCULU KIYMA MAKİNESİ - 400 KG/SAAT MEAT MINCING MACHINE WITH COLLER - 400 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BKM.22S
	86*36*43 CM
	220/380V 1,5 KW
	67






KIYMA MAKİNESİ - 100 KG/SAAT MEAT MINCING MACHINE - 100 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BKM.12
	54*26*31 CM
	220 V 0,55 KW
	25






SOĞUTUCULU KIYMA MAKİNESİ - 600 KG/SAAT MEAT MINCING MACHINE WITH COLLER - 600 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BKM.32S
	86*36*46 CM
	220/380V 2,2-3 KW
	80






KIYMA MAKİNESİ - 400 KG/SAAT MEAT MINCING MACHINE - 400 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BKM.22
	77*31*35 CM
	220/380V 1,5 KW
	52



PASLANMAZ KIYMA MAKİNESİ - 100 KG/SAAT STAINLESS STEEL MEAT MINCING MACHINE - 100 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BPKM.12M
	50*25*40 CM
	220 V 0,55 KW
	29



HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENT

Kıyma Makineleri
Meat Mincing Machines

PASLANMAZ KIYMA MAKİNESİ - 400 KG/SAAT
STAINLESS STEEL MEAT MINCING MACHINE- 400 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BPKM.22		
	77*31*35 CM		
	220/380V 1,5 KW		
	55		
			

P. SOĞUTUCULU KIYMA MAKİNESİ- 400 KG/SAAT
S. MEAT MINCING MACHINE WITH COLLER- 400 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BPKM.22S		
	86*36*43 CM		
	220/380V 1,5 KW		
	70		
			

PASLANMAZ KIYMA MAKİNESİ - 600 KG/SAAT
STAINLESS STEEL MEAT MINCING MACHINE- 600 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BPKM.32		
	87*33*40 CM		
	220/380V 2,2-3 KW		
	68		
			

P. SOĞUTUCULU KIYMA MAKİNESİ- 600 KG/SAAT
S. MEAT MINCING MACHINE WITH COLLER- 600 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BPKM.32S		
	87*33*40 CM		
	220/380V 2,2-3 KW		
	87		
			







PASLANMAZ KIYMA MAKİNESİ - 600 KG/SAAT
STAINLESS STEEL MEAT MINCING MACHINE- 600 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BPKM. 32CK		
	87*33*40 CM		
	220/380V 2,2-3 KW		
	68		
			

P. SOĞUTUCULU KIYMA MAKİNESİ- 600 KG/SAAT
S. MEAT MINCING MACHINE WITH COLLER- 600 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BPKM.32 SCK		
	87*33*40 CM		
	220/380V 2,2-3 KW		
	87		
			

PASLANMAZ KIYMA MAKİNESİ - 300 KG/SAAT
STAINLESS STEEL MEAT MINCING MACHINE- 300 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BPKM.32C		
	57*35*28 CM		
	220/380V 1,5 KW		
	36		
			




PASLANMAZ KIYMA MAKİNESİ - 800 KG/SAAT
STAINLESS STEEL MEAT MINCING MACHINE- 800 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BPKM.42		
	96*47*48 CM		
	380 V 5,5 KW		
	140		
			

HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENT




Kıyma Makineleri Meat Mincing Machines

PASLANMAZ KIYMA MAKİNESİ - 800 KG/SAAT STAINLESS STEEL MEAT MINCING MACHINE- 800 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BPKM.42A
	100*54*93 CM
	380 V 5,5 KW
	155






P. SOĞUTUCULU KIYMA MAKİNESİ- 800 KG/SAAT S. MEAT MINCING MACHINE WITH COLLER- 800 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BPKM.42S
	114*47*56 CM
	380 V 5,5 KW
	155






PASLANMAZ KIYMA MAKİNESİ - 1500 KG/SAAT STAINLESS STEEL MEAT MINCING MACHINE- 1500 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BPKM.130
	140*72*129 CM
	380 V 11 KW
	550






P. SOĞUTUCULU KIYMA MAKİNESİ- 800 KG/SAAT S. MEAT MINCING MACHINE WITH COLLER- 800 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BPKM. 42SA
	117*54*96 CM
	380 V 5,5 KW
	170



P.SOĞUTUCULU KIYMA MAKİNESİ-1500 KG/SAAT S. MEAT MINCING MACHINE WITH COLLER- 1500 KG/HOUR

KOD CODE	ALS- BPKM. 130S
	140*72*129 CM
	380 V 11 KW
	315



HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENT

Kemik Testereleri & Tavuk Kesme Makinesi Bone Saws & Chicken Cutting Machines

KEMİK TESTERESİ BONE SAW	
KOD CODE	ALS- BKTB ECO
	60*58*100 CM
	220/380 V 1,1 KW
	70



KEMİK TESTERESİ BONE SAW	
KOD CODE	ALS- BKTA
	68*60*160 CM
	220/380 V 1,1 KW
	80



KEMİK TESTERESİ BONE SAW	
KOD CODE	ALS-BKT
	60*58*100 CM
	220/380 V 1,1 KW
	70



TAVUK KESME MAKİNESİ CHICKEN CUTTING MACHINES	
KOD CODE	ALS- BTK
	49*40*42,5 CM
	220/380 V 0,55 KW
	28



Genel Özellikler / General Features

TR



* Kolay temizlenebilir tasarım.

* Kemik testerelerinde ayarlanabilir şerit gerginliği.

* Kemik testerelerinde frenli ve frensiz motor seçeneği.

EN



* Easy to clean design.






* Adjustable saw tension in bone saws.

* Brake and non-brake engine options for bone saws.

HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENT

Et Parçalama Ve Humus Makineleri
Meat Cutting Machines And Houmous Machines

ET PARÇALAMA MAKİNESİ - 2 KG
MEAT CUTTING MACHINE- 2 KG

KOD CODE	ALS- BSZK.2		
	54*35*39 CM		
	220/380 V 0,55 KW		
	20		

DEVİRİLİR HUMUS MAKİNESİ
TILTING HOUMOUS MACHINE

KOD CODE	ALS- BDH.20		
	63*52*100 CM		
	220/380 V 3 KW		
	65		






ET PARÇALAMA MAKİNESİ - 8 KG
MEAT CUTTING MACHINE- 8 KG

KOD CODE	ALS- BSZK.8		
	73*47*50 CM		
	220/380 V 2,2 KW		
	50		

DEVİRİLİR HUMUS MAKİNESİ
TILTING HOUMOUS MACHINE

KOD CODE	ALS- BDH.30		
	63*53*115 CM		
	220/380 V 3 KW		
	80		

ET PARÇALAMA MAKİNESİ - 8 KG
MEAT CUTTING MACHINE- 8 KG

KOD CODE	ALS- BZK		
	65*44*87 CM		
	220/380 V 2,2-3 KW		
	42		

DEVİRİLİR HUMUS MAKİNESİ
TILTING HOUMOUS MACHINE

KOD CODE	ALS- BDH.50		
	170*53*124 CM		
	380 V 4 KW		
	100		

HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENT

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP




ALS
GRUP


ADANA KEBAP MAKİNESİ
TURKISH KEBAP MACHINE

KOD CODE	ALS- BKS.100
	21*37*73 CM
	220 V
	20



ET SOSLAMA MAKİNESİ
TUMBLER

KOD CODE	ALS- BTM.400
	87*140*145 CM
	380 V 5 KW
	400



KÖFTE KARIŞTIRMA MAKİNESİ
MEAT MIXER MACHINE

KOD CODE	ALS- BKK.50
	78*63*105 CM
	380 V 1,5 KW
	110








KÖFTE KARIŞTIRMA MAKİNESİ
MEAT MIXER MACHINE

KOD CODE	ALS- BKK.150
	137*71*105 CM
	380 V 4,5 KW
	165



KÖFTE KARIŞTIRMA MAKİNESİ
MEAT MIXER MACHINE

KOD CODE	ALS- BKF.100.DS
	91*83,2*66 CM
	220/380 V 0,75 KW
	130



ALS
GRUP

EROMIUM

ALS
GRUP

EROMIUM

ALSINOX

HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENT

Hamur Yoğurma Makineleri - Kapaksız Dough Kneading Machines - Without Cover



ALS-BHY.5



ALS-BHY.35



ALS-BHY.235

Genel Özellikler / General Features

TR



* Paslanmaz çelik kazan ve çatal.

* İsteğe bağlı çifköfte karıştırma aparat seçeneği.

* Güçlü gövde tasarımı.

EN



* Stainless steel bowl and fork.

* Optional raw Cig Kofte option.

* Strong body design.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE (UN/HAMUR) CAPACITY (FLOUR/DOUGH)	LT	KAZAN ÇAPI BOWL DIAMETER	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS
ALS - BHY.5	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ - KAPAKSIZ DOUGH KNEADING MACHINES - WITHOUT COVER	3 KG / 5 KG	12	Ø 30 CM	220-380 V 0,25 KW	25 KG	61*31,5*50 CM
ALS - BHY.10	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ - KAPAKSIZ DOUGH KNEADING MACHINES - WITHOUT COVER	7 KG / 10 KG	22	Ø 36 CM	220-380 V 0,37 KW	60 KG	70*46*60 CM
ALS - BHY.25	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ - KAPAKSIZ DOUGH KNEADING MACHINES - WITHOUT COVER	15 KG / 25 KG	36	Ø 43 CM	220-380 V 0,55 KW	68 KG	75*50*64 CM
ALS - BHY.35	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ - KAPAKSIZ DOUGH KNEADING MACHINES - WITHOUT COVER	25 KG / 35 KG	54	Ø 50 CM	220-380 V 0,55 KW	95 KG	84*55*75 CM
ALS - BHY.50	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ - KAPAKSIZ DOUGH KNEADING MACHINES - WITHOUT COVER	35 KG / 50 KG	84	Ø 60 CM	220-380 V 0,55 KW	115 KG	97*65*77 CM
ALS - BHY.75	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ - KAPAKSIZ DOUGH KNEADING MACHINES - WITHOUT COVER	50 KG / 75 KG	159	Ø 75 CM	220-380 V 1,1 KW	200 KG	112*90*77 CM
ALS - BHY.100	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ - KAPAKSIZ DOUGH KNEADING MACHINES - WITHOUT COVER	75 KG / 100 KG	244	Ø 85 CM	220-380 V 1,5 KW	220 KG	128*93*107 CM
ALS - BHY.135	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ - KAPAKSIZ DOUGH KNEADING MACHINES - WITHOUT COVER	100 KG / 135 KG	290	Ø 90 CM	220-380 V 1,5 KW	235 KG	130*95*107 CM
ALS - BHY.235	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ - KAPAKSIZ DOUGH KNEADING MACHINES - WITHOUT COVER	150 KG / 235 KG	396	Ø 100 CM	380 V 3 KW	415 KG	160*110*120 CM



HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENT

Hamur Yoğurma Makineleri - Kapaklı
Dough Kneading Machines - With Cover



ALS-BHY.135K



ALS-BHY.235K

Genel Özellikler / General Features

TR



* Paslanmaz çelik kazan ve çatal.

* İsteğe bağlı çifköfte karıştırma aparat seçeneği.

* Güçlü gövde tasarımı, şeffaf kazan kapağı.

EN



* Stainless steel bowl and fork.

* Optional raw Cig Kofte option.

* Strong body design, transparent boiler cover.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE (UN/HAMUR) CAPACITY (FLOUR/DOUGH)	LT	KAZAN ÇAPI BOWL DIAMETER	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - BHY.10K	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ - KAPAKLI DOUGH KNEADING MACHINES - WITH COVER	7 KG / 10 KG	22	Ø 36 CM	220-380 V 0,37 KW	65 KG	70*46*60 CM	CE
ALS - BHY.25K	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ - KAPAKLI DOUGH KNEADING MACHINES - WITH COVER	15 KG / 25 KG	36	Ø 43CM	220-380 V 0,55 KW	73 KG	75*50*64 CM	
ALS - BHY.35K	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ - KAPAKLI DOUGH KNEADING MACHINES - WITH COVER	25 KG / 35 KG	54	Ø 50 CM	220-380 V 0,55 KW	100 KG	84*55*75 CM	
ALS - BHY.50K	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ - KAPAKLI DOUGH KNEADING MACHINES - WITH COVER	35 KG / 50 KG	84	Ø 60 CM	220-380 V 0,55 KW	120 KG	97*65*77 CM	
ALS - BHY.75K	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ - KAPAKLI DOUGH KNEADING MACHINES - WITH COVER	50 KG / 75 KG	159	Ø 75 CM	220-380 V 1,1 KW	205 KG	112*90*77 CM	
ALS - BHY.100K	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ - KAPAKLI DOUGH KNEADING MACHINES - WITH COVER	75 KG / 100 KG	244	Ø 85 CM	220-380 V 1,5 KW	225 KG	128*93*107 CM	
ALS - BHY.135K	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ - KAPAKLI DOUGH KNEADING MACHINES - WITH COVER	100 KG / 135 KG	290	Ø 90 CM	220-380 V 1,5 KW	245 KG	130*95*107 CM	
ALS - BHY.235K	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ - KAPAKLI DOUGH KNEADING MACHINES - WITH COVER	150 KG / 235 KG	396	Ø 100 CM	380 V 3 KW	425 KG	160*110*120 CM	

HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENT

Spiral Hamur Yoğurma Makineleri Spiral Dough Kneading Machines



ALS-BSH.20



ALS-BSH.35



ALS-BSH.135

Genel Özellikler / General Features

TR



* Paslanmaz çelik kazan ve spiral burlu.

* Çift devirli zaman ayarı, iki yöne hareketli kazan.

* Şeffaf kazan kapağı.

EN



* Stainless steel boiler and spiral auger.

* Double speed timer, moving boiler on two direction.

* Transparent boiler cover.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE (UN/HAMUR) CAPACITY (FLOUR/DOUGH)	LT	KAZAN ÇAPI BOWL DIAMETER	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - BSH.20	SPIRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ SPIRAL DOUGH KNEADING MACHINES	10 KG / 20 KG	32	Ø 43 CM	380 V 1,1 KW	70 KG	76*47*72 CM	
ALS - BSH.35	SPIRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ SPIRAL DOUGH KNEADING MACHINES	25 KG / 35 KG	55	Ø 50 CM	380 V 1,5 2,5 KW	255 KG	107*55*106 CM	
ALS - BSH.50	SPIRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ SPIRAL DOUGH KNEADING MACHINES	35 KG / 50 KG	80	Ø 60 CM	380 V 1,5 2,5 KW	260 KG	115*60*106 CM	
ALS - BSH.75	SPIRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ SPIRAL DOUGH KNEADING MACHINES	50 KG / 75 KG	160	Ø 70 CM	380 V 3,5 5,5 KW	320 KG	120*70*130 CM	
ALS - BSH.135	SPIRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ SPIRAL DOUGH KNEADING MACHINES	100 KG / 135 KG	295	Ø 90 CM	380 V 5,5 7,5 KW	400 KG	160*90*157 CM	
ALS - BSH.235	SPIRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ SPIRAL DOUGH KNEADING MACHINES	150 KG / 235 KG	395	Ø 100 CM	380 V 5,5 7,5 KW	420 KG	170*100*157 CM	

ALS
GRUP

ALS
INDUSTRI

ECROMIUM

ECROMIUM

ALSINOX

Every Business Has A Kitchen

HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENT

Mikser Makineleri Mixer Machines



ALS- BM.10



ALS- BM.40S



ALS- BM.60

Genel Özellikler / General Features

TR



* Paslanmaz çelik kazan, karıştırıcı spiral, palet ve çırpıcı.

* Şeffaf kazan kapağı.

EN



* Stainless steel bowl, mixing spiral, paddle and beater.

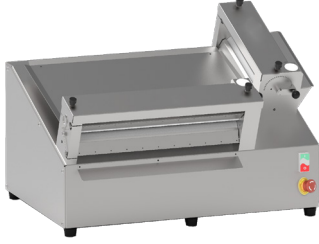


* Transparent boiler cover.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE (LT) CAPACITY (LT)	KAZAN ÇAPI BOWL DIAMETER	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - BM.10S	MİXER MAKİNESİ - KAPAKLI MIXER MACHINE - WITH COVER	10 LT	Ø 26 CM	220-380 V 0,55 KW	54 KG	54*41,5*66 CM	
ALS - BM.20S	MİXER MAKİNESİ - KAPAKLI MIXER MACHINE - WITH COVER	20 LT	Ø 30 CM	220-380 V 0,6 - 0,9 KW	94 KG	74*47*83 CM	
ALS - BM.40S	MİXER MAKİNESİ - KAPAKLI MIXER MACHINE - WITH COVER	40 LT	Ø 40 CM	220-380 V 1 - 1,7 KW	155 KG	84*60*105 CM	
ALS - BM.60S	MİXER MAKİNESİ - KAPAKLI MIXER MACHINE - WITH COVER	60 LT	Ø 43 CM	220-380 V 1 - 1,7 KW	160 KG	84*63*105 CM	
ALS - BM.60	MİXER MAKİNESİ - KAPAKLI MIXER MACHINE - WITH COVER	60 LT	Ø 43 CM	220-380 V 1 - 1,7 KW	300 KG	73*63*122CM	





HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENT

Hamur Açma Makineleri Dough Roller Machine

50 CM HAMUR AÇMA MAKİNESİ - ÇİFT MERDANE 50 CM DOUGH ROLLER MACHINE - DOUBLE ROLLER

KOD CODE	ALS- BHA.50Y	
	85*58,5*57 CM	
	220 V 0,37 KW	
	70	

30 CM HAMUR AÇMA MAKİNESİ - ÇİFT MERDANE 30 CM DOUGH ROLLER MACHINE - DOUBLE ROLLER

KOD CODE	ALS- BHA.30	
	45*42*58 CM	
	220/380 V 0,25 KW	
	40	





40 CM HAMUR AÇMA MAKİNESİ - ÇİFT MERDANE 40 CM DOUGH ROLLER MACHINE - DOUBLE ROLLER

KOD CODE	ALS- BHA.40	
	54*45*64 CM	
	220/380 V 0,25 KW	
	45	





30 CM HAMUR AÇMA MAKİNESİ - TEK MERDANE 30 CM DOUGH ROLLER MACHINE - SINGLE ROLLER

KOD CODE	ALS- BHA.30T	
	43*42*40 CM	
	220/380 V 0,25 KW	
	28	

40 CM HAMUR AÇMA MAKİNESİ - TEK MERDANE 40 CM DOUGH ROLLER MACHINE - SINGLE ROLLER

KOD CODE	ALS- BHA.40T	
	52*43*40 CM	
	220/380 V 0,25 KW	
	30	

50 CM KONVEYÖRLÜ HAMUR AÇMA MAKİNESİ 50 CM DOUGH ROLLER MACHINE WITH CONVEYOR

KOD CODE	ALS- BHA.50K	
	138,5*83,5*105 CM	
	220 V 0,37 KW	
	70	

HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENT

HAMUR KESTART MAKİNESİ
DOUGH CUTTING AND WEIGHING MACHINES

KOD CODE	ALS- BHKT.200
	77*57*74 CM
	220/380 V 1,1 KW
	75



EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ - 16 MM DİLİM
BREAD SLICING MACHINES - 16 MM SLICE

KOD CODE	ALS- BED
	68*73*105 CM
	220 V 0,25 KW
	90



HAMUR KESTART MAKİNESİ
DOUGH CUTTING AND WEIGHING MACHINES

KOD CODE	ALS- BHKT.200A
	77*57*115 CM
	220/380 V 1,1 KW
	82



EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ - 20 MM DİLİM
BREAD SLICING MACHINES - 20MM SLICE

KOD CODE	ALS- BED.T
	68*73*105 CM
	220 V 0,25 KW
	90



Genel Özellikler / General Features



* Tamamen paslanmaz çelik, kolay temizlenebilir tasarım. Ayarlanabilir hamur ağırlığı.

* 3 Farklı kalıp seçeneği.



* All stainless steel, easy to clean design. Dough weight adjustment.

* 3 Different mold option.

Genel Özellikler / General Features



* Kolay temizlenebilir tasarım.

* Paslanmaz çelik hazne ve kesici.





* Easy to clean design.

* Stainless steel chamber and cutter.





HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENT

Patates Soyma Makineleri Potato Peeling Machines

PATATES SOYMA MAKİNESİ - 10 KG
POTATO PEELING MACHINE- 10 KG

KOD CODE	ALS- BPS.10		CE
	75*43*87 CM		
	220/380 V 0,55 KW		
	46		





PATATES SOYMA MAKİNESİ - 35 KG
POTATO PEELING MACHINE- 35 KG

KOD CODE	ALS- BPS.35		CE
	82*52*108 CM		
	220/380 V 1,50 KW		
	75		

PATATES SOYMA MAKİNESİ - 25 KG
POTATO PEELING MACHINE- 25 KG

KOD CODE	ALS- BPS.25		CE
	82*52*99 CM		
	220/380 V 1,10 KW		
	72		

PATATES SOYMA MAKİNESİ - 50 KG
POTATO PEELING MACHINE- 50 KG

KOD CODE	ALS- BPS.50		CE
	96*63*106 CM		
	380 V 2,20 KW		
	100		

Genel Özellikler / General Features

TR
* Tamamen paslanmaz çelik.

* Kolay temizlenebilir tasarım.

* Gıda uyumlu malzemeden zımpara.

* Zaman ayarı.

EN
* Completely stainless steel.

* Easy to clean design.

* Compatible with food material.

* Timer

HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENT

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

SEBZE DOĞRAMA MAKİNESİ
VEGETABLE SLICING MACHINE

KOD CODE	ALS- BSÜ
	74*41*51 CM
	220/380 V 0,25 KW
	25



SOĞAN DOĞRAMA MAKİNESİ - 2 KG / 7 LT
ONION CHOPPING MACHINE- 2KG / 7 LT

KOD CODE	ALS- BSDE ECO
	54*35*34 CM
	220/380 V 0,25 KW
	18



SEBZE DOĞRAMA MAKİNESİ
VEGETABLE SLICING MACHINE

KOD CODE	ALS- BSA
	79*53*92 CM
	220/380 V 0,25 KW
	30



SOĞAN DOĞRAMA MAKİNESİ - 2 KG / 7 LT
ONION CHOPPING MACHINE- 2KG / 7 LT

KOD CODE	ALS- BSD
	54*35*34 CM
	220/380 V 0,37 KW
	18



ÖĞÜTÜCÜ MAKİNESİ
GRINDER MACHINE

KOD CODE	ALS- BGÖ
	33*28*38 CM
	220/380 V 0,25 KW
	14



ALS
GRUP

CHROMIUM

ALS
GRUP

CHROMIUM

ALSINOX



BULAŞIKHANE EKİPMANLARI

DISHWASHERS EQUIPMENT

Bardak Yıkama Makineleri
Glass Washing Machines

Set Altı Bulaşık Yıkama Makineleri
Under Set Dishwashing Machines

Giyotin Tip Bulaşık Yıkama Makineleri
Guillotine Type Dishwashing Machines

Konveyörlü Bulaşık Yıkama Makineleri
Conveyor Dishwashing Machines

Flight Tip Bulaşık Yıkama Makineleri
Flight Type Dishwashing Machines

Kazan Yıkama Makinesi
Boiler Washing Machine

Aksesuarlar
Accessories

BULAŞIKHANE EKİPMANLARI DISHWASHERS EQUIPMENT

Bardak Yıkama Makinesi Glass Washing Machine



Genel Özellikler / General Features

TR

* 500 Bardak/Saat kapasite, 42,5*46,5*63 cm ebatlarında.

* Paslanmaz çelikten gövde, boiler ve yıkama tankı, yekpare ve köşeleri yuvarlatılmış hijyenik yıkama tankı.

* Yıkama programı periyodu 120 sn ve 230 V NPE / 50 HZ, 3.3 kw elektrik gücü.

* Kolay başlatma; boiler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı.Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları termostat kontrollü.

* Yıkama suyu sıcaklığı 55-60 °C (besleme suyu en az 2 bar ve 50 °C sıcaklıkta olmak koşulu ile). Durulama suyu sıcaklığı 80-85 °C (besleme suyu en az 2 bar ve 50 °C sıcaklıkta olmak koşulu ile).

EN

* 500 cups/hour capacity, 42,5*46,5*63 cm dimensions.

* Stainless steel body, boiler and washing tank, monolithic and hygienic washing tank with rounded corners.

* Washing program period 120 sec and 230 V NPE / 50 HZ, 3.3 kw electric power.

* Easy start-up; water filling and heating of the boiler and washing tanks with a single button. Thermostat controlled rinse and wash temperatures for efficient washing.

* Washing water temperature 55-60 °C (provided that the feed water is at least 2 bar and 50 °C). Rinse water temperature 80-85 °C (provided that the feed water is at least 2 bar and 50 °C).

KOD CODE	DETERJAN POMPASI PUMPING DETERGENT	PARLATICI POMPASI POLISHER PUMP	DURULAMA POMPASI RINSE PUMP	TAHLİVE POMPASI EVACUATION PUMP	YIKAMA SEPETİ WASHING BASKET	SAATTE SEPET YIKAMA KAPASİTESİ BASKET WASHING CAPACITY PER HOUR	
ALS - 073M.00000.AD	-	-	-	-	1 ADET 1 PCS	30 SEPET 30 BASKET	CE
ALS - 073M.11010.AD	✓	✓	-	✓	1 ADET 1 PCS	35 SEPET 35 BASKET	
ALS- 074M.00000.AD	-	-	-	-	2 ADET 2 PCS	30 SEPET 30 BASKET	
ALS - 074M.11010.AD	✓	✓	-	✓	2 ADET 2 PCS	30 SEPET 30 BASKET	

BULAŞIKHANE EKİPMANLARI DISHWASHERS EQUIPMENT

Set Altı Bulaşık Yıkama Makinesi Under Set Dishwashing Machine



Genel Özellikler / General Features

TR

* 230 V NPE / 50 HZ, 5.5 kw elektrik gücünde ve 59,5*65*83 cm ebatlarında.

* Her yıkama periyodu için 2.8 litre su tüketimi.

* Önceden seçilebilir 5 farklı yıkama programı.

* Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi.

* Kolay başlatma; boiler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı.

* Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile). Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile).

EN

* 230 V NPE / 50 HZ, 5.5 kw electric power and 59,5*65*83 cm dimensions.

* Water consumption of 2.8 liters for each washing period.

* Pre-selectable 5 different washing programs.

* Valve system that prevents the water in the machine from returning to the installation.

* Easy start-up; possibility to fill and heat the boiler and washing tanks with a single button.

* Washing water temperature 55-60°C (provided that the feed water is at least 2 bar and 50°C). Rinse water temperature 80-85°C (provided that the feed water is at least 2 bar and 50°C).

KOD CODE	DETERJAN POMPASI PUMPING DETERGENT	PARLATICI POMPASI POLISHER PUMP	DURULAMA POMPASI RINSE PUMP	TAHLİYE POMPASI EVACUATION PUMP	YIKAMA SEPETİ WASHING BASKET	SAATTE SEPET YIKAMA KAPASİTESİ BASKET WASHING CAPACITY PER HOUR	
ALS - 075D.00010.AD	-	-	-	✓	1 ADET 1 PCS	35 SEPET 35 BASKET	
ALS - 075D.11110.AD	✓	✓	✓	✓	2 ADET 2 PCS	35 SEPET 35 BASKET	CE

BULAŞIKHANE EKİPMANLARI DISHWASHERS EQUIPMENT

Giyotin Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Guillotine Type Dishwashing Machine



Genel Özellikler / General Features

TR

* 400 V - 3 NPE / 50 HZ, 9.66 kw elektrik gücünde ve 70*78,5*148 (196) cm ebatlarında. 1108 (Max.) Yıkama kapasiteli.

* Her yıkama periyodu için 2.8 litre su tüketimi ve 5 farklı yıkama programı (52/102/132/152/192 sn).

* Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı, yekpare baskılı hijyenik yıkama tankı.

* Makededeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi.

* Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile). Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile).

EN

* 400 V - 3 NPE / 50 HZ, 9.66 kw electric power and 70*78,5*148 (196) cm dimensions. 1108 (Max.) Washing capacity.

* 2.8 liters of water consumption for each washing period and 5 different washing programs (52/102/132/152/152/192 sec).

* Stainless steel body, boiler and washing tank, monolithic printed hygienic washing tank.

* Valve system that prevents the water in the machine from returning to the installation.

* Washing water temperature 55-60°C (provided that the feed water is at least 2 bar and 50°C). Rinse water temperature 80-85°C (provided that the feed water is at least 2 bar and 50°C temperature).

KOD CODE	DETERJAN POMPASI PUMPING DETERGENT	PARLATICI POMPASI POLISHER PUMP	DURULAMA POMPASI RINSE PUMP	TAHLİYE POMPASI EVACUATION PUMP	YIKAMA SEPETİ WASHING BASKET	SAATTE SEPET YIKAMA KAPASİTESİ BASKET WASHING CAPACITY PER HOUR	
ALS - 071D.00000.BB	-	-	-	-	3 ADET 3 PCS	69 SEPET 69 BASKET	
ALS - 071D.11110.BB	✓	✓	✓	✓	3 ADET 3 PCS	69 SEPET 69 BASKET	CE

BULAŞIKHANE EKİPMANLARI DISHWASHERS EQUIPMENT

Konveyörlü Bulaşık Yıkama Makinesi Conveyor Dishwashing Machine



Genel Özellikler / General Features

- TR** * Standart ekipmanlar; paslanmaz çelik yıkama kolu, durulama pompası, 5 adet yıkama sepeti, esnek su giriş ve tahliye hortumu.
- * Opsiyonel ekipmanlar; tahliye pompası, deterjan pompası, parlatıcı pompası.
- * Konveyör sistemi sayesinde kurutmalı sürekli yıkama (Kurutmalı Modellerde). Her yıkama periyodu için 3 litre su tüketimi. Makine-deki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi.
- * Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile). Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile).

- EN** * Standard equipment; stainless steel washing arm, rinse pump, 5 washing baskets, flexible water inlet and drain hose.
- * Optional equipments; drain pump, detergent pump, rinse aid pump.
- * Continuous washing with drying thanks to conveyor system (Dryer Models). Water consumption of 3 liters for each washing period. Valve system that prevents the water in the machine from returning to the installation.
- * Washing water temperature 55-60°C (provided that the feed water is at least 2 bar and 50°C). Rinse water temperature 80-85°C (provided that the supply water is at least 2 bar and 50°C).

KOD CODE	ÖZELLİK FEATURE	GÜÇ POWER	YIKAMA KAPASİTESİ WASHING CAPACITY	SAATTE SEPET YIKAMA KAPASİTESİ BASKET WASHING CAPACITY PER HOUR	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - 076R.0010K.BD	KURUTMALI - SAĞDAN GİRİŞLİ DRIED - RIGHT ENTRY	400V - 3NPE / 50 Hz 47 KW	1650 (Max.)	100 SEPET 100 BASKET	80*205*188 CM	CE
ALS - 076L.0010K.BD	KURUTMALI - SOLDAN GİRİŞLİ DRIED - LEFT ENTRY	400V - 3NPE / 50 Hz 47 KW	1650 (Max.)	100 SEPET 100 BASKET	80*205*188 CM	
ALS - 076R.00100.BD	KURUTMASIZ - SAĞDAN GİRİŞLİ WITHOUT DRYING - RIGHT ENTRY	400V - 3NPE / 50 Hz 38 KW	1650 (Max.)	100 SEPET 100 BASKET	80*175*150 CM	
ALS - 076L.00100.BD	KURUTMASIZ - SOLDAN GİRİŞLİ WITHOUT DRYING - LEFT ENTRY	400V - 3NPE / 50 Hz 38 KW	1650 (Max.)	100 SEPET 100 BASKET	80*175*150 CM	

BULAŞIKHANE EKİPMANLARI DISHWASHERS EQUIPMENT

Konveyörlü Bulaşık Yıkama Makinesi Conveyor Dishwashing Machine



Genel Özellikler / General Features

TR

* Standart ekipmanlar; paslanmaz çelik yıkama kolu, durulama pompası, 5 adet yıkama sepeti, esnek su giriş ve tahliye hortumu.

* Opsiyonel ekipmanlar; tahliye pompası, deterjan pompası, parlatıcı pompası.

* Konveyör sistemi sayesinde kurutmalı sürekli yıkama. Her yıkama periyodu için 3 litre su tüketimi. Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi.

* Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile). Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile).

EN

* Standard equipment; stainless steel washing arm, rinse pump, 5 washing baskets, flexible water inlet and drain hose.

* Optional equipments; drain pump, detergent pump, rinse aid pump.

* Continuous washing with drying thanks to conveyor system. Water consumption of 3 liters for each washing period. Valve system that prevents the water in the machine from returning to the installation.

* Washing water temperature 55-60°C (provided that the feed water is at least 2 bar and 50°C). Rinse water temperature 80-85°C (provided that the supply water is at least 2 bar and 50°C).

KOD CODE	ÖZELLİK FEATURE	GÜÇ POWER	YIKAMA KAPASİTESİ WASHING CAPACITY	SAATTE SEPET YIKAMA KAPASİTESİ BASKET WASHING CAPACITY PER HOUR	ÖLÇÜ DIMENSIONS
ALS - 072R.0010K.BD	KURUTMALI - SAĞDAN GİRİŞLİ DRIED - RIGHT ENTRY	400V - 3NPE / 50 Hz 48 KW	2130 (Max.)	133 SEPET 133 BASKET	80*255*188 CM
ALS - 072L.0010K.BD	KURUTMALI - SOLDAN GİRİŞLİ DRIED - LEFT ENTRY	400V - 3NPE / 50 Hz 48 KW	2130 (Max.)	133 SEPET 133 BASKET	80*255*188 CM
ALS - 077R.0010K.BD	KURUTMALI - SAĞDAN GİRİŞLİ DRIED - RIGHT ENTRY	400V - 3NPE / 50 Hz 59 KW	3000	187 SEPET 187 BASKET	
ALS - 077L.0010K.BD	KURUTMALI - SOLDAN GİRİŞLİ DRIED - LEFT ENTRY	400V - 3NPE / 50 Hz 59 KW	3000	187 SEPET 187 BASKET	



BULAŞIKHANE EKİPMANLARI DISHWASHERS EQUIPMENT

Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi
Flight Type Dishwashing Machine



KOD CODE	ÖZELLİK FEATURE	GÜÇ POWER	YIKAMA KAPASİTESİ WASHING CAPACITY	GİRİŞ ENTRY	YIKAMA WASHING	DURULAMA RINSE	KURUTMA DRYING	ÇIKIŞ EXIT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - 07AL.0010K.BF	SOLDAN GİRİŞLİ LEFT ENTRY	400V - 3NPE / 50 Hz 52,09 KW	3000 TABAK/SAAT 3000 PLATE/HOUR	1	1	1	1	1	92,7*447*200,1 CM	CE
ALS - 07AR.0010K.BF	SAĞDAN GİRİŞLİ RIGHT ENTRY	400V - 3NPE / 50 Hz 52,09 KW	3000 TABAK/SAAT 3000 PLATE/HOUR	1	1	1	1	1	92,7*447*200,1 CM	

KOD CODE	ÖZELLİK FEATURE	GÜÇ POWER	YIKAMA KAPASİTESİ WASHING CAPACITY	GİRİŞ ENTRY	YIKAMA WASHING	DURULAMA RINSE	KURUTMA DRYING	ÇIKIŞ EXIT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - 07BL.0010K.BF	SOLDAN GİRİŞLİ LEFT ENTRY	400V - 3NPE / 50 Hz 52,8 KW	3600 TABAK/SAAT 3600 PLATE/HOUR	1	1	1	1	1	92,7*507*200,1 CM	CE
ALS - 07BR.0010K.BF	SAĞDAN GİRİŞLİ RIGHT ENTRY	400V - 3NPE / 50 Hz 52,8 KW	3600 TABAK/SAAT 3600 PLATE/HOUR	1	1	1	1	1	92,7*507*200,1 CM	

KOD CODE	ÖZELLİK FEATURE	GÜÇ POWER	YIKAMA KAPASİTESİ WASHING CAPACITY	GİRİŞ ENTRY	YIKAMA WASHING	DURULAMA RINSE	KURUTMA DRYING	ÇIKIŞ EXIT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - 07CL.0010K.BF	SOLDAN GİRİŞLİ LEFT ENTRY	400V - 3NPE / 50 Hz 67,5 KW	4500 TABAK/SAAT 4500 PLATE/HOUR	1	2	1	1	1	92,7*602*200,1 CM	CE
ALS - 07CR.0010K.GF	SAĞDAN GİRİŞLİ RIGHT ENTRY	400V - 3NPE / 50 Hz 67,5 KW	4500 TABAK/SAAT 4500 PLATE/HOUR	1	2	1	1	1	92,7*602*200,1 CM	

KOD CODE	ÖZELLİK FEATURE	GÜÇ POWER	YIKAMA KAPASİTESİ WASHING CAPACITY	GİRİŞ ENTRY	YIKAMA WASHING	DURULAMA RINSE	KURUTMA DRYING	ÇIKIŞ EXIT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - 07EL.0010K.BF	SOLDAN GİRİŞLİ LEFT ENTRY	400V - 3NPE / 50 Hz 91,9 KW	6000 TABAK/SAAT 6000 PLATE/HOUR	1	2	2	1	1	92,7*662*200,1 CM	CE
ALS - 07ER.0010K.BF	SAĞDAN GİRİŞLİ RIGHT ENTRY	400V - 3NPE / 50 Hz 91,9 KW	6000 TABAK/SAAT 6000 PLATE/HOUR	1	2	2	1	1	92,7*662*200,1 CM	

KOD CODE	ÖZELLİK FEATURE	GÜÇ POWER	YIKAMA KAPASİTESİ WASHING CAPACITY	GİRİŞ ENTRY	YIKAMA WASHING	DURULAMA RINSE	KURUTMA DRYING	ÇIKIŞ EXIT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - 07FL.0010K.BF	SOLDAN GİRİŞLİ LEFT ENTRY	400V - 3NPE / 50 Hz 107,3 KW	7000 TABAK/SAAT 7000 PLATE/HOUR	1	3	2	1	1	92,7*817*200,1 CM	CE
ALS - 07FR.0010K.BF	SAĞDAN GİRİŞLİ RIGHT ENTRY	400V - 3NPE / 50 Hz 107,3 KW	7000 TABAK/SAAT 7000 PLATE/HOUR	1	3	2	1	1	92,7*817*200,1 CM	

ALS
GRUP

ALS
EQUIPMENT

EROMIUM

EROMIUM

ALSINOX

BULAŞIKHANE EKİPMANLARI DISHWASHERS EQUIPMENT

Kazan Yıkama Makinesi Boiler Washing Machine



Genel Özellikler / General Features

TR
C

* Standart ekipmanlar; paslanmaz çelik yıkama kolu, durulama pompası, tahliye pompası, deterjan pompası, parlaticı pompası, 1 adet yıkama sepeti, esnek su temini ve tahliye hortumu - elektrik bağlantı kablosu.

* 2/1 gastronomi küvet ve 60 cm çapında silindirik tipi tencereyi yıkayabilme özelliği.

* Her yıkama periyodu için 4.5 lt su tüketimi, kolay başlatma; boiler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı.

* Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi.

* Yıkama Suyu sıcaklığı 55-60°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C olmak koşulu ile). Durulama Suyu sıcaklığı 80-85°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C olmak koşulu ile).

EN
UK

* Standard equipment; stainless steel washing arm, rinse pump, drain pump, detergent pump, rinse aid pump, 1 washing basket, flexible water supply and drain hose - electrical connection cable.

* Capable of washing 2/1 gastronomy bathtubs and 60 cm diameter cylinder type pots.

* Water consumption of 4.5 liters for each washing period, easy start-up; possibility to fill and heat the boiler and washing tanks with a single button.

* Valve system that prevents the water in the machine from returning to the installation.

* Washing water temperature 55-60°C (provided that the feed water is at least 2 bar and 50°C). Rinse water temperature 80-85°C (provided that the supply water is at least 2 bar and 50°C).

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	GÜÇ POWER	SAATTE YIKAMA KAPASİTESİ WASHING CAPACITY PER HOUR	PROGRAM SAYISI VE SÜRELERİ NUMBER AND DURATION OF PROGRAMS	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - 078M.11110.BD	KAZAN YIKAMA MAKİNESİ BOILER WASHING MACHINE	400V - 3NPE / 50 Hz 16,7 KW	600 TABİLDOT (Max.) 600 TABLEDOTS (Max.)	3 - 120/360/480 SN. 3 - 120/360/480 SEC.	78*95*204 CM	

BULAŞIKHANE EKİPMANLARI DISHWASHERS EQUIPMENT

Aksesuarlar Accessories



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13

SIRA ROW	KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - 8740.DBB50.00	DÜZ BARDAK SEPETİ FLAT CUP BASKET	50*50*10 CM
2	ALS - 8740.0BB09.00	BÖLMELİ BARDAK SEPETİ - 9 COMPARTMENTALIZED CUP BASKET - 9	50*50*10 CM
	ALS - 8740.0BB16.00	BÖLMELİ BARDAK SEPETİ - 16 COMPARTMENTALIZED CUP BASKET - 16	50*50*10 CM
	ALS - 8740.0BB25.00	BÖLMELİ BARDAK SEPETİ - 25 COMPARTMENTALIZED CUP BASKET - 25	50*50*10 CM
	ALS - 8740.0BB36.00	BÖLMELİ BARDAK SEPETİ - 36 COMPARTMENTALIZED CUP BASKET - 36	50*50*10 CM
	ALS - 8740.0BB49.00	BÖLMELİ BARDAK SEPETİ - 49 COMPARTMENTALIZED CUP BASKET - 49	50*50*10 CM
3	ALS - 8740.OBY09.00	BARDAK YÜKSELTİCİSİ - 9 BÖLMELİ CUP RISER - 9 COMPARTMENTS	50*50*45 CM
	ALS - 8740.OBY16.00	BARDAK YÜKSELTİCİSİ - 16 BÖLMELİ CUP RISER - 16 COMPARTMENTS	50*50*45 CM
	ALS - 8740.OBY25.00	BARDAK YÜKSELTİCİSİ - 25 BÖLMELİ CUP RISER - 25 COMPARTMENTS	50*50*45 CM
	ALS - 8740.OBY36.00	BARDAK YÜKSELTİCİSİ - 36 BÖLMELİ CUP RISER - 36 COMPARTMENTS	50*50*45 CM
	ALS - 8740.OBY49.00	BARDAK YÜKSELTİCİSİ - 49 BÖLMELİ CUP RISER - 49 COMPARTMENTS	50*50*45 CM
4	ALS - 9740.COD21.46	BARDAK YIKAMA MAKİNESİ SEPETİ CUP WASHING MACHINE BASKET	40*40*15 CM
5	ALS - 8740.0TB50.00	TABAK BASKETİ PLATE BASKET	50*50*10 CM
6	ALS - 8740.00009.00	TEPSİ SEPETİ TRAY BASKET	50*50*10 CM
7	ALS - 8740.00008.00	ÇATAL - KAŞIK - BIÇAK SEPETİ FORK - SPOON - KNIFE BASKET	45*19,3*18,4 CM
8	ALS - 8740.CKA35.00	ÇATAL KAŞIK BASKETİ - YUVARLAK FORK AND SPOON BASKET - ROUND	-
9	ALS - 8760.MT001.00	SPREY ÜNİTESİ - TEZGAHA MONTE SPRAY UNIT - COUNTER MOUNTED	-
10	ALS - 8760.MT002.00	SPREY ÜNİTESİ - TEZGAHA MONTE SPRAY UNIT - COUNTER MOUNTED	ARA MUSLUKLU INTERMEDIATE TAP
11	ALS - 8760.MT003.00	SPREY ÜNİTESİ - DUVARA MONTE SPRAY UNIT - WALL MOUNTED	-
12	ALS - 8760.MT004.00	SPREY ÜNİTESİ - DUVARA MONTE SPRAY UNIT - WALL MOUNTED	ARA MUSLUKLU INTERMEDIATE TAP
13	ALS - 8760.0CCGT.06	GERİ TOPLAMA ÖN YIKAMA DUŞU RECLAIM PRE-WASH SHOWER	6 MT
	ALS - 8760.0CCGT.10	GERİ TOPLAMA ÖN YIKAMA DUŞU RECLAIM PRE-WASH SHOWER	10 MT
	ALS - 8760.0CCGT.15	GERİ TOPLAMA ÖN YIKAMA DUŞU RECLAIM PRE-WASH SHOWER	15 MT

ALS
GRUP

ALS
KROMIUM

KROMIUM

KROMIUM

ALSINOX



SOĞUTUCU EKİPMANLAR

COOLING EQUIPMENT

Tezgah Tip Soğutucular
Counter Type Coolers

Dikey Tip Soğutucular
Vertical Type Coolers

Pişirici Altı Buzdolapları
Low Level Refrigerators

Make Up Buzdolapları
Make Up Refrigerators

Servis Tip Buzdolapları
Service Type Refrigerators

Özel Tip
Special Type

Buz Makineleri
Ice Cube Machines

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Tezgah Tip Soğutucular Counter Type Coolers



Genel Özellikler / General Features



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon. Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu.

* Sıcak gaz defrost sistemi, dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı. R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.



* Eco friendly,HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption. More efficient air circulation with one piece evaporator.

* Hot gas defrost system, designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity. R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	°C	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - CTS 275	TEZGAH TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI COUNTER TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-2 / +8	275	304	230 V / 50 Hz	95 KG	150*60*85 CM	CE
ALS - CTS 275 CR	TEZGAH TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI COUNTER TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-2 / +8	275	430	230 V / 50 Hz	95 KG	150*60*85 CM	
ALS - CTS 275 N	TEZGAH TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI COUNTER TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-10 / -22	275	304	230 V / 50 Hz	95 KG	150*60*85 CM	
ALS - CTS 275 N CR	TEZGAH TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI COUNTER TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-10 / -22	275	430	230 V / 50 Hz	95 KG	150*60*85 CM	

Genel Özellikler / General Features



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon. Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu.

* Sıcak gaz defrost sistemi, dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı. R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.



* Eco friendly,HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption. More efficient air circulation with one piece evaporator.

* Hot gas defrost system, designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity. R 290 refrigerant gas option is available.



KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	°C	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - CTS 275-UG	TEZGAH TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 2 CAM KAPILI COUNTER TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/2 GLASS DOOR	-2 / +8	275	304	230 V / 50 Hz	118 KG	150*60*85 CM	CE
ALS - CTS 275 CR-UG	TEZGAH TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 2 CAM KAPILI COUNTER TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/2 GLASS DOOR	-2 / +8	275	430	230 V / 50 Hz	118 KG	150*60*85 CM	

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Tezgah Tip Soğutucular Counter Type Coolers



Genel Özellikler / General Features



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon. Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu.

* Sıcak gaz defrost sistemi, dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı. R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.



* Eco friendly,HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption. More efficient air circulation with one piece evaporator.

* Hot gas defrost system, designed to operate in +43°C ambient %65 humidity. R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - CTS 330	TEZGAH TİP GN BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI COUNTER TYPE GN REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-2 / +8	330	230 V / 50 Hz	100 KG	150*70*85 CM	CE
ALS - CTS 330 CR	TEZGAH TİP GN BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI COUNTER TYPE GN REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-2 / +8	330	230 V / 50 Hz	100 KG	150*70*85 CM	
ALS - CTS 330 N	TEZGAH TİP GN BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI COUNTER TYPE GN REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-10 / -22	330	230 V / 50 Hz	100 KG	150*70*85 CM	
ALS - CTS 330 N CR	TEZGAH TİP GN BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI COUNTER TYPE GN REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-10 / -22	330	230 V / 50 Hz	100 KG	150*70*85 CM	

Genel Özellikler / General Features



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon. Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu.

* Sıcak gaz defrost sistemi, dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı. R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.



* Eco friendly,HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption. More efficient air circulation with one piece evaporator.

* Hot gas defrost system, designed to operate in +43°C ambient %65 humidity. R 290 refrigerant gas option is available.



KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - CTS 330-UG	TEZGAH TİP GN BUZDOLAPLARI - 2 CAM KAPILI COUNTER TYPE GN REFRIGERATORS - W/2 GLASS DOOR	-2 / +8	330	230 V / 50 Hz	123 KG	150*70*85 CM	CE
ALS - CTS 330 CR-UG	TEZGAH TİP GN BUZDOLAPLARI - 2 CAM KAPILI COUNTER TYPE GN REFRIGERATORS - W/2 GLASS DOOR	-2 / +8	330	230 V / 50 Hz	123 KG	150*70*85 CM	

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Tezgah Tip Soğutucular Counter Type Coolers



Genel Özellikler / General Features



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon. Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu.

* Sıcak gaz defrost sistemi, dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı. R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.



* Eco friendly,HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption. More efficient air circulation with one piece evaporator.

* Hot gas defrost system, designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity. R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - CTS 440	TEZGAH TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI COUNTER TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/3 DOOR	-2 / +8	440	304	230 V / 50 Hz	127 KG	200*60*85 CM
ALS - CTS 440 CR	TEZGAH TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI COUNTER TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/3 DOOR	-2 / +8	440	430	230 V / 50 Hz	127 KG	200*60*85 CM
ALS - CTS 440 N	TEZGAH TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI COUNTER TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/3 DOOR	-10 / -22	440	304	230 V / 50 Hz	127 KG	200*60*85 CM
ALS - CTS 440 N CR	TEZGAH TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI COUNTER TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/3 DOOR	-10 / -22	440	430	230 V / 50 Hz	127 KG	200*60*85 CM



Genel Özellikler / General Features



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon. Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu.

* Sıcak gaz defrost sistemi, dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı. R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.



* Eco friendly,HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption. More efficient air circulation with one piece evaporator.

* Hot gas defrost system, designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity. R 290 refrigerant gas option is available.



KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - CTS 440-UG	TEZGAH TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 3 CAM KAPILI COUNTER TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/3 GLASS DOOR	-2 / +8	440	304	230 V / 50 Hz	146 KG	200*60*85 CM
ALS - CTS 440 CR-UG	TEZGAH TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 3 CAM KAPILI COUNTER TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/3 GLASS DOOR	-2 / +8	440	430	230 V / 50 Hz	146 KG	200*60*85 CM



Every Business Has A Kitchen

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Tezgah Tip Soğutucular Counter Type Coolers



Genel Özellikler / General Features



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon. Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu.

* Sıcak gaz defrost sistemi, dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı. R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.



* Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption. More efficient air circulation with one piece evaporator.

* Hot gas defrost system, designed to operate in +43°C ambient %65 humidity. R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS		
ALS - CTS 515	TEZGAH TİP GN BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI COUNTER TYPE GN REFRIGERATORS - W/3 DOORS	-2 / +8	515	304	230 V / 50 Hz	135 KG	200*70*85 CM	CE
ALS - CTS 515 CR	TEZGAH TİP GN BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI COUNTER TYPE GN REFRIGERATORS - W/3 DOORS	-2 / +8	515	430	230 V / 50 Hz	135 KG	200*70*85 CM	
ALS - CTS 515 N	TEZGAH TİP GN BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI COUNTER TYPE GN REFRIGERATORS - W/3 DOORS	-10 / -22	515	304	230 V / 50 Hz	135 KG	200*70*85 CM	
ALS - CTS 515 N CR	TEZGAH TİP GN BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI COUNTER TYPE GN REFRIGERATORS - W/3 DOORS	-10 / -22	515	430	230 V / 50 Hz	135 KG	200*70*85 CM	



Genel Özellikler / General Features



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon. Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu.

* Sıcak gaz defrost sistemi, dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı. R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.



* Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption. More efficient air circulation with one piece evaporator.

* Hot gas defrost system, designed to operate in +43°C ambient %65 humidity. R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS		
ALS - CTS 515-UG	TEZGAH TİP GN BUZDOLAPLARI - 3 CAM KAPILI COUNTER TYPE GN REFRIGERATORS - W/3 GLASS DOOR	-2 / +8	515	304	230 V / 50 Hz	155 KG	200*70*85 CM	CE
ALS - CTS 515 CR-UG	TEZGAH TİP GN BUZDOLAPLARI - 3 CAM KAPILI COUNTER TYPE GN REFRIGERATORS - W/3 GLASS DOOR	-2 / +8	515	430	230 V / 50 Hz	155 KG	200*70*85 CM	

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Tezgah Tip Soğutucular Counter Type Coolers



Genel Özellikler / General Features



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon. Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu.

* Sıcak gaz defrost sistemi, dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı. R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.



* Eco friendly,HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption. More efficient air circulation with one piece evaporator.

* Hot gas defrost system, designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity. R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS		
ALS - CTS 560	TEZGAH TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI COUNTER TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/4 DOORS	-2 / +8	560	304	230 V / 50 Hz	187 KG	250*60*85 CM	CE
ALS - CTS 560 CR	TEZGAH TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI COUNTER TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/4 DOORS	-2 / +8	560	430	230 V / 50 Hz	187 KG	250*60*85 CM	
ALS - CTS 560 N	TEZGAH TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI COUNTER TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/4 DOORS	-10 / -22	560	304	230 V / 50 Hz	187 KG	250*60*85 CM	
ALS - CTS 560 N CR	TEZGAH TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI COUNTER TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/4 DOORS	-10 / -22	560	430	230 V / 50 Hz	187 KG	250*60*85 CM	

Genel Özellikler / General Features



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon. Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu.

* Sıcak gaz defrost sistemi, dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı. R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.



* Eco friendly,HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption. More efficient air circulation with one piece evaporator.

* Hot gas defrost system, designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity. R 290 refrigerant gas option is available.



KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS		
ALS - CTS 560-UG	TEZGAH TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 4 CAM KAPILI COUNTER TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/4 GLASS DOOR	-2 / +8	560	304	230 V / 50 Hz	210 KG	250*60*85 CM	CE
ALS - CTS 560 CR-UG	TEZGAH TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 4 CAM KAPILI COUNTER TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/4 GLASS DOOR	-2 / +8	560	430	230 V / 50 Hz	210 KG	250*60*85 CM	

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Tezgah Tip Soğutucular Counter Type Coolers



Genel Özellikler / General Features



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon. Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu.

* Sıcak gaz defrost sistemi, dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı. R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.



* Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption. More efficient air circulation with one piece evaporator.

* Hot gas defrost system, designed to operate in +43°C ambient %65 humidity. R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS		
ALS - CTS 650	TEZGAH TİP GN BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI COUNTER TYPE GN REFRIGERATORS - W/4 DOORS	-2 / +8	650	304	230 V / 50 Hz	195 KG	250*70*85 CM	CE
ALS - CTS 650 CR	TEZGAH TİP GN BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI COUNTER TYPE GN REFRIGERATORS - W/4 DOORS	-2 / +8	650	430	230 V / 50 Hz	195 KG	250*70*85 CM	
ALS - CTS 650 N	TEZGAH TİP GN BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI COUNTER TYPE GN REFRIGERATORS - W/4 DOORS	-10 / -22	650	304	230 V / 50 Hz	195 KG	250*70*85 CM	
ALS - CTS 650 N CR	TEZGAH TİP GN BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI COUNTER TYPE GN REFRIGERATORS - W/4 DOORS	-10 / -22	650	430	230 V / 50 Hz	195 KG	250*70*85 CM	

Genel Özellikler / General Features



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon. Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu.

* Sıcak gaz defrost sistemi, dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı. R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.



* Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption. More efficient air circulation with one piece evaporator.

* Hot gas defrost system, designed to operate in +43°C ambient %65 humidity. R 290 refrigerant gas option is available.



KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS		
ALS - CTS 650-UG	TEZGAH TİP GN BUZDOLAPLARI - 4 CAM KAPILI COUNTER TYPE GN REFRIGERATORS - W/4 GLASS DOORS	-2 / +8	650	304	230 V / 50 Hz	195 KG	250*70*85 CM	CE
ALS - CTS 650 CR-UG	TEZGAH TİP GN BUZDOLAPLARI - 4 CAM KAPILI COUNTER TYPE GN REFRIGERATORS - W/4 GLASS DOORS	-2 / +8	650	430	230 V / 50 Hz	195 KG	250*70*85 CM	

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Tezgah Tip Soğutucular Counter Type Coolers



Genel Özellikler / General Features

TR

* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon. Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu.

* Sıcak gaz defrost sistemi, dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı. R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

* Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon, ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik.

EN

* Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption. More efficient air circulation with one piece evaporator.

* Hot gas defrost system, designed to operate in +43°C ambient %65 humidity. R 290 refrigerant gas option is available.

* Waste heat recovery condensate vaporiser system, ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - CTN 275	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - KISA MODEL COUNTER TYPE REFRIGERATORS - SHORT MODEL	-2 / +8	275	304	230 V / 50 Hz	95 KG	125*60*85 CM
ALS - CTN 275 CR	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - KISA MODEL COUNTER TYPE REFRIGERATORS - SHORT MODEL	-2 / +8	275	430	230 V / 50 Hz	95 KG	125*60*85 CM
ALS - CTN 330	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - KISA MODEL COUNTER TYPE REFRIGERATORS - SHORT MODEL	-2 / +8	330	304	230 V / 50 Hz	100 KG	125*70*85 CM
ALS - CTN 330 CR	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - KISA MODEL COUNTER TYPE REFRIGERATORS - SHORT MODEL	-2 / +8	330	430	230 V / 50 Hz	100 KG	125*70*85 CM
ALS - CTN 440	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - KISA MODEL COUNTER TYPE REFRIGERATORS - SHORT MODEL	-2 / +8	440	304	230 V / 50 Hz	127 KG	180*60*85 CM
ALS - CTN 440 CR	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - KISA MODEL COUNTER TYPE REFRIGERATORS - SHORT MODEL	-2 / +8	440	430	230 V / 50 Hz	127 KG	180*60*85 CM
ALS - CTN 515	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - KISA MODEL COUNTER TYPE REFRIGERATORS - SHORT MODEL	-2 / +8	515	304	230 V / 50 Hz	135 KG	180*70*85 CM
ALS - CTN 515 CR	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - KISA MODEL COUNTER TYPE REFRIGERATORS - SHORT MODEL	-2 / +8	515	430	230 V / 50 Hz	135 KG	180*70*85 CM
ALS - CTN 560	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - KISA MODEL COUNTER TYPE REFRIGERATORS - SHORT MODEL	-2 / +8	560	304	230 V / 50 Hz	187 KG	230*60*85 CM
ALS - CTN 560 CR	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - KISA MODEL COUNTER TYPE REFRIGERATORS - SHORT MODEL	-2 / +8	560	430	230 V / 50 Hz	187 KG	230*60*85 CM
ALS - CTN 650	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - KISA MODEL COUNTER TYPE REFRIGERATORS - SHORT MODEL	-2 / +8	650	304	230 V / 50 Hz	195 KG	230*70*85 CM
ALS - CTN 650 CR	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - KISA MODEL COUNTER TYPE REFRIGERATORS - SHORT MODEL	-2 / +8	650	430	230 V / 50 Hz	195 KG	230*70*85 CM



ALS
GRUP

ALS
PRODUKT

KROMIUM

KROMIUM

ALSINOX

Every Business Has A Kitchen

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Tezgah Tip Soğutucular Counter Type Coolers



Genel Özellikler / General Features

TR
* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon. Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu.

* Sıcak gaz defrost sistemi, dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı. R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

* Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon, ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik.

EN
* Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption. More efficient air circulation with one piece evaporator.

* Hot gas defrost system, designed to operate in +43°C ambient %65 humidity. R 290 refrigerant gas option is available.

* Waste heat recovery condensate vaporiser system, ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - CTS 275 S	TEZGAH TİP EVYELİ BUZDOLAPLARI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - WITH SINK UNIT	-2 / +8	275	304	230 V / 50 Hz	95 KG	150*60*85 CM
ALS - CTS 275 CR-S	TEZGAH TİP EVYELİ BUZDOLAPLARI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - WITH SINK UNIT	-2 / +8	275	430	230 V / 50 Hz	95 KG	150*60*85 CM
ALS - CTS 330 S	TEZGAH TİP EVYELİ BUZDOLAPLARI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - WITH SINK UNIT	-2 / +8	330	304	230 V / 50 Hz	100 KG	150*70*85 CM
ALS - CTS 330 CR-S	TEZGAH TİP EVYELİ BUZDOLAPLARI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - WITH SINK UNIT	-2 / +8	330	430	230 V / 50 Hz	100 KG	150*70*85 CM
ALS - CTS 440 S	TEZGAH TİP EVYELİ BUZDOLAPLARI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - WITH SINK UNIT	-2 / +8	440	304	230 V / 50 Hz	127 KG	200*60*85 CM
ALS - CTS 440 CR-S	TEZGAH TİP EVYELİ BUZDOLAPLARI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - WITH SINK UNIT	-2 / +8	440	430	230 V / 50 Hz	127 KG	200*60*85 CM
ALS - CTS 515 S	TEZGAH TİP EVYELİ BUZDOLAPLARI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - WITH SINK UNIT	-2 / +8	515	304	230 V / 50 Hz	135 KG	200*70*85 CM
ALS - CTS 515 CR-S	TEZGAH TİP EVYELİ BUZDOLAPLARI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - WITH SINK UNIT	-2 / +8	515	430	230 V / 50 Hz	135 KG	200*70*85 CM
ALS - CTS 560 S	TEZGAH TİP EVYELİ BUZDOLAPLARI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - WITH SINK UNIT	-2 / +8	560	304	230 V / 50 Hz	187 KG	250*60*85 CM
ALS - CTS 560 CR-S	TEZGAH TİP EVYELİ BUZDOLAPLARI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - WITH SINK UNIT	-2 / +8	560	430	230 V / 50 Hz	187 KG	250*60*85 CM
ALS - CTS 650 S	TEZGAH TİP EVYELİ BUZDOLAPLARI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - WITH SINK UNIT	-2 / +8	650	304	230 V / 50 Hz	195 KG	250*70*85 CM
ALS - CTS 650 CR-S	TEZGAH TİP EVYELİ BUZDOLAPLARI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - WITH SINK UNIT	-2 / +8	650	430	230 V / 50 Hz	195 KG	250*70*85 CM



SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Dikey Tip Soğutucular Vertical Type Coolers



Genel Özellikler / General Features



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.

* Temizlik gerektirmeyen kondenser, sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör.

* Dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı.

* Kolay okunur ekranlı dijital kontrol.

* Arka sac sayesinde her rafta homojen ısı dağılımı.

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.



* Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.

* Stay clear condenser, evaporator does not snow because of hot gas defrost.

* Designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity.

* Digital controller with easy read screen.

* Homogeneous heat distribution on each shelf because of the rear sheet.

* R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS		
ALS - VTS 520	DİKEY TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 1 KAPILI VERTICAL TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/1 DOOR	-2 / +8	520	304	230 V / 50 Hz	116 KG	70*77*210 CM	CE
ALS - VTS 520 CR	DİKEY TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 1 KAPILI VERTICAL TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/1 DOOR	-2 / +8	520	430	230 V / 50 Hz	116 KG	70*77*210 CM	
ALS - VTS 520 N	DİKEY TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 1 KAPILI VERTICAL TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/1 DOOR	-10 / -22	520	304	230 V / 50 Hz	116 KG	70*77*210 CM	
ALS - VTS 520 N CR	DİKEY TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 1 KAPILI VERTICAL TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/1 DOOR	-10 / -22	520	430	230 V / 50 Hz	116 KG	70*77*210 CM	

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS		
ALS - VTS 610	DİKEY TİP GN BUZDOLAPLARI - 1 KAPILI VERTICAL TYPE GN REFRIGERATORS - W/1 DOOR	-2 / +8	610	304	230 V / 50 Hz	124 KG	70*87*210 CM	CE
ALS - VTS 610 CR	DİKEY TİP GN BUZDOLAPLARI - 1 KAPILI VERTICAL TYPE GN REFRIGERATORS - W/1 DOOR	-2 / +8	610	430	230 V / 50 Hz	124 KG	70*87*210 CM	
ALS - VTS 610 N	DİKEY TİP GN BUZDOLAPLARI - 1 KAPILI VERTICAL TYPE GN REFRIGERATORS - W/1 DOOR	-10 / -22	610	304	230 V / 50 Hz	124 KG	70*87*210 CM	
ALS - VTS 610 N CR	DİKEY TİP GN BUZDOLAPLARI - 1 KAPILI VERTICAL TYPE GN REFRIGERATORS - W/1 DOOR	-10 / -22	610	430	230 V / 50 Hz	124 KG	70*87*210 CM	

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Dikey Tip Soğutucular Vertical Type Coolers



Genel Özellikler / General Features

TR



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.

* Temizlik gerektirmeyen kondenser, sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör.

* Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı.

* Kolay okunur ekranlı dijital kontrol.

* Arka sac sayesinde her rafta homojen ısı dağılımı.

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN



* Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption.

* Stay clear condenser, evaporator does not snow because of hot gas defrost.

* Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity.

* Digital controller with easy read screen.

* Homogeneous heat distribution on each shelf because of the rear sheet.

* R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	°C	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - VTS 520-VG	DİKEY TİP SNACK VE GN BUZDOLAPLARI - 1 CAM KAPILI VERTICAL TYPE SNACK AND GN REFRIGERATORS - W/1 GLASS DOOR	-2 / +8	520	304	230 V / 50 Hz	126 KG	70*77*210 CM	CE
ALS - VTS 520 CR-VG	DİKEY TİP SNACK VE GN BUZDOLAPLARI - 1 CAM KAPILI VERTICAL TYPE SNACK AND GN REFRIGERATORS - W/1 GLASS DOOR	-2 / +8	520	430	230 V / 50 Hz	126 KG	70*77*210 CM	
ALS - VTS 520 N-VG	DİKEY TİP SNACK VE GN BUZDOLAPLARI - 1 CAM KAPILI VERTICAL TYPE SNACK AND GN REFRIGERATORS - W/1 GLASS DOOR	-10/-22	520	304	230 V / 50 Hz	126 KG	70*77*210 CM	
ALS - VTS 520 N CR-VG	DİKEY TİP SNACK VE GN BUZDOLAPLARI - 1 CAM KAPILI VERTICAL TYPE SNACK AND GN REFRIGERATORS - W/1 GLASS DOOR	-10/-22	520	430	230 V / 50 Hz	126 KG	70*77*210 CM	

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	°C	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - VTS 610-VG	DİKEY TİP SNACK VE GN BUZDOLAPLARI - 1 CAM KAPILI VERTICAL TYPE SNACK AND GN REFRIGERATORS - W/1 GLASS DOOR	-2 / +8	610	304	230 V / 50 Hz	126 KG	70*77*210 CM	CE
ALS - VTS 610 CR-VG	DİKEY TİP SNACK VE GN BUZDOLAPLARI - 1 CAM KAPILI VERTICAL TYPE SNACK AND GN REFRIGERATORS - W/1 GLASS DOOR	-2 / +8	610	430	230 V / 50 Hz	126 KG	70*77*210 CM	
ALS - VT 610 N-VG	DİKEY TİP SNACK VE GN BUZDOLAPLARI - 1 CAM KAPILI VERTICAL TYPE SNACK AND GN REFRIGERATORS - W/1 GLASS DOOR	-10/-22	610	304	230 V / 50 Hz	126 KG	70*77*210 CM	
ALS - VTS 610 N CR-VG	DİKEY TİP SNACK VE GN BUZDOLAPLARI - 1 CAM KAPILI VERTICAL TYPE SNACK AND GN REFRIGERATORS - W/1 GLASS DOOR	-10/-22	610	430	230 V / 50 Hz	126 KG	70*77*210 CM	



SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Dikey Tip Soğutucular Vertical Type Coolers



Genel Özellikler / General Features



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.

* Temizlik gerektirmeyen kondenser, sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör.

* Dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı.

* Kolay okunur ekranlı dijital kontrol.

* Arka sac sayesinde her rafta homojen ısı dağılımı.

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.



* Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.

* Stay clear condenser, evaporator does not snow because of hot gas defrost.

* Designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity.

* Digital controller with easy read screen.

* Homogeneous heat distribution on each shelf because of the rear sheet.

* R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS		
ALS - VTS 1150	DİKEY TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI VERTICAL TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-2 / +8	1150	304	230 V / 50 Hz	175 KG	140*77*210 CM	CE
ALS - VTS 1150 CR	DİKEY TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI VERTICAL TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-2 / +8	1150	430	230 V / 50 Hz	175 KG	140*77*210 CM	
ALS - VTS 1150 N	DİKEY TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI VERTICAL TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-10 / -22	1150	304	230 V / 50 Hz	175 KG	140*77*210 CM	
ALS - VTS 1150 N CR	DİKEY TİP SNACK BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI VERTICAL TYPE SNACK REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-10 / -22	1150	430	230 V / 50 Hz	175 KG	140*77*210 CM	

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS		
ALS - VTS 1340	DİKEY TİP GN BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI VERTICAL TYPE GN REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-2 / +8	1340	304	230 V / 50 Hz	190 KG	140*87*210 CM	CE
ALS - VTS 1340 CR	DİKEY TİP GN BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI VERTICAL TYPE GN REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-2 / +8	1340	430	230 V / 50 Hz	190 KG	140*87*210 CM	
ALS - VTS 1340 N	DİKEY TİP GN BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI VERTICAL TYPE GN REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-10 / -22	1340	304	230 V / 50 Hz	190 KG	140*87*210 CM	
ALS - VTS 1340 N CR	DİKEY TİP GN BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI VERTICAL TYPE GN REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-10 / -22	1340	430	230 V / 50 Hz	190 KG	140*87*210 CM	

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Dikey Tip Soğutucular Vertical Type Coolers



Genel Özellikler / General Features

TR



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.

* Temizlik gerektirmeyen kondenser, sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör.

* Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı.

* Kolay okunur ekranlı dijital kontrol.

* Arka sac sayesinde her rafta homojen ısı dağılımı.

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN



* Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption.

* Stay clear condenser, evaporator does not snow because of hot gas defrost.

* Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity.

* Digital controller with easy read screen.

* Homogeneous heat distribution on each shelf because of the rear sheet.

* R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - VTS 1150-VG	DIKEY TİP SNACK VE GN BUZDOLAPLARI - 2 CAM KAPILI VERTICAL TYPE SNACK AND GN REFRIGERATORS - W/2 GLASS DOOR	-2 / +8	1150	304	230 V / 50 Hz	224 KG	140*77*210 CM
ALS - VTS 1150 CR-VG	DIKEY TİP SNACK VE GN BUZDOLAPLARI - 2 CAM KAPILI VERTICAL TYPE SNACK AND GN REFRIGERATORS - W/2 GLASS DOOR	-2 / +8	1150	430	230 V / 50 Hz	224 KG	140*77*210 CM
ALS - VT 1150 N-VG	DIKEY TİP SNACK VE GN BUZDOLAPLARI - 2 CAM KAPILI VERTICAL TYPE SNACK AND GN REFRIGERATORS - W/2 GLASS DOOR	-10/-22	1150	304	230 V / 50 Hz	224 KG	140*77*210 CM
ALS - VTS 1150 N CR-VG	DIKEY TİP SNACK VE GN BUZDOLAPLARI - 2 CAM KAPILI VERTICAL TYPE SNACK AND GN REFRIGERATORS - W/2 GLASS DOOR	-10/-22	1150	430	230 V / 50 Hz	224 KG	140*77*210 CM

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - VTS 1340-VG	DIKEY TİP SNACK VE GN BUZDOLAPLARI - 2 CAM KAPILI VERTICAL TYPE SNACK AND GN REFRIGERATORS - W/2 GLASS DOOR	-2 / +8	1340	304	230 V / 50 Hz	237 KG	140*87*210 CM
ALS - VTS 1340 CR-VG	DIKEY TİP SNACK VE GN BUZDOLAPLARI - 2 CAM KAPILI VERTICAL TYPE SNACK AND GN REFRIGERATORS - W/2 GLASS DOOR	-2 / +8	1340	430	230 V / 50 Hz	237 KG	140*87*210 CM
ALS - VT 1340 N-VG	DIKEY TİP SNACK VE GN BUZDOLAPLARI - 2 CAM KAPILI VERTICAL TYPE SNACK AND GN REFRIGERATORS - W/2 GLASS DOOR	-10/-22	1340	304	230 V / 50 Hz	237 KG	140*87*210 CM
ALS - VTS 1340 N CR-VG	DIKEY TİP SNACK VE GN BUZDOLAPLARI - 2 CAM KAPILI VERTICAL TYPE SNACK AND GN REFRIGERATORS - W/2 GLASS DOOR	-10/-22	1340	430	230 V / 50 Hz	237 KG	140*87*210 CM



SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Piştirici Altı Buzdolapları Low Level Refrigerators



Genel Özellikler / General Features

TR

* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.

* Temizlik gerektirmeyen kondenser.

* Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı.

* Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon.

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN

* Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.

* Stay clear condenser.

* Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity.

* Waste heat recovery condensate vaporiser system.

* R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - UTS 190	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-2 / +8	190	304	230 V / 50 Hz	90 KG	140*60*60 CM
ALS - UTS 190 CR	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-2 / +8	190	430	230 V / 50 Hz	90 KG	140*60*60 CM
ALS - UTS 190 N	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-10 / -22	190	304	230 V / 50 Hz	90 KG	140*60*60 CM
ALS - UTS 190 N CR	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-10 / -22	190	430	230 V / 50 Hz	90 KG	140*60*60 CM
ALS - UTS 220	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-2 / +8	220	304	230 V / 50 Hz	95 KG	140*70*60 CM
ALS - UTS 220 CR	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-2 / +8	220	430	230 V / 50 Hz	95 KG	140*70*60 CM
ALS - UTS 220 N	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-10 / -22	220	304	230 V / 50 Hz	95 KG	140*70*60 CM
ALS - UTS 220 N CR	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/2 DOORS	-10 / -22	220	430	230 V / 50 Hz	95 KG	140*70*60 CM



SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Pişirici Altı Buzdolapları Low Level Refrigerators



Genel Özellikler / General Features

TR

* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.

* Temizlik gerektirmeyen kondenser.

* Dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı.

* Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon.

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN

* Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.

* Stay clear condenser.

* Designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity.

* Waste heat recovery condensate vaporiser system.

* R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - UTS 280	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/3 DOORS	-2 / +8	280	304	230 V / 50 Hz	120 KG	200*60*60 CM
ALS - UTS 280 CR	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/3 DOORS	-2 / +8	280	430	230 V / 50 Hz	120 KG	200*60*60 CM
ALS - UTS 280 N	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/3 DOORS	-10 / -22	280	304	230 V / 50 Hz	120 KG	200*60*60 CM
ALS - UTS 280 N CR	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/3 DOORS	-10 / -22	280	430	230 V / 50 Hz	120 KG	200*60*60 CM
ALS - UTS 330	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/3 DOORS	-2 / +8	330	304	230 V / 50 Hz	128 KG	200*70*60 CM
ALS - UTS 330 CR	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/3 DOORS	-2 / +8	330	430	230 V / 50 Hz	128 KG	200*70*60 CM
ALS - UTS 330 N	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/3 DOORS	-10 / -22	330	304	230 V / 50 Hz	128 KG	200*70*60 CM
ALS - UTS 330 N CR	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/3 DOORS	-10 / -22	330	430	230 V / 50 Hz	128 KG	200*70*60 CM



ALS
GRUP

ALS
TODAY

CHROMIUM

CHROMIUM

ALSINOX

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Piştirici Altı Buzdolapları Low Level Refrigerators



Genel Özellikler / General Features

TR

* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.

* Temizlik gerektirmeyen kondenser.

* Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı.

* Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon.

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN

* Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.

* Stay clear condenser.

* Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity.

* Waste heat recovery condensate vaporiser system.

* R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - UTS 370	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/4 DOORS	-2 / +8	370	304	230 V / 50 Hz	168 KG	240*60*60 CM
ALS - UTS 370 CR	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/4 DOORS	-2 / +8	370	430	230 V / 50 Hz	168 KG	240*60*60 CM
ALS - UTS 370 N	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/4 DOORS	-10 / -22	370	304	230 V / 50 Hz	168 KG	240*60*60 CM
ALS - UTS 370 N CR	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/4 DOORS	-10 / -22	370	430	230 V / 50 Hz	168 KG	240*60*60 CM
ALS - UTS 450	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/4 DOORS	-2 / +8	450	304	230 V / 50 Hz	177 KG	240*70*60 CM
ALS - UTS 450 CR	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/4 DOORS	-2 / +8	450	430	230 V / 50 Hz	177 KG	240*70*60 CM
ALS - UTS 450 N	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/4 DOORS	-10 / -22	450	304	230 V / 50 Hz	177 KG	240*70*60 CM
ALS - UTS 450 N CR	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/4 DOORS	-10 / -22	450	430	230 V / 50 Hz	177 KG	240*70*60 CM



SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Piştirici Altı Buzdolapları Low Level Refrigerators



Genel Özellikler / General Features

TR

* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.

* Temizlik gerektirmeyen kondenser.

* Dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı.

* Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon.

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN

* Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.

* Stay clear condenser.

* Designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity.

* Waste heat recovery condensate vaporiser system.

* R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - UTN 190	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI - KISA LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/2 DOORS - SHORT	-2 / +8	190	304	230 V / 50 Hz	90 KG	120*60*60 CM
ALS - UTN 190 CR	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI - KISA LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/2 DOORS - SHORT	-2 / +8	190	430	230 V / 50 Hz	90 KG	120*60*60 CM
ALS - UTN 220	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI - KISA LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/2 DOORS - SHORT	-2 / +8	220	304	230 V / 50 Hz	95 KG	120*70*60 CM
ALS - UTN 220 CR	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI - KISA LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/2 DOORS - SHORT	-2 / +8	220	430	230 V / 50 Hz	95 KG	120*70*60 CM
ALS - UTN 280	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI - KISA LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/3 KAPILI - SHORT	-2 / +8	280	304	230 V / 50 Hz	118 KG	160*60*60 CM
ALS - UTN 280 CR	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI - KISA LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/3 KAPILI - SHORT	-2 / +8	280	430	230 V / 50 Hz	118 KG	160*60*60 CM
ALS - UTN 330	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI - KISA LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/3 KAPILI - SHORT	-2 / +8	330	304	230 V / 50 Hz	125 KG	160*70*60 CM
ALS - UTN 330 CR	PIŞİRİCİ ALTI BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI - KISA LOW LEVEL REFRIGERATORS - W/3 KAPILI - SHORT	-2 / +8	330	430	230 V / 50 Hz	125 KG	160*70*60 CM



ALS
GRUP

ALS
TODAY

CHROMIUM

CHROMIUM

ALSINOX

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Make Up Buzdolapları Make Up Refrigerators



Genel Özellikler / General Features

TR



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.

* Temizlik gerektirmeyen kondenser.

* Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör.

* Dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı.

* Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon.

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN



* Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.

* Stay clear condenser.

* Evaporator does not snow because of hot gas defrost.

* Designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity.

* Waste heat recovery condensate vaporiser system.

* R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION		LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - PTS-H 275	MAKE UP BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI - YÜKSEK MAKE UP REFRIGERATORS - W/2 DOORS - HIGH	-2 / +8	275	304	230 V / 50 Hz	116 KG	150*60*85/143 CM	
ALS - PTS-H 275 CR	MAKE UP BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI - YÜKSEK MAKE UP REFRIGERATORS - W/2 DOORS - HIGH	-2 / +8	275	430	230 V / 50 Hz	116 KG	150*60*85/143 CM	
ALS - PTS-H 330	MAKE UP BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI - YÜKSEK MAKE UP REFRIGERATORS - W/2 DOORS - HIGH	-2 / +8	330	304	230 V / 50 Hz	123 KG	150*70*85/143 CM	
ALS - PTS-H 330 CR	MAKE UP BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI - YÜKSEK MAKE UP REFRIGERATORS - W/2 DOORS - HIGH	-2 / +8	330	430	230 V / 50 Hz	123 KG	150*70*85/143 CM	

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Make Up Buzdolapları Make Up Refrigerators



Genel Özellikler / General Features

TR

- * Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.
- * Temizlik gerektirmeyen kondenser.
- * Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör.
- * Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı.
- * Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon.
- * R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN

- * Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.
- * Stay clear condenser.
- * Evaporator does not snow because of hot gas defrost.
- * Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity.
- * Waste heat recovery condensate vaporiser system.
- * R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	°C	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - PTS-H 440	MAKE UP BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI - YÜKSEK MAKE UP REFRIGERATORS - W/3 DOORS - HIGH	-2 / +8	440	304	230 V / 50 Hz	195 KG	150*60*85/143 CM	CE
ALS - PTS-H 440 CR	MAKE UP BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI - YÜKSEK MAKE UP REFRIGERATORS - W/3 DOORS - HIGH	-2 / +8	440	430	230 V / 50 Hz	195 KG	150*60*85/143 CM	
ALS - PTS-H 515	MAKE UP BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI - YÜKSEK MAKE UP REFRIGERATORS - W/3 DOORS - HIGH	-2 / +8	515	304	230 V / 50 Hz	205 KG	150*70*85/143 CM	
ALS - PTS-H 515 CR	MAKE UP BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI - YÜKSEK MAKE UP REFRIGERATORS - W/3 DOORS - HIGH	-2 / +8	515	430	230 V / 50 Hz	205 KG	150*70*85/143 CM	

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Make Up Buzdolapları Make Up Refrigerators



Genel Özellikler / General Features

TR



- * Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.
- * Temizlik gerektirmeyen kondenser.
- * Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör.
- * Dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı.
- * Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon.
- * R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN



- * Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.
- * Stay clear condenser.
- * Evaporator does not snow because of hot gas defrost.
- * Designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity.
- * Waste heat recovery condensate vaporiser system.
- * R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION		LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - PTS-H 560	MAKE UP BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI - YÜKSEK MAKE UP REFRIGERATORS - W/4 DOORS - HIGH	-2 / +8	560	304	230 V / 50 Hz	198 KG	250*60*85/143 CM	
ALS - PTS-H 560 CR	MAKE UP BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI - YÜKSEK MAKE UP REFRIGERATORS - W/4 DOORS - HIGH	-2 / +8	560	430	230 V / 50 Hz	198 KG	250*60*85/143 CM	
ALS - PTS-H 650	MAKE UP BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI - YÜKSEK MAKE UP REFRIGERATORS - W/4 DOORS - HIGH	-2 / +8	650	304	230 V / 50 Hz	209 KG	250*70*85/143 CM	
ALS - PTS-H 650 CR	MAKE UP BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI - YÜKSEK MAKE UP REFRIGERATORS - W/4 DOORS - HIGH	-2 / +8	650	430	230 V / 50 Hz	209 KG	250*70*85/143 CM	

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Make Up Buzdolapları Make Up Refrigerators



Genel Özellikler / General Features

TR

- * Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.
- * Temizlik gerektirmeyen kondenser.
- * Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör.
- * Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı.
- * Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon.
- * R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN

- * Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.
- * Stay clear condenser.
- * Evaporator does not snow because of hot gas defrost.
- * Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity.
- * Waste heat recovery condensate vaporiser system.
- * R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - PTS-L 330	MAKE UP BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI - KISA MAKE UP REFRIGERATORS - W/2 DOORS - SHORT	-2 / +8	330	304	230 V / 50 Hz	123 KG	150*70*97 CM
ALS - PTS-L 330 CR	MAKE UP BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI - KISA MAKE UP REFRIGERATORS - W/2 DOORS - SHORT	-2 / +8	330	430	230 V / 50 Hz	123 KG	150*70*97 CM
ALS - PTS-L 515	MAKE UP BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI - KISA MAKE UP REFRIGERATORS - W/3 DOORS - SHORT	-2 / +8	515	304	230 V / 50 Hz	205 KG	200*70*97 CM
ALS - PTS-L 515 CR	MAKE UP BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI - KISA MAKE UP REFRIGERATORS - W/3 DOORS - SHORT	-2 / +8	515	430	230 V / 50 Hz	205 KG	200*70*97 CM
ALS - PTS-L 650	MAKE UP BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI - KISA MAKE UP REFRIGERATORS - W/4 DOORS - SHORT	-2 / +8	650	304	230 V / 50 Hz	209 KG	250*70*97 CM
ALS - PTS-L 650 CR	MAKE UP BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI - KISA MAKE UP REFRIGERATORS - W/4 DOORS - SHORT	-2 / +8	650	430	230 V / 50 Hz	209 KG	250*70*97 CM



SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Make Up Buzdolapları Make Up Refrigerators



Genel Özellikler / General Features

TR



- * Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.
- * Temizlik gerektirmeyen kondenser.
- * Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör.
- * Dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı.
- * Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon.
- * R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN

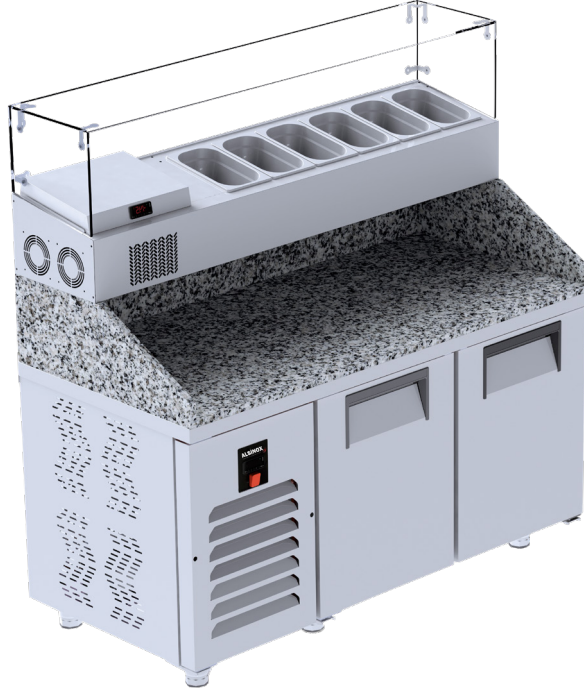


- * Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.
- * Stay clear condenser.
- * Evaporator does not snow because of hot gas defrost.
- * Designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity.
- * Waste heat recovery condensate vaporiser system.
- * R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	°C	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - PTS HM 330	MAKE UP BUZDOLAPLARI - MERMERLİ MAKE UP REFRIGERATORS - W/MARBLE	-2 / +8	330	304	230 V / 50 Hz	146 KG	150*70*130 CM	CE
ALS - PTS HM 330 CR	MAKE UP BUZDOLAPLARI - MERMERLİ MAKE UP REFRIGERATORS - W/MARBLE	-2 / +8	330	430	230 V / 50 Hz	146 KG	150*70*130 CM	
ALS - PTS HM 515	MAKE UP BUZDOLAPLARI - MERMERLİ MAKE UP REFRIGERATORS - W/MARBLE	-2 / +8	515	304	230 V / 50 Hz	247 KG	200*70*130 CM	
ALS - PTS HM 515 CR	MAKE UP BUZDOLAPLARI - MERMERLİ MAKE UP REFRIGERATORS - W/MARBLE	-2 / +8	515	430	230 V / 50 Hz	247 KG	200*70*130 CM	
ALS - PTS HM 650	MAKE UP BUZDOLAPLARI - MERMERLİ MAKE UP REFRIGERATORS - W/MARBLE	-2 / +8	650	304	230 V / 50 Hz	262 KG	250*70*130 CM	
ALS - PTS HM 650 CR	MAKE UP BUZDOLAPLARI - MERMERLİ MAKE UP REFRIGERATORS - W/MARBLE	-2 / +8	650	430	230 V / 50 Hz	262 KG	250*70*130 CM	

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Make Up Buzdolapları Make Up Refrigerators



Genel Özellikler / General Features

TR



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.

* Temizlik gerektirmeyen kondenser.

* Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör.

* Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı.

* Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon.

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN



* Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.

* Stay clear condenser.

* Evaporator does not snow because of hot gas defrost.

* Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity.

* Waste heat recovery condensate vaporiser system.

* R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	°C	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - PTS GR 330	MAKE UP GN BUZDOLAPLARI 40X60 TEPŞİ KAPASİTELİ MAKE UP GN REFRIGERATORS W/40X60 TRAY CAPACITY	-2 / +8	330	304	230 V / 50 Hz	146 KG	150*80*108/150 CM	CE
ALS - PTS GR 330 CR	MAKE UP GN BUZDOLAPLARI 40X60 TEPŞİ KAPASİTELİ MAKE UP GN REFRIGERATORS W/40X60 TRAY CAPACITY	-2 / +8	330	430	230 V / 50 Hz	146 KG	150*80*108/150 CM	
ALS - PTS GR 515	MAKE UP GN BUZDOLAPLARI 40X60 TEPŞİ KAPASİTELİ MAKE UP GN REFRIGERATORS W/40X60 TRAY CAPACITY	-2 / +8	515	304	230 V / 50 Hz	247 KG	200*80*108/150 CM	
ALS - PTS GR 515 CR	MAKE UP GN BUZDOLAPLARI 40X60 TEPŞİ KAPASİTELİ MAKE UP GN REFRIGERATORS W/40X60 TRAY CAPACITY	-2 / +8	515	430	230 V / 50 Hz	247 KG	200*80*108/150 CM	

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Make Up Buzdolapları Make Up Refrigerators



Genel Özellikler / General Features

TR

* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.

* Pleksi kapaklı.

* Dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı.

* Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon.

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN

* Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.

* Plexy cover.

* Designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity.

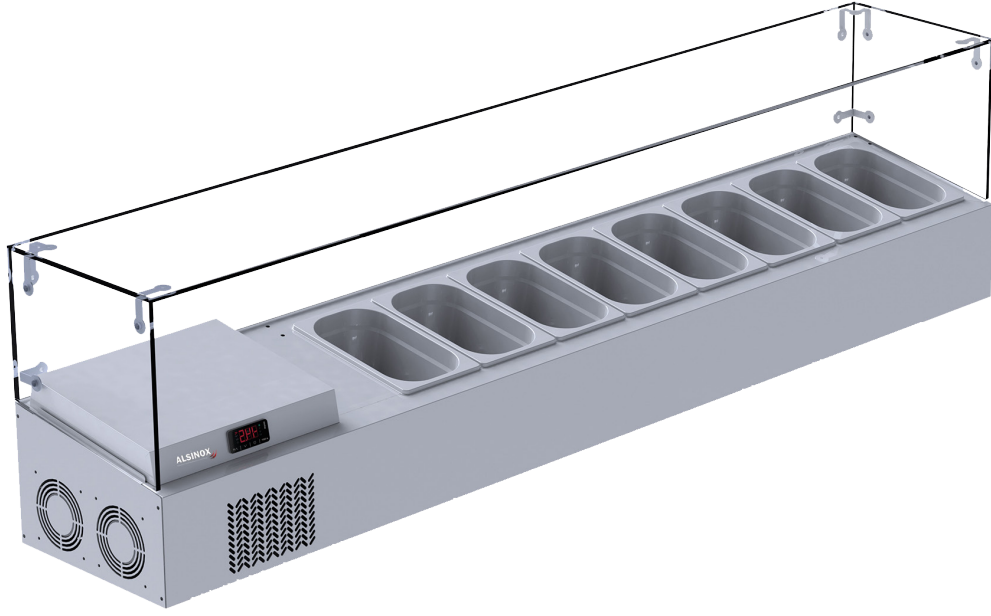
* Waste heat recovery condensate vaporiser system.

* R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION		GN 1/4 150	WATT	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - VTP 132 PL	SET ÜSTÜ SALADBARLAR COUNTERTOP SALADBAR	+4 / +10	5	412	230 V / 50 Hz	34 KG	132*34*30 CM	
ALS - VTP 150 PL	SET ÜSTÜ SALADBARLAR COUNTERTOP SALADBAR	+4 / +10	6	412	230 V / 50 Hz	36 KG	150*34*30 CM	
ALS - VTP 178 PL	SET ÜSTÜ SALADBARLAR COUNTERTOP SALADBAR	+4 / +10	8	412	230 V / 50 Hz	42 KG	178*34*30 CM	
ALS - VTP 200 PL	SET ÜSTÜ SALADBARLAR COUNTERTOP SALADBAR	+4 / +10	10	412	230 V / 50 Hz	45 KG	200*34*30 CM	
ALS - VTP 225 PL	SET ÜSTÜ SALADBARLAR COUNTERTOP SALADBAR	+4 / +10	11	412	230 V / 50 Hz	53 KG	225*34*30 CM	
ALS - VTP 250 PL	SET ÜSTÜ SALADBARLAR COUNTERTOP SALADBAR	+4 / +10	12	412	230 V / 50 Hz	48 KG	250*34*30 CM	

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Make Up Buzdolapları Make Up Refrigerators



Genel Özellikler / General Features

TR * Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.

* Camlı.

* Dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı.

* Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon.

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN *Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.

* Glass.

* Designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity.

* Waste heat recovery condensate vaporiser system.

* R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION		GN 1/4 150	WATT	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - VTP 132 GL	SET ÜSTÜ SALADBARLAR COUNTERTOP SALADBAR	+4 / +10	5	412	230 V / 50 Hz	34 KG	132*34*45 CM	
ALS - VTP 150 GL	SET ÜSTÜ SALADBARLAR COUNTERTOP SALADBAR	+4 / +10	6	412	230 V / 50 Hz	36 KG	150*34*45 CM	
ALS - VTP 178 GL	SET ÜSTÜ SALADBARLAR COUNTERTOP SALADBAR	+4 / +10	8	412	230 V / 50 Hz	42 KG	178*34*45 CM	
ALS - VTP 200 GL	SET ÜSTÜ SALADBARLAR COUNTERTOP SALADBAR	+4 / +10	10	412	230 V / 50 Hz	45 KG	200*34*45 CM	
ALS - VTP 225 GL	SET ÜSTÜ SALADBARLAR COUNTERTOP SALADBAR	+4 / +10	11	412	230 V / 50 Hz	53 KG	225*34*45 CM	
ALS - VTP 250 GL	SET ÜSTÜ SALADBARLAR COUNTERTOP SALADBAR	+4 / +10	12	412	230 V / 50 Hz	48 KG	250*34*45 CM	

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Servis Tip Buzdolapları Service Type Refrigerators



Genel Özellikler / General Features

TR

* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.

* Temizlik gerektirmeyen kondenser.

* Dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı.

* Sıcak gaz defrost sistemi.

* Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN

* Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.

* Stay clear condenser.

* Designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity.

* Hot gas defrost system.

* Waste heat recovery condensate vaporiser system.

* R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - STS 330	SERVİS BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI SERVICE REFRIGERATORS - 2 DOORS	-2 / +8	330	304	230 V / 50 Hz	153 KG	150*70*85CM
ALS - STS 330 CR	SERVİS BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI SERVICE REFRIGERATORS - 2 DOORS	-2 / +8	330	430	230 V / 50 Hz	153 KG	150*70*85CM
ALS - STS 515	SERVİS BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI SERVICE REFRIGERATORS - 3 DOORS	-2 / +8	515	304	230 V / 50 Hz	178 KG	200*70*85 CM
ALS - STS 515 CR	SERVİS BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI SERVICE REFRIGERATORS - 3 DOORS	-2 / +8	515	430	230 V / 50 Hz	178 KG	200*70*85 CM
ALS - STS 650	SERVİS BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI SERVICE REFRIGERATORS - 4 DOORS	-2 / +8	650	304	230 V / 50 Hz	195 KG	250*70*85 CM
ALS - STS 650 CR	SERVİS BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI SERVICE REFRIGERATORS - 4 DOORS	-2 / +8	650	430	230 V / 50 Hz	195 KG	250*70*85 CM



ALS
GRUP

ALS
INDUSTRI

KROMIUM

KROMIUM

ALSINOX

Every Business Has A Kitchen

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Servis Tip Buzdolapları Service Type Refrigerators



Genel Özellikler / General Features

TR

* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.

* Temizlik gerektirmeyen kondenser.

* Dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı.

* Sıcak gaz defrost sistemi.

* Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN

* Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption.

* Stay clear condenser.

* Designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity.

* Hot gas defrost system.

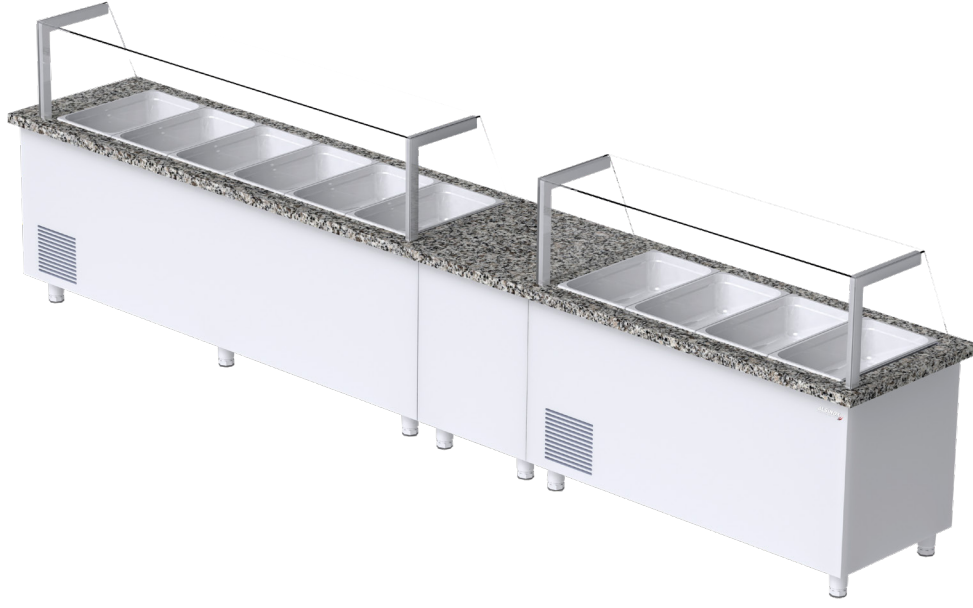
* Waste heat recovery condensate vaporiser system.

* R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	°C	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - STS-G 330	SERVİS BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI SERVICE REFRIGERATORS - 2 DOORS	-2 / +8	330	304	230 V / 50 Hz	153 KG	150*70*128 CM	CE
ALS - STS-G 330 CR	SERVİS BUZDOLAPLARI - 2 KAPILI SERVICE REFRIGERATORS - 2 DOORS	-2 / +8	330	430	230 V / 50 Hz	153 KG	150*70*128 CM	
ALS - STS-G 515	SERVİS BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI SERVICE REFRIGERATORS - 3 DOORS	-2 / +8	515	304	230 V / 50 Hz	178 KG	200*70*128 CM	
ALS - STS-G 515 CR	SERVİS BUZDOLAPLARI - 3 KAPILI SERVICE REFRIGERATORS - 3 DOORS	-2 / +8	515	430	230 V / 50 Hz	178 KG	200*70*128 CM	
ALS - STS-G 650	SERVİS BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI SERVICE REFRIGERATORS - 4 DOORS	-2 / +8	650	304	230 V / 50 Hz	195 KG	250*70*128 CM	
ALS - STS-G 650 CR	SERVİS BUZDOLAPLARI - 4 KAPILI SERVICE REFRIGERATORS - 4 DOORS	-2 / +8	650	430	230 V / 50 Hz	195 KG	250*70*128 CM	

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Servis Tip Buzdolapları Service Type Refrigerators



Genel Özellikler / General Features

TR



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.

* Temizlik gerektirmeyen kondenser.

* Dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı.

* Sıcak gaz defrost sistemi.

* Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN



* Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.

* Stay clear condenser.

* Designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity.

* Hot gas defrost system.

* Waste heat recovery condensate vaporiser system.

* R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	°C	GN 1/4 150	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - STS-F 330 CR	SERVİS BUZDOLAPLARI/SERVİS ÜNİTELERİ SERVICE REFRIGERATORS/SERVICE UNITS	-2 / +8	4	330	430	230 V / 50 Hz	225 KG	150*80*132 CM	
ALS - STH-F 330 CR	SERVİS BUZDOLAPLARI/SERVİS ÜNİTELERİ SERVICE REFRIGERATORS/SERVICE UNITS	+40/+90	4	330	430	230 V / 50 Hz	225 KG	150*80*132 CM	
ALS - KTH-F 330 CR	SERVİS BUZDOLAPLARI/SERVİS ÜNİTELERİ SERVICE REFRIGERATORS/SERVICE UNITS	-2/+8 /40/+90	4	330	430	230 V / 50 Hz	225 KG	150*80*132 CM	
ALS - STS-F 515 CR	SERVİS BUZDOLAPLARI/SERVİS ÜNİTELERİ SERVICE REFRIGERATORS/SERVICE UNITS	-2 / +8	5	515	304	230 V / 50 Hz	297 KG	200*80*132 CM	
ALS - STH-F 515 CR	SERVİS BUZDOLAPLARI/SERVİS ÜNİTELERİ SERVICE REFRIGERATORS/SERVICE UNITS	+40/+90	5	515	430	230 V / 50 Hz	297 KG	200*80*132 CM	
ALS - KTH-F 515 CR	SERVİS BUZDOLAPLARI/SERVİS ÜNİTELERİ SERVICE REFRIGERATORS/SERVICE UNITS	-2/+8 /40/+90	5	515	430	230 V / 50 Hz	297 KG	200*80*132 CM	
ALS - STS-F 650 CR	SERVİS BUZDOLAPLARI/SERVİS ÜNİTELERİ SERVICE REFRIGERATORS/SERVICE UNITS	-2 / +8	6	650	430	230 V / 50 Hz	366 KG	250*80*1322 CM	
ALS - STH-F 650 CR	SERVİS BUZDOLAPLARI/SERVİS ÜNİTELERİ SERVICE REFRIGERATORS/SERVICE UNITS	+40/+90	6	650	430	230 V / 50 Hz	366 KG	250*80*1322 CM	
ALS - KTH-F 650 CR	SERVİS BUZDOLAPLARI/SERVİS ÜNİTELERİ SERVICE REFRIGERATORS/SERVICE UNITS	-2/+8 /40/+90	6	650	430	230 V / 50 Hz	366 KG	250*80*1322 CM	
ALS - NT-01	SERVİS BUZDOLAPLARI/SERVİS ÜNİTELERİ SERVICE REFRIGERATORS/SERVICE UNITS	-	-	135	430	230 V / 50 Hz	64 KG	50*80*132 CM	
ALS - NT-02	SERVİS BUZDOLAPLARI/SERVİS ÜNİTELERİ SERVICE REFRIGERATORS/SERVICE UNITS	-	-	270	430	230 V / 50 Hz	110 KG	100*80*132 CM	



Every Business Has A Kitchen

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Servis Tip Buzdolapları Service Type Refrigerators



Genel Özellikler / General Features

TR

* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.

* Temizlik gerektirmeyen kondenser.

* Dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı.

* Sıcak gaz defrost sistemi.

* Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN

* Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption.

* Stay clear condenser.

* Designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity.

* Hot gas defrost system.

* Waste heat recovery condensate vaporiser system.

* R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - STS K 275	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - ÖNÜ CAMLI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - W/FRONT GLASS	-2 / +8	275	304	230 V / 50 Hz	103 KG	150*60*85 CM
ALS - STS K 275 CR	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - ÖNÜ CAMLI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - W/FRONT GLASS	-2 / +8	275	304	230 V / 50 Hz	103 KG	150*60*85 CM
ALS - STS K 330	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - ÖNÜ CAMLI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - W/FRONT GLASS	-2 / +8	330	304	230 V / 50 Hz	107 KG	150*70*85 CM
ALS - STS K 330 CR	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - ÖNÜ CAMLI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - W/FRONT GLASS	-2 / +8	330	430	230 V / 50 Hz	107 KG	150*70*85 CM
ALS - STS K 440	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - ÖNÜ CAMLI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - W/FRONT GLASS	-2 / +8	440	304	230 V / 50 Hz	132 KG	200*60*85 CM
ALS - STS K 440 CR	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - ÖNÜ CAMLI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - W/FRONT GLASS	-2 / +8	440	430	230 V / 50 Hz	132 KG	200*60*85 CM
ALS - STS K 515	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - ÖNÜ CAMLI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - W/FRONT GLASS	-2 / +8	515	304	230 V / 50 Hz	137 KG	200*70*85 CM
ALS - STS K 515 CR	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - ÖNÜ CAMLI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - W/FRONT GLASS	-2 / +8	515	430	230 V / 50 Hz	137 KG	200*70*85 CM
ALS - STS K 560	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - ÖNÜ CAMLI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - W/FRONT GLASS	-2 / +8	560	304	230 V / 50 Hz	196 KG	250*60*85 CM
ALS - STS K 560 CR	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - ÖNÜ CAMLI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - W/FRONT GLASS	-2 / +8	560	430	230 V / 50 Hz	196 KG	250*60*85 CM
ALS - STS K 650	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - ÖNÜ CAMLI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - W/FRONT GLASS	-2 / +8	650	304	230 V / 50 Hz	204 KG	250*70*85 CM
ALS - STS K 650 CR	TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI - ÖNÜ CAMLI COUNTER TYPE REFRIGERATORS - W/FRONT GLASS	-2 / +8	650	430	230 V / 50 Hz	204 KG	250*70*85 CM



ALS
GRUP

ALS
PRODUCTION

CHROMIUM

CHROMIUM

ALSINOX

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Servis Tip Buzdolapları Service Type Refrigerators



Genel Özellikler / General Features

TR



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.

* Dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı.

* Sıcak gaz defrost sistemi.

* Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

* Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik.

EN



* Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.

* Designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity.

* Hot gas defrost system.

* Waste heat recovery condensate vaporiser system.

* R 290 refrigerant gas option is available.

* Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	°C	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - KRN 330	KREP BUZDOLAPLARI CREP TABLE REFRIGERATORS	-2 / +8	330	304	230 V / 50 Hz	107 KG	125*70*133 CM	
ALS - KRN 330 CR	KREP BUZDOLAPLARI CREP TABLE REFRIGERATORS	-2 / +8	330	430	230 V / 50 Hz	107 KG	125*70*133 CM	

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Servis Tip Buzdolapları Service Type Refrigerators



Genel Özellikler / General Features

TR

- * Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.
- * Dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı.
- * Sıcak gaz defrost sistemi.
- * Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon
- * R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.
- * Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik.

EN

- * Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.
- * Designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity.
- * Hot gas defrost system.
- * Waste heat recovery condensate vaporiser system.
- * R 290 refrigerant gas option is available.
- * Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	°C	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - FTS 330	HAZIRLIK BUZDOLAPLARI PREPARING TABLE REFRIGERATORS	-2 / +8	330	304	230 V / 50 Hz	135 KG	150*70*130 CM	CE
ALS - FTS 330 CR	HAZIRLIK BUZDOLAPLARI PREPARING TABLE REFRIGERATORS	-2 / +8	330	430	230 V / 50 Hz	135 KG	150*70*130 CM	
ALS - FTS 515	HAZIRLIK BUZDOLAPLARI PREPARING TABLE REFRIGERATORS	-2 / +8	515	304	230 V / 50 Hz	157 KG	200*70*130 CM	
ALS - FTS 515 CR	HAZIRLIK BUZDOLAPLARI PREPARING TABLE REFRIGERATORS	-2 / +8	515	430	230 V / 50 Hz	157 KG	200*70*130 CM	
ALS - FTS 650	HAZIRLIK BUZDOLAPLARI PREPARING TABLE REFRIGERATORS	-2 / +8	650	304	230 V / 50 Hz	186 KG	250*70*130 CM	
ALS - FTS 650 CR	HAZIRLIK BUZDOLAPLARI PREPARING TABLE REFRIGERATORS	-2 / +8	650	430	230 V / 50 Hz	186 KG	250*70*130 CM	

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Özel Tip
Special Type



Genel Özellikler / General Features

TR



* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon.

* Temizlik gerektirmeyen kondenser.

* Dış ortam sıcaklığı +43 °C %65 nem oranı.

* Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon.

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

* Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik.

EN



* Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption.

* Stay clear condenser.

* Designed to operate in +43 °C ambient %65 humidity.

* Waste heat recovery condensate vaporiser system.

* R 290 refrigerant gas option is available.

* Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - OTS 140	TEZGAH ALTI MİNİ BUZDOLABI UNDERCOUNTER REFRIGERATOR	-2 / +8	140	304	230 V / 50 Hz	62 KG	60*64*83 CM
ALS - OTS 140 CR	TEZGAH ALTI MİNİ BUZDOLABI UNDERCOUNTER REFRIGERATOR	-2 / +8	140	430	230 V / 50 Hz	62 KG	60*64*83 CM
ALS - OTS 140 N	TEZGAH ALTI MİNİ BUZDOLABI UNDERCOUNTER REFRIGERATOR	-10 / -22	140	304	230 V / 50 Hz	62 KG	60*64*83 CM
ALS - OTS 140 N CR	TEZGAH ALTI MİNİ BUZDOLABI UNDERCOUNTER REFRIGERATOR	-10 / -22	140	430	230 V / 50 Hz	62 KG	60*64*83 CM
ALS - OTS 140 UG	TEZGAH ALTI MİNİ BUZDOLABI UNDERCOUNTER REFRIGERATOR	-2 / +8	140	304	230 V / 50 Hz	62 KG	60*64*83 CM
ALS - OTS 140 CR UG	TEZGAH ALTI MİNİ BUZDOLABI UNDERCOUNTER REFRIGERATOR	-2 / +8	140	430	230 V / 50 Hz	62 KG	60*64*83 CM
ALS - OTS 140 N UG	TEZGAH ALTI MİNİ BUZDOLABI UNDERCOUNTER REFRIGERATOR	-10 / -22	140	304	230 V / 50 Hz	62 KG	60*64*83 CM
ALS - OTS 140 N CR UG	TEZGAH ALTI MİNİ BUZDOLABI UNDERCOUNTER REFRIGERATOR	-10 / -22	140	430	230 V / 50 Hz	62 KG	60*64*83 CM



SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Özel Tip
Special Type



Genel Özellikler / General Features

TR
C

* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon, temizlik gerektirmeyen kondenser.

* Aktif karbon ve UVC sayesinde antibakteriyel soğutma, nem kontrolü.

* Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör.

EN
UK

* Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption, stay clear condenser.

* Antibacterial cooling with an activated carbon filter and an active UVC light, humidity control.

* Evaporator does not snow because of hot gas defrost.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	LT	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS		
ALS - DAG 140	DRY AGED BUZDOLABI DRY AGED REFRIGERATOR	-3 / +5	140	304	230 V / 50 Hz	70 KG	60*64*83 CM	
ALS - DAG 610	DRY AGED BUZDOLABI DRY AGED REFRIGERATOR	-3 / +5	610	304	230 V / 50 Hz	129 KG	70*88*210 CM	CE
ALS - DAG 1340	DRY AGED BUZDOLABI DRY AGED REFRIGERATOR	-3 / +5	1340	304	230 V / 50 Hz	197 KG	140*88*210 CM	



Genel Özellikler / General Features

TR
C

* Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon, temizlik gerektirmeyen kondenser.

* Sıcak gaz defrost sistemi.

* R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur.

EN
UK

* Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption, stay clear condenser.

* Hot gas defrost system

* R 290 refrigerant gas option is available.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	SOĞUTMA / DONDURMA / DIŞ ORTAM SICAKLIĞI CHILLING / FREEZING / AMBIENT TEMPERATURE	TEPSİ KAPASİTESİ TRAY CAPACITY	TEPSİ YÜKSEKLİĞİ TRAY HEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS			
ALS - BLC 5-0	BLAST FREEZER/CHILLER BLAST FREEZER/CHILLER	+90/+3	+90/-18	+32	5	50 MM	90*101*85 CM	
ALS - BLC 5	BLAST FREEZER/CHILLER BLAST FREEZER/CHILLER	+90/+3	+90/-18	+32	5	50 MM	82*76*85 CM	
ALS - BLC 7	BLAST FREEZER/CHILLER BLAST FREEZER/CHILLER	+90/+3	+90/-18	+32	7	50 MM	82*76*124 CM	CE
ALS - BLC 10	BLAST FREEZER/CHILLER BLAST FREEZER/CHILLER	+90/+3	+90/-18	+32	10	50 MM	82*76*138 CM	
ALS - BLC 15	BLAST FREEZER/CHILLER BLAST FREEZER/CHILLER	+90/+3	+90/-18	+32	15	50 MM	82*86*199 CM	

ALS
GRUP

ALS
INDUSTRI

CRONIUM




CRONIUM

ALSINOX

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT




Buz Makineleri Ice Cube Machine

KÜP BUZ MAKİNESİ 22 KG/GÜN CUBE ICE MACHINE 22 KG/DAY

KOD CODE	ALS- CB 184
	35,5*40,4*59,5 CM
	220/230V 0,32 KW
	27,5






KÜP BUZ MAKİNESİ 85 KG/GÜN CUBE ICE MACHINE 85 KG/DAY

KOD CODE	ALS- CB 840
	73,8*60*103 CM
	220/230V 0,80 KW
	86






KÜP BUZ MAKİNESİ 29 KG/GÜN CUBE ICE MACHINE 29 KG/DAY

KOD CODE	ALS- CB 249
	39*46*69,5 CM
	220/230V 0,37 KW
	37






KÜP BUZ MAKİNESİ 95 KG/GÜN CUBE ICE MACHINE 95 KG/DAY

KOD CODE	ALS- CB 955
	73,8*60*113 CM
	220/230V 0,85 KW
	89






KÜP BUZ MAKİNESİ 44 KG/GÜN CUBE ICE MACHINE 44 KG/DAY

KOD CODE	ALS- CB 416
	50*58*80 CM
	220/230V 0,45 KW
	52






KÜP BUZ MAKİNESİ 155 KG/GÜN CUBE ICE MACHINE 155 KG/DAY

KOD CODE	ALS- CB 1565
	84*74*118,5 CM
	220/230V 1,40 KW
	118






KÜP BUZ MAKİNESİ 67 KG/GÜN CUBE ICE MACHINE 67 KG/DAY

KOD CODE	ALS- CB 640
	73,8*60*103 CM
	220/230V 0,65 KW
	77



KÜP BUZ MAKİNESİ 300 KG/GÜN CUBE ICE MACHINE 95 KG/DAY




KOD CODE	ALS- C 300
	125*58*84,8 CM
	220/230V 2,60 KW
	152



SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT




Buz Makineleri
Ice Cube Machine

HIZLI KÜP BUZ MAKİNESİ 140 KG/GÜN FAST CUBE ICE MACHINE 140 KG/DAY

KOD CODE	ALS- VM 350
	54*54,4*74,7 CM
	220/230V 1,40 KW
	73






GRANÜL BUZ MAKİNESİ 85 KG/GÜN GRANULE ICE MACHINE 85 KG/DAY

KOD CODE	ALS- TB 852
	50*66*80 CM
	220/230V 0,55 KW
	59






HIZLI KÜP BUZ MAKİNESİ 200 KG/GÜN FAST CUBE ICE MACHINE 200 KG/DAY

KOD CODE	ALS- VM 500
	77*55*80,5 CM
	220/230V 1,60 KW
	90






GRANÜL BUZ MAKİNESİ 140 KG/GÜN GRANULE ICE MACHINE 140 KG/DAY

KOD CODE	ALS- TB 1404
	73,8*69*96,1 CM
	220/230V 0,65 KW
	90






HIZLI KÜP BUZ MAKİNESİ 400 KG/GÜN FAST CUBE ICE MACHINE 400 KG/DAY

KOD CODE	ALS- VM 900
	77*55*80,5 CM
	220/230V 3 KW
	113






GRANÜL BUZ MAKİNESİ 250 KG/GÜN GRANULE ICE MACHINE 250 KG/DAY

KOD CODE	ALS- TM 250
	56*56,9*69,5 CM
	220/230V 1,05 KW
	83






HIZLI KÜP BUZ MAKİNESİ 770 KG/GÜN FAST CUBE ICE MACHINE 770 KG/DAY

KOD CODE	ALS- VM 1700
	125*64,5*95 CM
	220/230V 4,3 KW
	186



GRANÜL BUZ MAKİNESİ 440 KG/GÜN GRANULE ICE MACHINE 440 KG/DAY

KOD CODE	ALS- TM 450
	56*56,9*69,5 CM
	220/230V 1,70 KW
	102



ALS
GRUP

ALS
PROFESYONEL

CRONIUM

CRONIUM

ALSINOX

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP




ALS
GRUP

ALS
GRUP

SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT




Buz Makineleri
Ice Cube Machine

KAR BUZ MAKİNESİ 95 KG/GÜN SNOW ICE MACHINE 95 KG/DAY

KOD CODE	ALS- GB 902
	50*66*80 CM
	220/230V 0,55 KW
	59






KAR BUZ MAKİNESİ 1000 KG/GÜN SNOW ICE MACHINE 1000 KG/DAY

KOD CODE	ALS- G 1000
	93,4*68,4*70 CM
	220/230V 3,20 KW
	167






KAR BUZ MAKİNESİ 155 KG/GÜN SNOW ICE MACHINE 155 KG/DAY

KOD CODE	ALS- GB 1540
	73,8*69*103 CM
	220/230V 0,65 KW
	85






BUZ HAZNESİ - 100 KG HAZNE KAPASİTELİ ICE BIN - 100 KG BIN CAPACITY

KOD CODE	ALS- BIN 110
	56*81,5*110 CM
	VM 350 G 280/510 TM 250/450
	53






KAR BUZ MAKİNESİ 280 KG/GÜN SNOW ICE MACHINE 280 KG/DAY

KOD CODE	ALS- G 280
	56*56,9*69,5 CM
	220/230V 1,05 KW
	83






BUZ HAZNESİ - 200 KG HAZNE KAPASİTELİ ICE BIN - 200 KG BIN CAPACITY

KOD CODE	ALS- BIN 200
	87*79*110 CM
	VM 350/500/900 G 280/510 TM 250/450
	74






KAR BUZ MAKİNESİ 510 KG/GÜN SNOW ICE MACHINE 510 KG/DAY

KOD CODE	ALS- G 510
	56*56,9*69,5 CM
	220/230V 1,70 KW
	102



BUZ HAZNESİ - 180 KG HAZNE KAPASİTELİ ICE BIN - 180 KG BIN CAPACITY

KOD CODE	ALS- BIN 240 PE
	94,2*79,5*115,3 CM
	VM 350/500/900 G 280/510 TM 250/450
	64






SOĞUTUCU EKİPMANLAR COOLING EQUIPMENT

Buz Makineleri
Ice Cube Machine

BUZ HAZNESİ - 350 KG HAZNE KAPASİTELİ




ICE BIN - 350 KG BIN CAPACITY

KOD CODE	ALS- BIN 350
	125*79*110 CM
	C 300, VM 500/900/1700 ,G280/ 510, TM 250/450
	105



BUZ HAZNESİ - 300 KG HAZNE KAPASİTELİ




ICE BIN - 300 KG BIN CAPACITY

KOD CODE	ALS- DRB 500
	156*133*181 CM
	G 510 G 1000 TM 450
	204



BUZ HAZNESİ - 17 KG HAZNE KAPASİTELİ




ICE BIN - 17 KG BIN CAPACITY

KOD CODE	ALS- RB 100
	79,5*106*128,4 CM
	G280/510 TM 250/450
	64



BUZ HAZNESİ - 1000 KG HAZNE KAPASİTELİ




ICE BIN - 1000 KG BIN CAPACITY

KOD CODE	ALS- DRB 1200
	156*133*246 CM
	G 510 G 1000 TM 450
	251



BUZ HAZNESİ - 50 KG HAZNE KAPASİTELİ




ICE BIN - 50 KG BIN CAPACITY

KOD CODE	ALS- DRB 100
	156*106*148,4 CM
	VM 500/900 G 280/510 TM 250/450
	135



BUZ HAZNESİ - 550 KG HAZNE KAPASİTELİ

ICE BIN - 550 KG BIN CAPACITY

KOD CODE	ALS- BIN 550 V DS
	111*106*191,5 CM
	G 510 G 1000 TM 450
	163





SOĞUK ODALAR

COLD ROOMS

Zeminli Soğuk Odalar
Cold Rooms With Floor

Zeminsiz Soğuk Odalar
Cold Rooms Without Floor

SOĞUK ODALAR COLD ROOMS

Zeminli Soğuk Odalar
Cold Rooms With Floor



* Dijital kontrol paneli.

* Plastik iç hijyen aksesuarları.

* İç aydınlatma.



* Digital control panel.

* Plastic interior hygiene accessories.

* Interior lighting.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	°C	PANEL KALINLIĞI PANEL THICKNESS	PANEL CİNSİ PANEL TYPE	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - SDD-PO/2	PANEL TİP SOĞUK ODA - ZEMİNLİ PANEL TYPE COLD ROOM - FLOORED	-5 / +5	12 CM	KROM/KROM CHROMIUM / CHROMIUM	ÖZEL ÖLÇÜ CUSTOM SIZE	CE
ALS - SDD-PO/1	PANEL TİP SOĞUK ODA - ZEMİNLİ PANEL TYPE COLD ROOM - FLOORED	-5 / +5	12 CM	POLY/POLY POLY / POLY	ÖZEL ÖLÇÜ CUSTOM SIZE	
ALS - SDD-PO/3	PANEL TİP SOĞUK ODA - ZEMİNLİ PANEL TYPE COLD ROOM - FLOORED	-5 / +5	12 CM	PVC/PVC PVC/PVC	ÖZEL ÖLÇÜ CUSTOM SIZE	
ALS - SDD-KR	PANEL TİP SOĞUK ODA - ZEMİNLİ PANEL TYPE COLD ROOM - FLOORED	-5 / +5	8 CM	KROM/KROM CHROMIUM / CHROMIUM	ÖZEL ÖLÇÜ CUSTOM SIZE	
ALS - SDD-PO	PANEL TİP SOĞUK ODA - ZEMİNLİ PANEL TYPE COLD ROOM - FLOORED	-5 / +5	8 CM	POLY/POLY POLY / POLY	ÖZEL ÖLÇÜ CUSTOM SIZE	
ALS - SDD-PV	PANEL TİP SOĞUK ODA - ZEMİNLİ PANEL TYPE COLD ROOM - FLOORED	-5 / +5	8 CM	PVC/PVC PVC/PVC	ÖZEL ÖLÇÜ CUSTOM SIZE	

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	°C	PANEL KALINLIĞI PANEL THICKNESS	PANEL CİNSİ PANEL TYPE	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - SHD-KR	PANEL TİP SOĞUK DONDURUCU - ZEMİNLİ PANEL TYPE COLD FREEZER - FLOORED	-18	12 CM	KROM/KROM CHROMIUM / CHROMIUM	ÖZEL ÖLÇÜ CUSTOM SIZE	CE
ALS - SHD-PO	PANEL TİP SOĞUK DONDURUCU - ZEMİNLİ PANEL TYPE COLD FREEZER - FLOORED	-18	12 CM	POLY/POLY POLY / POLY	ÖZEL ÖLÇÜ CUSTOM SIZE	
ALS - SHD-PV	PANEL TİP SOĞUK DONDURUCU - ZEMİNLİ PANEL TYPE COLD FREEZER - FLOORED	-18	12 CM	PVC/PVC PVC/PVC	ÖZEL ÖLÇÜ CUSTOM SIZE	

SOĞUK ODALAR COLD ROOMS

Zeminsiz Soğuk Odalar
Cold Rooms Without Floor



TR



* Dijital kontrol paneli.

* Plastik iç hijyen aksesuarları.

* İç aydınlatma.

EN



* Digital control panel.

* Plastic interior hygiene accessories.

* Interior lighting.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	°C	PANEL KALINLIĞI PANEL THICKNESS	PANEL CİNSİ PANEL TYPE	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - SDDZ-PO/2	PANEL TİP SOĞUK ODA - ZEMİNSİZ PANEL TYPE COLD ROOM - FLOORLESS	-5 / +5	12 CM	KROM/KROM CHROMIUM / CHROMIUM	ÖZEL ÖLÇÜ CUSTOM SIZE	CE
ALS - SDDZ-PO/1	PANEL TİP SOĞUK ODA - ZEMİNSİZ PANEL TYPE COLD ROOM - FLOORLESS	-5 / +5	12 CM	POLY/POLY POLY / POLY	ÖZEL ÖLÇÜ CUSTOM SIZE	
ALS - SDDZ-PO/3	PANEL TİP SOĞUK ODA - ZEMİNSİZ PANEL TYPE COLD ROOM - FLOORLESS	-5 / +5	12 CM	PVC/PVC PVC/PVC	ÖZEL ÖLÇÜ CUSTOM SIZE	
ALS - SDDZ-KR	PANEL TİP SOĞUK ODA - ZEMİNSİZ PANEL TYPE COLD ROOM - FLOORLESS	-5 / +5	8 CM	KROM/KROM CHROMIUM / CHROMIUM	ÖZEL ÖLÇÜ CUSTOM SIZE	
ALS - SDDZ-PO	PANEL TİP SOĞUK ODA - ZEMİNSİZ PANEL TYPE COLD ROOM - FLOORLESS	-5 / +5	8 CM	POLY/POLY POLY / POLY	ÖZEL ÖLÇÜ CUSTOM SIZE	
ALS - SDDZ-KR	PANEL TİP SOĞUK ODA - ZEMİNSİZ PANEL TYPE COLD ROOM - FLOORLESS	-5 / +5	8 CM	PVC/PVC PVC/PVC	ÖZEL ÖLÇÜ CUSTOM SIZE	

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	°C	PANEL KALINLIĞI PANEL THICKNESS	PANEL CİNSİ PANEL TYPE	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - SHDZ-KR	PANEL TİP SOĞUK DONDURUCU - ZEMİNSİZ PANEL TYPE COLD FREEZER - FLOORLESS	-18	12 CM	KROM/KROM CHROMIUM / CHROMIUM	ÖZEL ÖLÇÜ CUSTOM SIZE	CE
ALS - SHDZ-PO	PANEL TİP SOĞUK DONDURUCU - ZEMİNSİZ PANEL TYPE COLD FREEZER - FLOORLESS	-18	12 CM	POLY/POLY POLY / POLY	ÖZEL ÖLÇÜ CUSTOM SIZE	
ALS - SHDZ-PV	PANEL TİP SOĞUK DONDURUCU - ZEMİNSİZ PANEL TYPE COLD FREEZER - FLOORLESS	-18	12 CM	PVC/PVC PVC/PVC	ÖZEL ÖLÇÜ CUSTOM SIZE	



PASLANMAZ EKİPMANLAR

STAINLESS EQUIPMENT

Çalışma Tezgahları
Work Benches

Hareketli Çalışma Tezgahları
Movable Work Benches

Polietilen Tablalı Tezgahlar
Polyethylene Table Benches

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Çalışma Tezgahı - Alt Tablalı Work Bench - With Bottom Table



Genel Özellikler / General Features



* Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sac ve kutu profil.

* Üst tabla 1.50 mm, alt tabla 1.20 mm ve bant 1.00 mm kalınlığındadır. Üst tabla düz ve çift dönüşlü, arka tarafı 60 mm sırtlıdır.

* Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşlı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotill ayaklıdır.



* All AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet and box profile.

* Upper table 1.50 mm, lower table 1.20 mm and band 1.00 mm thick. Upper table is flat and double-turn, back side has 60 mm back.

* Legs are made of 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile and adjustable ball joint at the end.

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - CTAT066	60*60*85 CM
2	ALS - CTAT067	60*70*85 CM
3	ALS - CTAT068	60*80*85 CM
4	ALS - CTAT076	70*60*85 CM
5	ALS - CTAT077	70*70*85 CM
6	ALS - CTAT078	70*80*85 CM
7	ALS - CTAT086	80*60*85 CM
8	ALS - CTAT087	80*70*85 CM
9	ALS - CTAT088	80*80*85 CM
10	ALS - CTAT096	90*60*85 CM
11	ALS - CTAT097	90*70*85 CM
12	ALS - CTAT098	90*80*85 CM
13	ALS - CTAT106	100*60*85 CM
14	ALS - CTAT107	100*70*85 CM
15	ALS - CTAT108	100*80*85 CM
16	ALS - CTAT116	110*60*85 CM
17	ALS - CTAT117	110*70*85 CM
18	ALS - CTAT118	110*80*85 CM
19	ALS - CTAT126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - CTAT127	120*70*85 CM
21	ALS - CTAT128	120*80*85 CM
22	ALS - CTAT136	130*60*85 CM
23	ALS - CTAT137	130*70*85 CM
24	ALS - CTAT138	130*80*85 CM
25	ALS - CTAT146	140*60*85 CM
26	ALS - CTAT147	140*70*85 CM
27	ALS - CTAT148	140*80*85 CM
28	ALS - CTAT156	150*60*85 CM
29	ALS - CTAT157	150*70*85 CM
30	ALS - CTAT158	150*80*85 CM
31	ALS - CTAT166	160*60*85 CM
32	ALS - CTAT167	160*70*85 CM
33	ALS - CTAT168	160*80*85 CM
34	ALS - CTAT176	170*60*85 CM
35	ALS - CTAT177	170*70*85 CM
36	ALS - CTAT178	170*80*85 CM
37	ALS - CTAT186	180*60*85 CM
38	ALS - CTAT187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - CTAT188	180*80*85 CM
40	ALS - CTAT196	190*60*85 CM
41	ALS - CTAT197	190*70*85 CM
42	ALS - CTAT198	190*80*85 CM
43	ALS - CTAT206	200*60*85 CM
44	ALS - CTAT207	200*70*85 CM
45	ALS - CTAT208	200*80*85 CM
46	ALS - CTAT216	210*60*85 CM
47	ALS - CTAT217	210*70*85 CM
48	ALS - CTAT218	210*80*85 CM
49	ALS - CTAT226	220*60*85 CM
50	ALS - CTAT227	220*70*85 CM
51	ALS - CTAT228	220*80*85 CM
52	ALS - CTAT236	230*60*85 CM
53	ALS - CTAT237	230*70*85 CM
54	ALS - CTAT238	230*80*85 CM
55	ALS - CTAT246	240*60*85 CM
56	ALS - CTAT247	240*70*85 CM
57	ALS - CTAT248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Çalışma Tezgahı - Alt Tablasız Work Bench - Without Bottom Table



Genel Özellikler / General Features

TR



* Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sac ve kutu profil.

* Üst tabla 1.50 mm düz ve çift dönüşlü, arka tarafı 60 mm sırtlıdır.

* Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotül ayaklıdır.

EN



* All AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet and box profile.

* Top table is 1.50 mm flat and double-turn, back side is 60 mm back.

* Legs are made of 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile and adjustable ball joint at the end.

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - CTA066	60*60*85 CM
2	ALS - CTA067	60*70*85 CM
3	ALS - CTA068	60*80*85 CM
4	ALS - CTA076	70*60*85 CM
5	ALS - CTA077	70*70*85 CM
6	ALS - CTA078	70*80*85 CM
7	ALS - CTA086	80*60*85 CM
8	ALS - CTA087	80*70*85 CM
9	ALS - CTA088	80*80*85 CM
10	ALS - CTA096	90*60*85 CM
11	ALS - CTA097	90*70*85 CM
12	ALS - CTA098	90*80*85 CM
13	ALS - CTA106	100*60*85 CM
14	ALS - CTA107	100*70*85 CM
15	ALS - CTA108	100*80*85 CM
16	ALS - CTA116	110*60*85 CM
17	ALS - CTA117	110*70*85 CM
18	ALS - CTA118	110*80*85 CM
19	ALS - CTA126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - CTA127	120*70*85 CM
21	ALS - CTA128	120*80*85 CM
22	ALS - CTA136	130*60*85 CM
23	ALS - CTA137	130*70*85 CM
24	ALS - CTA138	130*80*85 CM
25	ALS - CTA146	140*60*85 CM
26	ALS - CTA147	140*70*85 CM
27	ALS - CTA148	140*80*85 CM
28	ALS - CTA156	150*60*85 CM
29	ALS - CTA157	150*70*85 CM
30	ALS - CTA158	150*80*85 CM
31	ALS - CTA166	160*60*85 CM
32	ALS - CTA167	160*70*85 CM
33	ALS - CTA168	160*80*85 CM
34	ALS - CTA176	170*60*85 CM
35	ALS - CTA177	170*70*85 CM
36	ALS - CTA178	170*80*85 CM
37	ALS - CTA186	180*60*85 CM
38	ALS - CTA187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - CTA188	180*80*85 CM
40	ALS - CTA196	190*60*85 CM
41	ALS - CTA197	190*70*85 CM
42	ALS - CTA198	190*80*85 CM
43	ALS - CTA206	200*60*85 CM
44	ALS - CTA207	200*70*85 CM
45	ALS - CTA208	200*80*85 CM
46	ALS - CTA216	210*60*85 CM
47	ALS - CTA217	210*70*85 CM
48	ALS - CTA218	210*80*85 CM
49	ALS - CTA226	220*60*85 CM
50	ALS - CTA227	220*70*85 CM
51	ALS - CTA228	220*80*85 CM
52	ALS - CTA236	230*60*85 CM
53	ALS - CTA237	230*70*85 CM
54	ALS - CTA238	230*80*85 CM
55	ALS - CTA246	240*60*85 CM
56	ALS - CTA247	240*70*85 CM
57	ALS - CTA248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Çalışma Tezgahı - Ara Rafılı Work Bench - With Intermediate Shelf

Genel Özellikler / General Features



TR
Ç

* Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sac ve kutu profil.

* Üst tabla 1.50 mm, alt tabla 1.20 mm ve bant 1.00 mm kalınlığındadır. Üst tabla düz ve çift dönüşlü, arka tarafı 60 mm sırtlıdır.

* Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşlı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotill ayaklıdır.

EN
UK

* All AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet and box profile.

* Upper table 1.50 mm, lower table 1.20 mm and band 1.00 mm thick. Upper table is flat and double-turn, back side has 60 mm back.

* Legs are made of 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile and adjustable ball joint at the end.

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - CTR066	60*60*85 CM
2	ALS - CTR067	60*70*85 CM
3	ALS - CTR068	60*80*85 CM
4	ALS - CTR076	70*60*85 CM
5	ALS - CTR077	70*70*85 CM
6	ALS - CTR078	70*80*85 CM
7	ALS - CTR086	80*60*85 CM
8	ALS - CTR087	80*70*85 CM
9	ALS - CTR088	80*80*85 CM
10	ALS - CTR096	90*60*85 CM
11	ALS - CTR097	90*70*85 CM
12	ALS - CTR098	90*80*85 CM
13	ALS - CTR106	100*60*85 CM
14	ALS - CTR107	100*70*85 CM
15	ALS - CTR108	100*80*85 CM
16	ALS - CTR116	110*60*85 CM
17	ALS - CTR117	110*70*85 CM
18	ALS - CTR118	110*80*85 CM
19	ALS - CTR126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - CTR127	120*70*85 CM
21	ALS - CTR128	120*80*85 CM
22	ALS - CTR136	130*60*85 CM
23	ALS - CTR137	130*70*85 CM
24	ALS - CTR138	130*80*85 CM
25	ALS - CTR146	140*60*85 CM
26	ALS - CTR147	140*70*85 CM
27	ALS - CTR148	140*80*85 CM
28	ALS - CTR156	150*60*85 CM
29	ALS - CTR157	150*70*85 CM
30	ALS - CTR158	150*80*85 CM
31	ALS - CTR166	160*60*85 CM
32	ALS - CTR167	160*70*85 CM
33	ALS - CTR168	160*80*85 CM
34	ALS - CTR176	170*60*85 CM
35	ALS - CTR177	170*70*85 CM
36	ALS - CTR178	170*80*85 CM
37	ALS - CTR186	180*60*85 CM
38	ALS - CTR187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - CTR188	180*80*85 CM
40	ALS - CTR196	190*60*85 CM
41	ALS - CTR197	190*70*85 CM
42	ALS - CTR198	190*80*85 CM
43	ALS - CTR206	200*60*85 CM
44	ALS - CTR207	200*70*85 CM
45	ALS - CTR208	200*80*85 CM
46	ALS - CTR216	210*60*85 CM
47	ALS - CTR217	210*70*85 CM
48	ALS - CTR218	210*80*85 CM
49	ALS - CTR226	220*60*85 CM
50	ALS - CTR227	220*70*85 CM
51	ALS - CTR228	220*80*85 CM
52	ALS - CTR236	230*60*85 CM
53	ALS - CTR237	230*70*85 CM
54	ALS - CTR238	230*80*85 CM
55	ALS - CTR246	240*60*85 CM
56	ALS - CTR247	240*70*85 CM
57	ALS - CTR248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Çalışma Tezgahı - Tek Çekmeceli Alt Tablalı Work Bench - Single Drawer With Bottom Table

Genel Özellikler / General Features



* Tek çekmeceli ve alt tablalıdır.

* Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sac ve kutu profil.

* Üst tabla 1.50 mm, alt tabla 1.20 mm ve bant 1.00 mm kalınlığındadır. Üst tabla düz ve çift dönüşlü, arka tarafı 60 mm sırtlıdır.

* Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşlı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotli ayaklıdır.



* Single drawer and bottom table.

* All AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet and box profile.

* Upper table 1.50 mm, lower table 1.20 mm and band 1.00 mm thick. Upper table is flat and double-turn, back side has 60 mm back.

* Legs are made of 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile and adjustable ball joint at the end.

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - CTT066	60*60*85 CM
2	ALS - CTT067	60*70*85 CM
3	ALS - CTT068	60*80*85 CM
4	ALS - CTT076	70*60*85 CM
5	ALS - CTT077	70*70*85 CM
6	ALS - CTT078	70*80*85 CM
7	ALS - CTT086	80*60*85 CM
8	ALS - CTT087	80*70*85 CM
9	ALS - CTT088	80*80*85 CM
10	ALS - CTT096	90*60*85 CM
11	ALS - CTT097	90*70*85 CM
12	ALS - CTT098	90*80*85 CM
13	ALS - CTT106	100*60*85 CM
14	ALS - CTT107	100*70*85 CM
15	ALS - CTT108	100*80*85 CM
16	ALS - CTT116	110*60*85 CM
17	ALS - CTT117	110*70*85 CM
18	ALS - CTT118	110*80*85 CM
19	ALS - CTT126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - CTT127	120*70*85 CM
21	ALS - CTT128	120*80*85 CM
22	ALS - CTT136	130*60*85 CM
23	ALS - CTT137	130*70*85 CM
24	ALS - CTT138	130*80*85 CM
25	ALS - CTT146	140*60*85 CM
26	ALS - CTT147	140*70*85 CM
27	ALS - CTT148	140*80*85 CM
28	ALS - CTT156	150*60*85 CM
29	ALS - CTT157	150*70*85 CM
30	ALS - CTT158	150*80*85 CM
31	ALS - CTT166	160*60*85 CM
32	ALS - CTT167	160*70*85 CM
33	ALS - CTT168	160*80*85 CM
34	ALS - CTT176	170*60*85 CM
35	ALS - CTT177	170*70*85 CM
36	ALS - CTT178	170*80*85 CM
37	ALS - CTT186	180*60*85 CM
38	ALS - CTT187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - CTT188	180*80*85 CM
40	ALS - CTT196	190*60*85 CM
41	ALS - CTT197	190*70*85 CM
42	ALS - CTT198	190*80*85 CM
43	ALS - CTT206	200*60*85 CM
44	ALS - CTT207	200*70*85 CM
45	ALS - CTT208	200*80*85 CM
46	ALS - CTT216	210*60*85 CM
47	ALS - CTT217	210*70*85 CM
48	ALS - CTT218	210*80*85 CM
49	ALS - CTT226	220*60*85 CM
50	ALS - CTT227	220*70*85 CM
51	ALS - CTT228	220*80*85 CM
52	ALS - CTT236	230*60*85 CM
53	ALS - CTT237	230*70*85 CM
54	ALS - CTT238	230*80*85 CM
55	ALS - CTT246	240*60*85 CM
56	ALS - CTT247	240*70*85 CM
57	ALS - CTT248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Çalışma Tezgahı - Tek Çekmeceli Alt Tablasız Work Bench - Single Drawer Without Bottom Table

Genel Özellikler / General Features



* Tek çekmeceli ve alt tablasızdır.

* Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sac ve kutu profil.

* Üst tabla 1.50 mm, düz ve çift dönüşlü, arka tarafı 60 mm sırtlıdır.

* Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşlı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotül ayaklıdır.



* Single drawer and without bottom table.

* All AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet and box profile.

* Top table 1.50 mm, flat and double rotation, back side 60 mm back.

* Legs are made of 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile and adjustable ball joint at the end.

ÜRÜN RESMİ

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - CTTA066	60*60*85 CM
2	ALS - CTTA067	60*70*85 CM
3	ALS - CTTA068	60*80*85 CM
4	ALS - CTTA076	70*60*85 CM
5	ALS - CTTA077	70*70*85 CM
6	ALS - CTTA078	70*80*85 CM
7	ALS - CTTA086	80*60*85 CM
8	ALS - CTTA087	80*70*85 CM
9	ALS - CTTA088	80*80*85 CM
10	ALS - CTTA096	90*60*85 CM
11	ALS - CTTA097	90*70*85 CM
12	ALS - CTTA098	90*80*85 CM
13	ALS - CTTA106	100*60*85 CM
14	ALS - CTTA107	100*70*85 CM
15	ALS - CTTA108	100*80*85 CM
16	ALS - CTTA116	110*60*85 CM
17	ALS - CTTA117	110*70*85 CM
18	ALS - CTTA118	110*80*85 CM
19	ALS - CTTA126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - CTTA127	120*70*85 CM
21	ALS - CTTA128	120*80*85 CM
22	ALS - CTTA136	130*60*85 CM
23	ALS - CTTA137	130*70*85 CM
24	ALS - CTTA138	130*80*85 CM
25	ALS - CTTA146	140*60*85 CM
26	ALS - CTTA147	140*70*85 CM
27	ALS - CTTA148	140*80*85 CM
28	ALS - CTTA156	150*60*85 CM
29	ALS - CTTA157	150*70*85 CM
30	ALS - CTTA158	150*80*85 CM
31	ALS - CTTA166	160*60*85 CM
32	ALS - CTTA167	160*70*85 CM
33	ALS - CTTA168	160*80*85 CM
34	ALS - CTTA176	170*60*85 CM
35	ALS - CTTA177	170*70*85 CM
36	ALS - CTTA178	170*80*85 CM
37	ALS - CTTA186	180*60*85 CM
38	ALS - CTTA187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - CTTA188	180*80*85 CM
40	ALS - CTTA196	190*60*85 CM
41	ALS - CTTA197	190*70*85 CM
42	ALS - CTTA198	190*80*85 CM
43	ALS - CTTA206	200*60*85 CM
44	ALS - CTTA207	200*70*85 CM
45	ALS - CTTA208	200*80*85 CM
46	ALS - CTTA216	210*60*85 CM
47	ALS - CTTA217	210*70*85 CM
48	ALS - CTTA218	210*80*85 CM
49	ALS - CTTA226	220*60*85 CM
50	ALS - CTTA227	220*70*85 CM
51	ALS - CTTA228	220*80*85 CM
52	ALS - CTTA236	230*60*85 CM
53	ALS - CTTA237	230*70*85 CM
54	ALS - CTTA238	230*80*85 CM
55	ALS - CTTA246	240*60*85 CM
56	ALS - CTTA247	240*70*85 CM
57	ALS - CTTA248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Çalışma Tezgahı - Blok Çekmeceli Alt Tablalı Work Bench - Block Drawers With Bottom Table

Genel Özellikler / General Features



* Blok çekmeceli ve alt tablalıdır.

* Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sac ve kutu profil.

* Üst tabla 1.50 mm, alt tabla 1.20 mm ve bant 1.00 mm kalınlığındadır. Üst tabla düz ve çift dönüşlü, arka tarafı 60 mm sırtlıdır.

* Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşlı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotill ayaklıdır.



* With block drawers and bottom table.

* All AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet and box profile.

* Upper table 1.50 mm, lower table 1.20 mm and band 1.00 mm thick. Upper table is flat and double-turn, back side has 60 mm back.

* Legs are made of 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile and adjustable ball joint at the end.

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - CTBA066	60*60*85 CM
2	ALS - CTBA067	60*70*85 CM
3	ALS - CTBA068	60*80*85 CM
4	ALS - CTBA076	70*60*85 CM
5	ALS - CTBA077	70*70*85 CM
6	ALS - CTBA078	70*80*85 CM
7	ALS - CTBA086	80*60*85 CM
8	ALS - CTBA087	80*70*85 CM
9	ALS - CTBA088	80*80*85 CM
10	ALS - CTBA096	90*60*85 CM
11	ALS - CTBA097	90*70*85 CM
12	ALS - CTBA098	90*80*85 CM
13	ALS - CTBA106	100*60*85 CM
14	ALS - CTBA107	100*70*85 CM
15	ALS - CTBA108	100*80*85 CM
16	ALS - CTBA116	110*60*85 CM
17	ALS - CTBA117	110*70*85 CM
18	ALS - CTBA118	110*80*85 CM
19	ALS - CTBA126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - CTBA127	120*70*85 CM
21	ALS - CTBA128	120*80*85 CM
22	ALS - CTBA136	130*60*85 CM
23	ALS - CTBA137	130*70*85 CM
24	ALS - CTBA138	130*80*85 CM
25	ALS - CTBA146	140*60*85 CM
26	ALS - CTBA147	140*70*85 CM
27	ALS - CTBA148	140*80*85 CM
28	ALS - CTBA156	150*60*85 CM
29	ALS - CTBA157	150*70*85 CM
30	ALS - CTBA158	150*80*85 CM
31	ALS - CTBA166	160*60*85 CM
32	ALS - CTBA167	160*70*85 CM
33	ALS - CTBA168	160*80*85 CM
34	ALS - CTBA176	170*60*85 CM
35	ALS - CTBA177	170*70*85 CM
36	ALS - CTBA178	170*80*85 CM
37	ALS - CTBA186	180*60*85 CM
38	ALS - CTBA187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - CTBA188	180*80*85 CM
40	ALS - CTBA196	190*60*85 CM
41	ALS - CTBA197	190*70*85 CM
42	ALS - CTBA198	190*80*85 CM
43	ALS - CTBA206	200*60*85 CM
44	ALS - CTBA207	200*70*85 CM
45	ALS - CTBA208	200*80*85 CM
46	ALS - CTBA216	210*60*85 CM
47	ALS - CTBA217	210*70*85 CM
48	ALS - CTBA218	210*80*85 CM
49	ALS - CTBA226	220*60*85 CM
50	ALS - CTBA227	220*70*85 CM
51	ALS - CTBA228	220*80*85 CM
52	ALS - CTBA236	230*60*85 CM
53	ALS - CTBA237	230*70*85 CM
54	ALS - CTBA238	230*80*85 CM
55	ALS - CTBA246	240*60*85 CM
56	ALS - CTBA247	240*70*85 CM
57	ALS - CTBA248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Çalışma Tezgahı - Blok Çekmeceli Alt Tablasız Work Bench - Block Drawers Without Bottom Table

Genel Özellikler / General Features



* Blok çekmeceli ve alt tablasızdır.

* Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sac ve kutu profil.

* Üst tabla 1.50 mm, düz ve çift dönüşlü, arka tarafı 60 mm sırtlıdır.

* Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotül ayaklıdır.



* Block drawer and bottom table.

* All AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet and box profile.

* Top table 1.50 mm, flat and double rotation, back side 60 mm back.

* Legs are made of 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile and adjustable ball joint feet at the end.



SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - CTB066	60*60*85 CM
2	ALS - CTB067	60*70*85 CM
3	ALS - CTB068	60*80*85 CM
4	ALS - CTB076	70*60*85 CM
5	ALS - CTB077	70*70*85 CM
6	ALS - CTB078	70*80*85 CM
7	ALS - CTB086	80*60*85 CM
8	ALS - CTB087	80*70*85 CM
9	ALS - CTB088	80*80*85 CM
10	ALS - CTB096	90*60*85 CM
11	ALS - CTB097	90*70*85 CM
12	ALS - CTB098	90*80*85 CM
13	ALS - CTB106	100*60*85 CM
14	ALS - CTB107	100*70*85 CM
15	ALS - CTB108	100*80*85 CM
16	ALS - CTB116	110*60*85 CM
17	ALS - CTB117	110*70*85 CM
18	ALS - CTB118	110*80*85 CM
19	ALS - CTB126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - CTB127	120*70*85 CM
21	ALS - CTB128	120*80*85 CM
22	ALS - CTB136	130*60*85 CM
23	ALS - CTB137	130*70*85 CM
24	ALS - CTB138	130*80*85 CM
25	ALS - CTB146	140*60*85 CM
26	ALS - CTB147	140*70*85 CM
27	ALS - CTB148	140*80*85 CM
28	ALS - CTB156	150*60*85 CM
29	ALS - CTB157	150*70*85 CM
30	ALS - CTB158	150*80*85 CM
31	ALS - CTB166	160*60*85 CM
32	ALS - CTB167	160*70*85 CM
33	ALS - CTB168	160*80*85 CM
34	ALS - CTB176	170*60*85 CM
35	ALS - CTB177	170*70*85 CM
36	ALS - CTB178	170*80*85 CM
37	ALS - CTB186	180*60*85 CM
38	ALS - CTB187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - CTB188	180*80*85 CM
40	ALS - CTB196	190*60*85 CM
41	ALS - CTB197	190*70*85 CM
42	ALS - CTB198	190*80*85 CM
43	ALS - CTB206	200*60*85 CM
44	ALS - CTB207	200*70*85 CM
45	ALS - CTB208	200*80*85 CM
46	ALS - CTB216	210*60*85 CM
47	ALS - CTB217	210*70*85 CM
48	ALS - CTB218	210*80*85 CM
49	ALS - CTB226	220*60*85 CM
50	ALS - CTB227	220*70*85 CM
51	ALS - CTB228	220*80*85 CM
52	ALS - CTB236	230*60*85 CM
53	ALS - CTB237	230*70*85 CM
54	ALS - CTB238	230*80*85 CM
55	ALS - CTB246	240*60*85 CM
56	ALS - CTB247	240*70*85 CM
57	ALS - CTB248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Çalışma Tezgahı - Blok Çekmeceli Ara Rafı Work Bench - Block Drawers With Intermediate Shelf

Genel Özellikler / General Features



* Blok çekmeceli ve ara rafıdır.

* Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sac ve kutu profil.

* Üst tabla 1.50 mm, alt tabla 1.20 mm ve bant 1.00 mm kalınlığındadır. Üst tabla düz ve çift dönüşlü, arka tarafı 60 mm sırtlıdır.

* Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşlı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotill ayaklıdır.



* Block drawers and intermediate shelves.

* All AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet and box profile.

* Upper table 1.50 mm, lower table 1.20 mm and band 1.00 mm thick. Upper table is flat and double-turn, back side has 60 mm back.

* Legs are made of 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile and adjustable ball joint at the end.

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - CTBR066	60*60*85 CM
2	ALS - CTBR067	60*70*85 CM
3	ALS - CTBR068	60*80*85 CM
4	ALS - CTBR076	70*60*85 CM
5	ALS - CTBR077	70*70*85 CM
6	ALS - CTBR078	70*80*85 CM
7	ALS - CTBR086	80*60*85 CM
8	ALS - CTBR087	80*70*85 CM
9	ALS - CTBR088	80*80*85 CM
10	ALS - CTBR096	90*60*85 CM
11	ALS - CTBR097	90*70*85 CM
12	ALS - CTBR098	90*80*85 CM
13	ALS - CTBR106	100*60*85 CM
14	ALS - CTBR107	100*70*85 CM
15	ALS - CTBR108	100*80*85 CM
16	ALS - CTBR116	110*60*85 CM
17	ALS - CTBR117	110*70*85 CM
18	ALS - CTBR118	110*80*85 CM
19	ALS - CTBR126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - CTBR127	120*70*85 CM
21	ALS - CTBR128	120*80*85 CM
22	ALS - CTBR136	130*60*85 CM
23	ALS - CTBR137	130*70*85 CM
24	ALS - CTBR138	130*80*85 CM
25	ALS - CTBR146	140*60*85 CM
26	ALS - CTBR147	140*70*85 CM
27	ALS - CTBR148	140*80*85 CM
28	ALS - CTBR156	150*60*85 CM
29	ALS - CTBR157	150*70*85 CM
30	ALS - CTBR158	150*80*85 CM
31	ALS - CTBR166	160*60*85 CM
32	ALS - CTBR167	160*70*85 CM
33	ALS - CTBR168	160*80*85 CM
34	ALS - CTBR176	170*60*85 CM
35	ALS - CTBR177	170*70*85 CM
36	ALS - CTBR178	170*80*85 CM
37	ALS - CTBR186	180*60*85 CM
38	ALS - CTBR187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - CTBR188	180*80*85 CM
40	ALS - CTBR196	190*60*85 CM
41	ALS - CTBR197	190*70*85 CM
42	ALS - CTBR198	190*80*85 CM
43	ALS - CTBR206	200*60*85 CM
44	ALS - CTBR207	200*70*85 CM
45	ALS - CTBR208	200*80*85 CM
46	ALS - CTBR216	210*60*85 CM
47	ALS - CTBR217	210*70*85 CM
48	ALS - CTBR218	210*80*85 CM
49	ALS - CTBR226	220*60*85 CM
50	ALS - CTBR227	220*70*85 CM
51	ALS - CTBR228	220*80*85 CM
52	ALS - CTBR236	230*60*85 CM
53	ALS - CTBR237	230*70*85 CM
54	ALS - CTBR238	230*80*85 CM
55	ALS - CTBR246	240*60*85 CM
56	ALS - CTBR247	240*70*85 CM
57	ALS - CTBR248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Çalışma Tezgahı - Dolaplı Work Bench - Cabinet



Genel Özellikler / General Features



* Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sac ve kutu profil.

* Üst tabla 1.50 mm, alt tabla 1.20 mm ve bant 1.00 mm kalınlığındadır. Üst tabla düz ve çift dönüşlü, arka tarafı 60 mm sırtlıdır.

* Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşlı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotill ayaklıdır.



* All AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet and box profile.

* Upper table 1.50 mm, lower table 1.20 mm and band 1.00 mm thick. Upper table is flat and double-turn, back side has 60 mm back.

* Legs are made of 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile and adjustable ball joint at the end.

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - CTD066	60*60*85 CM
2	ALS - CTD067	60*70*85 CM
3	ALS - CTD068	60*80*85 CM
4	ALS - CTD076	70*60*85 CM
5	ALS - CTD077	70*70*85 CM
6	ALS - CTD078	70*80*85 CM
7	ALS - CTD086	80*60*85 CM
8	ALS - CTD087	80*70*85 CM
9	ALS - CTD088	80*80*85 CM
10	ALS - CTD096	90*60*85 CM
11	ALS - CTD097	90*70*85 CM
12	ALS - CTD098	90*80*85 CM
13	ALS - CTD106	100*60*85 CM
14	ALS - CTD107	100*70*85 CM
15	ALS - CTD108	100*80*85 CM
16	ALS - CTD116	110*60*85 CM
17	ALS - CTD117	110*70*85 CM
18	ALS - CTD118	110*80*85 CM
19	ALS - CTD126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - CTD127	120*70*85 CM
21	ALS - CTD128	120*80*85 CM
22	ALS - CTD136	130*60*85 CM
23	ALS - CTD137	130*70*85 CM
24	ALS - CTD138	130*80*85 CM
25	ALS - CTD146	140*60*85 CM
26	ALS - CTD147	140*70*85 CM
27	ALS - CTD148	140*80*85 CM
28	ALS - CTD156	150*60*85 CM
29	ALS - CTD157	150*70*85 CM
30	ALS - CTD158	150*80*85 CM
31	ALS - CTD166	160*60*85 CM
32	ALS - CTD167	160*70*85 CM
33	ALS - CTD168	160*80*85 CM
34	ALS - CTD176	170*60*85 CM
35	ALS - CTD177	170*70*85 CM
36	ALS - CTD178	170*80*85 CM
37	ALS - CTD186	180*60*85 CM
38	ALS - CTD187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - CTD188	180*80*85 CM
40	ALS - CTD196	190*60*85 CM
41	ALS - CTD197	190*70*85 CM
42	ALS - CTD198	190*80*85 CM
43	ALS - CTD206	200*60*85 CM
44	ALS - CTD207	200*70*85 CM
45	ALS - CTD208	200*80*85 CM
46	ALS - CTD216	210*60*85 CM
47	ALS - CTD217	210*70*85 CM
48	ALS - CTD218	210*80*85 CM
49	ALS - CTD226	220*60*85 CM
50	ALS - CTD227	220*70*85 CM
51	ALS - CTD228	220*80*85 CM
52	ALS - CTD236	230*60*85 CM
53	ALS - CTD237	230*70*85 CM
54	ALS - CTD238	230*80*85 CM
55	ALS - CTD246	240*60*85 CM
56	ALS - CTD247	240*70*85 CM
57	ALS - CTD248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Çalışma Tezgahı - Dolaplı Ara Rafı Work Bench - Cabinet With Intermediate Shelf

Genel Özellikler / General Features



TR



* Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sac ve kutu profil.

* Üst tabla 1.50 mm, alt tabla 1.20 mm ve bant 1.00 mm kalınlığındadır. Üst tabla düz ve çift dönüşlü, arka tarafı 60 mm sırtlıdır.

* Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşlı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotel ayaklıdır.

EN



* All AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet and box profile.

* Upper table 1.50 mm, lower table 1.20 mm and band 1.00 mm thick. Upper table is flat and double-turn, back side has 60 mm back.

* Legs are made of 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile and adjustable ball joint at the end.

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - CTDR066	60*60*85 CM
2	ALS - CTDR067	60*70*85 CM
3	ALS - CTDR068	60*80*85 CM
4	ALS - CTDR076	70*60*85 CM
5	ALS - CTDR077	70*70*85 CM
6	ALS - CTDR078	70*80*85 CM
7	ALS - CTDR086	80*60*85 CM
8	ALS - CTDR087	80*70*85 CM
9	ALS - CTDR088	80*80*85 CM
10	ALS - CTDR096	90*60*85 CM
11	ALS - CTDR097	90*70*85 CM
12	ALS - CTDR098	90*80*85 CM
13	ALS - CTDR106	100*60*85 CM
14	ALS - CTDR107	100*70*85 CM
15	ALS - CTDR108	100*80*85 CM
16	ALS - CTDR116	110*60*85 CM
17	ALS - CTDR117	110*70*85 CM
18	ALS - CTDR118	110*80*85 CM
19	ALS - CTDR126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - CTDR127	120*70*85 CM
21	ALS - CTDR128	120*80*85 CM
22	ALS - CTDR136	130*60*85 CM
23	ALS - CTDR137	130*70*85 CM
24	ALS - CTDR138	130*80*85 CM
25	ALS - CTDR146	140*60*85 CM
26	ALS - CTDR147	140*70*85 CM
27	ALS - CTDR148	140*80*85 CM
28	ALS - CTDR156	150*60*85 CM
29	ALS - CTDR157	150*70*85 CM
30	ALS - CTDR158	150*80*85 CM
31	ALS - CTDR166	160*60*85 CM
32	ALS - CTDR167	160*70*85 CM
33	ALS - CTDR168	160*80*85 CM
34	ALS - CTDR176	170*60*85 CM
35	ALS - CTDR177	170*70*85 CM
36	ALS - CTDR178	170*80*85 CM
37	ALS - CTDR186	180*60*85 CM
38	ALS - CTDR187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - CTDR188	180*80*85 CM
40	ALS - CTDR196	190*60*85 CM
41	ALS - CTDR197	190*70*85 CM
42	ALS - CTDR198	190*80*85 CM
43	ALS - CTDR206	200*60*85 CM
44	ALS - CTDR207	200*70*85 CM
45	ALS - CTDR208	200*80*85 CM
46	ALS - CTDR216	210*60*85 CM
47	ALS - CTDR217	210*70*85 CM
48	ALS - CTDR218	210*80*85 CM
49	ALS - CTDR226	220*60*85 CM
50	ALS - CTDR227	220*70*85 CM
51	ALS - CTDR228	220*80*85 CM
52	ALS - CTDR236	230*60*85 CM
53	ALS - CTDR237	230*70*85 CM
54	ALS - CTDR238	230*80*85 CM
55	ALS - CTDR246	240*60*85 CM
56	ALS - CTDR247	240*70*85 CM
57	ALS - CTDR248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Çalışma Tezgahı - Dolaplı Blok Çekmeceli Work Bench - Block Drawers With Cabinets

Genel Özellikler / General Features



* Dolaplı ve blok çekmeceli.

* Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sac ve kutu profil.

* Üst tabla 1.50 mm, alt tabla 1.20 mm ve bant 1.00 mm kalınlığındadır. Üst tabla düz ve çift dönüşlü, arka tarafı 60 mm sırtlıdır.

* Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşlı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotül ayaklıdır.



* With cabinets and block drawers.

* All AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet and box profile.

* Upper table 1.50 mm, lower table 1.20 mm and band 1.00 mm thick. Upper table is flat and double-turn, back side has 60 mm back.

* Legs are made of 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile and adjustable ball joint at the end.

ÜRÜN RESMİ

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - CTDB066	60*60*85 CM
2	ALS - CTDB067	60*70*85 CM
3	ALS - CTDB068	60*80*85 CM
4	ALS - CTDB076	70*60*85 CM
5	ALS - CTDB077	70*70*85 CM
6	ALS - CTDB078	70*80*85 CM
7	ALS - CTDB086	80*60*85 CM
8	ALS - CTDB087	80*70*85 CM
9	ALS - CTDB088	80*80*85 CM
10	ALS - CTDB096	90*60*85 CM
11	ALS - CTDB097	90*70*85 CM
12	ALS - CTDB098	90*80*85 CM
13	ALS - CTDB106	100*60*85 CM
14	ALS - CTDB107	100*70*85 CM
15	ALS - CTDB108	100*80*85 CM
16	ALS - CTDB116	110*60*85 CM
17	ALS - CTDB117	110*70*85 CM
18	ALS - CTDB118	110*80*85 CM
19	ALS - CTDB126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - CTDB127	120*70*85 CM
21	ALS - CTDB128	120*80*85 CM
22	ALS - CTDB136	130*60*85 CM
23	ALS - CTDB137	130*70*85 CM
24	ALS - CTDB138	130*80*85 CM
25	ALS - CTDB146	140*60*85 CM
26	ALS - CTDB147	140*70*85 CM
27	ALS - CTDB148	140*80*85 CM
28	ALS - CTDB156	150*60*85 CM
29	ALS - CTDB157	150*70*85 CM
30	ALS - CTDB158	150*80*85 CM
31	ALS - CTDB166	160*60*85 CM
32	ALS - CTDB167	160*70*85 CM
33	ALS - CTB168	160*80*85 CM
34	ALS - CTDB176	170*60*85 CM
35	ALS - CTDB177	170*70*85 CM
36	ALS - CTDB178	170*80*85 CM
37	ALS - CTDB186	180*60*85 CM
38	ALS - CTDB187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - CTDB188	180*80*85 CM
40	ALS - CTDB196	190*60*85 CM
41	ALS - CTDB197	190*70*85 CM
42	ALS - CTDB198	190*80*85 CM
43	ALS - CTDB206	200*60*85 CM
44	ALS - CTDB207	200*70*85 CM
45	ALS - CTDB208	200*80*85 CM
46	ALS - CTDB216	210*60*85 CM
47	ALS - CTDB217	210*70*85 CM
48	ALS - CTDB218	210*80*85 CM
49	ALS - CTDB226	220*60*85 CM
50	ALS - CTDB227	220*70*85 CM
51	ALS - CTDB228	220*80*85 CM
52	ALS - CTDB236	230*60*85 CM
53	ALS - CTDB237	230*70*85 CM
54	ALS - CTDB238	230*80*85 CM
55	ALS - CTDB246	240*60*85 CM
56	ALS - CTDB247	240*70*85 CM
57	ALS - CTDB248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Çalışma Tezgahı - Dolaplı Blok Çekmeceli Ara Rafı Work Bench - Cabinet Block Drawers With Intermediate Shel

Genel Özellikler / General Features



* Dolaplı, blok çekmeceli ve ara rafıdır.

* Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sac ve kutu profil.

* Üst tabla 1.50 mm, alt tabla 1.20 mm ve bant 1.00 mm kalınlığındadır. Üst tabla düz ve çift dönüşlü, arka tarafı 60 mm sırtlıdır.

* Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşlı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotli ayaklıdır.



* With cabinets, block drawers and intermediate shelves.

* All AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet and box profile.

* Upper table 1.50 mm, lower table 1.20 mm and band 1.00 mm thick. Upper table is flat and double-turn, back side has 60 mm back.

* Legs are made of 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile and adjustable ball joint at the end.



SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - CTS066	60*60*85 CM
2	ALS - CTS067	60*70*85 CM
3	ALS - CTS068	60*80*85 CM
4	ALS - CTS076	70*60*85 CM
5	ALS - CTS077	70*70*85 CM
6	ALS - CTS078	70*80*85 CM
7	ALS - CTS086	80*60*85 CM
8	ALS - CTS087	80*70*85 CM
9	ALS - CTS088	80*80*85 CM
10	ALS - CTS096	90*60*85 CM
11	ALS - CTS097	90*70*85 CM
12	ALS - CTS098	90*80*85 CM
13	ALS - CTS106	100*60*85 CM
14	ALS - CTS107	100*70*85 CM
15	ALS - CTS108	100*80*85 CM
16	ALS - CTS116	110*60*85 CM
17	ALS - CTS117	110*70*85 CM
18	ALS - CTS118	110*80*85 CM
19	ALS - CTS126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - CTS127	120*70*85 CM
21	ALS - CTS128	120*80*85 CM
22	ALS - CTS136	130*60*85 CM
23	ALS - CTS137	130*70*85 CM
24	ALS - CTS138	130*80*85 CM
25	ALS - CTS146	140*60*85 CM
26	ALS - CTS147	140*70*85 CM
27	ALS - CTS148	140*80*85 CM
28	ALS - CTS156	150*60*85 CM
29	ALS - CTS157	150*70*85 CM
30	ALS - CTS158	150*80*85 CM
31	ALS - CTS166	160*60*85 CM
32	ALS - CTS167	160*70*85 CM
33	ALS - CTS168	160*80*85 CM
34	ALS - CTS176	170*60*85 CM
35	ALS - CTS177	170*70*85 CM
36	ALS - CTS178	170*80*85 CM
37	ALS - CTS186	180*60*85 CM
38	ALS - CTS187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - CTS188	180*80*85 CM
40	ALS - CTS196	190*60*85 CM
41	ALS - CTS197	190*70*85 CM
42	ALS - CTS198	190*80*85 CM
43	ALS - CTS206	200*60*85 CM
44	ALS - CTS207	200*70*85 CM
45	ALS - CTS208	200*80*85 CM
46	ALS - CTS216	210*60*85 CM
47	ALS - CTS217	210*70*85 CM
48	ALS - CTS218	210*80*85 CM
49	ALS - CTS226	220*60*85 CM
50	ALS - CTS227	220*70*85 CM
51	ALS - CTS228	220*80*85 CM
52	ALS - CTS236	230*60*85 CM
53	ALS - CTS237	230*70*85 CM
54	ALS - CTS238	230*80*85 CM
55	ALS - CTS246	240*60*85 CM
56	ALS - CTS247	240*70*85 CM
57	ALS - CTS248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Hareketli Çalışma Tezgahı - Alt Tablalı Movable Work Bench - With Bottom Table



Genel Özellikler / General Features

TR
C

* Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sac ve kutu profil. Üst tabla 1.50 mm, alt tabla 1.20 mm ve bant 1.00 mm kalınlığındadır.

* Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşlı, ikisi frenli, ikisi frensiz, Ø125 mm dört tekerlekli, 360 derece dönebilir yapıdadır.

EN
UK

* All AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet and box profile. The upper table is 1.50 mm, the lower table is 1.20 mm and the band is 1.00 mm thick.

* The legs are 40x40x1.2 mm stainless steel stone, two with brakes, two without brakes, Ø125 mm four wheels, 360 degrees rotatable.

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - CTH066	60*60*85 CM
2	ALS - CTH067	60*70*85 CM
3	ALS - CTH068	60*80*85 CM
4	ALS - CTH076	70*60*85 CM
5	ALS - CTH077	70*70*85 CM
6	ALS - CTH078	70*80*85 CM
7	ALS - CTH086	80*60*85 CM
8	ALS - CTH087	80*70*85 CM
9	ALS - CTH088	80*80*85 CM
10	ALS - CTH096	90*60*85 CM
11	ALS - CTH097	90*70*85 CM
12	ALS - CTH098	90*80*85 CM
13	ALS - CTH106	100*60*85 CM
14	ALS - CTH107	100*70*85 CM
15	ALS - CTH108	100*80*85 CM
16	ALS - CTH116	110*60*85 CM
17	ALS - CTH117	110*70*85 CM
18	ALS - CTH118	110*80*85 CM
19	ALS - CTH126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - CTH127	120*70*85 CM
21	ALS - CTH128	120*80*85 CM
22	ALS - CTH136	130*60*85 CM
23	ALS - CTH137	130*70*85 CM
24	ALS - CTH138	130*80*85 CM
25	ALS - CTH146	140*60*85 CM
26	ALS - CTH147	140*70*85 CM
27	ALS - CTH148	140*80*85 CM
28	ALS - CTH156	150*60*85 CM
29	ALS - CTH157	150*70*85 CM
30	ALS - CTH158	150*80*85 CM
31	ALS - CTH166	160*60*85 CM
32	ALS - CTH167	160*70*85 CM
33	ALS - CTH168	160*80*85 CM
34	ALS - CTH176	170*60*85 CM
35	ALS - CTH177	170*70*85 CM
36	ALS - CTH178	170*80*85 CM
37	ALS - CTH186	180*60*85 CM
38	ALS - CTH187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - CTH188	180*80*85 CM
40	ALS - CTH196	190*60*85 CM
41	ALS - CTH197	190*70*85 CM
42	ALS - CTH198	190*80*85 CM
43	ALS - CTH206	200*60*85 CM
44	ALS - CTH207	200*70*85 CM
45	ALS - CTH208	200*80*85 CM
46	ALS - CTH216	210*60*85 CM
47	ALS - CTH217	210*70*85 CM
48	ALS - CTH218	210*80*85 CM
49	ALS - CTH226	220*60*85 CM
50	ALS - CTH227	220*70*85 CM
51	ALS - CTH228	220*80*85 CM
52	ALS - CTH236	230*60*85 CM
53	ALS - CTH237	230*70*85 CM
54	ALS - CTH238	230*80*85 CM
55	ALS - CTH246	240*60*85 CM
56	ALS - CTH247	240*70*85 CM
57	ALS - CTH248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Hareketli Çalışma Tezgahı - Alt Tablasız Movable Work Bench - Without Bottom Table

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

Genel Özellikler / General Features

TR



* Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sac ve kutu profil.
Üst tabla 1.50 mm.

* Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşlı, ikisi frenli, ikisi frensiz,
Ø125 mm dört tekerlekli, 360 derece dönebilir yapıdadır.

EN



* All AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet and box profile. Top
table 1.50 mm.

* Legs 40x40x1.2 mm stainless steel stone, two with brakes, two without
brakes, Ø125 mm four wheels, 360 degree rotatable.

ÜRÜN RESMİ

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - CHAT066	60*60*85 CM
2	ALS - CHAT067	60*70*85 CM
3	ALS - CHAT068	60*80*85 CM
4	ALS - CHAT076	70*60*85 CM
5	ALS - CHAT077	70*70*85 CM
6	ALS - CHAT078	70*80*85 CM
7	ALS - CHAT086	80*60*85 CM
8	ALS - CHAT087	80*70*85 CM
9	ALS - CHAT088	80*80*85 CM
10	ALS - CHAT096	90*60*85 CM
11	ALS - CHAT097	90*70*85 CM
12	ALS - CHAT098	90*80*85 CM
13	ALS - CHAT106	100*60*85 CM
14	ALS - CHAT107	100*70*85 CM
15	ALS - CHAT108	100*80*85 CM
16	ALS - CHAT116	110*60*85 CM
17	ALS - CHAT117	110*70*85 CM
18	ALS - CHAT118	110*80*85 CM
19	ALS - CHAT126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - CHAT127	120*70*85 CM
21	ALS - CHAT128	120*80*85 CM
22	ALS - CHAT136	130*60*85 CM
23	ALS - CHAT137	130*70*85 CM
24	ALS - CHAT138	130*80*85 CM
25	ALS - CHAT146	140*60*85 CM
26	ALS - CHAT147	140*70*85 CM
27	ALS - CHAT148	140*80*85 CM
28	ALS - CHAT156	150*60*85 CM
29	ALS - CHAT157	150*70*85 CM
30	ALS - CHAT158	150*80*85 CM
31	ALS - CHAT166	160*60*85 CM
32	ALS - CHAT167	160*70*85 CM
33	ALS - CHAT168	160*80*85 CM
34	ALS - CHAT176	170*60*85 CM
35	ALS - CHAT177	170*70*85 CM
36	ALS - CHAT178	170*80*85 CM
37	ALS - CHAT186	180*60*85 CM
38	ALS - CHAT187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - CHAT188	180*80*85 CM
40	ALS - CHAT196	190*60*85 CM
41	ALS - CHAT197	190*70*85 CM
42	ALS - CHAT198	190*80*85 CM
43	ALS - CHAT206	200*60*85 CM
44	ALS - CHAT207	200*70*85 CM
45	ALS - CHAT208	200*80*85 CM
46	ALS - CHAT216	210*60*85 CM
47	ALS - CHAT217	210*70*85 CM
48	ALS - CHAT218	210*80*85 CM
49	ALS - CHAT226	220*60*85 CM
50	ALS - CHAT227	220*70*85 CM
51	ALS - CHAT228	220*80*85 CM
52	ALS - CHAT236	230*60*85 CM
53	ALS - CHAT237	230*70*85 CM
54	ALS - CHAT238	230*80*85 CM
55	ALS - CHAT246	240*60*85 CM
56	ALS - CHAT247	240*70*85 CM
57	ALS - CHAT248	240*80*85 CM

ALS
GRUP

CHROMIUM

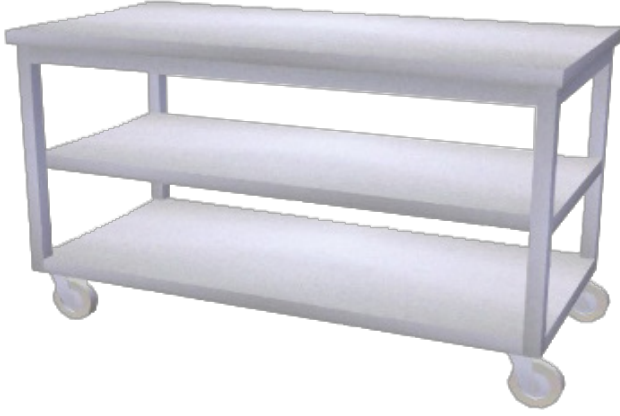
ALS
GRUP

CHROMIUM

ALSI NOX

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Hareketli Çalışma Tezgahı - Ara Rafı Movable Work Bench - With Intermediate Shelf



Genel Özellikler / General Features

TR
C

* Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sac ve kutu profil. Üst tabla 1.50 mm, alt tabla 1.20 mm kalınlığındadır.

* Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşı, ikisi frenli, ikisi frensiz, Ø125 mm dört tekerlekli, 360 derece dönebilir yapıdadır.

EN
UK

* All AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet and box profile. The upper table is 1.50 mm thick and the lower table is 1.20 mm thick.

* The legs are 40x40x1.2 mm stainless steel stone, two with brakes, two without brakes, Ø125 mm four wheels, 360 degrees rotatable.

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - CHA066	60*60*85 CM
2	ALS - CHA067	60*70*85 CM
3	ALS - CHA068	60*80*85 CM
4	ALS - CHA076	70*60*85 CM
5	ALS - CHA077	70*70*85 CM
6	ALS - CHA078	70*80*85 CM
7	ALS - CHA086	80*60*85 CM
8	ALS - CHA087	80*70*85 CM
9	ALS - CHA088	80*80*85 CM
10	ALS - CHA096	90*60*85 CM
11	ALS - CHA097	90*70*85 CM
12	ALS - CHA098	90*80*85 CM
13	ALS - CHA106	100*60*85 CM
14	ALS - CHA107	100*70*85 CM
15	ALS - CHA108	100*80*85 CM
16	ALS - CHA116	110*60*85 CM
17	ALS - CHA117	110*70*85 CM
18	ALS - CHA118	110*80*85 CM
19	ALS - CHA126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - CHA127	120*70*85 CM
21	ALS - CHA128	120*80*85 CM
22	ALS - CHA136	130*60*85 CM
23	ALS - CHA137	130*70*85 CM
24	ALS - CHA138	130*80*85 CM
25	ALS - CHA146	140*60*85 CM
26	ALS - CHA147	140*70*85 CM
27	ALS - CHA148	140*80*85 CM
28	ALS - CHA156	150*60*85 CM
29	ALS - CHA157	150*70*85 CM
30	ALS - CHA158	150*80*85 CM
31	ALS - CHA166	160*60*85 CM
32	ALS - CHA167	160*70*85 CM
33	ALS - CHA168	160*80*85 CM
34	ALS - CHA176	170*60*85 CM
35	ALS - CHA177	170*70*85 CM
36	ALS - CHA178	170*80*85 CM
37	ALS - CHA186	180*60*85 CM
38	ALS - CHA187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - CHA188	180*80*85 CM
40	ALS - CHA196	190*60*85 CM
41	ALS - CHA197	190*70*85 CM
42	ALS - CHA198	190*80*85 CM
43	ALS - CHA206	200*60*85 CM
44	ALS - CHA207	200*70*85 CM
45	ALS - CHA208	200*80*85 CM
46	ALS - CHA216	210*60*85 CM
47	ALS - CHA217	210*70*85 CM
48	ALS - CHA218	210*80*85 CM
49	ALS - CHA226	220*60*85 CM
50	ALS - CHA227	220*70*85 CM
51	ALS - CHA228	220*80*85 CM
52	ALS - CHA236	230*60*85 CM
53	ALS - CHA237	230*70*85 CM
54	ALS - CHA238	230*80*85 CM
55	ALS - CHA246	240*60*85 CM
56	ALS - CHA247	240*70*85 CM
57	ALS - CHA248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Hareketli Çalışma Tezgahı - Tek Çekmeceli Alt Tablalı Movable Work Bench - Single Drawer With Bottom Table

Genel Özellikler / General Features



* Tek çekmeceli ve alt tablalıdır.

* Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sac ve kutu profil. Üst tabla 1.50 mm, alt tabla 1.20 mm kalınlığındadır.

* Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşı, kapalı kutu profilden, ikisi frenli, ikisi frensiz, Ø125 mm dört tekerlekli, 360 derece döner yapıdadır.



* Single drawer and bottom table.

* All AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet and box profile. The upper table is 1.50 mm thick and the lower table is 1.20 mm thick.

* Legs are made of 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile, two with brakes, two without brakes, Ø125 mm four wheels, 360 degree rotatable.

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - CHTA066	60*60*85 CM
2	ALS - CHTA067	60*70*85 CM
3	ALS - CHTA068	60*80*85 CM
4	ALS - CHTA076	70*60*85 CM
5	ALS - CHTA077	70*70*85 CM
6	ALS - CHTA078	70*80*85 CM
7	ALS - CHTA086	80*60*85 CM
8	ALS - CHTA087	80*70*85 CM
9	ALS - CHTA088	80*80*85 CM
10	ALS - CHTA096	90*60*85 CM
11	ALS - CHTA097	90*70*85 CM
12	ALS - CHTA098	90*80*85 CM
13	ALS - CHTA106	100*60*85 CM
14	ALS - CHTA107	100*70*85 CM
15	ALS - CHTA108	100*80*85 CM
16	ALS - CHTA116	110*60*85 CM
17	ALS - CHTA117	110*70*85 CM
18	ALS - CHTA118	110*80*85 CM
19	ALS - CHTA126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - CHTA127	120*70*85 CM
21	ALS - CHTA128	120*80*85 CM
22	ALS - CHTA136	130*60*85 CM
23	ALS - CHTA137	130*70*85 CM
24	ALS - CHTA138	130*80*85 CM
25	ALS - CHTA146	140*60*85 CM
26	ALS - CHTA147	140*70*85 CM
27	ALS - CHTA148	140*80*85 CM
28	ALS - CHTA156	150*60*85 CM
29	ALS - CHTA157	150*70*85 CM
30	ALS - CHTA158	150*80*85 CM
31	ALS - CHTA166	160*60*85 CM
32	ALS - CHTA167	160*70*85 CM
33	ALS - CHTA168	160*80*85 CM
34	ALS - CHTA176	170*60*85 CM
35	ALS - CHTA177	170*70*85 CM
36	ALS - CHTA178	170*80*85 CM
37	ALS - CHTA186	180*60*85 CM
38	ALS - CHTA187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - CHTA188	180*80*85 CM
40	ALS - CHTA196	190*60*85 CM
41	ALS - CHTA197	190*70*85 CM
42	ALS - CHTA198	190*80*85 CM
43	ALS - CHTA206	200*60*85 CM
44	ALS - CHTA207	200*70*85 CM
45	ALS - CHTA208	200*80*85 CM
46	ALS - CHTA216	210*60*85 CM
47	ALS - CHTA217	210*70*85 CM
48	ALS - CHTA218	210*80*85 CM
49	ALS - CHTA226	220*60*85 CM
50	ALS - CHTA227	220*70*85 CM
51	ALS - CHTA228	220*80*85 CM
52	ALS - CHTA236	230*60*85 CM
53	ALS - CHTA237	230*70*85 CM
54	ALS - CHTA238	230*80*85 CM
55	ALS - CHTA246	240*60*85 CM
56	ALS - CHTA247	240*70*85 CM
57	ALS - CHTA248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Polietilen Tablalı Tezgah - Alt Tablalı Polyethylene Table Bench - With Bottom Table



Genel Özellikler / General Features

TR
Ç

* Üst tabla 40 mm kalınlığında polietilendir. Polietilenin oturacağı kısım 1.20 mm AISI 304 paslanmaz sactandır.

* Alt tabla 1.20 mm, bant 1.00 mm kalınlığında, arka tarafı 60 mm sırtlı. Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşlı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotill ayaklıdır.

EN
UK

* The top plate is 40 mm thick polyethylene. The part where the polyethylene will sit is 1.20 mm AISI 304 stainless steel sheet.

* Bottom table 1.20 mm, band 1.00 mm thick, back side with 60 mm back. Legs are 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile and adjustable ball joint at the end.

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - PTA066	60*60*85 CM
2	ALS - PTA067	60*70*85 CM
3	ALS - PTA068	60*80*85 CM
4	ALS - PTA076	70*60*85 CM
5	ALS - PTA077	70*70*85 CM
6	ALS - PTA078	70*80*85 CM
7	ALS - PTA086	80*60*85 CM
8	ALS - PTA087	80*70*85 CM
9	ALS - PTA088	80*80*85 CM
10	ALS - PTA096	90*60*85 CM
11	ALS - PTA097	90*70*85 CM
12	ALS - PTA098	90*80*85 CM
13	ALS - PTA106	100*60*85 CM
14	ALS - PTA107	100*70*85 CM
15	ALS - PTA108	100*80*85 CM
16	ALS - PTA116	110*60*85 CM
17	ALS - PTA117	110*70*85 CM
18	ALS - PTA118	110*80*85 CM
19	ALS - PTA126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - PTA127	120*70*85 CM
21	ALS - PTA128	120*80*85 CM
22	ALS - PTA136	130*60*85 CM
23	ALS - PTA137	130*70*85 CM
24	ALS - PTA138	130*80*85 CM
25	ALS - PTA146	140*60*85 CM
26	ALS - PTA147	140*70*85 CM
27	ALS - PTA148	140*80*85 CM
28	ALS - PTA156	150*60*85 CM
29	ALS - PTA157	150*70*85 CM
30	ALS - PTA158	150*80*85 CM
31	ALS - PTA166	160*60*85 CM
32	ALS - PTA167	160*70*85 CM
33	ALS - PTA168	160*80*85 CM
34	ALS - PTA176	170*60*85 CM
35	ALS - PTA177	170*70*85 CM
36	ALS - PTA178	170*80*85 CM
37	ALS - PTA186	180*60*85 CM
38	ALS - PTA187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - PTA188	180*80*85 CM
40	ALS - PTA196	190*60*85 CM
41	ALS - PTA197	190*70*85 CM
42	ALS - PTA198	190*80*85 CM
43	ALS - PTA206	200*60*85 CM
44	ALS - PTA207	200*70*85 CM
45	ALS - PTA208	200*80*85 CM
46	ALS - PTA216	210*60*85 CM
47	ALS - PTA217	210*70*85 CM
48	ALS - PTA218	210*80*85 CM
49	ALS - PTA226	220*60*85 CM
50	ALS - PTA227	220*70*85 CM
51	ALS - PTA228	220*80*85 CM
52	ALS - PTA236	230*60*85 CM
53	ALS - PTA237	230*70*85 CM
54	ALS - PTA238	230*80*85 CM
55	ALS - PTA246	240*60*85 CM
56	ALS - PTA247	240*70*85 CM
57	ALS - PTA248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Polietilen Tablalı Tezgah - Alt Tablasız
Polyethylene Table Bench - Without Bottom Table

ÜRÜN RESMİ

Genel Özellikler / General Features



* Üst tabla 40 mm kalınlığında polietilendir. Polietilenin oturacağı kısım 1.20 mm AISI 304 paslanmaz sactandır.

* Bant 1.00 mm kalınlığında, arka tarafı 60 mm sırtlı. Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşlı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotül ayaklardır.



* The top plate is 40 mm thick polyethylene. The part where the polyethylene will sit is 1.20 mm AISI 304 stainless steel sheet.

* Band 1.00 mm thick, back side 60 mm backed. Legs are 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile and adjustable ball joint at the end.

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - PTS066	60*60*85 CM
2	ALS - PTS067	60*70*85 CM
3	ALS - PTS068	60*80*85 CM
4	ALS - PTS076	70*60*85 CM
5	ALS - PTS077	70*70*85 CM
6	ALS - PTS078	70*80*85 CM
7	ALS - PTS086	80*60*85 CM
8	ALS - PTS087	80*70*85 CM
9	ALS - PTS088	80*80*85 CM
10	ALS - PTS096	90*60*85 CM
11	ALS - PTS097	90*70*85 CM
12	ALS - PTS098	90*80*85 CM
13	ALS - PTS106	100*60*85 CM
14	ALS - PTS107	100*70*85 CM
15	ALS - PTS108	100*80*85 CM
16	ALS - PTS116	110*60*85 CM
17	ALS - PTS117	110*70*85 CM
18	ALS - PTS118	110*80*85 CM
19	ALS - PTS126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - PTS127	120*70*85 CM
21	ALS - PTS128	120*80*85 CM
22	ALS - PTS136	130*60*85 CM
23	ALS - PTS137	130*70*85 CM
24	ALS - PTS138	130*80*85 CM
25	ALS - PTS146	140*60*85 CM
26	ALS - PTS147	140*70*85 CM
27	ALS - PTS148	140*80*85 CM
28	ALS - PTS156	150*60*85 CM
29	ALS - PTS157	150*70*85 CM
30	ALS - PTS158	150*80*85 CM
31	ALS - PTS166	160*60*85 CM
32	ALS - PTS167	160*70*85 CM
33	ALS - PTS168	160*80*85 CM
34	ALS - PTS176	170*60*85 CM
35	ALS - PTS177	170*70*85 CM
36	ALS - PTS178	170*80*85 CM
37	ALS - PTS186	180*60*85 CM
38	ALS - PTS187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - PTS188	180*80*85 CM
40	ALS - PTS196	190*60*85 CM
41	ALS - PTS197	190*70*85 CM
42	ALS - PTS198	190*80*85 CM
43	ALS - PTS206	200*60*85 CM
44	ALS - PTS207	200*70*85 CM
45	ALS - PTS208	200*80*85 CM
46	ALS - PTS216	210*60*85 CM
47	ALS - PTS217	210*70*85 CM
48	ALS - PTS218	210*80*85 CM
49	ALS - PTS226	220*60*85 CM
50	ALS - PTS227	220*70*85 CM
51	ALS - PTS228	220*80*85 CM
52	ALS - PTS236	230*60*85 CM
53	ALS - PTS237	230*70*85 CM
54	ALS - PTS238	230*80*85 CM
55	ALS - PTS246	240*60*85 CM
56	ALS - PTS247	240*70*85 CM
57	ALS - PTS248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Polietilen Tablalı Tezgah - Tek Çekmeceli Alt Tablalı Polyethylene Table Bench - Single Drawer With Bottom Table



Genel Özellikler / General Features

TR
Ç

* Üst tabla 40 mm kalınlığında polietilendir. Polietilenin oturacağı kısım 1.20 mm AISI 304 paslanmaz sactandır. Tek çekmeceli ve alt tabladır.

* Alt tabla 1.20 mm, bant 1.00 mm kalınlığında, arka tarafı 60 mm sırtlı. Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşlı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotill ayaklıdır.

EN
UK

* The top plate is 40 mm thick polyethylene. The part where the polyethylene will sit is 1.20 mm AISI 304 stainless steel sheet. Single drawer and bottom table.

* Bottom table 1.20 mm, tape 1.00 mm thick, back side with 60 mm back. Legs are made of 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile and adjustable ball joint feet at the end.

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - PTT066	60*60*85 CM
2	ALS - PTT067	60*70*85 CM
3	ALS - PTT068	60*80*85 CM
4	ALS - PTT076	70*60*85 CM
5	ALS - PTT077	70*70*85 CM
6	ALS - PTT078	70*80*85 CM
7	ALS - PTT086	80*60*85 CM
8	ALS - PTT087	80*70*85 CM
9	ALS - PTT088	80*80*85 CM
10	ALS - PTT096	90*60*85 CM
11	ALS - PTT097	90*70*85 CM
12	ALS - PTT098	90*80*85 CM
13	ALS - PTT106	100*60*85 CM
14	ALS - PTT107	100*70*85 CM
15	ALS - PTT108	100*80*85 CM
16	ALS - PTT116	110*60*85 CM
17	ALS - PTT117	110*70*85 CM
18	ALS - PTT118	110*80*85 CM
19	ALS - PTT126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - PTT127	120*70*85 CM
21	ALS - PTT128	120*80*85 CM
22	ALS - PTT136	130*60*85 CM
23	ALS - PTT137	130*70*85 CM
24	ALS - PTT138	130*80*85 CM
25	ALS - PTT146	140*60*85 CM
26	ALS - PTT147	140*70*85 CM
27	ALS - PTT148	140*80*85 CM
28	ALS - PTT156	150*60*85 CM
29	ALS - PTT157	150*70*85 CM
30	ALS - PTT158	150*80*85 CM
31	ALS - PTT166	160*60*85 CM
32	ALS - PTT167	160*70*85 CM
33	ALS - PTT168	160*80*85 CM
34	ALS - PTT176	170*60*85 CM
35	ALS - PTT177	170*70*85 CM
36	ALS - PTT178	170*80*85 CM
37	ALS - PTT186	180*60*85 CM
38	ALS - PTT187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - PTT188	180*80*85 CM
40	ALS - PTT196	190*60*85 CM
41	ALS - PTT197	190*70*85 CM
42	ALS - PTT198	190*80*85 CM
43	ALS - PTT206	200*60*85 CM
44	ALS - PTT207	200*70*85 CM
45	ALS - PTT208	200*80*85 CM
46	ALS - PTT216	210*60*85 CM
47	ALS - PTT217	210*70*85 CM
48	ALS - PTT218	210*80*85 CM
49	ALS - PTT226	220*60*85 CM
50	ALS - PTT227	220*70*85 CM
51	ALS - PTT228	220*80*85 CM
52	ALS - PTT236	230*60*85 CM
53	ALS - PTT237	230*70*85 CM
54	ALS - PTT238	230*80*85 CM
55	ALS - PTT246	240*60*85 CM
56	ALS - PTT247	240*70*85 CM
57	ALS - PTT248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Polietilen Tablalı Tezgah - Tek Çekmeceli Alt Tablasız
Polyethylene Table Bench - Single Drawer Without Bottom Table

ÜRÜN RESMİ

Genel Özellikler / General Features



* Üst tabla 40 mm kalınlığında polietilendir. Polietilenin oturacağı kısım 1.20 mm AISI 304 paslanmaz sactandır. Tek çekmeceli ve alt tablasızdır.

* Alt tabla 1.20 mm, bant 1.00 mm kalınlığında, arka tarafı 60 mm sırtlı. Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşlı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotül ayaklıdır.



* The top plate is 40 mm thick polyethylene. The part where the polyethylene will sit is 1.20 mm AISI 304 stainless steel sheet. Single drawer and without bottom table.

* The bottom table is 1.20 mm, the band is 1.00 mm thick, the back side is 60 mm backed. Legs are made of 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile and adjustable ball joint feet at the end.

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - PTTA066	60*60*85 CM
2	ALS - PTTA067	60*70*85 CM
3	ALS - PTTA068	60*80*85 CM
4	ALS - PTTA076	70*60*85 CM
5	ALS - PTTA077	70*70*85 CM
6	ALS - PTTA078	70*80*85 CM
7	ALS - PTTA086	80*60*85 CM
8	ALS - PTTA087	80*70*85 CM
9	ALS - PTTA088	80*80*85 CM
10	ALS - PTTA096	90*60*85 CM
11	ALS - PTTA097	90*70*85 CM
12	ALS - PTTA098	90*80*85 CM
13	ALS - PTTA106	100*60*85 CM
14	ALS - PTTA107	100*70*85 CM
15	ALS - PTTA108	100*80*85 CM
16	ALS - PTTA116	110*60*85 CM
17	ALS - PTTA117	110*70*85 CM
18	ALS - PTTA118	110*80*85 CM
19	ALS - PTTA126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - PTTA127	120*70*85 CM
21	ALS - PTTA128	120*80*85 CM
22	ALS - PTTA136	130*60*85 CM
23	ALS - PTTA137	130*70*85 CM
24	ALS - PTTA138	130*80*85 CM
25	ALS - PTTA146	140*60*85 CM
26	ALS - PTTA147	140*70*85 CM
27	ALS - PTTA148	140*80*85 CM
28	ALS - PTTA156	150*60*85 CM
29	ALS - PTTA157	150*70*85 CM
30	ALS - PTTA158	150*80*85 CM
31	ALS - PTTA166	160*60*85 CM
32	ALS - PTTA167	160*70*85 CM
33	ALS - PTTA168	160*80*85 CM
34	ALS - PTTA176	170*60*85 CM
35	ALS - PTTA177	170*70*85 CM
36	ALS - PTTA178	170*80*85 CM
37	ALS - PTTA186	180*60*85 CM
38	ALS - PTTA187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - PTTA188	180*80*85 CM
40	ALS - PTTA196	190*60*85 CM
41	ALS - PTTA197	190*70*85 CM
42	ALS - PTTA198	190*80*85 CM
43	ALS - PTTA206	200*60*85 CM
44	ALS - PTTA207	200*70*85 CM
45	ALS - PTTA208	200*80*85 CM
46	ALS - PTTA216	210*60*85 CM
47	ALS - PTTA217	210*70*85 CM
48	ALS - PTTA218	210*80*85 CM
49	ALS - PTTA226	220*60*85 CM
50	ALS - PTTA227	220*70*85 CM
51	ALS - PTTA228	220*80*85 CM
52	ALS - PTTA236	230*60*85 CM
53	ALS - PTTA237	230*70*85 CM
54	ALS - PTTA238	230*80*85 CM
55	ALS - PTTA246	240*60*85 CM
56	ALS - PTTA247	240*70*85 CM
57	ALS - PTTA248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Polietilen Tablalı Tezgah - Blok Çekmeceli Alt Tablalı Polyethylene Table Bench - Block Drawer With Bottom Table



Genel Özellikler / General Features

TR
Ç

* Üst tabla 40 mm kalınlığında polietilendir. Polietilenin oturacağı kısım 1.20 mm AISI 304 paslanmaz sac'tandır. Blok çekmeceli ve alt tablalıdır.

* Alt tabla 1.20 mm, bant 1.00 mm kalınlığında, arka tarafı 60 mm sırtlı. Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşlı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotill ayaklıdır.

EN
UK

* The top plate is 40 mm thick polyethylene. The part where the polyethylene will sit is 1.20 mm AISI 304 stainless steel sheet. Block drawer and bottom table.

* Bottom table 1.20 mm, tape 1.00 mm thick, back side with 60 mm back. Legs are made of 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile and adjustable ball joint feet at the end.

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - PTB066	60*60*85 CM
2	ALS - PTB067	60*70*85 CM
3	ALS - PTB068	60*80*85 CM
4	ALS - PTB076	70*60*85 CM
5	ALS - PTB077	70*70*85 CM
6	ALS - PTB078	70*80*85 CM
7	ALS - PTB086	80*60*85 CM
8	ALS - PTB087	80*70*85 CM
9	ALS - PTB088	80*80*85 CM
10	ALS - PTB096	90*60*85 CM
11	ALS - PTB097	90*70*85 CM
12	ALS - PTB098	90*80*85 CM
13	ALS - PTB106	100*60*85 CM
14	ALS - PTB107	100*70*85 CM
15	ALS - PTB108	100*80*85 CM
16	ALS - PTB116	110*60*85 CM
17	ALS - PTB117	110*70*85 CM
18	ALS - PTB118	110*80*85 CM
19	ALS - PTB126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - PTB127	120*70*85 CM
21	ALS - PTB128	120*80*85 CM
22	ALS - PTB136	130*60*85 CM
23	ALS - PTB137	130*70*85 CM
24	ALS - PTB138	130*80*85 CM
25	ALS - PTB146	140*60*85 CM
26	ALS - PTB147	140*70*85 CM
27	ALS - PTB148	140*80*85 CM
28	ALS - PTB156	150*60*85 CM
29	ALS - PTB157	150*70*85 CM
30	ALS - PTB158	150*80*85 CM
31	ALS - PTB166	160*60*85 CM
32	ALS - PTB167	160*70*85 CM
33	ALS - PTB168	160*80*85 CM
34	ALS - PTB176	170*60*85 CM
35	ALS - PTB177	170*70*85 CM
36	ALS - PTB178	170*80*85 CM
37	ALS - PTB186	180*60*85 CM
38	ALS - PTB187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - PTB188	180*80*85 CM
40	ALS - PTB196	190*60*85 CM
41	ALS - PTB197	190*70*85 CM
42	ALS - PTB198	190*80*85 CM
43	ALS - PTB206	200*60*85 CM
44	ALS - PTB207	200*70*85 CM
45	ALS - PTB208	200*80*85 CM
46	ALS - PTB216	210*60*85 CM
47	ALS - PTB217	210*70*85 CM
48	ALS - PTB218	210*80*85 CM
49	ALS - PTB226	220*60*85 CM
50	ALS - PTB227	220*70*85 CM
51	ALS - PTB228	220*80*85 CM
52	ALS - PTB236	230*60*85 CM
53	ALS - PTB237	230*70*85 CM
54	ALS - PTB238	230*80*85 CM
55	ALS - PTB246	240*60*85 CM
56	ALS - PTB247	240*70*85 CM
57	ALS - PTB248	240*80*85 CM

PASLANMAZ EKİPMANLAR STAINLESS EQUIPMENT

Polietilen Tablalı Tezgah - Blok Çekmeceli Alt Tablasız
Polyethylene Table Bench - Block Drawer Without Bottom Table

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

Genel Özellikler / General Features

TR
C*

* Üst tabla 40 mm kalınlığında polietilendir. Polietilenin oturacağı kısım 1.20 mm AISI 304 paslanmaz sac'tandır. Blok çekmeceli ve alt tablasızdır.

* Alt tabla 1.20 mm, bant 1.00 mm kalınlığında, arka tarafı 60 mm sırtlı. Ayaklar 40x40x1.2 mm paslanmaz çelik taşı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotül ayaklıdır.

EN
UK*

* The top plate is 40 mm thick polyethylene. The part where the polyethylene will sit is 1.20 mm AISI 304 stainless steel sheet. Block drawer and without bottom table.

* The bottom table is 1.20 mm, the band is 1.00 mm thick, the back side is 60 mm backed. Legs are made of 40x40x1.2 mm stainless steel stone, closed box profile and adjustable ball joint feet at the end.

ÜRÜN RESMİ

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - PTBA066	60*60*85 CM
2	ALS - PTBA067	60*70*85 CM
3	ALS - PTBA068	60*80*85 CM
4	ALS - PTBA076	70*60*85 CM
5	ALS - PTBA077	70*70*85 CM
6	ALS - PTBA078	70*80*85 CM
7	ALS - PTBA086	80*60*85 CM
8	ALS - PTBA087	80*70*85 CM
9	ALS - PTBA088	80*80*85 CM
10	ALS - PTBA096	90*60*85 CM
11	ALS - PTBA097	90*70*85 CM
12	ALS - PTBA098	90*80*85 CM
13	ALS - PTBA106	100*60*85 CM
14	ALS - PTBA107	100*70*85 CM
15	ALS - PTBA108	100*80*85 CM
16	ALS - PTBA116	110*60*85 CM
17	ALS - PTBA117	110*70*85 CM
18	ALS - PTBA118	110*80*85 CM
19	ALS - PTBA126	120*60*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
20	ALS - PTBA127	120*70*85 CM
21	ALS - PTBA128	120*80*85 CM
22	ALS - PTBA136	130*60*85 CM
23	ALS - PTBA137	130*70*85 CM
24	ALS - PTBA138	130*80*85 CM
25	ALS - PTBA146	140*60*85 CM
26	ALS - PTBA147	140*70*85 CM
27	ALS - PTBA148	140*80*85 CM
28	ALS - PTBA156	150*60*85 CM
29	ALS - PTBA157	150*70*85 CM
30	ALS - PTBA158	150*80*85 CM
31	ALS - PTBA166	160*60*85 CM
32	ALS - PTBA167	160*70*85 CM
33	ALS - PTBA168	160*80*85 CM
34	ALS - PTBA176	170*60*85 CM
35	ALS - PTBA177	170*70*85 CM
36	ALS - PTBA178	170*80*85 CM
37	ALS - PTBA186	180*60*85 CM
38	ALS - PTBA187	180*70*85 CM

SIRA ROW	KOD CODE	ÖLÇÜ DIMENSIONS
39	ALS - PTBA188	180*80*85 CM
40	ALS - PTBA196	190*60*85 CM
41	ALS - PTBA197	190*70*85 CM
42	ALS - PTBA198	190*80*85 CM
43	ALS - PTBA206	200*60*85 CM
44	ALS - PTBA207	200*70*85 CM
45	ALS - PTBA208	200*80*85 CM
46	ALS - PTBA216	210*60*85 CM
47	ALS - PTBA217	210*70*85 CM
48	ALS - PTBA218	210*80*85 CM
49	ALS - PTBA226	220*60*85 CM
50	ALS - PTBA227	220*70*85 CM
51	ALS - PTBA228	220*80*85 CM
52	ALS - PTBA236	230*60*85 CM
53	ALS - PTBA237	230*70*85 CM
54	ALS - PTBA238	230*80*85 CM
55	ALS - PTBA246	240*60*85 CM
56	ALS - PTBA247	240*70*85 CM
57	ALS - PTBA248	240*80*85 CM

ALS
GRUP

CRONIUM

ALS
GRUP

CRONIUM

ALSINOX



EVITOKS

EVITOKS



SERVİS HATTI

SERVICE LINE

Küver Üniteleri
Cutlery Counters

Nötr Servis Tezgahları
Neutral Service Counters

Sıcak Servis Üniteleri
Hot Service Counters

Soğuk Servis Üniteleri
Cold Service Counters



Nötr Teşhir Üniteleri
Neutral Display Cases

Soğutmalı Teşhir Üniteleri
Refrigerated Display Cases

SERVİS HATTI SERVICE LINE



Küver Üniteleri Cutlery Counters

KÜVER ÜNİTESİ CUTLERY COUNTERS

KOD CODE	ALS - VKU-77
 70*70*85/140 CM	
TİP TYPE	NÖTR
 3*GN 1/4 150 MM	





KÜVER ÜNİTESİ CUTLERY COUNTERS

KOD CODE	ALS - VKU-97
 90*70*85/140 CM	
TİP TYPE	NÖTR
 3*GN 1/4 150 MM	





KÜVER ÜNİTESİ CUTLERY COUNTERS

KOD CODE	ALS - VKU-87
 80*70*85/140 CM	
TİP TYPE	NÖTR
 3*GN 1/4 150 MM	





KÜVER ÜNİTESİ CUTLERY COUNTERS

KOD CODE	ALS - VKU-107
 100*70*85/140 CM	
TİP TYPE	NÖTR
 3*GN 1/4 150 MM	



KÜVER ÜNİTESİ CUTLERY COUNTERS

KOD CODE	ALS - VKU-117
 110*70*85/140 CM	
TİP TYPE	NÖTR
 3*GN 1/4 150 MM	



Genel Özellikler / General Features

TR



* Paslanmaz çelik gövdeli.

* Paslanmaz çelik borudan tepsi raylı, taban ve ara raflıdır.

* Ayakların yüksekliği ayarlanabilir.

EN



* Stainless steel body.

* With stainless steel pipe tray rail, base and intermediate shelf.

* Height of the legs is adjustable.

SERVİS HATTI SERVICE LINE

Küver Üniteleri
Cutlery Counters

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP



ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP



ALS
GRUP

KÜVER ÜNİTESİ CUTLERY COUNTERS

KOD CODE	ALS - VKU-127
 120*70*85/140 CM	
TİP TYPE	NÖTR
 3*GN 1/4 150 MM	





KÜVER ÜNİTESİ CUTLERY COUNTERS

KOD CODE	ALS- VKU-187
 180*70*85/140 CM	
TİP TYPE	NÖTR
 3*GN 1/4 150 MM	





KÜVER ÜNİTESİ CUTLERY COUNTERS

KOD CODE	ALS- VKU-157
 150*70*85/140 CM	
TİP TYPE	NÖTR
 3*GN 1/4 150 MM	





KÜVER ÜNİTESİ CUTLERY COUNTERS

KOD CODE	ALS - VKU-217
 210*70*85/140 CM	
TİP TYPE	NÖTR
 3*GN 1/4 150 MM	



KÜVER ÜNİTESİ CUTLERY COUNTERS

KOD CODE	ALS - VKU-247
 240*70*85/140 CM	
TİP TYPE	NÖTR
 3*GN 1/4 150 MM	



Genel Özellikler / General Features

TR

* Paslanmaz çelik gövdeli.

* Paslanmaz çelik borudan tepsi raylı, taban ve ara rafıdır.

* Ayakların yüksekliği ayarlanabilir.

EN

* Stainless steel body.

* With stainless steel pipe tray rail, base and intermediate shelf.

* Height of the legs is adjustable.

ALS
GRUP

CHROMIUM

ALS
GRUP

CHROMIUM

ALSINOX

SERVİS HATTI SERVICE LINE

Nötr Servis Tezgahları Neutral Service Counters


NÖTR SERVİS TEZGAHI NEUTRAL SERVICE COUNTER

KOD CODE	ALS - VST-77		
	70*70*85/140 CM		
TİP TYPE	NÖTR		
	?		




NÖTR SERVİS TEZGAHI NEUTRAL SERVICE COUNTER

KOD CODE	ALS - VST-97		
	90*70*85/140 CM		
TİP TYPE	NÖTR		
	?		

NÖTR SERVİS TEZGAHI NEUTRAL SERVICE COUNTER

KOD CODE	ALS - VST-87		
	80*70*85/140 CM		
TİP TYPE	NÖTR		
	?		

NÖTR SERVİS TEZGAHI NEUTRAL SERVICE COUNTER

KOD CODE	ALS - VST-107		
	100*70*85/140 CM		
TİP TYPE	NÖTR		
	?		

NÖTR SERVİS TEZGAHI NEUTRAL SERVICE COUNTER

KOD CODE	ALS - VST-117		
	110*70*85/140 CM		
TİP TYPE	NÖTR		
	?		

Genel Özellikler / General Features

TR



* Gövde ve paneller paslanmaz çeliktir.

* Ön stand, servis rafı camı aksesuarlarıdır.

* Ayakların yüksekliği ayarlanabilir.

EN



* Body and panels are stainless steel.

* Front stand, service shelf glass accessories.

* The height of the legs is adjustable.

SERVİS HATTI SERVICE LINE

Nötr Servis Tezgahları
Neutral Service Counters

ALS
GRUP

ALS
GRUP



ALS
GRUP


ALS
GRUP



ALS
GRUP


ALS
GRUP



ALS
GRUP


NÖTR SERVİS TEZGAHI NEUTRAL SERVICE COUNTER	
KOD CODE	ALS - VST-127
 120*70*85/140 CM	
TİP TYPE	NÖTR
 kg	?






NÖTR SERVİS TEZGAHI NEUTRAL SERVICE COUNTER	
KOD CODE	ALS - VST-187
 180*70*85/140 CM	
TİP TYPE	NÖTR
 kg	?






NÖTR SERVİS TEZGAHI NEUTRAL SERVICE COUNTER	
KOD CODE	ALS - VST-157
 150*70*85/140 CM	
TİP TYPE	NÖTR
 kg	?



NÖTR SERVİS TEZGAHI NEUTRAL SERVICE COUNTER	
KOD CODE	ALS - VST-217
 210*70*85/140 CM	
TİP TYPE	NÖTR
 kg	?



NÖTR SERVİS TEZGAHI NEUTRAL SERVICE COUNTER	
KOD CODE	ALS - VST-247
 240*70*85/140 CM	
TİP TYPE	NÖTR
 kg	?



Genel Özellikler / General Features

TR



* Gövde ve paneller paslanmaz çeliktir.

* Ön stand, servis rafı camı aksesuarlarıdır.

* Ayakların yüksekliği ayarlanabilir.

EN



* Body and panels are stainless steel.

* Front stand, service shelf glass accessories.

* The height of the legs is adjustable.

ALS
GRUP

CHROMIUM

ALS
GRUP

CHROMIUM

ALSINOX





SERVİS HATTI SERVICE LINE

Sıcak Servis Üniteleri Hot Service Counters

SICAK SERVİS ÜNİTESİ HOT SERVICE COUNTER

KOD CODE	ALS -VSYTB-127		
	120*70*85/140 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	3*GN 1/1 150 MM SICAK/HOT		

SICAK SERVİS ÜNİTESİ HOT SERVICE COUNTER

KOD CODE	ALS -VSYTB-187		
	180*70*85/140 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	4*GN 1/1 150 MM SICAK/HOT - 1*GN 1/1 150 MM NÖTR/ NEUTRAL		

SICAK SERVİS ÜNİTESİ HOT SERVICE COUNTER

KOD CODE	ALS -VSYTB-157		
	150*70*85/140 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	3*GN 1/1 150 MM SICAK/HOT - 1*GN 1/1 150 MM NÖTR/ NEUTRAL		

SICAK SERVİS ÜNİTESİ HOT SERVICE COUNTER

KOD CODE	ALS -VSYTB-217		
	210*70*85/140 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	5*GN 1/1 150 MM SICAK/HOT - 1*GN 1/1 150 MM NÖTR/ NEUTRAL		

SICAK SERVİS ÜNİTESİ HOT SERVICE COUNTER

KOD CODE	ALS -VSYTB-247		
	240*70*85/140 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	6*GN 1/1 150 MM SICAK/HOT - 1*GN 1/1 150 MM NÖTR/ NEUTRAL		

Genel Özellikler / General Features

TR



* Paslanmaz çelik dış gövde, ayarlanabilir ayaklar.

* Su doldurma ve tahliye vanalı, yüksek verimli silikon yapıştırma rezistanslı.

* Termostat 30-90 °C arası sıcaklık kontrolü yapabilmektedir.

EN



* Stainless steel outer body, adjustable feet.

* Water filling and drain valve, high efficiency silicon paste heating element.

* Thermostat can control temperature between 30-90 °C.

SERVİS HATTI SERVICE LINE

Soğuk Servis Üniteleri
Cold Service Counters

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

SOĞUK SERVİS ÜNİTESİ COLD SERVICE COUNTER

KOD CODE	ALS- VCSU-127		
	120*70*85/140 CM		
	220/230V		
TİP TYPE	50 Hz 3*GN 1/1 100 MM		


SOĞUK SERVİS ÜNİTESİ COLD SERVICE COUNTER

KOD CODE	ALS- VCSU-187		
	180*70*85/140 CM		
	220/230V		
TİP TYPE	50 Hz 5*GN 1/1 100 MM		

SOĞUK SERVİS ÜNİTESİ COLD SERVICE COUNTER

KOD CODE	ALS- VCSU-157		
	150*70*85/140 CM		
	220/230V		
TİP TYPE	50 Hz 4*GN 1/1 100 MM		

SOĞUK SERVİS ÜNİTESİ COLD SERVICE COUNTER

KOD CODE	ALS - VCSU-217		
	210*70*85/140 CM		
	220/230V		
TİP TYPE	50 Hz 6*GN 1/1 100 MM		

SOĞUK SERVİS ÜNİTESİ COLD SERVICE COUNTER

KOD CODE	ALS - VCSU-247		
	240*70*85/140 CM		
	220/230V		
TİP TYPE	50 Hz 7*GN 1/1 100 MM		

Genel Özellikler / General Features

TR



* Paslanmaz çelik dış gövde, ayarlanabilir ayaklar.

* GN 1/1, 4, 5,6 veya 7 hazneli.

* Termostatik kontrollü ve boşaltma vanalıdır.

EN



* Stainless steel housing, adjustable feet.

* GN 1/1, 4, 5, 6 or 7 chambers.

* Thermostatically controlled and drain valve.

ALS
GRUP

CRONIUM

ALS
GRUP

CRONIUM

ALSINOX

SERVİS HATTI SERVICE LINE

Nötr Teşhir Üniteleri
Neutral Display Cases

NÖTR TEŞHİR ÜNİTESİ NEUTRAL DISPLAY CASE

KOD CODE	ALS - VCNU-107		
	100*70*64/135 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	20 W		

NÖTR TEŞHİR ÜNİTESİ NEUTRAL DISPLAY CASE

KOD CODE	ALS - VCNU-167		
	160*70*64/135 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	35 W		

NÖTR TEŞHİR ÜNİTESİ NEUTRAL DISPLAY CASE

KOD CODE	ALS - VCNU-127		
	120*70*64/135 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	25 W		

NÖTR TEŞHİR ÜNİTESİ NEUTRAL DISPLAY CASE

KOD CODE	ALS - VCNU-187		
	180*70*64/135 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	40 W		

NÖTR TEŞHİR ÜNİTESİ NEUTRAL DISPLAY CASE

KOD CODE	ALS - VCNU-147		
	140*70*64/135 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	30 W		

NÖTR TEŞHİR ÜNİTESİ NEUTRAL DISPLAY CASE

KOD CODE	ALS - VCNU-197		
	190*70*64/135 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	45 W		

NÖTR TEŞHİR ÜNİTESİ NEUTRAL DISPLAY CASE

KOD CODE	ALS - VCNU-207		
	200*70*64/135 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	50 W		

SERVİS HATTI SERVICE LINE

Soğutmalı Teşhir Üniteleri
Refrigerated Display Cases

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP





ALS
GRUP

ALS
GRUP





ALS
GRUP

ALS
GRUP





SOĞUTMALI TEŞHİR ÜNİTESİ
REFRIGERATED DISPLAY CASE

KOD CODE	ALS- VCVU-107		
	100*70*64/135 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	340 W		





SOĞUTMALI TEŞHİR ÜNİTESİ
REFRIGERATED DISPLAY CASE

KOD CODE	ALS - VCVU-167		
	160*70*64/135 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	470 W		





SOĞUTMALI TEŞHİR ÜNİTESİ
REFRIGERATED DISPLAY CASE

KOD CODE	ALS - VCVU-127		
	120*70*64/135 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	365 W		





SOĞUTMALI TEŞHİR ÜNİTESİ
REFRIGERATED DISPLAY CASE

KOD CODE	ALS - VCVU-187		
	180*70*64/135 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	500 W		





SOĞUTMALI TEŞHİR ÜNİTESİ
REFRIGERATED DISPLAY CASE

KOD CODE	ALS - VCVU-147		
	140*70*64/135 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	470 W		

SOĞUTMALI TEŞHİR ÜNİTESİ
REFRIGERATED DISPLAY CASE

KOD CODE	ALS - VCVU-197		
	190*70*64/135 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	500 W		

SOĞUTMALI TEŞHİR ÜNİTESİ
REFRIGERATED DISPLAY CASE

KOD CODE	ALS - VCVU-207		
	200*70*64/135 CM		
	220/230V 50 Hz		
TİP TYPE	500 W		

ALS
GRUP

ALS
GRUP

KTOMIUM

KTOMIUM

ALSINOX



MEDİKAL EKİPMANLAR

MEDICAL EQUIPMENT

Tek Hücreli Yandan Yüklemeli Morg
Single Cell Side Loading Morgue

Tek Hücreli Önden Yüklemeli Morg
Single Cell Front Loading Morgue

İki Hücreli Yandan Yüklemeli Morg
Two Cell Side Loading Morgue

İki Hücreli Önden Yüklemeli Morg
Two Cell Front Loading Morgue

Üç Hücreli Yandan Yüklemeli Morg
Three Cell Side Loading Morgue

Üç Hücreli Önden Yüklemeli Morg
Three Cell Front Loading Morgue

Doktor El Yıkama Üniteleri
Doctor Hand Washing Unit

Bebek Yıkama Masası
Baby Washing Table

Gasil Masası
Gasil Table

Otopsi Masası
Autopsy Desk

Alet ve İlaç Dolapları
Tool and medicine cabinet

MEDİKAL EKİPMANLAR MEDICAL EQUIPMENT

Tek Hücreli Yandan Yüklemeli Morg Single Cell Side Loading Morgue



Genel Özellikler / General Features

TR



* Hücre içerisine girmeden arızayı gidermeye imkan veren özel geliştirilmiş demonte motor teknolojisi.

* 2050*700*60 mm tek adet cenaze tavalıdır.

* Hücresinin kendine ait soğutma sistemi, kontrol sistemi ve su gideri vardır. Tahliye suyu buharlaştırma özelliğindedir.

* Ünite panellerin birleştirilmesiyle oluşur. Dış izolasyon kalınlığı 60 mm, iç izolasyon kalınlığı 42 mm, kapı izolasyon kalınlığı 40 mm'dir. Panel izolasyonu 40-42 kg/m³ yoğunlukta, sıvı enjeksiyon poliüretan izolasyonlu ve sızdırmaz özelliğindedir. Kapak sızdırmazlığı PVC esaslı mamülden değiştirilebilir contalıdır. Kapı boşluğu 2120*530 mm ve içten açılabilmesi için amortisör tertibatlıdır.

* Hücresinin turbo fanı ve evaporatör soğutması mevcuttur, motoru sökülebilir özelliğindedir, arıza alarmlıdır. 4 adet mobil tekerleklidir.

* Hücrede yaklaşık 2050*700*60 ölçüsünde 3/2 oranından açılabilir ve 150 kg ağırlık taşıyabilecek kapasitede, alt kısmında 40*40*1,2 AISI 304 kalite Cr-Ni paslanmaz çelik, profil kargasla güçlendirilmiş 8 adet rulmanla hareketi sağlanmış, gerektiğinde çıkarılabilen sıvı sızdırmazlığı için 20 mm çökertilmiş tenesir bulunmaktadır.

* Alt motor konsolunda 30*30*1,20 mm AISI 304 kalite Cr-Ni paslanmaz çelik profil kullanılmıştır.

EN



* Specially developed disassembled motor technology that allows troubleshooting without entering the cell.

* 2050*700*60 mm single funeral pan.

* The cell has its own cooling system, control system and water drain. Drain water has evaporation feature.

* The unit is formed by combining panels. External insulation thickness is 60 mm, internal insulation thickness is 42 mm, door insulation thickness is 40 mm. Panel insulation is 40-42 kg/m³ density, liquid injection polyurethane insulation and leak-proof. Door sealing is made of PVC based product with replaceable gasket. The door opening is 2120*530 mm and has a shock absorber device for opening from the inside.

* The cell has turbo fan and evaporator cooling, the motor is removable, with fault alarm. It has 4 mobile wheels.

* The cell is approximately 2050*700*60 in size, can be opened from 3/2 ratio and has a capacity to carry 150 kg weight, 40*40*1,2 AISI 304 quality Cr-Ni stainless steel at the bottom, 8 bearings reinforced with profile carcass, 20 mm collapsed for liquid sealing that can be removed when necessary

* 30*30*1,20 mm AISI 304 quality Cr-Ni stainless steel profile is used in the lower engine console.

KOD CODE	ÜRÜN DETAYI PRODUCT DETAILS	ÇALIŞMA SICAKLIĞI WORKING TEMPERATURE	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - MYA01	TEK HÜCRELİ SINGLE CELL	-2/+4	AISI 304 CR-NI	0.9KW	262*94*75 CM	

OPSİYONLAR OPTIONS

*Yaşamsal belirti sistemi
Vital symptom system

*Aydınlatma sistemi
Lighting system

*Bebek cenaze tavası
A baby funeral pan

**ALS
GRUP**

ALS
PRODUCTION

KROMIUM

KROMIUM

ALSINOX

Every Business Has A Kitchen

MEDİKAL EKİPMANLAR MEDICAL EQUIPMENT

Tek Hücreli Önden Yükleme Morgu Single Cell Front Loading Morgue



Genel Özellikler / General Features

TR * Hücre içerisine girmeden arızayı gidermeye imkan veren özel geliştirilmiş demonte motor teknolojisi.

* 2050*700*60 mm tek adet cenaze tavalıdır.

* Hücresinin kendine ait soğutma sistemi, kontrol sistemi ve su gideri vardır. Tahliye suyu buharlaştırma özelliğindedir.

* Ünite panellerin birleştirilmesiyle oluşur. Dış izolasyon kalınlığı 60 mm, iç izolasyon kalınlığı 42 mm, kapı izolasyon kalınlığı 60 mm'dir. Panel izolasyonu 40-42 kg/m³ yoğunlukta, sıvı enjeksiyon poliüretan izolasyonlu ve sızdırmaz özelliğindedir. Kapak sızdırmazlığı PVC esaslı mamülden değiştirilebilir contalıdır. Kapı boşluğu 680*530 mm ve içten açılması için amortisör tertibatlıdır.

* Hücresinin turbo fanı ve evaporatör soğutması mevcuttur, motoru sökülebilir özelliğindedir, arıza alarmlıdır. 4 adet mobil tekerleklidir.

* Hücrede yaklaşık 2050*700*60 ölçüsünde 3/2 oranından açılabilir ve 150 kg ağırlık taşıyabilecek kapasitede, alt kısmında 40*40*1,2 AISI 304 kalite Cr-Ni paslanmaz çelik, profil kargasla güçlendirilmiş 8 adet rulmanla hareketi sağlanmış, gerektiğinde çıkarılabilen sıvı sızdırmazlığı için 20 mm çöktürülmüş tenesir bulunmaktadır.

* Alt motor konsolunda 30*30*1,20 mm AISI 304 kalite Cr-Ni paslanmaz çelik profil kullanılmıştır.

EN * Specially developed disassembled motor technology that allows troubleshooting without entering the cell.

* 2050*700*60 mm single funeral pan.

* The cell has its own cooling system, control system and water drain. Drain water has evaporation feature.

* The unit is formed by combining panels. External insulation thickness is 60 mm, internal insulation thickness is 42 mm, door insulation thickness is 60 mm. Panel insulation is 40-42 kg/m³ density, liquid injection polyurethane insulation and leak-proof. Door sealing is made of PVC based product with replaceable gasket. The door opening is 680*530 mm and has a shock absorber device for opening from the inside.

* The cell has turbo fan and evaporator cooling, the motor is removable, with fault alarm. It has 4 mobile wheels.

* The cell is approximately 2050*700*60 in size, can be opened from 3/2 ratio and has a capacity to carry 150 kg weight, 40*40*1,2 AISI 304 quality Cr-Ni stainless steel at the bottom, 8 bearings reinforced with profile carcass, 20 mm collapsed for liquid sealing that can be removed when necessary

* 30*30*1,20 mm AISI 304 quality Cr-Ni stainless steel profile is used in the lower engine console.

KOD CODE	ÜRÜN DETAYI PRODUCT DETAILS	ÇALIŞMA SICAKLIĞI WORKING TEMPERATURE	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - MOA01	TEK HÜCRELİ SINGLE CELL	-2/+4	AISI 304 CR-NI	0.9KW	275*85*75 CM	

OPSİYONLAR OPTIONS

*Yaşamsal belirti sistemi Vital symptom system	*Aydınlatma sistemi Lighting system	*Bebek cenaze tavası A baby funeral pan
---	--	--

**ALS
GRUP**

ALS
PRODUCTION

CRONIUM

CRONIUM

ALSINOX

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

MEDİKAL EKİPMANLAR MEDICAL EQUIPMENT

İki Hücreli Yandan Yüklemeli Morg Two Cell Side Loading Morgue



Genel Özellikler / General Features

TR

Ç

* Hücre içerisine girmeden arızayı gidermeye imkan veren özel geliştirilmiş demonte motor teknolojisi.

* 2050*700*60 mm iki adet cenaze tavalıdır.

* Hücresinin kendine ait soğutma sistemi, kontrol sistemi ve su gideri vardır. Tahliye suyu buharlaştırma özelliğindedir.

* Ünite panellerin birleştirilmesiyle oluşur. Dış izolasyon kalınlığı 60 mm, iç izolasyon kalınlığı 42 mm, kapı izolasyon kalınlığı 40 mm'dir. Panel izolasyonu 40-42 kg/m³ yoğunlukta, sıvı enjeksiyon poliüretan izolasyonlu ve sızdırmaz özelliğindedir. Kapak sızdırmazlığı PVC esaslı maddeden değiştirilebilir contalıdır. Kapı boşluğu 2120*530 mm ve içten açılabilmesi için amortisör tertibatlıdır.

* Her bir bağımsız hücre için turbo fanlı evaporatör soğutma mevcuttur, motoru sökülebilir özelliğindedir, arıza alarmlıdır. 4 adet mobil tekerleklidir.

* Her bir hücrede yaklaşık 2050*700*60 ölçüsünde 3/2 oranından açılabilir ve 150 kg ağırlık taşıyabilecek kapasitede, alt kısmında 40*40*1,2 AISI 304 kalite Cr-Ni paslanmaz çelik, profil kargasla güçlendirilmiş 8 adet rulmanla hareketi sağlanmış, gerektiğinde çıkarılabilen sıvı sızdırmazlığı için 20 mm çöktürülmüş tenişir bulunmaktadır.

* Alt motor konsolunda 30*30*1,20 mm AISI 304 kalite Cr-Ni paslanmaz çelik profil kullanılmıştır.

EN

UK

* Specially developed disassembled motor technology that allows troubleshooting without entering the cell.

* 2050*700*60 mm two funeral pan.

* The cell has its own cooling system, control system and water drain. Drain water has evaporation feature.

* The unit is formed by combining panels. External insulation thickness is 60 mm, internal insulation thickness is 42 mm, door insulation thickness is 40 mm. Panel insulation is 40-42 kg/m³ density, liquid injection polyurethane insulation and leak-proof. Door sealing is made of PVC based product with replaceable gasket. The door opening is 2120*530 mm and has a shock absorber device for opening from the inside.

* There is evaporator cooling with turbo fan for each independent cell, the engine is removable, with fault alarm. 4 mobile wheels.

* Each cell is approximately 2050*700*60 in size, can be opened from 3/2 ratio and has a capacity to carry 150 kg weight, 40*40*1,2 AISI 304 quality Cr-Ni stainless steel at the bottom, 8 bearings reinforced with profile cargo, 20 mm collapsed for liquid sealing that can be removed when necessary.

* 30*30*1,20 mm AISI 304 quality Cr-Ni stainless steel profile is used in the lower engine console.

KOD CODE	ÜRÜN DETAYI PRODUCT DETAILS	ÇALIŞMA SICAKLIĞI WORKING TEMPERATURE	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - MYA02	İKİ HÜCRELİ TWO CELLS	-2/+4	AISI 304 CR-NI	1.9 KW	220*100*172 CM	

OPSİYONLAR

OPTIONS

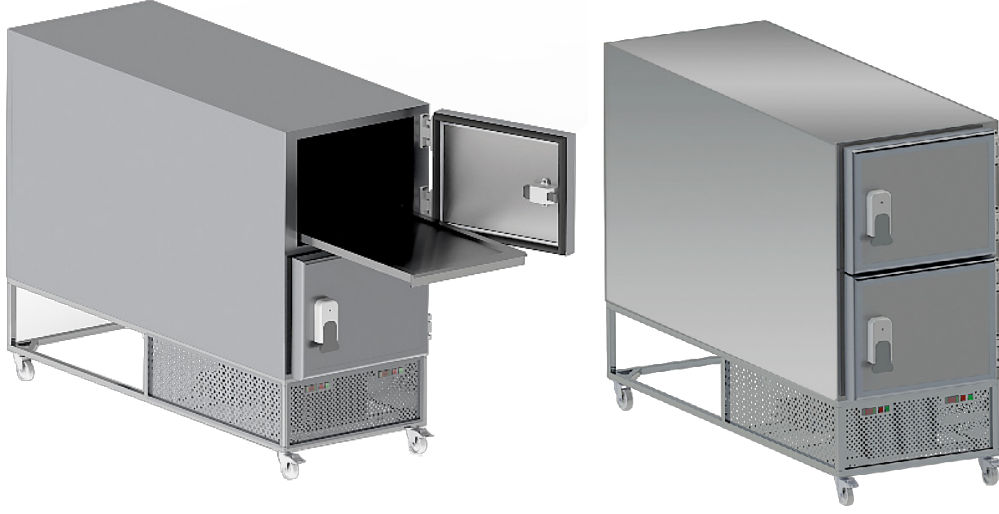
*Yaşamsal belirti sistemi
Vital symptom system

*Aydınlatma sistemi
Lighting system

*Bebek cenaze tavası
A baby funeral pan

MEDİKAL EKİPMANLAR MEDICAL EQUIPMENT

İki Hücreli Önden Yükleme Morgu Two Cell Front Loading Morgue



Genel Özellikler / General Features

TR

* Hücre içerisine girmeden arızayı gidermeye imkan veren özel geliştirilmiş demonte motor teknolojisi.

* 2050*700*60 mm iki adet cenaze tavalıdır.

* Hücresinin kendine ait soğutma sistemi, kontrol sistemi ve su gideri vardır. Tahliye suyu buharlaştırma özelliğindedir.

* Ünite panellerin birleştirilmesiyle oluşur. Dış izolasyon kalınlığı 60 mm, iç izolasyon kalınlığı 42 mm, kapı izolasyon kalınlığı 60 mm'dir. Panel izolasyonu 40-42 kg/m³ yoğunlukta, sıvı enjeksiyon poliüretan izolasyonlu ve sızdırmaz özelliğindedir. Kapak sızdırmazlığı PVC esaslı mamülden değiştirilebilir contalıdır. Kapı boşluğu 680*530 mm ve kilit sistemi içten açılabilir.

* Hücresinin turbo fanı ve evaporatör soğutması mevcuttur, motoru sökülebilir özelliğindedir, arıza alarmlıdır. 4 adet mobil tekerleklidir.

* Hücrede yaklaşık 2050*700*60 ölçüsünde 3/2 oranından açılabilir ve 150 kg ağırlık taşıyabilecek kapasitede, alt kısmında 40*40*1,2 AISI 304 kalite Cr-Ni paslanmaz çelik, profil kargasla güçlendirilmiş 8 adet rulmanla hareketi sağlanmış, gerektiğinde çıkarılabilen sıvı sızdırmazlığı için 20 mm çöktirilmiş tenesir bulunmaktadır.

* Alt motor konsolunda 30*30*1,20 mm AISI 304 kalite Cr-Ni paslanmaz çelik profil kullanılmıştır.

EN

* Specially developed disassembled motor technology that allows troubleshooting without entering the cell.

* 2050*700*60 mm two funeral pan.

* The cell has its own cooling system, control system and water drain. Drain water has evaporation feature.

* The unit is formed by combining panels. External insulation thickness is 60 mm, internal insulation thickness is 42 mm, door insulation thickness is 60 mm. Panel insulation is 40-42 kg/m³ density, liquid injection polyurethane insulation and leak-proof. Door sealing is made of PVC based product with replaceable gasket. The door opening is 680*530 mm and the locking system can be opened from the inside.

* The cell has turbo fan and evaporator cooling, the motor is removable, with fault alarm. It has 4 mobile wheels.

* The cell is approximately 2050*700*60 in size, can be opened from 3/2 ratio and has a capacity to carry 150 kg weight, 40*40*1,2 AISI 304 quality Cr-Ni stainless steel at the bottom, 8 bearings reinforced with profile carcass, 20 mm collapsed for liquid sealing that can be removed when necessary

* 30*30*1,20 mm AISI 304 quality Cr-Ni stainless steel profile is used in the lower engine console.

KOD CODE	ÜRÜN DETAYI PRODUCT DETAILS	ÇALIŞMA SICAKLIĞI WORKING TEMPERATURE	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - MOA02	İKİ HÜCRELİ TWO CELLS	-2/+4	AISI 304 CR-NI	1.9 KW	240*85*172 CM	CE

OPSİYONLAR OPTIONS

*Yaşamsal belirti sistemi Vital symptom system	*Aydınlatma sistemi Lighting system	*Bebek cenaze tavası A baby funeral pan
---	--	--

ALS
GRUP

CRONIUM

ALS
GRUP

CRONIUM

ALSINOX

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

MEDİKAL EKİPMANLAR MEDICAL EQUIPMENT

Üç Hücreli Yandan Yüklemeli Morg Three Cell Side Loading Morgue



Genel Özellikler / General Features

TR



* Hücre içerisine girmeden arızayı gidermeye imkan veren özel geliştirilmiş demonte motor teknolojisi.

* 2050*700*60 mm üç adet cenaze tavalıdır.

* Hücrenin kendine ait soğutma sistemi, kontrol sistemi ve su gideri vardır. Tahliye suyu buharlaştırma özelliğindedir.

* Ünite panellerin birleştirilmesiyle oluşur. Dış izolasyon kalınlığı 60 mm, iç izolasyon kalınlığı 42 mm, kapı izolasyon kalınlığı 40 mm'dir. Panel izolasyonu 40-42 kg/m³ yoğunlukta, sıvı enjeksiyon poliüretan izolasyonlu ve sızdırmaz özelliğindedir. Kapak sızdırmazlığı PVC esaslı mamülden değiştirilebilir contalıdır. Kapı boşluğu 2120*530 mm ve içten açılabilmesi için amortisör tertibatlıdır.

* Hücrenin turbo fanı ve evaporatör soğutması mevcuttur, motoru sökülebilir özelliğindedir, arıza alarmlıdır. 4 adet mobil tekerleklidir.

* Hücrede takriben 2050*700*60 ölçüsünde 3/2 oranından açılabilir ve 150 kg ağırlık taşıyabilecek kapasitede, alt kısmında 40*40*1,2 AISI 304 kalite Cr-Ni paslanmaz çelik, profil kargasla güçlendirilmiş 8 adet rulmanla hareketi sağlanmış, gerektiğinde çıkarılabilen sıvı sızdırmazlığı için 20 mm çökertilmiş tenesir bulunmaktadır.

* Alt motor konsolunda 30*30*1,20 mm AISI 304 kalite Cr-Ni paslanmaz çelik profil kullanılmıştır.

EN



* Specially developed disassembled motor technology that allows troubleshooting without entering the cell.

* 2050*700*60 mm three funeral pan.

* The cell has its own cooling system, control system and water drain. Drain water has evaporation feature.

* The unit is formed by combining panels. External insulation thickness is 60 mm, internal insulation thickness is 42 mm, door insulation thickness is 40 mm. Panel insulation is 40-42 kg/m³ density, liquid injection polyurethane insulation and leak-proof. Door sealing is made of PVC based product with replaceable gasket. The door opening is 2120*530 mm and has a shock absorber device for opening from the inside.

* The cell has turbo fan and evaporator cooling, the motor is removable, with fault alarm. It has 4 mobile wheels.

* The cell is approximately 2050*700*60 in size, can be opened from 3/2 ratio and has a capacity to carry 150 kg weight, 40*40*1,2 AISI 304 quality Cr-Ni stainless steel at the bottom, 8 bearings reinforced with profile carcass, 20 mm collapsed for liquid sealing that can be removed when necessary

* 30*30*1,20 mm AISI 304 quality Cr-Ni stainless steel profile is used in the lower engine console.

KOD CODE	ÜRÜN DETAYI PRODUCT DETAILS	ÇALIŞMA SICAKLIĞI WORKING TEMPERATURE	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - MYA03	ÜÇ HÜCRELİ THREE CELL	-2/+4	AISI 304 CR-NI	2.9 KW	262*94*196 CM	

OPSİYONLAR OPTIONS

*Yaşamsal belirti sistemi
Vital symptom system

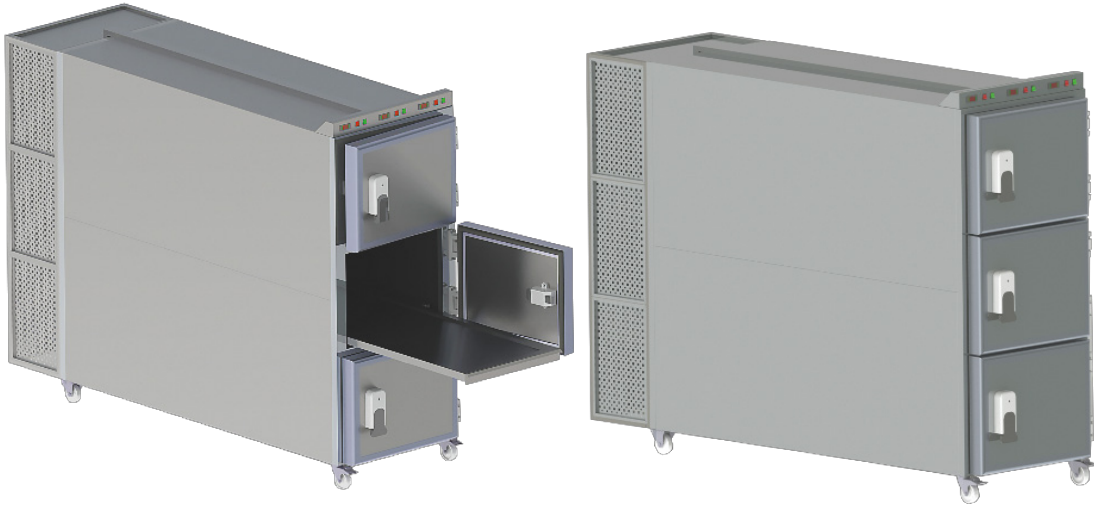
*Aydınlatma sistemi
Lighting system

*Bebek cenaze tavası
A baby funeral pan



MEDİKAL EKİPMANLAR MEDICAL EQUIPMENT

Üç Hücreli Önden Yüklemeli Morg Three Cell Front Loading Morgue



Genel Özellikler / General Features

TR * Hücre içerisine girmeden arızayı gidermeye imkan veren özel geliştirilmiş demonte motor teknolojisi.

* 2050*700*60 mm üç adet cenaze tavalıdır.

* Hücresinin kendine ait soğutma sistemi, kontrol sistemi ve su gideri vardır. Tahliye suyu buharlaştırma özelliğindedir.

* Ünite panellerin birleştirilmesiyle oluşur. Dış izolasyon kalınlığı 60 mm, iç izolasyon kalınlığı 42 mm, kapı izolasyon kalınlığı 60 mm'dir. Panel izolasyonu 40-42 kg/m³ yoğunlukta, sıvı enjeksiyon poliüretan izolasyonlu ve sızdırmaz özelliğindedir. Kapak sızdırmazlığı PVC esaslı mamülden değiştirilebilir contalıdır. Kapı boşluğu 2120*530 mm ve içten açılabilmesi için amortisör tertibatlıdır.

* Her bir bağımsız hücre için turbo fanlı evaporatör soğutma mevcuttur, motoru sökülebilir özelliğindedir, arıza alarmlıdır. 4 adet mobil tekerlekli dir.

* Hücrede takriben 2050*700*60 ölçüsünde 3/2 oranından açılabilir ve 150 kg ağırlık taşıyabilecek kapasitede, alt kısmında 40*40*1,2 AISI 304 kalite Cr-Ni paslanmaz çelik, profil kargasla güçlendirilmiş 8 adet rulmanla hareketi sağlanmış, gerektiğinde çıkarılabilen sıvı sızdırmazlığı için 20 mm çökertilmiş tenesir bulunmaktadır.

* Alt motor konsolunda 30*30*1,20 mm AISI 304 kalite Cr-Ni paslanmaz çelik profil kullanılmıştır.

EN * Specially developed disassembled motor technology that allows troubleshooting without entering the cell.

* 2050*700*60 mm three funeral pan.

* The cell has its own cooling system, control system and water drain. Drain water has evaporation feature.

* The unit is formed by combining panels. External insulation thickness is 60 mm, internal insulation thickness is 42 mm, door insulation thickness is 60 mm. Panel insulation is 40-42 kg/m³ density, liquid injection polyurethane insulation and leak-proof. Door sealing is made of PVC based product with replaceable gasket. The door opening is 2120*530 mm and has a shock absorber device for opening from the inside.

* Evaporator cooling with turbo fan is available for each individual cell, the motor is removable, with fault alarm. It has 4 mobile wheels.

* The cell is approximately 2050*700*60 in size, can be opened from 3/2 ratio and has a capacity to carry 150 kg weight, 40*40*1,2 AISI 304 quality Cr-Ni stainless steel at the bottom, 8 bearings reinforced with profile carcass, 20 mm collapsed for liquid sealing that can be removed when necessary

* 30*30*1,20 mm AISI 304 quality Cr-Ni stainless steel profile is used in the lower engine console.

KOD CODE	ÜRÜN DETAYI PRODUCT DETAILS	ÇALIŞMA SICAKLIĞI WORKING TEMPERATURE	PASLANMAZ TÜRÜ STAINLESS TYPE	GÜÇ POWER	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - MOA03	ÜÇ HÜCRELİ THREE CELL	-2/+4	AISI 304 CR-NI	2,9 KW	275*85*204 CM	CE

OPSİYONLAR OPTIONS

*Yaşamsal belirti sistemi
Vital symptom system

*Aydınlatma sistemi
Lighting system

*Bebek cenaze tavası
A baby funeral pan

MEDİKAL EKİPMANLAR MEDICAL EQUIPMENT

Doktor El Yıkama Üniteleri Doctor Hand Washing Unit



Genel Özellikler / General Features

TR



- * Tamamı 304 Cr-Ni paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- * Sıcak/Soğuk su karışımı yapan termostatik valf mevcuttur.
- * Fotoselli ve dizden kumandalı şekilde hazırlanmıştır.
- * Hızlı ve daha kolay müdahale için önden servis kapakları mevcuttur.
- * Üst yüzeyde kolay dezenfektan konulma yeri mevcuttur.
- * Ayarlanabilir 4 adet rotül ayak mevcuttur.

EN



- * All made of 304 Cr-Ni stainless steel.
- * There is a thermostatic valve that mixes hot/cold water.
- * It is prepared with photocell and knee control.
- * There are front service doors for quick and easier intervention.
- * There is an easy disinfectant place on the upper surface.
- * There are 4 adjustable ball joint feet.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	OPSİYONLAR OPTIONS	
ALS - DEY-01	TEKLİ DOKTOR EL YIKAMA ÜNİTESİ SINGLE DOCTOR HAND WASHING UNIT	75*70*120 CM		
ALS - DEY-02	İKİLİ DOKTOR EL YIKAMA ÜNİTESİ DUAL DOCTOR HAND WASHING UNIT	150*70*120 CM	Dijital zaman sayacı Digital time counter.	
ALS - DEY-03	ÜÇLÜ DOKTOR EL YIKAMA ÜNİTESİ TRIPLE DOCTOR HAND WASHING UNIT	210*70*120 CM		

MEDİKAL EKİPMANLAR MEDICAL EQUIPMENT



Genel Özellikler / General Features

TR



* Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik sacdan imal edilmiştir.

* 50x60x30 cm ölçülerinde eyve mevcuttur.

* Arka kenarında 250 mm sırtlık mevcuttur.

* 3 adet çekmece ve 2 kapaklı dolap mevcuttur.

* Biri fotoselli diğeri spiral 2 adet batarya ve ayarlanabilir 4 adet rotill ayak mevcuttur.

EN



* All of them are made of 304 quality stainless steel sheet.

* There is a sink in the dimensions of 50x60x30 cm.

* There is a 250 mm backrest on the rear edge.

* There are 3 drawers and 2 door cabinets.

* There are 2 batteries, one with photocell and the other with spiral and 4 adjustable ball feet.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	OPSİYONLAR OPTIONS	TSE-HYB
ALS - BEYK1	BEBEK YIKAMA MASASI BABY WASHING TABLE	165*65*85 CM	Özel ölçü. Custom size.	

Genel Özellikler / General Features

TR



* Tamamı AISI 304 kalite Cr/Ni paslanmaz çelikten imal edilmiştir.Üst tabla 1.50 mm kalınlığındadır.

* Cenazenin yıkanmasında ve kadvra olarak kullanılmasına uygun şekilde tasarlanmıştır.

* Su akışı belirli yönde akış sağlayacak şekilde dizayn edilmiştir.Üst tablanın kenarlarında etekler bulunmaktadır. İki frenli dört adet tekerlekli. Ayaklar ve ayak bağlantı elemanları 40*40*120 mm AISI 304 Cr-Ni profilden imal edilmiştir.

EN



* All of them are made of AISI 304 quality Cr / Ni stainless steel. The upper table is 1.50 mm thick.

* It is designed to be suitable for washing the corpse and for use as a cadaver.

* The water flow is designed to flow in a certain direction. There are skirts on the edges of the upper table. Four wheels, two of which are braked. Feet and foot connection elements are made of 40*40*120 mm AISI 304 Cr-Ni profile.



KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	OPSİYONLAR OPTIONS	TSE-HYB
ALS - GMS	TEKERLEKLİ GASİL MASASI GASIL TABLE WITH WHEELS	Özel ölçü. Custom size.	Sabit gövde, dolap, batarya. Fixed body, cabinet, battery.	

ALS
GRUP

ALS
PRODUCTION

KTOMIUM

KTOMIUM

ALSINOX

Genel Özellikler / General Features



TR
C

* Otopsi masası olarak da kullanılabilir.

* Ürünün tamamı 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

* Su akışı yönünde dizayn edilmiş baskılı üst tablası ve üzerinde batarya sistemi mevcuttur.

* Çalışma tablası hareketli özelliğe sahiptir. Üst tabla 360 derece dönebilen ve istenilen noktada kilitlenebilen sisteme sahiptir.

EN
UK

* It can also be used as an autopsy table.

* The entire product is made of 304 quality stainless steel.

* There is a printed top table designed in the direction of water flow and a battery system on it.

* The work table has a movable feature. The top table has a system that can rotate 360 degrees and can be locked at the desired point.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	OPSİYONLAR OPTIONS	
ALS - GSL1	DÖNER TABLALI GASİL MASASI GASIL TABLE WITH TURNTABLE	Özel ölçü. Custom size.	Evye ve armatür, kefenleme tepsisi, kurulama tablası. Sink and armature, shrouding hill, drying table.	TSE-HYB

Genel Özellikler / General Features



TR
C

* Tüm iç ve dış aksam 304 kalite paslanmaz çelik.

* Bataryalı evye sistemi.

* Alt kolon bölümünde dolap.

* Yere göre gider su tertibatlı.

* Havuzlandırılmış ve ızgaralı üst tabla.

EN
UK

* All interior and exterior parts are made of 304 quality stainless steel.

* Battery sink system.

* Cabinet in the lower column section.

* It has a drain water system according to the ground.

* Pooled and grid top table.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	OPSİYONLAR OPTIONS	
ALS - OTO	OTOPSİ MASASI AUTOPSY DESK	90*265*90 CM	Özel ölçü, sabit gövde, tekerlekli, dolaplı, bataryasız. Customized size, fixed body, on wheels, with cabinet, without faucet.	TSE-HYB



Genel Özellikler / General Features

TR



- * 304 kalite paslanmaz çelik.
- * Kilitlenebilir camlı kapaklar.
- * Ayarlanabilir 3 adet raf.
- * Zemin dengesini sağlayan ayarlanabilir dört adet rotül ayak.

EN



- * 304 quality stainless steel.
- * Lockable glass doors.
- * 3 adjustable shelves.
- * Four adjustable ball feet that provide floor balance.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - AİD1	ALET VE İLAÇ DOLABI TOOL AND MEDICINE CABINET	40*90*180 CM	



Genel Özellikler / General Features

TR



- * 304 kalite paslanmaz çelik.
- * Üst bölümde camlı kilitlenebilir kapaklar ve ayarlanabilir iki adet raf. Orta bölümde iki adet çekmece.
- * Alt bölümde kilitlenebilir dolap ve ayarlanabilir bir adet raf. Zemin dengesini sağlayan ayarlanabilir dört adet rotül ayak.

EN



- * 304 quality stainless steel.
- * Glazed lockable doors and two adjustable shelves in the upper section. Two drawers in the middle section.
- * Lockable cabinet and one adjustable shelf in the lower section. Four adjustable ball joint legs for floor stability.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - AİD2	ALET VE İLAÇ DOLABI TOOL AND MEDICINE CABINET	40*90*180 CM	



ÇAMAŞIRHANE EKİPMANLARI

LAUNDRY EQUIPMENT

Çamaşır Yıkama - Sıkma Makineleri

Laundry Washing - Spinning Machines

Hijyenik Bariyerli Çamaşır Yıkama - Sıkma Makineleri

Hygienic Barrier Laundry Washing Machines

Çamaşır Kurutma Makineleri

Tumble Dryers

Çamaşır Yıkama-Sıkma-Kurutma Makineleri

Laundry Washing-Spin-Drying Machines

Pres Ütü Makinesi

Pressing Ironer

Kendinden Kazanlı Paskala Ütü Makinesi

Paskala Ironing Machine With Self-Boiler

Çamaşır Taşıma Arabaları

Laundry Trolley

ÇAMAŞIRHANE EKİPMANLARI LAUNDRY EQUIPMENT

Çamaşır Yıkama - Sıkma Makineleri Laundry Washing - Spinning Machines



Genel Özellikler / General Features

TR * İç-dış tamburu, camlı gözetleme kapağı, menteşe kilit sistemi ve dış kaplama panelleri AISI 304 Kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

* Makine kapağında sızdırma önleyici özel yapım conta mevcuttur. Kapak kilit sistemi sayesinde makinenin kapağı açık olduğu takdirde çalışmaması ve çalışır durumda olan makinenin kapağının açılmaması sağlanmaktadır.

* 3 Gözlü deterjan haznesi özel olarak, paslanmaz ve kir tutmaz özellikte pleksiglass akrilik malzemeden üretilmiştir.

* Makine, ön panel üzerine monte edilmiş elektronik dijital göstergeli kumanda ile kontrol edilir. Cihazda 25 sabit program bulunmaktadır.

EN * The inner and outer drum, glazed observation cover, hinge lock system and outer covering panels are made of AISI 304 Quality 18/8 Cr-Ni stainless steel.

* There is a specially made gasket on the machine cover to prevent leakage. Thanks to the lid lock system, it is ensured that the machine does not work if the lid of the machine is open and the lid of the machine in working condition cannot be opened.

* 3 compartment detergent reservoir is specially made of plexiglass acrylic material which is stainless and dirt repellent.

* The machine is controlled by an electronic digital display control mounted on the front panel. There are 25 fixed programs in the device.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	TAMBUR HACMİ DRUM VOLUME	ISITMA TİPİ VE GÜCÜ HEATING TYPE AND POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - ÖÇYSME 4.1.20	ÇAMAŞIR YIKAMA SIKMA MAKİNESİ LAUNDRY WASHING AND SPINNING MACHINE	20 KG	211 LT	ELEKTRİK - 13,5 KW ELECTRICITY - 13,5 KW	613 KG	110*133,5*135 CM	CE
ALS - ÖÇYSME 4.1.30	ÇAMAŞIR YIKAMA SIKMA MAKİNESİ LAUNDRY WASHING AND SPINNING MACHINE	30 KG	306 LT	ELEKTRİK - 18 KW ELECTRICITY - 18 KW	757 KG	120*135*148 CM	
ALS - ÖÇYSME 4.1.40	ÇAMAŞIR YIKAMA SIKMA MAKİNESİ LAUNDRY WASHING AND SPINNING MACHINE	40 KG	403 LT	ELEKTRİK - 22,5 KW ELECTRICITY - 22,5 KW	938 KG	131*140*171 CM	
ALS - ÖÇYSME 4.1.50	ÇAMAŞIR YIKAMA SIKMA MAKİNESİ LAUNDRY WASHING AND SPINNING MACHINE	50 KG	505 LT	ELEKTRİK - 27 KW ELECTRICITY - 27 KW	1120 KG	139*143*180 CM	
ALS - ÖÇYSME 4.1.60	ÇAMAŞIR YIKAMA SIKMA MAKİNESİ LAUNDRY WASHING AND SPINNING MACHINE	60 KG	606 LT	ELEKTRİK - 36 KW ELECTRICITY - 36 KW	1210 KG	139*153*180 CM	

ÇAMAŞIRHANE EKİPMANLARI LAUNDRY EQUIPMENT

Çamaşır Yıkama - Sıkma Makineleri Laundry Washing - Spinning Machines



Genel Özellikler / General Features

TR

* Çift bölmeli tamburu, camlı gözetleme kapağı, menteşe kilit sistemi ve dış kaplama panelleri AISI 304 Kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

* Makine kapağında sızdırma önleyici özel yapım conta mevcuttur. Kapak kilit sistemi sayesinde makinenin kapağı açık olduğu takdirde çalışmaması ve çalışır durumda olan makinenin kapağının açılmaması sağlanmaktadır.

* Geliştirilmiş hava yastığı, amortisör ve kasnak sistemi sayesinde, minimum titreşim ve balans sağlamaktadır.

* Dijital ekranda; toplam yıkama süreleri, hata geçmişi, bakım zamanı uyarıları ve cihazın arıza bildirimini görüntülenir.

EN

* Double compartment drum, glazed observation cover, hinge lock system and outer covering panels are made of AISI 304 Quality 18/8 Cr-Ni stainless steel.

* There is a specially made gasket on the machine cover to prevent leakage. Thanks to the cover lock system, it is ensured that the machine does not work if the cover of the machine is open and the cover of the machine in working condition cannot be opened.

* Thanks to the improved airbag, shock absorber and pulley system, it provides minimum vibration and balance.

* On the digital display; total washing times, error history, maintenance time warnings and malfunction notification of the device are displayed.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	TAMBUR HACMİ DRUM VOLUME	ISITMA TİPİ HEATING TYPE	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - ÖHBÇYSME 20	HİJYENİK BARİYERLİ ÇAMAŞIR YIKAMA SIKMA MAKİNESİ HYGIENIC BARRIER LAUNDRY WASHING MACHINE	20 KG	200 LT	ELEKTRİK ELECTRICITY	600 KG	130*120*140 CM	CE
ALS - ÖHBÇYSME 40	HİJYENİK BARİYERLİ ÇAMAŞIR YIKAMA SIKMA MAKİNESİ HYGIENIC BARRIER LAUNDRY WASHING MACHINE	40 KG	400 LT	ELEKTRİK ELECTRICITY	1120 KG	135*125*150 CM	
ALS - ÖHBÇYSME 60	HİJYENİK BARİYERLİ ÇAMAŞIR YIKAMA SIKMA MAKİNESİ HYGIENIC BARRIER LAUNDRY WASHING MACHINE	60 KG	600 LT	ELEKTRİK ELECTRICITY	1340 KG	165*125*150 CM	

ÇAMAŞIRHANE EKİPMANLARI LAUNDRY EQUIPMENT

Çamaşır Kurutma Makineleri Tumble Dryers



Genel Özellikler / General Features

TR

* İç tambur ve kapak paslanmaz çelik, dış kaplama elektrostatik toz boyalı DKP sac malzemeden imal edilmiştir.

* Preste imal edilmiş camlı gözletleme kapağında, hava sızdırma önleyici özel yapım conta mevcuttur.

* Kapak kilit sistemi sayesinde makinenin kapağı açık olduğu takdirde çalışmaması sağlanmaktadır.

* Cihazda 4 sabit program yer almakla birlikte, 6 adet ayarlanabilir program mevcuttur.

* Kırışmayı, sertleşmeyi ve ısı şokunu engelleyen 'cool down' soğutma sistemi mevcuttur.

EN

* Inner drum and cover are made of stainless steel, outer coating is made of electrostatic powder coated DKP sheet material.

* There is a specially made gasket preventing air leakage on the glass observation cover manufactured in the press.

* Thanks to the cover lock system, it is ensured that the machine does not operate if the cover is open.

* Although there are 4 fixed programs in the device, there are 6 adjustable programs.

* There is a 'cool down' cooling system that prevents wrinkling, hardening and heat shock.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	TAMBUR HACMİ DRUM VOLUME	ISITMA TİPİ VE GÜCÜ HEATING TYPE AND POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - ÖÇKME 4.3.20	ÇAMAŞIR KURUTMA MAKİNESİ TUMBLE DRYER	20 KG	463 LT	ELEKTRİK - 18 KW ELECTRICITY - 18 KW	341 KG	140*80*180 CM	CE
ALS - ÖÇKME 4.3.30	ÇAMAŞIR KURUTMA MAKİNESİ TUMBLE DRYER	30 KG	689 LT	ELEKTRİK - 18 KW ELECTRICITY - 18 KW	390 KG	140*105*180 CM	
ALS - ÖÇKME 4.3.40	ÇAMAŞIR KURUTMA MAKİNESİ TUMBLE DRYER	40 KG	802 LT	ELEKTRİK - 22,5 KW ELECTRICITY - 22,5 KW	440 KG	140*116*180 CM	
ALS - ÖÇKME 4.3.50	ÇAMAŞIR KURUTMA MAKİNESİ TUMBLE DRYER	50 KG	505 LT	ELEKTRİK - 27 KW ELECTRICITY - 27 KW	510 KG	140*135*180 CM	
ALS - ÖÇKME 4.3.60	ÇAMAŞIR KURUTMA MAKİNESİ TUMBLE DRYER	60 KG	606 LT	ELEKTRİK - 27 KW ELECTRICITY - 27 KW	550 KG	150*130*213 CM	

ÇAMAŞIRHANE EKİPMANLARI LAUNDRY EQUIPMENT

Çamaşır Yıkama- Sıkma- Kurutma Makineleri
Laundry Washing - Spin - Drying Machines



Genel Özellikler / General Features

TR

* İç - dış tamburu, camlı gözetleme kapağı, menteşe kilit sistemi ve dış kaplama panelleri AISI 304 Kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

* Cihazda 25 adet sabit program bulunmakla birlikte; sınırsız sayıda isteğe özel program seçenekleri, deterjan, elektrik, su ve zamandan tasarruf sağlamaktadır.

* Kurutma sırasında oluşan nemli ve tıfıli havanın dışarı atılması için 1 adet fan ve parkitül filtresi mevcuttur.

* 2 seviyeden oluşan su seviye anahtarı, makinenin belirlenen programa uygun düzeyde otomatik olarak su olmasını sağlamaktadır. Çamaşır yıkama sıkma bölümünde; 3 gözlü deterjan haznesi özel olarak, paslanmaz ve kir tutmaz özellikte pleksiglass akrilik malzemeden üretilmiştir.

EN

* The inner-outer drum, glazed observation cover, hinge lock system and outer coating panels are made of AISI 304 Quality 18/8 Cr-Ni stainless steel.

* While there are 25 fixed programs in the device; unlimited number of customized program options saves detergent, electricity, water and time.

* There is 1 fan and parkitül filter for exhausting the humid and lint air formed during drying.

* The water level switch consisting of 2 levels ensures that the machine automatically provides water at the appropriate level for the program. In the laundry washing and spinning section; 3 compartment detergent reservoir is specially made of plexiglass acrylic material with stainless and dirt-repellent properties.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	KAPASİTE CAPACITY	KURUTMA TAMBUR HACMI DRYING DRUM VOLUME	ISITMA TİPİ HEATING TYPE	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - ÖKÇYSKME 4.0.10+10	ÇAMAŞIR YIKAMA-SIKMA-KURUT- MA MAKİNESİ LAUNDRY WASHING-SPIN-DRYING MACHINE	10+10 KG	200 LT	ELEKTRİK ELECTRICITY	675 KG	104*113*205 CM	
ALS - ÖKÇYSKME 4.0.15+15	ÇAMAŞIR YIKAMA-SIKMA-KURUT- MA MAKİNESİ LAUNDRY WASHING-SPIN-DRYING MACHINE	15+15 KG	300 LT	ELEKTRİK ELECTRICITY	750 KG	104*118*210 CM	CE
ALS - ÖKÇYSKME 4.0.20+20	ÇAMAŞIR YIKAMA-SIKMA-KURUT- MA MAKİNESİ LAUNDRY WASHING-SPIN-DRYING MACHINE	20+20 KG	400 LT	ELEKTRİK ELECTRICITY	885 KG	114*122*238 CM	

ÇAMAŞIRHANE EKİPMANLARI LAUNDRY EQUIPMENT

Pres Ütü Makinesi Pressing Ironer



Genel Özellikler / General Features

TR

* Gövde yapısı DKP sac malzemeden imal edilmiş olup, elektros-
tatik toz boya ile kaplanmıştır.

* Makine, ön panel üzerine monte edilmiş kumanda ile kontrol
edilir. (Üst yastıktan buhar püskürtmeyi sağlayan elle kumandalı
buhar subapı ve manivelası mevcuttur).

* Üst ütüleme çenesi alüminyum dökümden imal edilmiş, alt yas-
tığı çene üstleri perfore paslanmaz sacla kaplıdır.

* Baskı ayarlıdır.

* Üst çenenin alt yastığı kilitlemesine ve açılmasına, buhar ver-
meye yarayan ayaklı kumanda pedalları mevcuttur.

EN

* Body structure is made of DKP sheet material and coated with
electrostatic powder paint.

* The machine is controlled by the control mounted on the front
panel. (There is a manually controlled steam valve and lever that
provides steam spray from the upper cushion).

* The upper ironing jaw is made of cast aluminum and the lower
cushion is covered with perforated stainless steel sheet.

* Pressure is adjustable.

* There are foot control pedals for locking and opening the lower
cushion of the upper jaw and giving steam.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	POMPA GÜCÜ PUMPING POWER	ISITMA GÜCÜ HEATING POWER	BUHAR BASINCI VAPOR PRESSURE	BUHAR KAPASİTESİ STEAM CAPACITY	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - ÖPÜM 0021	PRES ÜTÜ MAKİNESİ PRESSING IRONER	0,75 KW	20 KW	4 BAR	24 KG/H	380 KG	145*135*145 CM	CE

ÇAMAŞIRHANE EKİPMANLARI LAUNDRY EQUIPMENT

Kendinden Kazanlı Paskala Ütü Makinesi
Paskala Ironing Machine With Self-boiler



Genel Özellikler / General Features

- TR**
- * Gövde yapısı DKP sac malzemeden imal edilmiş olup, elektrostatik toz boya ile kaplanmıştır.
 - * 8 Dakikada buharı hazır hale gelmektedir.
 - * Tabla ısısı, termostat ile ayarlanmaktadır ve uzun sürelerle kesintisiz ütü yapma olanağı sunar.
 - * İçerdiği su deposundan otomatik olarak su aktarımı yapmaktadır.
 - * Kombine sistemi sayesinde ilave bir buhar jeneratörü gerektirmez.
 - * Ergonomik tasarımı ve tekerlekli arka ayakları makinenin taşınması ve yerleştirilmesinde kolaylık sağlamaktadır.

- EN**
- * Body structure is made of DKP sheet material and coated with electrostatic powder paint.
 - * Steam is ready in 8 minutes.
 - * The table temperature is adjusted by thermostat and provides uninterrupted ironing for long periods of time.
 - * It automatically transfers water from the water tank it contains.
 - * It does not require an additional steam generator thanks to its combined system.
 - * Ergonomic design and wheeled rear legs provide ease of transportation and placement of the machine.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	POMPA GÜCÜ PUMPING POWER	ISITMA GÜCÜ HEATING POWER	ÇALIŞMA BASINCI OPERATING PRESSURE	BUHAR KAPASİTESİ STEAM CAPACITY	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - ÖPÜM 0022	KENDİNDEN KAZANLI PASKALA ÜTÜ MAKİNESİ PASKALA IRONING MACHINE WITH SELF-BOILER	0,37 KW	5 KW	3.5 BAR	24 KG/H	70 KG	140*45*90 CM	CE

ÇAMAŞIRHANE EKİPMANLARI LAUNDRY EQUIPMENT

Bantlı Silindir Ütü Makineleri Flatwork Ironing Machines



Genel Özellikler / General Features

TR

* İçerisinde bulunan rezistans marifetiyle ısınma özelliğine sahip silindir, korozyona karşı koruyucu paslanmaz çelik sac ile kaplanmış olup, alt tabla paslanmaz çelik malzemeden imal edilmiştir.

* Elektrik kesintilerinde çamaşırı makineden çıkarmak için manuel işletme kolu bulunmaktadır.

* Bantlar, sıcaklığa ve sürtünmeye dayanıklı, yanmaz özellikte nome keçe malzemeden imal edilmiştir.

* El koruma güvenlik sistemi sayesinde; kullanıcı ütülenmek üzere makineye çamaşır yerleştirilmesi sırasındaki olası kazalardan, makinenin otomatik olarak çalışmayı durdurması ile korunmaktadır.

EN

* The cylinder, which has the feature of heating by means of the resistance inside, is covered with protective stainless steel sheet against corrosion and the bottom plate is made of stainless steel material.

* There is a manual operation handle to remove the laundry from the machine in case of power cuts.

* The belts are made of non-flammable nome felt material resistant to temperature and friction.

* Thanks to the hand protection safety system; the user is protected from possible accidents during placing the laundry in the machine for ironing by the machine automatically stopping operation.

KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ISITMA TİPİ VE GÜCÜ HEATING TYPE AND POWER	AĞIRLIK WEIGHT	ÖLÇÜ DIMENSIONS	
ALS - ÖBÜME 4.4.2	BANTLI SİLİNDİR ÜTÜ MAKİNESİ FLATWORK IRONING MACHINE	ELEKTRİK - 13,5 KW ELECTRICITY - 13,5 KW	500 KG	211*88*115 CM	CE
ALS - ÖBÜME 4.4.3	BANTLI SİLİNDİR ÜTÜ MAKİNESİ FLATWORK IRONING MACHINE	ELEKTRİK - 13,5 KW ELECTRICITY - 13,5 KW	553 KG	241*88*115 CM	
ALS - ÖBÜME 4.4.4	BANTLI SİLİNDİR ÜTÜ MAKİNESİ FLATWORK IRONING MACHINE	ELEKTRİK - 22,5 KW ELECTRICITY - 22,5 KW	825 KG	241*116*115 CM	
ALS - ÖBÜME 4.4.5	BANTLI SİLİNDİR ÜTÜ MAKİNESİ FLATWORK IRONING MACHINE	ELEKTRİK - 27 KW ELECTRICITY - 27 KW	1360 KG	261*116*136 CM	
ALS - ÖBÜME 4.4.6	BANTLI SİLİNDİR ÜTÜ MAKİNESİ FLATWORK IRONING MACHINE	ELEKTRİK - 27 KW ELECTRICITY - 27 KW	1460 KG	311*116*115 CM	
ALS - ÖBÜME 4.4.7	BANTLI SİLİNDİR ÜTÜ MAKİNESİ FLATWORK IRONING MACHINE	ELEKTRİK - 13,5 KW ELECTRICITY - 13,5 KW	580 KG	261*88*115 CM	
ALS - ÖBÜME 4.4.8	BANTLI SİLİNDİR ÜTÜ MAKİNESİ FLATWORK IRONING MACHINE	ELEKTRİK - 22,5 KW ELECTRICITY - 22,5 KW	689 KG	211*116*115 CM	
ALS - ÖBÜME 4.4.9	BANTLI SİLİNDİR ÜTÜ MAKİNESİ FLATWORK IRONING MACHINE	ELEKTRİK - 22,5 KW ELECTRICITY - 22,5 KW	841 KG	261*116*115 CM	
ALS - ÖBÜME 4.4.10	BANTLI SİLİNDİR ÜTÜ MAKİNESİ FLATWORK IRONING MACHINE	ELEKTRİK - 36 KW ELECTRICITY - 36 KW	1350 KG	320*136*135 CM	
ALS - ÖBÜME 4.4.11	BANTLI SİLİNDİR ÜTÜ MAKİNESİ FLATWORK IRONING MACHINE	ELEKTRİK - 36 KW ELECTRICITY - 36 KW	1450 KG	335*136*135 CM	
ALS - ÖBÜME 4.4.12	BANTLI SİLİNDİR ÜTÜ MAKİNESİ FLATWORK IRONING MACHINE	ELEKTRİK - 36 KW ELECTRICITY - 36 KW	1540 KG	370*136*135 CM	

ALS
GRUP

ALS
PRODUCTION

KROMIUM

KROMIUM

ALSINOX

Every Business Has A Kitchen

ÇAMAŞIRHANE EKİPMANLARI LAUNDRY EQUIPMENT

Çamaşır Taşıma Arabaları Laundry Trolley



1



2



3



4

SIRA	KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	TAŞIMA KAPASİTESİ TRANSPORT CAPACITY	ÖLÇÜ DIMENSIONS
1	ALS - PROCART 60	BRANDALI ÇAMAŞIR TOPLAMA ARABASI CANVAS LAUNDRY COLLECTION CART	125 LT	53*48*112 CM
2	ALS - ÖÇTA	KİRLİ/TEMİZ ÇAMAŞIR TAŞIMA ARABASI DIRTY/CLEAN LAUNDRY TROLLEY	-	60/100*145/88*95 CM
3	ALS - KOPS 2000 K	KİRLİ ÇAMAŞIR TOPLAMA ARABASI DIRTY LAUNDRY COLLECTION TROLLEY	100 KG	61*81*51,5 CM
4	ALS - TEKNE 5500	PLASTİK TAŞIMA ARABASI PLASTIC TROLLEY	400 KG	80*120*80 CM

YARDIMCI EKİPMANLAR
AUXILIARY EQUIPMENT



Every Business Has A Kitchen

YARDIMCI EKİPMANLAR
AUXILIARY EQUIPMENT





www.alsgrup.com.tr
info@alsgrup.com.tr

TEL: 0(462) 229 1048 - 0(462) 248 1048