LA NOSTRA STORIA

COFFEE

Fagor

Ürün Kataloğu ve Liste Fiyatları

2026-2027 | Liste fiyatları

Fiyatlar kaynak para birimiyle gösterilmiştir.

KDV dahil değildir. Stok ve teslim süresi teyit edilir.

Opsiyonel ürünler fiyata dahil değildir.

www.lanostrastoriacoffee.com

Düzenleme: 06.11.2026



Paslanmaz çelik dış kasa	*Stainless steel external case*
Gıda standardı ABS malzemeden iç gövde.	*Inner body in food-standard ABS material.*
Sıcaklık kontrollü dijital termometre.	*Digital thermometer with temperature control.*
R-290 hidrokarbon soğutucu gaz.	*R-290 hydrocarbon refrigerant gas.*
Standart olarak kilit ve anahtar ile donatılmıştır.	*Equipped with lock and key as standard.*
Çalışma sıcaklığı: -1/+6 °C	*Temperature range: -1/+6 °C*
Hacim: 125 lt.	*Volume: 125 lt.*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
UP-251 SS	220 V - 1N	0,14 kW	53 kg	626×600×850 mm	**1.500 €**



Paslanmaz çelik dış kasa	*Stainless steel external case*
Gıda standardı ABS malzemeden iç gövde.	*Inner body in food-standard ABS material.*
Sıcaklık kontrollü dijital termometre.	*Digital thermometer with temperature control.*
R-290 hidrokarbon soğutucu gaz.	*R-290 hydrocarbon refrigerant gas.*
Standart olarak kilit ve anahtar ile donatılmıştır.	*Equipped with lock and key as standard.*
Çalışma sıcaklığı: -22 ° C / -15 ° C	*Operational temperature: -22 °C / -15 °C*
Hacim: 125 lt.	*Volume: 125 lt.*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
UN-251 SS	220 V - 1N	0,14 kW	53 kg	626×600×850 mm	**1.670 €**



Paslanmaz çelik dış kasa	*Stainless steel external case*
Gıda standardı ABS malzemeden iç gövde.	*Inner body in food-standard ABS material.*
Sıcaklık kontrollü dijital termometre.	*Digital thermometer with temperature control.*
R-290 hidrokarbon soğutucu gaz.	*R-290 hydrocarbon refrigerant gas.*
Standart olarak kilit ve anahtar ile donatılmıştır.	*Equipped with lock and key as standard.*
Çalışma sıcaklığı: -1/+6 °C	*Temperature range: -1/+6 °C*
Hacim: 125 lt.	*Volume: 125 lt.*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
UP-251 GD	220 V - 1N	0,14 kW	53 kg	626×600×850 mm	**1.580 €**



Bardak yıkama makinesi	*Glass washing machine*
Gelişmiş ses ve ısı yalıtımı için çift cidarlı kapı izolasyonu	*Double-layer door insulation for improved sound and heat insulation*
Yıkama suyu: 60 ºC, Durulama suyu: 90 ºC	*Washing water: 60 ºC, Rinsing water: 90 ºC*
Kullanılabilir max. tabak çapı: 27 cm	*Available max. Plate diameter: 27 cm*
Tek programlı 120 sn	*Single program 120 sec*
Tank gücü: 2 kW, Tank kapasitesi: 15 litre	*Tank power: 2 kW, Tank capacity: 15 liters*
Boyler gücü: 2,8 kW	*Boiler power: 2,8 kW*
Kapasite: 30 sepet/saat	*Capacity: 30 basket/hour*
Sepet Ölçüsü: 350x350 mm	*Basket dimensions: 350x350 mm*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
CO-350	220 V - 1N	2,66 kW	30 kg	430×475×650 mm	**2.200 €**



Bardak yıkama makinesi	*Glass washing machine*
Gelişmiş ses ve ısı yalıtımı için çift cidarlı kapı izolasyonu	*Double-layer door insulation for improved sound and heat insulation*
Yıkama suyu: 60 ºC, Durulama suyu: 90 ºC	*Washing water: 60 ºC, Rinsing water: 90 ºC*
Soğuk durulama özelliği	*Cold rinse feature*
Kullanılabilir max. tabak çapı: 27 cm	*Available max. Plate diameter: 27 cm*
Tek programlı 120 sn	*Single program 120 sec*
Tank gücü: 1 kW, Tank kapasitesi: 11 litre	*Tank power: 1 kW, Tank capacity: 11 liters*
Boyler gücü: 2,4 kW	*Boiler power: 2,4 kW*
Kapasite: 30 sepet/saat	*Capacity: 30 basket/hour*
Sepet Ölçüsü: 400x400 mm	*Basket dimensions: 400x400 mm*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
WGC-400	220 V - 1N	3,49 kW	34 kg	466×535×725 mm	**2.227 €**



Tezgah altı bulaşık makinesi	*Under-counter dishwasher*
Çift yönlü yıkama ve durulama	*Two-way washing and rinsing*
Güvenlik termostatı	*Safety thermostat*
Yıkama suyu: 60 ºC, Durulama suyu: 90 ºC	*Washing water: 60 ºC, Rinsing water: 90 ºC*
Drenaj Pompası (CO-500B model için)	*Drain pump (CO-500B model only)*
Tek programlı 120 sn	*Single program 120 sec*
Boyler kapasitesi 7 lt.	*Boiler capacity 7 lt.*
Kapasite: 500 sepet/saat	*Capacity: 500 basket/hour*
Sepet Ölçüsü: 500x500 mm	*Basket dimensions: 500x500 mm*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
WUC-500	220 V - 1N	3,4 kW	55 kg	576×605×835 mm	**2.701 €**
WUC-500 B	220 V - 1N	3,4 kW	55 kg	576×605×835 mm	**2.921 €**

Giyotin tip bulaşık yıkama makinesi	*Hood type dishwasher*
Gelişmiş ses ve ısı yalıtımı	*Advanced sound and heat insulation*
Çift yönlü yıkama ve durulama	*Two-way washing and rinsing*
Elektronik kontrol paneli	*Electronic control panel*
Yıkama suyu: 60 ºC, Durulama suyu: 90 ºC	*Washing water: 60 ºC, Rinsing water: 90 ºC*
Güvenlik termostatı	*Safety thermostat*
Kullanılabilir max. tabak çapı: 42 cm	*Available max. Plate diameter: 42 cm*
Yıkama program süreleri: 90 - 120 - 180 sn	*Washing program durations: 90 - 120 - 180 sec.*
Boyler tüketim: 2.4 litre/durulama	*Boiler consumption: 2.4 liters / rinse*
Kapasite: 1000 Tabak/saat	*Capacity: 1000 plate/hour*
Sepet Ölçüsü: 500x500 mm	*Basket dimensions: 500x500 mm*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
WHC-502	400 - 3N	9,75 kW	97 kg	630×750×1480 mm	**5.456 €**



Konveyörlü bulaşık yıkama makinesi	*Conveyor dishwasher*
45 litre yıkama tankı, sökülebilir filtreler	*45 liter wash tank, removable filters*
3 yıkama programlı	*3 washing programs*
Paslanmaz çelik rezistans	*Stainless steel resistance*
Yıkama suyu: 65 ºC, Durulama suyu: 85 ºC	*Washing water: 65 ºC, Rinsing water: 85 ºC*
Güvenlik termostatı	*Safety thermostat*
IPX4 koruma sistemi	*IPX4 safe systems*
Analog yıkama ve durulama su termometreleri	*Analog wash and rinse water thermometers*
Kurutma tüneli dahildir	*Includes drying tunnel*
Kapasite: 130 Sepet/saat	*Capacity: 130 basket/hour*
Sepet Ölçüsü: 500x500 mm	*Basket dimensions: 500x500 mm*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
CCO-160 L-HW	400 V - 3N	41 kW	410 kg	1118×790×1550 mm	**15.245 €**
CDT-600 kurutma tüneli	400 V - 3N	9,55 kW	75 kg	600x790x1930 mm	**4.465 €**





Dijital kontrol paneli	*Digital control panel*
Ön ısıtma opsiyonu	*Preheating option*
3 Devir - 3 güç kademeli ocaklar	*3 Speed - 3 power stage cookers*
Soğutma hazneli soğutma sistemi	*Cooling system with Cooling chamber*
Hata tespit sistemi	*Fault detection system*
Yarı Otomatik Yıkama	*Semi Automatic Washing*
Pişirme yöntemleri: Buhar,Kombi,rejenerasyon, Isıtma ve Konveksiyon (300 °C sıcaklığa kadar)	*4 cooking methods: Steam, Adjustable Steam, rejeneration and Convection*
Kapasite: 6 GN 1/1 - 12 GN 1/2	*Capacity: 6 GN 1/1 - 12 GN 1/2*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
C-061-E	400 V - 3N	11,1 kW	118 kg	895×817×846 mm	**7.787 €**
C-061-G NG	220 V - 1N	12 kW (LPG)	146 kg	895×817×846 mm	**9.217€**



Dijital kontrol paneli	*Digital control panel*
Ön ısıtma opsiyonu	*Preheating option*
3 Devir - 3 güç kademeli ocaklar	*3 Speed - 3 power stage cookers*
Soğutma hazneli soğutma sistemi	*Cooling system with Cooling chamber*
Hata tespit sistemi	*Fault detection system*
Otomatik Yıkama	*Automatic Washing*
Pişirme yöntemleri: Buhar,Kombi,rejenerasyon, Isıtma ve Konveksiyon (300 °C sıcaklığa kadar)	*4 cooking methods: Steam, Adjustable Steam, rejeneration and Convection*
Kapasite: 10 GN 1/1 - 20 GN 1/2	*Capacity: 10 GN 1/1 - 20 GN 1/2*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
C-101-E	400 V - 3N	19,2 kW	139 kg	895×817×1117 mm	**9.379 €**
C-101-G NG	220 V - 1N	18 kW (LPG)	163 kg	895×817×1117 mm	**11.882 €**



Dijital kontrol paneli	*Digital control panel*
Ön ısıtma opsiyonu	*Preheating option*
3 Devir - 3 güç kademeli ocaklar	*3 Speed - 3 power stage cookers*
Soğutma hazneli soğutma sistemi	*Cooling system with Cooling chamber*
Hata tespit sistemi	*Fault detection system*
Otomatik Yıkama	*Automatic Washing*
Pişirme yöntemleri: Buhar,Kombi,rejenerasyon, Isıtma ve Konveksiyon (300 °C sıcaklığa kadar)	*4 cooking methods: Steam, Adjustable Steam, rejeneration and Convection*
Kapasite: 10 GN 2/1 - 20 GN 1/1	*Capacity: 10 GN 2/1 - 20 GN 1/1*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
C-102-E	400 V - 3N	33,6 kW	217 kg	1134×1066×1117 mm	**12.524 €**
C-102-G	220 V - 1N	35 kW (LPG)	230 kg	1134×1066×1117 mm	**14.772 €**



Dijital kontrol paneli	*Digital control panel*
Ön ısıtma opsiyonu	*Preheating option*
3 Devir - 3 güç kademeli ocaklar	*3 Speed - 3 power stage cookers*
Soğutma hazneli soğutma sistemi	*Cooling system with Cooling chamber*
Hata tespit sistemi	*Fault detection system*
Otomatik Yıkama	*Automatic Washing*
Pişirme yöntemleri: Buhar,Kombi,rejenerasyon, Isıtma ve Konveksiyon (300 °C sıcaklığa kadar)	*4 cooking methods: Steam, Adjustable Steam, rejeneration and Convection*
Kapasite: 20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	*Capacity: 20 GN 2/1 - 40 GN 1/1*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
C-202-E	400 V - 3N	67,2 kW	338 kg	1165×1074×1841 mm	**28.541 €**
C-202-G	220 V - 1N	65 kW (LPG)	320 kg	1165×1074×1841 mm	**28.122 €**

Dijital kontrol paneli	*Digital control panel*
Ön ısıtma opsiyonu	*Preheating option*
Fan dönüşünü tersine çevirmek için "otomatik çevirme"	*"Automatic dialing" to reverse the fan rotation*
Soğutma hazneli soğutma sistemi	*Cooling system with Cooling chamber*
Hata tespit sistemi	*Fault detection system*
Kireç çözme sistemi	*Descaling system*
Pişirme yöntemleri: Buhar,Kombi,rejenerasyon, Isıtma ve Konveksiyon (300 °C sıcaklığa kadar)	*4 cooking methods: Steam, Adjustable Steam, rejeneration and Convection*
Kapasite: 6 GN 1/1	*Capacity: 6 GN 1/1*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
APW-061-E R SW S	400 V - 3N	11,1 kW	118,5 kg	895×817×846 mm	**11.392 €**
APW-061-G NG R SW S	220 V - 1N	12 kW (LPG)	146 kg	895×817×846 mm	**15.430 €**



Dijital kontrol paneli	*Digital control panel*
Ön ısıtma opsiyonu	*Preheating option*
Fan dönüşünü tersine çevirmek için "otomatik çevirme"	*"Automatic dialing" to reverse the fan rotation*
Soğutma hazneli soğutma sistemi	*Cooling system with Cooling chamber*
Hata tespit sistemi	*Fault detection system*
Kireç çözme sistemi	*Descaling system*
Pişirme yöntemleri: Buhar,Kombi,rejenerasyon, Isıtma ve Konveksiyon (300 °C sıcaklığa kadar)	*4 cooking methods: Steam, Adjustable Steam, rejeneration and Convection*
Kapasite: 10 GN 1/1	*Capacity: 10 GN 1/1*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
APW-101-E R SW S	400 V - 3N	18,6 kW	139 kg	895×817×846 mm	**14.741 €**
APW-101-G NG R SW S	220 V - 1N	18 kW (LPG)	162 kg	895×917×1117 mm	**18.611 €**



Dijital kontrol paneli	*Digital control panel*
Ön ısıtma opsiyonu	*Preheating option*
Fan dönüşünü tersine çevirmek için "otomatik çevirme"	*"Automatic dialing" to reverse the fan rotation*
Soğutma hazneli soğutma sistemi	*Cooling system with Cooling chamber*
Hata tespit sistemi	*Fault detection system*
Kireç çözme sistemi	*Descaling system*
Pişirme yöntemleri: Buhar,Kombi,rejenerasyon, Isıtma ve Konveksiyon (300 °C sıcaklığa kadar)	*4 cooking methods: Steam, Adjustable Steam, rejeneration and Convection*
Kapasite: 10 GN 2/1 - 20 GN 1/1	*Capacity: 10 GN 2/1 - 20 GN 1/1*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
APW-102-E R SW S	400 V - 3N	33,6 kW	217 kg	1134×1063×1117 mm	**18.453 €**
APW-102-G NG R SW S	220 V - 1N	35 kW (LPG)	230 kg	1134×1066×1117 mm	**25.113 €**



Dijital kontrol paneli	*Digital control panel*
Ön ısıtma opsiyonu	*Preheating option*
Fan dönüşünü tersine çevirmek için "otomatik çevirme"	*"Automatic dialing" to reverse the fan rotation*
Soğutma hazneli soğutma sistemi	*Cooling system with Cooling chamber*
Hata tespit sistemi	*Fault detection system*
Kireç çözme sistemi	*Descaling system*
Pişirme yöntemleri: Buhar,Kombi,rejenerasyon, Isıtma ve Konveksiyon (300 °C sıcaklığa kadar)	*4 cooking methods: Steam, Adjustable Steam, rejeneration and Convection*
Kapasite: 20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	*Capacity: 20 GN 2/1 - 40 GN 1/1*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
APW-202-E R SW S T	400 V - 3N	67,2 kW	338 kg	1165×1074×1840 mm	**34.000 €**
APW-202-G NG R SW S T	220 V - 1N	65 kW (LPG)	357 kg	1165×1074×1840 mm	**39.950 €**





Ostaenitli paslanmaz çelikten yapılmıştır	*Made of austenitic stainless steel*
Gastronom tepsileri ve Euronorm tepsiler için kayar kılavuzlar	*Slide guides for gastronomic trays and Euronorm trays*
Hızlı soğutucu / dondurucu modelleri sıcaklığı +70 den +3 e (soğuma) veya +20 -18 e (dondurma) düşürmek üzere tasarlanmıştır.	*The fast cooler / freezer models are designed to reduce the temperature to +3 from +3 (cooling) or -18 from +20(freezing).*
Sert ve yumuşak soğutma program tercihi	*Hard and soft cooling program*
Prob kontrollü veya zaman kontrollü hızlı soğutma seçenekleri	*Quick cooling options with probe-controlled or time-controlled*
Alüminyum kanatçıklı bakır buharlaştırıcı	*Aluminum fins copper evaporator*
Kapasite: 6 GN 1/1	*Capacity: 6 GN 1/1*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
ABCO-061 HC	220 V - 1N	0,71 kW	118 kg	900×935×1105 mm	**8.462 €**



Ostaenitli paslanmaz çelikten yapılmıştır	*Made of austenitic stainless steel*
Gastronom tepsileri ve Euronorm tepsiler için kayar kılavuzlar	*Slide guides for gastronomic trays and Euronorm trays*
Hızlı soğutucu / dondurucu modelleri sıcaklığı +70 den +3 e (soğuma) veya +20 -18 e (dondurma) düşürmek üzere tasarlanmıştır.	*The fast cooler / freezer models are designed to reduce the temperature to +3 from +3 (cooling) or -18 from +20(freezing).*
Sert ve yumuşak soğutma program tercihi	*Hard and soft cooling program*
Prob kontrollü veya zaman kontrollü hızlı soğutma seçenekleri	*Quick cooling options with probe-controlled or time-controlled*
Alüminyum kanatçıklı bakır buharlaştırıcı	*Aluminum fins copper evaporator*
Kapasite: 10 GN 1/1	*Capacity: 10 GN 1/1*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
ABCO-101 HC	220 V - 1N	1,43 kW	160 kg	900×935×1766 mm	**11.088 €**



Ostaenitli paslanmaz çelikten yapılmıştır	*Made of austenitic stainless steel*
Gastronom tepsileri ve Euronorm tepsiler için kayar kılavuzlar	*Slide guides for gastronomic trays and Euronorm trays*
Hızlı soğutucu / dondurucu modelleri sıcaklığı +70 den +3 e (soğuma) veya +20 -18 e (dondurma) düşürmek üzere tasarlanmıştır.	*The fast cooler / freezer models are designed to reduce the temperature to +3 from +3 (cooling) or -18 from +20(freezing).*
Sert ve yumuşak soğutma program tercihi	*Hard and soft cooling program*
Prob kontrollü veya zaman kontrollü hızlı soğutma seçenekleri	*Quick cooling options with probe-controlled or time-controlled*
Alüminyum kanatçıklı bakır buharlaştırıcı	*Aluminum fins copper evaporator*
Kapasite: 20 GN 1/1	*Capacity: 20 GN 1/1*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
ABCO-102 HC	400 V - 3N	2,95 kW	265 kg	1200×1130×1766 mm	**17.548 €**

Set Üstü Ocaklar
Counter Top Cookers



2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş gömme tezgahlar	*Manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel*
Büyük boyutlardaki tencerelerde bile, alevin tencerenin tabanına eşit yayılmasını ve termik dağılımını garanti eden, nikel dökme demirden çift katmanlı brülör ve difüzörler	*Double crown burners and diffusers in nickel-plated cast iron, guaranteeing the even distribution of heat from the flame in the bottom of the pans, even large ones*
Manevra kabiliyetini artıran ve kullanım yüzeyini artırarak kapların daha geniş bir alana konulmasını sağlayan, ızgaralı, yüksek sıcaklıkta eritilmiş sırlı dökme demirden baca koruyucu	*High temperature enamelled cast iron flue protector aligned with the hobs, facilitating manoeuverability and supporting larger containers, increasing useful surface area*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
C-G720	-	10,5 kW (LPG)	400×730×290 mm	**1.318 €**
C-G740	-	23,7 kW (LPG)	800×730×290 mm	**2.151 €**
C-G760	-	37 kW (LPG)	1200×730×290 mm	**3.076 €**
C-E720	400 V - 3N	5,2 kW	400×730×290 mm	**1.399 €**
C-E740	400 V - 3N	10,4 kW	800×730×290 mm	**2.092 €**
C-E760	400 V - 3N	15,6 kW	1200×730×290 mm	**2.824 €**

Kuzineli Ocaklar
Cookers with Oven



2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş gömme tezgahlar	*Funnelled surface tops, manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel*
Üst panele yerleştirilmiş düğmeler ile, GN 2/1 boyutunda veya kullanımı kolay (OP versiyonu mutfaklar) 1000 x 700 x 290 mm boyutlarında statik fırın.	*Easy to use static GN 2/1 size oven or with dimensions 1000 x 700 x 290 mm (OP version cookers), with the controls positioned on the upper panel.*
7 pozisyonlu selektör aracılığıyla gücün ayarlanması ve her bir plaka için güvenlik termostatı	*Power regulation by 7 position selector and safety thermostat for each plate.*
Farklı çalışma seviyeleri sağlamak için üç yükseklik seviyesine sahip kılavuz raylar	*Guides at three heights to offer different working options.*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
C-G741	-	32,3 kW (LPG)	800×730×850 mm	**3.916 €**
C-E741	400 V - 3N	16,4 kW	800×730×850 mm	**3.589 €**

İndüksiyonlu Ocak
Induction Range



2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş tezgaha hermetik şekilde yalıtılmış, 6 mm kalınlığında cam vitro seramik yüzey	*6 mm thick glass ceramic, hermetically sealed into the 2 mm thick AISI-304 stainless steel surface top*
Pişirme kabının varlığını tespit ettiği anda çalışmaya başlar. Kap geri alındığında, ısıtma kesilir	*Only functions when the presence of a cooking container is detected. Heating is interrupted upon removing the container*
Çalışma alanı ve ortamı daha rahattır, enerji ısıtılacak kaba göre odaklanır, ısı yansıması ve artması azaltılır ve hızlı bir şekilde pişirme sıcaklığına ulaşılır	*The working environment and atmosphere is more comfortable, as the energy is concentrated on the base of the container to be heated, irradiation and heat dispersal are reduced and the cooking temperature is reached rapidly*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
C-I725	400 V - 3N	10 kW	400×730×290 mm	**8.067 €**

Izgaralar
Grills

2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş tezgahlar	*Surface tops manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel*
Demir ızgaralar çift taraflıdır ve iki tarafı da farklı bitişlere sahiptir: - Et pişirmek için ince çizgili nervürlü ve eğimli - Balık ve sebze pişirmek için yatay ve düz	*The iron grills are reversible, with different finishes on each side:* *-Tilted and grooved with ridges for meat.* *-Horizontal and flat for fish and vegetables*
Yağ toplama bölmelerine su dökülebilir ve gazlı brülör veya elektrikli rezistansların ısıyı yayması sayesinde düşük yoğunluklu bir buhar elde edilir ve ızgara buhar ortamında yapılır	*The fat collection trays offer the option of putting water in them, and thanks to the heat irradiation of the gas burners or electrical heating elements, low intensity steam is generated, so that the food can be grilled in an atmosphere of steam*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
B-G705	-	8,1 kW (LPG)	400×730×290 mm	**1.995 €**
B-G705 I	-	8,1 kW (LPG)	400×730×290 mm	**2.097 €**
B-E705	400 V - 3N	4,08 kW	400×730×290 mm	**2.338 €**
B-G710	-	16,2 kW (LPG)	800×730×290 mm	**3.133 €**
B-G710 I	-	16,2 kW (LPG)	800×730×290 mm	**3.288 €**
B-E710	400 V - 3N	8,16 kW	800×730×290 mm	**3.668 €**



1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş tezgahlar	*Machines made of 1.5 mm thick Aisi-304 stainless steel*
Preslenmiş gövde ve yuvarlak kenarlar, köşeler sayesinde temizlik kolay hale gelir	*The pressed body and rounded edges make cleaning easy thanks to the corners*
Yağın ve sıvıların toplanması için öne eğimlidir	*Tilted forward for collecting oil and liquids*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
FT-G705 L	-	7,5 kW (LPG)	400×730×290 mm	**1.830 €**
FT-G705 R	-	7,5 kW (LPG)	400×730×290 mm	**2.103 €**
FT-G710 L	-	15 kW (LPG)	800×730×290 mm	**2.630 €**
FT-G710 R	-	15 kW (LPG)	800×730×290 mm	**3.099 €**
FT-G710 L+R	-	15 kW (LPG)	800×730×290 mm	**2.835 €**
FT-E705 L	400 V - 3N	5 kW	400×730×290 mm	**1.770 €**
FT-E705 R	400 V - 3N	5 kW	400×730×290 mm	**2.099 €**
FT-E710 L	400 V - 3N	10 kW	800×730×290 mm	**2.690 €**
FT-E710 R	400 V - 3N	10 kW	800×730×290 mm	**3.268 €**
FT-E710 L+R	400 V - 3N	10 kW	800×730×290 mm	**3.966 €**



Makarna Pişiriciler
Pasta Cookers

2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş tezgahlar	*Surface tops manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel*
40 litre kapasiteli, 1/1 boyutlu kovalar. Farklı boyutlardaki farklı sepet türleri kullanılabilir	*Tanks with 1/1 dimensions, capacity 40 litres. Accommodate different configurations of different sized baskets*
Standart donanım: Hazne başına 1/3 türü 3 adet sepet	*Standard configuration: three 1/3 type baskets per tank*
Sepetleri yerleştirmek için ön kısımda bulunan süzgeç	*Drainer located at the front for the baskets to be rested on*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
CP-G7126	-	10 kW(LPG)	400×730×850 mm	**3.191 €**
CP-G7226	-	20 kW(LPG)	800×730×850 mm	**5.726 €**
CP-E7126	400 V - 3N	9 kW	400×730×850 mm	**3.129 €**
CP-E7226	400 V - 3N	18 kW	800×730×850 mm	**5.286 €**



Fritözler
Fryer



2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş tezgahlar.	*Surface tops manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel.*
Sıcaklığı 60 ila 200 °C arasında tutan termostatik kontrol	*Thermostatic temperature control between 60 and 200 °C*
Güçlü, çabuk çalıştırılan ve güç - litre oranına göre yükseltilen (gazlı modellerde her litre için 1,00 kW'a kadar) makinalar.	*High-power machines which heat up very fast and with a high power:litre ratio (up to 1.00 kW/litre in gas models)*
Tezgaha entegre edilmiş kovalar	*Tanks inbuilt into the surface top*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
F-G7115	-	15 kW (LPG)	400×730×850 mm	**2.874 €**
F-G7215	-	30 kW (LPG)	800×730×850 mm	**5.234 €**
F-E7115	400 V - 3N	12 kW	400×730×850 mm	**2.728 €**
F-E7215	400 V - 3N	24 kW	800×730×850 mm	**4.963 €**

Patates Dinlendirme
Chips Scuttle



2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş tezgah.	*Surface tops manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel.*
50 mm yüksekliğindeki Gastronorm GN-1/1 kapları için yeterli kapasiteye sahip tezgaha entegre edilmiş kova	*Pan inbuilt into surface top, with capacity for 150 mm high Gastronorm GN-1/1 container.*
Kızartma yağının fazlasını gidermek ve kaba toplamak için eğilimli, paslanmaz çelikten imal edilmiş perfore çift katmanlı taban	*Perforated double bottom manufactured in stainless steel, tilted to remove excess frying oil and collect it in the container*
ON/OFF düğmesi ile çalıştırılan, makinanın arka kısmında bulunan kızıl ötesi lamba aracılığıyla sıcaklığın muhafaza edilmesi	*Heat maintained by infrared lamp located at the back of the machine, operated by ON/ OFF switch*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
MF-E705	220 V - 1N	1,0 kW	400×730×290 mm	**1.632 €**

Benmari
Bain Maries



2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş tezgahlar	*Surface tops manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel*
Standart donanım: Gastronorm kaplarının desteği için 3 adet travers	*Standard format: 3 crosspieces to support Gastronorm containers.*
Termostat aracılığıyla su sıcaklığının 30 ila 90 °C arasında düzenlenmesi.	*Regulation of water temperature by thermostat, between 30 and 90 °C.*
Koruyucu destek tabanlı ve su sızıntılarına karşı bir sisteme sahip düğmeler	*Controls with protective base and system against water infiltration*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
BM-G705	220 V - 1N	3,2 kW (LPG)	400×730×290 mm	**1.716 €**
BM-G710	220 V - 1N	6,4 kW (LPG)	800×730×290 mm	**2.100 €**
BM-E705	400 V - 3N	2 kW	400×930×290 mm	**1.560 €**
BM-E710	400 V - 3N	6 kW	800×930×290 mm	**2.020 €**

Nötr Tezgah _
Neutral Table

1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş tezgahlar	*Machines made of 1.5 mm thick Aisi-304 stainless steel*
Lazerle kesilmiş bağlantılar ve otomatik kaynak	*Laser cut connections and automatic welding*

KOD *code*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
EN-705	400×730×290 mm	**682 €**
EN-710	800×730×290 mm	**892 €**



Alt Dolaplar _
Stands

AISI-304 paslanmaz çelikten sağlam bir yapı ile üretilmiştir.	*Manufactured with a solid structure in AISI-304 stainless steel.*
900 KORE ürün serisinin tezgah türü unsurlarına destek olarak kullanılmak üzere hızlı kavrama	*Rapidly connected to serve as supports for surface top type elements from the 900 KORE range*
Açık depolama unsuru olarak da kullanılabilir	*Can be used as open storage elements*
Kapak takmaya ve kapalı dolaplara dönüştürülmeye hazırdır.	*Designed for the attachment of doors to turn them into closed cupboards*

KOD *code*	EKLENEBİLECEK KAPI SAYISI *number of doors*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
MB-705	1	400×730×560 mm	**496 €**
MB-710	2	800×730×560 mm	**681 €**
MB-715	3	1200×730×560 mm	**887 €**



Alt Dolap Kapakları _
Doors for stands

	19040900
Açıklama *description*	G700 KORE Kapak Kiti *G700 KORE Door Kit*
Fiyat *price*	**265 €**

Cihazaltı Buzdolabı _
Undercounter Refrigerator

AISI-304 paslanmaz çelikten sağlam bir yapı ile üretilmiştir	*Manufactured with a solid structure in AISI-304 stainless steel*
40 kg / m3 yoğunluğa sahip enjekte edilmiş 50 mm poliuretan yaltım	*Injected 50 mm polyurethane insulation with a density of 40 kg / m3*
Yüksekliği ayarlanabilen paslanmaz çelik ayaklar	*Adjustable height stainless steel feet*
BP modeller kapaklı, B olanlar 2/3 GN çekmecelidir	*BP models with lid, B ones with 2/3 GN drawer*
Görsel temsilidir, fiyatlar buzdolabına aittir	*Visual representation, prices belong to the refrigerator*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
CCP7-2G	230 V - 1N	0,25 kW	1200×630×590 mm	**3.060 €**
CCP7-2G W	230 V - 1N	0,25 kW	1200×630×590 mm	**3.420 €**
CCP7-3G	230 V - 1N	0,25 kW	1600×630×590 mm	**3.625 €**
CCP7-3G W	230 V - 1N	0,25 kW	1600×630×590 mm	**4.152 €**



Tezgah Üstü Ocaklar
Counter Top Cookers



2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş gömme tezgahlar.	*Manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel.*
Büyük boyutlardaki tencerelerde bile, alevin tencerenin tabanına eşit yayılmasını ve termik dağılımını garanti eden, nikel dökme demirden çift katmanlı brülör ve difüzörler.	*Double crown burners and diffusers in nickel-plated cast iron, guaranteeing the even distribution of heat from the flame in the bottom of the pans, even large ones.*
Manevra kabiliyetini artıran ve kullanım yüzeyini artırarak kapların daha geniş bir alana konulmasını sağlayan, ızgaralı, yüksek sıcaklıkta eritilmiş sırlı dökme demirden baca koruyucu	*High temperature enamelled cast iron flue protector aligned with the hobs, facilitating manoeuverability and supporting larger containers, increasing useful surface area*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
C-G920	-	13,2 kW (LPG)	48 kg	400×930×290 mm	**1.789 €**
C-G940	-	28,7 kW (LPG)	61 kg	800×930×290 mm	**2.886 €**
C-G960	-	41,9 kW (LPG)	123 kg	1200×930×290 mm	**4.066 €**
C-E920	400 V - 3N	8 kW	40 kg	400×930×290 mm	**2.505 €**
C-E940	400 V - 3N	16 kW	85 kg	800×930×290 mm	**4.061 €**
C-E960	400 V - 3N	24 kW	85 kg	1200×930×290 mm	**5.486 €**

Kuzineli Ocaklar
Cookers with Oven



2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş gömme tezgahlar	*Funnelled surface tops, manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel*
Üst panele yerleştirilmiş düğmeler ile, GN 2/1 boyutunda veya kullanımı kolay (OP versiyonu mutfaklar) 1000 x 700 x 290 mm boyutlarında statik fırın.	*Easy to use static GN 2/1 size oven or with dimensions 1000 x 700 x 290 mm (OP version cookers), with the controls positioned on the upper panel.*
7 pozisyonlu selektör aracılığıyla gücün ayarlanması ve her bir plaka için güvenlik termostatı	*Power regulation by 7 position selector and safety thermostat for each plate.*
Farklı çalışma seviyeleri sağlamak için üç yükseklik seviyesine sahip kılavuz raylar	*Guides at three heights to offer different working options.*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
C-G941	-	37,3 kW (LPG)	149 kg	800×930×850 mm	**4.593 €**
C-E941	400 V - 3N	24 kW	150 kg	800×930×850 mm	**5.997 €**

İndüksiyonlu Ocak
Induction Range



2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş tezgaha hermetik şekilde yalıtılmış, 6 mm kalınlığında cam vitro seramik yüzey.	*6 mm thick glass ceramic, hermetically sealed into the 2 mm thick AISI-304 stainless steel surface top.*
Pişirme kabının varlığını tespit ettiği anda çalışmaya başlar. Kap geri alındığında, ısıtma kesilir.	*Only functions when the presence of a cooking container is detected. Heating is interrupted upon removing the container*
Çalışma alanı ve ortamı daha rahattır, enerji ısıtılacak kaba göre odaklanır, ısı yansıması ve artması azaltılır ve hızlı bir şekilde pişirme sıcaklığına ulaşılır.	*The working environment and atmosphere is more comfortable, as the energy is concentrated on the base of the container to be heated, irradiation and heat dispersal are reduced and the cooking temperature is reached rapidly.*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
C-I925	400 V - 3N	10 kW	40 kg	400×930×290 mm	**8.580 €**

Izgaralar
Grills

2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş tezgahlar.	*Surface tops manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel.*
Demir ızgaralar çift taraflıdır ve iki tarafı da farklı bitişlere sahiptir: - Et pişirmek için ince çizgili nervürlü ve eğimli - Balık ve sebze pişirmek için yatay ve düz	*The iron grills are reversible, with different finishes on each side:* *-Tilted and grooved with ridges for meat.* *-Horizontal and flat for fish and vegetables.*
Yağ toplama bölmelerine su dökülebilir ve gazlı brülör veya elektrikli rezistansların ısıyı yayması sayesinde düşük yoğunluklu bir buhar elde edilir ve ızgara buhar ortamında yapılır.	*The fat collection trays offer the option of putting water in them, and thanks to the heat irradiation of the gas burners or electrical heating elements, low intensity steam is generated, so that the food can be grilled in an atmosphere of steam.*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
B-G9051	-	11 kW (NG)	52 kg	400×930×850 mm	**2.774 €**
B-E9051	400 V - 3N	7,5 kW	52 kg	400×930×850 mm	**2.774 €**
B-G9101	-	22 kW (NG)	85 kg	800×930×850 mm	**4.332 €**
B-E9101	400 V - 3N	15 kW	85 kg	800×930×850 mm	**4.332 €**



1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş tezgahlar	*Machines made of 1.5 mm thick Aisi-304 stainless steel*
Preslenmiş gövde ve yuvarlak kenarlar, köşeler sayesinde temizlik kolay hale gelir	*Thanks to the the pressed body and rounded edges cleaning easy*
Yağın ve sıvıların toplanması için öne eğimlidir	*Tilted forward for collecting oil and liquids*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
FT-G905 L	-	9,25 kW (LPG)	400×930×290 mm	**2.181 €**
FT-G905 R	-	9,25 kW (LPG)	400×930×290 mm	**2.516 €**
FT-G910 L	-	18,5 kW (LPG)	800×930×290 mm	**3.243 €**
FT-G910 R	-	18,5 kW (LPG)	800×930×290 mm	**3.973 €**
FT-G910 L+R	-	18,5 kW (LPG)	800×930×290 mm	**3.538 €**
FT-E905 L	400 V - 3N	7,5 kW	400×930×290 mm	**2.019 €**
FT-E905 R	400 V - 3N	7,5 kW	400×930×290 mm	**2.486 €**
FT-E910 L	400 V - 3N	15 kW	800×930×290 mm	**3.156 €**
FT-E910 R	400 V - 3N	15 kW	800×930×290 mm	**3.978 €**
FT-E910 L+R	400 V - 3N	15 kW	800×930×290 mm	**3.719 €**



Makarna Pişiriciler
Pasta Cookers

2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş tezgahlar.	*Surface tops manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel.*
40 litre kapasiteli, 1/1 boyutlu kovalar. Farklı boyutlardaki farklı sepet türleri kullanılabilir.	*Tanks with 1/1 dimensions, capacity 40 litres. Accommodate different configurations of different sized baskets*
Standart donanım: Hazne başına 1/3 türü 3 adet sepet	*Standard configuration: three 1/3 type baskets per tank.*
Sepetleri yerleştirmek için ön kısımda bulunan süzgeç.	*Drainer located at the front for the baskets to be rested on.*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
CP-G905	-	16 kW(LPG)	65 kg	400×930×850 mm	**3.793 €**
CP-G910	-	32 kW(LPG)	109 kg	800×930×850 mm	**6.508 €**
CP-E905	400 V - 3N	12 kW	65 kg	400×930×850 mm	**3.883 €**
CP-E910	400 V - 3N	24 kW	100 kg	800×930×850 mm	**6.444 €**



Fritözler
Fryer



2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş tezgahlar.	*Surface tops manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel.*
Sıcaklığı 60 ila 200 °C arasında tutan termostatik kontrol	*Thermostatic temperature control between 60 and 200 °C*
Güçlü, çabuk çalıştırılan ve güç - litre oranına göre yükseltilen (gazlı modellerde her litre için 1,00 kW'a kadar) makinalar.	*High-power machines which heat up very fast and with a high power:litre ratio (up to 1.00 kW/litre in gas models)*
Tezgaha entegre edilmiş kovalar	*Tanks inbuilt into the surface top*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
F-G9115	-	15 kW (LPG)	75 kg	400×930×850 mm	**3.275 €**
F-G9215	-	30 kW (LPG)	140 kg	800×930×850 mm	**5.906 €**
F-E9115	400 V - 3N	12 kW	75 kg	400×930×850 mm	**3.199 €**
F-E9215	400 V - 3N	24 kW	140 kg	800×930×850 mm	**5.635 €**

Patates Dinlendirme
Chips Scuttle



2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş tezgah.	*Surface tops manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel.*
50 mm yüksekliğindeki Gastronorm GN-1/1 kapları için yeterli kapasiteye sahip tezgaha entegre edilmiş kova	*Pan inbuilt into surface top, with capacity for 150 mm high Gastronorm GN-1/1 container.*
Kızartma yağının fazlasını gidermek ve kaba toplamak için eğilimli, paslanmaz çelikten imal edilmiş perfore çift katmanlı taban	*Perforated double bottom manufactured in stainless steel, tilted to remove excess frying oil and collect it in the container*
ON/OFF düğmesi ile çalıştırılan, makinanın arka kısmında bulunan kızıl ötesi lamba aracılığıyla sıcaklığın muhafaza edilmesi	*Heat maintained by infrared lamp located at the back of the machine, operated by ON/ OFF switch*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
MF-E905	220 V - 1N	1,0 kW	27 kg	400×930×290 mm	**1.905 €**

Benmari
Bain Maries



2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş tezgahlar	*Surface tops manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel*
Standart donanım: Gastronorm kaplarının desteği için 3 adet travers	*Standard format: 3 crosspieces to support Gastronorm containers.*
Termostat aracılığıyla su sıcaklığının 30 ila 90 °C arasında düzenlenmesi.	*Regulation of water temperature by thermostat, between 30 and 90 °C.*
Koruyucu destek tabanlı ve su sızıntılarına karşı bir sisteme sahip düğmeler	*Controls with protective base and system against water infiltration*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
BM-G905	220 V - 1N	3,25 kW (LPG)	32 kg	400×930×290 mm	**2.219 €**
BM-G910	220 V - 1N	6,5 kW (LPG)	54 kg	800×930×290 mm	**2.770 €**
BM-E905	400 V - 3N	3 kW	32 kg	400×930×290 mm	**2.084 €**
BM-E910	400 V - 3N	6 kW	54 kg	800×930×290 mm	**2.602 €**

Nötr Tezgah
Neutral Table

1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş tezgahlar	*Machines made of 1.5 mm thick Aisi-304 stainless steel*
Lazerle kesilmiş bağlantılar ve otomatik kaynak	*Laser cut connections and automatic welding*

KOD *code*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
EN-905	400×930×290 mm	**769 €**
EN-910	800×930×290 mm	**1.046 €**



Alt Dolaplar
Stands

AISI-304 paslanmaz çelikten sağlam bir yapı ile üretilmiştir.	*Manufactured with a solid structure in AISI-304 stainless steel.*
900 KORE ürün serisinin tezgah türü unsurlarına destek olarak kullanılmak üzere hızlı kavrama	*Rapidly connected to serve as supports for surface top type elements from the 900 KORE range*
Açık depolama unsuru olarak da kullanılabilir	*Can be used as open storage elements*
Kapak takmaya ve kapalı dolaplara dönüştürülmeye hazırdır.	*Designed for the attachment of doors to turn them into closed cupboards*

KOD *code*	EKLENEBİLECEK KAPI SAYISI *number of doors*	AĞIRLIK *weight*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
MB-905	1	33 kg	400×930×560 mm	**550 €**
MB-910	2	38 kg	800×930×560 mm	**735 €**
MB-915	3	39 kg	1200×930×560 mm	**945 €**



Alt Dolap Kapakları
Doors for stands

	19040900
Açıklama *description*	G900 KORE Kapak Kiti *G900 KORE Door Kit*
Fiyat *price*	**265 €**

Cihazaltı Buzdolabı
Undercounter Refrigerator

AISI-304 paslanmaz çelikten sağlam bir yapı ile üretilmiştir	*Manufactured with a solid structure in AISI-304 stainless steel*
40 kg / m3 yoğunluğa sahip enjekte edilmiş 50 mm poliuretan yaltım	*Injected 50 mm polyurethane insulation with a density of 40 kg / m3*
Yüksekliği ayarlanabilen paslanmaz çelik ayaklar	*Adjustable height adjustable stainless steel feet*
BP modeller kapaklı, B olanlar 2/3 GN çekmecelidir	*BP models with lid, B ones with 2/3 GN drawer*
Görsel temsilidir, fiyatlar sadece buzdolabına aittir	*It is a visual representation, prices belong only to the refrigerator*

KOD *code*	ELEKTRİK BAĞLANTISI *electric connection*	GÜÇ *power*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
CCP9-2G	230 V - 1N	0,25 kW	1200×900×590 mm	**3.181 €**
CCP9-2G W	230 V - 1N	0,25 kW	1200×900×590 mm	**3.768 €**
CCP9-3G	230 V - 1N	0,25 kW	1600×900×590 mm	**3.843 €**
CCP9-3G W	230 V - 1N	0,25 kW	1600×900×590 mm	**4.391 €**



Çamaşır Makineleri
Washer Machines



Elektronik “Touch Plus Control” işlemcisi ile kontrol.	*Microprocessor “Touch Plus Control” with display.*
26 ön program hafızası	*26 pre-set programs*
Program verilerini takip eden ve kaydeden cihaz	*Digital sequence display.*
4 bölmeli deterjan dağıtıcı hazne: ön yıkama, yıkama, beyazlatıcılar ve yumuşatıcılar.	*Detergent dispenser with 4 compartments (pre-wash, wash, bleachers and softeners).*
Ayarlanabilir su seviyeleri.	*Water levels completely modifiable*
Ayarlanabilir yıkama ve sıkma hızı	*Wash and spin speeds are configurable*
Açılmaya karşı güvenlikli kapak kapatımı.	*Safety switch for door opening*

KOD *code*	KAPASİTE *capacity*	GÜÇ *power*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
LA-11 TP 2E	11 kg.	6,5 kW	692x788x1185 mm	
LA-14 TP 2E	14 kg.	9,5 kW	788x869x1307 mm	
LA-18 TP 2E	18 kg.	12,75 kW	884x912x1415 mm	
LA-25 TP 2E	25 kg.	19 kW	979x1041x1553 mm	



Elektronik “Touch Plus Control” işlemcisi ile kontrol.	*Microprocessor “Touch Plus Control” with display.*
26 ön program hafızası	*26 pre-set programs*
Program verilerini takip eden ve kaydeden cihaz	*Digital sequence display.*
4 bölmeli deterjan dağıtıcı hazne: ön yıkama, yıkama, beyazlatıcılar ve yumuşatıcılar.	*Detergent dispenser with 4 compartments (pre-wash, wash, bleachers and softeners).*
Ayarlanabilir su seviyeleri.	*Water levels completely modifiable*
Ayarlanabilir yıkama ve sıkma hızı	*Wash and spin speeds are configurable*
Açılmaya karşı güvenlikli kapak kapatımı.	*Safety switch for door opening*

KOD *code*	KAPASİTE *capacity*	GÜÇ *power*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
LR-11 TP 2E	11 kg.	6,25 kW	719×684×1158 mm	
LR-14 TP 2E	14 kg.	9,5 kW	719x830x1158 mm	
LR-18 TP 2E	18 kg.	12,75 kW	788x840x1307 mm	
LR-25 TP 2E	25 kg.	19 kW	884x1011x1340 mm	



Elektronik “Touch Plus Control” işlemcisi ile kontrol.	*Microprocessor “Touch Plus Control” with display.*
26 ön program hafızası	*26 pre-set programs*
Program verilerini takip eden ve kaydeden cihaz	*Digital sequence display.*
4 bölmeli deterjan dağıtıcı hazne: ön yıkama, yıkama, beyazlatıcılar ve yumuşatıcılar.	*Detergent dispenser with 4 compartments (pre-wash, wash, bleachers and softeners).*
Ayarlanabilir su seviyeleri.	*Water levels completely modifiable*
Ayarlanabilir yıkama ve sıkma hızı	*Wash and spin speeds are configurable*
Açılmaya karşı güvenlikli kapak kapatımı.	*Safety switch for door opening*

KOD *code*	KAPASİTE *capacity*	GÜÇ *power*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
LN-11 TP 2E	11 kg.	6,25 kW	719×684×1158 mm	
LN-14 TP 2E	14 kg.	9,5 kW	719x830x1158 mm	
LN-18 TP 2E	18 kg.	12,75 kW	788x840x1307 mm	
LN-25 TP 2E	25 kg.	19 kW	884x1011x1340 mm	

Çamaşır Kurutma
Dryers

Paslanmaz çelik gövde.	*Stainless steel external case*
Kapak açılımı için güvenlik düğmesi.	*Safety switch for opening door*
Tambur içerisinde filtre.	*New filter under the drum,*
Daha iyi bir yalıtım için çift camlı ergonomik kapak.	*New ergonomic door with double glass, for a better insulation*
En iyi şekilde hava sirkülasyonu sağlayarak çamaşırları yumuşak bir şekilde yıkamak için eksensel ve dairesel deliklerin yer aldığı tambur.	*Drum perforated with stamped holes, axially and radially, to provide a soft tissue treatment and a better air circulation*
Tamburun standart geri dönüşü.	*Standard spin reverse system*

KOD *code*	KAPASİTE *capacity*	ÜRETİM *production*	GÜÇ *power*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
SR-11 MP E	10 kg.	21 kg/h	12,55 kW	785×840×1694 mm	
SR-16 MP E	15 kg.	33 kg/h	18,55 kW	785×840×1694 mm	
SR-23 MP E	21 kg.	46 kg/h	24,97 kW	890×1245×1812 mm	
SR-28 MP E	25 kg.	55 kg/h	31,15 kW	985×1054×1946 mm	



Ütüleme
Ironing

Masa ölçüsü 1200x400x250 mm	*Table size 1200x400x250 mm*
Kanvas alt bant	*Canvas bottom band*
Pedallı çalışma	*Pedal operation*
Elektrikli ısıtma	*Electric heating*
Termostatlı sıcaklık ayarı	*Thermostat temperature setting*

KOD *code*	GÜÇ *power*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
MRP-A-C	6,65 kW	1550×580×950 mm	



Masa ölçüsü 1170x360x220 mm	*Table size 1170x360x220 mm*
Üst plakanın iki buton ile alçaltılması	*Lowering the top plate with two buttons*
Buton yardımıyla buharın üst plakaya girişi	*Introduction of steam to the top plate with the help of a button*
Pedal yardımıyla buharın alt plakaya girişi	*Entry of steam into the bottom plate with a Pedal*
Tüm modellerde emici bulunur	*All models have absorbers*

KOD *code*	GÜÇ *power*	BOYUT *dimension*	FİYAT *price*
PU-88 C	12 kW	1370×1080×1250 mm	

