



CATERING EQUIPMENT  
the signature of quality

2012



Our passion is your success



Produkte / Products / Ürünler



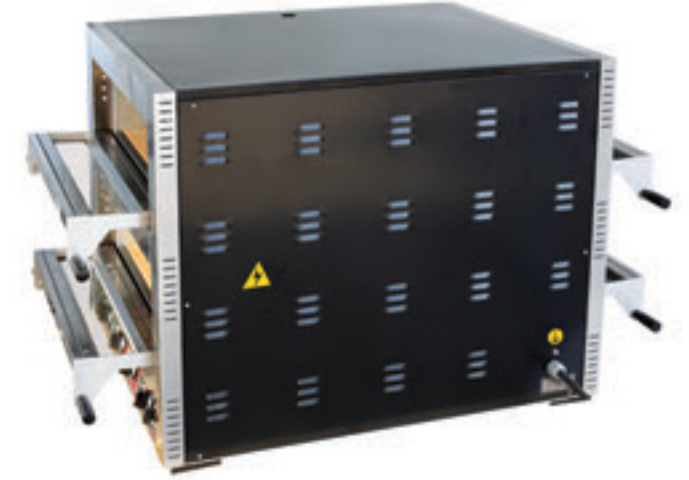
Grande



nova



firino



firino duo



Classic duo



Classiclux



Classic



Pizzatable



Grill



Toaster



TA Roller



Crêpes



Waffle





Grande



- Backkammer vollständig ausgekleidet mit hochwertigem und feuerbeständigem Schamottstein
- Aussenverkleidung frontseitig aus Edelstahl, Gehäuse Stahlblech lackiert
- Scharnierlose Türen mit Gegengewicht
- Wärmeisolierter und ergonomisch geformter Türgriff
- Extra große Sichtfenster mit hitzebeständigem Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung für jede Backkammer einzeln schaltbar
- Thermostatische Temperaturregelung (85° - 455°C) getrennt für Ober- und Unterhitze
- Thermometer für analoge Temperaturanzeige, Temperatur-Kontrollleuchte
- Regelbarer Dampfzug, Entlüftung über integrierten Kamin
- Innenisolierung aus hochwertiger Steinwolle, geringer Energieverbrauch
- Standardmäßig mit separatem Ein-/Aus-Schalter je Backkammer



- Baking chamber completely made of high quality refractory stone
- Front in stainless steel, body sheet steel painted
- Hingeless doors with counterweight
- Heat insulated and ergonomic door handle
- Extra large fireproof safety glass window
- Interior lighting for each baking chamber individually switchable
- Separate temperature control (85° - 455°C) for top and bottom heat by thermostat
- Thermometer for analogic temperature display, temperature-controllight
- Adjustable steam exhaust, ventilation by integrated chimney
- Interior insulation with high quality mineral rock wool, energy saving
- By default with separate on/off switch for each baking chamber



- En iyi pişirim ve enerji tasarrufu için tüm çevresi özel pizza taşı ile kaplı pişirme kazanı.
- Paslanmaz çelikten imal edilmiş ön panel.
- Özel ağırlık mekanizması ile çalışan, kapak sistemi.
- Isıya dayanıklı ergonomik kapak kolu.
- Pişirme yüzeyinin kontrolünü sağlayan geniş gözetleme camı.
- Her kat için ayrı aydınlatma lambası.
- Her kat için alt ve üst ısıtıcıların bağımsız kontrolünü sağlayan termostat sistemi (85° - 455°C).
- Her kat için manuel sıcaklık göstergesi. (Termometre)
- İçerde oluşan buharın dışarı atılmasını sağlayan baca sistemi.
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı, ısı kaybını en aza indiren izolasyon malzemesi.
- Her kat için ayrı açma-kapama anahtarı.

# Our passion is your success



- Backkammer vollständig ausgekleidet mit hochwertigem, feuerbeständigem Scharmottstein
- baking chamber completely made of high quality refractory stone
- En iyi pişirim ve enerji tasarrufu için tüm çevresi özel pizza taşı ile kaplı pişirme kazanı.



Analoge Temperaturanzeige  
analogic temperature display  
Manuel sıcaklık göstergesi



Ein-/Aus-Schalter  
on/off switch  
Açma/Kapama anahtarı



Regelbarer Dampfzug  
adjustable steam exhaust  
Ayarlanabilir buhar tahliye mekanizması



Innenbeleuchtung je Kammer  
baking chamber lighting  
Aydınlatma anahtarı



Kontrollleuchten  
Ober-/Unterhitze  
control lighting for  
top/bottom heat  
Kontrol lambası

MODEL	PG 44 DE	PG 66 DE
Kapazität/ Capacity/ Kapasite	Ø 33 cm 4+4	6+6
Backkammermaße/ Dim. inside/ İç ölçüleri	67 x 68 x 15 cm	67 x 103 x 15 cm
Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri	101 x 91 x 80 cm 101 x 110 x 80 cm *	101 x 126 x 80 cm 101 x 145 x 80 cm *
Anschluss/ Power/ Güç	10 kW - 3 NAC 400 V	15 kW - 3 NAC 400 V
Gewicht/ Weight/ Ağırlık	188 kg	240 kg

\* inkl. Türgriff und Kabel / incl. door handle and cable / Kapı kolu ve kablosu dahil

## Optionales Zubehör / optional accessories / Opsiyonel Aksesuarlar

### Untergestell / stand / Masa



#### PM PG 44

Maße/  
Dimension/  
Ölçü 101 x 91 x 85 cm

für Pizzaofen/  
for pizza oven/  
Pizza fırını PG 44 DE

#### PM PG 66

Maße/  
Dimension/  
Ölçü 101 x 126 x 85 cm

für Pizzaofen/  
for pizza oven/  
Pizza fırını PG 66 DE



 nova



- Doppelwandige Backkammer, Innenseiten aus Edelstahl
- Backdeck aus hochwertigem und feuerbeständigem Schamottstein
- Aussenverkleidung frontseitig aus Edelstahl, Gehäuse Stahlblech lackiert
- Scharnierlose Tür mit Gegengewicht
- Wärmeisolierter und ergonomisch geformter Türgriff
- Extra große Sichtfenster mit hitzebeständigem Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung für jede Backkammer einzeln schaltbar
- Thermostatische Temperaturregelung (85° - 455°C) getrennt für Ober- und Unterhitze
- Thermometer für analoge Temperaturanzeige, Temperatur-Kontrollleuchte
- Entlüftung über integrierten Kamin
- Innenisolierung aus hochwertiger Steinwolle, geringer Energieverbrauch
- Standardmäßig mit separatem Ein-/Aus-Schalter je Backkammer



- Double-wall baking chamber, inside stainless steel
- Bottom made of high quality refractory stone
- Front in stainless steel, body sheet steel painted
- Hingeless doors with counterweight
- Heat insulated and ergonomic door handle
- Extra large fireproof safety glass window
- Interior lighting for each baking chamber individually switchable
- Separate temperature control (85° - 455°C) for top and bottom heat by thermostat
- Thermometer for analogic temperature display, temperature-controllight
- Ventilation by integrated chimney
- Interior insulation with high quality mineral rock wool, energy saving
- By default with separate on/off switch for each baking chamber



- Isı kaybını en aza indiren iki kademeli paslanmaz çelik kazan sistemi.
- Pişirme yüzeyi için ısıya dayanıklı özel pizza taşı.
- Paslanmaz çelikden imal edilmiş ön panel.
- Özel ağırlık mekanizması ile çalışan, kapak sistemi.
- Isıya dayanıklı ergonomik kapak kolu.
- Pişirme yüzeyinin kontrolünü sağlayan geniş gözetleme camı.
- Her kat için ayrı aydınlatma lambası.
- Her kat için alt ve üst ısıtıcıların bağımsız kontrolünü sağlayan termostat sistemi (85° - 455°C).
- Her kat için manuel sıcaklık göstergesi. (Termometre)
- İçerde oluşan buharın dışarı atılmasını sağlayan baca sistemi.
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı, ısı kaybını en aza indiren izolasyon malzemesi.
- Her kat için ayrı açma-kapama anahtarı.

# Our passion is your success



- Reduzierung des Temperaturverlustes bei geöffneter Tür durch nachströmende Hitze aus den seitlichen Doppelkammern.
- Temperature lost by open door is balanced by heated air from lateral double chambers.
- Isı kaybını en aza indiren iki kademeli kazan sistemi.



Analoge Temperaturanzeige  
analogic temperature display  
Manuel sıcaklık göstergesi



Ein-/Aus-Schalter  
on/off switch  
Açma/Kapama anahtarı



Ergonomischer Griff  
ergonomic handle  
Ergonomik tutma kolu



Innenbeleuchtung je Kammer  
baking chamber lighting  
Aydınlatma anahtarı



Kontrollleuchten  
Ober-/Unterhitze  
control lighting for  
top/bottom heat  
Kontrol lambası

MODEL	PC 44 DE	PC 66 DE
Kapazität/ Capacity/ Kapasite	Ø 30 cm 4+4	6+6
Backkammermaße/ Dim. inside/ İç ölçüleri	62 x 62 x 15 cm	62 x 92 x 15 cm
Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri	102 x 87 x 80 cm 102 x 102 x 80 cm *	102 x 117 x 80 cm 102 x 132 x 80 cm *
Anschluss/ Power/ Güç	10 kW - 3 NAC 400 V	12 kW - 3 NAC 400 V
Gewicht/ Weight/ Ağırlık	170 kg	205 kg

\* inkl. Türgriff und Kabel / incl. door handle and cable / Kapı kolu ve kablosu dahil

## Optionales Zubehör / optional accessories / Opsiyonel Aksesuarlar

### Untergestell / stand / Masa



#### PM PC 44

Maße/  
Dimension/  
Ölçü 102 x 87 x 85 cm

für Pizzaofen/  
for pizza oven/  
Pizza fırını PC 44 DE

#### PM PC 66




Maße/  
Dimension/  
Ölçü 102 x 117 x 85 cm

für Pizzaofen/  
for pizza oven/  
Pizza fırını PC 66 DE



**firino**



-  • Platzsparende Anordnung der Bedienelemente unterhalb der Backkammer
- Backdeck aus hochwertigem und feuerbeständigem Schamottstein
- Aussenverkleidung frontseitig aus Edelstahl, Gehäuse Stahlblech lackiert
- Scharnierlose Tür mit Gegengewicht
- Wärmeisolierter und ergonomisch geformter Türgriff
- Extra große Sichtfenster mit hitzebeständigem Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung für jede Backkammer einzeln schaltbar
- Thermostatische Temperaturregelung (85° - 455°C) getrennt für Ober- und Unterhitze
- Thermometer für analoge Temperaturanzeige, Temperatur-Kontrollleuchte
- Entlüftung über integrierten Kamin
- Innenisolierung aus hochwertiger Steinwolle, geringer Energieverbrauch
- Standardmäßig mit separatem Ein-/Aus-Schalter je Backkammer
-  • Space saving operation control below baking chamber
- Bottom made of high quality refractory stone
- Front in stainless steel, body sheet steel painted
- Hingeless doors with counterweight
- Heat insulated and ergonomic door handle
- Extra large fireproof safety glass window
- Interior lighting for each baking chamber individually switchable
- Separate temperature control (85° - 455°C) for top and bottom heat by thermostat
- Thermometer for analogic temperature display, temperature-controllight
- Ventilation by integrated chimney
- Interior insulation with high quality mineral rock wool, energy saving
- By default with seperate on/off switch for each baking chamber
-  • Altan kontrol paneli.
- Pişirme yüzeyi için ısıya dayanıklı özel pizza taşı.
- Paslanmaz çelikden imal edilmiş ön panel.
- Özel ağırlık mekanizması ile çalışan,kapak sistemi.
- Isıya dayanıklı ergonomik kapak kolu.
- Pişirme yüzeyinin kontrolünü sağlayan geniş gözetleme camı.
- Her kat için ayrı aydınlatma lambası.
- Her kat için alt ve üst ısıtıcıların bağımsız kontrolünü sağlayan termostat sistemi (85° - 455°C).
- Her kat için manuel sıcaklık göstergesi. (Termometre)
- İçerde oluşan buharın dışarı atılmasını sağlayan baca sistemi.
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı, ısı kaybını en aza indiren izolasyon malzemesi.
- Her kat için ayrı açma-kapama anahtarı.

## Our passion is your success



- Platzsparende Anordnung der Bedienelemente unterhalb der Backkammer
- Space saving operation control below baking chamber
- Alttan kontrol paneli



Analoge Temperaturanzeige  
analogic temperature display  
Manuel sıcaklık göstergesi



Ein-/Aus-Schalter  
on/off switch  
Açma/Kapama anahtarı



Ergonomischer Griff  
ergonomic handle  
Ergonomik tutma kolu



Innenbeleuchtung je Kammer  
baking chamber lighting  
Aydınlatma anahtarı



Kontrollleuchten  
Ober-/Unterhitze  
control lighting for  
top/bottom heat  
Kontrol lambası

MODEL		PS 44 DE	PS 66 DE
Kapazität/ Capacity/ Kapasite	Ø 30 cm	4+4	6+6
Backkammermaße/ Dim. inside/ İç ölçüleri		62 x 62 x 15 cm	62 x 92 x 15 cm
Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri		84 x 78 x 82 cm 84 x 91 x 82 cm *	84 x 107 x 82 cm 84 x 120 x 82 cm *
Anschluss/ Power/ Güç		10 kW - 3 NAC 400 V	12 kW - 3 NAC 400 V
Gewicht/ Weight/ Ağırlık		155 kg	185 kg

\* inkl. Türgriff und Kabel / incl. door handle and cable / Kapı kolu ve kablosu dahil

### Optionales Zubehör / optional accessories / Opsiyonel Aksesuarlar

#### Untergestell / stand / Masa



#### PM PS 44

Maße/  
Dimension/  
Ölçü 84 x 78 x 85 cm

für Pizzaofen/  
for pizza oven/  
Pizza fırını PS 44 DE

#### PM PS 66

Maße/  
Dimension/  
Ölçü 84 x 107 x 85 cm

für Pizzaofen/  
for pizza oven/  
Pizza fırını PS 66 DE



 **firinO duo**



**NE**  
FOR PIZZ



- Beidseitig mit 4 Türklappen aus Edelstahl - Effektiveres Arbeiten von zwei Seiten
- Platzsparende Anordnung der Bedienelemente unterhalb der Backkammer
- Backdeck aus hochwertigem und feuerbeständigem Schamottstein
- Aussenverkleidung frontseitig aus Edelstahl, Gehäuse Stahlblech lackiert
- Scharnierlose Tür mit Gegengewicht
- Wärmeisolierter und ergonomisch geformter Türgriff
- Extra große Sichtfenster mit hitzebeständigem Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung für jede Backkammer einzeln schaltbar
- Thermostatische Temperaturregelung (85° - 455°C) getrennt für Ober- und Unterhitze
- Thermometer für analoge Temperaturanzeige, Temperatur-Kontrollleuchte
- Entlüftung über integrierten Kamin
- Innenisolierung aus hochwertiger Steinwolle, geringer Energieverbrauch
- Standardmäßig mit separatem Ein-/Aus-Schalter je Backkammer



- 4 stainless steel doors on both sides more effective operation on two sides
- Space saving operation control below baking chamber
- Bottom made of high quality refractory stone
- Front in stainless steel, body sheet steel painted
- Hingeless doors with counterweight
- Heat insulated and ergonomic door handle
- Extra large fireproof safety glass window
- Interior lighting for each baking chamber individually switchable
- Separate temperature control (85° - 455°C) for top and bottom heat by thermostat
- Thermometer for analogic temperature display, temperature-controllight
- Ventilation by integrated chimney
- Interior insulation with high quality mineral rock wool, energy saving
- By default with separate on/off switch for each baking chamber



- 4 Kapaklı, her iki tarafından çalışılabilir.
- Altan kontrol paneli.
- Pişirme yüzeyi için ısıya dayanıklı özel pizza taşı.
- Paslanmaz çelikten imal edilmiş ön ve arka panel.
- Özel ağırlık mekanizması ile çalışan, kapak sistemi.
- Isıya dayanıklı ergonomik kapak kolu.
- Pişirme yüzeyinin kontrolünü sağlayan geniş gözetleme camı.
- Her kat için ayrı aydınlatma lambası.
- Her kat için alt ve üst ısıtıcıların bağımsız kontrolünü sağlayan termostat sistemi (85° - 455°C).
- Her kat için manuel sıcaklık göstergesi. (Termometre)
- İçerde oluşan buharın dışarı atılmasını sağlayan baca sistemi.
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı, ısı kaybını en aza indiren izolasyon malzemesi.
- Her kat için ayrı açma-kapama anahtarı.

MODEL	PS 66 DUO	Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri	84 x 104 x 82 cm 84 x 117 x 82 cm *
Kapazität/ Capacity/ Kapasite	Ø 30 cm / 6+6	Anschluss/ Power/ Güç	12 kW - 3 NAC 400 V
Backkammermaße/ Dim. inside/ İç ölçüleri	62 x 92 x 15 cm	Gewicht/ Weight/ Yük	195 kg

\* inkl. Türgriff und Kabel / incl. door handle and cable / Kapı kolu ve kablosu dahil

## Optionales Zubehör / optional accessories / Opsiyonel Aksesuarlar

Untergestell / stand / Masa PM PS 66



Maße/  
Dimension/  
Ölçü

84 x 104 x 85 cm

für Pizzaofen/  
for pizza oven/  
Pizza fırını

PS 66 DUO

# Classic duo

EW  
AWORLD



- Beidseitig mit jeweils 2 Türen - Effektiveres Arbeiten von zwei Seiten
- Backdeck aus hochwertigem und feuerbeständigem Schamottstein
- Aussenverkleidung frontseitig aus Edelstahl, Gehäuse Stahlblech lackiert
- Wärmeisolierter und ergonomisch geformter Türgriff
- Extra große Sichtfenster mit hitzebeständigem Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung für jede Backkammer einzeln schaltbar
- Thermostatische Temperaturregelung (85° - 455°C) getrennt für Ober- und Unterhitze
- Thermometer für analoge Temperaturanzeige, Temperatur-Kontrollleuchte
- Entlüftung über integrierten Kamin
- Innenisolierung aus hochwertiger Steinwolle, geringer Energieverbrauch
- Standardmäßig mit separatem Ein-/Aus-Schalter je Backkammer



- 2 doors on both sides more effective operation on two sides
- Bottom made of high quality refractory stone
- Front in stainless steel, body sheet steel painted
- Heat insulated and ergonomic door handle
- Extra large fireproof safety glass window
- Interior lighting for each baking chamber individually switchable
- Separate temperature control (85° - 455°C) for top and bottom heat by thermostat
- Thermometer for analogic temperature display, temperature-controllight
- Ventilation by integrated chimney
- Interior insulation with high quality mineral rock whool, energy saving
- By default with seperate on/off switch for each baking chamber



- 4 Kapakli, her iki tarafından çalışılabilir.
- Pişirme yüzeyi için ısıya dayanıklı özel pizza taşı.
- Paslanmaz çelikden imal edilmiş ön ve arka panel.
- Isıya dayanıklı ergonomik kapak kolu.
- Pişirme yüzeyinin kontrolünü sağlayan geniş gözetleme camı.
- Her kat için ayrı aydınlatma lambası.
- Her kat için alt ve üst ısıtıcıların bağımsız kontrolünü sağlayan termostat sistemi (85° - 455°C).
- Her kat için manuel sıcaklık göstergesi. (Termometre)
- İçerde oluşan buharın dışarı atılmasını sağlayan baca sistemi.
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı, ısı kaybını en aza indiren izolasyon malzemesi.
- Her kat için ayrı açma-kapama anahtarı.

MODEL	PF 6292 DUO	Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri	89 x 102 x 76 cm 89 x 111 x 76 cm *
Kapazität/ Capacity/ Kapasite	Ø 30 cm / 6+6	Anschluss/ Power/ Güç	12 kW - 3 NAC 400 V
Backkammermaße/ Dim. inside/ İç ölçüleri	62 x 92 x 15 cm	Gewicht/ Weight/ Yük	198 kg

\* inkl. Türgriff und Kabel / incl. door handle and cable / Kapı kolu ve kablosu dahil

## Optionales Zubehör / optional accessories / Opsiyonel Aksesuarlar

Untergestell / stand / Masa PM 6292



Maße/  
Dimension/  
Ölçü

89 x 102 x 85 cm

für Pizzaofen/  
for pizza oven/  
Pizza fırını

PF 6292 DUO



# Classiclux



- Backkammer vollständig ausgekleidet mit hochwertigem und feuerbeständigem Schamottstein
- Aussenverkleidung frontseitig aus Edelstahl, Gehäuse Stahlblech lackiert
- Wärmeisolierter und ergonomisch geformter Türgriff
- Extra große Sichtfenster mit hitzebeständigem Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung für jede Backkammer einzeln schaltbar
- Thermostatische Temperaturregelung (85° - 455°C) getrennt für Ober- und Unterhitze
- Thermometer für analoge Temperaturanzeige, Temperatur-Kontrollleuchte
- Regelbarer Dampfzug, Entlüftung über integrierten Kamin
- Innenisolierung aus hochwertiger Steinwolle, geringer Energieverbrauch
- Standardmäßig mit separatem Ein-/Aus-Schalter je Backkammer



- Baking chamber completely made of high quality refractory stone
- Front in stainless steel, body sheet steel painted
- Heat insulated and ergonomic door handle
- Extra large fireproof safety glass window
- Interior lighting for each baking chamber individually switchable
- Separate temperature control (85° - 455°C) for top and bottom heat by thermostat
- Thermometer for analogic temperature display, temperature-controllight
- Adjustable steam exhaust, ventilation by integrated chimney
- Interior insulation with high quality mineral rock wool, energy saving
- By default with separate on/off switch for each baking chamber



- En iyi pişirim ve enerji tasarrufu için tüm çevresi özel pizza taşı ile kaplı pişirme kazanı.
- Paslanmaz çelikten imal edilmiş ön panel.
- Isıya dayanıklı ergonomik kapak kolu.
- Pişirme yüzeyinin kontrolünü sağlayan geniş gözetleme camı.
- Her kat için ayrı aydınlatma lambası.
- Her kat için alt ve üst ısıtıcıların bağımsız kontrolünü sağlayan termostat sistemi (85° - 455°C).
- Her kat için manuel sıcaklık göstergesi. (Termometre)
- İçerde oluşan buharın dışarı atılmasını sağlayan baca sistemi.
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı, ısı kaybını en aza indiren izolasyon malzemesi.
- Her kat için ayrı açma-kapama anahtarı.

## Our passion is your success



- Backkammer vollständig ausgekleidet mit hochwertigem und feuerbeständigem Scharmottstein
- baking chamber completely made of high quality refractory stone
- En iyi pişirim ve enerji tasarrufu için tüm çevresi özel pizza taşı ile kaplı pişirme kazanı.



Analoge Temperaturanzeige  
analogic temperature display  
Manuel sıcaklık göstergesi



Ein-/Aus-Schalter  
on/off switch  
Açma/Kapama anahtarı



Regelbarer Dampfzug  
adjustable steam exhaust  
Ayarlanabilir buhar tahliye  
mekanizması



Innenbeleuchtung je Kammer  
baking chamber lighting  
Aydınlatma anahtarı



Kontrollleuchten  
Ober-/Unterhitze  
Control lighting for  
top/bottom heat  
Kontrol lambası

MODEL	PF 7070 L	PF 70105 L
Kapazität/ Capacity/ Kapasite	Ø 33 cm 4+4	6+6
Backkammermaße/ Dim. inside/ İç ölçüleri	67 x 68 x 15 cm	67 x 103 x 15 cm
Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri	97 x 80 x 76 cm 97 x 96 x 76 cm *	97 x 117 x 76 cm 97 x 133 x 76 cm *
Anschluss/ Power/ Güç	10 kW - 3 NAC 400 V	15 kW - 3 NAC 400 V
Gewicht/ Weight/ Ağırlık	185 kg	198 kg

\* inkl. Türgriff und Kabel / incl. door handle and cable / Kapı kolu ve kablosu dahil

### Optionales Zubehör / optional accessories / Opsiyonel Aksesuarlar

#### Untergestell / stand / Masa



#### PM 70

Maße/  
Dimension/  
Ölçü

97 x 80 x 85 cm

für Pizzaofen/  
for pizza oven/  
Pizza fırını

PF 7070 L

#### PM 70105

Maße/  
Dimension/  
Ölçü

97 x 117 x 85 cm

für Pizzaofen/  
for pizza oven/  
Pizza fırını

PF 70105 L



# Classic



- Backdeck aus hochwertigem und feuerbeständigem Schamottstein
- Aussenverkleidung frontseitig aus Edelstahl, Gehäuse Stahlblech lackiert
- Wärmeisolierter und ergonomisch geformter Türgriff
- Extra große Sichtfenster mit hitzebeständigem Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung für jede Backkammer einzeln schaltbar
- Thermostatische Temperaturregelung (85° - 455°C) getrennt für Ober- und Unterhitze (Mod. PF 5050 DE mit 3 Thermostaten)
- Temperatur-Kontrollleuchte
- Entlüftung über integrierten Kamin
- Innenisolierung aus hochwertiger Steinwolle, geringer Energieverbrauch
- Optional: Thermometer für analoge Temperaturanzeige und separater Ein-/Aus-Schalter je Backkammer (nicht bei PF 5050 E/DE)



- Bottom made of high quality refractory stone
- Front in stainless steel, body sheet steel painted
- Heat insulated and ergonomic door handle
- Extra large fireproof safety glass window
- Interior lighting for each baking chamber individually switchable
- Separate temperature control (85° - 455°C) for top and bottom heat by thermostat (Mod. PF 5050 DE with 3 thermostats)
- Temperature-controllight
- Ventilation by integrated chimney
- Interior insulation with high quality mineral rock wool, energy saving
- Optional: thermometer for analogic temperature display and separate on/off switch for each baking chamber (not for PF 5050 E/DE)



- Pişirme yüzeyi için ısıya dayanıklı özel pizza taşı.
- Paslanmaz çelikden imal edilmiş ön panel.
- Isıya dayanıklı ergonomik kapak kolu.
- Pişirme yüzeyinin kontrolünü sağlayan geniş gözetleme camı.
- Her kat için ayrı aydınlatma lambası.
- Her kat için alt ve üst ısıtıcıların bağımsız kontrolünü sağlayan termostat sistemi (85° - 455°C). (PF 5050 DE modeli 3 termostatlıdır.)
- Isı kontrol lambası.
- İçerde oluşan buharın dışarı atılmasını sağlayan baca sistemi.
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı, ısı kaybını en aza indiren izolasyon malzemesi.
- İsteğe bağlı olarak manuel sıcaklık göstergesi ve açma-kapama anahtarı. (PF 5050 E/DE modellerine uygulanamaz)



Innenbeleuchtung je Kammer  
baking chamber lighting  
Aydınlatma anahtarı



Kontrollleuchten Ober-/Unterhitze  
control lighting for  
upper/lower heat  
Kontrol lambası



Optional: Analoge Temperaturanzeige mit seperatem Ein-/Aus-Schalter  
Optional: analogic temperature display with seperate on/off switch  
Opsiyonel: Manuel sıcaklık göstergesi  
(\*nicht für / not for / için değil mod. PF 5050 E/DE)



Our passion is your success

## 1 Backkammer / 1 baking chamber / Tek Katlı

MODEL	PF 5050 E	PF 6262 E	PF 7070 E	PF 6292 E	PF 9262 E	PF 9292 E
Kapazität/ Capacity/ Kapasite	4 / Ø 25 cm	4 / Ø 30 cm	4 / Ø 34 cm	6 / Ø 30 cm	6 / Ø 30 cm	9 / Ø 30 cm
Backkammermaße/ Dim. inside/ İç ölçüleri	50 x 50 x 10 cm	62 x 62 x 15 cm	70 x 70 x 15 cm	62 x 92 x 15 cm	92 x 62 x 15 cm	92 x 92 x 15 cm
Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri	80 x 64 x 36 cm 80 x 77 x 36 cm *	89 x 72 x 43 cm 89 x 88 x 43 cm *	97 x 80 x 43 cm 97 x 96 x 43 cm *	89 x 102 x 43 cm 89 x 118 x 43 cm *	119 x 72 x 43 cm 119 x 88 x 43 cm *	119 x 103 x 43 cm 119 x 119 x 43 cm *
Anschluss/ Power/ Güç	4 kW 3 NAC 230/400 V	5 kW 3 NAC 230/400 V	5 kW 3 NAC 230/400 V	6 kW 3 NAC 230/400 V	6 kW 3 NAC 230/400 V	8 kW 3 NAC 230/400 V
Gewicht/ Weight/ Ağırlık	56 kg	75 kg	82 kg	102 kg	102 kg	130 kg

\* inkl. Türgriff und Kabel / incl. door handle and cable / Kapı kolu ve kablosu dahil

## 2 Backkammern / 2 baking chambers / 2 Katlı

MODEL	PF 5050 DE	PF 6262 DE	PF 7070 DE	PF 6292 DE	PF 9262 DE	PF 9292 DE
Kapazität/ Capacity/ Kapasite	4+4 / Ø 25 cm	4+4 / Ø 30 cm	4+4 / Ø 34 cm	6+6 / Ø 30 cm	6+6 / Ø 30 cm	9+9 / Ø 30 cm
Backkammermaße/ Dim. inside/ İç ölçüleri	2x 50 x 50 x 10 cm	2x 62 x 62 x 15 cm	2x 70 x 70 x 15 cm	2x 62 x 92 x 15 cm	2x 92 x 62 x 15 cm	2x 92 x 92 x 15 cm
Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri	80 x 64 x 50 cm 80 x 77 x 50 cm *	89 x 72 x 76 cm 89 x 88 x 76 cm *	97 x 80 x 76 cm 97 x 96 x 76 cm *	89 x 102 x 76 cm 89 x 118 x 76 cm *	119 x 72 x 76 cm 119 x 88 x 76 cm *	119 x 103 x 76 cm 119 x 119 x 76 cm *
Anschluss/ Power/ Güç	6 kW 3 NAC 230/400 V	10 kW 3 NAC 400 V	10 kW 3 NAC 400 V	12 kW 3 NAC 400 V	12 kW 3 NAC 400 V	16 kW 3 NAC 400 V
Gewicht/ Weight/ Ağırlık	73 kg	144 kg	155 kg	195 kg	195 kg	245 kg

\* inkl. Türgriff und Kabel / incl. door handle and cable / Kapı kolu ve kablosu dahil

## Optionales Zubehör / optional accessories / Opsiyonel Aksesuarlar

### Untergestell / stand / Masa

Model	PM 50	PM 62	PM 70	PM 6292	PM 9262	PM 99
Maße/Dimension/Ölçü für Pizzaofen/for pizza oven/Pizza fırını	80 x 64 x 85 cm 5050 E/ 5050 DE	92 x 72 x 85 cm 6262 E/ 6262 DE	97 x 80 x 85 cm 7070 E/ 7070 DE	89 x 102 x 85 cm 6292 E/ 6292 DE	119 x 72 x 85 cm 9262 E/ 9262 DE	119 x 103 x 85 cm 9292 E/ 9292 DE





# TA Roller

MODEL	TA30	TA40	TA40G
Teig Ø/ dough Ø/ Hamur Ø	30 cm	40 cm	40 cm gerade/straight/düz
Teiggewicht/ dough weight/ Hamur ağırlığı	80-210 g	210-600 g	210-600 g
Maße/ dimension/ Ölçüleri	43 x 50 x 63 cm	52 x 54 x 74 cm	52 x 54 x 74 cm
Anschluss/ Power/ Güç	0,25 kW - 230 V	0,37 kW - 230 V	0,37 kW - 230 V
Gewicht/ Weight/ Ağırlık	30 kg	42 kg	42 kg



- Teigausrollmaschine für runde bzw. eckige Pizzen
- Teigstärke einstellbar
- Teiggewicht variabel
- Gehäuse in Edelstahl

- Dough roller for rounded or straight pizzas
- Adjustable dough thickness
- Dough weight variable
- Stainless steel body

- Hamur açma makinası , yuvarlak veya köşeli.
- Ayarlanabilir hamur kalınlığı
- Ayarlanabilir hamur ağırlığı
- Paslanmaz çelik gövde



# Pizzatable



- Pizzavorbereitungstisch mit 2 gekühlten Türfächern (40x60 cm)
- Mod. PVT 1600 zusätzlich mit 3 ungekühlten Schubladen  
Mod. PVT 2000 zusätzlich mit 6 ungekühlten Schubladen
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung
- Elektronische Steuerung mit Digital-Display
- Aussen und Innen Edelstahl
- Temperaturbereich 0°/+10°C
- Inklusive Kühlaufsatzvitrine 7 x GN 1/4 mit Glasaufsatz (ohne GN-Behälter)
- Granit-Arbeitsfläche mit 3-seitiger Aufkantung



- Pizza table with 2 neutral doors (40x60 cm)
- Mod. PVT 1600 all so with 3 neutral drawers  
Mod. PVT 2000 all so with 6 neutral drawers
- Ventilated refrigeration with automatic defrost
- Electronic control with digital display
- Outside & inside stainless steel
- Temperature 0°/+10°C
- Included with refrigerated display 7 x GN 1/4 (without GN countainers)
- Granite work top on 3 sides with upstand



- 2 kapılı, kapı genişlikleri 40x60cm tepsiler için uygundur.
- PVT1600 3 Nötr çekmece  
PVT2000 6 Nötr çekmecelidir. 40x60 cm hamur kasaları için uygundur.
- Çalışma tezgahı 20mm Roza Porino granittir
- Granit tezgahın özel sırtlık detayı üzerine soğutma ünitesi gelmektedir.
- Tamamı paslanmaz çelik.
- Dijital termostat ve ışıklı açma/kapama düğmesi.
- Camlı soğutma ünitesi. 7x GN 1/4 (Gastronorm lar dahil dahildir)
- Ayakların yüksekliği ayarlanabilir.

MODEL	PVT1600	PVT2000
Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri	161 x 80 x 85/97 cm	225 x 80 x 85/97 cm
Anschluss/ Power/ Güç	507 W - 230 V	790 W - 230 V
Kapazität/ capacity/ Kapasite	405 l	405 l

# Grill

## MODEL KG 2735 E

Grillfläche/ grill surface/ Pişirme yüzeyi	36 x 27 cm
Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri	41 x 50 x 30 cm
Anschluss/ Power/ Güç	2,5 kW / 230/400 V
Gewicht/ Weight/ Ağırlık	27 kg



## MODEL KG 2745 E

Grillfläche/ grill surface/ Pişirme yüzeyi	45 x 27 cm
Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri	51 x 50 x 30 cm
Anschluss/ Power/ Güç	3 kW / 230/400 V
Gewicht/ Weight/ Ağırlık	33 kg



## MODEL KG 5530 DE

Grillfläche/ grill surface/ Pişirme yüzeyi	52 x 24 cm
Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri	56 x 44 x 30 cm
Anschluss/ Power/ Güç	3,5 kW / 230/400 V
Gewicht/ Weight/ Ağırlık	32 kg



## MODEL KG 2745 G

Grillfläche/ grill surface/ Pişirme yüzeyi	45 x 27 cm
Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri	51 x 50 x 30 cm
Anschluss/ Power/ Güç	3 kW / 230/400 V
Gewicht/ Weight/ Ağırlık	33 kg



## MODEL KG 5530 G

Grillfläche/ grill surface/ Pişirme yüzeyi	52 x 24 cm
Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri	56 x 44 x 30 cm
Anschluss/ Power/ Güç	3,5 kW / 230/400 V
Gewicht/ Weight/ Ağırlık	32 kg



## MODEL KG 2745 GDT

Grillfläche/ grill surface/ Pişirme yüzeyi	45 x 27 cm
Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri	51 x 50 x 30 cm
Anschluss/ Power/ Güç	3 kW / 230/400 V
Gewicht/ Weight/ Ağırlık	33 kg



- Grillplatten aus Gußeisen (oben/unten gerillt oder oben gerillt / unten glatt)
- Außengehäuse aus Edelstahl, Temperatur-Kontrollleuchte (grün)
- Thermostatische Temperaturregelung (50° - 310°C) einheitlich für Ober-/Unterhitze (Mod. KG 2745 GDT mit getrennter Temperaturregelung für Ober-/Unterhitze)
- Serienmäßig mit Fettauffangschale, Betriebs-Kontrollleuchte (rot), Ein-/Aus-Schalter



- Fry top made of cast iron (top/bottom grooved or top grooved / bottom smooth)
- Stainless steel body, temperature control light (green)
- Temperature control (50° - 310°C) by thermostat unified for top/bottom heat (mod. KG 2745 GDT with separate temperature control for top/bottom heat)
- Standard with fat collection tray, operation control light (red), on/off switch



- iki ayrı oluklu yada üstü oluklu altı düz pişirme yüzeyi.
- Paslanmaz çelik gövde, Isı göstergesi lambası ( yeşil)
- Üst ve alt pişirme yüzeyi için ayarlanabilir termostat. (50° - 310°C) (Mod. KG 2745 GDT için üst ve alt ayrı ayrı ayarlanabilen termostat özelliği)
- Pişirme yüzeyinde oluşan yağ atıkları için yağdanlık sistemi, kontrol lambası (kırmızı), açma- kapama anahtarı.

# Crêpes - Toast

MODEL	CR-E 40	CR-D 240
Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri	45 x 50 x 22 cm	90 x 50 x 22 cm
Anschluss/ Power/ Güç	3 kW - 230/400 V	3+3 kW - 230/400 V
Gewicht/ Weight/ Ağırlık	23 kg	44 kg



- Außengehäuse aus Edelstahl
- Plattendurchmesser 40cm
- Temperatur stufenlos regelbar (50°-310°C)
- Temperatur-Kontrollleuchte (grün)



- Stainless steel body
- Plate diameter 40cm
- Steplessly adjustable thermostat (50°-310°C)
- Temperature control light (green)



- Paslanmaz çelik gövde
- Pişirme yüzeyi 40 cm
- Ayarlanabilir termostat (50°-310°C)
- Isı gösterge lambası (yeşil)
- Teflon kaplı demir döküm plaka
- Ahşap dağıtıcı
- Açma-kapama anahtarı
- Çekmece



- Graugussplatte, teflonbeschichtet
- Inklusive 1 Holzverteiler
- Ein-/Aus-Schalter, Betriebs-Kontrollleuchte (rot)
- mit Aufbewahrungs-Schublade

- Cast iron plate, teflon coated
- Incl. 1 wooden stick
- On/off switch
- With, storage drawer



- Durchlauftoaster „Classic“
- Gehäuse Edelstahl
- Ein-/Aus-Schalter
- Betriebs-Kontrollleuchte (rot)
- 3 Temperatur-Stufen
- Temperatur-Kontrollleuchte (grün)
- Resteschublade
- Edelstahl Korb



- Conveyor toaster „classic“
- Stainless steel body
- On/off switch
- Operation control light (red)
- 3 temperature steps
- Temperature control light (green)
- Collecting tray
- Stainless steel basket



- Konveyörlü ekmek kızartma mak. „Classic“
- Paslanmaz çelik gövde
- Açma-kapama anahtarı
- Kontrol lambası (kırmızı)
- 3 devirli ısıtma sistemi
- Isı gösterge lambası (yeşil)
- Çekmece
- Paslanmaz sepet



MODEL	DT Classic
Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri	48 x 44 x 44 cm
Anschluss/ Power/ Güç	2,5 kW / 230 V
Gewicht/ Weight/ Ağırlık	23 kg



# Waffel

## Wechselbare Platten /

Classico



\* KGW 2530 E

Amore



WE-01

Bruxelles



WE-02



\* KGW 5530 WE



WE-21



WE-22

MODEL	KGW2530E	KGW5530WE	WE-01	WE-21	WE-02	WE-22
Anzahl Backplatten/ number plates/ Pişirme yüzeyi	1	2	1	2	1	2
Waffelgröße/ waffle size/ Waffel boyutu	2x <i>Classico</i> 8 x 16 x 1,5 cm	4x <i>Classico</i> 8 x 16 x 1,5 cm	1x <i>Amore</i> Ø 19 cm	2x <i>Amore</i> Ø 19 cm	2x <i>Bruxelles</i> 10,5 x 16,5 x 2,8 cm	4x <i>Bruxelles</i> 10,5 x 16,5 x 2,8 cm
Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri	30 x 32 x 30 cm	58 x 32 x 30 cm	30 x 32 x 30 cm	58 x 32 x 30 cm	30 x 32 x 30 cm	58 x 32 x 30 cm
Anschluss/ Power/ Güç	2,2 kW 230/400 V	2,2 + 2,2 kW 230/400 V	2,2 kW 230/400 V	2,2 + 2,2 kW 230/400 V	2,2 kW 230/400 V	2,2 + 2,2 kW 230/400 V
Gewicht/ Weight/ Ağırlık	24 kg	48 kg	21 kg	43 kg	27 kg	54 kg

PE 01 Amore



PE 02 Bruxelles



PE 03 Waffelino



PE 04 Ti amo



PE 05 Gelato



Wechselplatten-Kits / exchange-plates kits / Değişebilir plakalar

# interchangeable plates / Değişebilir plaka



Waffelino



WE-03

Ti amo



WE-04

Gelato



WE-05



WE-23



WE-24



WE-25

MODEL	WE-03	WE-23	WE-04	WE-24	WE-05	WE-25
Anzahl Backplatten/ number plates/ Pişirme yüzeyi	1	2	1	2	1	2
Waffelgröße/ waffle size/ Waffel boyutu	4x <i>Waffelino</i> 4,9 x 20,5 x 2,6 cm	8x <i>Waffelino</i> 4,9 x 20,5 x 2,6 cm	4x <i>Ti amo</i> 15 x 12,5 x 3 cm	8x <i>Ti amo</i> 15 x 12,5 x 3 cm	1x <i>Gelato</i> 23,2 x 23,2 x 1 cm	2x <i>Gelato</i> 23,2 x 23,2 x 1 cm
Außenmaße/ Dim. outside/ Dış ölçüleri	30 x 32 x 30 cm	70 x 32 x 30 cm	30 x 32 x 30 cm	70 x 32 x 30 cm	30 x 32 x 30 cm	58 x 32 x 30 cm
Anschluss/ Power/ Güç	2,2 kW 230/400 V	2,2 + 2,2 kW 230/400 V	2,2 kW 230/400 V	2,2 + 2,2 kW 230/400 V	2,2 kW 230/400 V	2,2 + 2,2 kW 230/400 V
Gewicht/ Weight/ Ağırlık	31 kg	63 kg	27 kg	57 kg	24 kg	49 kg



- Mod. \*KGW mit fester Backplatte / Mod. WE mit wechselbaren Backplatten
- Gehäuse in Edelstahl, Backplatten aus Gusseisen
- Temperatur stufenlos regelbar (50°-310°C), serienmäßig mit Kontrollleuchten (grün/rot) + Ein-/Aus-Schalter



- Mod. \*KGW with fixed baking plate / Mod. WE with interchangeable baking plates
- Stainless steel body, baking plate made of cast iron
- Steplessly adjustable temperatur (50°-310°C), standard with control lights (green/red) + on/off switch



- Mod. \*KGW sabit plaka / Mod. WE Değişebilir plaka
- Paslanmaz çelik gövde. Pişirme yüzeyi, demir döküm plaka.
- Ayarlanabilir termostat (50°-310°C). Isı gösterge lambası (yeşil-kırmızı) + Açma-kapama düğmesi.