



FIRINLAR-OVENS
2021-2 FİYAT LİSTESİ
PRICE LIST



Fırınlar *Ovens*

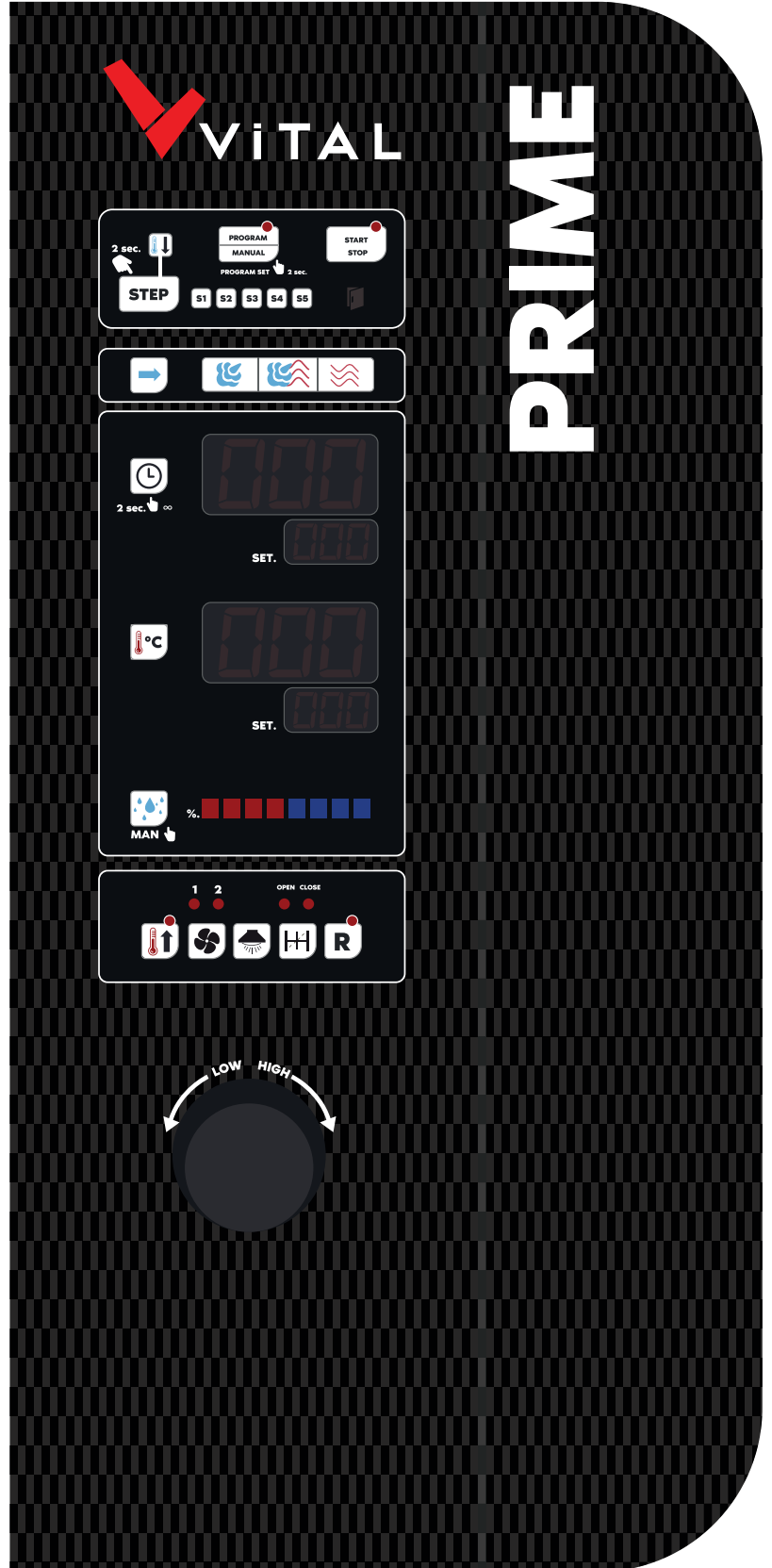


 **VİTAL**

Profesyonel Mutfaklara,
Profesyonel Ürünler

Professional Products
for Professional Kitchens

- 
ÇALIŞTIRMA-DURDURMA
START-STOP
- 
PROGRAMLAMA
PROGRAMMING
- 
ADIM (AŞAMA)
COOKING STEP
- 
HIZLI SOĞUTMA
COOL DOWN
- 
KAPAK GÖSTERGESİ
DOOR INDICATOR
- 
KOMBİNASYON SEÇİMİ
COOKING MODE
- 
BUHARLI PİŞİRME
HUMIDITY MODE
- 
KURU+BUHARLI PİŞİRME
CONVECTION HUMIDITY MODE
- 
KURU PİŞİRME
CONVECTION MODE
- 
ZAMAN AYARLAMA
TIMER
- 
SICAKLIK AYARLAMA
TEMPERATURE
- 
MANUEL BUHAR
MANUEL HUMIDITY
- 
ÖN ISITMA
PRE-HEATING
- 
FAN HIZ SEÇİMİ
FAN SPEED
- 
AYDINLATMA
LIGHTING
- 
BACA AÇMA-KAPAMA
AIR FLAP
- 
REJENERASYON
REGENERATION



180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi	Up to 180 minutes adjustable cooking time
Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü	All functions digitally controlled
20 adet programlanabilir pişirme hafızası	20 programmable cooking memories
Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu	5 adjustable cooking stages in the pre-set program
Seçim ve ayar butonu	Selection and setting button
Manuel veya ayarlanabilir otomatik nemlendirme özelliği	Manual or adjustable automatic humidity control
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması	Halogen lamp interior lighting
Sızdırmaz kapı contası	Leakproof door gasket
Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan	Two-speed, reversing stainless steel fan
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi	Easy-to-clean rounded interior oven chamber
Kapı emniyet sivisi	Safety door switch
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı	High temperature resistant double glass
Kolay temizlenebilir açılır iç cam	Easy-to-clean openable internal glass
300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı	Up to 300 °C adjustable cooking temperature
150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği	Up to 150 °C regeneration mode
Ön ısıtma fonksiyonu	Pre-heating function
Soğutma özelliği	Cool down
Fırın içi yıkama el duş spreyi	Reel hand shower for interior washing
Paslanmaz çelik gövde	Stainless steel body
İzolasyonlu pişirme kabini	Insulated cooking chamber
Tüm modeller emniyet termostatlı	Safety thermostat for all models
Gazlı Modeller;	Gas Models;
Kapalı yanma sistemi	Closed burning system
Atmosferik brülörlü	Atmospheric burner
Gaz emniyet tertibatı	Gas safety system
Elektronik ateşlemeli	Electronic ignition
LPG veya Doğalgaz ile çalışabilir	LPG or natural gas operated

Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırınlar

Gas Steam Convection Ovens



PRIME061G



PRIME101G



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	 W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRIME061G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven	14.000	850	1.000	6 GN 1/1	970x910x865 140	1010x990x1030 161	5.269
PRIME101G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven	21.000	850	1.000	10 GN 1/1	970x910x1155 180	1010x990x1320 205	5.618
PWS	Opsiyonel Otomatik Yıkama Sistemi Optional Automatic Washing System	-	-	-	-	-	-	1.550

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Cross mm²
	NG		LPG						
	max	min	max	min					
PRIME061G	1.482 m³/h	0.778 m³/h	1.404kg/h	0.580 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm
PRIME101G	2.222 m³/h	1.167 m³/h	1.656 kg/h	0.870 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm

Genel Özellikler / General Specifications

- 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
- 20 adet programlanabilir pişirme hafızası
- Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
- Seçim ve ayar butonu
- Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet sivici
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
- Ön ısıtma fonksiyonu
- Soğutma özelliği
- Fırın içi yıkama el duş spreyi
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Kapalı yanma sistemi
- Atmosferik brülörlü
- Gaz emniyet tertibatı
- Elektronik ateşlemeli
- Emniyet termostatlı
- LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

- Up to 180 minutes adjustable cooking time
- All functions digitally controlled
- 20 programmable cooking memories
- 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
- Selection and setting button
- Manual or adjustable automatic humidity control
- Halogen lamp interior lighting
- Leakproof door gasket
- Two-speed, reversing stainless steel fan
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Up to 300 °C adjustable cooking temperature
- Up to 150 °C regeneration mode
- Pre-heating function
- Cool down
- Reel hand shower for interior washing
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Closed burning system
- Atmospheric burner
- Gas safety system
- Electronic ignition
- Safety thermostat
- LPG or natural gas operated

Konveksiyonlu Fırınlar Convection Ovens

Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırınlar Gas Steam Convection Ovens



> PRIME102G



> PRIME202G



Model Model	Ürün Adı Description	W	W	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRIME102G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven	35.000	850	1.000	10 GN 2/1 20 GN 1/1	1200x1100x1155 225	1240x1170x1320 250	6.180
PRIME202G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven	46.600	2x850	2.000	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1200x1100x1845 375	1240x1170x2075 409	9.042
PWS	Opsiyonel Otomatik Yıkama Sistemi Optional Automatic Washing System	-	-	-	-	-	-	1.550

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Cross mm²
	max	min	max	min					
PRIME102G	3.704 m³/h	1.945 m³/h	2.760 kg/h	1.449 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm
PRIME202G	4.932 m³/h	2.589 m³/h	3.675 kg/h	1.929 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm

Genel Özellikler / General Specifications

- 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
- 20 adet programlanabilir pişirme hafızası
- Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
- Seçim ve ayar butonu
- Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet svici
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
- Ön ısıtma fonksiyonu
- Soğutma özelliği
- Fırın içi yıkama el duş spreyi
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Kapalı yanma sistemi
- Atmosferik brülörlü
- Gaz emniyet tertibatı
- Elektronik ateşlemeli
- Emniyet termostatlı
- LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

- Up to 180 minutes adjustable cooking time
- All functions digitally controlled
- 20 programmable cooking memories
- 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
- Selection and setting button
- Manual or adjustable automatic humidity control
- Halogen lamp interior lighting
- Leakproof door gasket
- Two-speed, reversing stainless steel fan
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Up to 300 °C adjustable cooking temperature
- Up to 150 °C regeneration mode
- Pre-heating function
- Cool down
- Reel hand shower for interior washing
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Closed burning system
- Atmospheric burner
- Gas safety system
- Electronic ignition
- Safety thermostat
- LPG or natural gas operated

Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırınlar Electric Steam Convection Ovens



> PRIME061E



> PRIME101E



Model Model	Ürün Adı Description	W	W	max W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRIME061E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven	12.000	850	13.000	6 GN 1/1	970x910x865 125	1010x990x1030 146	4.452
PRIME101E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven	18.000	850	19.000	10 GN 1/1	970x910x1155 165	1010x990x1320 190	5.110
PWS	Opsiyonel Otomatik Yıkama Sistemi Optional Automatic Washing System	-	-	-	-	-	-	1.550

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME061E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME101E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar

Genel Özellikler / General Specifications

- > 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
20 adet programlanabilir pişirme hafızası
Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
Seçim ve ayar butonu
Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
Sızdırmaz kapı contası
Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı
incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanlar
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet svici
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
Kolay temizlenebilir açılır iç cam
300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
Ön ısıtma fonksiyonu
Soğutma özelliği
Fırın içi yıkama el duş spreyi
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Emniyet termostatlı

- > Up to 180 minutes adjustable cooking time
All functions digitally controlled
20 programmable cooking memories
5 adjustable cooking stages in the pre-set program
Selection and setting button
Manual or adjustable automatic humidity control
Halogen lamp interior lighting
Leakproof door gasket
Two-speed, reversing stainless steel fan
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Easy-to-clean rounded interior oven chamber
Safety door switch
High temperature resistant double glass
Easy-to-clean openable internal glass
Up to 300 °C adjustable cooking temperature
Up to 150 °C regeneration mode
Pre-heating function
Cool down
Reel hand shower for interior washing
Stainless steel body
Insulated cooking chamber
Safety thermostat

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırınlar

Electric Steam Convection Ovens



PRIME102E



PRIME202E



Model Model	Ürün Adı Description	W	W	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRIME102E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven	27.000	850	28.000	10 GN 2/1 20 GN 1/1	1200x1100x1155 210	1240x1170x1320 235	5.958
PRIME202E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven	54.000	2x850	56.000	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1200x1100x1845 350	1240x1170x2075 382	8.851
PWS	Opsiyonel Otomatik Yıkama Sistemi Optional Automatic Washing System	-	-	-	-	-	-	1.550

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME102E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME202E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4"	1,5- 4 bar

Genel Özellikler / General Specifications

- 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
- 20 adet programlanabilir pişirme hafızası
- Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
- Seçim ve ayar butonu
- Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanlar
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet sivisi
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
- Ön ısıtma fonksiyonu
- Soğutma özelliği
- Fırın içi yıkama el duş spreyi
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Emniyet termostatı

- Up to 180 minutes adjustable cooking time
- All functions digitally controlled
- 20 programmable cooking memories
- 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
- Selection and setting button
- Manual or adjustable automatic humidity control
- Halogen lamp interior lighting
- Leakproof door gasket
- Two-speed, reversing stainless steel fan
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Up to 300 °C adjustable cooking temperature
- Up to 150 °C regeneration mode
- Pre-heating function
- Cool down
- Reel hand shower for interior washing
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Safety thermostat

Gazlı Konveksiyonlu Fırınlar Gas Convection Ovens



> PRIME061GM



> PRIME101GM



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	 W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRIME061GM	Gazlı Konveksiyonlu Fırın Gas Convection Oven	14.000	550	700	6 GN 1/1	970x910x865 135	1010x990x1030 155	4.150
PRIME101GM	Gazlı Konveksiyonlu Fırın Gas Convection Oven	21.000	550	700	10 GN 1/1	970x910x1155 175	1010x990x1320 200	4.707

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
	max	min	max	min					
PRIME061GM	1.482 m ³ /h	0.778 m ³ /h	1.404 kg/h	0.580 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x1.5
PRIME101GM	2.222 m ³ /h	1.167 m ³ /h	1.656 kg/h	0.870 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x1.5

Genel Özellikler / General Specifications

- > 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Dijital kontrollü termostat
- Sıcaklık ayar butonu
- Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet sivici
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- Soğutma özelliği
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Kapalı yanma sistemi
- Atmosferik brülörlü
- Gaz emniyet tertibatı
- Elektronik ateşlemeli
- Emniyet termostatlı
- LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

- > Up to 120 minutes adjustable cooking time
- Digitally controlled thermostat
- Temperature setting button
- Manual adjustable humidity control
- Halogen lamp interior lighting
- Leakproof door gasket
- Double direction rotatable stainless steel fan
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Up to 300 °C adjustable cooking temperature
- Cool down
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Closed burning system
- Atmospheric burner
- Gas safety system
- Electronic ignition
- Safety thermostat
- LPG or natural gas operated

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Gazlı Konveksiyonlu Fırınlar

Gas Convection Ovens



PRIME102GM



PRIME202GM



Model Model	Ürün Adı Description	W	W	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRIME102GM	Gazlı Konveksiyonlu Fırın Gas Convection Oven	35.000	550	700	10 GN 2/1 20 GN 1/1	1200x1100x1155 220	1240x1170x1320 245	5.120
PRIME202GM	Gazlı Konveksiyonlu Fırın Gas Convection Oven	46.600	2x550	1.400	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1200x1100x1845 365	1240x1170x2075 400	7.897

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
	NG max	NG min	LPG max	LPG min					
PRIME102GM	3.704 m ³ /h	1.945 m ³ /h	2.760 kg/h	1.449 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5
PRIME202GM	4.932 m ³ /h	2.589 m ³ /h	3.675 kg/h	1.929 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5

Genel Özellikler / General Specifications

- 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Dijital kontrollü termostat
- Sıcaklık ayar butonu
- Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet sivici
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- Soğutma özelliği
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Kapalı yanma sistemi
- Atmosferik brülörlü
- Gaz emniyet tertibatı
- Elektronik ateşlemeli
- Emniyet termostatlı
- LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

- Up to 120 minutes adjustable cooking time
- Digitally controlled thermostat
- Temperature setting button
- Manual adjustable humidity control
- Halogen lamp interior lighting
- Leakproof door gasket
- Double direction rotatable stainless steel fan
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Up to 300 °C adjustable cooking temperature
- Cool down
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Closed burning system
- Atmospheric burner
- Gas safety system
- Electronic ignition
- Safety thermostat
- LPG or natural gas operated

Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar

Electric Convection Ovens



> PRIME061EM



> PRIME101EM



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	 W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRIME061EM	Elektrikli Konveksiyonlu Fırın Electric Convection Oven	12.000	550	12.700	6 GN 1/1	970x910x865 120	1010x990x1030 140	3.673
PRIME101EM	Elektrikli Konveksiyonlu Fırın Electric Convection Oven	18.000	550	18.700	10 GN 1/1	970x910x1155 160	1010x990x1320 185	4.331

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME061EM	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME101EM	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar

Genel Özellikler / General Specifications

- > 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
Dijital kontrollü termostat
Sıcaklık ayar butonu
Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
Sızdırmaz kapı contası
Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı
incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet sivisi
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
Kolay temizlenebilir açılır iç cam
300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
Soğutma özelliği
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Emniyet termostatlı
- > Up to 120 minutes adjustable cooking time
Digitally controlled thermostat
Temperature setting button
Manual adjustable humidity control
Halogen lamp interior lighting
Leakproof door gasket
Double direction rotatable stainless steel fan
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Easy-to-clean rounded interior oven chamber
Safety door switch
High temperature resistant double glass
Easy-to-clean openable internal glass
Up to 300 °C adjustable cooking temperature
Cool down
Stainless steel body
Insulated cooking chamber
Safety thermostat

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar

Electric Convection Ovens



> PRIME102EM



> PRIME202EM



Model Model	Ürün Adı Description	W	W	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRIME102EM	Elektrikli Konveksiyonlu Fırın Electric Convection Oven	27.000	550	27.700	10 GN 2/1 20 GN 1/1	1200x1100x1155 205	1240x1170x1320 230	5.179
PRIME202EM	Elektrikli Konveksiyonlu Fırın Electric Convection Oven	54.000	2x550	55.400	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1200x1100x1845 343	1240x1170x2075 375	7.707

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME102EM	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME202EM	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4"	1,5- 4 bar

Genel Özellikler / General Specifications

- > 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Dijital kontrollü termostat
- Sıcaklık ayar butonu
- Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet sivici
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- Soğutma özelliği
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Emniyet termostatı

- > Up to 120 minutes adjustable cooking time
- Digitally controlled thermostat
- Temperature setting button
- Manual adjustable humidity control
- Halogen lamp interior lighting
- Leakproof door gasket
- Double direction rotatable stainless steel fan
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Up to 300 °C adjustable cooking temperature
- Cool down
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Safety thermostat

> Fırınlar için Aksesuarlar / Accessories for Ovens

Model Model	Ürün Adı Product Name	Birlikte Kullanılabilir Use With	Ölçüler Dimensions	€	
PAS061-1	Fırın Alt Standı / Oven Base	PRIME, 061E-061G	910x625x660	342	
PAS101-1	Fırın Alt Standı / Oven Base	PRIME, 101E-101G	910x625x660	342	
PAS102-1	Fırın Alt Standı / Oven Base	PRIME, 102E-102G	1150x810x660	365	
PAS061-2	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - GN 1/1 Oven Base, with Tray Slide- GN 1/1	PRIME, 061E-061G	910x625x660	486	
PAS061-3	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - 40x60 Oven Base, with Tray Slide- 40x60	PRIME, 061E, 061G	910x625x660	534	
PAS101-2	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - GN 1/1 Oven Base, with Tray Slide- GN 1/1	PRIME, 101E-101G	910x625x660	486	
PAS101-3	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - 40x60 Oven Base, with Tray Slide- 40x60	PRIME, 101E-101G	910x625x660	534	
PAS102-2	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - GN 2/1 Oven Base, with Tray Slide- GN 2/1	PRIME, 102E-102G	1150x810x660	571	
PTK061-211M	Mobil Fırın Tepsi Kiti, 6 GN 1/1 Roll-in Rack for 6 GN 1/1	PRIME, 061E-061G		511	
PTK101-211M	Mobil Fırın Tepsi Kiti, 10 GN 1/1 Roll-in Rack for 10 GN 1/1	PRIME, 101E-101G		619	
PTK102-221M	Mobil Fırın Tepsi Kiti, 20 GN 1/1 Roll-in Rack for 20 GN 1/1	PRIME, 102E-102G		692	
PFA101	Mobil Kit Fırın Arabası Trolley for Roll-in Rack	PRIME, 061E-061G, 101E-101G		850	
PFA102	Mobil Kit Fırın Arabası Trolley for Roll-in Rack	PRIME, 102E-102G		910	
PFA202-1	Mobil Kit Fırın Arabası ve Tepsi Kiti 20 GN 2/1 Trolley for Mobile Oven Rack and Tray Kit 20 GN 2/1	PRIME, 202E-202G		1.608	
PFA202-2	Mobil Kit Fırın Arabası ve Tepsi Kiti 16 GN 2/1 Trolley for Mobile Oven Rack and Tray Kit 16 GN 2/1	PRIME, 202E-202G		1.608	
PFA202B	Banket Fırın Arabası ve Tepsi Kiti 80 Tabak Kapasiteli Roll-in Plate Rack Trolley and Tray Kit 80 Plates	PRIME, 202E-202G		3.410	

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

> Fırınlar için Aksesuarlar / Accessories for Ovens

Model Model	Ürün Adı Description	Birlikte Kullanılabilir Use With	€
PVH11	Fırın Davlumbazı Ventilation Hood	PRIME, 061E-061G, 101E-101G	1.041
PVH21	Fırın Davlumbazı Ventilation Hood	PRIME, 102E-102G, 202E-202G	1.156
GW11	Tel Izgara GN 1/1 Wire Grid 1/1 GN	PRIME, Tüm Modeller All Models	25
GW21	Tel Izgara GN 2/1 Wire Grid 2/1 GN	PRIME, 102E-102G, 202E-202G	42
GN1140	GN 1/1-40 Fırın Tepsisi Oven Tray 1/1-40 GN	PRIME, Tüm Modeller All Models	23
GN2140	GN 2/1-40 Fırın Tepsisi Oven Tray 2/1-40 GN	PRIME, 102E-102G, 202E-202G	36
GN1120P	GN 1/1-20 Delikli Fırın Tepsisi Perforated Oven Tray 1/1-20 GN	PRIME, Tüm Modeller All Models	25
GN2120P	GN 2/1-20 Delikli Fırın Tepsisi Perforated Oven Tray 2/1-20 GN	PRIME, 102E-102G, 202E-202G	42
GN1120S	GN 1/1- 20 Yapışmaz Fırın Tepsisi Non-stick Oven Tray 1/1-20 GN	PRIME, Tüm Modeller All Models	58
GN2120S	GN 2/1- 20 Yapışmaz Fırın Tepsisi Non-stick Oven Tray 2/1-20 GN	PRIME, 102E-102G, 202E-202G	94
EM1140	Emaye Kaplı Fırın Tepsisi GN 1/1-40 Enamel Coated Oven Tray 1/1-40 GN	PRIME, Tüm Modeller All Models	47
SR11	Seramik Kaplı Fırın Tepsisi GN 1/1-20 Ceramic Coated Oven Tray 1/1-20 GN	PRIME, Tüm Modeller All Models	58
SR21	Seramik Kaplı Fırın Tepsisi GN 2/1-20 Ceramic Coated Oven Tray 2/1-20 GN	PRIME, 102E-102G, 202E-202G	116



Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırınlar Electric Convection Patisserie Ovens



> NEVO-02E

> NEVO-04E

> NEVO-06E

> NEVO-10E



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
NEVO-02E	Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırın Electric Convection Patisserie Oven	180	3.400	3.200	510x700x560 48	530x750x670 58	4 x GN 2/3 65 mm	1.570
NEVO-04E	Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırın Electric Convection Patisserie Oven	2x180	6.800	6.400	750x795x560 62	770x850x670 72	4 x 40x60 mm 4 x GN 1/1 65 mm	1.910
NEVO-06E	Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırın Electric Convection Patisserie Oven	2x180	10.000	9.600	945x860x815 115	970x920x930 135	6 x 40x60 mm 6 x GN 1/1 65 mm	3.405
NEVO-10E	Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırın Electric Convection Patisserie Oven	3x180	15.000	14.400	945x860x1135 140	970x920x1250 165	10 x 40x60 mm 10 x GN 1/1 65 mm	4.400

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Su Girişi Water Inlet inch	Su Basıncı Water Pressure (bar)
NEVO-02E	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x4	R 3/4	1.5-4
NEVO-04E	380-400 VAC 3N 50 HZ 220-230 VAC 1N 50 HZ	5x2.5 3x6	R 3/4	1.5-4
NEVO-06E	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4	R 3/4	1.5-4
NEVO-10E	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x6	R 3/4	1.5-4



5 kademeli fan hız kontrolü
5 level fan speed control

Genel Özellikler / General Specifications

- > 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
250 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
99 adet programlanabilir pişirme hafızası
Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
Manuel veya ayarlanabilir otomatik nemlendirme özelliği
Ayarlanabilir 5 kademeli fan hız kontrolü
Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kuru veya buharlı pişirme mod seçim özelliği
Bekleme durumunda otomatik kapanma özelliği
Soğutma özelliği
Kapı emniyet svici
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
Sızdırmaz kapı contası
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
Kolay temizlenebilir açılır iç cam
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Emniyet termostatı

- > Up to 120 minutes adjustable cooking time
Up to 250 °C adjustable cooking temperature
All functions digitally controlled
99 programmable cooking memories
5 adjustable cooking stages in the pre-set program
Manual or adjustable automatic humidity control
5 speed fan control
Reversing stainless steel fan
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Convection or steam cooking mode
Stand-by automatic
Cool down
Safety door switch
Halogen lamp interior lighting
Leakproof door gasket
Easy-to-clean rounded interior oven chamber
High temperature resistant double glass
Easy-to-clean openable internal glass
Stainless steel body
Insulated cooking chamber
Safety thermostat

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırınlar

Electric Convection Manual Patisserie Ovens



> NEVO-02EM

> NEVO-04EM

> NEVO-06EM

> NEVO-10EM



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg			€
NEVO-02EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven	180	3.400	3.200	510x700x560	48	530x750x670	58	4 x GN 2/3 65 mm	1.217
NEVO-04EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven	2x180	6.800	6.400	750x795x560	62	770x850x670	72	4 x 40x60 mm 4 x GN 1/1 65 mm	1.571
NEVO-06EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven	2x180	10.000	9.600	945x860x815	115	970x920x930	135	6 x 40x60 mm 6 x GN 1/1 65 mm	2.918
NEVO-10EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven	3x180	15.000	14.400	945x860x1135	140	970x920x1250	165	10 x 40x60 mm 10 x GN 1/1 65 mm	3.952

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Su Girişi Water Inlet inch	Su Basıncı Water Pressure (bar)
NEVO-02EM	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x4	R 3/4	1.5-4
NEVO-04EM	380-400 VAC 3N 50 HZ 220-230 VAC 1N 50 HZ	5x2.5 3x6	R 3/4	1.5-4
NEVO-06EM	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4	R 3/4	1.5-4
NEVO-10EM	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x6	R 3/4	1.5-4

Genel Özellikler / General Specifications

- > 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
Soğutma özelliği
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
Sızdırmaz kapı contası
Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet sivici
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
Kolay temizlenebilir açılır iç cam
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Emniyet termostatı
- > Up to 120 minutes adjustable cooking time
Up to 300 °C adjustable cooking temperature
Manual adjustable humidity control
Cool down
Halogen lamp interior lighting
Leakproof door gasket
Double direction rotatable stainless steel fan
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Easy-to-clean rounded interior oven chamber
Safety door switch
High temperature resistant double glass
Easy-to-clean openable internal glass
Stainless steel body
Insulated cooking chamber
Safety thermostat

Elektrikli Mayalandırma Kabini

Electric Leavening Chamber



VMD-04



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
VMD-04	Elektrikli Mayalandırma Kabini Electric Leavening Chamber	38	3.250	3.200	750x725x845 48	770x750x1000 60	8 x 40x60 mm 8 x GN 1/1 65 mm	1.225
VMD-06	Elektrikli Mayalandırma Kabini Electric Leavening Chamber	38	3.250	3.200	945x725x845 60	970x750x1000 75	8 x 40x60 mm 8 x GN 1/1 65 mm	1.447

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
VMD-04	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x2.5
VMD-06	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x2.5

Gazlı Pasta Börek Fırını

Gas Pastry Oven



PBF653



Model Model	Ürün Adı Description	W	5 pcs 540x750x50 mm	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PBF653	Gazlı Pasta Börek Fırını Gas Pastry Oven	13.500	5 pcs 540x750x50 mm	900x1000x1650 140	950x1050x1850 160	2.173

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG max	NG min	LPG max	LPG min	
PBF653	1.429 m³/h	0.750 m³/h	1.065 kg/h	0.559 kg/h	R 3/4"

Genel Özellikler / General Specifications

- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- ▶ İzolasyonlu pişirme kabini
- ▶ Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- ▶ Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- ▶ Gaz emniyet tertibatı
- ▶ Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- ▶ Stainless steel body
- ▶ Insulated cooking chamber
- ▶ High temperature resistant double glass
- ▶ Easy-to-clean openable internal glass
- ▶ Gas safety system
- ▶ Lpg or natural gas

Fırınlar / Ovens

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	 max W	Isıtma Gücü Heating Power W	 m³	 kg	€
PRIME061G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven	970	910	865	1.000	14.000	1,029	161	5.269
PRIME101G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven	970	910	1155	1.000	21.000	1,319	205	5.618
PRIME102G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven	1200	1100	1155	1.000	35.000	1,915	250	6.180
PRIME202G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven	1200	1100	1845	2.000	46.600	3,010	409	9.042
PRIME061E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven	970	910	865	13.000	12.000	1,029	146	4.452
PRIME101E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven	970	910	1155	19.000	18.000	1,319	190	5.110
PRIME102E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven	1200	1100	1155	28.000	27.000	1,915	235	5.958
PRIME202E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven	1200	1100	1845	56.000	54.000	3,010	382	8.851
PWS	Opsiyonel Otomatik Yıkama Sistemi Optional Automatic Washing System	-	-	-	-	-	-	-	1.550
PRIME061GM	Gazlı Konveksiyonlu Fırınlar Gas Convection Oven	970	910	865	700	14.000	1,029	155	4.150
PRIME101GM	Gazlı Konveksiyonlu Fırınlar Gas Convection Oven	970	910	1155	700	21.000	1,319	200	4.707
PRIME102GM	Gazlı Konveksiyonlu Fırınlar Gas Convection Oven	1200	1100	1155	700	35.000	1,915	245	5.120
PRIME202GM	Gazlı Konveksiyonlu Fırınlar Gas Convection Oven	1200	1100	1845	1.400	46.600	3,010	400	7.897
PRIME061EM	Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar Electric Convection Oven	970	910	865	12.700	12.000	1,029	140	3.673
PRIME101EM	Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar Electric Convection Oven	970	910	1155	18.700	18.000	1,319	185	4.331
PRIME102EM	Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar Electric Convection Oven	1200	1100	1155	27.700	27.000	1,915	230	5.179
PRIME202EM	Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar Electric Convection Oven	1200	1100	1845	55.400	54.000	3,010	375	7.707
NEVO-02E	Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırınlar Electric Convection Patisserie Oven	510	700	560	3.400	3.200	0,266	58	1.570
NEVO-04E	Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırınlar Electric Convection Patisserie Oven	750	795	560	6.800	6.400	0,438	72	1.910
NEVO-06E	Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırınlar Electric Convection Patisserie Oven	945	860	815	10.000	9.600	0,830	135	3.405
NEVO-10E	Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırınlar Electric Convection Patisserie Oven	945	860	1135	15.000	14.400	1,115	165	4.400
NEVO-02EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırınlar Electric Convection Manual Patisserie Oven	510	700	560	3.400	3.200	0,266	58	1.217
NEVO-04EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırınlar Electric Convection Manual Patisserie Oven	750	795	560	6.800	6.400	0,438	72	1.571
NEVO-06EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırınlar Electric Convection Manual Patisserie Oven	945	860	815	10.000	9.600	0,830	135	2.918
NEVO-10EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırınlar Electric Convection Manual Patisserie Oven	945	860	1135	15.000	14.400	1,115	165	3.952
VMD-04	Elektrikli Mayalandırma Kabini Electric Leavening Chamber	750	725	845	3.250	3.200	0,577	60	1.225
VMD-06	Elektrikli Mayalandırma Kabini Electric Leavening Chamber	945	725	845	3.250	3.200	0,727	75	1.447
PBFG53	Gazlı Pasta Börek Fırını Gas Pastry Oven	900	1000	1650	-	13.500	1,845	160	2.173

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 28 horizontal blue lines spaced evenly across the page, typical of standard notebook paper. The lines are thin and light blue, set against a plain white background. There are no margins, text, or other markings on the page.

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Merkez / Head Office
Plevne Caddesi No: 40/C Gülveren/Mamak ANKARA
T: +90 312 363 9933 (pbx) F: +90 312 363 9492



Fabrika / Factory
Taşpınar Köyü Mevkii No: 154 Çubuk/ANKARA
T: +90 312 837 7672 (pbx) F: +90 312 837 7338



www.vitalmutfak.com



info@vitalmutfak.com