

ENDÜSTRİYEL ELEKTRİKLİ-GAZLI KONVEKSİYONLU FIRINLAR

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347

Genelağ: www.caymakinesi.com E-posta: satis@caymakinesi.com



Telefon
0212
2370749-2370750-2370751-2370759



Telefon
0212
2370749-2370750-2370751-2370759

Konveksiyonlu Yemek Pişirme Fırını Modeli : AMKF4
İşlev: Elektrikli Rezistansla Çalışan Fanlı İçindeki Isıyı Dağıtan Hızlı Pastane Tipi Pişirme Fırını

Ölçüleri	: 798 x 792 x 567 mm
Çalışma Elektrigi	: 220 Volt 50 Hz (Monofaze)
Elektrik Gücü	: 4.7 Kw
Ağırlığı	: 47 Kg
Raf Kapasitesi	: 4 Tepsilik
Raf Tipi (Tepsi Ölçüsü)	: 60 x 40 cm Tepsili
En Fazla Sıcaklık	: 268 Derece
Fanlı Pişirme Sistemi	: Var
Pişirme Yöntemi	: Elektrikle Pişirme
Fırın İçi Hızlı Soğutma	: Var
İç Aydınlatma	: Var
Kapak Camı	: Çift Camlı
Fırının İmalat Malzemesi	: Paslanmaz Çelik Saç
Elektrik Koruma Derecesi	: IPX4
CE Koruma Belgesi	: Var
Garanti Süresi	: 2 yıl
Yedek Parça Bulundurma Garantisi	: 10 Yıl
Yaygın Servis Ağı...	

Kolay temizlik için dizayn edilmiş fırın içi eklem ve birleşim yerleri, Ergonomik dizayn, kolay kullanım şekli ve çok daha fazlası...

Sanayi tipi endüstriyel konveksiyonlu fırınlarla ilgili sorularınız için arayabilirsiniz
0212 2370749 – 0212 2370750 - 0212 2370751 – 0212 2370759

Konveksiyonlu Yemek Pişirme Fırını Modeli : AMKF4P
İşlev: Elektrikli Rezistansla Çalışan Fanlı İçindeki Isıyı Dağıtan Buharlı Hızlı Lokanta Tipi Pişirme Fırını

Ölçüleri	: 930 x 800 x 555 mm
Çalışma Elektrigi	: 220 Volt 50 Hz (Monofaze)
Elektrik Gücü	: 4.7 Kw
Ağırlığı	: 52 Kg
Raf Kapasitesi	: 4 Tepsilik
Raf Tipi (Tepsi Ölçüsü)	: 60 x 40 cm Tepsili
En Fazla Sıcaklık	: 268 Derece
Fanlı Pişirme Sistemi	: Var
Pişirme Yöntemi	: Elektrikle Pişirme
Pişirme Esnasında Buhar	: Buharlama Sistemi Var
Fırın İçi Hızlı Soğutma	: Var
İç Aydınlatma	: Var
Fırının İmalat Malzemesi	: Paslanmaz Çelik Saç
Elektrik Koruma Derecesi	: IPX4
CE Koruma Belgesi	: Var
Garanti Süresi	: 2 yıl
Yedek Parça Bulundurma Garantisi	: 10 Yıl
Yaygın Servis Ağı...	

Kolay temizlik için dizayn edilmiş fırın içi eklem ve birleşim yerleri, Ergonomik dizayn, kolay kullanım şekli ve çok daha fazlası...

Sanayi tipi endüstriyel konveksiyonlu fırınlarla ilgili sorularınız için arayabilirsiniz
0212 2370749 – 0212 2370750 - 0212 2370751 – 0212 2370759

Konveksiyonlu Fırın Rezistansları Brülörleri Çakmakları Fanları Termostatları Elektronik Kartları Ateşleme Sistemleri Camları Gaz Beyinleri Vs Yedek Parçalarını Satıyor, Tamirini Bakımını, Teknik Tamir Servis Hizmetini de Veriyoruz

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347

Genelağ: www.mutfakmerkezi.com E-posta: satis@mutfakmerkezi.com

Sanayi Tipi Endüstriyel Konveksiyon Fanlı; Elektrikle-Gazla çalışan hızlı yemek pişirme fırınları broşüründeki teknik özellikler, resim v.s. bilgiler ürün geliştirme nedeniyle değişiklik gösterebilir, güncel bilgiler için arayınız

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347

Genelağ: www.caymakinesi.com E-posta: satis@caymakinesi.com

ENDÜSTRİYEL ELEKTRİKLİ-GAZLI KONVEKSİYONLU FIRINLAR

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347

Genelağ: www.caymakinesi.com E-posta: satis@caymakinesi.com



Konveksiyonlu Yemek Pişirme Fırını Modeli : AMKF6

İşlev: Elektrikli Rezistansla Çalışan Fanlı İçindeki Isıyı Dağıtan Buharlı Hızlı Yemek Pişirme Fırını

Ölçüleri	: 870 x 817 x 875 mm
Çalışma Elektrigi	: 380 Volt 50 Hz 3 N (Trifaze)
Elektrik Gücü	: 9.3 Kw
Ağırlığı	: 67 Kg
Raf Kapasitesi	: 6 Tepsilik
Raf Tipi (Tepsi Ölçüsü)	: 60 x 40 cm Tepsili
En Fazla Sıcaklık	: 268 Derece
Fanlı Pişirme Sistemi	: Var
Pişirme Yöntemi	: Elektrikle Pişirme
Pişirme Esnasında Buhar	: Buharlama Sistemi Var
Fırın İçi Hızlı Soğutma	: Var
İç Aydınlatma	: Var
Elektronik Kumanda Paneli	: Var
Fırının İmalat Malzemesi	: Paslanmaz Çelik Saç
Elektrik Koruma Derecesi	: IPX4
CE Koruma Belgesi	: Var
Garanti Süresi	: 2 yıl
Yedek Parça Bulundurma Garantisi	: 10 Yıl
Yaygın Servis Ağı...	

Kolay temizlik için dizayn edilmiş fırın içi eklem ve birleşim yerleri, Ergonomik dizayn, Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar, kolay kullanım şekli ve çok daha fazlası...

Sanayi tipi endüstriyel konveksiyonlu fırınlarla ilgili sorularınız için arayabilirsiniz
0212 2370749 – 0212 2370750 - 0212 2370751 – 0212 2370759

Konveksiyonlu Yemek Pişirme Fırını Modeli : AMKF10

İşlev: Elektrikli Rezistansla Çalışan Fanlı İçindeki Isıyı Dağıtan Otomatik Buhar Kademeli Buharlı Fanlı Hızlı Yemek Pişirme Fırını

Ölçüleri	: 870 x 817 x 1197 mm
Çalışma Elektrigi	: 380 Volt 50 Hz 3 N (Trifaze)
Elektrik Gücü	: 14 Kw
Ağırlığı	: 115 Kg
Raf Kapasitesi	: 10 Tepsilik
Raf Tipi (Tepsi Ölçüsü)	: 60 x 40 cm Tepsili
En Fazla Sıcaklık	: 268 Derece
Fanlı Pişirme Sistemi	: Var
Pişirme Yöntemi	: Elektrikle Pişirme
Pişirme Esnasında Buhar	: Buharlama Sistemi Var
Fırın İçi Hızlı Soğutma	: Var
İç Aydınlatma	: Var
Elektronik Kumanda Paneli	: Var
Fırının İmalat Malzemesi	: Paslanmaz Çelik Saç
Elektrik Koruma Derecesi	: IPX4
CE Koruma Belgesi	: Var
Garanti Süresi	: 2 yıl
Yedek Parça Bulundurma Garantisi	: 10 Yıl
Yaygın Servis Ağı...	

Kolay temizlik için dizayn edilmiş fırın içi eklem ve birleşim yerleri, Ergonomik dizayn, Otomatik buharlama kademesi, Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar, kolay kullanım şekli ve çok daha fazlası...

Sanayi tipi endüstriyel konveksiyonlu fırınlarla ilgili sorularınız için arayabilirsiniz
0212 2370749 – 0212 2370750 - 0212 2370751 – 0212 2370759

Ayrıca Bütün Markalardaki Konveksiyonlu Pişirme Fırınlarının Rezistansları Fanları Gaz Brülörleri Termostatları Elektronik Kartları Gaz Beyinleri Vs Yedek Parçalarını Satıyor, Tamirini Bakımını, Teknik Tamir Servis Hizmetini de Veriyoruz

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347

Genelağ: www.mutfakmerkezi.com E-posta: satis@mutfakmerkezi.com

Sanayi Tipi Endüstriyel Konveksiyon Fanlı; Elektrikle-Gazla çalışan hızlı yemek pişirme fırınları broşüründeki teknik özellikler, resim v.s. bilgiler ürün geliştirme nedeniyle değişiklik gösterebilir, güncel bilgiler için arayınız

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347

Genelağ: www.caymakinesi.com E-posta: satis@caymakinesi.com

ENDÜSTRİYEL ELEKTRİKLİ-GAZLI KONVEKSİYONLU FIRINLAR

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347

Genelağ: www.caymakinesi.com E-posta: satis@caymakinesi.com



Konveksiyonlu Yemek Pişirme Fırını Modeli : AMKF20E

İşlev: Elektrikli Rezistansla Çalışan Fanla İçindeki Isıyı Dağıtan Buharlı 10 Adet 2/1 ölçülü Rafına Gn 1/1 20 Gastronom Kapla Pişirme Yapan Konveksiyonlu Fırın

Ölçüleri	: 947 x 1295 x 978 mm
Çalışma Elektrigi	: 380 Volt 50 Hz 3 N (Trifaze)
Elektrik Gücü	: 16 Kw
Ağırlığı	: 157 Kg
Raf Sayısı	: 10
Raf Ölçüsü	: 2 / 1 Gastronom Kap Ölçüsü
Kullanılabilir Gn Kap Ölçüsü:	2 / 1 10 Adet – 1 / 1 20 Adet GN Kap
En Fazla Sıcaklık	: 300 Derece
Fanlı Pişirme Sistemi	: Var
Pişirme Yöntemi	: Elektrikle Pişirme
Pişirme Esnasında Buhar	: Buharlama Sistemi Var
Fırın İçi Hızlı Soğutma	: Var
İç Aydınlatma	: Var
Elektronik Kumanda Paneli	: Var
Fırının İmalat Malzemesi	: Paslanmaz Çelik Saç
Elektrik Koruma Derecesi	: IPX4
CE Koruma Belgesi	: Var
Garanti Süresi	: 2 yıl
Yedek Parça Bulundurma Garantisi	:10 Yıl
Yaygın Servis Ağı...	

2/1 gastronom kap ölçülü 10 ayrı rafa 1/1 20 adet gastronom kap koyma imkanı, Kullanıcı tarafından temizlik maksatlı sökülebilen çift camlı kapak sistemi, açıklık ayarı kontrol edilebilir baca çıkışı, kapağın kapatılmasıyla otomatik başlayan pişirme döngüsü, Alt bölümde yağ toplama haznesi, Fonksiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları, Güvenliği sağlayan emniyet termostatu, Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar, Kolay temizlik için dizayn edilmiş fırın içi eklem ve birleşim yerleri, Ergonomik dizayn, kolay kullanım şekli ve çok daha fazlası...

Opsiyonel ekipmanlar; tepsi taşıma arabası, tepsi taşıma standı, tepsi rafı, Gn 2/1 kap ve Gn 1/1 yemek kapları

Sanayi tipi endüstriyel konveksiyonlu fırınlarla ilgili sorularınız için arayabilirsiniz
0212 2370749 – 0212 2370750 - 0212 2370751 – 0212 2370759

Konveksiyonlu Yemek Pişirme Fırını Modeli : AMKF20G

İşlev: Doğalgazla veya Tüp Gazla Isıtma Yapan Fanla İçindeki Isıyı Dağıtan Buharlı 10 Tepsi 20 1/1 Gastronom Kap Kapasiteli Konveksiyonlu Yemek Pişirme Fırını

Ölçüleri	: 947 x 1295 x 978 mm
Çalışma Elektrigi	: 380 Volt 50 Hz 3 N (Trifaze)
Gaz Gücü	: 25 Kw
Ağırlığı	: 167 Kg
Raf Sayısı	: 10
Raf Ölçüsü	: 2 / 1 Gastronom Kap Ölçüsü
Kullanılabilir Gn Kap Ölçüsü:	2 / 1 10 Adet – 1 / 1 20 Adet GN Kap
En Fazla Sıcaklık	: 300 Derece
Fanlı Pişirme Sistemi	: Var
Pişirme Yöntemi	: Doğalgazlı veya Tüp Gazlı Pişirme
Pişirme Esnasında Buhar	: Buharlama Sistemi Var
Fırın İçi Hızlı Soğutma	: Var
İç Aydınlatma	: Var
Elektronik Kumanda Paneli	: Var
Fırının İmalat Malzemesi	: Paslanmaz Çelik Saç
Elektrik Koruma Derecesi	: IPX4
CE Koruma Belgesi	: Var
Garanti Süresi	: 2 yıl
Yedek Parça Bulundurma Garantisi	:10 Yıl
Yaygın Servis Ağı...	

2/1 gastronom kap ölçülü 10 ayrı rafa 1/1 20 adet gastronom kap koyma imkanı, Kullanıcı tarafından temizlik maksatlı sökülebilen çift camlı kapak sistemi, açıklık ayarı kontrol edilebilir baca çıkışı, kapağın kapatılmasıyla otomatik başlayan pişirme döngüsü, Alt bölümde yağ toplama haznesi, Fonksiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları, Güvenliği sağlayan emniyet termostatu, Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar, Kolay temizlik için dizayn edilmiş fırın içi eklem ve birleşim yerleri, Ergonomik dizayn, kolay kullanım şekli, Fırının doğalgazdan tüpe-tüpe çalışmadan doğalgaza kolay dönüştürme imkanı ve çok daha fazlası...

Opsiyonel ekipmanlar; tepsi taşıma arabası, tepsi taşıma standı, tepsi rafı, Gn 2/1 kap ve Gn 1/1 yemek kapları

Sanayi tipi endüstriyel konveksiyonlu fırınlarla ilgili sorularınız için arayabilirsiniz
0212 2370749 – 0212 2370750 - 0212 2370751 – 0212 2370759

Sanayi Tipi Endüstriyel Konveksiyon Fanlı; Elektrikle-Gazla çalışan hızlı yemek pişirme fırınları broşüründeki teknik özellikler, resim v.s. bilgiler ürün geliştirme nedeniyle değişiklik gösterebilir, güncel bilgiler için arayınız

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347

Genelağ: www.caymakinesi.com E-posta: satis@caymakinesi.com

ENDÜSTRİYEL ELEKTRİKLİ-GAZLI KONVEKSİYONLU FIRINLAR

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347

Genelağ: www.caymakinesi.com E-posta: satis@caymakinesi.com



Konveksiyonlu Yemek Pişirme Fırını Modeli : AMKF40E

İşlev: Elektrikli Rezistansla Çalışan Fanla İçindeki Isıyı Dağıtan 20 Adet 2/1 ölçülü Rafında Gn 1/1 40 Gastronom Kap Alabilen Buharla Pişirme Yapan Konveksiyonlu Fırın

Ölçüleri	: 947 x 1295 x 1700 mm
Çalışma Elektrliği	: 380 Volt 50 Hz 3 N (Trifaze)
Elektrik Gücü	: 32 Kw
Ağırlığı	: 282 Kg
Raf Sayısı	: 20
Raf Ölçüsü	: 2 / 1 Gastronom Kap Ölçüsü
Kullanılabilir Gn Kap Ölçüsü:	2 / 1 20 Adet – 1 / 1 40 Adet GN Kap
En Fazla Sıcaklık	: 300 Derece
Fanlı Pişirme Sistemi	: Var
Pişirme Yöntemi	: Elektrikle Pişirme
Pişirme Esnasında Buhar	: Buharlama Sistemi Var
Fırın İçi Hızlı Soğutma	: Var
İç Aydınlatma	: Var
Elektronik Kumanda Paneli	: Var
Fırının İmalat Malzemesi	: Paslanmaz Çelik Saç
Elektrik Koruma Derecesi	: IPX4
CE Koruma Belgesi	: Var
Garanti Süresi	: 2 yıl
Yedek Parça Bulundurma Garantisi	: 10 Yıl
Yaygın Servis Ağı...	

2/1 gastronom kap ölçülü 20 ayrı rafa 1/1 40 adet gastronom kap koyma imkanı, Kullanıcı tarafından temizlik maksatlı sökülebilen çift camlı kapak sistemi, açıklık ayarı kontrol edilebilir baca çıkışı, kapağın kapatılmasıyla otomatik başlayan pişirme döngüsü, Alt bölümde yağ toplama haznesi, Fonksiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları, Güvenliği sağlayan emniyet termostatu, Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar, Kolay temizlik için dizayn edilmiş fırın içi eklem ve birleşim yerleri, Ergonomik dizayn, kolay kullanım şekli ve çok daha fazlası...

Opsiyonel ekipmanlar; tepsi taşıma arabası, tepsi taşıma standı, tepsi rafı, Gn 2/1 kap ve Gn 1/1 yemek kapları

Sanayi tipi endüstriyel konveksiyonlu fırınlarla ilgili sorularınız için arayabilirsiniz
0212 2370749 – 0212 2370750 - 0212 2370751 – 0212 2370759

Konveksiyonlu Yemek Pişirme Fırını Modeli : AMKF40G

İşlev: Doğalgazlı veya Dönüşümlü Tüple Isıtan Fanla İçindeki Isıyı Dağıtan 20 Adet 2/1 ölçülü Rafında Gn 1/1 40 Gastronom Kap Alabilen Buharla Pişirme Yapan Konveksiyonlu Fırın

Ölçüleri	: 947 x 1295 x 1700 mm
Çalışma Elektrliği	: 380 Volt 50 Hz 3 N (Trifaze)
Gaz Gücü	: 45 Kw
Ağırlığı	: 314 Kg
Raf Sayısı	: 20
Raf Ölçüsü	: 2 / 1 Gastronom Kap Ölçüsü
Kullanılabilir Gn Kap Ölçüsü:	2 / 1 20 Adet – 1 / 1 40 Adet GN Kap
En Fazla Sıcaklık	: 300 Derece
Fanlı Pişirme Sistemi	: Var
Pişirme Yöntemi	: Doğalgazlı veya Tüplü Pişirme
Pişirme Esnasında Buhar	: Buharlama Sistemi Var
Fırın İçi Hızlı Soğutma	: Var
İç Aydınlatma	: Var
Elektronik Kumanda Paneli	: Var
Fırının İmalat Malzemesi	: Paslanmaz Çelik Saç
Elektrik Koruma Derecesi	: IPX4
CE Koruma Belgesi	: Var
Garanti Süresi	: 2 yıl
Yedek Parça Bulundurma Garantisi	: 10 Yıl
Yaygın Servis Ağı...	

2/1 gastronom kap ölçülü 20 ayrı rafa 1/1 40 adet gastronom kap koyma imkanı, Kullanıcı tarafından temizlik maksatlı sökülebilen çift camlı kapak sistemi, açıklık ayarı kontrol edilebilir baca çıkışı, kapağın kapatılmasıyla otomatik başlayan pişirme döngüsü, Alt bölümde yağ toplama haznesi, Fonksiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları, Güvenliği sağlayan emniyet termostatu, Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar, Kolay temizlik için dizayn edilmiş fırın içi eklem ve birleşim yerleri, Ergonomik dizayn, kolay kullanım şekli ve çok daha fazlası...

Opsiyonel ekipmanlar; tepsi taşıma arabası, tepsi taşıma standı, tepsi rafı, Gn 2/1 kap ve Gn 1/1 yemek kapları

Sanayi tipi endüstriyel konveksiyonlu fırınlarla ilgili sorularınız için arayabilirsiniz
0212 2370749 – 0212 2370750 - 0212 2370751 – 0212 2370759

Sanayi Tipi Endüstriyel Konveksiyon Fanlı; Elektrikle-Gazla çalışan hızlı yemek pişirme fırınları broşüründeki teknik özellikler, resim v.s. bilgiler ürün geliştirme nedeniyle değişiklik gösterebilir, güncel bilgiler için arayınız

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347

Genelağ: www.caymakinesi.com E-posta: satis@caymakinesi.com

ENDÜSTRİYEL ELEKTRİKLİ-GAZLI KONVEKSİYONLU FIRINLAR

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347

Genelağ: www.caymakinesi.com E-posta: satis@caymakinesi.com



Konveksiyonlu Fırın Rezistanları Brülörleri Çakmakları Fanları Termostatları Elektronik Kartları Ateşleme Sistemleri Camları Gaz Beyinleri Vs Yedek Parçalarını Satıyor, Tamirini Bakımını, Teknik Tamir Servis Hizmetini de Veriyoruz

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347

Genelağ: www.mutfakmerkezi.com E-posta: satis@mutfakmerkezi.com

KONVEKSİYONLU FIRINLARIN ORTAK ÖZELLİKLERİ

- Bu broşürdeki sanayi tipi yemek-unlu mamül pişirme fırınları elektrikle veya doğalgazla (ng)/tüpgazla (lpg) pişirme yapan ve genellikle buhar verebilen hızlı pişirme fırınlarıdır– Elektrikli veya gazlı, buharlı-fanlı konveksiyonlu fırın satışı 0212 2370749
- Buradaki konveksiyonlu fırınlar CE belgesine sahip olan; güvenli, son derece dayanıklı ve kaliteli fırınlar olup uzun yıllar sorunsuz kullanırsınız
- Konveksiyonlu fırınlar otellerde, restaurantlarda, pastanelerde, yemek fabrikalarında, askeriyelerde ve lokantalarda yemek pişirmeye, börek, poğaç ve unlu mamüller pişirmeye uygundur – Elektrikli veya gazlı, buharlı-fanlı konveksiyonlu fırın satışı 0212 2370750
- Konveksiyonlu fırınların imalatı Türkiye’de yapılmış, yerli malı yemek fırınları olması sebebiyle yedek parçaları bol ve ucuzdur
- Konveksiyonlu fırınların üretiminde kullanılan bütün yedek parça ve ekipman mutfak hijyenine uygundur – Elektrikli veya gazlı, buharlı-fanlı konveksiyonlu fırın satışı 0212 2370751
- Ayrıca diğer markalardaki sanayi tipi endüstriyel konveksiyonlu yemek pişirme fırınlarının; rezistanlarını, gaz valflerini, brülörlerini, ateşleme sistemlerini, çakmaklarını, zaman saati, sıcaklık ayar termostatları, kapı camlarını, program beyinlerini, fan motorlarını ve diğer yedek parçasını kuruluşumuzdan tedarik edebilir, her marka sanayi tipi konveksiyonlu fırın ve endüstriyel mutfak fırınları için teknik destek; tamir-bakım-servis-onarım hizmetini sağlayabilirsiniz
- Elektrikli/gazlı, buharlı-fanlı konveksiyonlu fırın satışı 0212 2370749 – 50 – 51 - 59

Sanayi Tipi Endüstriyel Konveksiyon Fanlı; Elektrikle-Gazla çalışan hızlı yemek pişirme fırınları broşüründeki teknik özellikler, resim v.s. bilgiler ürün geliştirme nedeniyle değişiklik gösterebilir, güncel bilgiler için arayınız

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347

Genelağ: www.caymakinesi.com E-posta: satis@caymakinesi.com