

Crystal

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Россия (495)268-04-70

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Киргизия (996)312-96-26-47

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Казахстан (7172)727-132

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Expert Kombi Fırın
Expert Combi Oven

6 GN 1/1 - CCS 061E

Expert Kombi Fırın
Expert Combi Oven

10GN 1/1 - CCS 101E

Expert Kombi Fırın
Expert Combi Oven

10 GN 2/1 - CCS 102 E



TR

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- 10" dokunmatik ekran ile kolay kullanım özelliği
- Kombi Pişirme Modu (30°C - 300°C) (%0-%99 Arası Ayarlanabilir Buhar)
- Ayarlanabilir Buharlı Pişirme Modu (30°C - 120°C) (%100 Buhar)
- Zaman, Sürekli, Prob, (5 noktalı ölçüm), Delta T pişirme yöntemleri
- 6 farklı hızda ayarlanabilen ve çift yöne dönebilen fan
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği
- Dokunmatik kontrol paneliyle ayarlanabilir sıcaklık ve zaman ayarı
- Smart Touch ile sıcaklık & zaman ayarı ve onayı, pişirmeyi başlatma ve durdurma onayı özelliği
- Kayıtlı hazır pişirme reçeteleri ayrıca özel reçete oluşturma ve kaydetme
- Ürün Kategorize etme (Başlangıçlar, Et, Balık, Sebzeler, hamur işi, Kek vs.)
- Katlı ve her kat için farklı sürelerde (yada problu) pişirme özelliği
- Hata uyarı ve takip sistemi (Sistem mesajları ve uyarıları menüsü)
- 4 farklı yıkama modu (Kısa - Orta - Uzun - Durulama)
- Kabin içi soğutma seçeneği
- USB ile reçete ekleme/kopyalama ve yazılım güncelleme
- Aydınlatmalı fırın iç kabini ve yüksek ısı yalıtımı
- Pişirme esnasında kapı açılması durumunda çalışmayı önleyen emniyet şalteri
- Çift camlı kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları ve yıkanabilir iç kabin
- Otomatik geri çekme sistemi ile el duşu
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması
- Kolay kapanabilir, emniyetli kapı mekanizması
- CE standart ve direktiflerine uygunluk

EN

- All 304 quality stainless steel inner and outer body
- User friendly 10" touch screen
- Combi Cooking Mode (30°C - 300°C) (0%-99% Adjustable Steam)
- Adjustable Steam Cooking Mode (30°C - 120°C) (100% Steam)
- Time, Continuous, Probe, (5 point measurement), Delta T cooking methods
- 6 different speed adjustable fan that can rotate in two directions
- Homogeneous heat distribution and cooking
- Adjustable temperature and time setting with touch control panel
- Temperature & time setting and confirmation, start and stop cooking confirmation feature with Smart Touch
- Creating and saving custom recipe
- Product Categorization (Starters, Meat, Fish, Vegetables, Pastry, Cake etc.)
- Cooking feature with different times (or probe) for layers and each layer
- Error warning and tracking system (System messages and warnings menu)
- 4 different washing modes (Short - Medium - Long - Rinse)
- Option to cool oven interior
- Adding/copying recipes and updating software via USB
- Illuminated oven interior and high thermal insulation
- Safety on/off switch in case of door opening while cooking
- Low external surface temperature and impermeability provided by double glazed door
- Openable and easy to clean door inner glass
- Washable interior cabinet and easy-to-clean tray rack sledges
- Hand shower with automatic retraction system
- High temperature safety protection
- Easy-to-close, safe door mechanism
- Compliance with CE standards and directives

Model Model	Açıklamalar Descriptions	Ölçüler Dimension (mm)	Voltaj Voltage (V-Hz)	Güç Power (kW)	Net Ağırlığı Net Weight (kg)	Paket Ölçüleri Package Dimensions (mm)
CCS 061 E	KOMBİ FIRIN Combi Oven	825x800x900	400 V-3N	11	155	865x941x1022
CCS 101 E	KOMBİ FIRIN Combi Oven	880x800x1160	400 V-3N	18	190	920x941x1282
CCS 102 E	KOMBİ FIRIN Combi Oven	1085x885x1160	400 V-3N	25	220	1180x1040x1282
UMAD0502	GN 1/1 Fırın için Alt Stand GN 1/1 Stand For Ovens	930x770x700	-	-	10,5	950x790x720
UMAD0503	GN 2/1 Fırın için Alt Stand GN 2/1 Stand For Ovens	1260x940x700	-	-	16	1280x960x720

Piştirme Tutkunuza Ateşleyin Fire Your Cooking Desire

Kombi Fırın
Combi Oven

FIRINLAR / OVENS

TR

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- 10" dokunmatik ekran ile kolay kullanım özelliği
- Kombi Piştirme Modu (30°C - 300°C) (%0-%99 Arası Ayarlanabilir Buhar)
- Ayarlanabilir Buharlı Piştirme Modu (30°C - 120°C) (%100 Buhar)
- Zaman, Sürekli, Prob, (5 noktalı ölçüm), Delta T piştirme yöntemleri
- 6 farklı hızda ayarlanabilen ve çift yöne dönebilen fan
- Homojen ısı dağılımı ve eşit piştirme özelliği
- Dokunmatik kontrol paneliyle ayarlanabilir sıcaklık ve zaman ayarı
- Smart Touch ile sıcaklık & zaman ayarı ve onayı, piştirmeyi başlatma ve durdurma onayı özelliği
- Kayıtlı hazır piştirme reçeteleri ayrıca özel reçete oluşturma ve kaydetme
- Ürün Kategorize etme (Başlangıçlar, Et, Balık, Sebzeler, hamur işi, Kek vs.)
- Katlı ve her kat için farklı sürelerde (yada problu) piştirme özelliği
- Hata uyarı ve takip sistemi (Sistem mesajları ve uyarıları menüsü)
- 4 farklı yıkama modu (Kısa - Orta - Uzun - Durulama)
- Kabin içi soğutma seçeneği
- USB ile reçete ekleme/kopyalama ve yazılım güncelleme
- Aydınlatmalı fırın iç kabini ve yüksek ısı yalıtımı
- Piştirme esnasında kapı açılması durumunda çalışmayı önleyen emniyet şalteri
- Çift camlı kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları ve yıkanabilir iç kabin
- Otomatik geri çekme sistemi ile el duşu
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması
- Kolay kapanabilir, emniyetli kapı mekanizması
- CE standart ve direktiflerine uygunluk

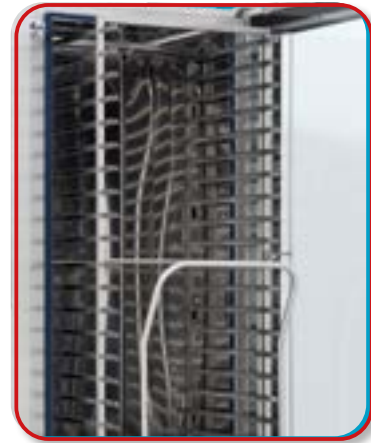
EN

- All 304 quality stainless steel inner and outer body
- User friendly 10" touch screen
- Combi Cooking Mode (30°C - 300°C) (0%-99% Adjustable Steam)
- Adjustable Steam Cooking Mode (30°C - 120°C) (100% Steam)
- Time, Continuous, Probe, (5-point measurement), Delta T cooking methods
- 6 different speed adjustable fan that can rotate in two directions
- Homogeneous heat distribution and cooking
- Adjustable temperature and time setting with touch control panel
- Temperature & time setting and confirmation, start and stop cooking confirmation feature with Smart Touch
- Creating and saving custom recipe
- Product Categorization (Starters, Meat, Fish, Vegetables, Pastry, Cake etc.)
- Cooking feature with different times (or probe) for layers and each layer
- Error warning and tracking system (System messages and warnings menu)
- 4 different washing modes (Short - Medium - Long - Rinse)
- Option to cool oven interior
- Adding/copying recipes and updating software via USB
- Illuminated oven interior and high thermal insulation
- Safety on/off switch in case of door opening while cooking
- Low external surface temperature and impermeability provided by double glazed door
- Openable and easy to clean door inner glass
- Washable interior cabinet and easy-to-clean tray rack sledges
- Hand shower with automatic retraction system
- High temperature safety protection
- Easy-to-close, safe door mechanism
- Compliance with CE standards and directives



20 GN 2/1 - CCS 202 E

Expert Kombi Fırın
Expert Combi Oven



Model Model	Açıklamalar Descriptions	Ölçüler Dimension (mm)	Voltaj Voltage (V-Hz)	Güç Power (kW)	Net Ağırlığı Net Weight (kg)	Paket Ölçüleri Package Dimensions (mm)
CCS 202 E	KOMBİ FIRIN Combi Oven	1115x885x1825	400 V-3N	50	445	1156x1025x2026

Gastronom Dijital Konvek. Fırın
Gastronomy Digital Convection Oven

6 GN 1/1 - CKD 061E



TR

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Dijital göstergeler ile kolay kullanım özelliği
- Pişirme Modu (30°C - 300°C)
- Karışık Pişirme Modu (30°C - 300°C) (%0, %20, %40, %60, %80, %100 Ayarlanabilir Buhar)
- Buharlı Pişirme Modu (120°C) (%100 Buhar)
- Çift yöne dönebilen 5 farklı hızda ayarlanabilen fan
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği
- Manuel buhar verebilme özelliği
- 4 farklı yıkama modu (Yumuşatma - Kısa - Orta - Uzun)
- Kabin içi soğutma özelliği
- Aydınlatmalı fırın iç kabini ve yüksek ısı yalıtımı
- Pişirme esnasında kapı açılması durumunda çalışmayı durdurma özelliği
- Çift camlı kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları ve yıkanabilir iç kabin
- Otomatik geri çekme sistemli el duşu
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması
- Kolay kapanabilir, emniyetli kapı mekanizması
- CE standart ve direktiflerine uygunluk

EN

- All 304 quality stainless steel inner and outer body
- Easy-to-use feature with digital indicators
- Cooking Mode (30°C - 300°C)
- Mixed Cooking Mode (30°C - 300°C) (0%, 20%, 40%, 60%, 80%, 100% adjustable steam)
- Steam Cooking Mode (120°C) (100% Steam)
- 5 different speed adjustable fan that can rotate in two directions
- Homogeneous heat distribution and equal cooking feature
- Manual steaming option
- 4 different washing modes (Softening - Short - Medium - Long)
- Option to cool oven interior
- Illuminated oven interior and high thermal insulation
- Safety on/off switch in case of door opening while cooking
- Low external surface temperature and impermeability provided by double glazed door
- Openable and easy to clean door inner glass door
- Washable interior cabin and easy-to-clean tray rack sledges
- Hand shower with automatic retraction system
- High temperature safety protection
- Easy to close, safe door mechanism
- Compliance with CE standards and directives

Gastronom Dijital Konvek. Fırın
Gastronomy Digital Convection Oven

10 GN 1/1 - CKD 101E

Gastronom Dijital Konvek. Fırın
Gastronomy Digital Convection Oven

10 GN 2/1 - CKD 102E



Model Model	Açıklamalar Descriptions	Ölçüler Dimension (mm)	Voltaj Voltage (V-Hz)	Güç Power (kW)	Net Ağırlığı Net Weight (kg)	Paket Ölçüleri Package Dimensions (mm)
CKD 061 E	Gastronom Dijital Konvek. Fırın Gastronomy Digital Convection Oven	825x800x900	400 V-3N	11	150	865x941x1022
CKD 101 E	Gastronom Dijital Konvek. Fırın Gastronomy Digital Convection Oven	880x800x1160	400 V-3N	18	180	920x941x1282
CKD 102 E	Gastronom Dijital Konvek. Fırın Gastronomy Digital Convection Oven	1085x885x1160	400 V-3N	25	210	1180x1040x1282
UMAD0502	GN 1/1 Fırın için Alt Stand GN 1/1 Stand For Ovens	930x770x700	-	-	10,5	950x790x720
UMAD0503	GN 2/1 Fırın için Alt Stand GN 2/1 Stand For Ovens	1260x940x700	-	-	16	1280x960x720

Dijital Konveksiyonlu Fırın
Digital Convection Oven

FIRINLAR / OVENS

TR

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Digital göstergeler ile kolay kullanım özelliği
- Piştirme Modu (30°C - 300°C)
- Karışık Piştirme Modu (30°C - 300°C) (%0, %20, %40, %60, %80, %100 Ayarlanabilir Buhar)
- Buharlı Piştirme Modu (120°C) (%100 Buhar)
- Çift yöne dönebilen 5 farklı hızda ayarlanabilen fan
- Homojen ısı dağılımı ve eşit piştirme özelliği
- Manuel buhar verebilme özelliği
- 4 farklı yıkama modu (Yumuşatma - Kısa - Orta - Uzun)
- Kabin içi soğutma özelliği
- Aydınlatmalı fırın iç kabini ve yüksek ısı yalıtımı
- Piştirme esnasında kapı açılması durumunda çalışmayı durdurma özelliği
- Çift camlı kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsiler raf kızakları ve yıkanabilir iç kabin
- Otomatik geri çekme sistemli el duşu
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması
- Kolay kapanabilir, emniyetli kapı mekanizması
- CE standart ve direktiflerine uygunluk

EN

- All 304 quality stainless steel inner and outer body
- Easy-to-use feature with digital indicators
- Cooking Mode (30°C - 300°C)
- Mixed Cooking Mode (30°C - 300°C) (0%, 20%, 40%, 60%, 80%, 100% adjustable steam)
- Steam Cooking Mode (120°C) (100% Steam)
- 5 different speed adjustable fan that can rotate in two directions
- Homogeneous heat distribution and equal cooking feature
- Manual steaming option
- 4 different washing modes (Softening - Short - Medium - Long)
- Option to cool oven interior
- Illuminated oven interior and high thermal insulation
- Safety on/off switch in case of door opening while cooking
- Low external surface temperature and impermeability provided by double glazed door
- Openable and easy to clean door inner glass door
- Washable interior cabin and easy-to-clean tray rack sledges
- Hand shower with automatic retraction system
- High temperature safety protection
- Easy to close, safe door mechanism
- Compliance with CE standards and directives



20 GN 2/1 - CKD 202 E

Gastronom Konvek. Fırın
Gastronomy Convection Oven



Model Model	Açıklamalar Descriptions	Ölçüler Dimension (mm)	Voltaj Voltage (V-Hz)	Güç Power (kW)	Net Ağırlığı Net Weight (kg)	Paket Ölçüleri Package Dimensions (mm)
CKD 202 E	Gastronom Konveksiyonlu Fırın Gastronom Convection Oven	1115x885x1825	400 V-3N	50	430	1156x1025x2026

Gastronom Konvek. Fırın
Gastronomy Convection Oven

6 GN 1/1- CKM 061E



TR

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Her iki yöne dönebilen fan ile homojen hava sirkülasyonu
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği
- 120 dk ya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Aydınlatmalı fırın iç kabini. Yüksek ısı yalıtımı
- Pişirme esnasında kapı açılması durumunda çalışmayı önleyen emniyet şalteri
- Çift camlı kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Yıkanebilir iç kabin. Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması
- Kumanda edilebilir baca klapesi ile kurutmalı pişirebilme
- İstenilen miktarda, 5 kademeli ve buhar verebilme seçeneği
- Fırın iç kabinini soğutabilme seçeneği
- 50-300 °C arasında ayarlanabilir sıcaklık
- Kolay kapanabilir, emniyetli kapı mekanizması
- Cihaz CE standart ve direktiflerine uygun üretilmiştir

EN

- Stainless steel exterior and interior body (AISI304)
- Homogeneous air circulation with two side rotatable fan
- Homogeneous heat distribution and cooking
- Adjustable cooking time up to 120 minutes
- Interior lighting, advanced insulation
- Safety on/off switch in case of door opening while cooking
- Double-glazed door with low outer surface temperature
- Openable and easy-to-clean inner glass door
- Washable interior cabin and easy-to-clean tray rack sledges
- High temperature safety protection
- Dry cooking with adjustable chimney flap
- 5 different levels of steaming capacity
- Option to cool the oven interior
- Adjustable temperature capacity between 50-300 ° C.
- Easy-to-close safety door mechanism
- Compliance with CE standards and directives

Gastronom Konvek. Fırın
Gastronomy Convection Oven

10 GN 1/1 - CKM 101 E

Gastronom Konvek. Fırın
Gastronomy Convection Oven

10 GN 2/1 - CKM 102 E

Gastronom Konvek. Fırın
Gastronomy Convection Oven

10 GN 2/1 - CKM 102 E



Model Model	Açıklamalar Descriptions	Ölçüler Dimension (mm)	Voltaj Voltage (V-Hz)	Güç Power (kW)	Net Ağırlığı Net Weight (kg)	Paket Ölçüleri Package Dimensions (mm)
CKM 061 E	Gastronom Konveksiyonlu Fırın Gastronom Convection Oven	826x783x841	400 V-3N	11	150	865x941x1022
CKM 101 E	Gastronom Konveksiyonlu Fırın Gastronom Convection Oven	881x783x1110	400 V-3N	18	180	920x941x1282
CKM 102 E	Gastronom Konveksiyonlu Fırın Gastronom Convection Oven	1086x883x1100	400 V-3N	25	210	1180x1040x1282
UMAD0502	GN 1/1 Fırın İçin Alt Stand GN 1/1 Stand For Ovens	930x770x700	-	-	10,5	950x790x720
UMAD0503	GN 2/1 Fırın İçin Alt Stand GN 2/1 Stand For Ovens	1260x940x700	-	-	16	1280x960x720

TR

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Her iki yöne dönebilen fan ile homojen hava sirkülasyonu
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği
- 120 dk ya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Aydınlatmalı fırın iç kabini. Yüksek ısı yalıtımı
- Pişirme esnasında kapı açılması durumunda çalışmayı önleyen emniyet şalteri
- Çift camlı kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Yıkanebilir iç kabin
- Kolay temizlenebilir tepsi raf kızakları
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması
- Kumanda edilebilir baca klapesi ile kurutmalı pişirebilme
- İstenilen miktarda, 5 kademeli ve buhar verebilme seçeneği
- Fırın iç kabinini soğutabilme seçeneği
- 50-300 °C arasında ayarlanabilir sıcaklık
- Kolay kapanabilir, emniyetli kapı mekanizması
- Cihaz CE standart ve direktiflerine uygun üretilmiştir

EN

- *Stainless steel exterior and interior body (AISI304)*
- *Homogeneous air circulation with two side rotatable fan*
- *Homogeneous heat distribution and cooking*
- *Adjustable cooking time up to 120 minutes*
- *Interior lighting, advanced insulation*
- *Safety on/off switch in case of door opening while cooking*
- *Double-glazed door with low outer surface temperature*
- *Openable and easy-to-clean inner glass door*
- *Washable interior cabin and easy-to-clean tray rack sledges*
- *High temperature safety protection*
- *Dry cooking with adjustable chimney flap*
- *5 different levels of steaming capacity*
- *Option to cool the oven interior*
- *Adjustable temperature capacity between 50-300 °C.*
- *Easy-to-close safety door mechanism*
- *Compliance with CE standards and directives*



20 GN 2/1 - CKM 202 E

Gastronom Konvek. Fırın
Gastronomy Convection Oven



Model Model	Açıklamalar Descriptions	Ölçüler Dimension (mm)	Voltaj Voltage (V-Hz)	Güç Power (kW)	Net Ağırlığı Net Weight (kg)	Paket Ölçüleri Package Dimensions (mm)
CKM 202 E	Gastronom Konveksiyonlu Fırın Gastronom Convection Oven	1115x885x1825	400 V-3N	50	430	1156x1025x2026

Pastane Konvek. Fırın
Patisserie Convection Oven

6x40x60 - CKD 064E



TR

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Digital göstergeler ile kolay kullanım özelliği
- 50-300 °C arasında ayarlanabilir sıcaklık
- Çift yöne dönebilen 5 farklı hız ayarlanabilen fan
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği
- Manuel buhar verebilme özelliği
- 4 farklı yıkama modu (Yumuşatma - Kısa - Orta - Uzun)
- Kabin içi soğutma özelliği
- Aydınlatmalı fırın iç kabini ve yüksek ısı yalıtımı
- Pişirme esnasında kapı açılması durumunda çalışmayı önleyen emniyet şalteri
- Çift camlı kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Yıkanebilir iç kabin
- Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması
- Kolay kapanabilir, emniyetli kapı mekanizması
- CE standart ve direktiflerine uygunluk

EN

- All 304 quality stainless steel inner and outer body
- Easy to use feature with digital indicators
- Adjustable temperature between 50-300 °C
- 5 different speed adjustable fans that can rotate in two directions
- Homogeneous heat distribution and equal cooking feature
- Manual steaming feature
- 4 different washing modes (Softening - Short - Medium - Long)
- Option to cool oven interior
- Illuminated oven interior and high thermal insulation
- Safety on/off switch in case of door opening while cooking
- Low external surface temperature and impermeability provided by double-glazed door
- Openable and easy-to-clean door inner glass
- Washable interior cabin and easy-to-clean tray rack sledges
- Hand shower with automatic retraction system
- High temperature safety protection
- Easy-to-close, safe door mechanism
- Compliance with CE standards and directives

Pastane Konvek. Fırın
Patisserie Convection Oven

10x40x60 - CKD 104E



Model Model	Açıklamalar Descriptions	Ölçüler Dimension (mm)	Voltaj Voltage (V-Hz)	Güç Power (kW)	Net Ağırlığı Net Weight (kg)	Paket Ölçüleri Package Dimensions (mm)
CKD 064 E	Pastane Konvek. Fırın Patisserie Convection Oven	955x929x867	400 V-3N	11	135	995x1070x1000
CKD 104 E	Pastane Konvek. Fırın Patisserie Convection Oven	955x929x1110	400 V-3N	18	160	995x1085x1230

Pastane Konveksiyonlu Fırın
Patisserie Convection Oven

FIRINLAR / OVENS

TR

- Paslanmaz çelik gövde ve saşe
- Dijital ve termostatik kontrol paneli
- Ayarlanabilir fan hızı
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Sökülebilir çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Çift yönlü ve kademeli fan sistemi ile kusursuz pişirme
- Kapağın kapatılması ile başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Temizlik imkanı sağlayan iç kabin tasarımı
- Güçlü iç aydınlatma
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü

EN

- Stainless steel body and sachet
- Digital and thermostatic control panel
- Advanced efficiency electric heating system
- Removable double-glazed door system for cleaning purposes
- Two-way and different speeds fan system for perfect cooking
- Cooking cycle starts after closing door
- Safety thermostat
- Easy-to-clean interior design
- Interior lighting
- User-friendly control interface



4x 40x60
CKD 044E

Pastane Konvek. Fırın
Patisserie Convection Oven

TR

- Paslanmaz çelik gövde ve saşe
- Termostatik kontrol paneli
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Sökülebilir çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Çift yönlü ve kademeli fan sistemi ile kusursuz pişirme
- Kapağın kapatılması ile başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Temizlik imkanı sağlayan iç kabin tasarımı
- Güçlü iç aydınlatma
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü

EN

- Stainless steel body and sachet
- Thermostatic control panel
- Advanced efficiency electric heating system
- Removable double-glazed door system for cleaning purposes
- Two-way and different speeds fan system for perfect cooking
- Cooking cycle starts after closing door
- Safety thermostat
- Easy-to-clean interior design
- Interior lighting
- User-friendly control interface



4x 40x60
CKM 044 E

Pastane Konvek. Fırın
Patisserie Convection Oven

Model Model	Açıklamalar Descriptions	Ölçüler Dimension (mm)	Voltaj Voltage (V-Hz)	Güç Power (kW)	Net Ağırlığı Net Weight (kg)	Paket Ölçüleri Package Dimensions (mm)
CKD 044 E	Pastane Konveksiyonlu Fırın Patisserie Convection Oven	830x810x550	400 V 3N	6.5	65	840x870x700
CKM 044 E	Pastane Konveksiyonlu Fırın Patisserie Convection Oven	830x810x550	400 V 3N	6.5	65	840x870x700
CKMM044 E	Mayalandırma Kabini Fermentation Cabinet	830x810x742	220 V	1	60	840x870x890

Pastane Konvek. Fırın
Patisserie Convection Oven**6x40x60 - CKM 064E**Pastane Konvek. Fırın
Patisserie Convection Oven**10x40x60 - CKM 104E****TR**

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Her iki yöne dönebilen fan ile homojen hava sirkülasyonu
- Aydınlatmalı fırın iç kabini. Yüksek ısı yalıtımı
- Pişirme esnasında kapı açılması durumunda çalışmayı önleyen emniyet şalteri
- Çift camlı kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı, yıkanabilir iç kabin
- Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları
- Kumanda edilebilir baca klapesi ile kurutmalı pişirebilme
- İstenilen miktarda, 5 kademeli ve buhar verebilme seçeneği
- Fırın iç kabinini soğutabilme seçeneği
- 50-300 °C arasında ayarlanabilir sıcaklık
- Cihaz CE standart ve direktiflerine uygun üretilmiştir

EN

- Stainless steel exterior and interior body (AISI304)
- Homogeneous air circulation with two side rotatable fan
- Interior lighting, advanced insulation
- Safety on/off switch in case of door opening while cooking
- Double-glazed door with low outer surface temperature
- Openable and easy-to-clean inner glass door
- Washable interior cabin and easy-to-clean tray rack sledges
- High temperature safety protection
- 5 different levels of steaming capacity
- Option to cool the oven interior
- Adjustable temperature capacity between 50-300 °C.
- Compliance with CE standards and directives

Model Model	Açıklamalar Descriptions	Ölçüler Dimension (mm)	Voltaj Voltage (V-Hz)	Güç Power (kW)	Net Ağırlığı Net Weight (kg)	Paket Ölçüleri Package Dimensions (mm)
CKM 064 E	Pastane Konveksiyonlu Fırın Patisserie Convection Oven	955x929x867	400 V-3N	11	135	995x1070x1000
CKM 104 E	Gastronom Konveksiyonlu Fırın Gastronom Convection Oven	890x865x1110	400 V-3N	18	160	995x1085x1230
CKMDV064-104	Davlumbaz Hood	955x1200x202	-	-	16	995x1240x262
CMP 304	Pizza Fırını Pizza Oven	955x929x352	400 V-3N	5	77	995x1085x530
CKMM064-104	Mayalandırma Kabini Fermentation Cabinet	955x929x865	400 V-3N	1	65	995x1085x1000

CKMDV064-104

Davlumbaz
Hood



CKM 064E

Pastane Konvek. Fırın
Patisserie Convection Oven



CMP304

Pizza Fırını 30 cm 4 Pizza
Pizza Oven 30 cm 4 Pizza



CKMM 064-104 : 10 x 40x60
CKMM 044 : 5 x 40x60
Mayalandırma Kabini
Fermentation Cabinet



TR

- Manuel kontrol paneli, iç aydınlatma,temperli cam kapıları
- 6 adet 40x60 tepsi kapasitesi
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması
- **Pizza fırını için;**
- Özel taban taşı,90 dk'ya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- 400oC'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık değeri

EN

- Manual control system,interior lighting, tempered glass doors
- 6 pieces of 40x60 tray capacity
- Openable and easy to clean door inner glass
- High temperature safety protection
- **For Pizza Oven;**
- Custom stone base, adjustable cooking time up to 90 minutes.
- Adjustable Temperature up to 400oC



Model Model	Açıklamalar Descriptions	Ölçüler Dimension (mm)	Voltaj Voltage (V-Hz)	Güç Power (kW)	Net Ağırlığı Net Weight (kg)	Paket Ölçüleri Package Dimensions (mm)
CKM 064 E	Pastane Konveksiyonlu Fırın Patisserie Convection Oven	955x929x867	400 V-3N	11	135	995x1070x1000
CKMDV064-104	Davlumbaz Hood	955x1200x202	-	-	16	995x1240x262
CMP 304	Pizza Fırını Pizza Oven	955x929x352	400 V-3N	5	77	995x1085x530
CKMM064-104	Mayalandırma Kabini Fermentation Cabinet	955x929x865	400 V-3N	1	65	995x1085x1000

Taş Tabanlı Fırınlar
Stone Base OvenCP 401-402-601-
602-801-802

TR

- Hassas sıcaklık ayarı. Dijital kontrol paneli
- Elektronik sıcaklık kontrolü
- Gelişmiş homojen sıcaklık dağıtım sistemi
- Özel taban taşı
- Yüksek ısı izolasyonu
- 1 veya 2 katlı sistemler
- Raflı alt stand
- Pizza ve unlu mamüllerde mükemmel sonuçlar için tasarlandı

EN

- Precise temperature setting with digital control panel
- Electronic temperature control
- Advanced homogeneous temperature distribution system
- Custom stone base
- Advanced insulation
- 1, 2 or storey systems
- Bottom stand with self
- Optional steam generator
- Designed for excellent results in pizza and bakery products

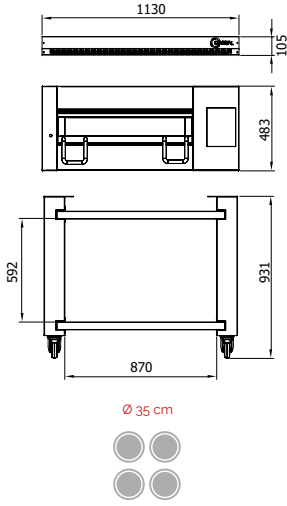
Model Model	Açıklamalar Descriptions	İç Ölçüler Internal Dimensions (mm)	Dış Ölçüler External Dimensions (mm)	Voltaj Voltage (V-Hz)	Güç Power (kW)	Net Ağırlığı Net Weight (kg)	Paket Ölçüleri Package Dimensions (mm)
CP 401	Taş Tabanlı Fırınlar Stone Base Oven	740x740x210	1130x1042x1519	400 V 3N	8,5	220	1230x1200x1750
CP 402	Taş Tabanlı Fırınlar Stone Base Oven	740x740x210	1130x1042x1851	400 V 3N	17	285	1230x1200x1812
CP 601	Taş Tabanlı Fırınlar Stone Base Oven	1110x740x210	1500x1042x1519	400 V 3N	12	270	1600x1200x1750
CP 602	Taş Tabanlı Fırınlar Stone Base Oven	1110x740x210	1500x1042x1851	400 V 3N	24	372	1600x1200x1812
CP 801	Taş Tabanlı Fırınlar Stone Base Oven	1480x740x210	1870x1042x1519	400 V 3N	15,7	318	1970x1200x1750
CP 802	Taş Tabanlı Fırınlar Stone Base Oven	1480x740x210	1870x1042x1851	400 V 3N	31,4	455	1970x1200x1812

Pisirme Tutkunuzü Atesleyin Fire Your Cooking Desire

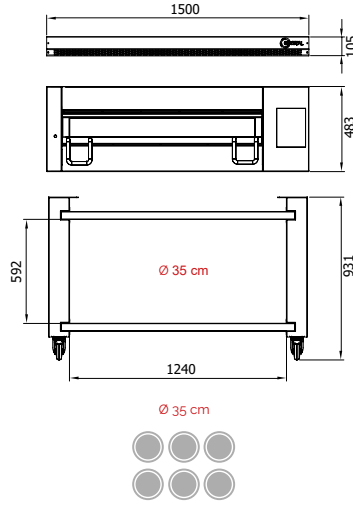
Taş Tabanlı Fırınlar
Stone Base Oven

FIRINLAR / OVENS

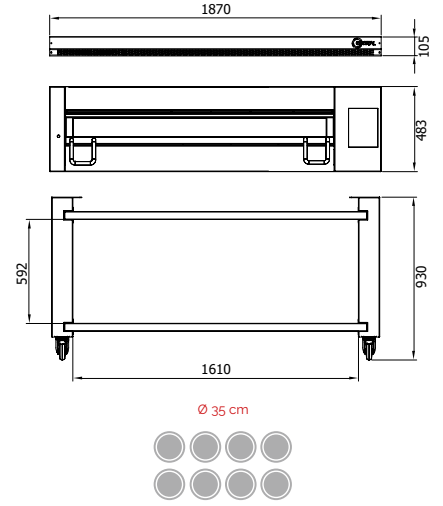
CP401



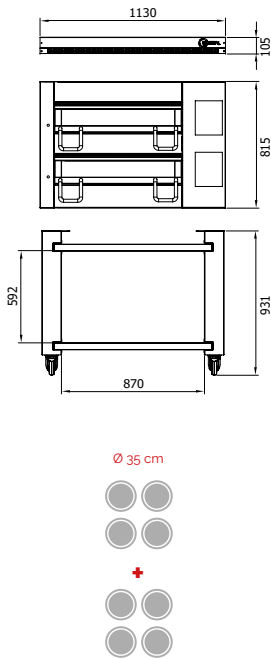
CP601



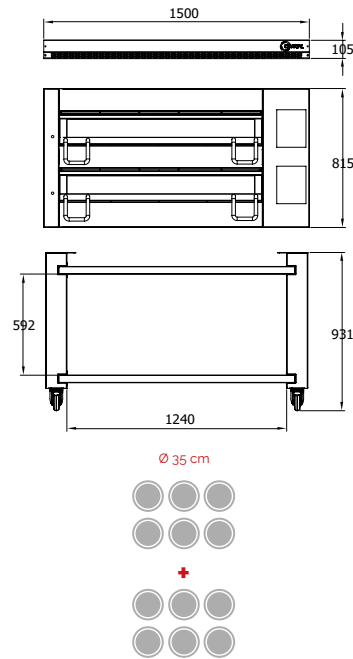
CP801



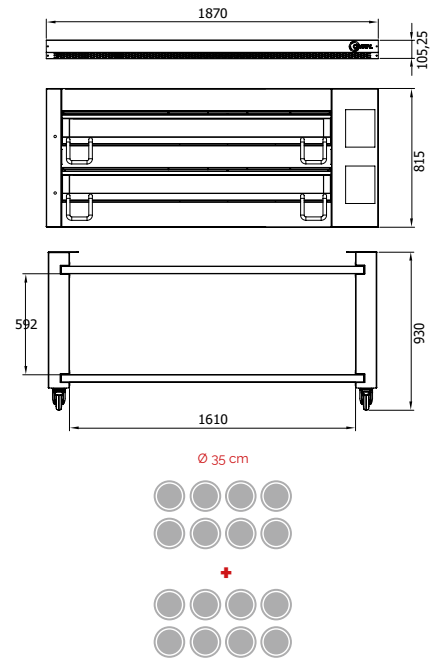
CP402



CP602



CP802



CMP - MK2 : 12 x 40x60
CMP - MK3 : 18 x 40x60
CMP - MK4 : 24 x 40x60

Mayalandırma Kabini
 Fermentation Cabinet



Taş Tabanlı Pastane Fırını
 Stone Base Patisserie Ovens

CMP 2-3-4-6



TR

- Hassas sıcaklık ayarı. Dijital kontrol paneli
- Elektronik sıcaklık kontrolü
- Gelişmiş homojen sıcaklık dağıtım sistemi
- Özel taban taşı. Seramik rezistans
- Yüksek ısı izolasyonu
- 1,2 veya 3 katlı modüler sistemler
- Opsiyonel tekerlekli mayalama kabini veya nötr alt stand
- Opsiyonel buhar jeneratörü
- Ekmek ve unlu mamüllerde mükemmel sonuçlar için tasarlandı

EN

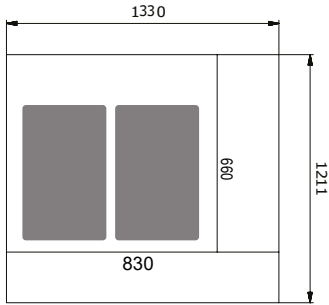
- Precise temperature setting with digital control panel
- Electronic temperature control
- Advanced homogeneous temperature distribution system
- Custom stone base and ceramic resistance
- Advanced insulation
- 1, 2 or 3-storey modular systems
- Optional wheeled fermentation cabinet or bottom stand
- Optional steam generator
- Designed for excellent results in bread and bakery products

Pisirme Tutkunuzu Atesleyin Fire Your Cooking Desire

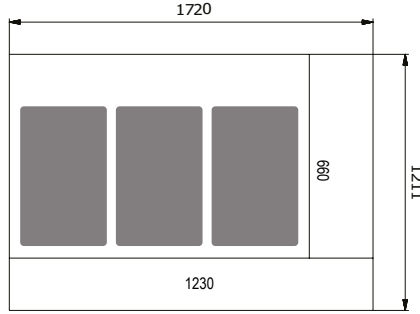
Taş Tabanlı Pastane Fırını
Stone Base Patisserie Ovens

FIRINLAR / OVENS

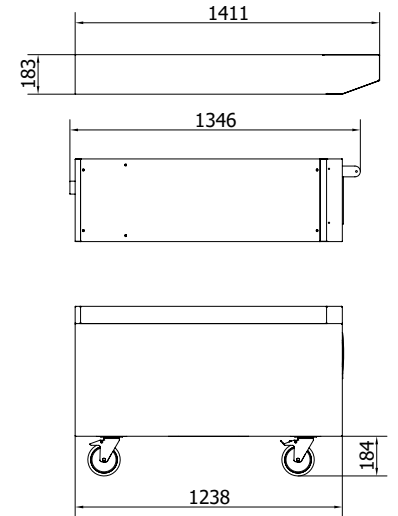
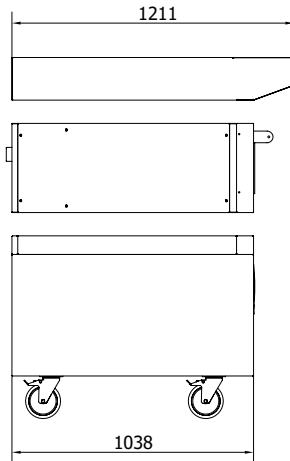
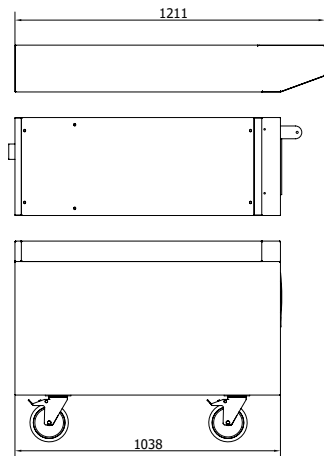
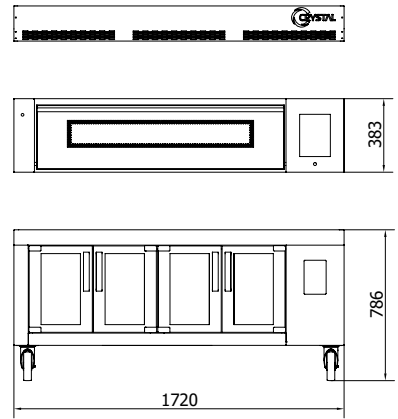
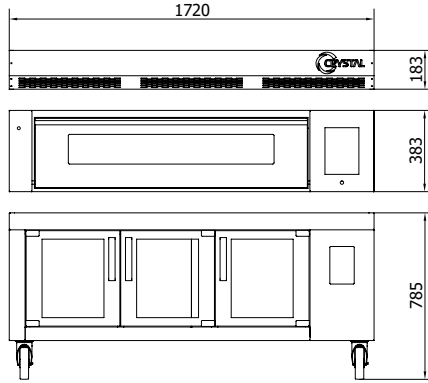
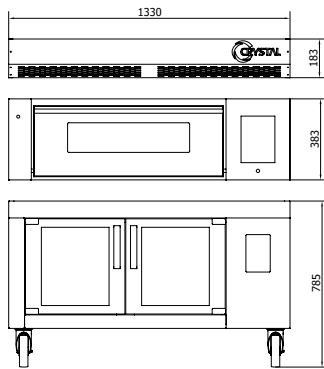
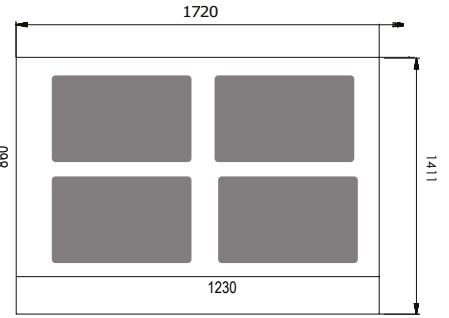
CMP 2



CMP 3



CMP 4





Model Model	Açıklamalar Descriptions	Ölçüler Dimension (mm)	Voltaj Voltage (V-Hz)	Güç Power (kW)	Net Ağırlığı Net Weight (kg)
CMP2	Taş Tabanlı 2 Tepsili Pastane Fırını Stone Base 2 Tray Patisserie Ovens	1330x1038x383	400 V-3N	9.5	178
CMP - DV2	Davlumbaz Hood	1330x1038x183	-	-	24
CMP - MK2	Mayalandırma Kabini Manuel Fermentation Cabinet Manual	1330x1038x836	230 V AC N PE 50/60	1	55
CMP - MKD 2	Mayalandırma Kabini Dijital Fermentation Cabinet Digital	1330x1038x836	230 V AC N PE 50/60	1	55
CMP ST2	Alt Stand Lower Stand	1330x1038x836	-	-	33
CMP3	Taş Tabanlı 3 Tepsili Pastane Fırını Stone Based 3 Trays Patisserie Oven	1720x1038x383	400 V-3N	12	223
CMP - DV3	Davlumbaz Hood	1720x1038x183	-	-	30
CMP - MK3	Mayalandırma Kabini Manuel Fermentation Cabinet Manual	1720x1038x836	230 V AC N PE 50/60	1	60
CMP - MKD3	Mayalandırma Kabini Dijital Fermentation Cabinet Digital	1720x1038x836	230 V AC N PE 50/60	1	60
CMP - ST3	Alt Stand Lower Stand	1720x1038x836	-	-	36
CMP4	Taş Tabanlı 4 Tepsili Pastane Fırını Stone Based 4 Trays Patisserie Oven	1720x1238x383	400 V-3N	13.5	282
CMP - DV4	Davlumbaz Hood	1720x1238x183	-	-	36
CMP - MK4	Mayalandırma Kabini Manuel Fermentation Cabinet Manual	1720x1238x836	230 V AC N PE 50/60	1	65
CMP - MKD4	Mayalandırma Kabini Dijital Fermentation Cabinet Digital	1720x1238x836	230 V AC N PE 50/60	1	65
CMP - ST4	Alt Stand Lower Stand	1720x1238x836	-	-	39
CMP6	Taş Tabanlı 6 Tepsili Pastane Fırını Stone Based 6 Trays Patisserie Oven	1720x1638x383	400 V-3N	21.5	356
CMP - DV6	Davlumbaz Hood	1720x1638x183	-	-	42
CMP - ST6	Alt Stand Lower Stand	1720x1638x836	-	-	45

*Pisirme Tutkunuzu Atesleyin
Fine Your Cooking Desire*



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Архангельск (8182)63-90-72	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512)99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852)73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462)77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Россия (495)268-04-70	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (7172)727-132	

cti@nt-rt.ru || <https://crystal.nt-rt.ru/>