

 **Kroom**<sup>®</sup>

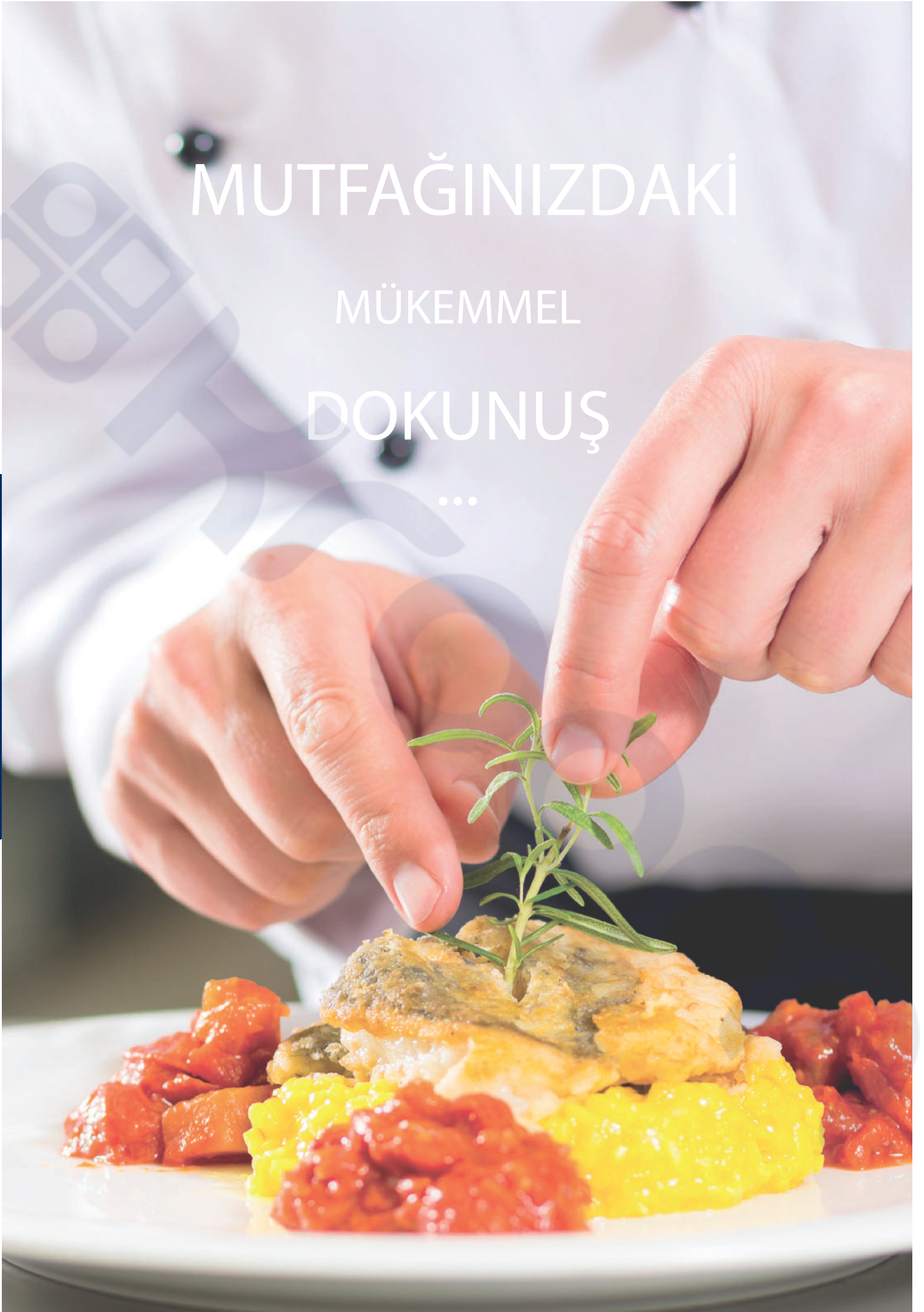
Profesyonellerin tercihi...

MUTFAĞINIZDAKİ

MÜKEMMEL

DOKUNUŞ

...



# İçindekiler

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

# yılların verdiği deneyim ile hep daha iyisi için çalışıyoruz.

## KROM MUTFAK AİLESİ OLARAK...

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

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

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

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







hayallerimizin  
bir limiti  
yok!

sizin için  
tasarlıyoruz,  
üretiyoruz ve geliřtiriyoruz...

### HİZMETLERİMİZ

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















iřimize sizler kadar  
önem  
veriyoruz...





# EKF 1664 TC



## DOKUNMATİK EKSPANLI ELEKTRİK KONVEKSİYON FIRIN, DİREKT BUHARLI

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



"sürgülü cam" için patent bekleniyor.

### ÖLÇÜLER

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

### ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

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

### EKİPMANLAR

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

### FONKSİYONLARI

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

### PLUS ÖZELLİKLER

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



# EKF 1064 TC



## DOKUNMATİK EKRANLI ELEKTRİKLİ KONVEKSİYON FIRIN, DİREKT BUHARLI

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



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

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

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

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

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

# EKF 664 TC



## DOKUNMATİK EKРАНLI ELEKTRİKLI KONVEKSİYON FIRIN, DİREKT BUHARLI

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



### ÖLÇÜLER

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

### ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

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

### EKİPMANLAR

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

### FONKSİYONLARI

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

### PLUS ÖZELLİKLER

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

# EKF 1111 UD



## ELEKTRİKLİ KOMBİ FIRIN

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



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

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

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

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

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



# EKF 1111 E UD

## ELEKTRONİK KOMBİ FIRIN, DİREKT BUHARLI

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

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



### ÖLÇÜLER

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

### ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

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

### EKİPMANLAR

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

### PLUS ÖZELLİKLER

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

### FONKSİYONLARI

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





# EKF 1064 UD



## ELEKTROMEKANİK KONVEKSİYON FIRIN, DİREKT BUHARLI

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



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

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

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

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

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



# EKF 1064 E UD

## ELEKTRONİK KONVEKSİYON FIRIN, DİREKT BUHARLI

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



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

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

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

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

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

# EKF 711 UD



## ELEKTRİKLİ KOMBİ FIRIN

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



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

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

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

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

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



# EKF 711.3 E UD

## ELEKTRONİK KOMBİ FIRIN, DİREKT BUHARLI

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



### ÖLÇÜLER

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

### ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

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

### EKİPMANLAR

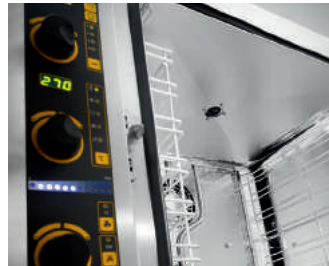
|   |                           |     |     |
|---|---------------------------|-----|-----|
| Paletli karton kutu ölçüleri (GxDxY mm) | 1000                      | 990 | 990 |
| Yanal destekler                         | 1 sağ + 1 sol             |     |     |
| Kablo                                 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

### PLUS ÖZELLİKLER

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

### FONKSİYONLARI

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





# EKF 664 UD

## ELEKTROMEKANİK KONVEKSİYON FIRIN, DİREKT BUHARLI

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



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

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

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

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

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



# EKF 664.3 E UD

## ELEKTRONİK KONVEKSİYON FIRIN, DİREKT BUHARLI



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



### ÖLÇÜLER

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

### ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

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

### EKİPMANLAR

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

### PLUS ÖZELLİKLER

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

### FONKSİYONLARI

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

# EKF 364 D UD

## DİJİTAL ELEKTRİK KONVEKSİYON FIRIN, DİREKT BUHARLI

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



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

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

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

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

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



# EKF 464 D



## DİJİTAL ELEKTRİK KONVEKSİYON FIRIN, İNDİREKT NEMLENDİRMELİ

Dijital, elektrikli konveksiyon fırın. Dijital kontrol paneli ve paslanmaz çelik iç haznesi sayesinde, 4 tepsi/ızgara (600x400 mm), orta ölçekli fırın, pastane, cafe ve restoranlar için daha yüksek performanslı profesyonel bir takım arkadaşıdır. 99 program - 4 kademe olarak ayarlanabilir.



### ÖLÇÜLER

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

### ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

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

### EKİPMANLAR

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

### PLUS ÖZELLİKLER

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

### FONKSİYONLARI

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





# EKF 464.3 D



## DİJİTAL ELEKTRİK KONVEKSİYON FIRIN, İNDİREKT NEMLENDİRMELİ

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



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

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

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

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

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





# EKF 464 D UD

## DİJİTAL ELEKTRİK KONVEKSİYON FIRIN, DİREKT BUHARLI

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



### ÖLÇÜLER

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

### ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

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

### EKİPMANLAR

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

### PLUS ÖZELLİKLER

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

### FONKSİYONLARI

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



# EKF 464 P

## ELEKTRİK KONVEKSİYON FIRIN

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



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

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

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

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

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



# EKF 423 S

## ELEKTRİK KONVEKSİYON FIRIN

Manuel, elektrikli konveksiyon fırın. Manuel kontrol paneli ve paslanmaz çelik iç haznesi sayesinde, 4 tepsili model, boyutu küçük ama yüksek performanslı bir takım arkadaşıdır. Düşük enerji tüketimi ile, ve az yer kaplayan hacmi ile küçük pastane, cafe ve unlu mamüller için idealdir.



### ÖLÇÜLER

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

### ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

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

### EKİPMANLAR

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

### PLUS ÖZELLİKLER

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

### FONKSİYONLARI

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





# EKL 823

## 8 TEPSİLİ - SNACK MAYALANDIRMA KABİNİ

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



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

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

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

| PLUS ÖZELLİKLER |  |
|-----------------|--|
| IPX4            |  |
| Yeni Kapı       |  |

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

| MODÜLERLİK |                |
|------------|----------------|
| Fırınlar   | EKF 423 serisi |



# EKL 864

## 8 TEPSİLİ - MAYALANDIRMA KABİNİ



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



### ÖLÇÜLER

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

### ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

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

### EKİPMANLAR

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

### PLUS ÖZELLİKLER

|           |
|-----------|
| IPX4      |
| Yeni Kapı |

### FONKSİYONLARI

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

### MODÜLERLİK

|          |                      |
|----------|----------------------|
| Fırınlar | EKF 364 - 464 serisi |
|----------|----------------------|





# EKL 1264

## 12 TEPSİLİ - MAYALANDIRMA KABİNİ

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



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

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

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

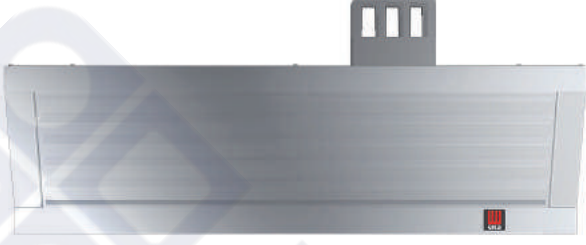
| PLUS ÖZELLİKLER |  |
|-----------------|--|
| IPX4            |  |
| Yeni Kapı       |  |

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

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



# EKKC 4



## DAVLUMBAZ - 4, 5 TEPSİLİ FIRINLAR İÇİN

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

### ÖLÇÜLER

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

### ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

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

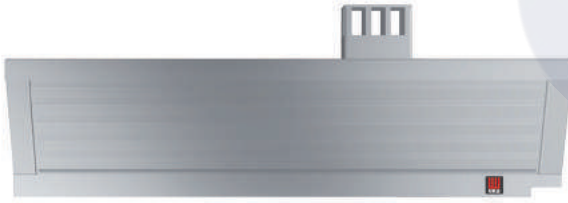
### EKİPMANLAR

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

### PLUS ÖZELLİKLER

|                                 |
|---------------------------------|
| Fırın tarafından kontrol edilir |
| AISI 304 iç hazne               |

# EKKC 6



## DAVLUMBAZ - 6, 7 TEPSİLİ FIRINLAR İÇİN

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

### ÖLÇÜLER

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

### ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

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

### EKİPMANLAR

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

### PLUS ÖZELLİKLER

|                                 |
|---------------------------------|
| Fırın tarafından kontrol edilir |
| AISI 304 iç hazne               |



# EKKC 10

## DAVLUMBAZ - 10, 11 TEPSİLİ FIRINLAR İÇİN

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



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

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



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

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

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

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



Kroom



Kroomed



CF design



techno block



Electrolux



weka®



sizde bu kaliteyi  
tecrübe  
etmelisiniz...





## BİZE ULAŞIN

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

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

   /krommutfak

 **Kroom**<sup>®</sup>