

Gazlı Kuzine 6 Brülörlü Büyük Fırınlı 41 KW



> VTL-GKF7030M.41

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VTL-GKF7030M.41	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Büyük Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	41.000	1200x730x850 150	1220x800x1100 170

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
 - Pres baskı yekpare üst tabla
 - Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
 - Pilot alevli brülörler
 - 8 kademeli , pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi 300 °C ye kadar ayarlanabilir
 - 2xGN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
 - Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
 - Pik döküm fırın tabanı
 - Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
 - Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
 - Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
 - 41 KW
- Stainless steel body
 - Press-molded one-piece top plate
 - Gas safety device and thermocouple
 - Pilot flame burners
 - Oven interior temperature control with 8-stage pilot flame Adjustable up to 300 °C
 - Oven chamber with 2xGN 2/1 capacity
 - Removable cast iron top hob grate
 - Cast iron oven base
 - High-efficiency and low gas emission burners
 - Easy-to-clean rounded corner top plate
 - Can operate with LPG or natural gas
 - 41 KW

Gazlı Pleyt Izgara Düz Yüzeyli 9 KW



> VTL-GPI7010S.9

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	
VTL-GPI7010S.9	Düz Yüzeyli Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	9.000	400x730x280	47	420x800x530	54

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Piezo çakmak ile ateşleme
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- 9 KW

- Stainless steel body
- Press-molded one-piece top plate
- Gas safety device and thermocouple
- Pilot flame burners
- Removable oil collection tray
- Ignition with piezo igniter
- High efficiency and low gas emission burners
- Can be used with countertop or bottom stand
- Easy-to-clean rounded top plate
- Can operate with LPG or natural gas
- 9 KW

Elektrikli Benmari GN 2/1 ve 2,7 KW



> VTL-ESB7020.2.7

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VTL-ESB7020.2.7	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	2.700	2 x GN1/1	800x730x280 36	820x800x450 45

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
 - Pres baskı yekpare üst tabla
 - Termostatik kumanda
 - Su boşaltma vanası
 - Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
 - Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
 - Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
 - GN 2/1 ve 2,7 kW Güç
- Stainless steel body
 - Press-molded one-piece top plate
 - Thermostatic control
 - Water drain valve
 - Trough structure suitable for gastronorm containers
 - Can be used with countertop or under-counter stands
 - Easy-to-clean rounded corner top plate
 - GN 2/1 and 2.7 kW Power

Elektrikli Fritöz 2 x 15 Litre 11 kW / 400 V 32 A Sepetler Dahil



> VTL-EFP7020.2.15.11

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VTL-EFP7020.2.15.11	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	11.000	15x15	800x730x280 61	820x800x450 71

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
 - Pres baskı yekpare üst tabla
 - Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatLI
 - İç hazne temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar
 - Yağ boşatma vanası
 - Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması
 - 180 °C'ye kadar ayarlanabilir termostat
 - Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
 - Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
 - Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
 - 2 x 15 Litre 11 kW / 400 V 32 A – Sepetler Dahil
- Stainless steel body
 - Press-molded one-piece top plate
 - Safety limit thermostat to prevent oil overheating
 - Movable heaters with safety switch for cleaning the inner chamber
 - Oil drain valve
 - Basket hanging mechanism for draining oil
 - Thermostat adjustable up to 180 °C
 - Chamber structure suitable for gastronorm containers
 - Can be used with countertop or bottom stand
 - Easy-to-clean rounded corner top plate
 - 2 x 15 Liters 11 kW / 400 V 32 A – Baskets Included