LA NOSTRA STORIA

COFFEE

# Moretti Forni

Ürün Kataloğu ve Liste Fiyatları

2026-1 | 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 | Sürüm 1

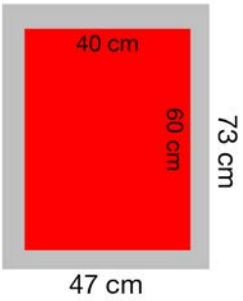
# SERİ S 50E MODÜLER ELEKTRİKLİ ÇOK AMAÇLI KATLI FIRIN





- Fırın ve pastane için ideal, özelleştirilebilir modüler fırın.
- %35 daha az enerji tüketimi ve %20 daha hızlı pişirme sunar.
- Maksimum pişirme sıcaklığı: 450°C.
- Üst ve alt sıcaklık yönetimi Dual-Temp® Teknolojisi ile ayrı ayrı kontrol edilir.
- Üst ve alt güç yönetimi Dual-Power® Teknolojisi ile bağımsız çalışır.
- P.I.D. sistemi ile otomatik enerji düzenleme (Adaptive-Power® Teknolojisi).
- 2 adet prob ile sürekli sıcaklık izleme.
- 5' çok dilli renkli TFT ekran.
- 100 özelleştirilebilir pişirme programı.
- Eco-Standby BY™ Teknolojisi ile enerji tasarrufu.
- Power-Booster™ Teknolojisi ile yoğun kullanım anlarında ek güç desteği.
- Delta-Power™ Teknolojisi ile ön ve arka güç dengesi.
- Günlük programlanabilir açma-kapama zamanlayıcısı.
- SmartBaking uygulaması ile uzaktan kontrol.
- Mayalandırma kabini nemlendirmesizdir.

**HER BİR KAT İÇİN PİŞİRME ALAN HACMİ**




| Model | Ürün Adı | Boyut (mm) | Güç | Ağırlık | Steel Serisi Fiyat | Icon Serisi Fiyat |
|---|---|---|---|---|---|---|
| S50ES-161600-P<br>S50EI-161600-P | 2x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 890x1208x1870<br>890x1208x1940 | 2x6,3kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 335 kg | **30.499 EUR** | **33.811 EUR** |
| S50ES-161616-P<br>S50EI-161616-P | 3x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 890x1208x2030<br>890x1208x2100 | 3x6,3kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 445 kg | **42.845 EUR** | **47.461 EUR** |
| S50ES-222200-P<br>S50EI-222200-P | 2x22 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 890x1208x2030<br>890x1208x2100 | 2x6,3kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 355 kg | **31.270 EUR** | **34.556 EUR** |
| S50ES-222222-P<br>S50EI-222222-P | 3x22 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 890x1208x2270<br>890x1208x2340 | 3x6,3 kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 465 kg | **44.002 EUR** | **48.578 EUR** |
| S50ES-221600-P<br>S50EI-221600-P | 1x22 cm + 1x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 890x1208x1950<br>890x1208x2020 | 2x6,3 kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 355 kg | **30.885 EUR** | **34.183 EUR** |
| S50ES-221616-P<br>S50EI-221616-P | 1x22 cm + 2x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 890x1208x2110<br>890x1208x2180 | 3x6,3 kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 465 kg | **43.231 EUR** | **47.833 EUR** |
| S50ES-222216-P<br>S50EI-222216-P | 2x22 cm + 1x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 890x1208x2190<br>890x1208x2260 | 3x6,3 kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 485 kg | **43.617 EUR** | **48.206 EUR** |

Liste fiyatları • KDV hariç • Stok ve teslim süresi teyit edilir.

Opsiyonel ürünler fiyata dahil değildir.

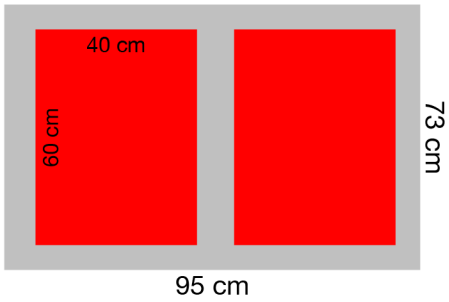
# SERİ S 100E MODÜLER ELEKTRİKLİ ÇOK AMAÇLI KATLI FIRIN





- Fırın ve pastane için ideal, özelleştirilebilir modüler fırın.
- %35 daha az enerji tüketimi ve %20 daha hızlı pişirme sunar.
- Maksimum pişirme sıcaklığı: 450°C.
- Üst ve alt sıcaklık yönetimi Dual-Temp® Teknolojisi ile ayrı ayrı kontrol edilir.
- Üst ve alt güç yönetimi Dual-Power® Teknolojisi ile bağımsız çalışır.
- P.I.D. sistemi ile otomatik enerji düzenleme (Adaptive-Power® Teknolojisi).
- 2 adet prob ile sürekli sıcaklık izleme.
- 5' çok dilli renkli TFT ekran.
- 100 özelleştirilebilir pişirme programı.
- Eco-Standby BY™ Teknolojisi ile enerji tasarrufu.
- Power-Booster™ Teknolojisi ile yoğun kullanım anlarında ek güç desteği.
- Delta-Power™ Teknolojisi ile ön ve arka güç dengesi.
- Günlük programlanabilir açma-kapama zamanlayıcısı.
- SmartBaking uygulaması ile uzaktan kontrol.
- Mayalandırma kabini nemlendirmesizdir.

**HER BİR KAT İÇİN PİŞİRME ALAN HACMİ**




| Model | Ürün Adı | Boyut (mm) | Güç | Ağırlık | Steel Serisi Fiyat | Icon Serisi Fiyat |
|---|---|---|---|---|---|---|
| S100ES-161600-P<br>S100EI-161600-P | 2x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1370x1375x1870<br>1370x1375x1940 | 2x10,6kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 476 kg | **36.838 EUR** | **39.871 EUR** |
| S100ES-161616-P<br>S100EI-161616-P | 3x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1370x1375x2030<br>1370x1375x2100 | 3x10,6kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 616 kg | **51.127 EUR** | **55.582 EUR** |
| S100ES-222200-P<br>S100EI-222200-P | 2x22 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1370x1375x2030<br>1370x1375x2100 | 2x11,1kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 502 kg | **37.690 EUR** | **40.749 EUR** |
| S100ES-222222-P<br>S100EI-222222-P | 3x22 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1370x1375x2270<br>1370x1375x2340 | 3x11,1kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 655 kg | **52.404 EUR** | **56.899 EUR** |
| S100ES-221600-P<br>S100EI-221600-P | 1x22 cm + 1x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1370x1375x1950<br>1370x1375x2020 | 1x11,1kW + 1x10,6kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 481 kg | **37.264 EUR** | **40.310 EUR** |
| S100ES-221616-P<br>S100EI-221616-P | 1x22 cm + 2x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1370x1375x2110<br>1370x1375x2180 | 1x11,1kW + 2x10,6kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 630 kg | **51.552 EUR** | **56.021 EUR** |
| S100ES-222216-P<br>S100EI-222216-P | 2x22 cm + 1x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1370x1375x2190<br>1370x1375x2260 | 2x11,1kW + 1x10,6kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 643 kg | **51.978 EUR** | **56.460 EUR** |

Liste fiyatları • KDV hariç • Stok ve teslim süresi teyit edilir.

Opsiyonel ürünler fiyata dahil değildir.

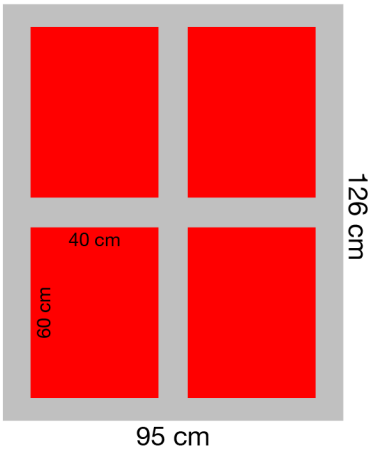
# SERİ S 105E MODÜLER ELEKTRİKLİ ÇOK AMAÇLI KATLI FIRIN





- Fırın ve pastane için ideal, özelleştirilebilir modüler fırın.
- %35 daha az enerji tüketimi ve %20 daha hızlı pişirme sunar.
- Maksimum pişirme sıcaklığı: 450°C.
- Üst ve alt sıcaklık yönetimi Dual-Temp® Teknolojisi ile ayrı ayrı kontrol edilir.
- Üst ve alt güç yönetimi Dual-Power® Teknolojisi ile bağımsız çalışır.
- P.I.D. sistemi ile otomatik enerji düzenleme (Adaptive-Power® Teknolojisi).
- 2 adet prob ile sürekli sıcaklık izleme.
- 5' çok dilli renkli TFT ekran.
- 100 özelleştirilebilir pişirme programı.
- Eco-Standby BY™ Teknolojisi ile enerji tasarrufu.
- Power-Booster™ Teknolojisi ile yoğun kullanım anlarında ek güç desteği.
- Delta-Power™ Teknolojisi ile ön ve arka güç dengesi.
- Günlük programlanabilir açma-kapama zamanlayıcısı.
- SmartBaking uygulaması ile uzaktan kontrol.
- Mayalandırma kabini nemlendirmesizdir.

**HER BİR KAT İÇİN PİŞİRME ALAN HACMİ**




| Model | Ürün Adı | Boyut (mm) | Güç | Ağırlık | Steel Serisi Fiyat | Icon Serisi Fiyat |
|---|---|---|---|---|---|---|
| S105ES-161600-P<br>S105EI-161600-P | 2x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1370x1905x1870<br>1370x1905x1940 | 2x14,8kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 751 kg | **40.509 EUR** | **43.515 EUR** |
| S105ES-161616-P<br>S105EI-161616-P | 3x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1370x1905x2030<br>1370x1905x2100 | 3x14,8kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 936 kg | **56.220 EUR** | **60.609 EUR** |
| S105ES-222200-P<br>S105EI-222200-P | 2x22 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1370x1905x2030<br>1370x1905x2100 | 2x15,3kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 775 kg | **41.333 EUR** | **44.313 EUR** |
| S105ES-222222-P<br>S105EI-222222-P | 3x22 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1370x1905x2270<br>1370x1905x2340 | 3x15,3kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 972 kg | **57.457 EUR** | **61.806 EUR** |
| S105ES-221600-P<br>S105EI-221600-P | 1x22 cm + 1x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1370x1905x1950<br>1370x1905x2020 | 1x14,8kW + 1x15,3kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 763 kg | **40.921 EUR** | **43.914 EUR** |
| S105ES-221616-P<br>S105EI-221616-P | 1x22 cm + 2x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1370x1905x2110<br>1370x1905x2180 | 1x15,3kW + 2x14,8kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 948 kg | **56.632 EUR** | **61.008 EUR** |
| S105ES-222216-P<br>S105EI-222216-P | 2x22 cm + 1x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1370x1905x2190<br>1370x1905x2260 | 2x15,3kW + 1x14,8kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 960 kg | **57.045 EUR** | **61.407 EUR** |

Liste fiyatları • KDV hariç • Stok ve teslim süresi teyit edilir.

Opsiyonel ürünler fiyata dahil değildir.

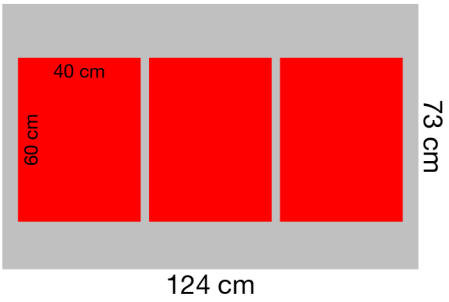
# SERİ S 120E MODÜLER ELEKTRİKLİ ÇOK AMAÇLI KATLI FIRIN





- Fırın ve pastane için ideal, özelleştirilebilir modüler fırın.
- %35 daha az enerji tüketimi ve %20 daha hızlı pişirme sunar.
- Maksimum pişirme sıcaklığı: 450°C.
- Üst ve alt sıcaklık yönetimi Dual-Temp® Teknolojisi ile ayrı ayrı kontrol edilir.
- Üst ve alt güç yönetimi Dual-Power® Teknolojisi ile bağımsız çalışır.
- P.I.D. sistemi ile otomatik enerji düzenleme (Adaptive-Power® Teknolojisi).
- 2 adet prob ile sürekli sıcaklık izleme.
- 5' çok dilli renkli TFT ekran.
- 100 özelleştirilebilir pişirme programı.
- Eco-Standby BY™ Teknolojisi ile enerji tasarrufu.
- Power-Booster™ Teknolojisi ile yoğun kullanım anlarında ek güç desteği.
- Delta-Power™ Teknolojisi ile ön ve arka güç dengesi.
- Günlük programlanabilir açma-kapama zamanlayıcısı.
- SmartBaking uygulaması ile uzaktan kontrol.
- Mayalandırma kabini nemlendirmesizdir.

**HER BİR KAT İÇİN PİŞİRME ALAN HACMİ**




| Model | Ürün Adı | Boyut (mm) | Güç | Ağırlık | Steel Serisi Fiyat | Icon Serisi Fiyat |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ★ S120ES-161600-P<br>S120EI-161600-P | 2x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1660x1375x1870<br>1660x1375x1940 | 2x15,2kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 537 kg | **39.853 EUR** | **42.912 EUR** |
| S120ES-161616-P<br>S120EI-161616-P | 3x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1660x1375x2030<br>1660x1375x2100 | 3x15,2kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 699 kg | **55.471 EUR** | **59.914 EUR** |
| S120ES-222200-P<br>S120EI-222200-P | 2x22 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1660x1375x2030<br>1660x1375x2100 | 2x15,2kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 573 kg | **40.677 EUR** | **43.790 EUR** |
| S120ES-222222-P<br>S120EI-222222-P | 3x22 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1660x1375x2270<br>1660x1375x2340 | 3x15,2kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 753 kg | **56.708 EUR** | **61.230 EUR** |
| S120ES-221600-P<br>S120EI-221600-P | 1x22 cm + 1x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1660x1375x1950<br>1660x1375x2020 | 2x15,2kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 555 kg | **40.265 EUR** | **43.351 EUR** |
| S120ES-221616-P<br>S120EI-221616-P | 1x22 cm + 2x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1660x1375x2110<br>1660x1375x2180 | 3x15,2kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 717 kg | **55.883 EUR** | **60.352 EUR** |
| S120ES-222216-P<br>S120EI-222216-P | 2x22 cm + 1x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1660x1375x2190<br>1660x1375x2260 | 3x15,2kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 735 kg | **56.296 EUR** | **60.791 EUR** |

Liste fiyatları • KDV hariç • Stok ve teslim süresi teyit edilir.

Opsiyonel ürünler fiyata dahil değildir.

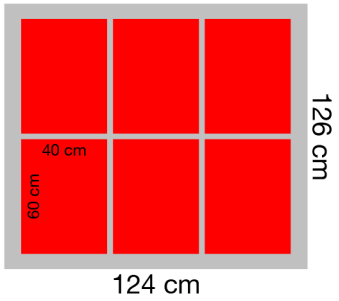
# SERİ S 125E MODÜLER ELEKTRİKLİ ÇOK AMAÇLI KATLI FIRIN





- Fırın ve pastane için ideal, özelleştirilebilir modüler fırın.
- %35 daha az enerji tüketimi ve %20 daha hızlı pişirme sunar.
- Maksimum pişirme sıcaklığı: 450°C.
- Üst ve alt sıcaklık yönetimi Dual-Temp® Teknolojisi ile ayrı ayrı kontrol edilir.
- Üst ve alt güç yönetimi Dual-Power® Teknolojisi ile bağımsız çalışır.
- P.I.D. sistemi ile otomatik enerji düzenleme (Adaptive-Power® Teknolojisi).
- 2 adet prob ile sürekli sıcaklık izleme.
- 5' çok dilli renkli TFT ekran.
- 100 özelleştirilebilir pişirme programı.
- Eco-Standby BY™ Teknolojisi ile enerji tasarrufu.
- Power-Booster™ Teknolojisi ile yoğun kullanım anlarında ek güç desteği.
- Delta-Power™ Teknolojisi ile ön ve arka güç dengesi.
- Günlük programlanabilir açma-kapama zamanlayıcısı.
- SmartBaking uygulaması ile uzaktan kontrol.
- Mayalandırma kabini nemlendirmesizdir.

**HER BİR KAT İÇİN PİŞİRME ALAN HACMİ**




| Model | Ürün Adı | Boyut (mm) | Güç | Ağırlık | Steel Serisi Fiyat | Icon Serisi Fiyat |
|---|---|---|---|---|---|---|
| S125ES-161600-P<br>S125EI-161600-P | 2x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1660x1905x1870<br>1660x1905x1940 | 2x20,5kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 794 kg | **44.095 EUR** | **47.141 EUR** |
| S125ES-161616-P<br>S125EI-161616-P | 3x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1660x1905x2030<br>1660x1905x2100 | 3x20,5kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 1.023 kg | **61.296 EUR** | **65.752 EUR** |
| S125ES-222200-P<br>S125EI-222200-P | 2x22 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1660x1905x2030<br>1660x1905x2100 | 2x20,5kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 826 kg | **45.026 EUR** | **48.045 EUR** |
| S125ES-222222-P<br>S125EI-222222-P | 3x22 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1660x1905x2270<br>1660x1905x2340 | 3x20,5kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 1.071 kg | **62.693 EUR** | **67.108 EUR** |
| S125ES-221600-P<br>S125EI-221600-P | 1x22 cm + 1x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1660x1905x1950<br>1660x1905x2020 | 2x20,5kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 810 kg | **44.560 EUR** | **47.593 EUR** |
| S125ES-221616-P<br>S125EI-221616-P | 1x22 cm + 2x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1660x1905x2110<br>1660x1905x2180 | 3x20,5kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 1.039 kg | **61.762 EUR** | **66.204 EUR** |
| S125ES-222216-P<br>S125EI-222216-P | 2x22 cm + 1x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1660x1905x2190<br>1660x1905x2260 | 3x20,5kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 1.055 kg | **62.227 EUR** | **66.656 EUR** |

Liste fiyatları • KDV hariç • Stok ve teslim süresi teyit edilir.

Opsiyonel ürünler fiyata dahil değildir.

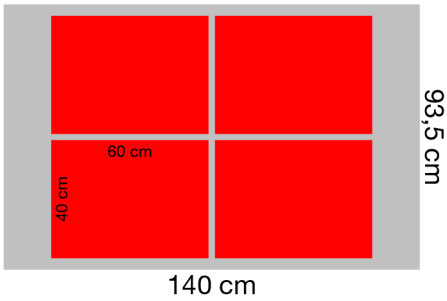
# SERİ S 140E MODÜLER ELEKTRİKLİ ÇOK AMAÇLI KATLI FIRIN





- Fırın ve pastane için ideal, özelleştirilebilir modüler fırın.
- %35 daha az enerji tüketimi ve %20 daha hızlı pişirme sunar.
- Maksimum pişirme sıcaklığı: 450°C.
- Üst ve alt sıcaklık yönetimi Dual-Temp® Teknolojisi ile ayrı ayrı kontrol edilir.
- Üst ve alt güç yönetimi Dual-Power® Teknolojisi ile bağımsız çalışır.
- P.I.D. sistemi ile otomatik enerji düzenleme (Adaptive-Power® Teknolojisi).
- 2 adet prob ile sürekli sıcaklık izleme.
- 5' çok dilli renkli TFT ekran.
- 100 özelleştirilebilir pişirme programı.
- Eco-Standby BY™ Teknolojisi ile enerji tasarrufu.
- Power-Booster™ Teknolojisi ile yoğun kullanım anlarında ek güç desteği.
- Delta-Power™ Teknolojisi ile ön ve arka güç dengesi.
- Günlük programlanabilir açma-kapama zamanlayıcısı.
- SmartBaking uygulaması ile uzaktan kontrol.
- Mayalandırma kabini nemlendirmesizdir.

**HER BİR KAT İÇİN PİŞİRME ALAN HACMİ**




| Model | Ürün Adı | Boyut (mm) | Güç | Ağırlık | Steel Serisi Fiyat | Icon Serisi Fiyat |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ★ S140ES-161600-P<br>S140EI-161600-P | 2x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1815x1575x1870<br>1815x1575x1940 | 2x19,2kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 751 kg | **42.481 EUR** | **45.487 EUR** |
| S140ES-161616-P<br>S140EI-161616-P | 3x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1815x1575x2030<br>1815x1575x2100 | 3x19,2kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 981 kg | **59.044 EUR** | **63.473 EUR** |
| S140ES-222200-P<br>S140EI-222200-P | 2x22 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1815x1575x2030<br>1815x1575x2100 | 2x19,2kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 783 kg | **43.492 EUR** | **46.551 EUR** |
| S140ES-222222-P<br>S140EI-222222-P | 3x22 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1815x1575x2270<br>1815x1575x2340 | 3x19,2kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 1.029 kg | **60.560 EUR** | **65.069 EUR** |
| S140ES-221600-P<br>S140EI-221600-P | 1x22 cm + 1x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1815x1575x1950<br>1815x1575x2020 | 2x19,2kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 767 kg | **42.987 EUR** | **46.019 EUR** |
| S140ES-221616-P<br>S140EI-221616-P | 1x22 cm + 2x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1815x1575x2110<br>1815x1575x2180 | 3x19,2kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 997 kg | **59.549 EUR** | **64.005 EUR** |
| S140ES-222216-P<br>S140EI-222216-P | 2x22 cm + 1x16 cm Taş Tabanlı Çok Amaçlı Elektrikli Fırın, Buharlı, Mayalandırmalı | 1815x1575x2190<br>1815x1575x2260 | 3x19,2kW 380/400V 3N<br>1,5kW 220/230V 1N | 1.013 kg | **60.055 EUR** | **64.537 EUR** |

Liste fiyatları • KDV hariç • Stok ve teslim süresi teyit edilir.

Opsiyonel ürünler fiyata dahil değildir.

# S SERİSİ MODÜLER ELEKTRİKLİ KATLI PİZZA FIRINI





- Pizza pişirmek için ideal, özelleştirilebilir modüler fırın.
- %35 daha az enerji tüketimi ve %20 daha hızlı pişirme sunar.
- Maksimum pişirme sıcaklığı: 500°C.
- Üst ve alt sıcaklık yönetimi Dual-Temp® Teknolojisi ile ayrı ayrı kontrol edilir.
- Üst ve alt güç yönetimi Dual-Power® Teknolojisi ile bağımsız çalışır.
- P.I.D. sistemi ile otomatik enerji düzenleme (Adaptive-Power® Teknolojisi).
- 2 adet prob ile sürekli sıcaklık izleme.
- 5' çok dilli renkli TFT ekran.
- 100 özelleştirilebilir pişirme programı.
- Eco-Standby BY™ Teknolojisi ile enerji tasarrufu.
- Power-Booster™ Teknolojisi ile yoğun kullanım anlarında ek güç desteği.
- Delta-Power™ Teknolojisi ile ön ve arka güç dengesi.
- Günlük programlanabilir açma-kapama zamanlayıcısı.
- SmartBaking uygulaması ile uzaktan kontrol.

## S50E

**HER BİR KAT İÇİN PİŞİRME ALAN HACMİ**

2 Adet Pizza *(ø 30 cm Çap)*



2 Adet Pizza *(ø 35 cm Çap)*



## S100E

**HER BİR KAT İÇİN PİŞİRME ALAN HACMİ**

6 Adet Pizza *(ø 30 cm Çap)*



4 Adet Pizza *(ø 35 cm Çap)*



## S105E

**HER BİR KAT İÇİN PİŞİRME ALAN HACMİ**

12 Adet Pizza *(ø 30 cm Çap)*



8 Adet Pizza *(ø 35 cm Çap)*



## S50E

| Model | Ürün Adı | Boyut (mm) | Güç | Ağırlık | Steel Serisi Fiyat | Icon Serisi Fiyat |
|---|---|---|---|---|---|---|
| S50ES-150000-S<br>S50EI-150000-S | 1x15 cm Taş Tabanlı Elektrikli Pizza Fırını, Alt Standlı | 890x1208x1660<br>890x1208x1730 | 5,1kW 380/400V 3N | 225 kg | **15.527 EUR** | **17.895 EUR** |
| S50ES-151500-S<br>S50EI-151500-S | 2x15 cm Taş Tabanlı Elektrikli Pizza Fırını, Alt Standlı | 890x1208x1870<br>890x1208x1940 | 2x5,1kW 380/400V 3N | 335 kg | **26.775 EUR** | **30.552 EUR** |
| S50ES-151515-S<br>S50EI-151515-S | 3x15 cm Taş Tabanlı Elektrikli Pizza Fırını, Alt Standlı | 890x1208x2030<br>890x1208x2100 | 3x5,1kW 380/400V 3N | 445 kg | **38.022 EUR** | **43.209 EUR** |

## S100E

| Model | Ürün Adı | Boyut (mm) | Güç | Ağırlık | Steel Serisi Fiyat | Icon Serisi Fiyat |
|---|---|---|---|---|---|---|
| S100ES-150000-S<br>S100EI-150000-S | 1x15 cm Taş Tabanlı Elektrikli Pizza Fırını, Alt Standlı | 1370x1210x1660<br>1370x1210x1730 | 11,6kW 380/400V 3N | 327 kg | **18.661 EUR** | **20.989 EUR** |
| S100ES-151500-S<br>S100EI-151500-S | 2x15 cm Taş Tabanlı Elektrikli Pizza Fırını, Alt Standlı | 1370x1210x1870<br>1370x1210x1940 | 2x11,6kW 380/400V 3N | 476 kg | **32.090 EUR** | **35.814 EUR** |
| S100ES-151515-S<br>S100EI-151515-S | 3x15 cm Taş Tabanlı Elektrikli Pizza Fırını, Alt Standlı | 1370x1210x2030<br>1370x1210x2100 | 3x11,6kW 380/400V 3N | 616 kg | **45.634 EUR** | **50.754 EUR** |

## S105E

| Model | Ürün Adı | Boyut (mm) | Güç | Ağırlık | Steel Serisi Fiyat | Icon Serisi Fiyat |
|---|---|---|---|---|---|---|
| S105ES-150000-S<br>S105EI-150000-S | 1x15 cm Taş Tabanlı Elektrikli Pizza Fırını, Alt Standlı | 1370x1740x1660<br>1370x1740x1730 | 17,1kW 380/400V 3N | 520 kg | **20.855 EUR** | **23.209 EUR** |
| S105ES-151500-S<br>S105EI-151500-S | 2x15 cm Taş Tabanlı Elektrikli Pizza Fırını, Alt Standlı | 1370x1740x1870<br>1370x1740x1940 | 2x17,1kW 380/400V 3N | 751 kg | **35.867 EUR** | **39.631 EUR** |
| S105ES-151515-S<br>S105EI-151515-S | 3x15 cm Taş Tabanlı Elektrikli Pizza Fırını, Alt Standlı | 1370x1740x2030<br>1370x1740x2100 | 3x17,1kW 380/400V 3N | 936 kg | **50.993 EUR** | **56.167 EUR** |

Liste fiyatları • KDV hariç • Stok ve teslim süresi teyit edilir.

Opsiyonel ürünler fiyata dahil değildir.

## NEAPOLIS TAŞ TABANLI, KUBBELİ PİZZA FIRINI



- Fırın ve mayalama bölümü olmak üzere iki ana bileşenden oluşur.
- 6 cm kalınlığında, Biscotto tuğla tabanlı pişirme yüzeyi sayesinde ısıyı eşit dağıtarak mükemmel pişirme sağlar.
- 510°C (950°F) maksimum pişirme sıcaklığına ulaşabilir.
- Elektronik sıcaklık yönetimi ile tavan ve taban rezistansları bağımsız olarak kontrol edilebilir.
- Tavan bölümünde sıcaklık kaybını minimize eden patentli iç reflektörler bulunur.
- Çıkarılabilir, yüksek yalıtımlı paslanmaz çelik kapı ve ısıya dayanıklı kapı kolu ile donatılmıştır.
- İç aydınlatma, gizli çift LED lambalar ile korunmuştur.
- ECO-STAND BY TECHNOLOGY™ ile çalışma aralarında enerji tasarrufu sağlar.
- 20 adet özelleştirilebilir pişirme programı ve önceden ayarlanmış ısıtma, sıcaklık ayarı ve temizleme programları bulunur.
- SmartBaking uygulaması ile uzaktan yönetilebilir.

| | Model | Ürün Adı | Boyut (mm) | Kapasite (ø 33 cm) | Güç | Ağırlık | Fiyat |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ★ | 4 | Neapolis 4 | 1084x1414x1995 | 4 Pizza | 12kW 380/400V 3N 1kW 220/230V 1N | 450 kg | **23.844 EUR** |
| ★ | 6 | Neapolis 6 | 1084x1786x1995 | 6 Pizza | 14,7kW 380/400V 3N 1,5kW 220/230V 1N | 525 kg | **27.596 EUR** |
| ★ | 9 | Neapolis 9 | 1465x1842x1995 | 9 Pizza | 21,9kW 380/400V 3N 1,5kW 220/230V 1N | 705 kg | **34.378 EUR** |

## SERİ T KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRIN



- Pide, pizza, ekmek ve pastane ürünleri için mükemmel pişirme kalitesi sunar
- İleri düzey verimlilik sağlayan sıcak hava jetleriyle Impingement Teknolojisi kullanır
- 320° maksimum pişirme sıcaklığına ulaşabilir
- Remote Master® Teknolojisi ile daha akıllı pişirme deneyimi sunar
- Yüksek hızda üretim kapasitesi sayesinde, zincir restoranlar için idealdir
- Pişirme süreci her seferinde aynı kalitede ve tekrarlanabilir sonuçlar verir
- Kullanımı kolaydır; sıcaklık ve programları ayarlayın, ürünü bant üzerine yerleştirin ve fırın süreci otomatik olarak tamamlasın
- Uzaktan yönetim özelliği ile tüm lokasyonlarda pişirme programlarını kolayca ayarlamaya olanak tanır
- Düşük dış yüzey sıcaklığı sayesinde kullanıcılar için güvenlidir.
- %42 daha fazla verimlilik ve %50 daha düşük enerji tüketimi sağlar.

**Not: Fırınlara alt stand dahil değildir. Ayrıca eklenmesi gerekmektedir.*

| | Model | Ürün Adı | Boyut (mm) | Kapasite | Güç | Ağırlık | Fiyat |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ★ | T64E | Konveyörlü Fırın | 1234x800x510 | 2x33 cm Pizza ya da 1x40x60 Tepsi | 6,90kW 380/400V 3N | 93 kg | **11.495 EUR** |
| | T65E | Konveyörlü Fırın | 1314x895x1130 | 2x33 cm Pizza ya da 1x40x60 Tepsi | 8,90kW 380/400V 3N | 121 kg | **15.117 EUR** |
| | T75E | Konveyörlü Fırın | 1810x1210x560 | 3x33 cm Pizza ya da 1,5x40x60 Tepsi | 16,55kW 380/400V 3N | 214 kg | **21.652 EUR** |
| | TT96E | Konveyörlü Fırın | 2050x1185x620 | 5x33 cm Pizza ya da 2x40x60 Tepsi | 17,80kW 380/400V 3N | 297 kg | **27.179 EUR** |
| | TT98E | Konveyörlü Fırın | 2050x1476x620 | 6x33 cm Pizza ya da 3x40x60 Tepsi | 21,80kW 380/400V 3N | 358 kg | **32.421 EUR** |
| | T64-S60 | Alt Dolap, Tekerlekli, T64E için | 600x740x600 | - | - | 18 kg | **1.113 EUR** |
| | T65-S60 | Alt Dolap, Tekerlekli, T65E için | 680x830x600 | - | - | 21 kg | **1.220 EUR** |
| | T75-S60 | Alt Stand, Tekerlekli, T75E için | 910x1053x600 | - | - | 27 kg | **1.113 EUR** |
| | TT96-S60 | Alt Stand, Tekerlekli, TT96E için | 1160x1037x600 | - | - | 28 kg | **1.287 EUR** |
| | TT98-S60 | Alt Stand, Tekerlekli, TT98E için | 1160x1332x600 | - | - | 28 kg | **1.287 EUR** |

Liste fiyatları • KDV hariç • Stok ve teslim süresi teyit edilir.

Opsiyonel ürünler fiyata dahil değildir.

## iDECK ELEKTRONİK KONTROLLÜ PİZZA FIRINI



- 450°C'ye kadar ulaşabilen yüksek sıcaklık kapasitesi sağlar
- Refrakter taş pişirme yüzeyi sayesinde ısıyı eşit şekilde dağıtır
- Ürünü homojen bir şekilde pişirme olanağı sağlar
- Kullanıcı dostu arayüzü ile kolay kullanım ve düşük enerji tüketimi sağlar
- Dual-Power™ Teknolojisi ile üst ve alt ısıtıcı güçleri bağımsız olarak yönetilebilir
- İç aydınlatma, darbelere ve kırılmalara karşı özel bölmede korunmuştur
- Kapıdaki yay mekanizması, açma ve kapama işlemlerini kolaylaştırır
- Isıtıcı rezistansların sık yerleşimi, homojen pişirme kalitesi sunar
- Kompakt yapısı ile dar alanlarda maksimum verimlilik sağlar
- Pizzanın yanı sıra diğer hamur işlerini pişirme kapasitesine de sahiptir
- Hızlı ve kolay kullanım sunarak yeni başlayan işletmeler için idealdir
- İleri seviye homojen pişirme kalitesi ve enerji tasarrufu sağlar

**Not: Fırınlara davlumbaz ve alt stand dahil değildir. Ayrıca eklenmesi gerekmektedir.*

| | Model | Ürün Adı | Boyut (mm) | Kapasite | Güç | Ağırlık | Fiyat |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ★ | ID-M-60.60 | Tek Katlı Taş Tabanlı Pizza Fırını, Elektronik Kontrollü | 850x921x363 | 4x30 cm Pizza ya da 1x40x60 Tepsi | 4,20kW 380/400V 3N | 80 kg | **4.183 EUR** |
| ★ | ID-D-60.60 | Çift Katlı Taş Tabanlı Pizza Fırını, Elektronik Kontrollü | 850x921x660 | 8x30 cm Pizza ya da 2x40x60 Tepsi | 8,40kW 380/400V 3N | 133 kg | **6.798 EUR** |
| | S-60.60-W | Alt Stand, Tekerlekli | 850x840x1000 | - | - | | **1.121 EUR** |
| ★ | K-60.60 | Davlumbaz | 850x994x150 | - | | 13 | **609 EUR** |
| | ID-M-72.42 | Tek Katlı Taş Tabanlı Pizza Fırını, Elektronik Kontrollü | 988x728x363 | 2x30 cm Pizza ya da 1x40x60 Tepsi | 5,00kW 380/400V 3N | 80 kg | **4.343 EUR** |
| | ID-D-72.42 | Çift Katlı Taş Tabanlı Pizza Fırını, Elektronik Kontrollü | 988x728x660 | 4x30 cm Pizza ya da 2x40x60 Tepsi | 10,00kW 380/400V 3N | 130 kg | **7.144 EUR** |
| | S-72.42-W | Alt Stand, Tekerlekli | 988x647x903 | - | - | | **1.107 EUR** |
| | K-72.42 | Davlumbaz | 988x847x150 | - | | 21 | **596 EUR** |
| | ID-M-72.72 | Tek Katlı Taş Tabanlı Pizza Fırını, Elektronik Kontrollü | 988x947x363 | 4x35 cm Pizza ya da 1x40x60 Tepsi | 6,00kW 380/400V 3N | 105 kg | **4.881 EUR** |
| ★ | ID-D-72.72 | Çift Katlı Taş Tabanlı Pizza Fırını, Elektronik Kontrollü | 988x947x660 | 8x35 cm Pizza ya da 2x40x60 Tepsi | 12,00kW 380/400V 3N | 175 kg | **7.651 EUR** |
| | S-72.72-W | Alt Stand, Tekerlekli | 988x947x1000 | - | - | | **1.134 EUR** |
| ★ | K-72.72 | Davlumbaz | 988x1147x150 | - | | 21 | **770 EUR** |

Liste fiyatları • KDV hariç • Stok ve teslim süresi teyit edilir.

Opsiyonel ürünler fiyata dahil değildir.

## iDECK ELEKTRONİK KONTROLLÜ PİZZA FIRINI



- 450°C'ye kadar ulaşabilen yüksek sıcaklık kapasitesi sağlar
- Refrakter taş pişirme yüzeyi sayesinde ısıyı eşit şekilde dağıtır
- Ürünü homojen bir şekilde pişirme olanağı sağlar
- Kullanıcı dostu arayüzü ile kolay kullanım ve düşük enerji tüketimi sağlar
- Dual-Power™ Teknolojisi ile üst ve alt ısıtıcı güçleri bağımsız olarak yönetilebilir
- İç aydınlatma, darbelere ve kırılmalara karşı özel bölmede korunmuştur
- Kapıdaki yay mekanizması, açma ve kapama işlemlerini kolaylaştırır
- Isıtıcı rezistansların sık yerleşimi, homojen pişirme kalitesi sunar
- Kompakt yapısı ile dar alanlarda maksimum verimlilik sağlar
- Pizzanın yanı sıra diğer hamur işlerini pişirme kapasitesine de sahiptir
- Hızlı ve kolay kullanım sunarak yeni başlayan işletmeler için idealdir
- İleri seviye homojen pişirme kalitesi ve enerji tasarrufu sağlar

**Not: Fırınlara davlumbaz ve alt stand dahil değildir. Ayrıca eklenmesi gerekmektedir.*

| Model | Ürün Adı | Boyut (mm) | Kapasite | Güç | Ağırlık | Fiyat |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ID-M-105.65 | Tek Katlı Taş Tabanlı Pizza Fırını, Elektronik Kontrollü | 1320x1025x363 | 6x30 cm Pizza ya da 2x40x60 Tepsi | 8,20kW 380/400V 3N | 123 kg | **6.254 EUR** |
| ID-D-105.65 | Çift Katlı Taş Tabanlı Pizza Fırını, Elektronik Kontrollü | 1320x1025x660 | 12x30 cm Pizza ya da 4x40x60 Tepsi | 16,30kW 380/400V 3N | 208 kg | **10.411 EUR** |
| S-105.65-W | Alt Stand, Tekerlekli | 1320x890x1000 | - | - | | **1.173 EUR** |
| K-105.65 | Davlumbaz | 1320x1090x150 | - | | 21 | **972 EUR** |
| ID-M-105.105 | Tek Katlı Taş Tabanlı Pizza Fırını, Elektronik Kontrollü | 1320x1425x363 | 9x30 cm Pizza ya da 4x40x60 Tepsi | 11,60kW 380/400V 3N | 164 kg | **8.338 EUR** |
| ID-D-105.105 | Çift Katlı Taş Tabanlı Pizza Fırını, Elektronik Kontrollü | 1320x1425x660 | 18x30 cm Pizza ya da 8x40x60 Tepsi | 23,10kW 380/400V 3N | 282 kg | **13.996 EUR** |
| S-105.105-W | Alt Stand, Tekerlekli | 1320x1290x1000 | - | - | | **1.403 EUR** |
| K-105.105 | Davlumbaz | 1320x1490x150 | - | | 23 | **1.173 EUR** |

## ROTORBAKE




- 270°C'ye kadar ulaşabilen sıcaklık kapasitesi ile pastacılık ve fırıncılık üretimlerinde üstün performans sunar
- Özel hava yönlendirme deflektörleri sayesinde homojen pişirme sağlar
- Eco-Smartbaking® teknolojisi sayesinde ürün yüküne göre otomatik enerji optimizasyonu gerçekleştirir
- Adaptive-Power® teknolojisi ile enerji tüketimini üretim yoğunluğuna göre otomatik olarak düzenler
- Eco-Standby™ özelliği sayesinde bekleme anlarında enerji tasarrufu sağlar
- 100 adet özelleştirilebilir program hafızası ve 9 aşamalı pişirme yönetimi ile profesyonel üretim süreçlerini kolaylaştırır

| Model | Ürün Adı | Boyut (mm) | Kapasite | Güç | Ağırlık | Fiyat |
|---|---|---|---|---|---|---|
| R14E-14 | Döner Konveksiyonlu Fırın | 1145X1592X2095 | 14 Adet 40x60 cm Tepsi | 25,60kW 380/400V 3N | 609 | **35.880 EUR** |
| R14E-18 | Döner Konveksiyonlu Fırın | 1145X1592X2095 | 18 Adet 40x60 cm Tepsi | 25,60kW 380/400V 3N | 612 | **36.121 EUR** |

Liste fiyatları • KDV hariç • Stok ve teslim süresi teyit edilir.

Opsiyonel ürünler fiyata dahil değildir.