



Tornado

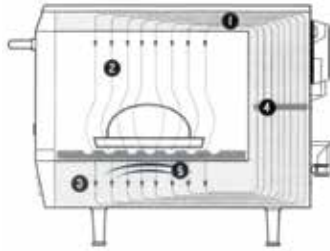
Önerilen Noktalar

Pastaneler	Sinemalar
Akaryakıt istasyonları	Barlar
Eğlence merkezleri	Havaalanları
Pizza restoranları	Fast-Food'lar
	Kafeler

1. Elektrik akımı fırının iç haznesindeki havayı 260° dereceye getirir.
2. Sıcak hava yemeğin etrafından saatte 100km hızla dolaşır ve bu sayede yemeğin çevresinde bir ısı kalkanı oluşturur.
3. Aynı zamanda altta bulunan ısıtıcılar yemeğin alt tarafında ısı transferini başlatır.
4. Sıcak hava akımı katalizörden geçirilir ve havadaki tüm yağlar ve kokulardan arındırılır.
5. Bu esnada mikrodalga sistemi düzenli aralıklarla yemeği içten dışa doğru pişirir ve ısı kalkanı sayesinde yemeğin kurumasına engel olur.

Tornado 2 kullanmanın avantajları

Patentli katalizör sayesinde davlumbaz gerektirmez, koku çıkarmaz. Benzer fırınlardan 12 kere daha hızlıdır. 128 ayrı menü programlanabilir ve tek tuşla pişirme yapılabilir; usta programı bir kere menüye kaydettikten sonra elemanlar pişirmeyi kolayca yapabilir. Menü bir kere programlandıktan sonra, program kartı sayesinde tüm diğer fırınlara kolayca yüklenebilir. Infrared, mikrodalga ve sıcak hava teknolojilerini tek fırında topladığı için dünyanın en hızlı pişiren fırınıdır.



Pizza



0.15 dak.

Sıcak Sandviç



0.30 dak.

Tavuk Kanadı



2.30 dak.

Kumpir



6.00 dak.

BULLET



Bullet

BULLET kullanmanın avantajları

- Turbochef İ serisi teknolojisine sahiptir.
- Programlanabilir High H impingement sistemi yemeğinizi istediğiniz gibi pişirir.
- Davlumbaz gerektirmez.
- Kolay temizlenir.
- İMenu sistemi sayesinde tarifleriniz kolayca programlanıp 256 tarife kadar saklanabilir.
- Tasarımı sayesinde üst üste konulabilir.

Self-diagnostics sistemi sayesinde fırınınız ve parçaları her zaman kontrol altındadır

- Yeni mikrodalga teknolojisi sayesinde içine metal tepsi konabilir.

Önerilen Noktalar

Restoranlar
Marketler
Catering firmaları
Fast-Food'lar
Kafeler
Sinema salonları
Stadyumlar
Benzinciler

Pizza



02.15 dak.

Sıcak Sandviç



00.20 dak.

Cinnamon Rolls (12 adet)



05.40 dak.



i5



i3



İ Serisi kullanmanın avantajları

- Bağımsız alt ve üst impingement sistemi yemeğinizi gerektiği gibi pişirir ve en iyi neticeyi almanızı sağlar.
- İçerisinde bulunan sürekli dolaşan hava akımı sayesinde sıcak hava ve mikrodalga özelliklerini birleştirir. Bu sayede eşit pişirme sağlar.
- Davlumbaz gerektirmez.
- iMenu sistemi sayesinde tarifleriniz kolayca programlanıp saklanabilir. Smart card ve usb kullanımına açık.
- Yeni mikrodalga teknolojisi sayesinde içine metal tepsi konabilir ve 1/1 GN tepsi alabilir.
- Benzer fırınlardan 10 kat daha hızlıdır.
- Tasarımı sayesinde üst üste konulabilir.

Önerilen Noktalar

Restoranlar,
Oteller (Ana mutfak, havuz ve restoranlar, oda servisi),
Marketler,
Catering firmaları,
Havaalanları,
Üniversiteler,
Fast-Food'lar,
Kafeler,
Sinema salonları,
Stadyumlar.

Hamburger



01.20 dak.

Lasagna



02.20 dak.

Chicken fajitas



02.00 dak.

Baked alaska



00.55 dak.



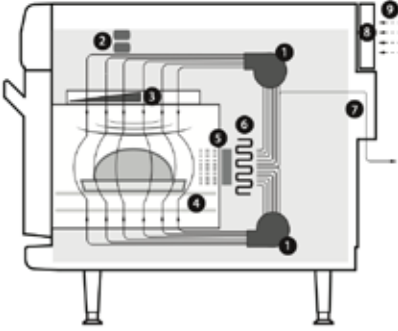
SOTA

SOTA kullanmanın avantajları

- Turbochef İ serisi teknolojisine sahiptir.
- Bağımsız alt ve üst impingement sistemi yemeğinizi gerektiği gibi pişirir.
- Davlumbaz gerektirmez.
- İ Menü sistemi sayesinde tarifleriniz kolayca programlanıp kolayca saklanabilir.
- Isınmayan dış yüzeye sahiptir.
- Bileşenlerini ve performansını kendi kendine teşhis eden teknoloji
- Yeni mikrodalga teknolojisi sayesinde içine metal tepsi konabilir.

Önerilen Noktalar

Kafeler
Çabuk servis restoranları
Pastaneler
Stantlar



Panini el Bandido



Panini



Waterless Steamer

Somon



1.30 dak.

Sıcak Sandviç



00.50 dak.

Tavuk Kanadı



03.00 dak.

ECO-ECO EL BANDIDO



Eco



Eco El Bandido

ECO-ECO ST

kullanmanın avantajları

- TurboChef i serisi teknolojisine sahiptir.
- Davlumbaz gerektirmez.
- TurboChef'in en küçük ve en enerji verimli ekipmanı.
- i Menu sistemi sayesinde tarifleriniz kolayca programlanıp saklanabilir.
- Isınmayan dış yüzeye sahiptir.
- Bileşenlerini ve performansını kendi kendine teşhis eden teknoloji.
- 5 ekstra renk opsiyonlu (kırmızı, yeşil, beyaz, siyah, mavi)

Önerilen Noktalar

Kafeler
Çabuk servis restoranları
Pastaneler
Stantlar



Nachos



01.00 dak.

Sıcak Sandviç



01.30 dak.

Pizza



03.30 dak.

HIGH H BATCH 2



High H Batch 2

High h Batch 2

kullanmanın avantajları

- Hızlı pişirme fırını. Özellikle çığ hamur işlerinde üstün.
- Yüksek kaliteli performansı sayesinde konvansiyonel fırınlardan 5 kat daha hızlıdır.
- Ufak boyutuna rağmen konveyörlü fırın kalitesinde ürün pişirir.
- Programlanabilir tarifleri sayesinde çok pratik.
- Davlumbaz gerektirmez.
- Tasarımı sayesinde üst üste konulabilir.

Önerilen Noktalar

Pizza Restoranları
Barlar
Pastaneler
Kafeler
Stantlar

Pizza



03.00 dak.

Jalapeno Poppers



03.00 dak.

Chicken Fingers



02.00 dak.

Cinnamon Rolls



07.00 dak.



Double Batch



Single Batch

Önerilen Noktalar

Restoranlar
Oteller (Ana mutfak, havuz ve restoranlar, oda servisi)
Marketler
Catering firmaları
Havaalanları
Üniversiteler
Fast-Food'lar
Kafeler
Sinema salonları
Stadyumlar

Double Batch ve Single Batch kullanmanın avantajları

- "İmpingement" hava akımı ile 50mph hıza kadar çıkar ve yaratığı yüksek ısı transferi sayesinde pişirme süresini kısaltır.
- Programlanabilir High H impingement sistemi yemeğinizi istediğiniz gibi pişirir.
- Basit ve sezgisel dokunmatik ekran.
 - Davlumbaz gerektirmez.
 - İstiflenebilir tasarım.
- Akıllı menü sistemi sayesinde 400 tarife kadar programlanabilir (Double batch 800 tarife kadar)
- Dahili kendi kendini teşhis etme sistemi sayesinde fırınınız ve parçaları her zaman kontrol altında
- USB ve Wi-fi kullanılabilir
- Yeni mikrodalga teknolojisi sayesinde içine metal tepsi konabilir.

Pizza



03.00 dak.

Tavuk Kanadı



05.00 dak.

Sıcak Sandviç



01.35 dak.

Biscuit



09.00 dak. (16 adet)

Fire



Fire

Fire kullanmanın avantajları

- Taş fırın usulünde yapılmış pizzalar için özel tasarlanmıştır.
- 14 inch (35,5 cm) ince veya kalın hamur pizza'ya uygundur
- Davlumbaz gerektirmez
- Çıkarılabilen alt panel temizlik kolaylığı sağlar
- 450 C dereceye ulaşan elektronik ısı kontrolü
- Üst ve alt konveksiyon motorları
- 6 önceden ayarlanmış sayaç
- 5 renk opsiyonlu (Kırmızı, Sarı Yeşil, Siyah, Beyaz, Mavi)

14" Artisan
Margarita Pizza



90 sn.

14" Traditional
Pepperoni Pizza



2:20 dak.