

🇹🇷 20 TEPŞİ FIRIN/DÖNERLİ PATISERIE FIRIN

🇹🇷 10 TEPŞİ ELEKTRİKLİ DÖNERLİ FIRIN

🇬🇧 20 TRAY OVEN/ROTARY PATISSERIE OVEN

🇬🇧 10 TRAYS ELECTRIC ROTARY OVEN



	KOD CODE	KRCS.KPFE.91102M		
	H	958x1184x1720		
	TRAYS	2/1	20	50/+300
	⚡	220-380V / 28 KW		
	🌀	1 mbar		
	KG	258 kg		
	📦	1008x1234x1770 🚚 € 7565		

	KOD CODE	KRCS.MKDFE.10M		
	H	1000x1387x1967		
	TRAYS	40x60	10/7	50/+300
	⚡	220-380 V / 28+1.5 KW		
	🌀	1 mbar		
	KG	388 kg		
	📦	1050x1437x2017 🚚 € 8850		

	KOD CODE	KRCS.DKPFE.10		
	H	1050x1327x2017		
	TRAYS	40x60	10/7	50/+300
	⚡	220-380 V / 14+1.5 KW		
	🌀	1 mbar		
	KG	315 kg		
	📦	1100x1377x2067 🚚 € 8700		

	KOD CODE	KRCS.MKDFE.10		
	H	1000x1387x1967		
	TRAYS	40x60	10/7	50/+300
	⚡	220-380 V / 28+1.5 KW		
	🌀	1 mbar		
	KG	388 kg		
	📦	1050x1437x2017 🚚 € 9000		



- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Manuel buhar verme.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.



- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Manuel steamer.
- Silicone sealed tempered glass.
- Switch system on the door.
- Openable inner glass for easy cleaning
- Stainless steel body



- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Tek yönlü dönen tepsi kiti özelliği.
- Manuel buhar verme.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.



- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- One-way rotating tray kit feature.
- Manuel steamer.
- Silicone sealed tempered glass.
- Openable inner glass for easy cleaning
- Switch system on the door.
- Stainless steel body

10 TEPSİ GAZLI DÖNERLİ FIRIN

10 TEPSİ GAZLI DÖNERLİ FIRIN

10 TRAYS GAS ROTARY OVEN

10 TRAYS GAS ROTARY OVEN



KOD CODE	KRCS.MKDFG.10
H	1000x1547x1967
TRAYS	1/1 10/7 50/+300
56 KW 20 mbar	
1 mbar	
40x60 10/7	
1050x1597x2017	€ 9100

KOD CODE	KRCS.MKDFGL.10
H	1000x1547x1967
TRAYS	1/1 10/7 50/+300
14 KW 30 mbar/1.5 KW	
1 mbar	
40x60 10/7	
1050x1597x2017	€ 9100



- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Doğalgaz ile çalışabilme özelliği.
- Tek yönlü dönen tepsi kiti özelliği.
- Manuel buhar verme.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.



- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Adaptable to Ng.
- One-way rotating tray kit feature.
- Manuel steamer.
- Silicone sealed tempered glass.
- Openable inner glass for easy cleaning
- Switch system on the door.
- Stainless steel body



- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- LPG ile çalışabilme özelliği.
- Tek yönlü dönen tepsi kiti özelliği.
- Manuel buhar verme.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.



- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Adaptable to Lpg.
- One-way rotating tray kit feature.
- Manuel steamer.
- Silicone sealed tempered glass.
- Openable inner glass for easy cleaning
- Switch system on the door.
- Stainless steel body

🇹🇷 DİJİTAL PATTESSERIE FIRINI

🇬🇧 DIGITAL PATISERIE OVEN



	KOD CODE	KRCS.PTSSFE.665		
	H	670x650x580		
	TRAYS	1/1 4	°C	50/+300
	⚡	220 V / 4.5 KW		
	🌀	1 mbar		
	KG	65 kg		
	📦	710x700x750	🚚	€ 2050

🇹🇷 MANUEL PATTESSERIE FIRINI

🇬🇧 MANUAL PATISERIE OVEN



	KOD CODE	KRCS.MPTSFE.665		
	H	670x650x580		
	TRAYS	1/1 4	°C	50/+300
	⚡	220 V / 4.5 KW		
	🌀	1 mbar		
	KG	65 kg		
	📦	710x700x750	🚚	€ 1750

	KOD CODE	KRCS.PTSSFE.873		
	H	800x730x580		
	TRAYS	40x60 4	°C	50/+300
	⚡	220 V / 7 KW		
	🌀	1 mbar		
	KG	75 kg		
	📦	840x780x750	🚚	€ 2375

	KOD CODE	KRCS.MPTSFE.873		
	H	800x730x580		
	TRAYS	40x60 4	°C	50/+300
	⚡	380 V / 7 KW		
	🌀	1 mbar		
	KG	75 kg		
	📦	840x780x750	🚚	€ 2175



- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Manuel buhar verme.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.



- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Manuel steamer.
- Silicone sealed tempered glass.
- Switch system on the door.
- Stainless steel body



- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Manuel buhar verme.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.



- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Manuel steamer.
- Silicone sealed tempered glass.
- Switch system on the door.
- Stainless steel body

🇹🇷 DİJİTAL PATTESSERIE FIRINI

🇹🇷 MANUEL PATTESSERIE FIRINI

🇬🇧 DIGITAL PATISERIE OVEN

🇬🇧 MANUAL PATISERIE OVEN



	KOD CODE	KRCS.KPFE.10760		
	H L	1030x760x700		
	TRAYS	40x60	6	50/+300
	⚡	380 V / 14 KW		
	🌀	1 mbar		
	KG	100 kg		
	📦	1080x850x880	🚚	€ 2850

	KOD CODE	KRCS.MKPFE.10760		
	H L	1030x760x700		
	TRAYS	40x60	6	50/+300
	⚡	380 V / 14 KW		
	🌀	1 mbar		
	KG	100 kg		
	📦	1080x850x880	🚚	€ 2600

	KOD CODE	KRCS.KPFE.91101		
	H L	910x1010x850		
	TRAYS	2/1	10	50/+300
	⚡	380 V / 7 KW		
	🌀	1 mbar		
	KG	158 kg		
	📦	1220x1010x1190	🚚	€ 4625

	KOD CODE	KRCS.MKPFE.91101		
	H L	910x1010x850		
	TRAYS	2/1	10	50/+300
	⚡	380 V / 7 KW		
	🌀	1 mbar		
	KG	158 kg		
	📦	1220x1010x1190	🚚	€ 4000



- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Manuel buhar verme.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.



- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Manuel steamer.
- Silicone sealed tempered glass.
- Switch system on the door.
- Stainless steel body



- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Manuel buhar verme.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.



- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Manuel steamer.
- Silicone sealed tempered glass.
- Switch system on the door.
- Stainless steel body

MAYALANDIRMA KABİNİ

FERMENTING CABINET



🇹🇷 MAYALANDIRMA KABİNİ

🇹🇷 FIRIN ALT STANDI

🇬🇧 FERMENTING CABINET

🇬🇧 OVEN BOTTOM STAND



	KOD CODE	KRCS.MY.6
	H L	1030x760x700
	TRAYS	40x60 6 30 °C/90 °C
		220 V / 1.5 KW
		1 mbar
		65 kg
		1080x810x940 € 913

	KOD CODE	KRCS.FST.6
	H L	1030x760x700
	TRAYS	40x60x6
		35 kg
		1030x810x780 € 500

	KOD CODE	KRCS.MY.10
	H L	910x1010x850
	TRAYS	2/1 GN 10 30 °C/90 °C
		220 V / 1.5 KW
		1 mbar
		80 kg
		910x1060x930 € 975

	KOD CODE	KRCS.FST.10
	H L	910x1010x850
	TRAYS	2/1 GN x 10
		46 kg
		910x1060x930 € 550



- Termostatik sıcaklık kontrol ayarı.
- Buhar Rezistansı.
- Paslanmaz çelik gövde.



- Thermostatic electronic heating control setting.
- Steam resistance.
- Stainless steel body



🇹🇷 ELEKTRİKLİ DİJİTAL PİZZA FIRINI

🇬🇧 ELECTRIC DIGITAL PIZZA OVEN



	KOD CODE	KRCS.PFD.4		
		870x720x450/620x620x150		
		30x30x4		50/400
		400V / 10 KW		
		92 kg		
		900x960x640		€ 1300

🇹🇷 ELEKTRİKLİ DİJİTAL FIRINI

🇬🇧 ELECTRIC DIGITAL PIZZA OVEN



	KOD CODE	KRCS.PFD.6		
		1180x720x450/920x620x150		
		30x30x6		50/400
		400V / 16 KW		
		120 kg		
		1300x900x640		€ 1700

	KOD CODE	KRCS.PFD.8		
		870x720x850 /620x620x150		
		30x30x8		50/400
		400V / 10+10 KW		
		175 kg		
		900x960x1040		€ 2263

	KOD CODE	KRCS.PFD.12		
		1180x720x850 /920x620x150		
		30x30x12		550/400
		400V / 16+16 KW		
		222 kg		
		1180x770x980		€ 2850

- 🇹🇷
- Eşit ısı dağılımı.
 - Dijital termostat.
 - Refraktör pişirme taşı.

- 🇬🇧
- Homogenous heat distribution.
 - Digital thermostat.
 - Baking bedplate made by refractory material.

- 🇹🇷
- Eşit ısı dağılımı.
 - Dijital termostat.
 - Refraktör pişirme taşı.

- 🇬🇧
- Homogenous heat distribution.
 - Digital thermostat.
 - Baking bedplate made by refractory material.

🇹🇷 ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI

🇬🇧 ELECTRIC PIZZA OVEN



	KOD CODE	KRCS.PFE.4		
	H	870x720x450/620x620x150		
		30x30x4	°C	50/400
		400V / 10 KW		
	KG	92 kg		
		900x960x640		€ 1000

🇹🇷 ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI

🇬🇧 ELECTRIC PIZZA OVEN



	KOD CODE	KRCS.PFE.6		
	H	1180x720x450/920x620x150		
		30x30x6	°C	50/400
		400V / 16 KW		
	KG	120 kg		
		1300x900x640		€ 1400

	KOD CODE	KRCS.PFE.8		
	H	870x720x450/620x620x150		
		30x30x8	°C	50/400
		400V / 10+10 KW		
	KG	175 kg		
		900x960x1040		€ 1663

	KOD CODE	KRCS.PFE.12		
	H	1180x720x450/920x620x150		
		30x30x12	°C	85/450
		400V / 16+16 KW		
	KG	222 kg		
		1200x800x980		€ 2250

- 🇹🇷
- Eşit ısı dağılımı.
 - Dijital termostat.
 - Refraktör pişirme taşı.

- 🇬🇧
- Homogenous heat distribution.
 - Digital thermostat.
 - Baking bedplate made by refractory material.

- 🇹🇷
- Eşit ısı dağılımı.
 - Dijital termostat.
 - Refraktör pişirme taşı.

- 🇬🇧
- Homogenous heat distribution.
 - Digital thermostat.
 - Baking bedplate made by refractory material.

FIRINLAR

OVENS












 GAZLI PİZZA FIRINI










 GAZLI PİZZA FIRINI










 GAS PIZZA OVEN










 GAS PIZZA OVEN





	KOD CODE	KRCS.PFG.4
		1020x810x450/620x620x150
		30x30x4
		50/400
		2422-GAR-7115/05
		7.16 KW 20 mbar
		105 kg
	1020x860x530	
	€ 1500	


	KOD CODE	KRCS.PFG.6
		1320x820x450/920x620x150
		30x30x6
		50/400
		2422-GAR-7115/05
		7.16 KW 20 mbar
		129 kg
	1320x870x530	
	€ 2300	


	KOD CODE	KRCS.PFGL.4
		1020x810x450/620x620x150
		30x30x4
		50/400
		2422-GAR-7115/05
		3.87 KW 30 mbar
		105 kg
	1020x860x530	
	€ 1500	

	KOD CODE	KRCS.PFGL.6
		1320x820x450/920x620x150
		30x30x6
		50/400
		2422-GAR-7115/05
		3.87 KW 30 mbar
		129 kg
	1320x870x530	
	€ 2300	

- 
- Eşit ısı dağılımı.
 - Dijital termostat.
 - Refraktör pişirme taşı.

- 
- Homogenous heat distribution.
 - Digital thermostat.
 - Baking bedplate made by refractory material.

- 
- Eşit ısı dağılımı.
 - Dijital termostat.
 - Refraktör pişirme taşı.

- 
- Homogenous heat distribution.
 - Digital thermostat.
 - Baking bedplate made by refractory material.

GAZLI PİZZA FIRINI

GAS PIZZA OVEN



GAZLI PİZZA FIRINI

GAS PIZZA OVEN



	KOD CODE	KRCS.PFG.8		
	H	1020x810x860/620x620x150		
		30x30x8	°C	50/400
	CE	2422-GAR-7115/05		
		14.33 KW 20 mbar		
		PFG.8 (NG)		
	KG	200 kg		
		1020x860x940		€ 3125

	KOD CODE	KRCS.PFG.12		
	H	1320x820x860/920x620x150		
		30x30x12	°C	50/400
	CE	2422-GAR-7115/05		
		14.33 KW 20 mbar		
		PFG.12 (NG)		
	KG	250 kg		
		1320x870x940		€ 3750

	KOD CODE	KRCS.PFGL.8		
	H	1020x810x860/620x620x150		
		30x30x8	°C	50/400
	CE	2422-GAR-7115/05		
		7.74 KW 30 mbar		
		PFGL.8 (LPG)		
	KG	200 kg		
		1020x860x940		€ 3125

	KOD CODE	KRCS.PFGL.12		
	H	1320x820x860/920x620x150		
		30x30x12	°C	50/400
	CE	2422-GAR-7115/05		
		7.74 KW 30 mbar		
		PFGL.12 (LPG)		
	KG	250 kg		
		1320x870x940		€ 3750

- Eşit ısı dağılımı.
- Dijital termostat.
- Refraktör pişirme taşı.

- Homogenous heat distribution.
- Digital thermostat.
- Baking bedplate made by refractory material.

- Eşit ısı dağılımı.
- Dijital termostat.
- Refraktör pişirme taşı.

- Homogenous heat distribution.
- Digital thermostat.
- Baking bedplate made by refractory material.

FIRINLAR

OVENS



🇹🇷 ELEKTRİKLİ PİZZA FIRIN STANDI

🇹🇷 GAZLI PİZZA FIRIN STANDI

🇬🇧 ELECTRIC PIZZA OVEN STAND

🇬🇧 GAS PIZZA OVEN STAND



	KOD CODE	KRCS.PFSE.4	
	H L	870x720x850	
		26 kg	
			€ 363

	KOD CODE	KRCS.PFSG.4	
	H L	1010x820x800	
		35 kg	
			€ 413

	KOD CODE	KRCS.PFSE.6	
	H L	1180x720x850	
		37 kg	
			€ 387

	KOD CODE	KRCS.PFSG.6	
	H L	1320x820x800	
		45 kg	
			€ 475

GAZLI PASTA BÖREK FIRINI

GAS PASTRY OVEN



	KOD CODE	KRCS.SPBFGL.7575.CE
	H	750x750x1600
	HC	5 SIRA
	CE	2422-GAR-7115/15
	🔥	22.39 KW 20 mbar
	🔥	SPBFGL.7575.CE (NG)
	KG	115 kg
	📦	750x830x1680 🚚 € 1375

GAZLI PASTA BÖREK FIRINI

GAS PASTRY OVEN



	KOD CODE	KRCS.SPBFGL.9090.CE
	H	900x900x1600
	HC	5 SIRA
	CE	2422-GAR-7115/15
	🔥	33.58 KW 20 mbar
	🔥	SPBFGL.9090.CE (NG)
	KG	135 kg
	📦	900x950x1680 🚚 € 1550

	KOD CODE	KRCS.SPBFGL.7575.CE
	H	750x750x1600
	HC	5 SIRA
	CE	2422-GAR-7115/15
	🔥	13.08 KW 30 mbar
	🔥	SPBFGL.7575.CE (LPG)
	KG	115 kg
	📦	750x830x1680 🚚 € 1375

	KOD CODE	KRCS.SPBFGL.9090.CE
	H	900x900x1600
	HC	5 SIRA
	CE	2422-GAR-7115/15
	🔥	19.63 KW 30 mbar
	🔥	SPBFGL.9090.CE (LPG)
	KG	135 kg
	📦	900x950x1680 🚚 € 1550

- LPG ve Ng ile çalışabilme özelliği.
 - Doğalgaz ile çalışan pasta börek fırınlarında ;
 magnet emniyet ventilli musluklar.
 - Paslanmaz çelik gövde.

- Adaptable to LPG or Ng.
 - Magnet safety valves provide security on Ng operated ovens.
 - Stainless steel body.

- LPG ve Ng ile çalışabilme özelliği.
 - Doğalgaz ile çalışan pasta börek fırınlarında ;
 magnet emniyet ventilli musluklar.
 - Paslanmaz çelik gövde.

- Adaptable to LPG or Ng.
 - Magnet safety valves provide security on Ng operated ovens.
 - Stainless steel body.

FIRINLAR

OVENS



GAZLI PASTA BÖREK FIRINI

GAZLI PASTA BÖREK FIRINI

GAS PASTRY OVEN

GAS PASTRY OVEN



	KOD CODE	KRCS.SPBFGL.7516
	750x1000x1600	
	5 SIRA	
	2422-GAR-7115/15	
	22.39 KW 20 mbar	
	SPBFG.7516 (NG)	
	110 kg	
	750x1050x1680	
	€ 1050	

	KOD CODE	KRCS.SPBFGL.7516
	750x1000x1600	
	5 SIRA	
	2422-GAR-7115/15	
	13.08 KW 30 mbar	
	SPBFG.7516 (LPG)	
	110 kg	
	750x1050x1680	
	€ 1050	

- LPG ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Doğalgaz ile çalışan pasta börek fırınlarında ;
magnet emniyet ventilli musluklar.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Adaptable to LPG or Ng.
- Magnet safety valves provide security on Ng operated ovens.
- Stainless steel body.

- LPG ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Doğalgaz ile çalışan pasta börek fırınlarında ;
magnet emniyet ventilli musluklar.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Adaptable to LPG or Ng.
- Magnet safety valves provide security on Ng operated ovens.
- Stainless steel body.

GAZLI PASTA BÖREK FIRINI

GAS PASTRY OVEN



GAZLI PASTA BÖREK FIRINI

GAS PASTRY OVEN



	KOD CODE	KRCS.SPBFGL.8016
	H L	800x1000x1600
	HC	5 SIRA
	CE	2422-GAR-7115/15
	flame	33.58 KW 20 mbar
	flame	SPBFGL.8016 (LPG)
	KG	122 kg
	box	910x1050x1720 € 1100

	KOD CODE	KRCS.SPBFGL.1010
	H L	1000x1000x1600
	HC	5 SIRA
	CE	2422-GAR-7115/15
	flame	33.58 KW 20 mbar
	flame	SPBFGL.1010 (LPG)
	KG	141 kg
	box	1100x1050x1720 € 1250

	KOD CODE	KRCS.SPBFGL.8016
	H L	800x1000x1600
	HC	5 SIRA
	CE	2422-GAR-7115/15
	flame	19.63 KW 30 mbar
	flame	SPBFGL.8016 (LPG)
	KG	122 kg
	box	910x1050x1720 € 1100

	KOD CODE	KRCS.SPBFGL.1010
	H L	1000x1000x1600
	HC	5 SIRA
	CE	2422-GAR-7115/15
	flame	19.63 KW 30 mbar
	flame	SPBFGL.1010 (LPG)
	KG	141 kg
	box	1100x1050x1720 € 1250

- LPG ve Ng ile çalışabilme özelliği.
 - Doğalgaz ile çalışan pasta börek fırınlarında ; magnet emniyet ventilli musluklar.
 - Paslanmaz çelik gövde.

- Adaptable to LPG or Ng.
 - Magnet safety valves provide security on Ng operated ovens.
 - Stainless steel body.

- LPG ve Ng ile çalışabilme özelliği.
 - Doğalgaz ile çalışan pasta börek fırınlarında ; magnet emniyet ventilli musluklar.
 - Paslanmaz çelik gövde.

- Adaptable to LPG or Ng.
 - Magnet safety valves provide security on Ng operated ovens.
 - Stainless steel body.