

KAYALAR
PROFESSIONAL

'Profesyonellerin Tercih'i'



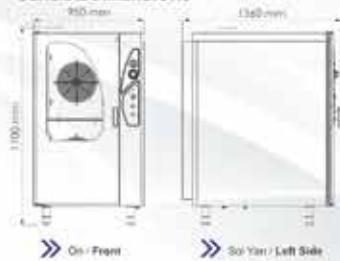
**CONVECTIONAL
& PATISSERIE
OVENS**

**KONVEKSİYONLU
& PATISSERİ
FIRINLARI**

www.kayalarcelik.com.tr



KAYALAR

GENEL ÖLÇÜLER
GENERAL DIMENSIONS

KKF 40E Konveksiyonlu Fırın

**Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın
Gastronorm 1/1 x 40 tepsı kapasitesi**

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Gastronorm 2/1 ölçüdeki tepsı standı ile 40 adet GN 1/1 tepsisi pişirme imkanı
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Kapığın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Kontrol edilebilir baca çıkışı
- Alt bölümde yağ toplama haznesi
- Fonksiyonel otomatik nemlendirme pişirme programları
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
- Fırın iç tasarımı ile temizlik kolaylığı
- Çapraz yerleştirilmiş aydınlatma lambaları ile gıdaların net görülmeye imkanı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uluslararası güvenlik standartlarına uygunluk.

**Electric Heated Convection Oven:
Gastronorm 1/1x40 trays capacity**

- Stainless steel chassis construction
- Gastronorm 2/1 fitch roll-in rock dimension allows you to cooking of the 40 pieces GN 1/1
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- The flue outlet is controllable
- The bottom section contains the oil collection chamber
- Water connection allows you to cooking foods with humidity
- Functional automatic cooking programs with humidification
- Safety thermostat is provided with a safety
- Interior design provides ease of cleaning
- Cross-placed lighting lamps provides clear visibility for foods
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Requirements for international safety standards
- Motors and fans manufactured in EU

Kod /Code

KKF00040E

Güç girişi Power input	380V/3/N – 50Hz.
Su Girişü Water input	3/4"
Gaz girişü Gas input	-
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog
Zamanlayıcı (sn.) Timer (sec.)	120 - Analog
Raf tipi Shelf type	2/1 Gastronorm
Raf kapasitesi (Qz) Shelf capacity	20
Raf aralığı(mm) Shelf space	60
Maks. Pişirme sıcaklığı (°C) Max. Cooking temperature	300
Nemlendirme - Buhar verme Humidity - Steam	YES
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400

Diş Ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	950x1360x1700
Fan gücü (kW) Washing pump power	1,5
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	0
Total power Toplam güç (kW)	32
Toplam gaz sarflayıts Total gas consumption	-
Kablo kesiti (mm ²) Cable cross-section	5x6
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N – 50Hz
Yeş hizmeti Oil collection chamber	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	257
Büyük ağırlık (kg) Gross weight	282
TS-01 60 mm Tepsi Stands 20 x 2/1 GN. TS-01 60 mm fitch roll-in rock 20 x 2/1 GN.	1
TS-02 60 mm Tepsi Stands 10 x 2/1 GN. TS-02 60 mm fitch roll-in rock 10 x 2/1 GN.	-
TR-01 530 x 650 mm Tepsi Rafı TR-01 530 x 650 mm Tray Shelf	10

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



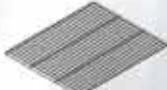
» TS-01 60 mm Tepsi Stands 10 x 2/1 GN.
» TS-01 60 mm fitch Roll-in Rock 10 x 2/1 GN.



» ST-01 20 x 2/1 GN.
» ST-01 Trolley for 20x2/1 GN Roll-in Rack



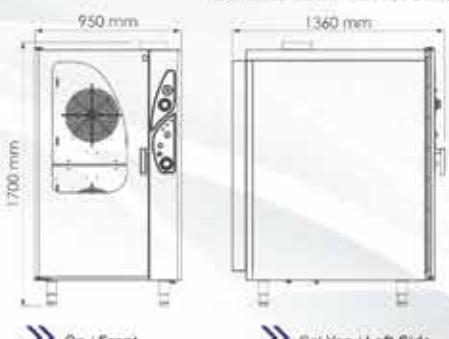
» 1/1 - 2/1 GN. Tepsi
» 1/1 - 2/1 GN. Tray



» TR-01 530 x 650 Tepsi Rafı
» TR-01 530 x 650 Tray Shelf



KAYALAR

GENEL ÖLÇÜLER
GENERAL DIMENSIONS

KKF 40G Konveksiyonlu Fırın

Gaz Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın
Gastronorm 1/1 x 40 tepsı kapasiteli

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Gastronorm 2/1 ölçüdeki tepsı standı ile 40 adet GN 1/1 tepsisi pişirme imkanı
- Yüksek verimli gaz ısıtma sistemi(NG&LPG)
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Kapagın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Alt bölümde yağ toplama haznesi
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
- Fonksiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
- Fırın iç tasarımı ile temizlik kolaylığı
- Çapraz yerleştirilmiş aydınlatma lambaları ile gıdaların net görülmeye imkanı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uluslararası güvenlik standartlarına uygunluk.

Gas Heated Convection Oven
Gastronorm 1/1x40 trays capacity

- Stainless steel chassis construction
- Gastronorm 2/1 fitch roll-in rock dimension allows you to cooking of the 40 pieces GN 1/1
- Highly efficient gas heating system (NG&LPG)
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- The bottom section contains the oil collection chamber
- Water connection allows you to cooking foods with humidity
- Functional automatic cooking programs with humidification
- Safety thermostat is provided with a safety
- Interior design provides ease of cleaning
- Cross-placed lighting lamps provides clear visibility for foods
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Requirements for international safety standards
- Motors and fans manufactured in EU

Kod /Code

KKF000406

GÜC GİRİŞİ Power input:	380V/3/N ~ 50Hz	Pan gücü (kW) Washing pump power	1,5
SU GİRİŞİ Water input	3/4"	Konveksiyon gücü (kW) Convection power	0
GAZ GİRİŞİ Gas input	-	Toplam güç (kW) Total power	32
GIÇ KAYNAĞI Power supply	Electric	Toplam gaz tüketimi Total gas consumption	-
KUMANDA TIPI Command type	Analog	Kablosuz kesiti (mm²) Cable cross-section	5x6
ZAMANLAYICI (sn) Timer (sec.)	120 - Analog	Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz
RAF TİPİ Shelf type	2/1 Gastronorm	Yağ haznesi Oil collection chamber	YES
Raf kapasitesi (Qt) Shelf capacity	20	Net ağırlık (kg) Net weight	257
Raf arası (mm) Shelf space	60	Büyük ağırlık (kg) Gross weight	282
Maks. pişirme sıcaklığı (°C) Max. Cooking temperature	300	T5-01 60 mm Tepsi Standı 20 x 2/1 GN. T5-01 60 mm fitch roll-in rock 20 x 2/1 GN.	1
Nemlendirme - Buhar verme Humidity - Steam	YES	T5-02 60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN. T5-02 60 mm fitch roll-in rock 10 x 2/1 GN.	-
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400	TR-01 530 x 650 mm Tepsi Rafi TR-01 530 x 650 mm Tray Shelf	10
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	950x1360x1700		

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



» ST-01 20 x 2/1 GN.
Stand Taşıma Arabası
ST-01
Trolley for 20x2/1
GN Roll-in Rack



» TR-01 530 x 650
Tepsi Rafi
TR-01 530 x 650
Tray Shelf



» TS-01 60 mm tepsı
standı 10 x 2/1 GN
TS-01 60 mm
fitch Roll-in Rock
10 x 2/1 GN.



» 1/1 - 2/1 GN. Tepsi
1/1 - 2/1 GN. Tray



KAYALAR



KKF 20E Konveksiyonlu Fırın

Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın
Gastronorm 1/1 x 20 tepsı kapasiteli

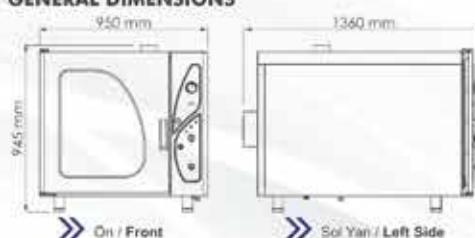
- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Gastronorm 2/1 ölçüdeki tepsı standı ile 20 adet GN 1/1 tepsisi pişirme imkanı
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilin çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Kapığın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Kontrol edilebilir baca çıkışlı
- Alt bölümde yağ toplama haznesi
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
- Fonksiyonel otomatik nemlendirme pişirme programları
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
- Fırın iç tasarımı ile temizlik kolaylığı
- Çapraz yerleştirilmiş aydınlatma lambaları ile gıdaların net görme imkanı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uluslararası güvenlik standartlarına uygunluk

Electric Heated Convection Oven Gastronorm 1/1x20 trays capacity

- Stainless steel chassis construction
- Gastronorm 2/1 fitch roll-in rock dimension allows you to cooking of the 20 pieces GN 1/1
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- The flue outlet is controllable
- The bottom section contains the oil collection chamber
- Water connection allows you to cooking foods with humidity
- Functional automatic cooking programs with humidification
- Safety thermostat is provided with a safety
- Interior design provides ease of cleaning
- Cross-placed lighting lamps provides clear visibility for foods
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Requirements for international safety standards
- Motors and fans manufactured in EU



GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



Kod / Code

KKF00020E

Güç girişi Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su Giriş Water input	3/4"
Gaz giriş Gas input	-
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	120 - Analog
Raf tipi Shelf type	2/1 Gastronorm
Raf kapasitesi (QT) Shelf capacity	10
Raf arası(mm) Shelf space	60
Maks. Pişirme sıcaklığı (°C) Max. Cooking temperature	300
Nemlendirme - Buhar verme Humidity - Steam	YES
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	950x1360x945

Diş ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	950x1360x945
Fan gücü (kW) Washing pump power	0,75
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	15
Total gücü (kW) Total power	16
Total gaz tüketimi Total gas consumption	-
Kablo kesiti (mm²) Cable cross-section	5x4
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz
Yağ havuzu Oil collection chamber	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	171
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	188
TS-01 60 mm Tepsi Standı 20 x 2/1 GN. TS-01 60 mm Tepsi Standı 20 x 2/1 GN.	-
TS-02 60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN. TS-02 60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN.	1
TR-01 530 x 650 mm Tepsi Rafı TR-01 530 x 650 mm Tray Shelf	5

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



ST-02
Trolley for 10x2/1
GN. Roll-in Rack



TS-02 60 mm
Tepsi Standı
10 x 2/1 GN.



FT-01
Taşıma Standı
10 x 2/1 GN.



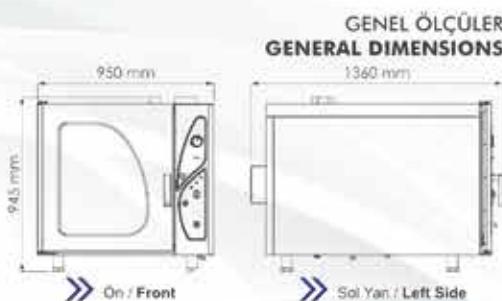
1/1 - 2/1 GN. Tepsi
1/1 - 2/1 GN. Tray



TR-01 530 x 650
mm Tepsi Rafı
TR-01 530 x 650
mm Tray Shelf



KAYALAR

GENEL ÖLÇÜLER
GENERAL DIMENSIONS

KKF 20G Konveksiyonlu Fırın

Gaz Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın
Gastronorm 1/1 x 20 tepsili kapasiteli

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Gastronorm 2/1 ölçüdeki tepsiler standı ile 20 adet GN 1/1 tepsisi pişirme imkanı
- Yüksek verimli gaz ısıtma sistemi(NG&LPG)
- Kullanıcı tarafından sökülebilin çift canlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Kontrol edilebilir baca çıkışlı
- Alt bölümde yağ toplama haznesi
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
- Fonksiyonel otomatik nemlendirilmeli pişirme programları
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
- Fırın iç tasarımı ile temizlik kolaylığı
- Çapraz yerleştirilmiş aydınlatma lambaları ile gıdaların net görülmeye imkanı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uluslararası güvenlik standartlarına uygunluk.

Gas Heated Convection Oven Gastronorm 1/1x20 trays capacity

- Stainless steel chassis construction
- Gastronorm 2/1 tray roll-in rock dimension allows you to cooking of the 20 pieces GN 1/1
- Highly efficient gas heating system (NG&LPG)
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- The flue outlet is controllable
- The bottom section contains the oil collection chamber
- Water connection allows you to cooking foods with humidity
- Functional automatic cooking programs with humidification
- Safety thermostat is provided with a safety
- Interior design provides ease of cleaning
- Cross-placed lighting lamps provides clear visibility for foods
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Requirements for international safety standards
- Motors and fans manufactured in EU

Kod /Code

KKF000206

Güç girişi Power input:	220V/1/N ~ 50Hz	Fırın gücü (kW) Washing pump power:	0,75
Su Giriş Water input:	3/4"	Konveksiyon gücü (kW) Convection power:	16
Gaz Giriş Gas Input:	1/2"	Totalam gücü (kW) Total power:	1
Güç kaynağı Power supply:	Gas	Toplam gaz sarfisi: Total gas consumption:	1,6 m ³ /h G29 (NG) 1,2 kg/h G39 (LPG)
Kumanda tipi Command type:	Analog	Kablo kesiti (mm ²) Cable cross-section:	5x2,5
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.):	120 - Analog	Besleme gerilimi (V) Voltage:	380V/3/N ~ 50Hz
Raf tipi Shelf type:	2/1 Gastronorm	Yanı havuzası Oil collection chamber:	YES
Raf kapasitesi (kg) Shelf capacity:	10	Net ağırlık (kg) Net weight:	186
Raf arası(mm) Shelf space:	60	Brüt ağırlık (kg) Gross weight:	203
Maks. Pişirme sıcaklığı (°C) Max. Cooking temperature:	300	T5-01 60 mm Tepsi Standı 20 x 2/1 GN. T5-01 60 mm Tepsi Roll-in Rock 20 x 2/1 GN.	—
Nemlendirme - Buhar verme Humidity - Steam:	YES	T5-02 60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN. T5-02 60 mm Tepsi Roll-in Rock 10 x 2/1 GN.	1
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure:	200-400	TR-01 530 x 650 mm Tepsi Rafı TR-01 530 x 650 mm Tray Shelf	5
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions:	950x1360x945		

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



FT-01
Taşıma Standı
FT-01
Cup Board stand



TS-02 60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN.
TS-02 60 mm Tepsi Roll-in Rock 10 x 2/1 GN.



ST-02 10 x 2/1 GN.
Stand Taşıma Arabası
ST-02
Trolley for 10x2/1
GN. Roll-in Rack



TR-01 530 x 650 mm Tepsi Rafı
TR-01 530 x 650 mm Tray Shelf



1/1 - 2/1 GN. Tepsi
1/1 - 2/1 GN. Tray



KAYALAR

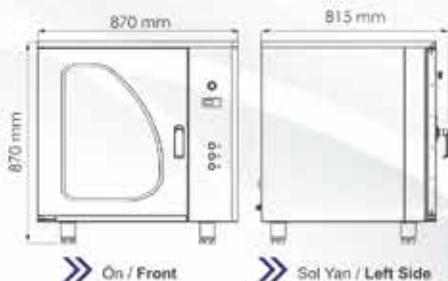


KKF 6E Konveksiyonlu Fırın

Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın
Gastronorm 1/1 x 6 tepsı kapasiteli



GENEL ÖLÇÜLER
GENERAL DIMENSIONS



- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Gastronorm 1/1 ölçüdeki tepsı standı ile 6 GN 1/1 tepsisi pişirme imkanı
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Kontrol edilebilir baca çıkışı
- Alt bölümde yağ toplama haznesi
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
- Fonksiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
- Fırın iç tasarımı ile temizlik kolaylığı
- Çapraz yerleştirilmiş aydınlatma lambaları ile gıdaların net görülmeye imkanı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uluslararası güvenlik standartlarına uygunluk

Electric Heated Convection Oven
Gastronorm 1/1x6 trays capacity

- Stainless steel chassis construction
- Gastronorm 1/1 fitch roll-in rock dimension allows you to cooking of the 6 pieces GN 1/1
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- The flue outlet is controllable
- The bottom section contains the oil collection chamber
- Water connection allows you to cooking foods with humidity
- Functional automatic cooking programs with humidification
- Safety thermostat is provided with a safety
- Interior design provides ease of cleaning
- Cross-placed lighting lamps provides clear visibility for foods
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Requirements for International safety standards
- Motors and fans manufactured in EU

Kod/Code
KKF00006E

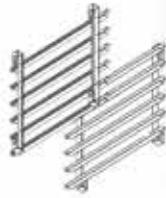
Güç girişi Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi Water input	3/4"
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog+Digital
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	Digital
Raf tipi Shelf type	530x325
Raf kapasitesi (qt) Shelf capacity	6
Raf aralığı (mm) Runners pitch	80
Pişirme sıcaklığı (maks.) (C) Cooking temperature (max.)	265

Buhar verme Steam	YES
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	870x815x870
Fan gücü (kW) Heating fan power	0,50
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	9
Toplam gücü (kW) Total power	9,75
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz
Yağ haznesi Oil sink	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	102
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	116

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



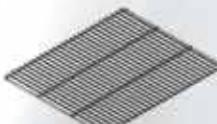
➤ FT-02 Taşıma Standı
➤ FT-02 Cup Board Stand



➤ TK-01 GN 1/1 Tepsi Kit
➤ TK-01 GN 1/1 Tray Kit



➤ 1/1 GN. Tepsi
➤ 1/1 GN. Tray



➤ TR-01 530 x 325
➤ Tepsi Rafı
➤ TR-01 530x325
➤ Tray Shelf



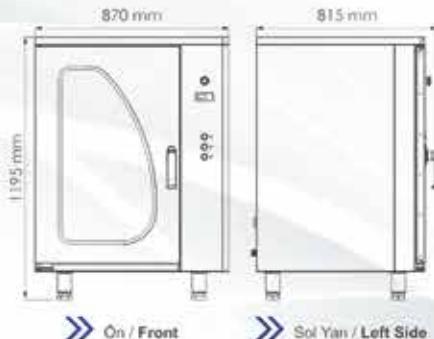
KKF 10 Patisseri Fırını

**Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Patisseri Fırını
600x400 mm x 10 tepsı kapasiteli**

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Dijital göstergeli kontrol unitesi
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- GN 1/1 Tepsi kiti ile gastronom tip tepsileri pişirme imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Ön bölümde yağ toplama haznesi
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
- Temizlik kolaylı sunan fırın kabin tasarımı
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olağanı
- Kontrol edilebilir baca çıkışlı
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
- Tak çalıştır özelliği ile hızlı ve etkin kullanım.

**Electric Heated Patisserie Oven
600x400 mm x 10 trays capacity**

- Stainless steel chassis construction
- Control unit with digital display
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Type of GN 1/1 tray kit allows to cooking with gastronorm trays
- Cooking cycle start at door closing
- The front section contains the oil collection chamber.
- Safety thermostat is provided with a safety
- Interior design provides ease of cleaning
- Water connection allows you to cooking foods with humidity
- The flue outlet is controllable
- User-friendly command interface
- Motors and fans manufactured in EU
- Functional automatic cooking programs with humidification



Kod / Code

KKF000010

Güç girişi Power input	380V/3/N ~ 50Hz	Pişirme sıcaklığı (maks.) (C) Cooking teperature (max.)	265
Su girişi Water input	3/4"	Buhar verme Steam	YES
Güç kaynağı Power supply	Electric	Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Kumanda tipi Command type	Analog+Digital	Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimentions	870x815x1195
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	Digital	Fan gücü (kW) Heating fan power	0,75
Raf tipi Shelfe type	600x400	Konveksiyon gücü (kW) Convection power	13,5
Raf kapasitesi (qt) Shelfe capacity	10	Toplam güç (kW) Total power	14,5
Raf aralığı (mm) Runners pitch	80	Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz
Pişirme sıcaklığı (maks.) (C) Cooking teperature (max.)	265	Yağ haznesi Oil sink	YES
		Net ağırlık (kg) Net weight	133
		Brüt ağırlık (kg) Gross weight	152

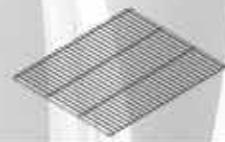
OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



TK-02 GN 1/1 Tepsi Kiti
TK-02 GN 1/1 Tray Kit



FT-03 Taşıma Standı
FT-03 Cup Board Stand



TR-02 600x400 mm Tepsi Rafı
TR-02 600x400 mm Tray Shelf



600 x 400 mm Tepsi
600 x 400 mm Tray



KAYALAR

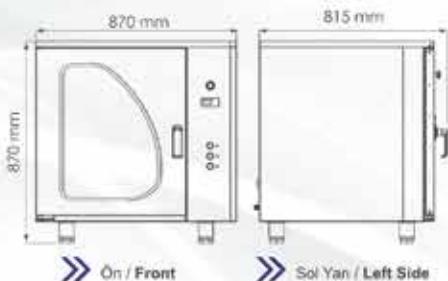


KKF 6 Patisseri Fırını

Elektrik Isıtmalı Patisseri Fırını
600 x 400 mm x 6 tepsı kapasiteli

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Dijital göstergeli kontrol unitesi
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- GN 1/1 Tepsi kiti ile gastronom tip tepsileri pişirme imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Ön bölümde yağ toplama hazırlığı
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
- Temizlik kolaylı sunan fırın kabin tasarımı
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
- Kontrol edilebilir baca çıkışlı
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
- Tak çalıştır özelliği ile hızlı ve etkin kullanım.

GENEL ÖLÇÜLER
GENERAL DIMENSIONS



Electric Heated Patisserie Oven
600x400 mm x 6 trays capacity

- Stainless steel chassis construction
- Control unit with digital display
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Perfect cooking with Clockwise-anticlockwise fan system
- Type of GN 1/1 tray kit allows to cooking with gastronorm trays
- Cooking cycle start at door closing
- The front section contains the oil collection chamber.
- Safety thermostat is provided with a safety
- Interior design provides ease of cleaning
- Water connection allows you to cooking foods with humidity
- The flue outlet is controllable
- User-friendly command interface
- Motors and fans manufactured in EU

Kod / Code

KKF000006

Güç girişi Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi Water input	3/4"
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog+Digital
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	Digital
Raf tipi Shelf type	600x400
Raf kapasitesi (qt) Shelf capacity	6
Raf arası (mm) Runners pitch	80
Pişirme sıcaklığı (maks.) (C) Cooking teperature (max.)	265
Buhar verme Steam	YES

Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	870x815x870
Fan gücü (kW) Heating fan power	0,50
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	9
Toplam gücü (kW) Total power	9,75
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz
Yağ hazırlığı Oil sink	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	102
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	116

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



➤ FT-02 Taşıma Standı
FT-02 Cup Board Stand



➤ TK-01 GN 1/1 Tepsi Kiti
TK-01 GN 1/1 Tray Kit



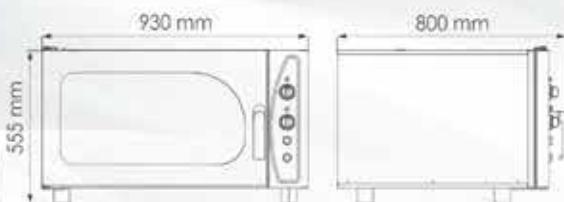
➤ 600 x 400 mm Tepsi
600 x 400 mm Tray



➤ TR-02 600x400 mm Tepsi Rafı
TR-02 600x400 mm Tray Shelf



KAYALAR


GENEL ÖLÇÜLER
GENERAL DIMENSIONS


» Ön / Front

» Sol Yan / Left Side

KKF 4P Patisseri Fırını
Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Patisseri Fırını
600 x 400 mm x 4 tepsı kapasiteli

- Paslanmaz çelik gövde ve sase
- Termostatik kontrol
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Sökülebilin çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Gidaların net görülmesini sağlayan çapraz yerleştirilmiş aydınlatma lambaları
- Su bağlantısı ile gidaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
- Kontrol edilebilir baca çıkışlı
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
- Tak çalıştır özelliği ile hızlı ve etkin kullanım.

Electric Heated Patisserie Oven
600x400 mm x 4 trays capacity

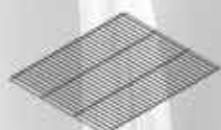
- Stainless steel chassis construction
- Thermostatically controlled
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Perfect cooking with Clockwise-anticlockwise fan system
- Cooking cycle start at door closing
- Safety thermostat is provided with a safety
- Interior design provides ease of cleaning
- Cross-placed lighting lamps provides clear visibility for foods
- Water connection allows you to cooking foods with humidity
- The flue outlet is controllable
- User-friendly command interface
- Plug and play feature for fast and efficient use
- Motors and fans manufactured in EU

Kod / Code

KKF00004P

Güç girişi Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi Water input	3/4"
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	120 - Analog
Raf tipi Shelf type	600x400
Raf kapasitesi (qt) Shelf capacity	4
Raf aralığı (mm) Runners pitch	70
Pişirme sıcaklığı (maks.)(C) Cooking teperature (max.)	265

Buhar verme Steam	YES
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Diş ölçüler (WxDxH) (mm) External dimentions	930x800x555
Fan gücü (kW) Heating fan power	0,25
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	4,5
Toplam gücü (kW) Total power	4,75
Besleme gerilimi (V) Voltage	220V/1/N ~ 50Hz
Yağ haznesi Oil sink	NO
Net ağırlık (kg) Net weight	70
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	78

OPSİYONEL PARÇALAR
OPTIONAL PARTS
» 600 x 400 mm Tepsi
600 x 400 mm Tray» TR-02 600 x 400 mm
Tepsi Rafı
TR-02 600 x 400 mm
Tray Shelf

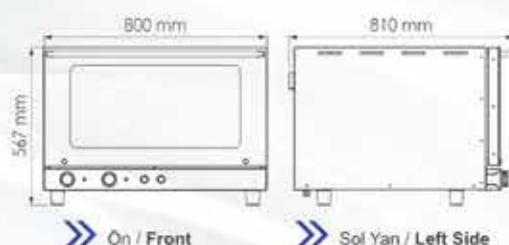


KKF 4 Patisseri Fırını

Elektrik Isıtmalı Patisseri Fırını
600x400 mm x 4 tepsı kapasiteli



GENEL ÖLÇÜLER
GENERAL DIMENSIONS



Electric Heated Patisserie Oven
600x400 mm x 4 trays capacity

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Termosistik kontrol
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Sökülebilin çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
- Temizlik kolaylı sunan fırın kabin tasarımı
- Gıdaların net görülmemesini sağlayan çapraz yerleştirilmiş aydınlatma lambaları
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
- Tak çalıştır özelliği ile hızlı ve etkin kullanım.

Kod/Code

KKF000004

Güç girişi Power input	220V/1/N - 50Hz	Pişirme sıcaklığı (maks.) (C) Cooking teperature (max.)	265
Su girişi Water input	NO	Buhar verme Steam	NO
Güç kaynağı Power supply	Electric	Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Kumanda tipi Command type	Analog	Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimentions	800x810x567
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	120 - Analog	Fan gücü (kW) Heating fan power	0,25
Raf tipi Shelfe type	600x400	Konveksiyon gücü (kW) Convection power	4,5
Raf kapasitesi (qt) Shelfe capacity	4	Toplam güç (kW) Total power	4,75
Raf aralığı (mm) Runners pitch	70	Besleme gerilimi (V) Voltage	220V/1/N ~ 50Hz
Pişirme sıcaklığı (maks.) (C) Cooking teperature (max.)	265	Yağ haznesi Oil sink	NO
		Net ağırlık (kg) Net weight	68
		Brüt ağırlık (kg) Gross weight	78

OPSIYONEL PARÇALAR
OPTIONAL PARTS



» 600 x 400 mm Tepsi
600 x 400 mm Tray



» TR-02 600 x 400 mm
Tepsi Rafi
TR-02 600 x 400 mm
Tray Shelf


**FIRININ KULLANIMINA
YARDIMCI OLAN
OPSIYONEL BİLEŞENLER**

- **TR-01**
530 x 650 mm Tepsi Rafi
Farklı ölçüde tepsileri kullanmaya yönelik tepsi rafı
- **FT-01**
Taşıma Standı
Fırın verimli kullanılacak yüksekliğe ulaşırın taşımaya standı
- **ST-01 20 x 2/1 GN. Stand Taşıma Arabası**
ST-02 10 x 2/1 GN. Stand Taşıma Arabası
60 mm Tepsi standını kolayca hareket ettirebilen taşıma arabası
- **TS-01 60 mm Tepsi Stadı 20 x 2/1 GN.**
TS-02 60 mm Tepsi Stadı 10 x 2/1 GN.
Ekstra tepsileri taşımaya olanak sağlayan 60 mm tepsi taşıma standı

**OPTIONAL PARTS
TO USE OVEN MORE
EFFECTIVE**

- **TR-01**
530 x 650 mm Tray Shelf
Tray shelf to use a different size trays
- **FT-01**
Cup Board Stand
Cup board stand for delivering efficient transport to use the oven
- **ST-01 Trolley for TS 01 20 x 2/1 GN. roll-in rack**
ST-02 Trolley for TS 02 10 x 2/1 GN. roll-in rack
Trolley for 60 mm fitch roll-in move easily
- **TS-01 60 mm fitch roll-in rock 20 x 2/1 GN.**
TS-02 60 mm fitch roll-in rock 10 x 2/1 GN.
60 mm fitch roll-in rack allows you to move extra trays



» TR-01

530 x 650 Tepsi Rafi
530 x 650 Tray Shelf

» ST-01

TS 01 için 20 x 2/1 GN.
Stand Taşıma Arabası
Trolley for TS 01 20x2/1 GN
Roll-in Rack

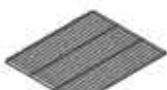
» ST-02

TS 02 için 10 x 2/1 GN.
Stand Taşıma Arabası
Trolley for TS 01 20x2/1 GN
Roll-in Rack

» FT-01

Taşıma Standı
Cup Board Stand
**OPSIYONEL PARÇALAR
OPTIONAL PARTS**
» 600 x 400 mm Tepsi
600 x 400 mm TrayMKF-4 / MKF-4P
MKF-6 / MKF-10» TK-01 GN 1/1 Tepsi Kiti
TK-01 GN 1/1 Tray Kit

MKF-6

» TR-02 600 x 400 mm Tepsi Rafi
TR-02 600 x 400 mm Tray ShelfMKF-4 / MKF-4P
MKF-6 / MKF-10» TK-02 GN 1/1 Tepsi Kiti
TK-02 GN 1/1 Tray Kit

MKF-10

» FT-02 / FT-03 Taşıma Standı
FT-02 / FT-03 Cup Board Stand

MKF-6 / MKF-10





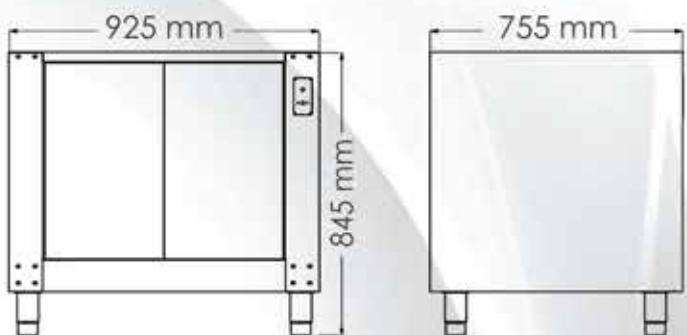
Mayalama Saklama Dolabı Proofer & Holding Cabinet



» MD-08 / 16

Mayalama ve Saklama Dolabı
Proofer & Holding Cabinet

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENTIONS



» Ön / Front

» Sol Yan / Left Side



Kayalar Profesyonel Mutfak Ürünleri San. Tic. Ltd Şti.
Plevne Caddesi No:74/B Gülveren - Mamak / Ankara - Türkiye
info@kayalarcelik.com.tr - www.kayalarcelik.com.tr