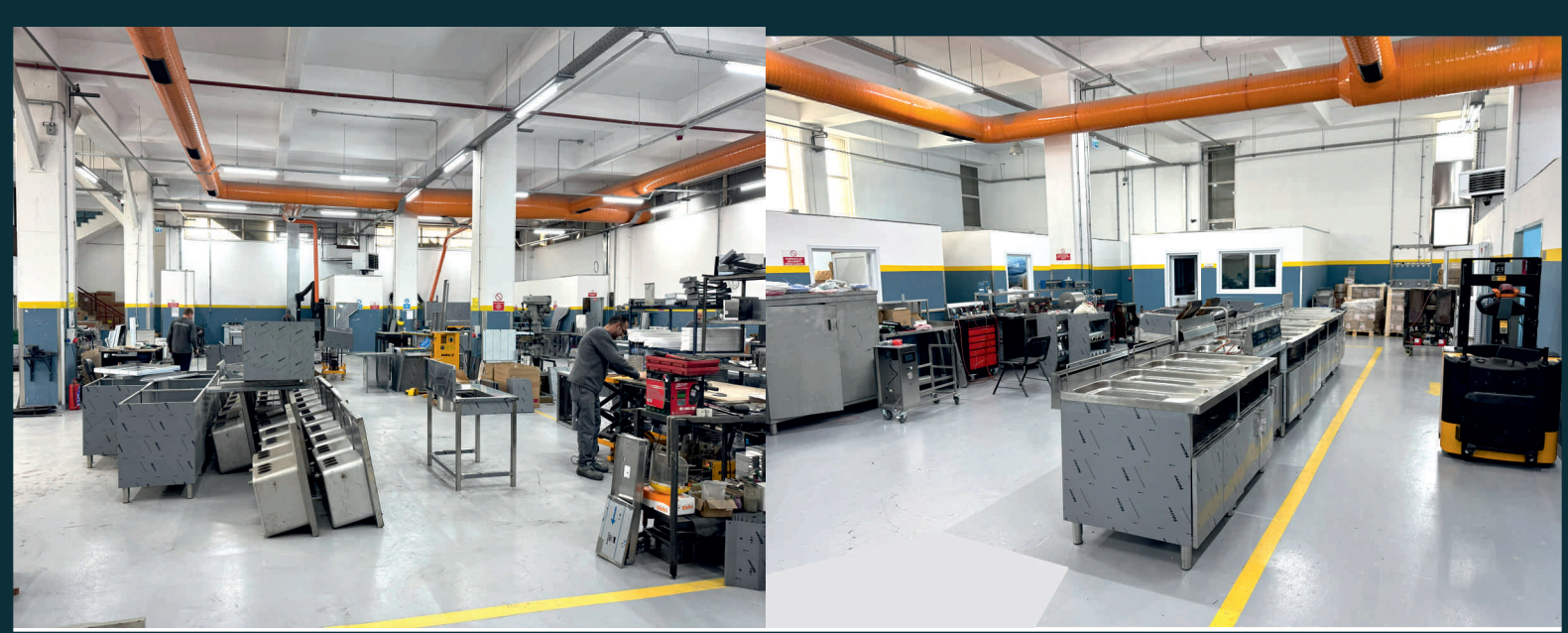




OttoX

2025 FİYATLI KATALOG 01.12.2025 - 2025 PRICED CATALOGUE 01.12.2025

powered by Ottoman Mutfak





HAKKIMIZDA

1996 Yılında kurulan Ottoman Mutfak Cihazları A.Ş. .

29 yıllık tecrübesiyle birçok farklı işletmenin mutfaklarını projelendirmekte, dizayn etmekte ve üretmektedir. **" Profesyonel Mutfaklar , Profesyonellerin İşidir "** sloganı ile felsefesi sorunsuz ergonomik mutfaklar kurmak olan Ottoman Mutfak , gerek yurt için de gerekse yurt dışında birçok ünlü fast food, Restaurant, Hastane , hotel grubunun mutfaklarını sorunsuz üretmiş ve teslim etmiştir. Birçok ünlü Restaurant, Cafe & Bar, Toplu Yemek firması, Sosyal Yaşam alanı, Hava yolu catering mutfağı , Hastane, Fast Food Ottoman Mutfak (Otto'x) markasını tercih etmiş ve etmeye devam etmektedir. 2022 Yılı sonunda , daha güçlü sermaye ile , Ottoman Dış Ticaret ve Mutfak Gereçleri Pazarlama Ltd. Şti. Ünvanı **"Ottoman Dış Ticaret ve Mutfak Gereçleri Sanayi Pazarlama A.Ş."** olmuştur. Kurulduğu günden beri daima araştırma ve geliştirmeye önem veren Ottoman Mutfak Türkiye de birçok mutfak cihazını ilk üreten Mutfak Firması olmuştur. 2001-2002 yıllarında ilk Gazlı Sulu sistem Steak Izgara yı Ottoman Steak Izgara olarak üretmeye başlamış , İlk Tavuk Bekletmeleri aynı yıllarda üretmeye başlamış , ilk digital termometreli fritözü 2003 yılında üretmiş , İlk gazlı digital 8 programlı ve Touchline Gazlı Fritöz yıllardır üreten Türkiyedeki tek markadır. İlk Digital Asansörlü Fritözü ile 2012 de TUSİD 3. lük ödülünü kazanmıştır; Şuanda da Fast Food cihazlarında Aldığı patentlerle , İlk Marinasyon, İlk Breeding Ünitesi , İlk Basınçlı Elk. Ve Gazlı Fritöz , İlk Otomatik su alma lı Tavuk bekletme , İlk 8 Programlı Otomatik ateşleme sistemli Gazlı Fritöz ve ilk 4 lü ve 6 lü holding cabinet ile Patent Sahibidir. 2021 Yılında da sektörümüze ilk Holding Cabinet , Rack Fryer , Tempura Fritöz kazandıran firma olmuştur. Kentucky usulü Tavuk Fast Food larının komple mutfağını % 100 kendi ürettiği cihazlar ile uygulayabilen Türkiye deki tek firmadır. Bu 2025 yılında üretim gamına tabandan premix ısıtmalı 8 programlı ve touchline premix gazlı fritöz ile % 35 yağdan , % 25 gaz dan tasarruf ettirerek Dünya da bu yapıda fritöz üreten tek firmadır. Yine 2025 yılında **Ottoman Şelale ızgarasını** Türkiye de üreten tek firma olmuştur. Bu başarısı ile birçok , tavuk Fast food Restaurantı , Burger Restaurantı , Döner Restaurantının ilk tercih edilen firmalarından birisidir. İlerlemesini devam ettiren Ottoman Mutfak A.Ş. 2023 Yılında Silivri Selimpaşa da 3.500 m2 lik kapalı 1.000 m2 açık alanlı 4 katlı fabrikasını satın almış ve 2025 yılı Ocak ayından itibaren Selimpaşa daki yeni fabrikasında faaliyete göstermeye başlamıştır. Ürettiği Ürünleri Dünya genelinde 50 den fazla ülkeye ihraç etmektedir. 2018 Yılında marka bilinirliğini Avrupa ülkelerinde de daha da arttırmak amacıyla OTTO'X markasını oluşturmuş 7 yıldır hem **Ottoman** Hemde **Otto'x** markası ile hizmet vermektedir.

ABOUT US

Founded in 1996, Ottoman Kitchen Appliances Inc. .

With its 29 years of experience, it projects, designs and manufactures kitchens for many different businesses. With the slogan **"Professional Kitchens are the Job of Professionals"**, Ottoman Kitchen, whose philosophy is to establish problem-free ergonomic kitchens, has manufactured and delivered the kitchens of many famous fast food, restaurants, hospitals and hotel groups both in Turkey and abroad without any problems. Many famous restaurants, cafes & bars, mass food companies, social living areas, airline catering kitchens, hospitals and fast food have preferred the Ottoman Kitchen (Otto'x) brand and continue to do so. At the end of 2022, with a stronger capital, Ottoman Foreign Trade and Kitchen Appliances Marketing Ltd. Co. Title became **"Ottoman Foreign Trade and Kitchen Appliances Industry Marketing Inc."**. Ottoman Kitchen, which has always attached importance to research and development since the day it was founded, has become the first Kitchen Company to produce many kitchen appliances in Turkey. In 2001-2002, it started to produce the first Gas Water System Steak Grill as Ottoman Steak Grill, started to produce the first Chicken Waiting in the same years, produced the first digital thermometer fryer in 2003, is the only brand in Türkiye that has been producing the first gas digital 8-program and Touchline Gas Fryer for years. It won the TUSİD 3rd prize in 2012 with its first Digital Elevator Fryer, and is currently the Patent Holder with the patents it has received in Fast Food devices, the First Marination, the First Breeding Unit, the First Pressured Elk. and Gas Fryer, the First Automatic Water Intake Chicken Waiting, the First 8-Program Automatic Ignition System Gas Fryer and the first 4 and 6-holding cabinet. In 2021, it became the company that brought the first Holding Cabinet, Rack Fryer, Tempura Fryer to our sector. It is the only company in Turkey that can implement the complete kitchen of Kentucky style Chicken Fast Food with 100% of its own produced devices. In 2025, it added a premix heated from bottom 8-program and touchline premix gas fryer to its production range, saving 35% oil and 25% gas, and it is the only company in the world that produces fryers of this structure. Again, in 2025, it became the only company in Turkey that produces **Ottoman waterfall grill**. With this success, it is one of the first preferred companies of many chicken Fast food restaurants, Burger restaurants, Döner restaurants. Continuing its progress, Ottoman Mutfak A.Ş. purchased its 4-storey factory with 3,500 m2 closed and 1,000 m2 open area in Silivri Selimpaşa in 2023 and started operating in its new factory in Selimpaşa as of January 2025. It exports its products to more than 50 countries around the world. In 2018, it created the OTTO'X brand in order to further increase its brand awareness in European countries and has been serving with both **Ottoman** and **Otto'x** brands for 7 years.



İÇİNDEKİLER

* Fritözler	01-31
* Izgaralar	32-46
* Bekletme Üniteleri	47-55
* Fast Food Yardımcı Ekipmanları	56-71
* Ocaklar ve Kuzineler	72-81
* Makarna Haşlama ve Sos Bain Marieler	82-88
* Devrilir Tava ve Çabuk Pişirme Üniteleri	89-93
* Ara Çalışma Tezgahları ve Pişirici Alt Tezgahlar	94-95
* Açık Büfeler.....	96-97
* Servis Hatları ve Salat Barlar.....	98-114
* Soğuk Teşhirler.....	115-125

INDEX

* Deep Fryers	01-31
* Grills	32-46
* Display Units	47-55
* Fast Food Auxiliary Equipments	56-71
* Ranges and Cusines	72-81
* Pasta Cooker and Souce Bain Maries	82-88
* Tilting Pans and Boiling Pans	89-93
* Work Tables and Cooker Under Tables	94-95
* Open Buffets	96-97
* Service Lines and Salad Bars	98-114
* Cold Display Units	115-125

Bu fiyat listesindeki tüm ürünler Ottoman Dış Ticaret ve Mutfak Gereçleri San.Paz. A.Ş.'ye aittir. Görseller ve teknik özellikler izinsiz kullanılamaz. Fiyat listesindeki resimler örnek resimlerdir. İmalat sonrasında teslim edilen ürünlerle fiyat listesindeki ürünler farklılık gösterebilir. Ottoman Dış Ticaret ve Mutfak Gereçleri San.Paz. A.Ş. , önceden haber vermeksizin ürün özelliklerini ve görsellerini değiştirme, üretim ve satışını durdurma hakkını saklı tutar.

All products in this price list belong to Ottoman Dış Ticaret ve Mutfak Gereçleri San.Paz. A.Ş. Images and technical specifications may not be used without permission. The images in the price list are sample images. The products delivered after production may differ from the products in the price list.Ottoman Dış Ticaret ve Mutfak Gereçleri San.Paz. A.Ş. reserves the right to change product specifications and visuals, or to discontinue production and sales, without prior notice.



60 LIK SERİ MEKANİK TERMOSTATLI ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

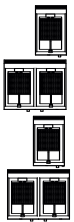
60 SERIES MECHANICAL THERMOSTAT ELECTRICAL FRYER



- TR**
- Paslanmaz çelik gövde.
 - İthal sepetli
 - Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma kolaylığı.
 - Limit termostat ile emniyetli kullanım.
 - Yukarı doğru kalkan rezistans ile kolay temizlik

- EN**
- Stainless steel body.
 - With imported basket
 - Easily and safety oil drain with drain valve.
 - Safety usage with limit thermostad.
 - Easy cleaning with lift-up resistance

Model	Ölçü Dimention mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-6 FR 4SU	400x600x280	10	25	0.15	8KW / 380V	1300
OTX-6 FR 6SU	600x600x280	20	55	0.30	8+8KW/ 380V	2100
OTX-6FR 4	400x600x850	10	48	0.27	8KW / 380V	1550
OTX-6FR 60	400x600x850	20	88	0.47	8+8KW/ 380V	2250



60 LİK SERİ DİJİTAL TERMOSTATLI ELEKTRİKLİ FRİTÖZ 60 SERIES DIGITAL THERMOSTAT ELECTRICAL FRYER



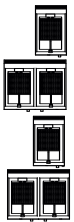
TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- İthal sepetli
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma kolaylığı.
- Limit termostat ile emniyetli kullanım.
- Yukarı doğru kalkan rezistans ile kolay temizlik
- Dijital termostat ile ısı ve zaman ayarı

EN

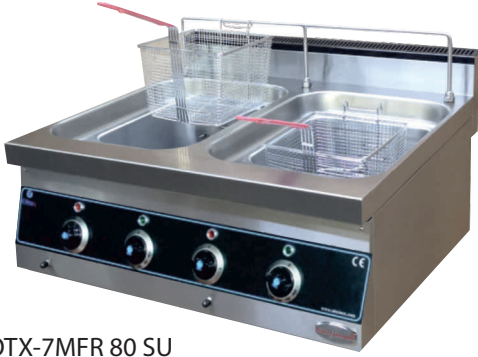
- Stainless steel body.
- With imported basket
- Easily and safety oil drain with drain valve.
- Safety usage with limit thermostat.
- Easy cleaning with lift-up resistance
- Digital thermostat with temperature and time settings

Model	Ölçü Dimension mm	Kapasite Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-6 FR 4SU	400x600x280	10	25	0.15	8KW / 380V	1600
OTX-6 FR 6SU	600x600x280	20	55	0.30	8+8KW/ 380V	2200
OTX-6FR 4	400x600x850	10	48	0.27	8KW / 380V	1800
OTX-6FR 60	400x600x850	20	88	0.47	8+8KW/ 380V	2600



75 LİK SERİ MEKANİK TERMOSTATLI ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

75 SERIES MECHANICAL THERMOSTAT ELECTRICAL FRYER



OTX-7MFR 80 SU

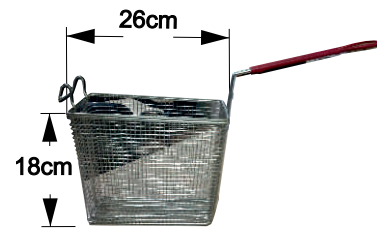
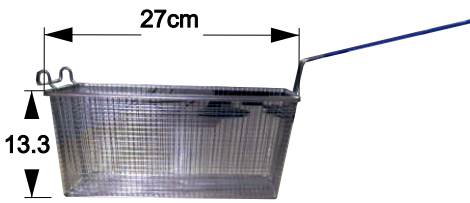


OTX-7MFR 80

- TR**
- Paslanmaz çelik gövde.
 - İthal sepetli
 - Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma kolaylığı.
 - Limit termostat ile emniyetli kullanım.
 - Kazan iç hacmini saran özel rezistans
 - Reset butonu ile yangın koruması
 - 25lt kapasiteli büyük hazneli
 - 1.5mm AISI 304 paslanmaz çelik hazne
 - Hazne altında cüruf toplama bölümlü ve sepetli

- EN**
- Stainless steel body.
 - With imported basket
 - Easily and safety oil drain with drain valve.
 - Safety usage with limit thermostat.
 - Special resistance surrounding the internal volume of the boiler
 - Fire Protection System with Reset Button
 - Large hopper with 25 Lt capacity
 - 1.5mm AISI 304 stainless steel bowl
 - With slag collection section and basket under the hopper

AKSESUARLAR / ACCESSORIES



Model	Ölçü Dimession mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7MFR 40SU	400x750x280	15	25	0.15	10KW / 380V	2000
OTX-7MFR 80SU	800x750x280	30	55	0.30	10+10KW / 380V	2800
OTX-7MFR 40	400x750x850	25	48	0.27	10KW / 380V	2600
OTX-7MFR 80	800x750x850	50	88	0.47	10+10KW / 380V	3600

AKSESUARLAR / ACCESSORIES

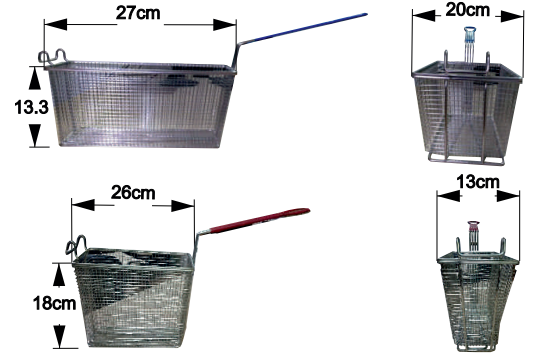
PASLANMAZ BÜYÜK SEPET (STAINLESS STEEL BIG BASKET) 27x20x13.3cm : 150Euro
PASLANMAZ DERİN SEPET (STAINLESS STEEL DEEP BASKET) 26x13x18cm : 150Euro

75 LİK SERİ DİJİTAL TERMOSTATLI TEK PROGRAMLI ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

75 SERIES SINGLE PROGRAM ELECTRICAL FRYER WITH DIGITAL THERMOSTAT



AKSESUARLAR / ACCESSORIES



- Paslanmaz çelik gövde.
- Amerikan tarzı paslanmaz sepet.
- Dijital kontrol paneli
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma kolaylığı.
- Limit termostat ile emniyetli kullanım.
- Rezistanslar yan cidarda olduğu için kolay hazne temizliği
- Programlanabilir tek programlı kırmızı ekranlı
- Zaman ve dereceyi ayrı ayrı görebilme ve kontrol edebilme.
- Sesli uyarı ve zaman ayarlı
- Yangına karşı korumalı reset butonu

TR

- Kazan iç hacmini saran özel rezistans
- Stainless steel body.
- American type stainless steel basket.
- Digital control panel
- Easily and safety oil drain with drain valve.
- Safety usage with limit thermostat.
- Homogen heating system
- Programmable red display - single program
- Can separately see time and degress and control
- Aural warning.
- Keep for firre with eset button
- Special resistance surrounding the internal volume of the boiler

EN

Model	Ölçü Dimession mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7DFR 40	400x750x850	15	48	0.27	10KW / 380V	3000
OTX-7DFR 80	800x750x850	30	88	0.47	10+10KW / 380V	5000

AKSESUARLAR / ACCESSORIES

PASLANMAZ BÜYÜK SEPET (BIG BASKET) 27x20x13.3cm : 100Euro
DERİN SEPET (DEEP BASKET) 26x13x18cm : 150Euro

75 LİK SERİ DİJİTAL TERMOSTATLI TEK PROGRAMLI GAZLI FRİTÖZ

75 SERIES SINGLE PROGRAM GAS FRYER WITH DIGITAL THERMOSTAT



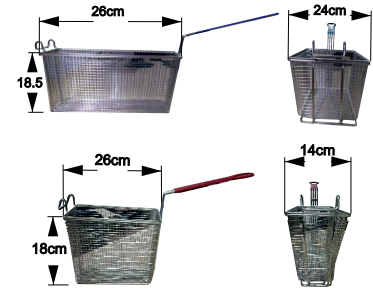
TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Lpg veya Doğalgaz ile çalışma
- Dijital kontrol paneli
- Termostatik kumanda
- Hızlı ısınma ve pişirme
- Amerikan tarzı paslanmaz sepet.
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma kolaylığı.
- Limit termostat ile emniyetli kullanım.
- Programlanabilir kırmızı ekranlı - Tek programlı
- Zaman ve dereceyi ayrı ayrı görebilme ve kontrol edebilme.
- Sesli uyarı
- Gazlı olmasına rağmen elektrik hassasiyeti ile kullanabilme
- Otomatik ateşleme sistemi (Sadece Doğalgazlı Modellerde)
- Reset butonu

EN

- Stainless steel body.
- Working with LPG or NATURAL GAS
- Digital control panel.
- Thermostatic control.
- Quickly heating and cooking.
- American type stainless steel basket.
- Easily and safety oil drain with drain valve.
- Safety usage with limit thermostad.
- Programmable red display - single program
- Can separately see time and degress and control
- Aural warning.
- Can use same like Electronical Model with principal and comfort
- Automatic fire system (Only Naturel Gas Using)
- Reset button

AKSESUARLAR / ACCESSORIES



Model	Ölçü Dimession mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW / m3	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7DGFR 4	400x750x850	30	65	0.3	12KW / 2.2	3800
OTX-7DGFR 8	800x750x850	60	85	0.5	2x12KW / 4.4	6300

AKSESUARLAR / ACCESSORIES

BÜYÜK SEPET (BIG BASKET) 26x24x18cm : 150Euro

KÜÇÜK SEPET (SMALL BASKET) 26x14x18cm : 150Euro

75 LİK SERİ ELEKTRİKLİ FAST FOOD FRİTÖZÜ

75 SERIES ELECTRICAL FAST FOOD FRYER



AKSESUARLAR / ACCESSORIES



BÜYÜK SEPET (BIG BASKET) 27x20x13cm : 150Euro
DERİN SEPET (DEEP BASKET) 26x13x18cm : 150Euro

TR

8 Program Analog Digital Özelliği ile , kolaylıkla program seçebilme.
Digital Termometre ve Zaman sistemli,
Program Bitince Ses İle uyarı sistemli.
Isıtma Sistemi Kazan yanlarında ve ortada olduğu için homojen ve hassas ısı kontrolü ve pişirme.
Hazne tabanı boş olduğu ve içerisinde Partikül toplama havuzu ve kaseti olduğu için , partiküllerin hazne içerisinden kolay temizlenebilmesi.
1-5 C hassasiyet ve Saniye zaman kontrolü ile istenilen ürünü içerisine yağ emmeden sağlıklı pişirebilme
Donmuş ürün hazne içerisine atıldığında yağın 5 C soğumasıyla devreye giren akıllı termostat kontrollü.(Mekanik Termostatlı fritözlerde yağ 30-35 C soğuduktan sonra devreye girer, bu süre içerisinde de ürün içerisine yağ nüfus eder, hem kalitesiz pişirme , hemde maksimum yağ tüketimi olur)
Basıncılı Fritözlerin yapabileceği bütün pişirme fonksiyonlarını aynı ısı ve zaman da pişirebilme özelliği.
3 ayrı termostat kontrollü, yangına karşı en üst seviyede koruma sistemli.
Maksimum verimde , maksimum kapasitede pişirme.
Ön ısıtma sistemi ile katı yağı eriterek kullanabilme özelliği.
Kademeli ısıtma sistemi ile yağ birden ısıtılmaz , dolayısıyla , yağ içerisinde karbonlaşma min. seviyede olur.
Otomatik yağ filtreli - Otomatik yağ filtreleri yağın % 40 daha fazla kullanılmasını sağlamaktadır.

EN

You can Easily select a program with 8 Programs Analog Digital Feature.
Digital Thermostat and Timer system, Sound warning system when the program ends.
Heating System Homogeneous and precise heat control and cooking since the Resistance is on the sides and in the middle.
Since the chamber bottom is empty and there is a particle collection pool and cassette inside, the particles Easy to clean from inside the chamber.
With 1-5 C sensitivity and seconds time control, it can be able to cook the desired product healthily without absorbing oil into it.
It is controlled by a smart thermostat, which is activated when the oil cools down by
5 C when the frozen product is thrown into the chamber.
(In fryers with Mechanical Thermostats, the oil is activated after it cools down to 30-35 C. During this period, Oil penetrates into the product, resulting in poor quality cooking and maximum oil consumption.)
It is capable of cooking all the cooking functions that Pressure Fryers can perform at the same temperature and time.
It has 3 separate thermostat controls and the highest level of fire protection system.
Cooking at maximum efficiency and maximum capacity.
It can be used by melting solid oil with its pre-heating system.
With the gradual heating system, the oil is not heated suddenly, therefore carbonization in the oil is min. happens at the level.
With automatic oil filter - Automatic oil filters ensure 40% more oil usage.

Model	Ölçü Dimention mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW /Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7DEFF 4	400x750x850	15	65	0.2	15KW / 380	5000
OTX-7DEFF 8	800x750x850	30	85	0.5	15+15KW / 380	7400



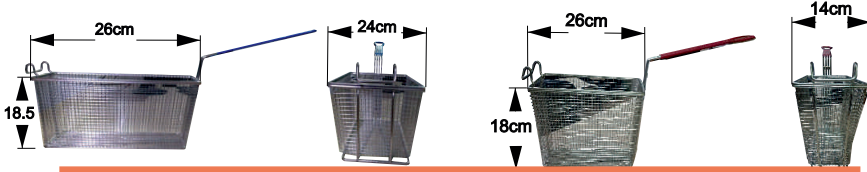
Ottoman

75 LİK SERİ GAZLI FAST FOOD FRİTÖZÜ

75 SERIES FAST FOOD FRYER WITH GAS



AKSESUARLAR / ACCESSORIES



BÜYÜK SEPET (BIG BASKET) 26x24x18cm : 150Euro
KÜÇÜK SEPET (SMALL BASKET) 26x14x18cm : 150Euro

TR 8 Program Analog Digital Özelliği ile , kolaylıkla program seçebilmek. Digital Termometre ve Zaman sistemli, Program Bitince Ses İle uyarı sistemli. Isıtma Sistemi Alltan Boru tünellerindedir ve homojen ve hassas ısı kontrolü ve pişirme yapabilmektedir. 1-5 C hassasiyet ve Saniye zaman kontrolü ile istenilen ürünü içerisine yağ emmeden sağlıklı pişirebilmek. Donmuş ürün hazne içerisine atıldığında yağın 5 C soğumasıyla devreye giren akıllı termostat kontrollü.(Mekanik Termostatlı fritözlerde yağ 30-35 C soğuduktan sonra devreye girer, bu süre içerisinde de ürün içerisine yağ nüfus eder, hem kalitesiz pişirme , hemde maksimum yağ tüketimi olur)Basınçlı Fritözlerin yapabileceği bütün pişirme fonksiyonlarını aynı ısı ve zaman da pişirebilme özelliği. 3 ayrı termostat kontrollü, yangına karşı en üst seviyede koruma sistemli. Maksimum verimde , maksimum kapasitede pişirme. Ön ısıtma sistemi ile katı yağı eriterek kullanabilme özelliği. Kademeli ısıtma sistemi ile yağ birden ısıtılmaz , dolayısıyla , yağ içerisinde karbonlaşma min. seviyede olur. Otomatik Ateşleme sistemli, Elektrikli Fritözlerdeki aynı hassas pişirme , digital pişirme sistemli.(Eğer LPG Tüpü ile kullanılacak ise Otomatik Ateşleme kartı takılmamaktadır. Sipariş sırasında LPG li olacağı tarafımıza mutlaka söylenmelidir.) Elektrikli Fritözlere göre % 45 enerji tasarrufu. Elektrikli Fritözler 21 kw/Saat Elektrik enerjisi tüketirken Gazlı Fritözlerde aynı kaloriyi 12 kw Gaz tüketimi ile elde etmekteyiz , Bu özelliği ile 4-5 ayda kendini amortite etmektedir. (Elektrikli Fritöz aynı kapasitede 21 kw enerji tüketmektedir) Otomatik yağ filtreli - Otomatik yağ filtreleri yağın % 40 daha fazla kullanılmasını sağlamaktadır.

EN You can Easily select a program with 8 Programs Analog Digital Feature. Digital Thermostat and Timer system, Sound warning system when the program ends. The Heating System is in the Altan Pipe tunnel and can provide homogeneous and precise heat control and cooking. With 1-5 C sensitivity and seconds time control, it can be able to cook the desired product healthily without absorbing oil into it. It is controlled by a smart thermostat, which is activated when the oil cools down by 5 C when the frozen product is thrown into the chamber. (In fryers with Mechanical Thermostats, the oil is activated after it cools down to 30-35 C. During this period, Oil penetrates into the product, resulting in poor quality cooking and maximum oil consumption.) It is capable of cooking all the cooking functions that Pressure Fryers can perform at the same temperature and time. It has 3 separate thermostat controls and the highest level of fire protection system. Cooking at maximum efficiency and maximum capacity. It can be used by melting solid oil with its pre-heating system. With the gradual heating system, the oil is not heated suddenly, therefore carbonization in the oil is min. happens at the level. Automatic Ignition system, same precision cooking as in Electric Fryers digital cooking system.(If it is to be used with an LPG Cylinder, the Automatic Ignition card is not inserted. When ordering, we must be informed that it will be LPG powered.) In Gas Deep Fryers, we obtain the same calories with 12 kW Gas consumption, (Electrical Fryer need 21 kw) . With this feature, it pays for itself in 4-5 months. With automatic oil filter - Automatic oil filters ensure 40% more oil usage.

Model	Ölçü Dimension mm	Kapasite Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7DGFF 4	400x750x850	30	65	0.2	12KW / 2.2	6300
OTX-7DGFF 8	800x750x850	60	85	0.5	2x12KW / 4.4	8700

90 LIK SERİ MEKANİK TERMOSTATLI ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

90 SERIES MECHANICAL THERMOSTAT ELECTRICAL FRYER



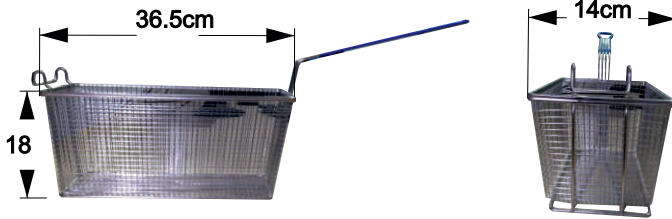
TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- İthal sepetli
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma kolaylığı.
- Limit termostat ile emniyetli kullanım.
- Kazan iç hacmini saran özel rezistans
- Reset butonu ile yangın koruması
- 30lt kapasiteli büyük hazneli
- 1.5mm AISI 304 paslanmaz çelik hazne
- Hazne altında cüruf toplama bölümlü ve sepetli

EN

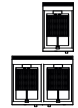
- Stainless steel body.
- With imported basket
- Easily and safety oil drain with drain valve.
- Safety usage with limit thermostat.
- Special resistance surrounding the internal volume of the boiler
- Fire Protection System with Reset Button
- Large hopper with 30 Lt capacity
- 1.5mm AISI 304 stainless steel bowl
- With slag collection section and basket under the hopper

AKSESUARLAR / ACCESSORIES



Model	Ölçü Dimention mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9FR 40	400x900x850	30	68	0.36	18KW / 380V	3600
OTX-9FR 80	800x900x850	60	115	0.72	2x18KW / 380V	5400

DERİN SEPET (DEEP BASKET) 36.5x14x18cm : 255Euro



90 LIK SERİ DİJİTAL TERMOSTATLI TEK PROGRAMLI ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

90 SERIES SINGLE PROGRAM ELECTRICAL FRYER WITH DIGITAL THERMOSTAT



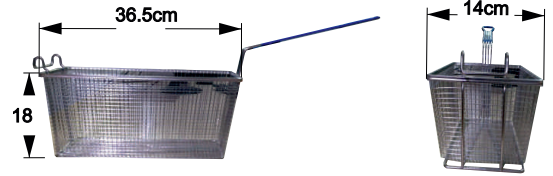
TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Amerikan tarzı paslanmaz sepet.
- Dijital kontrol paneli
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma kolaylığı.
- Limit termostat ile emniyetli kullanım.
- Rezistanslar yan cidarda olduğu için kolay hazne temizliği
- Programlanabilir tek programlı kırmızı ekranlı
- Zaman ve dereceyi ayrı ayrı görebilme ve kontrol edebilme.
- Sesli uyarı ve zaman ayarlı
- Yangına karşı korumalı reset butonu

EN

- Kazan iç hacmini saran özel rezistans
- Stainless steel body.
- American type stainless steel basket.
- Digital control panel
- Easily and safety oil drain with drain valve.
- Safety usage with limit thermostat.
- Homogen heating system
- Programmable red display - single program
- Can separately see time and degree and control
- Aural warning.
- Keep for fire with reset button
- Special resistance surrounding the internal volume of the boiler

AKSESUARLAR / ACCESSORIES



Model	Ölçü Dimension mm	Kapasite Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9DFR 40	400x900x850	30	68	0.36	18KW / 380V	4000
OTX-9DFR 80	800x900x850	60	115	0.72	2x18KW / 380V	6400

DERİN SEPET (DEEP BASKET) 36.5x14x18cm : 255Euro

90 LIK SERİ TEK PROGRAMLI DİJİTAL TERMOSTATLI GAZLI FRİTÖZ

90 SERIES SINGLE PROGRAM GAS FRYER WITH DIGITAL THERMOSTAT



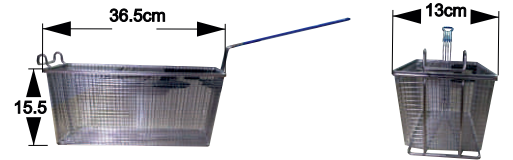
TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Lpg veya Doğalgaz ile çalışma
- Dijital kontrol paneli
- Termostatik kumanda
- Hızlı ısınma ve pişirme
- Amerikan tarzı paslanmaz sepet.
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma kolaylığı.
- Limit termostat ile emniyetli kullanım.
- Programlanabilir kırmızı ekranlı - Tek programlı
- Zaman ve dereceyi ayrı ayrı görebilme ve kontrol edebilme.
- Sesli uyarı
- Gazlı olmasına rağmen elektrik hassasiyeti ile kullanabilme
- Otomatik ateşleme sistemi (Doğalgazlı kullanımda)
- Reset butonu

EN

- Stainless steel body.
- Working with LPG or NATURAL GAS
- Digital control panel.
- Thermostatic control.
- Quickly heating and cooking.
- American type stainless steel basket.
- Easily and safety oil drain with drain valve.
- Safety usage with limit thermostad.
- Programmable red display - single program
- Can separately see time and degress and control
- Aural warning.
- Can use same like Electronical Model with principal and comfort
- Automatic fire system (With natural gas using)
- Reset button

AKSESUARLAR / ACCESSORIES



**DERİN SEPET
(DEEP BASKET)**
36.5x13x15.5cm
255Euro

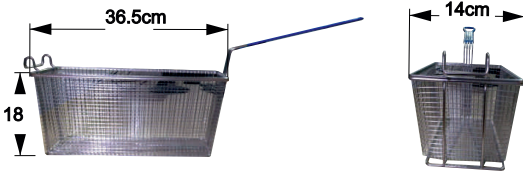
Model	Ölçü Dimession mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9DGFR 4	400x900x850	40	72	0.3	12KW / 2.2	4800
OTX-9DGFR 8	800x900x850	80	95	0.7	2x12KW / 4.4	8000

90 LIK SERİ ELEKTRİKLİ FAST FOOD FRİTÖZÜ

90 SERIES ELECTRICAL FAST FOOD FRYER



AKSESUARLAR / ACCESSORIES



BÜYÜK SEPET (BIG BASKET) 36.5x14x18cm: 255Euro

TR

8 Program Analog Digital Özelliği ile , kolaylıkla program seçebilme.
Digital Termometre ve Zaman sistemli,
Program Bitince Ses İle uyarı sistemli.
Isıtma Sistemi Kazan yanlarında ve ortada olduğu için homojen ve hassas ısı kontrolü ve pişirme.
Hazne tabanı boş olduğu ve içerisinde Partikül toplama havuzu ve kaseti olduğu için , partiküllerin hazne içerisinden kolay temizlenebilmesi.
1-5 C hassasiyet ve Saniye zaman kontrolü ile istenilen ürünü içerisine yağ emmeden sağlıklı pişirebilmeli
Donmuş ürün hazne içerisine atıldığında yağın 5 C soğumasıyla devreye giren akıllı termostad kontrollü.(Mekanik Termostadlı fritözlerde yağ 30-35 C soğuduktan sonra devreye girer, bu süre içerisinde de ürün içerisine yağ nüfus eder, hem kalitesiz pişirme , hemde maksimum yağ tüketimi olur)
Basınçlı Fritözlerin yapabileceği bütün pişirme fonksiyonlarını aynı ısı ve zaman da pişirebilme özellikli.
3 ayrı termostad kontrollü, yangına karşı en üst seviyede koruma sistemli.
Maksimum verimde , maksimum kapasitede pişirme.
Ön ısıtma sistemi ile katı yağı eriterek kullanabilme özellikli.
Kademeli ısıtma sistemi ile yağ birden ısıtılmaz, dolayısıyla , yağ içerisinde karbonlaşma min. seviyede olur.
Otomatik yağ filtreli - Otomatik yağ filtreleri yağın % 40 daha fazla kullanılmasını sağlamaktadır.

EN

You can Easily select a program with 8 Programs Analog Digital Feature.
Digital Thermostat and Timer system, Sound warning system when the program ends.
Heating System Homogeneous and precise heat control and cooking since the Resistance is on the sides and in the middle.
Since the chamber bottom is empty and there is a particle collection pool and cassette inside, the particles Easy to clean from inside the chamber.
With 1-5 C sensitivity and seconds time control, it can be able to cook the desired product healthily without absorbing oil into it.
It is controlled by a smart thermostat, which is activated when the oil cools down by 5 C when the frozen product is thrown into the chamber.
(In fryers with Mechanical Thermostats, the oil is activated after it cools down to 30-35 C. During this period, Oil penetrates into the product, resulting in poor quality cooking and maximum oil consumption.)
It is capable of cooking all the cooking functions that Pressure Fryers can perform at the same temperature and time.
It has 3 separate thermostat controls and the highest level of fire protection system.
Cooking at maximum efficiency and maximum capacity.
It can be used by melting solid oil with its pre-heating system.
With the gradual heating system, the oil is not heated suddenly, therefore carbonization in the oil is min. happens at the level.
With automatic oil filter - Automatic oil filters ensure 40% more oil usage.

Model	Ölçü Dimension mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW /Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9DEFF 4	400x900x900	30	65	0.2	20KW / 380	6700
OTX-9DEFF 8	800x900x900	60	85	0.5	40KW / 380	9800

90 LIK SERİ ELEKTRİKLİ DOKUNMATİK EKРАН FAST FOOD FRİTÖZÜ ⚡ CE

90 SERIES TOUCH SCREEN ELECTRICAL FAST FOOD FRYER

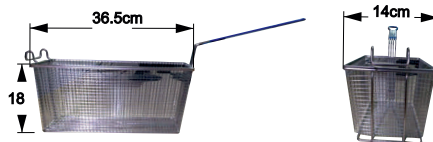


TR 6 programlı dokunmatik ekran sayesinde kolaylıkla program seçebilme. Digital Termometre ve Zaman sistemli, Program Bitince Ses İle uyarı sistemli. Isıtma Sistemi Kazan yanlarında ve ortada olduğu için homojen ve hassas ısı kontrolü ve pişirme. Hazne tabanı boş olduğu ve içerisinde Partikül toplama havuzu ve kaseti olduğu için , partiküllerin hazne içerisinden kolay temizlenebilmesi. 1-5 C hassasiyet ve Saniye zaman kontrolü ile istenilen ürünü içerisine yağ emmeden sağlıklı pişirebilmeli Donmuş ürün hazne içerisine atıldığında yağın 5 C soğumasıyla devreye giren akıllı termostat kontrollü.(Mekanik Termostatlı fritözlerde yağ 30-35 C soğuduktan sonra devreye girer, bu süre içerisinde de ürün içerisine yağ nüfus eder, hem kalitesiz pişirme , hemde maksimum yağ tüketimi olur) Basınçlı Fritözlerin yapabileceği bütün pişirme fonksiyonlarını aynı ısı ve zaman da pişirebilme özelliği. 3 ayrı termostat kontrollü, yangına karşı en üst seviyede koruma sistemli. Maksimum verimde , maksimum kapasitede pişirme. Ön ısıtma sistemi ile katı yağı eriterek kullanabilme özelliği. Kademeli ısıtma sistemi ile yağ birden ısıtılmaz , dolayısıyla , yağ içerisinde karbonlaşma min. seviyede olur. Otomatik yağ filtrelili - Otomatik yağ filtreleri yağın % 40 daha fazla kullanılmasını sağlamaktadır. Belirli sürelerle sepet çalkalama özelliği. Yağ filteleme hatırlatma özelliği. Eğer belirli sürelerle filie yapılmazsa ekran da kırmızı uyarı ve kapanma özelliği Pişirme sayısı sayma özelliği Yağ seviyesi azaldığında uyarı sistemi. Uyarıya rağmen yağ seviyesi tamamlanmaz ise yangına karşı koruma için kendi kendine kapanma özelliği 180°C lik yağı filteleme özelliği Hazne içerisindeki büyük partiküller için ve soğuk yağ bölgesinde mekanik filte

EN Easy program selection thanks to the 6-program touch screen. Digital Thermostat and Timer system, Sound warning system when the program ends. Heating System Homogeneous and precise heat control and cooking since the Resistance is on the sides and in the middle. Since the chamber bottom is empty and there is a particle collection pool and cassette inside, the particles Easy to clean from inside the chamber. With 1-5 C sensitivity and seconds time control, it can be able to cook the desired product healthily without absorbing oil into it. It is controlled by a smart thermostat, which is activated when the oil cools down by 5 C when the frozen product is thrown into the chamber. (In fryers with Mechanical Thermostats, the oil is activated after it cools down to 30-35 C. During this period, Oil penetrates into the product, resulting in poor quality cooking and maximum oil consumption.) It is capable of cooking all the cooking functions that Pressure Fryers can perform at the same temperature and time. It has 3 separate thermostat controls and the highest level of fire protection system. Cooking at maximum efficiency and maximum capacity. It can be used by melting solid oil with its pre-heating system. With the gradual heating system, the oil is not heated suddenly, therefore carbonization in the oil is min. happens at the level. with automatic oil filter - Automatic oil filters ense 40% moorre oil usa. Basket shaking feature at specific intervals. Oil filtering reminder eature. If filtering is not done within a certain peri, a red warning and shutdown feature appear on the display. Cooking count feature.Warning system when the oil level is low. If the oil level is not topped up despite the warning, the system shuts off automatically or fire protection. 180°C oil filtering eature. Mechanical filter or large parrticles in the reservoir and in the cold oil area.

Model	Ölçü Dimension mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW /Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9TDEFF 4	400x900x900	18	65	0.2	20KW / 380	7000
OTX-9TDEFF 8	800x900x900	36	85	0.5	40KW / 380	10000

AKSESUARLAR / ACCESSORIES

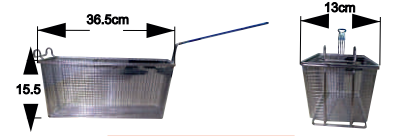


BÜYÜK SEPET (BIG BASKET) 36.5x14x18cm: 255Euro

90 LIK SERİ GAZLI FAST FOOD FRİTÖZÜ 90 SERIES FAST FOOD FRYER WITH GAS



AKSESUARLAR / ACCESSORIES



**DERİN SEPET
(DEEP BASKET)**
36.5x13x15.5cm
255Euro

TR 8 Program Analog Digital Özelliği ile , kolaylıkla program seçebilme. Digital Termometre ve Zaman sistemli, Program Bitince Ses ile uyarı sistemli. Isıtma Sistemi Altın Boru tünel içerisindedir ve homojen ve hassas ısı kontrolü ve pişirme yapabilmektedir. 1-5 C hassasiyet ve Saniye zaman kontrolü ile istenilen ürünü içerisine yağ emmeden sağlıklı pişirebilmeli Donmuş ürün hazne içerisine atıldığında yağın 5 C soğumasıyla devreye giren akıllı termostad kontrollü.(Mekanik Termostadlı fritözlerde yağ 30-35 C soğuduktan sonra devreye girer, bu süre içerisinde de ürün içerisine yağ nüfus eder, hem kalitesiz pişirme , hemde maksimum yağ tüketimi olur)Basıncılı Fritözlerin yapabileceği bütün pişirme fonksiyonlarını aynı ısı ve zaman da pişirebilme özelliği. 3 ayrı termostad kontrollü, yangına karşı en üst seviyede koruma sistemli. Maksimum verimde , maksimum kapasitede pişirme. Ön ısıtma sistemi ile katı yağı eriterek kullanabilme özelliği. Kademeli ısıtma sistemi ile yağ birden ısıtılmaz , dolayısıyla , yağ içerisinde karbonlaşma min. seviyede olur. Otomatik Ateşleme sistemli , Elektrikli Fritözlerdeki aynı hassas pişirme , digital pişirme sistemli.(Eğer LPG Tüpü ile kullanılacak ise Otomatik Ateşleme kartı takılmamaktadır. Sipariş sırasında LPG li olacağı tarafımıza mutlaka söylenmelidir.) Elektrikli Fritözlere göre % 45 enerji tasarrufu. Elektrikli Fritözler 21 kw/Saat Elektrik enerjisi tüketirken Gazlı Fritözlerde aynı kaloriyi 12 kw Gaz tüketimi ile elde etmekteyiz , Bu özelliği ile 4-5 ayda kendini amorti etmektedir. (Elektrikli Fritöz aynı kapasitede 21 kw enerji tüketmektedir) Otomatik yağ filtreli - Otomatik yağ filtreleri yağın % 40 daha fazla kullanılmasını sağlamaktadır.

EN You can Easily select a program with 8 Programs Analog Digital Feature. Digital Thermostat and Timer system, Sound warning system when the program ends. The Heating System is in the Altın Pipe tunnel and can provide homogeneous and precise heat control and cooking. With 1-5 C sensitivity and seconds time control, it can be able to cook the desired product healthily without absorbing oil into it. It is controlled by a smart thermostat, which is activated when the oil cools down by 5 C when the frozen product is thrown into the chamber. (In fryers with Mechanical Thermostats, the oil is activated after it cools down to 30-35 C. During this period, Oil penetrates into the product, resulting in poor quality cooking and maximum oil consumption.) It is capable of cooking all the cooking functions that Pressure Fryers can perform at the same temperature and time. It has 3 separate thermostat controls and the highest level of fire protection system. Cooking at maximum efficiency and maximum capacity. It can be used by melting solid oil with its pre-heating system. With the gradual heating system, the oil is not heated suddenly, therefore carbonization in the oil is min. happens at the level. Automatic Ignition system, same precision cooking as in Electric Fryers digital cooking system.(If it is to be used with an LPG Cylinder, the Automatic Ignition card is not inserted. When ordering, we must be informed that it will be LPG powered.) In Gas Deep Fryers, we obtain the same calories with 12 kW Gas consumption, (Electrical Fryer need 21 kw) . With this feature, it pays for itself in 4-5 months. With automatic oil filter - Automatic oil filters ensure 40% more oil usage.

Model	Ölçü Dimension	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW /m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9DGFF 4	400x900x900	40	65	0.2	12KW / 2.2	7250
OTX-9DGFF 8	800x900x900	80	85	0.5	2x12KW / 4.4	10700

90 LIK SERİ DOKUNMATİK EKРАН GAZLI FAST FOOD FRİTÖZÜ

90 SERIES TOUCH SCREEN FAST FOOD FRYER WITH GAS



TR 6 programlı dokunmatik ekran sayesinde kolaylıkla program seçebilmek. Digital Termometre ve Zaman sistemli, Program Bitince Ses İle uyarı sistemli. Isıtma Sistemi Altın Boru tüneli içerisindedir ve homojen ve hassas ısı kontrolü ve pişirme yapabilmektedir.

1-5 C hassasiyet ve Saniye zaman kontrolü ile istenilen ürünün içerisine yağ emmeden sağlıklı pişirebilmeli

Donmuş ürün hazne içerisine atıldığında yağın 5 C soğumasıyla devreye giren akıllı termostat kontrollü. (Mekanik Termostatlı fritözlerde yağ 30-35 C soğuduktan sonra devreye girer, bu süre içerisinde de ürün içerisine yağ nüfus eder, hem kalitesiz pişirme, hemde maksimum yağ tüketimi olur) Basınçlı Fritözlerin yapabileceği bütün pişirme fonksiyonlarını aynı ısı ve zaman da pişirebilme özelliği.

3 ayrı termostat kontrollü, yangına karşı en üst seviyede koruma sistemli. Maksimum verimde, maksimum kapasitede pişirme.

Ön ısıtma sistemi ile katı yağı eriterek kullanılabilmektedir.

Kademeli ısıtma sistemi ile yağ birden ısıtılmaz, dolayısıyla, yağ içerisinde karbonlaşma min. seviyede olur.

Otomatik Ateşleme sistemli, Elektrikli Fritözlerdeki aynı hassas pişirme, digital pişirme sistemli. (Eğer LPG Tüpü ile kullanılacak ise Otomatik Ateşleme kartı takılmamaktadır.

Sipariş sırasında LPG li olacağı tarafımıza mutlaka söylenmelidir.)

Elektrikli Fritözler göre % 45 enerji tasarrufu.

Elektrikli Fritözler 21 kw/Saat Elektrik enerjisi tüketirken

Gazlı Fritözlerde aynı kaloriyi 12 kw Gaz tüketimi ile elde etmekteyiz,

Bu özelliği ile 4-5 ayda kendini amorte etmektedir. (Elektrikli Fritöz aynı kapasitede 21 kw enerji tüketmektedir)

Otomatik yağ filtreli -

Otomatik yağ filtreleri yağın % 40 daha fazla kullanılmasını sağlamaktadır.

Belirli sürelerle sepet çalkalama özelliği.

Yağ filtleleme hatırlatma özelliği. Eğer belirli sürelerle filie yapılmazsa ekran da kırmızı uyarı ve kapanma özelliği

Piştirime sayısı sayma özelliği

Yağ seviyesi azaldığında uyarı sistemi. Uyarıya rağmen yağ seviyesi tamamlanmaz ise yangına karşı koruma için kendi kendine kapanma özelliği

180°C lik yağ filtleleme özelliği

Hazne içerisindeki büyük partiküller için ve boru üzerinde mekanik filte

EN Easy program selection thanks to the 6-program touch screen. Digital Thermostat and Timer system, Sound warning system when the program ends.

The Heating System is in the Altan Pipe tunnel and can provide homogeneous and precise heat control and cooking.

With 1-5 C sensitivity and seconds time control, it can be able to cook the desired product healthily without absorbing oil into it.

It is controlled by a smart thermostat, which is activated when the oil cools down by 5 C when the frozen product is thrown into the chamber.

(In fryers with Mechanical Thermostats, the oil is activated after it cools down to 30-35 C.

During this period, Oil penetrates into the product, resulting in poor quality cooking and maximum oil consumption.)

It is capable of cooking all the cooking functions that Pressure Fryers can perform at the same temperature and time.

It has 3 separate thermostat controls and the highest level of fire protection system.

Cooking at maximum efficiency and maximum capacity.

It can be used by melting solid oil with its pre-heating system.

With the gradual heating system, the oil is not heated suddenly, therefore carbonization in the oil is min. happens at the level.

Automatic Ignition system, same precision cooking as in Electric Fryers digital cooking system. (If it is to be used with an LPG Cylinder, the Automatic Ignition card is not inserted.

When ordering, we must be informed that it will be LPG powered.)

In Gas Deep Fryers, we obtain the same calories with 12 kW Gas consumption, (Electrical Fryer need 21 kw) .

With this feature, it pays for itself in 4-5 months.

with automatic oil filter -

Automatic oil filters ensure 40% more oil use.

Basket shaking feature at specific intervals.

Oil filtering reminder feature. If filtering is not done within a certain period, a red warning and shutdown feature appear on the display.

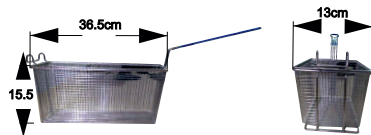
Cooking count feature. Warning system when the oil level is low. If the oil level is not topped up despite the warning, the system shuts off automatically or fire protection.

180°C oil filtering feature.

Mechanical filter on the pipe and inside the chamber or large particle.

Model	Ölçü Dimension	Kapasite Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9TDGFF 4	400x900x900	20	65	0.2	12KW / 2.2	7550
OTX-9TDGFF 8	800x900x900	40	85	0.5	2x12KW / 4.4	11100

AKSESUARLAR / ACCESSORIES



DERİN SEPET (DEEP BASKET)
36.5x13x15.5cm
255Euro

90 LİK SERİ DOKUNMATİK EKRAN PREMİX GAZLI FAST FOOD FRİTÖZÜ

90 SERIES TOUCH SCREEN FAST FOOD FRYER WITH PREMIX GAS



TR 6 programlı dokunmatik ekran sayesinde kolaylıkla program seçebilme. Digital Termometre ve Zaman sistemi, Program Bitince Ses ile uyarı sistemi. Isıtma Sistemi Altın Boru tünel içerisindedir ve homojen ve hassas ısı kontrolü ve pişirme yapabilmektedir. 1-5 C hassasiyet ve Saniye zaman kontrolü ile istenilen ürünü içerisine yağ emmeden sağlıklı pişirebilmeli. Donmuş ürün hazne içerisine atıldığında yağın 5 C soğumasıyla devreye giren akıllı termostad kontrollü. (Mekanik Termostadlı fritözlerde yağ 30-35 C soğuduktan sonra devreye girer, bu süre içerisinde de ürün içerisine yağ nüfus eder, hem kalitesiz pişirme, hemde maksimum yağ tüketimi olur) Basınçlı Fritözlerin yapabileceği bütün pişirme fonksiyonlarını aynı ısı ve zaman da pişirebilme özelliği. 3 ayrı termostad kontrollü, yangına karşı en üst seviyede koruma sistemli. Maksimum verimde, maksimum kapasitede pişirme. Ön ısıtma sistemi ile katı yağı eriterek kullanabilme özelliği. Kademeli ısıtma sistemi ile yağ birden ısıtılmaz, dolayısıyla, yağ içerisinde karbonlaşma min. seviyede olur. Otomatik Ateşleme sistemli, Elektrikli Fritözlerdeki aynı hassas pişirme, digital pişirme sistemli. 6mm titanyum tabanlı, Premix gaz sistemli. Kolay temizlenebilir hazneli. %35 daha az yağ (23lt) ve %25 daha az enerji (9KW) ile yağ ve enerji tasarrufu Otomatik yağ filtreli - Otomatik yağ filtreleri yağın % 40 daha fazla kullanılmasını sağlamaktadır.

EN Easy program selection thanks to the 6-program touch screen. Digital Thermostat and Timer system, Sound warning system when the program ends. The Heating System is in the Altın Pipe tunnel and can provide homogeneous and precise heat control and cooking. With 1-5 C sensitivity and seconds time control, it can be able to cook the desired product healthily without absorbing oil into it. It is controlled by a smart thermostat, which is activated when the oil cools down by 5 C when the frozen product is thrown into the chamber. (In fryers with Mechanical Thermostats, the oil is activated after it cools down to 30-35 C. During this period, Oil penetrates into the product, resulting in poor quality cooking and maximum oil consumption.) It is capable of cooking all the cooking functions that Pressure Fryers can perform at the same temperature and time. It has 3 separate thermostat controls and the highest level of fire protection system. Cooking at maximum efficiency and maximum capacity. It can be used by melting solid oil with its pre-heating system. With the gradual heating system, the oil is not heated suddenly, therefore carbonization in the oil is min. happens at the level. Automatic Ignition system, cooking with the same precision as Electric Fryers, digital cooking system. 6 mm titanium base, Premix gas system. Easy to clean bowl. Oil and energy saving with 35% less oil (23lt) and 25% less energy (9KW) Automatic oil filter - Automatic oil filters provide 40% more oil usage.

Model	Ölçü Dimension	Kapasite Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9TDPGFF 4	400x900x900	23	65	0.2	9KW / 0.9	9250
OTX-9TDPGFF 8	800x900x900	46	85	0.5	2x9KW / 1.8	14150





FRİTÖZ İSTASYONU ELEKTRİKLİ FRYER STATION WITH ELECTRIC



RENK SEÇENEĞİ / COLOR OPTIONS	
- PASLANMAZ	- STAINLESS STEEL
- LACİVERT	- DARK BLUE
- BORDO	- CLARET RED
- BEYAZ	- WHITE
- SARI	- YELLOW

1m² = 340 €

TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Amerikan tarzı paslanmaz sepet.
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma kolaylığı.
- Limit termostat ile emniyetli kullanım.
- Dijital kontrol paneli ile 8 farklı programlama
- Opsiyonel otomatik yağ filtresi
- Her bir basket ayrı ayrı kontrol edilebilir.
- 3 ayrı rezistans bulunur
- İlk ısıtmada 180°C ye kadar hızlı ısıtma
- Stabil kullanımda çift rezistans ile kullanım sayesinde enerji tasarrufu.

EN

- Stainless steel body.
- American type stainless steel basket.
- Easily and safety oil drain with drain valve.
- Safety usage with limit thermostat.
- Can be program 8 diferent selecction with digital ontrol panel
- Optional oil filter
- Each baskets can be control separately.
- Having 3 seperate rezistance
- In the first heating quic kly heating to 180°C with 3 rezistance
- In the stabil usage device can heat double rezistance this way

Model	Ölçü Dimension mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW /Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9DEFF 4	400x900x900	30	65	0.2	20KW / 380	6700
OTX-9DEFF 8	800x900x900	60	85	0.5	40KW / 380	9800

ELEKTRİKLİ MODEL İÇİN MOTORSUZ DAVLUMBAZ
EXAUSTHOOD WITHOUT MOTOR FOR ELECTRICAL FRYER

ELEKTRİKLİ MODEL İÇİN MOTORSUZ PATATES RAFLI DAVLUMBAZ
FOR ELECTRICAL FRYER

DIMENDISON (cm)	Unit Brut Price (Euro)
86x90x115	870
126x90x115	1100
166x90x115	1300
206x90x115	1500
246x90x115	1720
286x90x115	1900
326x90x115	2060

DIMENSION (cm)	Unit Brut Price (Euro)
86x90x115	1000
126x90x115	1320
166x90x115	1600
206x90x115	1860
246x90x115	2200
286x90x115	2400
326x90x115	2600

PATATES BEKLETME / CHIP SHUTTLE

DIMENSION	Unit Brut Price
40x90x90	1900
60x90x90	2500
80x90x90	2900



FRİTÖZ İSTASYONU GAZLI FRYER STATION WITH GAS



RENK SEÇENEĞİ / COLOR OPTIONS	
- PASLANMAZ	- STAINLESS STEEL
- LACİVERT	- DARK BLUE
- BORDO	- CLARET RED
- BEYAZ	- WHITE
- SARI	- YELLOW

1m² = 340 €

TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Lpg ve Doğalgaz ile çalışma
- Amerikan tarzı paslanmaz sepet.
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma kolaylığı.
- Limit termostat ile emniyetli kullanım.
- Dijital kontrol paneli ile 8 farklı programlama
- Opsiyonel otomatik yağ filtresi
- Her bir basket ayrı ayrı kontrol edilebilir.
- İstasyonlar kaynaklı bir bütün halde gelmektedir.

EN

- Stainless steel body.
- Working with LPG & NATURAL GAS
- American type stainless steel basket.
- Easily and safety oil drain with drain valve.
- Safety usage with limit thermostat.
- Can be program 8 diferent selection with digital ontrol panel
- Optional oil filter
- Each baskets can be control separately.
- The stations are welded and in a hole

Model	Ölçü Dimession	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW / m3	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9DGFF 4	400x900x900	40	65	0.2	12KW / 2.2	7250
OTX-9DGFF 8	800x900x900	80	85	0.5	2x12KW / 4.4	10700

GAZLIMODEL İÇİN MOTORSUZ DAVLUMBAZ
EXAUSTHOOD WITHOUT MOTOR FOR GAS FRYER

GAZLI MODEL İÇİN MOTORSUZ PATATES RAFLI DAVLUMBAZ
FOR GAS FRYER

DIMENDISON (cm)	Unit Brut Price (Euro)
86x90x115	1000
126x90x115	1200
166x90x115	1440
206x90x115	1800
246x90x115	1720
286x90x115	2320
326x90x115	2600

DIMENSION (cm)	Unit Brut Price (Euro)
86x90x115	1130
126x90x115	1540
166x90x115	1880
206x90x115	2200
246x90x115	2640
286x90x115	2920
326x90x115	3200

PATATES BEKLETME / CHIP SHUTTLE

DIMENSION	Unit Brut Price
40x90x90	1900
60x90x90	2500
80x90x90	2900



KATLI FULL OTOMATİK FAST FOOD FRITÖZÜ ELEKTRİKLİ RACK FRYER WITH ELECTRICAL



TR 3 katlı raf sistemi ile , her kata farklı farklı ürün koyulabilme özellikli
Her kat farklı zamanlarda otomatik kalkarak , hazne içerisindeki diğer ürünler pişmeye devam ederken üst katı boşaltma ve tekrar yükleme özellikli.
Her kat 4-8-16 dakika süreler ile ayrı ayrı otomatik kalkma özellikli
Üst Rafa 4 dak. - Göğüs- 30 parça
Orta Kata 8 dak. Kanat - 25-30 adet
En alt kata Baget - 16 dk. - 18-24 adet
Koyarak , farklı sürelerdeki 3 değişik ürünü aynı anda pişirebilme özellikli.
Maksimum verimde , maksimum kapasitede pişirme.
2 farklı büyük kapasitedeki Fritözdeki pişirme işlemini tek hazne de pişirme yapabilirsiniz , böylelikle Min % 35-40 Zaman, enerji ve yağ tasarrufu sağlarsınız
Otomatik Asansörlü,
Otomatik Yağ Filtreli Raf sistemi Kolay çıkabilmeli ve kolay temizlenebilmeli.
Touchline ekran ve kumanda paneli ile istediğiniz ürünü çok kısa zamanda ve konforlu ürün pişirme fonksiyonlu.
Tavuk Kapasitesi:1- 30 ad.x 3 kat = 90 parça Göğüs
2- 30 ad.x
3 kat = 90 parça Kanat 3- 16 ad.x 3 kat = 48 Parça Baget
Veya 30 Parça Göğüs+ 30 Parça Kanat+16 parça Baget
Yağ Kapasitesi : 50-55 lt
Enerji : 380 V- 32 kw

With its 3-layer shelving system, it is possible to place different products on each floor.
Each layer rises automatically at different times while other products in the chamber continue to cook with with upper floor unloading and reloading feature.

EN Each floor has automatic rising feature for 4-8-16 minutes.
Top Shelf 4 min. - Tenders- 30 pieces
Middle Floor at 8. Wings - 25-30 pieces
Baguette to the bottom floor - 16 min. - 18-24 pieces
It has the ability to cook 3 different products at the same time for different periods of time.
You can cook in 2 different large capacity fryers in a single chamber,
Thus, you save Min 35-40% time, energy and oil.
Automatic Evaporator system , Automatic Oil Filter system
The shelf system is easy to remove and easy to clean.
With the touchline screen and control panel, you can cook the product you want in a very short time and comfortably.
Chicken Capacity:
1- 30 pieces x 3 layers = 90 pieces Tenders
2- 30 pieces x 3 layers = 90 pieces Wings
3- 16 pieces x 3 layers = 48 Pieces of Baget
Or 30 Pieces Breast + 30 Pieces Wing + 16 Pieces Drumstick
Oil Capacity : 50-55 lt
Energy : 380 V- 32 kw

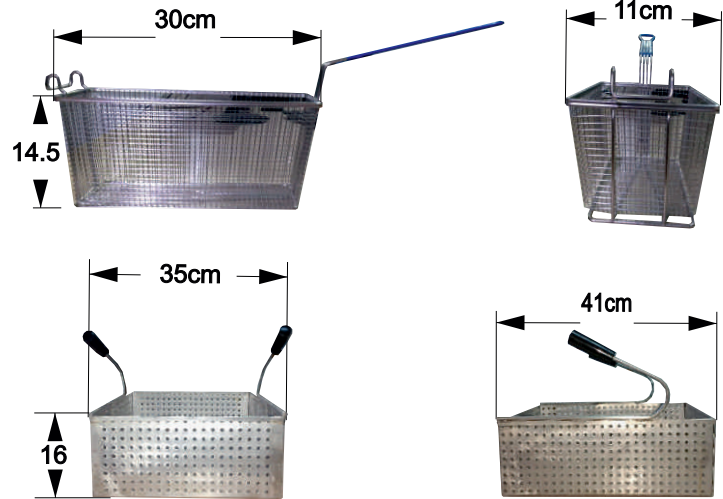
Model	Ölçü Dimension mm	Kapasite Capacity	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW /Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-RFRY	560x1150x950	50-55Lt		0.60	32 KW / 380V	9500



OTX-AFR8



AKSESUARLAR / ACCESSORIES



TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Otomatik asansör sistemi.
- 8 farklı program seçeneği
- 1 mekanik, 1 dijital termostat.
- Sesli uyarı sistemi.

EN

- Stainless steel body.
- Automatic elevator system
- 8 different program
- 1 mechanic, 1 electrical safety control
- Voice warning

Model	Ölçü Dimention mm	Kapastie Capacity kg	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW /Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-AFR4	400x900x850	3	65	0.2	18KW / 380	7500
OTX-AFR8	800x900x850	3x2	130	0.4	36KW / 380	10700

BASINÇLI FRİTÖZ ELEKTRİKLI PRESSURE FRYER WITH ELECTRIC



AKSESUARLAR ACCESSORIES

KATLI SEPET
(TIERED BASKET)
380Euro



TR 10 Program Touchline Özelliği ile , kolaylıkla program seçebilme ve pişirilebilme özellikli.
Hassas termostad ve Zaman sistemli, Program Bitince Ses İle uyarı sistemli.
İçerisindeki buhar boşalana kadar ses ile uyarmaktadır.
2 Buhar emniyet valf sistemli . Basınç 1 Barı geçince otomatik Buhar boşaltma sistemi devreye girer.
Isıtma Sistemi Kazan yanlarında ve ortada olduğu için homojen ve hassas ısı kontrolü ve pişirme.
Hazne tabanı boş olduğu ve içerisinde Partikül toplama havuzu ve kaseti olduğu için , partiküllerin hazne içerisinden kolay temizlenebilmesi.
1-5 C hassasiyet ve Saniye zaman kontrolü ile istenilen ürünü içerisine yağ emmeden sağlıklı pişirebilmeli
Donmuş ürün hazne içerisine atıldığında yağın 5 C soğumasıyla devreye giren akıllı termostad kontrollü.
Maksimum verimde , maksimum kapasitede pişirme.
32 parça 110 gram tavuğu bir kerede pişirebilir.
48 parça kanat veya kemiksiz göğüsü bir kerede pişirebilir.
İstenirse 2- 4 ad. bütün 800-1.000 gram tavuğu 20-22 Dakika pişirebilir.
Kademeli Pişirmeli, Son pişirme dakikasında ısıyı kapatarak kendi iç sıcaklığı ile kemiğe kadar pişirme özellikli
Kazan içinde oluşan Su buharı ve kütlesi ,kapak üzerindeki ve hazne üstündeki bölümden tahliye edilmektedir.
Otomatik yağ filtreli - Otomatik yağ filtreleri yağın % 40 daha fazla kullanılmasını sağlamaktadır.
Yağ Kapasitesi : 35 lt
Enerji : 380 V- 18 KW

EN With its 10 Program Touchline Feature, it is possible to easily select programs and cook.
Sensitive Thermostat and Time control system, Sound warning system when the program ends.
It warns with sound until the steam inside is emptied.
2 Steam safety valve system. When the pressure exceeds 1 bar, the automatic steam discharge system is activated.
Heating System Homogeneous and precise heat control and cooking since the Resistance is on the sides and in the middle.
Since the chamber bottom is empty and there is a particle collection pool and cassette inside, the particles Easy to clean from inside the chamber.
With 1-5 C sensitivity and seconds time control, it should be able to cook the desired product healthily without absorbing oil into it.
It is controlled by a smart thermostat, which is activated when the oil cools down by 5 C when the frozen product is thrown into the chamber.
Cooking at maximum efficiency and maximum capacity.
It can cook 32 pieces of 110 grams of chicken at one time.
It can cook 48 pieces of wings or boneless breasts at once.
If desired, it can cook 2-4 pieces of 800-1,000 grams of whole chicken for 20-22 minutes.
Gradual cooking, cooking until the bone with its own internal temperature by turning off the heat at the last minute of cooking
Water vapor and mass formed in the boiler are discharged from the section on the lid and above the chamber.
With automatic oil filter - Automatic oil filters ensure 40% more oil usage.
Oil Capacity : 35 lt
Energy: 380 V- 18 kw Elec.

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Yağ Kapasitesi Oil Capacity lt	Tank Kapasitesi Tank Capacity lt	Pişirme Kapasitesi Cooking Capacity	Isıl Güç Power Kw / Volt	Price Euro
OTX-PRESSURE E	550x960x910	170	35	45	20 qts baget 40 qts wings	18 KW/ 380V/ 50 HZ	10000

BASINÇLI FRİTÖZ GAZLI PRESSURE FRYER WITH GAS



AKSESUARLAR ACCESSORIES

KATLI SEPET
(TIERED BASKET)
380Euro



TR 10 Program Touchline Özelliği ile , kolaylıkla program seçebilme ve pişirilebilme özelliği.
Hassas termostad ve Zaman sistemli, Program Bitince Ses İle uyarı sistemli.
İçerisindeki buhar boşalana kadar ses ile uyarmaktadır.
2 Buhar emniyet valf sistemli . Basınç 1 Barı geçince otomatik Buhar boşaltma sistemi devreye girer.
Isıtma Sistemi Alltan Boru tünel içerisindedir ve homojen ve hassas ısı kontrolü ve pişirme yapabilmektedir.
1-5 C hassasiyet ve Saniye zaman kontrolü ile istenilen ürünü içerisine yağ emmeden sağlıklı pişirebilmeli
Donmuş ürün hazne içerisine atıldığında yağın 5 C soğumasıyla devreye giren akıllı termostad kontrollü.
Maksimum verimde , maksimum kapasitede pişirme.
32 parça 110 gram tavuğu bir kerede pişirebilir.
48 parça kanat veya kemiksiz göğüsü bir kerede pişirebilir.
İstenirse 2- 4 ad. bütün 800-1.000 gram tavuğu 20-22 Dakika pişirebilir.
Kademeli Pişirmeli, Son pişirme dakikasında ısıyı kapatarak kendi iç sıcaklığı ile kemiğe kadar pişirme özellikli
Otomatik Ateşleme sistemli , Elektrikli Fritözlerdeki aynı hassas pişirme , digital pişirme sistemli.
(Eğer LPG Tüpü ile kullanılmaya uygun değildir.)
Kazan içinde oluşan Su buharı ve kütlesi ,kapak üzerindeki ve hazne üstündeki bölümden tahliye edilmektedir.
Elektrikli Fritözlere göre % 45 enerji tasarrufu. Elektrikli Fritözler 21 kw/Saat Elektrik enerjisi tüketirken
Gazlı Fritözlerde aynı kaloriyi 12 kw Gaz tüketimi ile elde etmekteyiz , Bu özelliği ile 4-5 ayda kendini amorte etmektedir. (Elektrikli Fritöz aynı kapasitede 21 kw enerji tüketmektedir)
Otomatik yağ filtreli -
Otomatik yağ filtreleri yağın % 40 daha fazla kullanılmasını sağlamaktadır.
Yağ Kapasitesi : 35 lt
Enerji : 380 V- 12 kw
Gas - 1,5 kw Elektrik

EN With its 10 Program Touchline Feature, it is possible to easily select programs and cook.
Sensitive Thermostat and Time control system, Sound warning system when the program ends.
It warns with sound until the steam inside is emptied.
2 Steam safety valve system. When the pressure exceeds 1 bar, the automatic steam discharge system is activated.
The Heating System is in the Under Pipe tunnel and can provide homogeneous and precise heat control and cooking.
With 1-5 C sensitivity and seconds time control, it should be able to cook the desired product healthily without absorbing oil into it.It is controlled by a smart thermostat, which is activated when the oil cools down by 5 C when the frozen product is thrown into the chamber.
Cooking at maximum efficiency and maximum capacity. It can cook 32 pieces of 110 grams of chicken at one time. It can cook 48 pieces of wings or boneless breasts at once.If desired, it can cook 2-4 pieces of 800-1,000 grams of whole chicken for 20-22 minutes.
Gradual cooking, cooking until the bone with its own internal temperature by turning off the heat at the last minute of cooking
Automatic Ignition system, same precision cooking as in Electric Fryers, digital cooking system.
(it is not suitable to be used with LPG tube.)
Water vapor and mass formed in the boiler are discharged from the section on the lid and above the chamber.
45% energy savings compared to Electric Fryers. Electric Fryers consume 21 kw/hour electrical energy
In Gas Deep Fryers, we obtain the same calories with 12 kW Gas consumption,
With this feature, it pays for itself in 4-5 months. (Electric Fryer consumes 21 kW energy at the same capacity) with automatic oil filter - Automatic oil filters ensure 40% more oil usage.
Oil Capacity : 35 lt
Energy: 380 V- 21 kw Gas - 1,5 kw Elec.

Model	Ölçü Dimention mm	Brüt Gross kg	Yağ Kapasitesi Oil Capacity lt	Tank Kapasitesi Tank Capacity lt	Pişirme Kapasitesi Cooking Capacity	Isl Güç Power Kw / m3	Price Euro
OTX-PRESSURE G	550x960x1000	180	35	45	20 qts baget 40 qts wings	12 KW/ 1.2	12000



TR

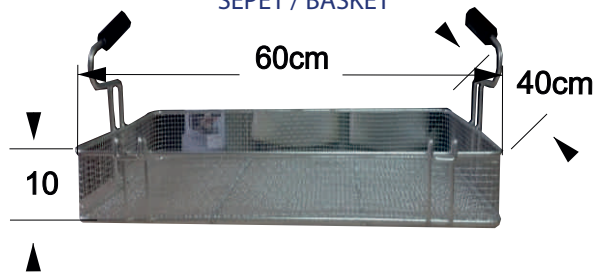
- Yağ haznesi bölümü daha az, sepet ölçüleri daha geniştir.
- Üst üste konularak pişirilmesi (Balık, Donut ve Şinitzel) zor olan ve daha az yağda pişirilmesi gereken yiyecekler için geliştirilmiştir.
- % 50 daha az yağ ve enerji ile mükemmel pişirme imkanı
- Dijital termostadlı ısı ve zaman kontrolü
- Emniyet reset sistemi ve butonu
- Pişirme sonunda sesli uyarmalı
- Emniyet reset sistemi ve butonu
- Hazne içi rezistanslı

EN

- The oil reservoir section is less, the basket dimensions are wider.
- It has been developed for foods that are difficult o stack (Fish, Donuts and Schniel) and need to be ccooked in less oil):
- Perfect cooking with 50% less oil and energy
- Temperature and time control with digital thermostat
- Ability to be programmed according to the user's request - Single Program
- Audible warning at the end of cooking
- Safety reset system and button
- With resistance inside the chamber

AKSESUARLAR / ACCESSORIES

SEPET / BASKET



Model	Ölçü Dimension mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-MTFE	800x750x280	10	55	0.2	10KW / 380	2500

DOLAPLI ALT STAND STAND WITH DOOR	Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
	OTX-PATD8	800x750x570	24	0.34	600

TEMPURA FRİTÖZÜ ELEKTRİKLİ - 8 PROGRAMLI 8 PROGRAM TEMPURA FRYER WITH ELECTRICAL



TR

- 8 Adet program hafızası
- Yağ haznesi bölümü daha az, sepet ölçüleri daha geniştir.
- Üst üste konularak pişirilmesi (Balık, Donut ve Şinitzel) zor olan ve daha az yağda pişirilmesi gereken yiyecekler için geliştirilmiştir.
- % 50 daha az yağ ve enerji ile mükemmel pişirme imkanı
- Dijital termostadlı ısı ve zaman kontrolü
- Emniyet reset sistemi ve butonu
- Pişirme sonunda sesli uyarmalı
- Emniyet reset sistemi ve butonu
- Hazne içi rezistanslı

EN

- The oil reservoir section is less, the basket dimensions are wider.
- It has been developed for foods that are difficult to stack (Fish, Donuts and Schniel) and need to be cooked in less oil):
- Perfect cooking with 50% less oil and energy
- Temperature and time control with digital thermostat
- Ability to be programmed according to the user's request - 8 Program
- Audible warning at the end of cooking
- Safety reset system and button
- With resistance inside the chamber

AKSESUARLAR / ACCESSORIES

SEPET / BASKET



Model	Ölçü Dimension mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-DTFE	800x750x280	10	55	0.2	10KW / 380	3000

DOLAPLI ALT STAND STAND WITH DOOR	Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
	OTX-PATD8	800x750x570	24	0.34	600

BERLINEER&DONUT FRITÖZÜ ELEKTRİKLİ 8 PROGRAMLI 8 PROGRAM BERLINEER&DONUT FRYER WITH ELECTRICAL



TR

Derin olmayan haznesi ile Daha az yağ ve daha az enerji ile Büyük kapasite Fritözlerin yapacağı hemen hemen tüm kızartmaları yapabilirsiniz. Berlineer - Deniz ürünleri , Nodul, Makarna, Manti, Donults, Cibörek , Lokma, Berliner, Snitzel , tavuk, taco pişirebilirsiniz. 20-25 lt yağ ve 12 kw enerji kullanımı ile az yağda maksimum verimlilik. Yağ direkt Rezistans ile temas etmediği için yağ da min karbonlaşma. Katı yağ kullanılabilme özellikli , 6 mm paslanmaz plate tabanlı. Plate içerisine gömülü rezistanslı. Taban düz plate olduğu için rahat ve kolay temizlenebilme özellikli , 8 programlı kumanda paneli ile istediğiniz ürünü çok kısa zamanda ve konforlu ürün pişirme fonksiyonlu. Opsiyonel otomatik yağ filtreli yağ kapasitesi : 25 lt Enerji : 380 V- 12 kw

EN

With its shallow chamber, with less oil and less energy. You can make almost any type of frying same with large capacity fryers Berlineer- Seafood, Noodle, Pasta, Ravioli, Donats, Ciborek, Lokma, Berliner, Schnitzel, You can cook chicken and tacos. Maximum efficiency in low oil consumption with 20-25 lt oil and 12 kW energy usage. Since the oil does not come into direct contact with the resistance, there is minimal carbonation in the oil. Solid oil usable, 6 mm stainless steel plate base. With resistance embedded in the plate. Since the base is a flat plate, it is comfortable and easy to clean. With 8 program control panel, you can cook the product you want in a very short time and comfortably. Optional Automatic Oil Filter System Oil Capacity : 25 lt

Model	Ölçü Dimession mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-BDDF	800x750x850	25	55	0.2	12KW / 380	7400

NOT: TÜM MODELLERDE FİLTRE EKSTRA FİYATTIR
NOTE: THE FILTER IS EXTRA PRICE ON ALL MODELS

Opsiyonel Yağ Filtresi
Optional Oil Filter :
2000€



AKSESUARLAR / ACCESSORIES
SEPET / BASKET



Ottoman

ASANSÖRLÜ BERLINEER & DONUT FRİTÖZÜ AUTOMATIC BERLINEER & DONUT FRYER



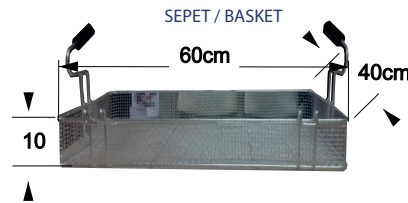
TR

Derin olmayan haznesi ile Daha az yağ ve daha az enerji ile Büyük kapasite Fritözlerin yapacağı hemen hemen tüm kızartmaları yapabilirsiniz. Tempura - Deniz ürünleri ,Nodul, Makarna, Manti, Donults, Cibörek , Lokma, Berliner, Snitzel , tavuk, taco pişirebilirsiniz. 20-25 Lt yağ ve 12 kw enerji kullanımı ile az yağda maksimum verimlilik. Yağ direkt Rezistans ile temas etmediği için yağ da min karbonlaşma. Katı yağ kullanılabilme özellikli , 6 mm paslanmaz plate tabanlı. Plate içerisine gömülü rezistanslı. Taban düz plate olduğu için rahat ve kolay temizlenebilme özellikli , 8 programlı kumanda paneli ile istediğiniz ürünü çok kısa zamanda ve konforlu ürün pişirme fonksiyonlu. Yağ kapasitesi : 25 Lt Enerji : 380 V- 12 kw

EN

With its shallow chamber, with less oil and less energy. You can make almost any type of frying same with large capacity fryers Tempura - Seafood, Noodle, Pasta, Ravioli, Donats, Ciborek, Lokma, Berliner, Schnitzel, You can cook chicken and tacos. Maximum efficiency in low oil consumption with 20-25 Lt oil and 12 kW energy usage. Since the oil does not come into direct contact with the resistance, there is minimal carbonation in the oil. Solid oil usable, 6 mm stainless steel plate base. With resistance embedded in the plate. Since the base is a flat plate, it is comfortable and easy to clean. With 8 program control panel, you can cook the product you want in a very short time and comfortably. Oil Capacity : 25 Lt Energy : 380 V- 12 kw

AKSESUARLAR / ACCESSORIES



Model	Ölçü Dimension mm	Kapasite Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-ABDDF	800x750x850	10	85	0.5	12KW / 380	6000

ELEKTRİKLİ ÇİFT ASANSÖRLÜ SNITZEL FRİTÖZÜ DOUBLE LIFT SCHNITZEL FRYER WITH ELECTRICAL



TR

- Derin olmayan haznesi ile Daha az yağ ve daha az enerji ile Büyük kapasite Fritözlerin yapacağı hemen hemen tüm kızartmaları yapabilirsiniz.
- Tempura - Deniz ürünleri ,Nodul, Makarna,Mantı, Donults, Cibörek , Lokma,Berliner,Snitzel , tavuk,taco pişirebilirsiniz. 20-25 lt yağ ve 12 kw enerji kullanımı ile az yağda maksimum verimlilik.
- Yağ direkt Rezistans ile temas etmediği için yağ da min karbonlaşma.
- Katı yağ kullanılabilme özellikli , 6 mm titanyum plate tabanlı.
- Plate içerisine gömülü rezistanslı.
- Taban düz plate olduğu için rahat ve kolay temizlenebilme özellikli ,
- 6 programlı kumanda paneli ile istediğiniz ürünü istediğiniz zamanda ve ısıda ürün pişirme fonksiyonlu.
- Izgara / Grill - 200-250 C – Hamburger , Köfte ve Et - Plate grill in tüm fonksiyonlarını yapabilecek fonksiyon
- Kızartma / Fryer - 120-180 C – Balık,Tavuk, Sebze,Patates kızartma ,Snitzel vb. gibi tava kızartmalarını yapabilecek fonksiyon
- Donut & Berliner - 120-180 C – Berliner ve Donut hamuru, Çiğ Börek pişirebilecek fonksiyonda – İstenirse özel sepet verilebilir.
- Her fonksiyon için ayrı sepet ve aksesuarlar ünite fiyatına dahildir.
- Opsiyonel otomatik yağ filtrelili
- Yağ kapasitesi : 25 lt Enerji : 380 V- 12 kw

EN

- With its shallow chamber, with less oil and less energy. You can make almost any type of frying same with large capacity - Fryers Tempura - Seafood, Noodle, Pasta, Ravioli, Donats, Ciborek, Lokma,Berliner, Schnitzel, You can cook chicken and tacos.
 - Maximum efficiency in low oil consumption with 20-25 lt oil and 12 kW energy usage.
 - Since the oil does not come into direct contact with the resistance, there is minimal carbonation in the oil.
 - Solid oil usable, 6 mm titanium steel plate base.
 - With resistance embedded in the plate.
 - Since the base is a flat plate, it is comfortable and easy to clean.
 - With the 6-program control panel, you can cook the product you want at the time and temperature you want.
 - Grill - 200-250 C - Hamburger, Meatballs and Meat - Function that can perform all functions of Plate grill
 - Frying - 120-180 C - Function that can make pan fries such as Fish, Chicken, Vegetables, French Fries, Schnitzel etc.
 - Donut & Berliner - 120-180 C - Function that can cook Berliner and Donut dough, Raw Börek - Special basket can be provided if requested.
- Separate baskets and accessories for each function are included in the unit price.
- Optional Automatic Oil Filter System
 - Oil Capacity : 25 lt Energy :380 V- 12 kw

NOT: TÜM MODELLERDE FİLTRE EKSTRA FİYATTIR
NOTE: THE FILTER IS EXTRA PRICE ON ALL MODELS



Opsiyonel Yağ Filtresi
Optional Oil Filter :
2000€

Model	Ölçü Dimension mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m³	Isıl Güç Power KW /Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-SNZTFE-T	800x750x850	25	55	0.2	12KW / 380	9800

Ottoman

GAZLI ÇİFT ASANSÖRLÜ SNITZEL FRİTÖZÜ DOUBLE LIFT SCHNITZEL FRYER WITH GAS

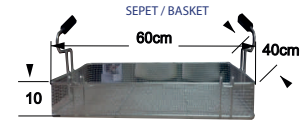


TR

TR

- Derin olmayan haznesi ile Daha az yağ ve daha az enerji ile Büyük kapasite Fritözlerin yapacağı hemen hemen tüm kızartmaları yapabilirsiniz.
- Tempura - Deniz ürünleri ,Nodul, Makarna,Mantı, Donults, Cibörek , Lokma,Berliner,Snitzel , tavuk,taco pişirebilirsiniz.
- 20-25 lt yağ ve 6 kw premix gaz enerji kullanımı ile az yağda maksimum verimlilik.
- Yağ direkt Rezistans ile temas etmediği için yağ da min karbonlaşma
- Katı yağ kullanılabilme özellikli ,
- 6 mm paslanmaz plate tabanlı
- Taban düz plate olduğu için rahat ve kolay temizlenebilme özellikli ,
- 6 programlı kumanda paneli ile istediğiniz ürünü istediğiniz zamanda ve ısıda ürün pişirme fonksiyonlu.
- Izgara / Grill - 200-250 C – Hamburger , Köfte ve Et - Plate grill in tüm fonksiyonlarını yapabilecek fonksiyon
- Kızartma / Fryer - 120-180 C – Balık,Tavuk, Sebze,Patates kızartma ,Snitzel vb. gibi tava kızartmalarını yapabilecek fonksiyon
- Donut & Berliner - 120-180 C – Berliner ve Donut hamuru, Çiğ Börek pişirebilecek fonksiyonda – İstenirse özel sepet verilebilir.
- Her fonksiyon için ayrı sepet ve aksesuarlar ünite fiyatına dahildir.
- Opsiyonel- otomatik yağ Filtreli.
- Yağ Kapasitesi : 25 ltEnerji : 380 V- 6 kw- Gaz ve 1,5 kw Elektrik.

AKSESUARLAR / ACCESSORIES



EN

- With its shallow chamber, with less oil and less energy.
- You can make almost any type of frying same with large capacity fryers
- Tempura - Seafood, Noodle, Pasta, Ravioli, Donats, Ciborek, Lokma,Berliner, Schnitzel,You can cook chicken and tacos.
- Maximum efficiency in low oil consumption with 20-25 lt oil and 6 kW premix gas energy usage.
- Since the oil does not come into direct contact with the resistance, there is minimal carbonation in the oil.
- Solid oil usable, 6 mm stainless steel plate base.
- Since the base is a flat plate, it is comfortable and easy to clean.
- With the 6-program control panel, you can cook the product you want at the time and temperature you want.
- Grill - 200-250 C - Hamburger, Meatballs and Meat - Function that can perform all functions of Plate grill
- Frying - 120-180 C - Function that can make pan fries such as Fish, Chicken, Vegetables, French Fries, Schnitzel etc.
- Donut & Berliner - 120-180 C - Function that can cook Berliner and Donut dough, Raw Börek - Special basket can be provided if requested.
- Separate baskets and accessories for each function are included in the unit price.
- Optional - Automatic Oil Filter System
- Oil Capacity : 25 Lt Energy :380 V.
- 6 KW Gas + 1,5 KW Electrical

	Ölçü Dimession mm	Kapasite Capacity Lt	Gross kg	Volume m ³	Isıl Güç Power KW /m3	Fiyat (€) Price (€)
OTX-SNZTFG-T	800x750x850	25	85	0.5	6KW / 0.6m3	13000

NOT: TÜM MODELLERDE FİLTRE EKSTRA FİYATTIR
NOTE: THE FILTER IS EXTRA PRICE ON ALL MODELS

Ottoman



Opsiyonel Yağ Filtresi
Optional Oil Filter :
2000€

SEYYAR YAĞ FİLTRESİ MOBILE OIL FILTER



TR

- 42lt yağ kapasiteli
- 180°C deki yağı filtre edip CrNi Borusu sayesinde hazneye geri verme özelliği
- Kağıt filtre konulabilecek yapıda
- Kolay temizlenebilme ve istenilen yerde ve farklı firmaların fritözlerinde kullanılabilme

EN

- 42 lt oil capacity
- The feature of filtering the oil at 180°C and returning it to the chamber thanks to the CrNi Pipe.
- In a structure where paper filters can be placed
- Easy to clean and can be used anywhere and in fryers of different companies

Model	Ölçü Dimension mm	Kapastie Capacity lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW /Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-YAGFIL	600x450x500	42	25	0.2	0.5KW / 220	2500

ISITMALI YAĞ FİLTRE ARABASI HEATED FILTER OIL CART



TR

Özellikle Katı Yağ kullanan işletmeler için tasarlanmıştır.Katı Vita yağını hazneye koyduktan sonra eriterek yağ filtresi vasıtasıyla yağ hazne içerisine basılmaktadır.Ayrıca Yağ filtresi olmayan ve yoğun kızartma yapan işletmelerde Yağın kağıt filtreden geçirilmesi ile % 40 a varan yağ tasarrufu sağlar.Yağ Kapasitesi : 42 ltEnerji : 220 V- 1,5 kw

EN

It is especially designed for businesses using Solid Oil.After putting the solid Vita oil into the chamber, it melts it and filters it through the oil filter.The oil is pressed again into the chamber.Also, in businesses that do not have oil filters and do intensive frying.It provides oil savings of up to 40% by passing the oil through a paper filter.Oil Capacity : 42 LTEnergy : 220 V- 1,5 kw

Model	Ölçü Dimension mm	Kapastie Capacity lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW /Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-ISYAGFIL	600x450x500	42	25	0.2	1.5KW / 220	3200





SETÜSTÜ STEAK IZGARA GAZLI TOP OF STEAK GRILL WITH GAS



TR

- Termostatik kumanda
- Tam modül modellerde iki bölgede ısıtma
- Buharlaştırma sistemi aracılığıyla tam verimli pişirme
- Pik döküm ızgara
- Emniyet ventilli
- Lpg veya Doğalgaz ile çalışma
- Çift yönlü döküm sayesinde farklı ürünleri pişirebilme
- Çift cidarlı ve özel baca sistemli

EN

- Stainless steel body.
- Thermostatic control.
- Two separately heating system (Over 400mm)
- Steaming system for the more efficient cooking
- Cast iron grill
- Safety gas valve
- Working with LPG or NATURAL GAS
- Two sided cast iron provides diferent goods cooking
- Double paries and special smoke hole

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7SUIZG4	400x750x330	57	0.14	7KW / 0.74	2100
OTX-7SUIZG8	800x750x330	80	0.18	12KW / 1.26	3100
OTX-7SUIZG10	1000x750x330	95	0.21	15KW / 1.52	3600
OTX-7SUIZG12	1200x750x330	135	0.23	18KW / 1.86	4000
OTX-7SUIZG15	1500x750x330	150	0.26	21KW / 2.20	4500

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9SUIZG4	400x900x330	70	0.45	7KW / 0.74	2500
OTX-9SUIZG8	800x900x330	95	0.49	12KW / 1.26	3600
OTX-9SUIZG10	1000x900x330	135	0.55	15KW / 1.58	4000
OTX-9SUIZG12	1200x900x330	155	0.77	18KW / 1.86	4600
OTX-9SUIZG15	1500x900x330	170	0.95	21KW / 2.20	5600

ÖNÜ AÇIK ALT STAND

STAND WITHOUT DOOR

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x750x570	15	0.24	310
OTX-PATD8	800x750x570	24	0.34	470
OTX-PATD10	1000x750x570	28	0.42	520
OTX-PATD12	1200x750x570	32	0.51	580
OTX-PATD15	1500x750x570	37	0.64	640

ÖNÜ AÇIK ALT STAND

STAND WITHOUT DOOR

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x900x570	17	0.20	330
OTX-PATD8	800x900x570	26	0.41	500
OTX-PATD10	1000x900x570	30	0.51	560
OTX-PATD12	1200x900x570	34	0.62	630
OTX-PATD15	1500x900x570	39	0.77	680

Ottoman

STEAK IZGARA GAZLI - OTOMATİK ATEŞLEMELİ

STAEAK GRILL WITH GAS WITH AUTOMATIC FIRE SYSTEM



TR

- Termostatik kumanda
- Tam modül modellerde iki bölgede ısıtma
- Buharlaştırma sistemi aracılığıyla tam verimli pişirme
- Pik döküm ızgara
- Emniyet ventilli
- Lpg veya Doğalgaz ile çalışma
- Çift yönlü döküm sayesinde farklı ürünleri pişirebilme
- Çift cidarlı ve özel baca sistemli
- Otomatik ateşleme sistemli

EN

- Stainless steel body.
- Thermostatic control.
- Two separately heating system (Over 400mm)
- Steaming system for the more efficient cooking
- Cast iron grill
- Safety gas valve
- Working with LPG or NATURAL GAS
- Two sided cast iron provides diferent goods cooking
- Double paries and special smoke hole
- Automatic fire system

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7SUIZG4	400x750x850	72	0.25	7KW / 0.74	2800
OTX-7SUIZG8	800x750x850	104	0.51	12KW / 1.26	3800
OTX-7SUIZG10	1000x750x850	123	0.63	15KW / 1.52	4700
OTX-7SUIZG12	1200x750x850	167	0.76	18KW / 1.86	5000
OTX-7SUIZG15	1500x750x850	187	0.95	21KW / 2.20	5500

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9SUIZG4	400x900x850	87	0.30	7KW / 0.74	3100
OTX-9SUIZG8	800x900x850	121	0.84	12KW / 1.26	4400
OTX-9SUIZG10	1000x900x850	165	0.76	15KW / 1.58	5600
OTX-9SUIZG12	1200x900x850	189	0.91	18KW / 1.86	6000
OTX-9SUIZG15	1500x900x850	209	1.14	21KW / 2.20	6800

STEAK IZGARA ELEKTRİKLI STEAK GRILL WITH ELECTRIC



TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Termostatik kumanda
- Tam modül modellerde iki bölgede ısıtma
- Buharlaştırma sistemi aracılığıyla tam verimli pişirme
- Pisk döküm ızgara
- Çift cidarlı ve özel baca sistemli

EN

- Stainless steel body.
- Thermostatic control.
- Two separately heating system (Over 400mm)
- Steaming system for the more efficient cooking
- Cast iron grill
- Double paries and special smoke hole

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7SUIZE4	400x750x330	47	0.14	4KW / 380V	2800
OTX-7SUIZE8	800x750x330	70	0.18	8KW / 380V	3800

ÖNÜ AÇIK ALT STAND

STAND WITHOUT DOOR

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x750x570	15	0.24	440
OTX-PATD8	800x750x570	24	0.34	600

OTTOMAN ŞELELE IZGARA OTTOMAN WATERFALL GRILL



YENİ



NEW



TR

- Tüm parçaları AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- Çift radyanlı
- Şelale su akış sistemli
- Komple ısı izolasyonlu
- Tüm ızgara yüzeyinde homojen pişirme yapabilme özellikli
- Çevre dostu
- İnsan sağlığı dostu
- Yanmış yağlar ete karışmadan tahliye özellikli
- Baca sistemine minimum alev atımı
- Balık,Tavuk,Köfte,Burger,Steak,Et'i ideal pişirme özellikli
- Bulaşık yıkama makinasında yıkanabilme özellikli

EN

- All parts are AISI 304 quality stainless steel
- Double radiant
- Waterfall water flow system
- Full heat insulation
- Homogeneous cooking on the entire grill surface
- Environmentally friendly
- Friendly to human health
- Burnt oils are thrown out without mixing with meat
- Minimum flame throw to the chimney system
- Ideal cooking feature for fish, chicken, meatballs, burgers, steaks, meat
- Dishwasher safe

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-WFG12	1200x900x850	165	0.76	17KW / 1.74	8500



60'lık SERİ PLEYT IZGARA ELEKTRİKLİ 60 SERIES PLATE GRILL WITH ELECTRIC












TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Termostatik kumanda
- Her 40cm alan için ayrı ısı kontrolü
- Çıkarılabilir yağ haznesi
- 12mm üst pleyt kalınlığı - St42

EN

- Stainless steel body.
- Thermostatic control.
- Separate temperature control for each 40 cm area
- Removable oil drawer
- Top thickness is 12mm - St42

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
 OTX-6IZPE4	400x600x280	39	0.17	3KW / 220V	1500
 OTX-6IZYE4	400x600x280	39	0.17	3KW / 220V	1700
 OTX-6IZOE4	400x600x280	39	0.17	3KW / 220V	1750
 OTX-6IZPE6	600x600x280	80	0.18	5KW / 380V	2000
 OTX-6IZYE6	600x600x280	80	0.18	5KW / 380V	2100
 OTX-6IZOE6	600x600x280	80	0.18	5KW / 380V	2220
 OTX-6IZPE8	800x600x280	105	0.21	6KW / 380V	2100
 OTX-6IZPE10	1000x600x280	130	0.23	10KW / 380V	2300
 OTX-6IZPE12	1200x600x280	155	0.25	12KW / 380V	2700

75'lik SERİ PLEYT IZGARA ELEKTRİKLİ 75 SERIES PLATE GRILL WITH ELECTRIC



TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Termostatik kumanda
- Her 40cm alan için ayrı ısı kontrolü
- Çıkarılabilir yağ haznesi
- 12mm üst pleyt kalınlığı - St42

EN

- Stainless steel body.
- Thermostatic control.
- Separate temperature control for each 40 cm area
- Removable oil drawer
- Top thickness is 12mm - St42

Model	Ölçü Dimention mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7IZPE4	400x750x280	39	0.17	4KW / 380V	1800
OTX-7IZYE4	400x750x280	39	0.17	4KW / 380V	2000
OTX-7IZOE4	400x750x280	39	0.17	4KW / 380V	2100
OTX-7IZPE8	800x750x280	80	0.18	8KW / 380V	2500
OTX-7IZYE8	800x750x280	80	0.18	8KW / 380V	2650
OTX-7IZOE8	800x750x280	80	0.18	8KW / 380V	2750
OTX-7IZPE10	1000x750x280	105	0.21	10KW / 380V	2750
OTX-7IZPE120	1200x750x280	130	0.23	12KW / 380V	3200
OTX-7IZPE140	1400x750x280	155	0.25	14KW / 380V	3400

ÖNÜ AÇIK ALT STAND

STAND WITHOUT DOOR

Model	Ölçü Dimention mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x750x570	15	0.24	310
OTX-PATD8	800x750x570	24	0.34	470
OTX-PATD10	1000x750x570	28	0.42	520
OTX-PATD12	1200x750x570	32	0.51	580
OTX-PATD14	1400x750x570	37	0.64	640

90'lık SERİ PLEYT IZGARA ELEKTRİKLİ 90 SERIES PLATE GRILL WITH ELECTRIC



TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Termostatik kumanda
- Her 40cm alan için ayrı ısı kontrolü
- Çıkarılabilir yağ haznesi
- 12mm paslanmaz üst pleyt kalınlığı-St42

EN

- Stainless steel body.
- Thermostatic control.
- Separate temperature control for each 40 cm area
- Removable oil drawer
- Top thickness is 12mm-St42

Model	Ölçü Dimention mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9IZPE4	400x900x280	70	0.33	6KW / 380V	2100
OTX-9IZYE4	400x900x280	70	0.33	6KW / 380V	2200
OTX-9IZOE4	400x900x280	70	0.33	6KW / 380V	2300
OTX9IZPE8	800x900x280	98	0.70	10KW / 380V	2750
OTX-9IZYE8	800x900x280	98	0.70	10KW / 380V	3000
OTX-9IZOE8	800x900x280	98	0.70	10KW / 380V	3200
OTX-9IZPE100	1000x900x280	115	0.62	18KW / 380V	3300
OTX-9IZPE120	1200x900x280	130	0.77	21KW / 380V	3750
OTX-9IZPE140	1400x900x280	145	0.86	24KW / 380V	4000

Model	Ölçü Dimention mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x900x570	17	0.20	330
OTX-PATD8	800x900x570	26	0.41	500
OTX-PATD10	1000x900x570	30	0.51	560
OTX-PATD12	1200x900x570	34	0.62	630
OTX-PATD14	1400x900x570	39	0.77	680

ÖNÜ AÇIK ALT STAND

STAND WITHOUT DOOR

60'luk SERİ PLEYT IZGARA GAZLI 60 SERIES PLATE GRILL WITH GAS












TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Lpg veya Doğalgaz ile çalışma
- Her 40cm alan için ayrı ısı kontrolü
- Çıkarılabilir yağ haznesi
- 12mm paslanmaz üst pleyt kalınlığı - St42

EN

- Stainless steel body.
- Working with LPG or NATURAL GAS
- Separate temperature control for each 40 cm area
- Removable oil drawer
- Top thickness is 12mm - St42

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
 OTX-6IZPG4	400x600x280	39	0.17	7KW / 0.74	1500
 OTX-6IZYG4	400x600x280	39	0.17	7KW / 0.74	1700
 OTX-6IZOG4	400x600x280	39	0.17	7KW / 0.74	1750
 OTX-6IZPG6	600x600x280	80	0.18	14KW / 1.48	2000
 OTX-6IZYG6	600x600x280	80	0.18	14KW / 1.48	2100
 OTX-6IZOG6	600x600x280	80	0.18	14KW / 1.48	2220
 OTX-6IZPG8	800x600x280	105	0.21	17KW / 1.48	2100
 OTX-6IZPG10	1000x600x280	130	0.23	21KW / 2.20	2300
 OTX-6IZPG12	1200x600x280	155	0.25	25KW / 2.20	2700

75'LİK PLEYT IZGARA GAZLI 75 SERIES PLATE GRILL WITH GAS



TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Lpg veya Doğalgaz ile çalışma
- Her 40cm alan için ayrı ısı kontrolü
- Çıkarılabilir yağ haznesi
- 12mm paslanmaz üst pleyt kalınlığı - St42

EN

- Stainless steel body.
- Working with LPG or NATURAL GAS
- Separate temperature control for each 40 cm area
- Removable oil drawer
- Top thickness is 12mm - St42

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7IZPG4	400x750x280	45	0.17	7KW / 0.74	1800
OTX-7IZYG4	400x750x280	45	0.17	7KW / 0.74	2000
OTX-7IZOG4	400x750x280	45	0.17	7KW / 0.74	2100
OTX-7IZPG8	800x750x280	85	0.18	14KW / 1.48	2500
OTX-7IZYG8	800x750x280	85	0.18	14KW / 1.48	2650
OTX-7IZOG8	800x750x280	85	0.18	14KW / 1.48	2750
OTX-7IZOG1	100x750x280	100	0.22	17KW / 1.48	2750
OTX-7IZYG120	1200x750x280	130	0.23	21KW / 2.20	3200
OTX-7IZOG140	1400x750x280	155	0.25	25KW / 2.20	3400

ÖNÜ AÇIK ALT STAND

STAND WITHOUT DOOR

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x750x570	15	0.24	310
OTX-PATD8	800x750x570	24	0.34	470
OTX-PATD10	1000x750x570	28	0.42	520
OTX-PATD12	1200x750x570	32	0.51	580
OTX-PATD14	1400x750x570	37	0.64	640

Dolaplı Modeller İçin Opsiyonel Otomatik Ateşleme (Sadece LPG li modeller için)
Optional Automatic Fire System: (Only For Cupboard and LPG Model)

680€

90'LİK SERİ PLEYT IZGARA GAZLI 90 SERIES PLATE GRILL WITH GAS



TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Lpg veya Doğalgaz ile çalışma
- Her 40cm alan için ayrı ısı kontrolü
- Çıkarılabilir yağ haznesi
- 12mm paslanmaz üst pleyt kalınlığı-St42

EN

- Stainless steel body.
- Working with LPG or NATURAL GAS
- Separate temperature control for each 40 cm area
- Removable oil drawer
- Top thickness is 12mm+St42

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9IZPG4	400x900x280	70	0.33	7KW / 0.74	2100
OTX-9IZYG4	400x900x280	70	0.33	7KW / 0.74	2200
OTX-9IZOG4	400x900x280	70	0.33	7KW / 0.74	2300
OTX-9IZPG8	800x900x280	98	0.55	14KW / 1.48	2750
OTX-9IZYG8	800x900x280	98	0.55	14KW / 1.48	3000
OTX-9IZOG8	800x900x280	98	0.55	14KW / 1.48	3200
OTX-9IZOG1	100x900x280	115	0.60	17KW / 1.48	3300
OTX-9IZYG120	1200x900x280	145	0.77	21KW / 2.20	3700
OTX-9IZOG140	1400x900x280	170	0.90	25KW / 2.20	4000

ÖNÜ AÇIK ALT STAND

STAND WITHOUT DOOR

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x900x570	17	0.20	330
OTX-PATD8	800x900x570	26	0.41	500
OTX-PATD10	1000x900x570	30	0.51	560
OTX-PATD12	1200x900x570	34	0.62	630
OTX-PATD14	1400x900x570	39	0.77	680

**Dolaplı Modeller İçin Opsiyonel Otomatik Ateşleme (Sadece LPG li modeller için)
Optional Automatic Fire System: (Only For Cupboard and LPG Model)**
680€

KROM KAPLAMALI PLEYT IZGARA ELEKTRİKLİ CHROMATED COVER PLATE GRILL WITH ELECTRIC



TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Termostatik kumanda
- Her 40cm alan için ayrı ısı kontrolü
- Çıkarılabilir yağ haznesi
- 12mm paslanmaz üst pleyt kalınlığı-St42

EN

- Stainless steel body.
- Thermostatic control.
- Separate temperature control for each 40 cm area
- Removable oil drawer
- Top thickness is 12mm-St42

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7IZPE4CR	400x750x280	39	0.17	4KW / 380V	2600
OTX-7IZPE8CR	800x750x280	80	0.21	8KW / 380V	3000
OTX-7IZPE10CR	1000x750x280	105	0.22	10KW / 380V	3800
OTX-7IZPE120CR	1200x750x280	130	0.23	12KW / 380V	4000
OTX-7IZPE140CR	1400x750x280	155	0.25	14KW / 380V	4400

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9IZPE4CR	400x900x280	70	0.45	7KW / 380V	3000
OTX-9IZPE8CR	800x900x280	98	0.49	14KW / 380V	3500
OTX-9IZPE100CR	1000x900x280	115	0.62	18KW / 380V	4400
OTX-9IZPE120CR	200x900x280	130	0.77	21KW / 380V	5000
OTX-9IZPE140CR	1400x900x280	145	0.86	24KW / 380V	5200

ÖNÜ AÇIK ALT STAND

STAND WITHOUT DOOR

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x750x570	15	0.24	310
OTX-PATD8	800x750x570	24	0.34	470
OTX-PATD10	1000x750x570	28	0.42	520
OTX-PATD12	1200x750x570	32	0.51	580
OTX-PATD14	1400x750x570	37	0.64	640

ÖNÜ AÇIK ALT STAND

STAND WITHOUT DOOR

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x900x570	17	0.20	330
OTX-PATD8	800x900x570	26	0.41	500
OTX-PATD10	1000x900x570	30	0.51	560
OTX-PATD12	1200x900x570	34	0.62	630
OTX-PATD14	1400x900x570	39	0.77	680

KROM KAPLAMALI PLEYT IZGARA GAZLI CHROMATED COVER PLATE GRILL WITH GAS



TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Lpg veya Doğalgaz ile çalışma
- Her 40cm alan için ayrı ısı kontrolü
- Çıkarılabilir yağ haznesi
- 12mm paslanmaz üst pleyt kalınlığı-St42

EN

- Stainless steel body.
- Working with LPG or NATURAL GAS
- Separate temperature control for each 40 cm area
- Removable oil drawer
- Top thickness is 12mm-St42

Model	Ölçü Dimention mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7IZPG4CR	400x750x280	39	0.17	7KW / 0.74	2600
OTX-7IZPG8CR	800x750x280	80	0.21	14KW / 1.4	3000
OTX-7IZPG10CR	1000x750x280	105	0.22	17KW / 1.7	3800
OTX-7IZPG120CR	1200x750x280	130	0.23	21KW / 2.1	4000
OTX-7IZPG140CR	1400x750x280	155	0.25	25KW / 2.5	4400

Model	Ölçü Dimention mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9IZPG4CR	400x900x280	70	0.45	7KW / 0.74	3000
OTX-9IZPG8CR	800x900x280	98	0.49	14KW / 1.4	3500
OTX-9IZPG100CR	1000x900x280	115	0.62	17KW / 1.7	4400
OTX-9IZPG120CR	1200x900x280	130	0.77	21KW / 2.1	5000
OTX-9IZPG140CR	1400x900x280	145	0.86	25KW / 2.5	5200

ÖNÜ AÇIK ALT STAND

STAND WITHOUT DOOR

Model	Ölçü Dimention mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x750x570	15	0.24	310
OTX-PATD8	800x750x570	24	0.34	470
OTX-PATD10	1000x750x570	28	0.42	520
OTX-PATD12	1200x750x570	32	0.51	580
OTX-PATD14	1400x750x570	37	0.64	640

ÖNÜ AÇIK ALT STAND

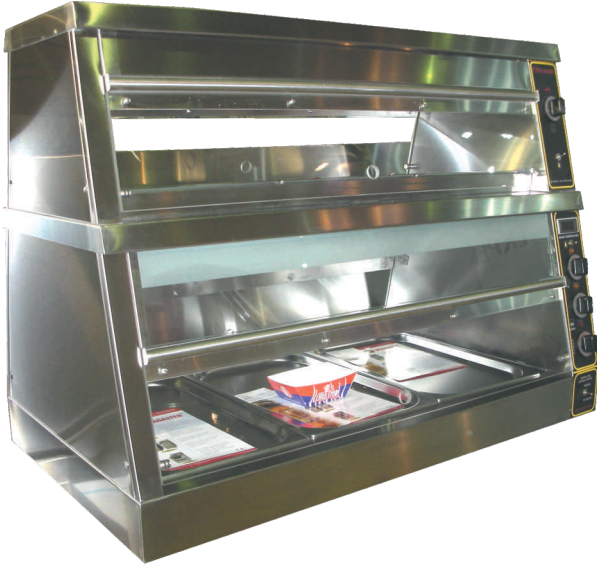
STAND WITHOUT DOOR

Model	Ölçü Dimention mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x900x570	17	0.20	330
OTX-PATD8	800x900x570	26	0.41	500
OTX-PATD10	1000x900x570	30	0.51	560
OTX-PATD12	1200x900x570	34	0.62	630
OTX-PATD14	1400x900x570	39	0.77	680

Dolaplı Modeller İçin Opsiyonel Otomatik Ateşleme (Sadece LPG li modeller için)
Optional Automatic Fire System: (Only For Cupboard and LPG Model)

680€





TR

- Elektrikli mekanik kontrol.
- Çift katlı modelde alt kat manuel su doldurma ve boşaltmalı.
- GN küvete uygun yapıda.
- Alt kat GN 1/1, Üst kat GN 2/3 küvet kapasiteli
- Mekanik termostat ve tüp rezistanslı
- Hem önden hem arkadan yükleme imkanı.
- Üst kısım kuru tip ısıtmalı ve özel ısıtıcı lambalı termostat kontrollü.
- Alt kısım sulu ve kuru tip ısıtmalı
- Tavuk iç sıcaklığı 75-80 °C de bekletebilme

EN

- Electric , mechanic and electronic control
- 2 storey, lower section manuel water intake and discharge
- In GN tray with double model
- Down part with GN 1/1, upper part with GN 2/3
- Mechanic thermostat and tube rezistance
- Front and rear loading and unloading
- Upstairs; dry type resistance and special lamp heated, thermostat control
- Down part water and dry heating system
- Ability to keep chicken internal temperature at 75-80 °C

TEK KATLI / SINGLE STOREY

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Tepsi Kapasite GN Kapasite	Price Euro
OT-MKCHD 80/2 -S	800x650x500		0,26	1,5 Kw/ 220 V	2-1/1 GN down	2800
OT-MKCHD 115/3 -S	1150x650x500		0,37	3,5 Kw/ 380 V	3-1/1 GN down	3300
OT-MKCHD 150/4 -S	1450x650x500		0,49	4,5Kw/ 380 V	4-1/1 GN down	3500
OT-MKCHD 180/5 -S	1800x650x500		0,59	5,5 Kw/ 380 V	5-1/1 GN down	4000

ÇİFT KATLI / DOUBLE STOREY

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Tepsi Kapasite GN Kapasite	Price Euro
OTX-MKCHD 80/2 -D	800x650x950	38	0.54	2,5 Kw/ 220 V	2-1/1GNd/2-2/3Gup	3500
OTX-MKCHD 115/3 -D	1150x650x950	54	0.54	3,5 Kw/ 380 V	3-1/1GNd/3-2/3Gup	4000
OTX-MKCHD 145/4 -D	1450x650x950	125	1.52	5 Kw/ 380 V	4-1/1GNd/4-2/3Gup	4850
OTX-MKCHD 180/5 -D	1800x650x950	145	1.65	6 Kw/ 380 V	5-1/1GNd/5-2/3Gup	5450
OTX-MKCHD 215/6 -D	2150x650x950	125	1.52	8 Kw/ 380 V	6-1/1GNd/6-2/3Gup	6600

DİJİTAL TAVUK BEKLETME / DIGITAL CHICKEN DISPLAY



TR

- Elektrikli dijital ve elektronik kontrol.
- Çift katlı alt kat manuel su doldurma ve boşaltmalı.
- GN küvete uygun yapıda.
- Alt kat GN 1/1, Üst kat GN 2/3 küvet kapasiteli
- Dijital termostat ve timer.
- Hem önden hem arkadan yükleme imkanı.
- Üst kısım kuru tip ısıtılmalı ve özel ısıtıcı lambalı termostat kontrollü.
- Alt kısım sulu ve kuru tip ısıtılmalı
- Tavuk iç sıcaklığı 75-80 °C de bekletebilme
- Allta Tesisat bazalı
- Electric , digital and electronic control

EN

- 2 storey, lower section manuel water intake and discharge
- In GN tray
- Down part with GN 1/1, upper part with GN 2/3
- Digital thermostat and timer
- Front and rear loading and unloading
- Upstairs; dry type resistance and special lamp heated, thermostat control
- Down part water and dry heating system
- Ability to keep chicken internal temperature at 75-80 °C
- Plumbing plinth at the bottom

TEK KATLI / SINGLE

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Tepsi Kapasite GN Kapasite	Price Euro
OTX-HPCHD 80/2 -S	800x650x500		0.26	1,5 Kw/ 220 V	2-1/1 GN down	3400
OTX-HPCHD 115/3 -S	1150x650x500		0.37	3,5 Kw/ 380 V	3-1/1 GN down	3800
OTX-HPCHD 145/4 -S	1450x650x500		0.49	5 Kw/ 380 V	4-1/1 GN down	4000
OTX-HPCHD 180/5 -S	1800x650x500		0.59	6 Kw/ 380 V	5-1/1 GN down	4500

ÇİFT KATLI / DOUBLE

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Tepsi Kapasite GN Kapasite	Price Euro
OTX-HPCHD 80/2 -D	800x650x950	38	0.54	2,5 Kw/ 220 V	2-1/1GNd/2-2/3Gup	3800
OTX-HPCHD 115/3 -D	1150x650x950	54	0.54	3,5 Kw/ 380 V	3-1/1GNd/3-2/3Gup	4500
OTX-HPCHD 145/4 -D	1450x650x950	125	1.52	5 Kw/ 380 V	4-1/1GNd/4-2/3Gup	5250
OTX-HPCHD 180/5 -D	1800x650x950	145	1.65	6 Kw/ 380 V	5-1/1GNd/5-2/3Gup	5750
OTX-HPCHD 215/6 -D	2150x650x950	125	1.52	8 Kw/ 380 V	6-1/1GNd/6-2/3Gup	6950

Otomatik Su Alma Sistemi (Optional Automatic Water Inlet): 425Euro

TAM OTOMATİK ÇİFT KATLI TAVUK BEKLETME AUTOMATIC DOUBLE CHICKEN DISPLAY



- TR**
- Elektrikli dijital ve elektronik kontrol.
 - Çift katlı alt kat otomatik su doldurma ve boşaltmalı.
 - Alt kat , 1.kat 44x60x4 cm özel tepsi
Üst kat , 2.kat 44x50x2,5 cm özel tepsi
 - Dijital termostat ve timer.
 - Hem önden hem arkadan yükleme imkanı.
 - Üst kısım kuru tip ısıtmalı ve özel ısıtıcı lambalı termostat kontrollü.
 - Alt kısım sulu ve kuru tip ısıtmalı
 - Otomatik su alma ve boşaltma
 - Tavuk iç sıcaklığı 75-80 °C de beklebilme
 - Allta Tesisat bazalı

EN

- Electric , digital and electronic control
- 2 storey, lower section automatic water intake and discharge
- Down part 44x60x4 cm special tray
Up part , 44x50x2,5 cm special tray
- Digital thermostat and timer
- Front and rear loading and unloading
- Upstairs; dry type resistance and special lamp heated, thermostat control
- Down part water and dry heating system
- Automatic water inlet and outlet
- Ability to keep chicken internal temperature at 75-80 °C
- Plumbing plinth at the bottom



Model	Ölçü Dimention mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Tepsi Kapasite Tray Capacity	Price Euro
OTX-PPCHD 150/3 -D	1530x750x850/1030	54	0.99	5 Kw/ 380 V	down part 3 qts 44x50x4cm up part 3 qts 44x50x2.5cm	6000
OTX-PPCHD 180/4 -D	1800x750x850/1030	125	1.28	6 Kw/ 380 V	down part 4 qts 44x50x4cm up part 4 qts 44x50x2.5cm	7000
OTX-PPCHD 237/5 -D	2370x850x850/1030	145	1.65	8 Kw/ 380 V	down part 5 qts 44x50x4cm up part 5 qts 44x50x2.5cm	8000

HP PATATES BEKLETME HP PATATO STATION



TR

- 4 adet gıdaya uygun ısıtıcı lambalı.
- Patates koyma ve tuzlama bölümü.
- GN küvete uygun yapıda
- 4 yollu patates koyma bölümü.
- 4 yollu boş paket bölümü
- Ön kısım kapaklı

EN

- With 4 qts food lamp with hood
- Patato putting and salting area
- In GN tray
- 4 way potato package area
- 4 way emty package area
- Enclosed doors and multiply doors

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Price Euro
OTX-PROPATBEK	700x750x850/1800	93	0.70	1,5KW / 220V	2750

BK PATATES BEKLETME BK PATATO STATION



TR

- 4 adet gıdaya uygun ısıtıcı lambalı.
- Patates koyma ve tuzlama bölümü.
- GN küvete uygun yapıda
- 4 yollu patates koyma bölümü.
- 4 yollu boş paket bölümü
- Ön kısım kapaklı

EN

- With 4 qts food lamp with hood
- Patato putting and salting area
- In GN tray
- 4 way potato package area
- 4 way emty package area
- Enclosed doors and multiply doors

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Price Euro
OTX-BKPATBEK	700x750x850/1800	93	0.70	1,5KW / 220V	2750

ÇOK FONKSİYONLU PATATES BEKLETME MULTI FUNCTION PATATO STATION



TR

- 4 adet gıdaya uygun ısıtıcı lambalı.
- Patates koyma ve tuzlama bölümü.
- 4 yollu patates koyma bölümü.

EN

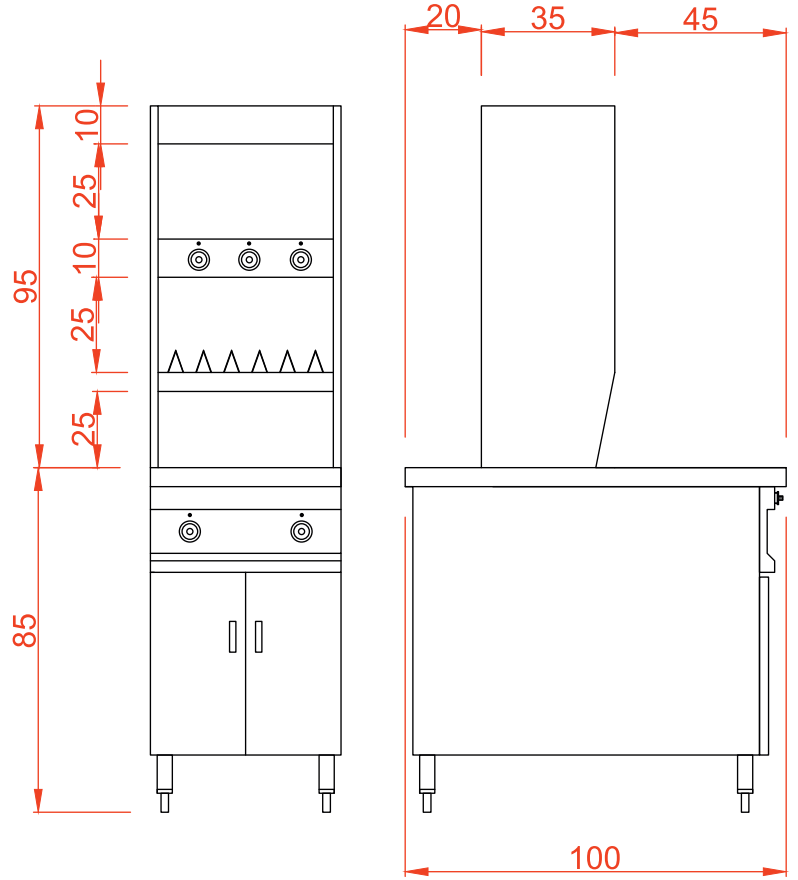
- With 4 qts food lamp with hood
- Patato putting and salting area
- 4 way potato package area

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Price Euro
OTX-BLPATBEK	700x750x850/1800	93	0.70	2.5KW / 220V	2750

TEZGAH ALTI DERİN DONDURUCU : 1300 EURO
UNDERCOUNTER DEEP FREEZ : 1300 EURO

FİYATA ALT TEZGAH DAHİL DEĞİLDİR. ALT TEZGAH İÇİN FİYAT İSTEYİNİZ.
THE PRICE DOES NOT INCLUDES THE BOTTOM COUNTER.
PLEASE ASK THE PRICE OF THE BOTTOM COUNTER.

BK PATATES BEKLETME BK PATATO STATION



TR

- Her bölüm seramik ve spot aydınlatma ile ısıtma
- Üst kat hamburger kutu boyutuna göre değiştirilebilir yapıda
- Alt kısım patates kutusuna uygun yapıda
- Arka kısım patates dökmeye ve tuzlamaya uygun yapıda ve alttan ısıtmalı havuzlu
- Çift cidarlı
- Arkadan yükleme ve önden almaya uygun yapıda
- Dolaplı

EN

- Each up parts with ceramic heating and spot lighting
- Up down part with changeable hamburger box line
- Down part with patato box line
- Down part back with patato putting and salting area with patato pool heating system
- Double walled and closed
- Rear-loading and front-take. Inclined rack
- With coupboard

Model	Ölçü Dimention mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Price Euro
OTX-PROPATHAMBEK	500x1000x850/1850	93	0.80	2KW / 380V	3200

PATATES SICAK TUTUCU CHIP SCUTTLE



TR

- Üstten seramik ısıtıcı.
- Patates dökme ve tuzlama havuzu.
- Alt kısım dolaplı.

EN

- Up ceramic heating
- Patato loading and salting poll
- Closed coupboard.

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Price Euro
OTX-7PATBEKU	400x750x850/120	60	0.36	1KW / 220V	1750
OTX-9PATBEKU	400x900x850/120	70	0.43	2KW / 220V	2000

Altan ısıtma sistemi (Down heater) : 510Euro

PATATES DİNLENDİRME CHIP SCUTTLE



TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Isıtma üstten ve seramik holotermal lamba ile sağlanır
- GN 1/1 gastronomi uygun hazneli.

EN

- Stainless steel body.
- Top ceramic holotherm light provides heating
- Tank of device is available for GN 1/1 container.

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-6PB4	400x600x280	32	0.15	1KW / 220V	1300
OTX-7PB4	400x750x280	34	0.17	1KW / 220V	1350

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PAT4	400x750x570	20	0.24	320
OTX-PATD4	400x750x570	23	0.24	440

STAND WITHOUT DOOR

STAND WITH DOOR



YATAY DEEP FREEZLİ SEPET ÜNİTESİ BASKET UNIT WITH HORIZONTAL DEEP FREEZ



TR

- Komple paslanmaz çelikten imal
- Hareketli
- Maximum 4-6 sepet kapasiteli (SEPETLER HARİÇ)
- Altında 100lt deep freez

EN

- Stainless steel body
- Mobile
- Capacity: maximum 4-6 basket (WITHOUT BASKET)
- 100lt deep freez

Model	Ölçü Dimession mm	Kapasite Capacity	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-SPUNYD	700x700x1670	4-6	0.81	0,5KW / 220V	1800

ÖNDEN KAPAKLI DEEP FREEZ Lİ SEPET ÜNİTESİ BASKET UNIT WITH DEEP FREEZE WITH FRONT COVER



TR

- Paslanmaz çelikten imal
- Maximum 4-6 sepet kapasiteli (SEPETLER HARİÇ)
- Altında 160lt deep freez

EN

- Stainless steel body
- Capacity: maximum 4-6 basket (WITHOUT BASKET)
- 160lt deep freez

Model	Ölçü Dimession mm	Kapasite Capacity	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-SPUNOD	700x700x1670	4-6	0.81	0,5KW / 220V	1500

NOTR SEPET ARABASI NEUTRAL BASKET UNIT



TR

- Komple paslanmaz çelikten imal
- Hareketli
- Maximum 8 sepet kapasiteli (SEPETLER HARIÇ)
- Altında dökülen patates toplama çekmecesini

EN

- Stainless steel body
- Mobile
- Capacity: maximum 8 basket (WITHOUT BASKET)
- Under the waste drawer

Model	Ölçü Dimention mm	Kapasite Capacity	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-SPUN	400x700x1670	2	0.4		900

HAMBURGER BEKLETME HAMBURGER STATION



TR

- Her bölüm özel rezistans ile ısıtma
- Hamburger kutu boyutuna göre değiştirilebilir yapıda yollu
- Dijital ısı göstergeli ve timerli
- Arkadan yükleme ve önden almaya uygun yapıda
- Çift cidarlı

EN

- Each up parts with special heating and lighting
- Up down part with changeable hamburger box line
- Digital control system
- Rear-loading and front-take. Inclined rack
- Double walled



Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Price Euro
OTX-HAMBBEK90	900x500x750	60	0.42	1.5KW / 220V	2800
OTX-HAMBBEK120	1200x500x750	80	1.8	2.5KW / 220V	3200

ÖZEL İSKENDER, DÖNER PIŞİRME ÜNİTESİ SPECIAL İSKENDER DONER COOKING UNIT



- TR** - 3 fonksiyonlu Özel Köfte Izgarası & İskender Döner & Lavaş Isıtıcı Ünitesi
- 1. Fonksiyonu : 40x42 cm lik döküm ızgarası ve gazlı sistem ile Köfte Pişirme fonksiyonu
 - 2. Fonksiyonu: 58x42 cm lik teflon kaplamalı plate ısıtılmalı (290-300 °C)- Gazlı
 - 3. Fonksiyon ; Üst kat a 4 ad. 23x34 cm lik porselen İskenderi hızlı şok ısıtıcak alttan ve üstten rezistans ısıtılmalı teflon kaplamalı plateli.
 - Her bölüm ayrı ayrı digital timer kontrollü .
 - Üstünde çubuk rezistans ısıtılmalı ve ısı cam koruyuculu

- EN** - 3 function Special Meatball Grill & İskender Doner & Lavash Heater Unit
- 1st Function: Meatball Cooking function with 40x42 cm cast iron grill and gas system
 - 2nd Function: 58x42 mm teflon coated plate heated (290-300 °C) - Gas
 - 3rd Function ; 4 units on the upper floor. 23x34 cm porcelain Iskenderi fast shock heating with teflon coated plate with resistance heating from the bottom and top.
 - Each section is individually digital timer controlled.
 - Heated rod resistance and double glass protector on top

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Price Euro
OT-PIDLAVIS	1150x500x750	95	0.46	6KW / 380V	4600

HAMBURGER VE SICAK YEMEK TUTUCU HAMBURGER AND HOT FOOD STATION



TR

- Üst kısım tüp rezistans ile ısıtma ve spot ile aydınlatma
- Üst kısım hamburger ve patates kutusu için özel yollu
- Alt kısım nemlendirmeli, sulu yemek ve grill konulabilecek yapıda
- Alt kısım üstten rezistans ve spot aydınlatma ile ısıtmalı
- Alt kısım manuel su doldurma ve boşaltmalı
- Alt kısım 3 adet GN 1/1 h=6cm kapasiteli
- Çift cidarlı

EN

- Up part with rezistance heating and lighting
- Up part for hamburger& patato box line
- Down part pool with humidity water heating for hot food and grill
- Down part up with rezistance heating and lighting
- Down part pool manuel inlet and outlet
- Down part pool 3 1/1 GN h = 6 cm capacity
- Double walled and closed

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Price Euro
OTX-CHD 120/3 -D	1200x650x800	54	0.54	3,5 Kw/ 380V	3800

Otomatik Su Alma Sistemi (Optional Automatic Water Inlet): 250Euro

ÇOK FONKSİYONLU FAST FOOD SICAK TUTUCU MULTI FUNCTION FAST FOOD DISPLAY



TR

- Paslanmaz çelik gövde
- Küçük mekanlar için ideal boyut
- Her kat için ayrı ısı ve zaman kontrolü
- 220V elektrik bağlantısı
- Üst kat paketli kutulu ürün, orta kat taco, alt kat burger bekletme
- Her kat için isimlik

EN

- Stainless steel body
- Ideal size for small spaces
- Separate temperature and time control for each floor
- 220V electrical connection
- The upper floor is for packaged boxed products, the middle floor is for tacos, and the lower floor is for burgers.
- Name tags for each floor

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Price Euro
OTX-MFHD	800x650x850	65	0.44	2 KW/ 220 V	3400

KATLI SICAK TUTMA KABİNİ FLOOR HOLDING CABINET



TR

- Değişik türde pişmiş yiyecekleri uzun süreler boyunca güvenli sıcaklıklarda tutmak için tasarlanmıştır.
- Her raf için Dijital Geri Sayım zaman mevcuttur (Bu Heny Peny de isteğe bağlı opsiyonel dir.)
- Çift fan ve havalandırılmalı yan raflar dan rafların yerine bağlı olarak sıcak hava üfleme, böylelikle alt ve üst raflar arasında homojen ısı dağılımı mevcuttur.
- 2 taraflı kapı sızdırmazdır, önden yükleyip aradan servisten alınabileek yapıda dır, Ön salınır kkapak opsiyoneldir , normalde çift ısı camlı sabit kapı yapılarak satılmaktadır.
- Üst tarafında su çekmecesi vardır ve su bağlantısı gerektirmemektedir.
- 6 sıra 2/1 -65x53x2 cm lik tepsi kapasitelidir.
- Digital zaman ve termostad kontrollüdür.
- Paslanmaz çelik iç ve dış yapısındadır.

EN

- Designed to keep various types of cooked foods at safe temperatures for extended periods.
- Each shelf features a digital countdown timer (optional on the Heny Peny).
- Dual fans and ventilated side shelves distribute hot air, depending on the shelf position, ensuring even heat distribution between the upper and lower shelves.
- It has a double-sided door (Passture) allowing for front loading and rear retrieval. A front swinging door is optional; it is normally sold with a fixed double glass door.
- It has a water drawer on the top and does not require a water connection.
- It can hold 6 rows of 2/1- GN trays measuring 65x53x2 cm.
- It has a digital timer and thermostat control.
- It has a stainless steel interior and exterior.

Model	Ölçü Dimention mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-HOLD	700x770x1050	65	0.56	4KW / 380V	3300

SICAK TUTMA KABİNİ - BÖLMELİ SECTIONAL HOLDING CABINET



TR

- Diğer Tek noktadan yemek ısıtma ve bekletme yöntemlerine göre , çok daha az enerji ile homojen ısıtmalı
- Homojen ısıtma sistemi ile ve dağılımı ile gıda daha hızlı ısınır ve daha uzun yiyecek kurumadan sıcak kalır.
- 3 taraftan ısıtma ile ısıtılan gıda daki soğuk ve sıcak bölgeleri ortadan kaldırır.
- Geliştirilmiş, dijital elektronik kontrol sistemi
- Her ürün için ayrı ayrı ısıtma derecesi ve alanı . Böylelikle farklı gıdalar için farklı derece ve zaman ile kontrol imkanı
- Gıdaların kokuları birbirine karışmadan sıcak tutma imkanı.
- Farklı yapılarıdaki yiyeceği (Tavuk,Burger,Makarna,patates,püre,balık vb. gibi) ayrı ayrı istenilen derece ve zaman da tutma imkanı
- Daha az enerji sarfıyatı.
- Ürün verimliliği artar , sıcak tutma süresi artar ve gıda israfı azalır.

EN

- Homogeneous heating with much less energy compared to other single point food heating and holding methods
- With the homogeneous heating system and its distribution, the food heats up faster and the food stays hot longer without drying.
- It eliminates the cold and hot zones in the food, which is heated by heating from 3 sides.
- Enhanced, digital electronic control system
- Separate heating degree and area for each product.Thus, it is possible to control with different degrees and time for different foods.
- Possibility to keep food warm without mixing odors.
- Possibility to keep different types of food (chicken, beef, pasta, potatoes, mash, fish, etc.) separately at the desired degree and time.
- Less energy consumption.
- Product efficiency increases, keeping warm time increases and food waste is reduced.

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Price Euro
OTX-HFHC 4B	560x360x225	25	0.11	1KW / 220V	2850
OTX-HFHC 6B	800x360x225	32	0.14	1.5KW / 220V	3250

SICAK SANDVIÇ, DÜRÜM, HAMURGER , DÖNER SICAK TUTMA ÜNİTESİ HOT SANDWICH, WRAP, HAMBURGER, DONER HOLDING CABINET



TR

- Diğer Tek noktadan yemek ısıtma ve bekletme yöntemlerine göre , çok daha az enerji ile homojen ısıtılmalı
- Homojen ısıtma sistemi ile ve dağılımı ile gıda daha hızlı ısınır ve daha uzun yiyecek kurumadan sıcak kalır.
- 3 taraftan ısıtma ile ısıtılan gıda daki soğuk ve sıcak bölgeleri ortadan kaldırır.
- Geliştirilmiş, dijital elektronik kontrol sistemi
- Her ürün için ayrı ayrı ısıtma derecesi ve alanı . Böylelikle farklı gıdalar için farklı derece ve zaman ile kontrol imkanı
- Gıdaların kokuları birbirine karışmadan sıcak tutma imkanı.
- Farklı yapılarıdaki yiyeceği (Tavuk,Burger,Makarna,patates,püre,balık vb. gibi) ayrı ayrı istenilen derece ve zaman da tutma imkanı
- Daha az enerji sarfıyatı.
- Ürün verimliliği artar , sıcak tutma süresi artar ve gıda israfı azalır.

EN

- Homogeneous heating with much less energy compared to other single point food heating and holding methods
- With the homogeneous heating system and its distribution, the food heats up faster and the food stays hot longer without drying.
- It eliminates the cold and hot zones in the food, which is heated by heating from 3 sides.
- Enhanced, digital electronic control system
- Separate heating degree and area for each product.Thus, it is possible to control with different degrees and time for different foods.
- Possibility to keep food warm without mixing odors.
- Possibility to keep different types of food (chicken, beef, pasta, potatoes, mash, fish, etc.) separately at the desired degree and time.
- Less energy consumption.
- Product efficiency increases, keeping warm time increases and food waste is reduced.

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Price Euro
OTX-HFHC 4	560x360x225	25	0.11	1KW / 220V	2500
OTX-HFHC 6	560x360x325	32	0.14	1.5KW / 220V	3250

**NOT: BURGER KAPLARI FİYATLARA DAHİL DEĞİLDİR.
NOTE: BURGER PANS ARE NOT INCLUDED IN THE PRICES**

BÖLMELİ ÇEKMECELİ ISITICILAR SPLIT DRAWER HEATERS



RENK SEÇENEĞİ / COLOR OPTIONS

- SEBZE İÇİN YEŞİL - GREEN FOR VEGETABLE
 - TAVUK İÇİN SARIL - YELLOW FOR CHICKEN
 - ET İÇİN KIRMIZI - RED FOR MEAT
 - EKMEK İÇİN KAHVERENGİ - BROWN FOR BREAD
- 1m² = 200 €

TR

- Herbiri ayrı bölünmüş çekmecelerin geniş tutma kolları ile ergonomik kullanım.
- Daha sıcak ve daha düşük ısı gerektiren ürünleri saklayabilmek için digital termostad ayarlı kontrol sistemi
- GN küvet içine konulacak su ile istenirse nemli tutma
- Çekmece önlerindeki açıp kapama havalandırma sürgüleri sayesinde içerisindeki ısıyı istediğiniz derecede ve nem de tutma imkanı
- Ayrı ayrı ve izole edilmiş çekmeceler sayesinde , konulacak hassas ürünleri saklama imkanı
- Her çekmece içerisinde 1 ad. 53x32.5x15 cm ve 2 ad. 53x32,5x10 cm GN küvetler ve küvet içi delikli sacı
- İstenirse 1/3-1/2-2/3 GN konulabilecek yapıda (Opsiyonel)
- Komple 304 Kalite paslanmaz saçtan imal
- Her bir çekmece alanı ayrı ayrı izole edilmesi sayesinde düşük enerji ile yüksek ısıda saklama ve enerji tasarrufu

EN

- Ergonomic use with wide handles of the drawers, each of which is divided separately.
- Digital thermostat adjusted control system to store hotter and lower temperature products
- Keeping moist, if desired, with water to be placed in the GN tub
- Possibility to keep the heat inside at the desired degree and humidity thanks to the opening and closing ventilation slides in front of the drawers
- Possibility to store sensitive products, thanks to separate and insulated drawers.
- 1 pc in each drawer. 53x32.5x15 cm and 2 pcs. 53x32,5x10 cm GN tubs and perforated plate inside the tub
- If desired, 1/3-1/2-2/3 GN can be placed (Optional)
- Made of 304 quality stainless steel sheet
- Low energy and high temperature storage and energy saving thanks to the isolation of each drawer area separately

Model	Ölçü Dimention mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Price Euro
OTX-SDH02	830x500x600	70	0.24	2KW / 220V	2400
OTX-SDH03	830x500x850	95	0.35	3KW / 220V	3200

PİZZA BEKLETME PIZZA DISPLAY

CE



OTX-PIZZABEK1



OTX-PIZZABEK2

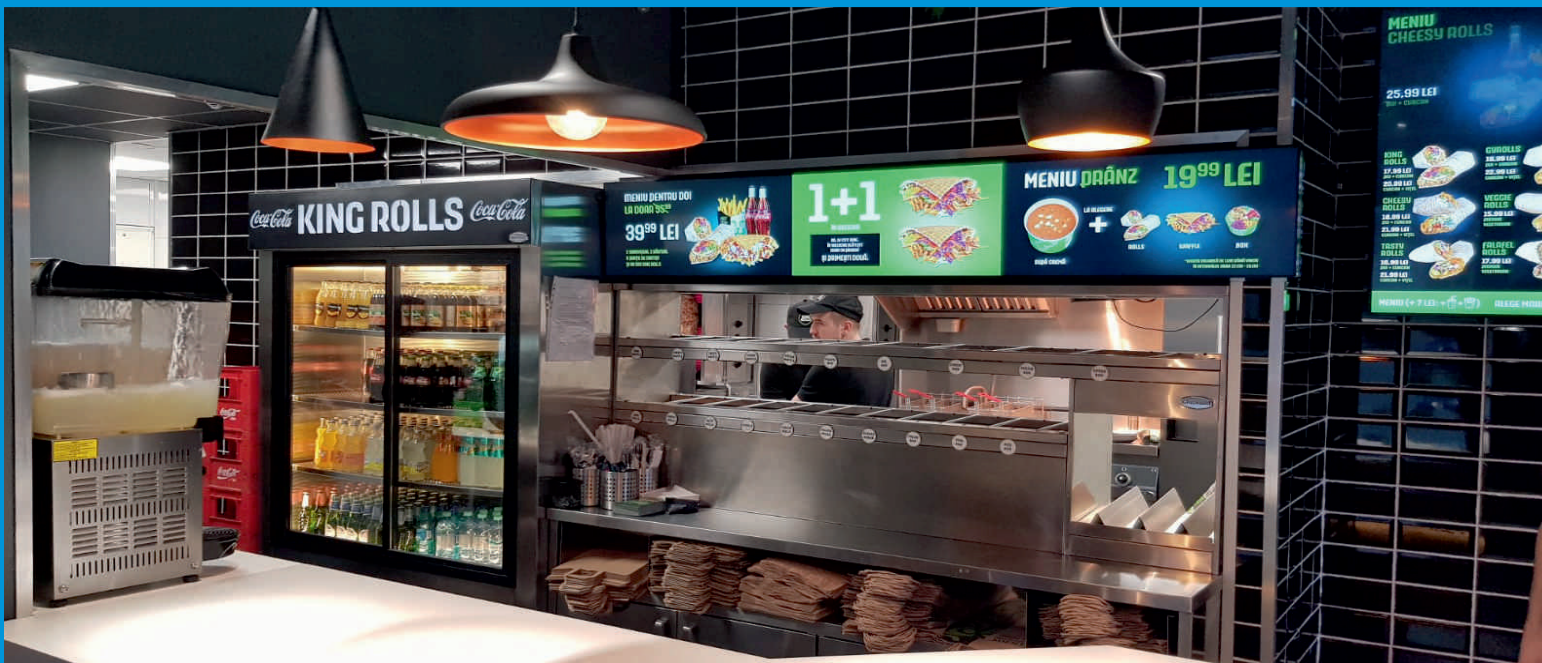
TR

- Nemlendirmeli,3 adet tel raflı
- Dilim veya bütün pizza koyabilecek yapıda
- Cam kapaklı
- Alt kısımda nemlendirme için su çekmecesı
- Üstten fanlı ısıtıcı sayesinde homojen ısıtma
- Dijital termometre ile ısı ayarlı.

EN

- Heated with water system,3 Qts wire shelves
- Can sell slice pizza or hold whole pizza
- Foursquare Glass
- Under Part of Device; heated water drawer
- Top Part of Device; having fan and heated for homogeneous distribution
- Can control digital temperature of device

Model	Ölçü Dimention mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Price Euro
OTX-PIZZABEK1-TEKLİ	700x700x800	32	0.39	1,5KW / 220V	2200
OTX-PIZZABEK2-DİKEY	700x700x1800	58	0.88	2,5KW / 220V	4400



MANUEL UNLAMA ÜNİTESİ MANUAL BREAD BLENDER SIFTER



TR

- 60x40x20cm unlama alanı
- 1adet yuvarlak buttermix bölümlü
- 1adet 1/2 GN H=20cm tavuk bölümlü
- Üst kısımda unlanan tavuklarındizileceği tepsi
- Hareketli

EN

- 1qt 60x40x20cm plastic breading sink
- 1qt special buttermix and water basket area
- 1qt GN 1/2 h=20cm chicken keep area
- 1qt removable special shelf for chicken tray
- Mobile

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-MBRMAK	1000x750x850/1050	26	0.78		1000

ELEME SİSTEMLİ UN KAPLAMA ÜNİTESİ - BREADING ÜNİTESİ AUTOMATIC BREAD BLENDER SIFTER



Müşterimizin isteğine göre imal edebilmekteyiz.
We can manufacture according to customer requests.

TR

1 Ad. Büyük GN 2/1 H=20cm - 60x50x20 cm boyutlarında paslanmaz çelik un hazneli,
1 Ad. Yuvarlak Hazne ve çıkabilen sepetli Butter Mix Hazneli
1 Ad. 1/2 H = 15-20 cm Tavuk koyma küvetli
Tepsi Koyma bölümlü ve raflı
Tavuğu kaplamak için kullanılan kullanılan unlar zamanla topaklanır.
Topaklanan unlar ,
Un haznesine özel poliüretan kapak ile atılır.Un eleme bölümündeki özel sert Helezon Fırça ve
elek sistemi ile , temizlenmiş un alt hazneye alınır.
Alt kısımda 1 adet 1/1 h = 15 temiz elenmiş un küvet toplama bölümü,1 adet 2/3 h = 6 cm – topaklı un bölümlü

EN

1 qt. Large GN 2/1 H=20cm - 60x50x20 cm stainless steel flour hopp ,
1 qt. Buttermix Chamber with round chamber and removable basket
1 qt. 1/2 GN H = 15-20 cm Chicken tray
With tray storage section and shelves
The flour used o ccoat the chicken will orm lumps vvver tim.
Clumped flour is tho own into the flour chamber with a special polyethane cover.
With the special hard Spiral Brush and sieve system in the flour sifting section, the cleaned
flour is taken into the l wer chamber.
At the bottom, there is a 1/1 h = 15 cm clean sifted flour tub ollection section, and a 2/3 h = 6 cm - lumpy flour section.

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-ABM	1150x750x850/1050	50	0.90	1KW / 220V	3300

SOĞUTMALI UNLAMA ÜNİTESİ BREAD BLENDER SIFTER WITH COOLER



TR

- Ergonomik kullanım
- 2/1 GN h = 20 cm unlama ve dökme bölümlü
- Un bozulmasını önlemek için soğutmalı
- 1/3 GN h=15 cm topaklı unu boşaltma bölümlü
- 2 ad Soslu tavuk koyma bölümlü

EN

- Ergonomic use.
- 2/1 GN h = 20 cm with flouring
- Refrigerated to prevent flour spoilage
- 1/3 GN h=15 cm lumpy flour discharging section
- 2 piece with sauce chicken

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-ABMS	1450x950x850/1150	90	1.60	1KW / 220V	5200



OTX-MRNT25



OTX-VMRNT25
VAKUMLU-WITH VACUUM

TR

- 1- Zamanı ayarlanabilir, 0- 2-5-10-15-20-30 dakika
- 2- 25 lt kapasiteli
- 3- İçerisine konulan etlerin parçalanmadan daha iyi marine olması için yükseltilmiş iç bölümlü.
- 4- Kolay açılıp kapatılabilen contalı kapaklı.
- 5- GN 1/1 - h = 20 cm küvetli
- 6- Tümüyle paslanmaz , kolay temizlenebilir.

EN

- 1- Adjustable timer, 0-2-5-10-15-20-30 minutes
- 2- 25-liter capacity
- 3- Raised interior for better marinating of meat without breaking down.
- 4- Easily openable and closeable sealed lid.
- 5- GN 1/1 - h = 20 cm basin
- 6- Completely stainless steel, easy to clean.

Model	Ölçü Dimession mm	Kapasite Capacity lt	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-MRNT25	700x350x970	25	0.23	0,5KW / 220V	2100
OTX-VMRNT25	700x350x970	25	0.23	1KW / 220V	3000

VAKUMLU-WITH VACUUM



ÖZEL ÜRETİM OCAKLAR SPECIAL RANGES



- Catering ve sulu yemek restaurantları için özel üretim ocaklar
- Brulörler 4.5, 8.5, 16, 24 KW olabilir.
- Duvar tipi veya orta tip olabilir. Yerinize göre imal edilmektedir.

-Catering and restaurant special dimensions and special products

-It can be special burner 4.5, 8.5, 16, 26 KW

-It can be islander or wall type





TR Müşterimizin isteğine göre , Tekli ve Çiftli olmak üzere 2 ayrı modeldedir. Tekli Modelde 1 ad. Wok ocağı ,1 ad. yıkama eviyesi ve duşu 2li modelde 2 ad. wok ocağı , 1 ad. özel yıkama eviyesi ve yıkama musluğu vardır. Özel hava ayarlı premix çin brülörlü ve dökümlüdür.

EN According to our customer's request, it is available in 2 different models: Single and Double
In Single Model, 1 pc. Wok stove, 1 pc. washing sink and shower
2 pieces in the double model. wok stove, 1 pc. It has a special washing sink and washing tap.
It has a special air-adjusted premix burner and a casting.

Tekli Çin Wok Ocağı (Single Chinese Wok Stove) OT- ÇWOC 1- 100x84x85 cm = 3.800 eu
İkili Çin Wok Ocağı (Double Chinese Wok Stove) OT- ÇWOC 2- 150x84x85 cm = 6.000 eu

75'LİK SERİ OCAK-KUZİNE GAZLI

75 SERIES RANGE - CUSINE WITH GAS



OTX-7KUG8



OTX-7KUEC8



OTX-7KUEC8

TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Lpg veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli ve termokuplulu brülör
- Koruyucu üst dökümler pik dökümden imal edilmiştir.
- GN 2/3 gastronom kapasiteli elektrikli fırın (Yalnız kuzine için).
- GN 1/1 gastronom kapasiteli gazlı fırın (Yalnız kuzine için).

EN

- Stainless steel body.
- Working with LPG or NATURAL GAS
- Safety gas valve and thermo couple burner
- Safety top iron made by cast iron.
- GN 2/3 capacity electric oven (Just for cusine).
- GN 1/1 capacity gas oven (Just for cusine).

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7OG4	400x750x280	26	0.17	12KW / 1.48	900
OTX-7OG7	800x750x280	61	0.25	24KW / 2.58	1600
OTX-7OG18	400x750x280	26	0.17	16KW / 1.60	1600

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7KUG8 (GAS OVEN)	800x750x850	85	0.48	34KW / 4,06	2720
OTX-7KUE8 (ELECTRIC OVEN)	800x750x850	98	0.48	24KW+10KW	2720
OTX-7KUEC8 (STATIC ELECTRIC OVEN)	800x750x850	98	0.48	24KW+3KW	3400

KUZİNE

CUSINE

DOLAPLI ALT STAND

STAND WITH DOOR

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x750x570	23	0.24	430
OTX-PATD8	800x750x570	33	0.46	680

Ottoman

90'LIK SERİ OCAK-KUZİNE GAZLI

90 SERIES RANGE - CUSINE WITH GAS



OTX-9KUG8

TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Lpg veya Doğalgaz ile çalışır
- Emniyet ventilli ve termokuplulu brülör
- Koruyucu üst dökümler pik dökümden imal edilmiştir.
- GN 2/1 gastronom kapasiteli gazlı fırın (Yalnız kuzine için).

EN

- Stainless steel body.
- Working with LPG or NATURAL GAS
- Safety gas valve and thermo couple burner
- Safety top iron made by cast iron.
- GN 2/1 capacity gas oven (Just for cusine).



OTX-9KUE8

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9OG4	400x900x280	54	0.33	12KW / 1.48	1000
OTX-9OG8	800x900x280	95	0.70	24KW / 2.58	1800
OTX-9OG18	400x900x280	54	0.33	16KW / 1.60	1360
OTX-9OG28	800x900x280	95	0.70	32KW / 3.02	2720

KUZİNE

CUSINE

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9KUGAS8	800x900x850	145	0.70	32KW / 3.2	3400
OTX-9KUELC8	800x900x850	145	0.70	24KW+15KW /	4250

DOLAPLI ALT STAND

STAND WITH DOOR

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x900x570	17	0.20	560
OTX-PATD8	800x900x570	26	0.41	880

Ottoman

75'LİK SERİ OCAK-KUZİNE ELEKTRİKLİ 75 SERIES RANGE - CUSINE WITH ELECTRIC



OTX-7KUE7

TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- 21cm çapında 2.6KW gücünde yuvarlak elektrikli plate
- Her pleyti ayrı olarak kademeli şalter ile kontrol etme.
- GN 2/3 veya 2/1 gastronom kapasiteli fırın (Yalnız kuzine için).

EN

- Stainless steel body.
- 21cm diameter 2.6KW circle electric plate
- Can control with diferrent swiches for each plate
- GN 2/3 or 2/1 capacity oven (Just for cusine).

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7OE4	400x750x280	26	0.17	5KW / 380V	620
OTX-7OE8	800x750x280	61	0.25	10KW / 380V	1050

KUZİNE

CUSINE

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7KUE8	800x750x850	85	0.48	13KW / 380V	2200

DOLAPLI ALT STAND

STAND WITH DOOR

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x750x570	23	0.24	430
OTX-PATD8	800x750x570	33	0.46	680

90'LIK SERİ OCAK-KUZİNE ELEKTRİKLİ 90 SERIES RANGE - CUSINE WITH ELECTRIC



OTX-9KKUE8

TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- 4KW gücünde kare elektrikli plate
- Her pleyti ayrı olarak kademeli şalter ile kontrol etme.
- GN 2/1 gastronom kapasiteli fırın (Yalnız kuzine için).

EN

- Stainless steel body.
- 4KW square electric plate
- Can control with diferrent swiches for each plate
- GN 2/1 capacity oven (Just for cusine).



OTX-90EKK8

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-90EK4	400x900x280	55	0.33	8KW / 380V	1250
OTX-90EKK4	400x900x280	55	0.33	8KW / 380V	1750
OTX-90EK8	800x900x280	95	0.70	16KW / 380V	2500
OTX-90EKK8	800x900x280	95	0.70	16KW / 380V	3350

KUZİNE

CUSINE

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9KUE8	800x900x850	135	0.70	47KW / 380V	3500
OTX-9KKUE8	800x900x850	135	0.70	47KW / 380V	5500

DOLAPLI ALT STAND

STAND WITH DOOR

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x900x570	17	0.20	560
OTX-PATD8	800x900x570	26	0.41	880



YER OCAĞI FLOOR RANGE



TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Lpg ve Doğalgaz ile çalışma
- 2 yanış veya 3 yanış seçeneği

EN

- Stainless steel body.
- Working with LPG & NATURAL GAS
- With 2 or 3 steps cooking

Model	Ölçü Dimession mm	Yanış Kapastie Steps	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power KW / m3	Fiyat (€) Price (€)
OTX-YERO-3	600x700x500	3	35	0.21	30KW / 3.1	880
OTX-YERO-2	600x700x500	2	25	0.21	14KW / 1.48	630







MAKARNA HAŞLAMA ELEKTRİKLİ PASTA COOKER WITH ELECTRIC



TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Termostatik kumanda
- Tahliye musluğu ile su boşaltma .
- Su taşmasını önleyici sistem.
- Paslanmaz çelik sepetler.

EN

- Stainless steel body.
- Thermostatic control.
- Draining water with drain valve.
- Drainage system for overfl owin.
- Stainless steel basket.

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7MPFR 4	400x750x850	63	0.25	6KW / 380V	1600
OTX-7MPFR 7	800x750x850	93	0.51	12KW / 380V	3100

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9MPFR 4	400x900x850	68	0.33	6KW / 380V	2000
OTX-9MPFR 8	800x900x850	120	0.75	12KW / 380V	3800

DİJİTAL MAKARNA HAŞLAMA ELEKTRİKLİ DIGITAL PASTA COOKER WITH ELECTRIC



TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Dijital kontrol paneli
- Tahliye musluğu ile su boşaltma .
- Su taşmasını önleyici sistem.
- Paslanmaz çelik sepetler.

EN

- Stainless steel body.
- Digital control panel
- Draining water with drain valve.
- Drainage system for overflow.
- Stainless steel basket.

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7MPFR 4D	400x750x850	65	0.25	6KW / 380V	1900
OTX-7MPFR 8D	800x750x850	95	0.51	12KW / 380V	3700

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9MPFR 4D	400x900x850	70	0.33	6KW / 380V	2300
OTX-9MPFR 8D	800x900x850	120	0.75	12KW / 380V	4400

DIJİTAL MAKARNA HAŞLAMA GAZLI - DIJİTAL DIGITAL PASTA COOKER WITH GAS - DIGITAL



İstanbul, Yeşilköy
23 Eylül 2020

TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Lpg veya Doğalgaz ile çalışma
- Dijital kontrol paneli
- Termostatik kumanda
- Tahliye musluğu ile su boşaltma .
- Su taşmasını önleyici sistem.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Otomatik ateşlemeli

EN

- Stainless steel body.
- Working or LPG & NATURAL GAS
- Digital control panel.
- Thermostatic control.
- Draining water with drain valve.
- Drainage system for overflow.
- Stainless steel basket.
- Automatic fire system

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7MPGF4D	400x750x850	47	0.25	21KW / 2.2	2500
OTX-7MPGF8D	800x750x850	85	0.51	2x21KW / 4.4	4000

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9MPGF4D	400x900x850	47	0.33	21KW / 2.2	2800
OTX-9MPGF8D	800x900x850	90	0.75	2x21KW / 4.4	4800

ASANSÖRLÜ MAKARNA HAŞLAMA PASTA COOKER WITH LIFT SYSTEM



TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Dokunmatik dijital kontrol paneli
- Her sepet için pişirme zamanı bitiminde kalkan otomatik asansör sistemi
- Termostatik kumanda
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye musluğu ile su boşaltma .
- Su taşmasını önleyici sistem.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Her sepet için farklı sürede veya çeşitte pişirme

EN

- Stainless steel body.
- Touch screen digital control panel.
- When cooking finishes, the lift will rise automatically that's or each baskets
- Thermostatic control.
- Water faucet for fillin .
- Draining water with drain valve.
- Drainage system for overfl owin.
- Stainless steel basket.
- Diferrent time or variev cooking or each baskets

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7BLPC5	500x750x850	68	0.35	6KW / 380V	4000



SOS BAIN MARIE SOUCE BAIN MARIE



TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Termostatik kumanda
- Tahliye musluğu ile su boşaltma .
- GN havuz sayesinde istenilen ölçüde GN küvet kullanımı
- Dijital termostat ve zaman ayarlama

EN

- Stainless steel body.
- Thermostatic control.
- Draining water with drain valve.
- Can use different dimensions GN cotainer
- Digital thermostat and timer

MEKANİK TERMOSTAT / MECHANIC THERMOSTAT

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7SB4	400x750x280	40	0.17	1KW / 220V	700
OTX-7SB8	800x750x280	75	0.25	2KW / 220V	950
OTX-9SB4	400x900x280	41	0.33	1KW / 220V	750
OTX-9SB8	800x900x280	68	0.70	2KW / 220V	1000

DİJİTAL TERMOSTAT / DIGITAL THERMOSTAT

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7SB4	400x750x280	40	0.17	1KW / 220V	1000
OTX-7SB8	800x750x280	75	0.25	2KW / 220V	1250
OTX-9SB4	400x900x280	41	0.33	1KW / 220V	1050
OTX-9SB8	800x900x280	68	0.70	2KW / 220V	1650

DOLAPLI ALT STAND

STAND WITH DOOR

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x750x570	23	0.24	430
OTX-PATD8	800x750x570	33	0.46	680

DOLAPLI ALT STAND

STAND WITH DOOR

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x900x570	17	0.20	560
OTX-PATD8	800x900x570	26	0.41	880



08.11.2013



08.11.2013

DEVİRİLİR TAVA ELEKTRİKLİ TILTING PAN WITH ELECTRIC



TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Termostat kontrollü
- Su alma vanalı.
- Manuel çevirme sistemi ve devirme sistemi
- Opsiyonel otomatik çevirme ve devirme sistemi

EN

- Stainless steel body.
- Thermostatic control
- Water faucet for fillin .
- Manual tilting system
- Optional automatic tilting system

Model	Ölçü Dimession mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7DTE	800x750x850	60	134	0.77	12KW / 380V	4350

Model	Ölçü Dimession mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9DT8E	800x900x850	80	138	0.62	18KW / 380V	4750

Opsiyonel Otomatik Devrilme / Optional Automatic Tilting System :1700€

DEVİRİLİR TAVA GAZLI TILTING PAN WITH GAS



TR

- Lpg veya Doğalgaz ile çalışma
- Paslanmaz çelik gövde.
- Termostat kontrollü
- Su alma vanalı.
- Manuel çevirme sistemi ve devirme sistemi
- Opsiyonel otomatik çevirme ve devirme sistemi

EN

- Working with LPG or NATURAL GAS
- Stainless steel body.
- Thermostatic control
- Water faucet for fillin .
- Manual tilting system
- Optional automatic tilting system

Model	Ölçü Dimession mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7DTG	800x750x850	60	134	0.77	16KW / 1.68	4350

Model	Ölçü Dimession mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9DT8G	800x900x850	80	145	0.62	21KW / 2.2	4750

Opsiyonel Otomatik Devrilme / Optional Automatic Tilting System :1700€

ÇABUK PİŞİRME ELEKTRİKLİ BOILING PAN WITH ELECTRIC



TR

- Paslanmaz çelik gövde.
- Termostat kontrollü
- Su alma vanalı.
- Tahliye musluğu.
- Aşırı basınç val fiinanometre.
- Çift cidarlı indirekt ısıtmalı

EN

- Stainless steel body.
- Thermostatic control
- Water faucet for fillin .
- Draining water with drain valve.
- With manometre
- Double jacket indirect heating.

Model	Ölçü Dimession mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7KTE	800x750x850	80	94	0.77	12KW / 380V	5100

Model	Ölçü Dimession mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9KT8E	800x900x850	150	100	0.62	18KW / 380V	6400

ÇABUK PİŞİRME GAZLI BOILING PAN WITH GAS



TR

- Lpg ve Doğalgaz ile çalışma
- Paslanmaz çelik gövde.
- Termostat kontrollü
- Su alma vanalı.
- Tahliye musluğu.
- Aşırı basınç val fişanometre.
- Çift cidarlı indirekt ısıtmalı
- Emniyet ventilli ve termokuplu brülör

EN

- Working with LPG & NATURAL GAS
- Stainless steel body.
- Thermostatic control
- Water faucet for fillin .
- Draining water with drain valve.
- With manometre
- Double jacket indirect heating.
- Safety gas valve and thermo couple burner

Model	Ölçü Dimession mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-7KTG	700x750x850	80	94	0.77	17KW / 1.78	5100

Model	Ölçü Dimession mm	Kapastie Capacity Lt	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / mbar	Fiyat (€) Price (€)
OTX-9KT8G	800x900x850	150	155	0.62	25KW / 2.80	6400

75'LİK SERİ ARA TEZGAHLAR 75 SERIES WORK TABLES



TR • Paslanmaz çelik gövde.

EN • Stainless steel body.

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-CTR4	400x750x280	13	0.17	340
OTX-CTR8	800x750x280	20	0.25	500

ÇEKMECELİ

WITH DRAWER

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-CTRC4	400x750x280	17	0.17	550

75'LİK SERİ PİŞİRİCİ ALT TEZGAHI 75 SERIES UNDER WORK TABLE FOR COOKERS



TR • Paslanmaz çelik gövde.

EN • Stainless steel body.

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PAT4	400x750x570	18	0.24	310
OTX-PAT8	800x750x570	21	0.46	440

DOLAPLI ALT STAND

STAND WITH DOOR

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x750x570	23	0.24	430
OTX-PATD8	800x750x570	33	0.46	680

**Opsiyonel Çekmece İlavesi
Optional Drawer
1Adet /1qt) : 340 Euro
2 adet (2qts) 680 Euro**

90'LIK SERİ ARA TEZGAHLAR 90 SERIES WORK TABLES



TR • Paslanmaz çelik gövde.

EN • Stainless steel body.

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-CTR94	400x900x280	20	0.34	375
OTX-CTR98	800x900x280	25	0.52	550

90'LIK PİŞİRİCİ ALT TEZGAHI 90 SERIES UNDER WORK TABLE FOR COOKERS



TR • Paslanmaz çelik gövde.

EN • Stainless steel body.

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PAT94	400x900x570	18	0.20	440
OTX-PAT98	800x900x570	25	0.41	640

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Net Volume m ³	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PATD4	400x900x570	17	0.20	560
OTX-PATD8	800x900x570	26	0.41	880

DOLAPLI ALT STAND

STAND WITH DOOR

**Opsiyonel Çekmece İlavesi
Optional Drawer
1Adet /1qt) : 425 Euro
2 adet (2qts) 820 Euro**



WISHMORE HOTEL - ISTANBUL



MIRAGE HOTEL - ROMANIA



WHYNDAM OTEL - TASHKENT



TERRA HOTEL - ROMANIA



TERRA HOTEL - ROMANIA



ACIBADEM HASTANESİ - MASLAK



ACIBADEM HASTANESİ - ALTUNİZADE

KUVER ÜNİTESİ - ETRAFI KAPALI - TEK KATLI CUTLERY UNIT - CLOSED AREA - SINGLE SHELF



Model	Ölçü Dimention mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-KUVUNIT	700x700x850/1200	34	0.6		860

TR

- Etrafı kapalı taban raflı
- Üzeri tek sıra kuver raflı
- 4 adet GN 1/4 kuver kaplı
- Dekorasyon fiyata dahil de ğildi.

EN

- Closed area with bottom shelf
- One cutlery service shelf
- 4qts GN 1/4 cutlery sink
- Decoration is not included in the price.

KUVER ÜNİTESİ - ETRAFI AÇIK - KATLI KUVERLİK CUTLERY UNIT - OPEN AREA - MULTISHELF



Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-KUVUNIT4	700x700x850/1200	40	0.6		1330

TR

- Etrafı açık alttan 40cm lik kısmı kapalı
- 1. raf taban tepsi için
- 2. raf çatal kaşık bıçak için
4 adet GN 1/4 kuver kaplı
- 3. raf ekmeğin için GN 2/1 h=200 küvetli
- 4. raf bardak için
- Dekorasyon fiyata dahil değildir.

EN

- Open area and 40cm down part closed
- 1st shelf for tray
- 2nd shelf for cutlery with 4qts GN 1/4
- 3rd shelf for bread with GN 2/1 h=200
- 4th shelf for glass
- Decoration is not included in the price.



Önü Açık Bain Marie - Open Front Bain Marie

Model (Open Cupboard)	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-BAIN120-3	1200x700x850	47.5	0.72	2.5KW / 220V	1720
OTX-BAIN140-3	1400x700x850	54	0.85	2.5KW / 220V	2050
OTX-BAIN140-4	1400x700x850	60	0.85	3.5KW / 380V	2160
OTX-BAIN150-4	1500x700x850	67.5	0.90	3.5KW / 380V	2300
OTX-BAIN180-5	1800x700x850	74	1	5KW / 380V	2500
OTX-BAIN210-6	2100x700x850	85	1.25	6.25KW / 380V	2880



Dolaplı Bain Marie - Bain Marie with Cupboard

Model (With Door)	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-BAIN120-3D	1200x700x850	56	0.72	2.5KW / 220V	2000
OTX-BAIN140-3D	1400x700x850	64	0.85	2.5KW / 220V	2300
OTX-BAIN140-4D	1400x700x850	70	0.85	3.5KW / 380V	2500
OTX-BAIN150-4D	1500x700x850	78	0.90	3.5KW / 380V	2620
OTX-BAIN180-5D	1800x700x850	87	1	5KW / 380V	2880
OTX-BAIN210-6D	2100x700x850	100	1.25	6.25KW / 380V	3300



Sıcak Dolaplı Bain Marie - Bain Marie with Hot Cupboard

Model (With Hot Cabinet)	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-BAIN120-3SD	1200x700x850	58	0.72	5KW / 380V	2270
OTX-BAIN140-3SD	1400x700x850	66	0.85	5KW / 380V	2600
OTX-BAIN140-4SD	1400x700x850	73	0.85	5.5KW / 380V	2750
OTX-BAIN150-4SD	1500x700x850	81	0.90	5.5KW / 380V	2800
OTX-BAIN180-5SD	1800x700x850	91	1	8KW / 380V	3300
OTX-BAIN210-6SD	2100x700x850	104	1.25	10KW / 380V	3750



TR

- Etrafi kapalı, yekpare baina marie havuzlu
- İthal silikon rezistanslı
- Dijital termostat kontrollü
- Dekorasyon fiyata dahil değildir.

EN

- Closed area with bottom shelf
- With bain marie pool
- Silicon heating element
- Digital thermostat control
- Decoration is not included in the price.

ÇORBA SERVİS ÜNİTESİ SOUP SERVICE UNIT



Model (Open Cupboard)	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-SOUPBAIN90-3R	900x700x850	47,5	0.55	4KW / 380V	1720
OTX-SOUPBAIN120-3R	1200x700x850	60	0.72	4KW / 380V	2050
OTX-SOUPBAIN140-4R	1400x700x850	67	0.85	5KW / 380V	2500



TR

- Etrafı kapalı, taban raflı
- h=25-30cm derinliğinde bain marie havuzlu
- Güçlü plaka rezistanslı
- Dijital termostatlı
- Dekorasyon fiyata dahil de ğildi.

EN

- Closed area with bottom shelf
- With bain marie pool height h=25-30cm
- High power plate heating element
- Digital thermostat control
- Decoration is not included in the price.



CAM VEYA SICAK PLATE SICAK YEMEK ÜNİTESİ PLATE HEATING HOT SERVICE UNIT

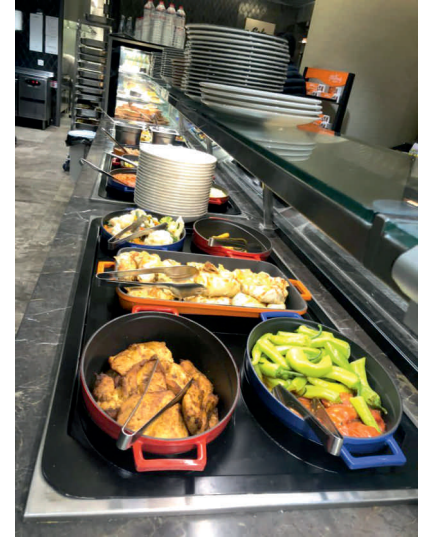


TR

- Etrafı kapalı, taban raflı
- Üst tabla alttan gazlı veya elektrikli
- İsteğe bağlı olarak GN 2-3-4 boyutlarında
- Cam tabla altında Quartz ısıtıcı
- Dekorasyon fiyata dahil değildir.

EN

- Closed area with bottom shelf
- Top of table under with gas or electric heating
- If you want we are using GN 2-3-4 dimensions
- Glass top under quartz heating
- Decoration is not included in the price.



Ceran Cam Üst Tablalı Sıcak Servis Ünitesi - Hot Service Unit Top Of Ceran Glass

Model (Open Cupboard)	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-GLBAIN 120-2	1200x700x850	47,5	0.72	3KW / 380V	1900
OTX-GLBAIN 140-3	1400x700x850	52,5	0.85	4KW / 380V	2300
OTX-GLBAIN 180-4	1800x700x850	72,5	1.10	6KW / 380V	2850

Sıcak Plate Üst Tablalı Sıcak Servis Ünitesi - Hot Service Unit Top Of Plate

Model (Open Cupboard)	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-PLBAIN 140	1400x800x850	70	0.90	4KW / 380V	1900
OTX-PLBAIN 160	1600x800x850	82,5	1.10	6KW / 380V	2300
OTX-PLBAIN 190	1900x800x850	94	1.25	8KW / 380V	2850



NOTR SERVİS TEZGAHI SERVICE TABLE UNITS



ÖNÜ AÇIK SERVİS TEZGAHI - OPEN FRONT SERVICE TABLE

Model (Open Cupboard)	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-NOTR 90	900x700x850	41	0.55		1000
OTX-NOTR120	1200x700x850	50.5	0.72		1300
OTX-NOTR140	1400x700x850	60	0.85		1500
OTX-NOTR160	1600x700x850	67.5	0.90		1650
OTX-NOTR190	1900x700x850	74	1		1850
OTX-NOTR240	2400x700x850	85	1.25		2300

DOLAPLI SERVİS TEZGAHI - SERVICE TABLES WITH CUPBOARD

Model (With Door)	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-NOTR 90D	900x700x850	50	0.55		1270
OTX-NOTR120D	1200x700x850	65	0.72		1650
OTX-NOTR140D	1400x700x850	75	0.85		1940
OTX-NOTR160D	1600x700x850	85	0.90		2150
OTX-NOTR190D	1900x700x850	95	1		2450
OTX-NOTR240D	2400x700x850	112	1.25		3050

SICAK DOLAPLI SERVİS TEZGAHI - SERVICE TABLE WITH HOT CUPBOARD

Model (With Hot Cabinet)	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-NOTR 90SD	900x700x850	54	0.55	2KW / 220V	1600
OTX-NOTR120SD	1200x700x850	69	0.72	3KW / 220V	1950
OTX-NOTR140SD	1400x700x850	79	0.85	3KW / 220V	2200
OTX-NOTR160SD	1600x700x850	90	0.90	3KW / 220V	2650
OTX-NOTR190SD	1900x700x850	100	1	4KW / 220V	3000
OTX-NOTR240SD	2400x700x850	117	1.25	4KW / 220V	3600

TR

- Etrafı kapalı, taban ve ara raflı
- Önü açık veya çarpma kapılı veya sıcak dolaplı
- Dekorasyon fiyata dahil değildir.

EN

- Closed area with bottom and medium shelf
- Open front or with door or with hot cabinet
- Decoration is not included in the price.

KASA TEZGAHI CASH UNIT



Model (Open Cupboard)	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-CASH 70	700x700x850	43	0.45		800
OTX-CASH 90	900x700x850	48	0.55		1060
OTX-CASH 120	1200x700x850	55	0.75		1200



- TR**
 - Etrafı kapalı
 - Kısmi taban ve ara raflı
 - Önü açık tek çekmeceli
 - Dekorasyon fiyata dahil değildir.
- EN**
 - Closed area
 - One part with bottom and medium shelf
 - Open front with drawer
 - Decoration is not included in the price.

SOĞUK SERVİS ÜNİTESİ COLD SERVICE UNIT



Model (With Refrigerator)	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTXSERVREF140	1500x700x850	136	0.85	0.75KW/220V	2850
OTXSERVREF190	2000x700x850	175	1.15	0.75KW/220V	3750
OTXSERVREF240	2500x700x850	205	1.42	0.75KW/220V	4050

TR

- Poliüretan izolasyonlu
- Alt bölüm tezgah tipi buzdolabı yapısında
- Çarpma kapılı düz üst tablalı
- Dekorasyon fiyata dahil de ğildi.

EN

- Pholyuretan isolation body
- Down part with refrigerator
- And flat of table
- Decoration is not included in the price.



Model (With Refrigerator)	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTXSEREFCOLDT140	1500x700x850	136	0.85	0.75KW/220V	3100
OTXSEREFCOLDT190	2000x700x850	175	1.15	0.75KW/220V	3850
OTXSEREFCOLDT240	2500x700x850	205	1.42	0.75KW/220V	4500

TR

- Poliüretan izolasyonlu
- Alt bölüm tezgah tipi buzdolabı yapısında
- Çarpma kapılı 2cm derinliğinde soğuk tablalı
- Dekorasyon fiyata dahil de ğildi.

EN

- Pholyuretan isolation body
- Down part with refrigerator
- And 2cm colled table
- Decoration is not included in the price.



SALATA SOĞUK SERVİS ÜNİTESİ

SALAD COLD SERVICE UNIT



ALT BÖLÜM SOĞUK DEPOLU SALATA SERVİS ÜNİTESİ - SALAD SERVICE UNIT WITH UNDER COLD CUPBOARD

Model (With Refrigerator)	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTXSALADREF140-3	1500x700x850	136	0.85	0.75KW/220V	3300
OTXSALADREF190-4	2000x700x850	175	1.15	0.75KW/220V	4150
OTXSALADREF240-5	2500x700x850	205	1.42	0.75KW/220V	4600



TR

- Poliüretan izolasyonlu
- Alt bölüm tezgah tipi buzdolabı yapısında
- Çarpma kapılı, üzerinde alttan direk soğutmalı GN havuzlu
- Dekorasyon fiyata dahil değildir.

EN

- Polyuretan isolation body
- Down part with refrigerator
- With directly colled from refrigerator GN pool
- Decoration is not included in the price.

ALT BÖLÜM NÖTR VEYA AÇIK SOĞUK SALATA SERVİS ÜNİTESİ - SALAD SERVICE UNIT UNDER OPEN OR CUPBOARD

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTXSALADUNI140-3	1500x700x850	120	0.85	0.75KW/220V	2600
OTXSALADUNI190-4	2000x700x850	145	1.15	0.75KW/220V	3150
OTXSALADUNI240-5	2500x700x850	155	1.42	0.75KW/220V	3750



TR

- Etrafı kapalı taban raflı önü açık
- Motor gurubu kabinli, üst tabla poliüretan izolasyonlu alttan statik soğutmalı GN soğuk havuzlu
- Dekorasyon fiyata dahil değildir.

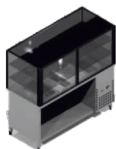
EN

- Closed area with bottom shelf, front is open and engine cabinet
- Top of with GN colled pool with polyuretan isolation and static cooled
- Decoration is not included in the price.

DİK CAMLI ÜSTTEN ÜFLEMELİ SOĞUK SERVİS ÜNİTESİ VERTICAL GLASS COLD SERVICE UNIT



Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTXCOLDSHLF100V	1000x700x850/1550	120	1.20	0.75KW/220V	3050
OTXCOLDSHLF120V	1200x700x850/1550	138	1.30	0.75KW/220V	3500
OTXCOLDSHLF140V	1400x700x850/1550	160	1.52	0.75KW/220V	4050
OTXCOLDSHLF160V	1600x700x850/1550	190	1.75	0.75KW/220V	4600



TR

- Etrafı kapalı taban raflı önü açık
- Motor gurubu kabinli, üst tabla poliüretan izolasyonlu üflemeli soğutmalı GN soğuk havuzlu
- Üzerinde 2 sıra soğuk servis raflı
- Önü açık veya kapalı dik camlı
- Dekorasyon fiyata dahil değildir.

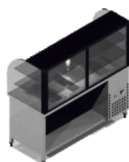
EN

- Closed area with bottom shelf, front is open and engine cabinet
- Top of with GN colled pool with polyuretan isolation and air cooled
- Top of 2 colled serve and front open or closed with vertical glass
- Decoration is not included in the price.

DAİRE KENARLI ÜSTTEN ÜFLEMELİ SOĞUK SERVİS ÜNİTESİ VERTICAL GLASS COLD SERVICE UNIT



Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTXCOLDSHLF100C	1000x700x850/1550	120	1.20	0.75KW/220V	3050
OTXCOLDSHLF120C	1200x700x850/1550	138	1.30	0.75KW/220V	3750
OTXCOLDSHLF140C	1400x700x850/1550	160	1.52	0.75KW/220V	4300
OTXCOLDSHLF160C	1600x700x850/1550	190	1.75	0.75KW/220V	5050



TR

- Etrafı kapalı taban raflı önü açık
- Motor gurubu kabinli, üst tabla poliüretan izolasyonlu üflemeli soğutmalı GN soğuk havuzlu
- Üzerinde 2 sıra soğuk servis raflı
- Önü açık veya kapalı dairesel camlı
- Dekorasyon fiyata dahil değildir.

EN

- Closed area with bottom shelf, front is open and engine cabinet
- Top of with GN colled pool with polyuretan isolation and air cooled
- Top of 2 colled serve and front open or closed with circular glass
- Decoration is not included in the price.



Model (Vertical single)	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTXVSERSHELF100-1	1000x300x350	11	0.11		260
OTXVSERSHELF120-1	1200x300x350	13	0.13		290
OTXVSERSHELF140-1	1400x300x350	14.5	0.15		345
OTXVSERSHELF180-1	1800x300x350	18	0.19		435
OTXVSERSHELF240-1	2400x300x350	23	0.25		505

TR

- Eğimli dik camlı
- Tek sıra veya çift sıra servis raflı
- Önü cam nefeslikli
- Aydınlatma fiyata dahil de ğildi.

Model (Vertical double)	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTXVSERSHELF100-2	1000x300x650	19	0.20		435
OTXVSERSHELF120-2	1200x300x650	22	0.24		505
OTXVSERSHELF140-2	1400x300x650	24	0.27		580
OTXVSERSHELF180-2	1800x300x650	28.5	0.35		650
OTXVSERSHELF240-2	2400x300x650	39	0.47		750

EN

- Curved vertical
- Single or double shelfe
- Front glass breathed
- Lighting is not included in the price.

Model (Circular single)	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTXCERSHELF100-1	1000x300x350	11	0.11		20
OTXCERSHELF120-1	1200x300x350	13	0.13		345
OTXCERSHELF140-1	1400x300x350	14.5	0.15		360
OTXCERSHELF180-1	1800x300x350	18	0.19		495
OTXCERSHELF240-1	2400x300x350	23	0.25		580

TR

- Dairesel camlı
- Tek sıra veya çift sıra servis raflı
- Önü cam nefeslikli
- Aydınlatma fiyata dahil de ğildi.

Model (Circular double)	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTXCERSHELF100-2	1000x300x650	19	0.20		490
OTXCERSHELF120-2	1200x300x650	22	0.24		580
OTXCERSHELF140-2	1400x300x650	24	0.27		650
OTXCERSHELF180-2	1800x300x650	28.5	0.35		720
OTXCERSHELF240-2	2400x300x650	39	0.47		795

EN

- Circular
- Single or double shelfe
- Front glass breathed
- Lighting is not included in the price.

TEPSİ STANDI TRAY STAND



Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTXPIPETRAYSTN10	1000x320x25	10	0.01		210
OTXPIPETRAYSTN12	1200x320x25	12	0.014		260
OTXPIPETRAYSTN14	1400x320x25	14	0.017		285
OTXPIPETRAYSTN16	1600x320x25	16	0.02		325
OTXPIPETRAYSTN18	1800x320x25	18	0.021		365
OTXPIPETRAYSTN24	2400x320x25	24	0.028		455

TR • 4 sıra 25mm çapında borulu

EN • 4 line 25mm diameter pipe



22.03.2

**LÜTFEN FİYAT ALINIZ
PLEASE TAKE THE PRICE.**

TR • 4 sıra 6mm çapında borulu

EN • 4 line 6mm diameter pipe

STANDART SALATA BAR

STANDART SALAD BAR



TR

- Etrafı değişik renklerde Mdf ile imal edilmiş
- Üzerinde 3-4-5 GN 1/1 h=10cm ye göre alttan poliüretan izolasyonlu ve serpantin soğutmalı GN havuzlu
- Havuz kenarları Mdf nin rengine göre 20cm genişliğinde granit tablalı
- Motor bölümlü
- Hareketli

EN

- Closed area with diferent color Mdf
- Top of colled pool with diferent (3-4-5 GN 1/1) Capacity GN 1/1 GN h=10cm
- Top of pool each corner with 20cm granit marble
- Motor engine cabinet area

Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTXSTDSALADBAR-3	1050x900x850/1200	120	1.15	0.75KW/220V	2300
OTXSTDSALADBAR-4	1400x900x850/1200	140	1.50	0.75KW/220V	2650
OTXSTDSALADBAR-5	1700x900x850/1200	160	1.84	0.75KW/220V	3250

BUZDOLAPLI SALATA SERVİS ÜNİTESİ SALAD REFRIGERATOR



Model (With Refrigerator)	Ölçü Dimention mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTXSALADREF140-3	1500x700x850	136	0.85	0.75KW/220V	3300
OTXSALADREF190-4	2000x700x850	175	1.15	0.75KW/220V	4150
OTXSALADREF240-5	2500x700x850	205	1.42	0.75KW/220V	4600

TR

- Poliüretan izolasyonlu
- Alt bölüm tezgah tipi buzdolabı yapısında
- Çarpma kapılı, üzerinde alttan direk soğutmalı GN havuzlu
- Dekorasyon fiyata dahil değildir.

EN

- Polyuretan isolation body
- Down part with refrigerator
- With directly colled from refrigerator GN pool
- Decoration is not included in the price.

Model (With Cupboard)	Ölçü Dimention mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTXSALADUNI140-3	1400x700x850	120	0.85	0.75KW/220V	2600
OTXSALADUNI190-4	1900x700x850	145	1.15	0.75KW/220V	3150
OTXSALADUNI240-5	2400x700x850	155	1.42	0.75KW/220V	3750

TR

- Etrafı kapalı taban raflı, önü açık, motor gurubu kabinli
- Üst tabla poliüretan izolasyonlu alttan statik soğutmalı GN havuzlu
- Dekorasyon fiyata dahil değildir.

EN

- Closed area with bottom shelf, front is open and engine cabinet
- Top of with GN colled pool with polyuretan isolation and static cooled
- Decoration is not included in the price.

NÖTR SERVİS ÜNİTESİ NOTR UNIT

Model (With Open Cupboard)	Ölçü Dimention mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTXNOTR 70	700x700x850	34.5	0.45		890
OTXNOTR 90	900x700x850	41	0.55		1000
OTXNOTR 120	1200x700x850	50.5	0.72		1300

TR

- Etrafı kapalı taban ve ara raflı, önü açık,
- İstenirse çarpma kapılı veya sıcak dolaplı
- Dekorasyon fiyata dahil değildir.

EN

- Closed area with bottom and medium shelf open front
- Optional door or with hot cabinet
- Decoration is not included in the price.

SALAD BARLARDAKİ, MDF,AHŞAP,GRANİT,CORIAN GİBİ DEKORATİF MALZEMELER FİYATA DAHİL DEĞİLDİR.

SADECE SOĞUTMA GRUBU VE BUZDOLABI FİYATLARIDIR , SEÇECEĞİNİZ DEKORASYON YAPISINA GÖRE LÜTFEN FİYAT ALINIZ

SALAD BARS, MDF, WOOD, GRANİT, CORIAN, DECORATIVE MATERIALS ARE NOT INCLUDED IN THE PRICE.

ONLY COOLING GROUP AND REFRIGERATOR PRICES, BY THE DECORATION STRUCTURE YOU CHOOSE, PLEASE TAKE THE PRICE.



ÖZEL SALATA BAR SPECIAL SALAD BAR



SALAD BARLARDAKI, MDF,AHŞAP,GRANIT,CORIAN GİBİ DEKORATIF MALZEMELER FİYATA DAHİL DEĞİLDİR. SADECE SOĞUTMA GRUBU VE BUZDOLABI FİYATLARIDIR , SEÇECEĞİNİZ DEKORASYON YAPISINA GÖRE LÜTFEN FİYAT ALINIZ

SALAD BARS, MDF, WOOD, GRANIT, CORIAN, DECORATIVE MATERIALS ARE NOT INCLUDED IN THE PRICE. ONLY COOLING GROUP AND REFRIGERATOR PRICES, BY THE DECORATION STRUCTURE YOU CHOOSE, PLEASE TAKE THE PRICE.



DÜZ CAMLI SOĞUK PASTA TEŞHİR VERTICAL GLASS COLD PASTRY DISPLAY



Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-CLDSHELF-100V	1000x700x850/1550	120	1.20	0.75KW / 220V	3650
OTX-CLDSHELF-120V	1200x700x850/1550	138	1.30	0.75KW / 220V	4000
OTX-CLDSHELF-140V	1400x700x850/1550	160	1.52	0.75KW / 220V	4500
OTX-CLDSHELF-160V	1600x700x850/1550	190	1.75	0.75KW / 220V	5100

TR

- Etrafı kapalı taban raflı moor gurubu kabinli
- Üst tabla poliüretan izolasyonlu alttan fan üfleme
- Soğutmalı taban ve üzeri 2 sıra soğuk servis raflı
- Önü kapalı çift cidar dik düz camlı
- Dekorasyon fiyata dahil değildir.

EN

- Closed area with bottom shelf and engine cabinet
- Top of polyuretan isolation and air cooled
- Top of 2 cooled serve
- Front glass with vertical double glass
- Decoration is not included in the price.

DİK CAMLI PASTA TEŞHİR DOLAPLARINDAKİ MDF, AHŞAP, GRANİT, CORIAN GİBİ DEKORATİF MALZEMELER FİYATA DAHİL DEĞİLDİR. SADECE SOĞUTMA GRUBU VE BUZDOLABI FİYATLARIDIR, SEÇECEĞİNİZ DEKORASYON YAPISINA GÖRE LÜTFEN FİYAT ALINIZ

VERTICAL GLASS PASTRY DISPLAY UNITS PRICE INSEDE, MDF, WOOD, GRANIT, CORIAN, DECORATIVE MATERIALS ARE NOT INCLUDE IN THE PRICE ONLY COOLING GROUP AND REFRIGERATOR PRICES, BY THE DECORATION STRUCTURE YOU CHOOSE, PLEASE TAKE THE PRICE.

DÜZ CAMLI SOĞUK PASTA TEŞHİR VERTICAL GLASS COLD PASTRY DISPLAY



TR

- Etrafı kapalı taban raflı moor gurubu kabinli
- Üst tabla poliüretan izolasyonlu alttan fan üfleme
- Soğutmalı taban ve üzeri 2 sıra soğuk servis raflı
- Önü kapalı çift cidar dik düz camlı
- Dekorasyon fiyata dahil değildir.

EN

- Closed area with bottom shelf and engine cabinet
- Top of polyuretan isolation and air cooled
- Top of 2 cooled serve
- Front glass with vertical double glass
- Decoration is not included in the price.

DİK CAMLI PASTA TEŞHİR DOLAPLARINDAKİ MDF,AHŞAP,GRANİT,CORIAN GİBİ DEKORATİF MALZEMELER FİYATA DAHİL DEĞİLDİR.
SADECE SOĞUTMA GRUBU VE BUZDOLABI FİYATLARIDIR , SEÇECEĞİNİZ DEKORASYON YAPISINA GÖRE LÜTFEN FİYAT ALINIZ

VERTICAL GLASS PASRTY DISPLAY UNITS PRICE INSEDE, MDF, WOOD, GRANIT, CORIAN, DECORATIVE MATERIALS
ARE NOT INCLUDE IN THE PRICE ONLY COOLING GROUP AND REFRIGERATOR PRICES, BY THE DECORATION
STRUCTURE YOU CHOOSE, PLEASE TAKE THE PRICE.

BOMBE CAMLI SOĞUK PASTA TEŞHİR CIRCULAR GLASS COLD PASTRY DISPLAY



Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-CLDSHELF-100C	1000x700x850/1550	120	1.20	0.75KW / 220V	4000
OTX-CLDSHELF-120C	1200x700x850/1550	138	1.30	0.75KW / 220V	4350
OTX-CLDSHELF-140C	1400x700x850/1550	160	1.52	0.75KW / 220V	5000
OTX-CLDSHELF-160C	1600x700x850/1550	190	1.75	0.75KW / 220V	5600

TR

- Etrafı kapalı taban raflı moor gurubu kabinli
- Üst tabla poliüretan izolasyonlu alttan fan üfleli
- Soğutmalı taban ve üzeri 2 sıra soğuk servis raflı
- Önü kapalı bombe camlı
- Dekorasyon fiyata dahil değildir.

EN

- Closed area with bottom shelf and engine cabinet
- Top of polyuretan isolation and air cooled
- Top of 2 cooled serve
- Front glass with circular glass
- Decoration is not included in the price.

BOMBE CAMLI PASTA TEŞHİR DOLAPLARINDAKİ MDF,AHŞAP,GRANIT,CORIAN GİBİ DEKORATİF MALZEMELER FİYATA DAHİL DEĞİLDİR. SADECE SOĞUTMA GRUBU VE BUZDOLABI FİYATLARIDIR , SEÇECEĞİNİZ DEKORASYON YAPISINA GÖRE LÜTFEN FİYAT ALINIZ

CIRCULAR GLASS PASRTY DISPLAY UNITS PRICE INSEDE, MDF, WOOD, GRANIT, CORIAN, DECORATIVE MATERIALS ARE NOT INCLUDE IN THE PRICE ONLY COOLING GROUP AND REFRIGERATOR PRICES, BY THE DECORATION STRUCTURE YOU CHOOSE, PLEASE TAKE THE PRICE.

DÜZ CAMLI NÖTR PASTA TEŞHİR VERTICAL GLASS NOTR PASTRY DISPLAY



Model	Ölçü Dimession mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-NOTRVERPAS100	1000x700x850/1550	120	1.20		2450
OTX-NOTRVERPAS120	1200x700x850/1550	138	1.30		2900
OTX-NOTRVERPAS140	1400x700x850/1550	160	1.52		3500
OTX-NOTRVERPAS160	1600x700x850/1550	190	1.75		3950

TR

- Etrafı kapalı taban raflı
- Üzeri projesine göre dik veya eğimli 2sıra cam veya boru veya düz paslanmaz dik raflı
- Önü dik veya eğik camlı
- Dekorasyon fiyata dahil değildir.

EN

- Closed area with bottom shelf
- Top of with 2 vertical glass shelf 2shelves) (shelf can be glass, or s/s pipe or s/sflat shel)
- Decoration is not included in the price.

DİK CAMLI NÖTR PASTA TEŞHİR DOLAPLARINDAKİ MDF,AHŞAP,GRANİT,CORIAN GİBİ DEKORATİF MALZEMELER FİYATA DAHİL DEĞİLDİR. SADECE NÖTR KARKAS GÖVDE VE CAM FİYATLARIDIR , SEÇECEĞİNİZ DEKORASYON YAPISINA GÖRE LÜTFEN FİYAT ALINIZ

VERTICAL GLASS NOTR PASRTY DISPLAY UNITS PRICE INSEDE , MDF, WOOD, GRANIT, CORIAN, DECORATIVE MATERIALS ARE NOT INCLUDE IN THE PRICE , BY THE DECORATION STRUCTURE YOU CHOOSE, PLEASE TAKE THE PRICE.



ÖZEL ET&KEBAP TEŞHİR BUZDOLABI SPECIAL MEAT&KEBAP REFRIGERATORS



Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX-MEATREF 120	1200x800x850/1400	140	1.35	0.75KW / 220V	4350
OTX-MEATREF 140	1400x800x850/1400	165	1.60	0.75KW / 220V	5100
OTX-MEATREF 160	1600x800x850/1400	185	1.80	0.75KW / 220V	5800
OTX-MEATREF 200	2000x800x850/1400	250	2.25	0.75KW / 220V	7900

- TR**
- Soğutma sistemi eti kurutmamak için her iki yandan evaporatör soğutma sistemli
 - Üzeri 2 sıra soğuk servis rafı
 - Önü kapalı çift cidar dik düz camlı
 - Dekorasyon fiyata dahil değildir.
- EN**
- Cooling system with evaporator cooling system on both sides in order not to dry meat
 - Front glass with vertical double glass
 - Decoration is not included in the price.

ÖZEL ET&KEBAP TEŞHİR BUZDOLAPLARINDAKİ MDF, AHAŞAP, GRANİT, CORIAN GİBİ DEKORATİF MALZEMELER FİYATA DAHİL DEĞİLDİR.
SADECE SOĞUTMA GRUBU VE BUZDOLABI FİYATLARIDIR, SEÇECEĞİNİZ DEKORASYON YAPISINA GÖRE LÜTFEN FİYAT ALINIZ
SPECIAL MEAT&KEBAP REFRIGERATORS PRICE INSEDE, MDF, WOOD, GRANIT, CORIAN, DECORATIVE MATERIALS
ARE NOT INCLUDE IN THE PRICE ONLY COOLING GROUP AND REFRIGERATOR PRICES, BY THE DECORATION
STRUCTURE YOU CHOOSE, PLEASE TAKE THE PRICE.

SÜTLÜK OPEN FRONT CAFE REFRIGERATOR



- TR**
- Motor gurubu kabinli izolasyonlu üflemlı soğutmalı
 - Üzerinde 3 sıra soğuk servis raflı
 - Önü açık
 - Dekorasyon fiyata dahil değildir.

- EN**
- With engine cabinet
 - Top of 3 colled service shelf
 - Open front
 - Decoration is not included in the price.

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX SUTLUK 100	1000x700x1600	138	1.50	0.75KW/220V	4350
OTX SUTLUK 140	1400x700x1600	190	2.00	0.75KW/220V	5750

SICAK TEŞHİR ÜNİTESİ OPEN FRONT HOT DISPLAY



- TR**
- Üzerinde 3 sıra sıcak servis raflı
 - Önü açık
 - Dekorasyon fiyata dahil değildir.

- EN**
- Top of 3 hot service shelf
 - Open front
 - Decoration is not included in the price.

Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX SICTESY100	1000x700x1600	138	1.50	1.5KW/220V	3500
OTX SICTESY 140	1400x700x1600	190	2.00	2KW/220V	5000

BALIK TEŞHİR FISH DISPLAY



Model	Ölçü Dimension mm	Brüt Gross kg	Brüt Volume m ³	Isıl Güç Power Kw / Volt	Fiyat (€) Price (€)
OTX BALTES 150	1500x1000x900/1350	138	2.02	0.75KW/220V	3650
OTX BALTES 200	2000x1000x900/1350	190	2.70	0.75KW/220V	4900

- TR**
- İzolasyonlu tablalı
 - Serpantin soğutmalı
 - Su tahliye borulu
 - Led aydınlatmalı
 - İçerisinde bölümlendirme tavalı
 - Komple 304 CrNi den mamul
 - Dekorasyon fiyata dahil değildir

- EN**
- With insulated table
 - Serpentine cooled
 - With water discharge pipe
 - With led backlight
 - With partition pan inside
 - Completely made of 304 CrNi
 - Decoration is not included in the price

ÖZEL BUZDOLABI SPECIAL REFRIGERATORS



ÖZEL BUZDOLAPLARINDAKİ MDF,AHŞAP,GRANİT,CORIAN GİBİ DEKORATİF MALZEMELER FİYATA DAHİL DEĞİLDİR.
SADECE SOĞUTMA GRUBU VE BUZDOLABI FİYATLARIDIR , SEÇECEĞİNİZ DEKORASYON YAPISINA GÖRE LÜTFEN FİYAT ALINIZ

SPECIAL REFRIGERATORS PRICE INSEDE, MDF, WOOD, GRANIT, CORIAN, DECORATIVE MATERIALS
ARE NOT INCLUDE IN THE PRICE ONLY COOLING GROUP AND REFRIGERATOR PRICES, BY THE DECORATION
STRUCTURE YOU CHOOSE, PLEASE TAKE THE PRICE.













www.ottomanmutfak.com

Factory: Selimpaşa, Tantavi Caddesi No:6, 34596 Silivri/İstanbul

T: +90 850 250 62 35 | info@ottomanmutfak.com

Whatsapp : +90 541 326 41 14

