

ÜRÜN KATALOĐU

Product Catalogue



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; Fırınlara 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.

ALSINOX

ALASKA
ENDÜSTRİYEL MUTFAK

MARKALARIMIZ
OUR BRANDS

ALS
ENDÜSTRİ

CRONIUM

KROMIUM



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.

VİZYON

Üretimini ve tedarigini gerçekleştirmiş olduğumuz faaliyet alanları kapsamında hem Türkiye’de hem de Dünya’da sektörün önde gelen firmalarından biri olarak; kamu, hastane, ve özel sektör projelerinde yer almak

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 and supply.

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*

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**

→ **FIRINLAR / OVENS**








600 SERİSİ
600 SERIES

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 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.

* 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

CTROMIUM

CTROMIUM

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
INDUSTRI

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 haznede 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



Genel Özellikler / General Features



* 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.



* 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



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

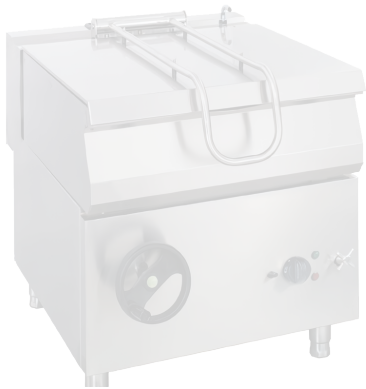
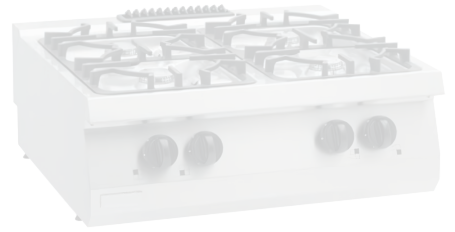
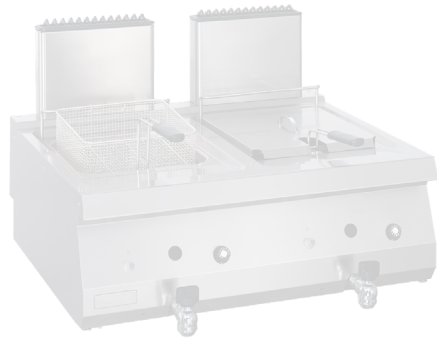
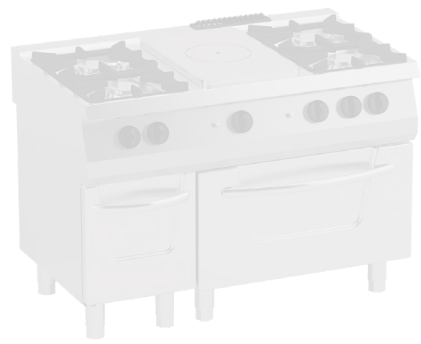
* Maksimum konfor ve hijyen sağlamak için ergonomik saplı ve manyetik kilitli çift cidarlı kapılar.

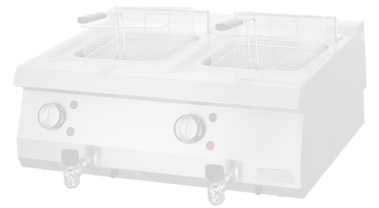
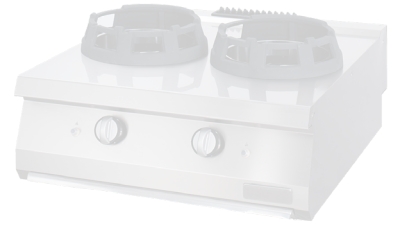


* Large base compartment for storing pots, pans, etc.

* 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	








700 SERİSİ

700 SERIES

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



* 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



* 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



* 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.



* 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



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	

ALS
GRUP

ALS
KROMIUM

KROMIUM

KROMIUM

ALSINOX

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 akararak 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.N1.12703.72	ODG 12070 E	GAZLI SET ÜSTÜ DÖKÜM IZGARA GAS STOVE TOP CAST IRON GRILL	120*70*28 CM	21 KW	

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

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 tencerelerinin 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
PRODOTTI

CHROMIUM

CHROMIUM

ALSINOX

700 SERİSİ 700 SERIES

Genel Özellikler / General Features



- * 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.



- * 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	-	
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



- * 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.



- * 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	
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	



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	

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	

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	

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.



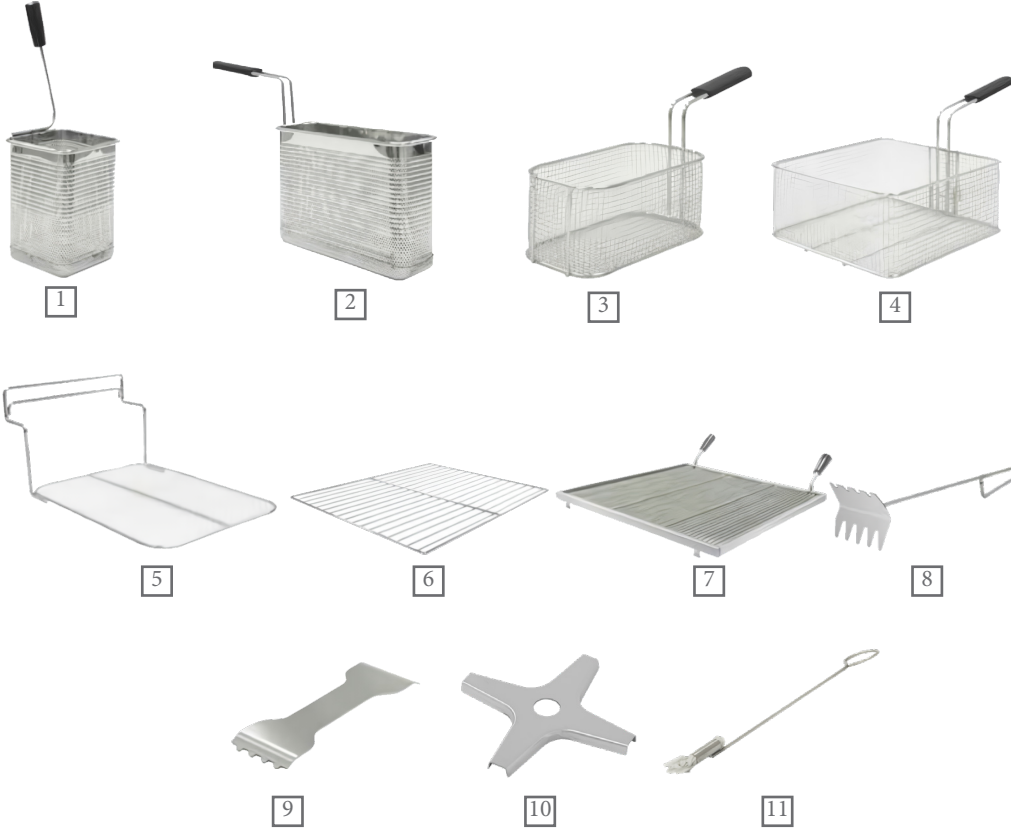
KOD CODE	ÜRÜN ADI DESCRIPTION	ÖLÇÜ DIMENSIONS	AĞIRLIK WEIGHT	
ALS - 7876.N1.40705.00	SET ALTI DOLAP UNDER SET CABINET	40*63*57 CM	12,8 KG	
ALS - 7876.N1.80705.00	SET ALTI DOLAP UNDER SET CABINET	80*63*57 CM	20,5 KG	



Every Business Has A Kitchen

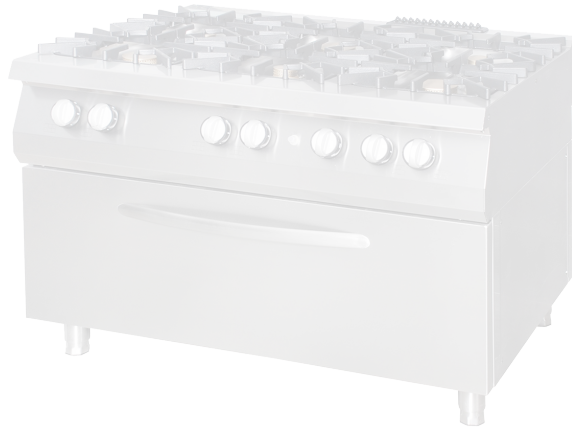
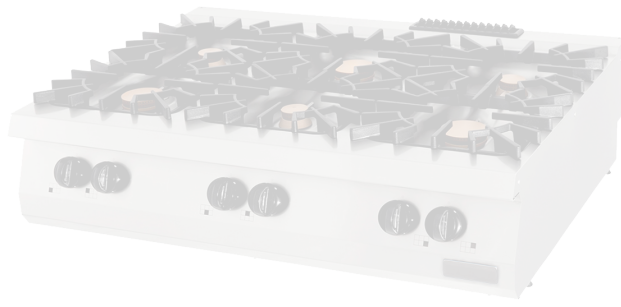
700 SERİSİ

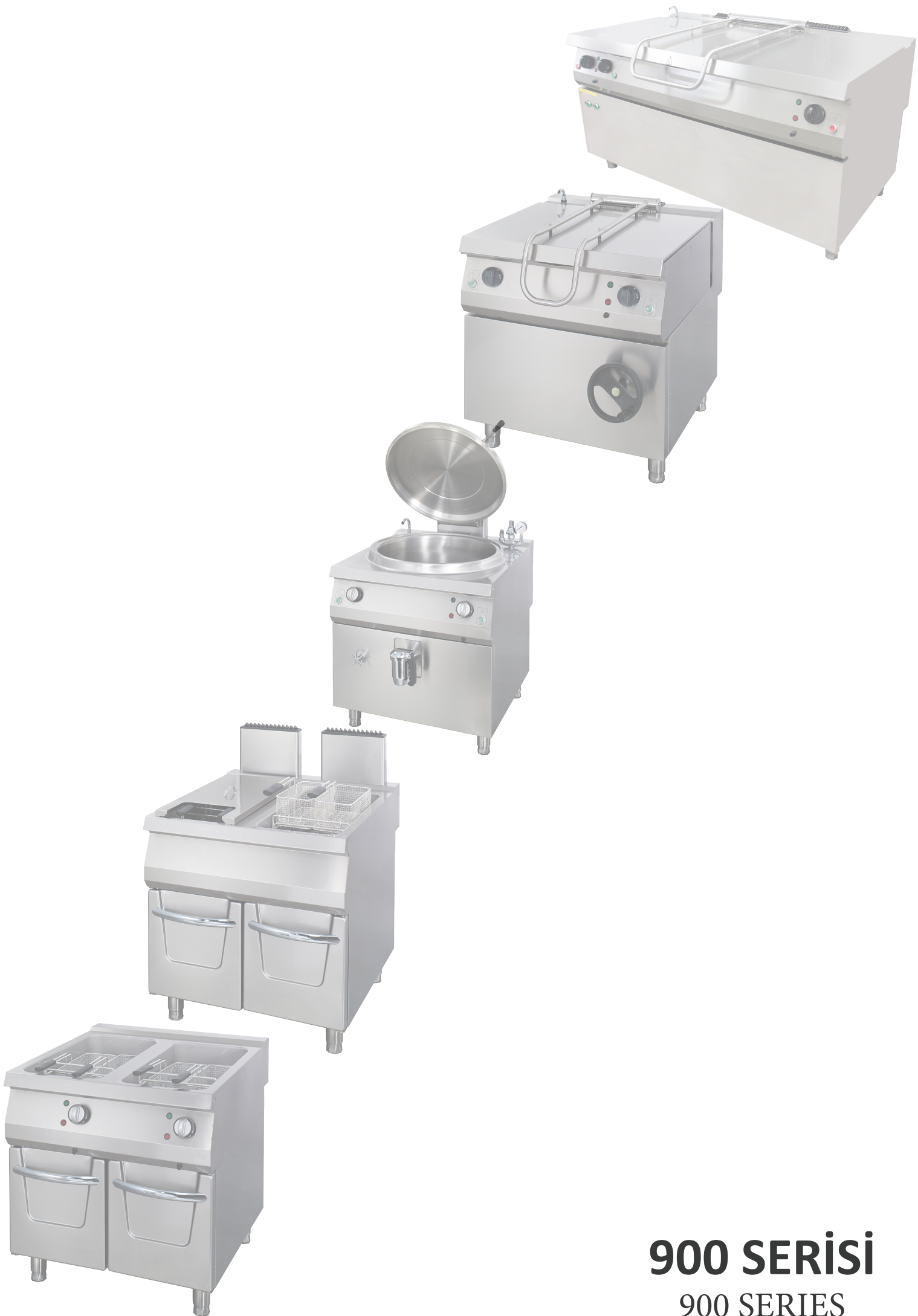
700 SERIES



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










900 SERİSİ
900 SERIES

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 kalktığı anda 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 sağlanmaktadır.






* 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 sağlamak 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 tencelerinin 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.



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



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	

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	
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	
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



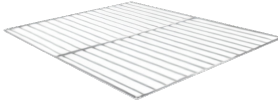
2



3



4



5



6



7



8



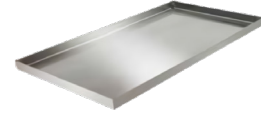
9



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

ALSiNOX

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

ALS
GRUP

FIRINLAR
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	



ALS
INDUSTRI

KROMIUM

KROMIUM

ALSINOX

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 EKРАН 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 EKРАН 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	



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 çalışılabilir 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 EKРАН 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 EKРАН 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



TR



* 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, reflaktör pişirme taşı, ağırlık mekanizması ile çalışan geniş camlı kapak sistemi, kazan içi ısı kaybını en aza indiren izolasyon sistemi, manuel sıcaklık göstergesi.

EN



* 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	CE
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 -	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 -	MAYALANDIRMA KABİNİ ARABALI TEK KAPILI FERMENTATION CABINET FOR TROLLEY SINGLE DOOR	20x(60x80)	10 KW 380 V	250 KG	85*128*212 CM	
ALS -	MAYALANDIRMA KABİNİ ARABALI ÇİFT KAPILI FERMENTATION CABINET FOR TROLLEY DOUBLE DOOR	40x(60x80)	10 KW 380 V	440 KG	205*125*205 CM	
ALS -	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 EKMAN 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 EKMAN 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	-	-	-	-	



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	-	-	-	-	

**ALS
GRUP**

ALS
INDUSTRI

KROMIUM

KROMIUM

ALSINOX

Every Business Has A Kitchen

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 EKREN 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 EKREN 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	-	-	-	-	



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



ALS
GRUP

ALS
PROFESYONEL

KROMIUM

KROMIUM

ALSINOX

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	
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	

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



- * 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.



- * 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	
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	



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	

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	

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	
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	

ALS
GRUP

ALS
MODÜLER

ECROMIUM

ECROMIUM

ALSINOX

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

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 sönmeye 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	CE
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	
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	

Mağaza

İskenderpaşa Mah. Gazipaşa 1 Nolu Cad. No:16/A
Ortahisar / TRABZON

Shopping Centre

İskenderpaşa District Gazipaşa No. 1 Street No:16/A
Ortahisar / TRABZON

Fabrika

Şinik OSB Mah. 1 Nolu Cad. No:25
Akçaabat / TRABZON

Factory

Şinik OSB District No. 1 Street No:25
Akcaabat / TRABZON

Tel: 0(462) 229 1048 - 0(462) 248 1048

info@alsgrup.com.tr