

İMPROVEN

Zanaatkar Ustaların, Profesyonel Tercihi

ÜRÜN KATALOG



İMPROVEN

Zanaatkar Ustaların, Profesyonel Tercih

HAKIMIZDA

İMPROVEN: Sadece Bir Makine Üreticisi Değil
İMPROVEN olarak kendimizi yalnızca bir makine üreticisi olarak değil, müşteri memnuniyetini ve ürün kalitesini öncelik haline getiren güvenilir bir endüstriyel iş ortağı olarak görüyoruz. Yenilikçi ve etkili çözümler sunmaya, ihtiyaçları en iyi şekilde karşılayan yüksek kalite standartlarında üretim yapmaya kararlıyız.

Çok Disiplinli Uzman Bir Ekip
2010 yılından bu yana tasarımcılardan pazarlama uzmanlarına, kuruculardan Ar-Ge ekiplerine kadar geniş bir profesyonel kadro ile çalışmaktan gurur duyuyoruz. Ekibimiz, sürekli gelişim ve güvenilir, etkili ürünler sunma yeteneğimizi güçlendiren uzun yıllara dayanan sektörel deneyime sahiptir.

Tarihçemiz

İMPROVEN Fırın Makineleri, sektörde 14 yılı aşkın deneyime sahip bir ekip tarafından kurulmuştur. Yeni bir şirket olmamıza rağmen, genç, dinamik ve yüksek yetkinlikteki ekibimiz sayesinde istikrarlı bir şekilde büyümeye devam ediyor; yüksek kaliteli endüstriyel ürünler geliştirip üretiyoruz.

Misyonumuz

Endüstriyel mutfak sektörünün ihtiyaçlarına etkili bir şekilde cevap veren, verimliliği, işlevselliği ve kaliteyi bir arada sunan endüstriyel fırınlar üretmek.

Vizyonumuz

Alanımızda güvenilir ve tercih edilen bir marka olmak; sunduğumuz yüksek kalite ve sağlamlıkla değer yaratmak.

FIRINLARIMIZ

ANEMO

DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN

PEDRA

TAŞ TABANLI FIRIN

HOMOJEN

ÇOK AMAÇLI FIRIN

KOSTAN

KONVEKSİYONLU FIRIN

MOVEN

ARTİZAN FIRIN

CRYO

MAYALANDIRMA DİK DOLAP

İMPROVEN

ANEMO 20 TEPSİLİ

Dönerli Konveksiyonlu **Gazlı Fırın**

Yoğun üretim yapan fırınlar ve endüstriyel işletmeler için tasarlanmış dönerli fırın.

Anemo 20, yüksek üretim kapasitesi ve dengeli hava dolaşımıyla her parti ürünün tutarlı ve mükemmel şekilde pişmesini sağlar. Gelişmiş iç tasarımı, profesyonel mutfaklarda yoğun üretim yaparken bile kaliteyi korumanıza olanak tanır.



MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	İMP-20/100G
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	20 Adet (pcs)
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	60 x 80 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	10 Adet (pcs)
Tepsiler Arası Mesafe / Tray Distance	8 cm
Genişlik / Width	115 cm
Derinlik / Depth	160 cm
Yükseklik / Height	195 cm
Isıl Güç / Thermal Power	30960 kcal
Elektrik Gücü / Electric Power	1,5 kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	450 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	220 V
Su Girişi / Water Inlet	3/4"
Doğalgaz Voltajı / Naturel Gas Voltage	20 mbar
Doğalgaz Girişi / Natural Gas Inlet	1/2"
Yakıt Tüketimi / Consumption	Doğalgaz
Mayalandırma Tepsi Kapasitesi / Fermentation Tray Capacity	10 Adet (pcs)
Mayalandırma Elektrik Gücü / Fermentation Electric Power	2kw

Özellikleri

Kontrol ve Kullanım

- Otomatik başlatma sistemi ile kolay ve güvenilir çalışma.
- Sökülebilir tepsi rayları

Performans ve Isı

- 300°C'ye kadar çalışma sıcaklığı ile geniş ürün aralığına uyum.
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar üretim sistemi.
- İç ekipmanları koruyan ve kullanım ömrünü uzatan entegre soğutma sistemi.

Yalıtım ve Güvenlik

- Yüksek yoğunluklu ısı yalıtımı sayesinde enerji tasarrufu ve sabit sıcaklık koruması.
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma.
- Isı kaybını engelleyen yüksek sıcaklığa dayanıklı kapı contası.

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını koruyan aspiratörlü davlumbaz sistemi.
- Kolay temizlik için sökülebilir temperli çift kapı camı

Opsiyonel

- Renk Seçenekleri
- 45x65 cm tava uyumlu
- 53x65 cm tava uyumlu
- 110 V elektrik sistemi

Dokunmatik Panel

- 900 Adet Pişirme Programı
- Dil Seçenekleri
- Adımlı Pişirme
- Otomatik klepe
- Devir ayarı

İMPROVEN

ANEMO 20 TEPSİLİ

Dönerli Konveksiyonlu **Elektrikli Fırın**

Yoğun üretim yapan fırınlar ve endüstriyel işletmeler için tasarlanmış dönerli fırın.

Anemo 20, yüksek üretim kapasitesi ve dengeli hava dolaşımıyla her parti ürünün tutarlı ve mükemmel şekilde pişmesini sağlar. Gelişmiş iç tasarımı, profesyonel mutfaklarda yoğun üretim yaparken bile kaliteyi korumanıza olanak tanır.



MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	İMP-20/100E
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	20 Adet (pcs)
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	60 x 80 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	10 Adet (pcs)
Tepsiler Arası Mesafe / Tray Distance	8 cm
Genişlik / Width	115 cm
Derinlik / Depth	140 cm
Yükseklik / Height	195 cm
Isıl Güç / Thermal Power	27kw
Elektrik Gücü / Electric Power	28 kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	420 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	380 V
Su Girişi / Water Inlet	3/4"
Doğalgaz Voltajı / Naturel Gas Voltage	
Doğalgaz Girişi / Natural Gas Inlet	
Yakıt Tüketimi / Consumption	Elektrik
Mayalandırma Tepsi Kapasitesi / Fermentation Tray Capacity	14 Adet (pcs)
Mayalandırma Elektrik Gücü / Fermentation Electric Power	2 kw

Özellikleri

Kontrol ve Kullanım

- Otomatik başlatma sistemi ile kolay ve güvenilir çalışma.
- Sökülebilir tepsi rayları

Performans ve Isı

- 300°C'ye kadar çalışma sıcaklığı ile geniş ürün aralığına uyum.
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar üretim sistemi.
- İç ekipmanları koruyan ve kullanım ömrünü uzatan entegre soğutma sistemi.

Yalıtım ve Güvenlik

- Yüksek yoğunluklu ısı yalıtımı sayesinde enerji tasarrufu ve sabit sıcaklık koruması.
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma.
- Isı kaybını engelleyen yüksek sıcaklığa dayanıklı kapı contası.

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını koruyan aspiratörlü davlumbaz sistemi.
- Kolay temizlik için sökülebilir temperli çift kapı camı

Opsiyonel

- Renk Seçenekleri
- 45x65 cm tava uyumlu
- 53x65 cm tava uyumlu
- 110 V elektrik sistemi

Dokunmatik Panel

- 900 Adet Pişirme Programı
- Dil Seçenekleri
- Adımlı Pişirme
- Otomatik klepe
- Devir ayarı

İMPROVEN

ANEMO 15 TEPSELİ

Arabalı Dönerli Konveksiyonlu **Elektrikli Fırın**

Döner Arabalı Yüksek Kapasiteli Fırın

Anemo 15, döner arabasıyla yüksek hacimli üretim yapan işletmeler için ideal bir çözümdür. Ürünlerin yüklenip boşaltılması hızlı ve kolaydır, iç tasarımı ve dengeli hava dolaşımı sayesinde her parti ürün eşit ve kusursuz şekilde pişer. Bu fırın, operasyonel verimliliği artırarak kaliteli üretimi güvence altına alır.



MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	IMP-15DEA
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	15 Adet (pcs)
Tepsiler Arası Mesafe / Tray Distance	8 cm
Genişlik / Width	122 cm
Derinlik / Depth	94 cm
Yükseklik / Height	192 cm
Elektrik Gücü / Electric Power	35 kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	450 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	380 V
Yakıt Tüketimi / Consumption	Elektrik
Su Girişi / Water Inlet	3/4"

Özellikleri

Kontrol ve Kullanım

- Otomatik başlatma sistemi ile kolay ve güvenilir çalışma.
- Sökülebilir tepsi rayları

Performans ve İsi

- 300°C'ye kadar çalışma sıcaklığı ile geniş ürün aralığına uyum.
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar üretim sistemi.
- İç ekipmanları koruyan ve kullanım ömrünü uzatan entegre soğutma sistemi.

Yalıtım ve Güvenlik

- Yüksek yoğunluklu ısı yalıtımı sayesinde enerji tasarrufu ve sabit sıcaklık koruması.
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma.
- Isı kaybını engelleyen yüksek sıcaklığa dayanıklı kapı contası.

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını koruyan aspiratörlü davlumbaz sistemi.
- Kolay temizlik için sökülebilir temperli çift kapı camı

Opsiyonel

- Renk Seçenekleri
- 110 V elektrik sistemi

Dokunmatik Panel

- 900 Adet Pişirme Programı
- Dil Seçenekleri
- Adımlı Pişirme
- Otomatik klepe
- Devir ayarı

IMPROVEN

ANEMO 15 TEPSELİ 53x65

Arabalı Dönerli Konveksiyonlu **Elektrikli Fırın**

Döner Arabalı Yüksek Kapasiteli Fırın

Anemo 15, döner arabasıyla yüksek hacimli üretim yapan işletmeler için ideal bir çözümdür. Ürünlerin yüklenip boşaltılması hızlı ve kolaydır, iç tasarımı ve dengeli hava dolaşımı sayesinde her parti ürün eşit ve kusursuz şekilde pişer. Bu fırın, operasyonel verimliliği artırarak kaliteli üretimi güvence altına alır.



MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	IMP-15DEA 53x65
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	53 x 65 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	15 Adet (pcs)
Tepsiler Arası Mesafe / Tray Distance	8 cm
Genişlik / Width	122 cm
Derinlik / Depth	104 cm
Yükseklik / Height	192 cm
Elektrik Gücü / Electric Power	41 kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	450 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	380 V
Yakıt Tüketimi / Consumption	Elektrik
Su Girişi / Water Inlet	3/4"

Özellikleri

Kontrol ve Kullanım

- Otomatik başlatma sistemi ile kolay ve güvenilir çalışma.
- Sökülebilir tepsi rayları

Performans ve İsi

- 300°C'ye kadar çalışma sıcaklığı ile geniş ürün aralığına uyum.
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar üretim sistemi.
- İç ekipmanları koruyan ve kullanım ömrünü uzatan entegre soğutma sistemi.

Yalıtım ve Güvenlik

- Yüksek yoğunluklu ısı yalıtımı sayesinde enerji tasarrufu ve sabit sıcaklık koruması.
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma.
- Isı kaybını engelleyen yüksek sıcaklığa dayanıklı kapı contası.

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını koruyan aspiratörlü davlumbaz sistemi.
- Kolay temizlik için sökülebilir temperli çift kapı camı

Opsiyonel

- Renk Seçenekleri
- 110 V elektrik sistemi

Dokunmatik Panel

- 900 Adet Pişirme Programı
- Dil Seçenekleri
- Adımlı Pişirme
- Otomatik klepe
- Devir ayarı

IMPROVEN

ANEMO 15 TEPİLİ

Dönerli Konveksiyonlu **Gazlı** Fırın

Güvenilir ve Yüksek Performanslı Fırın

Anemo 15, hassas sıcaklık kontrolü ve optimize edilmiş iç tasarımıyla ürünlerin eşit ve kaliteli şekilde pişmesini sağlar. Her parti ürün, aynı mükemmel sonuçlarla çıkarken, mutfaklar için güvenilir bir çözüm sunar.



MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	IMP-15DG
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	15 Adet (pcs)
Tepsiler Arası Mesafe / Tray Distance	8 cm
Genişlik / Width	95 cm
Derinlik / Depth	133 cm
Yükseklik / Height	210 cm
Isıl Güç / Thermal Power	30960 kcal
Elektrik Gücü / Electric Power	1,5 kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	380 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	220 V
Su Girişi / Water Inlet	3/4"
Doğalgaz Voltajı / Naturel Gas Voltage	20 mbar
Doğalgaz Girişi / Natural Gas Inlet	1/2"
Yakıt Tüketimi / Consumption	Doğalgaz

Özellikleri

Kontrol ve Kullanım

- Otomatik başlatma sistemi ile kolay ve güvenilir çalışma.
- Sökülebilir tepsi rayları

Performans ve İsi

- 300°C'ye kadar çalışma sıcaklığı ile geniş ürün aralığına uyum.
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar üretim sistemi.
- İç ekipmanları koruyan ve kullanım ömrünü uzatan entegre soğutma sistemi.

Yalıtım ve Güvenlik

- Yüksek yoğunluklu ısı yalıtımı sayesinde enerji tasarrufu ve sabit sıcaklık koruması.
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma.
- Isı kaybını engelleyen yüksek sıcaklığa dayanıklı kapı contası.

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını koruyan aspiratörlü davlumbaz sistemi.
- Kolay temizlik için sökülebilir temperli çift kapı camı

Opsiyonel

- 110 V elektrik sistemi
- Renk Seçenekleri

Dokunmatik Panel

- 900 Adet Pişirme Programı
- Dil Seçenekleri
- Adımlı Pişirme
- Otomatik klepe
- Devir ayarı

İMPROVEN

ANEMO 15 TEPİLİ

Dönerli Konveksiyonlu **Elektrikli** Fırın

Güvenilir ve Yüksek Performanslı Fırın

Anemo 15, hassas sıcaklık kontrolü ve optimize edilmiş iç tasarımıyla ürünlerin eşit ve kaliteli şekilde pişmesini sağlar. Her parti ürün, aynı mükemmel sonuçlarla çıkarken, mutfaklar için güvenilir bir çözüm sunar.



MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	IMP-15DE
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	15 Adet (pcs)
Tepsiler Arası Mesafe / Tray Distance	8 cm
Genişlik / Width	95 cm
Derinlik / Depth	120 cm
Yükseklik / Height	205cm
Isıl Güç / Thermal Power	33kw
Elektrik Gücü / Electric Power	34 kw
Fırın Ağırlığı / Owen Weight	360 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	380 V
Su Girişi / Water Inlet	3/4"
Doğalgaz Voltajı / Naturel Gas Voltage	
Doğalgaz Girişi / Natural Gas Inlet	
Yakıt Tüketimi / Consumption	Elektrik

Özellikleri

Kontrol ve Kullanım

- Otomatik başlatma sistemi ile kolay ve güvenilir çalışma.
- Sökülebilir tepsi rayları

Performans ve İsi

- 300°C'ye kadar çalışma sıcaklığı ile geniş ürün aralığına uyum.
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar üretim sistemi.
- İç ekipmanları koruyan ve kullanım ömrünü uzatan entegre soğutma sistemi.

Yalıtım ve Güvenlik

- Yüksek yoğunluklu ısı yalıtımı sayesinde enerji tasarrufu ve sabit sıcaklık koruması.
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma.
- Isı kaybını engelleyen yüksek sıcaklığa dayanıklı kapı contası.

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını koruyan aspiratörlü davlumbaz sistemi.
- Kolay temizlik için sökülebilir temperli çift kapı camı

Opsiyonel

- 110 V elektrik sistemi
- Renk Seçenekleri

Dokunmatik Panel

- 900 Adet Pişirme Programı
- Dil Seçenekleri
- Adımlı Pişirme
- Otomatik klepe
- Devir ayarı

İMPROVEN

ANEMO 10 TEPSİLİ

Dönerli Konveksiyonlu **Gazlı Fırın**

Orta Boy Pratik Fırın

Anemo 10, eşit ve dengeli pişirme performansı sayesinde kullanımı kolay, verimli ve tatmin edici sonuçlar ortaya koyar. Döner tava raf sistemi ve optimize edilmiş iç tasarımı sayesinde hassas sıcaklık kontrolü ve eşit ısı dağılımı sağlar. Böylece ürünleriniz her seferinde kusursuz şekilde pişer. Anemo 10, fiyat-performans dengesinde kullanıcıya güven veren bir modeldir.



MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	İMP-10DG
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	10 Adet (pcs)
Tepsiler Arası Mesafe / Tray Distance	8 cm
Genişlik / Width	95 cm
Derinlik / Depth	133 cm
Yükseklik / Height	195 cm
Isıl Güç / Thermal Power	23220 kcal
Elektrik Gücü / Electric Power	1,5 kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	325 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	220 V
Su Girişi / Water Inlet	3/4"
Doğalgaz Voltajı / Naturel Gas Voltage	20 mbar
Doğalgaz Girişi / Natural Gas Inlet	1/2"
Yakıt Tüketimi / Consumption	Doğalgaz
Mayalandırma Tepsi Kapasitesi / Fermentation Tray Capacity	10 Adet (pcs)
Mayalandırma Elektrik Gücü / Fermentation Electric Power	2 kw

Özellikleri

Kontrol ve Kullanım

- Otomatik başlatma sistemi ile kolay ve güvenilir çalışma.
- Sökülebilir tepsi rayları

Performans ve Isı

- 300°C'ye kadar çalışma sıcaklığı ile geniş ürün aralığına uyum.
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar üretim sistemi.
- İç ekipmanları koruyan ve kullanım ömrünü uzatan entegre soğutma sistemi.

Yalıtım ve Güvenlik

- Yüksek yoğunluklu ısı yalıtımı sayesinde enerji tasarrufu ve sabit sıcaklık koruması.
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma.
- Isı kaybını engelleyen yüksek sıcaklığa dayanıklı kapı contası.

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını koruyan aspiratörlü davlumbaz sistemi.
- Kolay temizlik için sökülebilir temperli çift kapı camı

Opsiyonel

- 110 V elektrik sistemi
- Renk Seçenekleri

Dokunmatik Panel

- 900 Adet Pişirme Programı
- Dil Seçenekleri
- Adımlı Pişirme
- Otomatik klepe
- Devir ayarı

İMPROVEN

ANEMO 10 TEPSİLİ

Dönerli Konveksiyonlu **Elektrikli Fırın**

Orta Boy Pratik Fırın

Anemo 10, eşit ve dengeli pişirme performansı sayesinde kullanımı kolay, verimli ve tatmin edici sonuçlar ortaya koyar. Döner tava raf sistemi ve optimize edilmiş iç tasarımı sayesinde hassas sıcaklık kontrolü ve eşit ısı dağılımı sağlar. Böylece ürünleriniz her seferinde kusursuz şekilde pişer. Anemo 10, fiyat-performans dengesinde kullanıcıya güven veren bir modeldir.



MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	İMP-10DE
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	10 Adet (pcs)
Tepsiler Arası Mesafe / Tray Distance	8 cm
Genişlik / Width	95 cm
Derinlik / Depth	120 cm
Yükseklik / Height	195 cm
Isıl Güç / Thermal Power	22kw
Elektrik Gücü / Electric Power	23 kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	300 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	380 V
Su Girişi / Water Inlet	3/4"
Doğalgaz Voltajı / Naturel Gas Voltage	
Doğalgaz Girişi / Natural Gas Inlet	
Yakıt Tüketimi / Consumption	Elektrik
Mayalandırma Tepsi Kapasitesi / Fermentation Tray Capacity	10 Adet (pcs)
Mayalandırma Elektrik Gücü / Fermentation Electric Power	2 kw

Özellikleri

Kontrol ve Kullanım

- Otomatik başlatma sistemi ile kolay ve güvenilir çalışma.
- Sökülebilir tepsi rayları

Performans ve Isı

- 300°C'ye kadar çalışma sıcaklığı ile geniş ürün aralığına uyum.
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar üretim sistemi.
- İç ekipmanları koruyan ve kullanım ömrünü uzatan entegre soğutma sistemi.

Yalıtım ve Güvenlik

- Yüksek yoğunluklu ısı yalıtımı sayesinde enerji tasarrufu ve sabit sıcaklık koruması.
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma.
- Isı kaybını engelleyen yüksek sıcaklığa dayanıklı kapı contası.

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını koruyan aspiratörlü davlumbaz sistemi.
- Kolay temizlik için sökülebilir temperli çift kapı camı

Opsiyonel

- 110 V elektrik sistemi
- Renk Seçenekleri

Dokunmatik Panel

- 900 Adet Pişirme Programı
- Dil Seçenekleri
- Adımlı Pişirme
- Otomatik klepe
- Devir ayarı

İMPROVEN

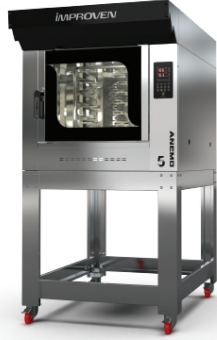
ANEMO 5 TEPİLİ

Dönerli Konveksiyonlu **Gazlı Fırın**

Kompakt ve Güçlü Fırın

Anemo 5, küçük boyutuna rağmen güçlü ve tutarlı performans sunar. Küçük mutfaklar veya yeni başlayan işletmeler için ideal olan bu fırın, ürünlerin eşit ve güvenilir şekilde pişmesini sağlar, verimli ve pratik bir çözüm sunar.

Sephali



MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	İMP-5DG
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	5 Adet (pcs)
Tepsiler Arası Mesafe / Tray Distance	8 cm
Genişlik / Width	95 cm
Derinlik / Depth	133 cm
Yükseklik / Height	195 cm
Isıl Güç / Thermal Power	15480 kcal
Elektrik Gücü / Electric Power	1 kw
Fırın Ağırlığı / Owen Weight	225 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	220 V
Su Girişi / Water Inlet	3/4"
Doğalgaz Voltajı / Naturel Gas Voltage	20 mbar
Doğalgaz Girişi / Natural Gas Inlet	1/2"
Yakıt Tüketimi / Consumption	Doğalgaz
Mayalandırma Tepsi Kapasitesi / Fermentation Tray Capacity	10 Adet (pcs)
Mayalandırma Elektrik Gücü / Fermentation Electric Power	2 kw



Özellikleri

Kontrol ve Kullanım

- Otomatik başlatma sistemi ile kolay ve güvenilir çalışma.
- Sökülebilir tepsi rayları

Performans ve Isı

- 300°C'ye kadar çalışma sıcaklığı ile geniş ürün aralığına uyum.
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar üretim sistemi.
- İç ekipmanları koruyan ve kullanım ömrünü uzatan entegre soğutma sistemi.

Yalıtım ve Güvenlik

- Yüksek yoğunluklu ısı yalıtımı sayesinde enerji tasarrufu ve sabit sıcaklık koruması.
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma.
- Isı kaybını engelleyen yüksek sıcaklığa dayanıklı kapı contası.

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını koruyan aspiratörlü davlumbaz sistemi.
- Kolay temizlik için sökülebilir temperli çift kapı camı

Opsiyonel

- 110 V elektrik sistemi
- Renk Seçenekleri

Dokunmatik Panel

- 900 Adet Pişirme Programı
- Dil Seçenekleri
- Adımla Pişirme
- Otomatik klepe
- Devir ayarı

İMPROVEN

ANEMO 5 TEPİLİ

Dönerli Konveksiyonlu **Elektrikli Fırın**

Kompakt ve Güçlü Fırın

Anemo 5, küçük boyutuna rağmen güçlü ve tutarlı performans sunar. Küçük mutfaklar veya yeni başlayan işletmeler için ideal olan bu fırın, ürünlerin eşit ve güvenilir şekilde pişmesini sağlar, verimli ve pratik bir çözüm sunar.

Sephali



MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	İMP-5DE
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	5 Adet (pcs)
Tepsiler Arası Mesafe / Tray Distance	8 cm
Genişlik / Width	95 cm
Derinlik / Depth	120 cm
Yükseklik / Height	195 cm
Isıl Güç / Thermal Power	11kw
Elektrik Gücü / Electric Power	12 kw
Fırın Ağırlığı / Owen Weight	205 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	380 V
Su Girişi / Water Inlet	3/4"
Doğalgaz Voltajı / Naturel Gas Voltage	
Doğalgaz Girişi / Natural Gas Inlet	
Yakıt Tüketimi / Consumption	Elektrik
Mayalandırma Tepsi Kapasitesi / Fermentation Tray Capacity	10 Adet (pcs)
Mayalandırma Elektrik Gücü / Fermentation Electric Power	2 kw



Özellikleri

Kontrol ve Kullanım

- Otomatik başlatma sistemi ile kolay ve güvenilir çalışma.
- Sökülebilir tepsi rayları

Performans ve Isı

- 300°C'ye kadar çalışma sıcaklığı ile geniş ürün aralığına uyum.
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar üretim sistemi.
- İç ekipmanları koruyan ve kullanım ömrünü uzatan entegre soğutma sistemi.

Yalıtım ve Güvenlik

- Yüksek yoğunluklu ısı yalıtımı sayesinde enerji tasarrufu ve sabit sıcaklık koruması.
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma.
- Isı kaybını engelleyen yüksek sıcaklığa dayanıklı kapı contası.

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını koruyan aspiratörlü davlumbaz sistemi.
- Kolay temizlik için sökülebilir temperli çift kapı camı

Opsiyonel

- 110 V elektrik sistemi
- Renk Seçenekleri

Dokunmatik Panel

- 900 Adet Pişirme Programı
- Dil Seçenekleri
- Adımla Pişirme
- Otomatik klepe
- Devir ayarı

İMPROVEN

PEDRA 3 KATLI

Elektrikli taş tabanlı Fırın

Üretim kapasitesi yüksek işletmeler için üç katlı profesyonel çözüm
Geleneksel taş taban pişirme karakterini modern kontrol sistemleriyle birleştiren profesyonel fırın serisi.

Pedra 3, taş tabanlı yapısı ve pişirme bölümünün her noktasına yerleştirilmiş ısı sensörleri ile hassas pişirme performansı sunar. Dengesiz veya fazla pişirmeyi önler ve enerji tasarrufu sağlar. **Pedra 3** yüksek kalite ve eşit pişirme performansı ile unlu mamül ve pastane ürünlerinizin her seferinde mükemmel şekilde pişmesini garanti eder. Tatmin edici sonuçları ile işletmenizin verimliliğine önemli katkıda bulunur.



Özellikleri

Kontrol ve Kullanım

- Pratik ve güvenilir çalışma için otomatik başlatma.
- Hava sirkülasyonunu ayarlayan manuel klape sistemi.

Performans ve Pişirme Teknolojisi

- 300°C'ye kadar sıcaklık ile geniş ürün çeşitliliğine uygun.
- Yüksek ısıya dayanıklı taş taban, eşit taban ısı ile geleneksel pişirme sonucu.
- Ürün ihtiyacına göre manuel ve otomatik buhar yönetimi.
- Her katta üst ve alt ısı seviyeleri ayrı ayrı ayarlanabilir.

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Pistonlu kapı kolu ile güçlü sıkıştırma ve sızdırmazlık.
- Yüksek ısıya dayanıklı kapı contası.
- Enerji tasarrufu sağlayan güçlü ısı izolasyonu.
- Voltaj dalgalanma koruma rölesi ile güvenli çalışma.

Temizlik ve Mobilite

- Kolay erişim için sökülebilir temperli cam kapak.
- Sabit kullanım için ısıya dayanıklı kilitlenebilir tekerlekler.

Opsiyonel

- 110 V elektrik sistemi
- Renk Seçenekleri

Dokunmatik Panel

- 900 Adet Pişirme Programı
- Dil Seçenekleri
- Adımlı Pişirme
- Otomatik klepe
- Devir ayarı

MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	IMP-120x80 TTE/3K	IMP-120x120 TTE/3K	IMP-120x200 TTE/3K
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	12 Adet (pcs)	18 Adet (pcs)	30 Adet (pcs)
Genişlik / Width	170 cm	170 cm	170 cm
Derinlik / Depth	125 cm	156 cm	240 cm
Yükseklik / Height	170 cm	180 cm	195 cm
Taş Taban Fırın İç Genişlik / Stone Based Oven Interior Width	120 cm	120 cm	120 cm
Taş Taban Fırın İç Derinlik / Stone Based Oven Interior Depth	80 cm	120 cm	200 cm
Taş Taban Fırın İç Yükseklik / Stone Based Oven Interior Height	19 cm	19 cm	19 cm
Fırın Pişirme Alanı / Baking Area	3 m ²	4,2 m ²	7,2 m ²
Elektrik Gücü / Electric Power	25,5kw	45kw	75kw
Fırın Ağırlığı / Owen Weight	700	900	1300
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	380 V	380 V	380 V
Su Girişi / Water Inlet	3/4"	3/4"	3/4"
Yakıt Tüketimi / Consumption	Elektrik	Elektrik	Elektrik
Mayalandırma Tepsi Kapasitesi / Fermentation Tray Capacity	14 Adet (pcs)	14 Adet (pcs)	14 Adet (pcs)
Mayalandırma Elektrik Gücü / Fermentation Electric Power	2 kw	2 kw	2 kw
opsiyonel buhar elektrik gücü	2 kw	2 kw	2 kw

İMPROVEN

PEDRA 3 KATLI 60X90

Elektrikli taş tabanlı Fırın

Küçük Alanda Taş Taban Kalitesi

Geleneksel taş taban pişirme karakterini modern kontrol sistemleriyle birleştiren profesyonel fırın serisi.

Pedra3, taş tabanlı yapısı ve pişirme bölümünün her noktasına yerleştirilmiş ısı sensörleri ile hassas pişirme performansı sunar. Dengesiz veya fazla pişirmeyi önler ve enerji tasarrufu sağlar. **Pedra 2** yüksek kalite ve eşit pişirme performansı ile unlu mamül ve pastane ürünlerinizin her seferinde mükemmel şekilde pişmesini garanti eder. Tatmin edici sonuçları ile işletmenizin verimliliğine önemli katkıda bulunur.



Pişirme Performansı

- Taş taban pişirme teknolojisi ile daha canlı kabarma ve eşit taban kızarması
- Her katta üst ve alt sıcaklığı ayrı ayarlama imkanı
- Maksimum 300°C fırın sıcaklığı

Dayanıklılık ve Enerji Verimliliği

- Güçlü ısı izolasyonu ile daha düşük enerji tüketimi
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi
- Yüksek ısıya dayanıklı kapı contası

Temizlik ve Kullanım Kolaylığı

- Temperli kapı camı kolayca sökülüp temizlenebilir
- Kompakt yapısı sayesinde her çalışma alanına uyum sağlar

Opsiyonel

- 110 V elektrik sistemi
- Renk Seçenekleri

Dokunmatik Panel

- 900 Adet Pişirme Programı
- Dil Seçenekleri
- Adımlı Pişirme
- Otomatik klepe
- Devir ayarı

MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	IMP-MTTE/1K	IMP-MTTE/2K	IMP-MTTE/3K
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	2 Adet (pcs)	4 Adet (pcs)	6 Adet (pcs)
Genişlik / Width	105 cm	105 cm	105 cm
Derinlik / Depth	125 cm	125 cm	125 cm
Yükseklik / Height	170 cm	180 cm	195 cm
Taş Taban Fırın İç Genişlik / Stone Based Oven Interior Width	90 cm	90 cm	90 cm
Taş Taban Fırın İç Derinlik / Stone Based Oven Interior Depth	60 cm	60 cm	60 cm
Taş Taban Fırın İç Yükseklik / Stone Based Oven Interior Height	19 cm	19 cm	19 cm
Fırın Pişirme Alanı / Baking Area	0,5 m ²	1 m ²	1,5 m ²
Elektrik Gücü / Electric Power	5,5 kw	11 kw	16,5 kw
Fırın Ağırlığı / Owen Weight	140 kg	280 kg	420 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	380 V	380 V	380 V
Su Girişi / Water Inlet	3/4"	3/4"	3/4"
Yakıt Tüketimi / Consumption	Elektrik	Elektrik	Elektrik
Mayalandırma Tepsi Kapasitesi / Fermentation Tray Capacity	14 Adet (pcs)	14 Adet (pcs)	14 Adet (pcs)
Mayalandırma Elektrik Gücü / Fermentation Electric Power	2 kw	2 kw	2 kw
opsiyonel buhar elektrik gücü	2 kw	2 kw	2 kw

İMPROVEN

PEDRA 2 KATLI

Elektrikli taş tabanlı Fırın

Üretim kapasitesi yüksek işletmeler için üç katlı profesyonel çözüm

Geleneksel taş taban pişirme karakterini modern kontrol sistemleriyle birleştiren profesyonel fırın serisi.

Pedra 2, taş tabanlı yapısı ve pişirme bölümünün her noktasına yerleştirilmiş ısı sensörleri ile hassas pişirme performansı sunar. Dengesiz veya fazla pişirmeyi önler ve enerji tasarrufu sağlar. **Pedra 2** yüksek kalite ve eşit pişirme performansı ile unlu mamül ve pastane ürünlerinizin her seferinde mükemmel şekilde pişmesini garanti eder. Tatmin edici sonuçları ile işletmenizin verimliliğine önemli katkıda bulunur.



Özellikleri

Kontrol ve Kullanım

- Pratik ve güvenilir çalışma için otomatik başlatma.
- Hava sirkülasyonunu ayarlayan manuel klape sistemi.

Performans ve Pişirme Teknolojisi

- 300°C'ye kadar sıcaklık ile geniş ürün çeşitliliğine uygun.
- Yüksek ısıya dayanıklı taş taban, eşit taban ısı ile geleneksel pişirme sonucu.
- Ürün ihtiyacına göre manuel ve otomatik buhar yönetimi.
- Her katta üst ve alt ısı seviyeleri ayrı ayrı ayarlanabilir.

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Pistonlu kapı kolu ile güçlü sıkıştırma ve sızdırmazlık.
- Yüksek ısıya dayanıklı kapı contası.
- Enerji tasarrufu sağlayan güçlü ısı izolasyonu.
- Voltaj dalgalanma koruma rölesi ile güvenli çalışma.

Temizlik ve Mobilite

- Kolay erişim için sökülebilir temperli cam kapak.
- Sabit kullanım için ısıya dayanıklı kilitlenebilir tekerlekler.

Opsiyonel

Siyah ön yüz
Buhar Sistemi

Dokunmatik Panel

900 Adet Pişirme Programı
Dil Seçenekleri
Adımlı Pişirme
Otomatik klepe
Devir ayarı

MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	IMP-120x80 TTE/2K	IMP-120x120 TTE/2K	IMP-120x200 TTE/2K
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	8 Adet (pcs)	12 Adet (pcs)	20 Adet (pcs)
Genişlik / Width	170 cm	170 cm	170 cm
Derinlik / Depth	125 cm	156 cm	240 cm
Yükseklik / Height	170 cm	180 cm	195 cm
Taş Taban Fırın İç Genişlik / Stone Based Oven Interior Width	120 cm	120 cm	120 cm
Taş Taban Fırın İç Derinlik / Stone Based Oven Interior Depth	80 cm	120 cm	200 cm
Taş Taban Fırın İç Yükseklik / Stone Based Oven Interior Height	19 cm	19 cm	19 cm
Fırın Pişirme Alanı / Baking Area	2 m ²	2,8 m ²	4,8 m ²
Elektrik Gücü / Electric Power	17kw	30kw	50kw
Fırın Ağırlığı / Owen Weight	480	700	900
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	380 V	380 V	380 V
Su Girişi / Water Inlet	3/4"	3/4"	3/4"
Yakıt Tüketimi / Consumption	Elektrik	Elektrik	Elektrik
Mayalandırma Tepsi Kapasitesi / Fermentation Tray Capacity	14 Adet (pcs)	14 Adet (pcs)	14 Adet (pcs)
Mayalandırma Elektrik Gücü / Fermentation Electric Power	2 kw	2 kw	2 kw
opsiyonel buhar elektrik gücü	2 kw	2 kw	2 kw

IMPROVEN

PEDRA 2 KATLI 60X90

Elektrikli taş tabanlı Fırın

Küçük Alanda Taş Taban Kalitesi

Geleneksel taş taban pişirme karakterini modern kontrol sistemleriyle birleştiren profesyonel fırın serisi.

Pedra 2, taş tabanlı yapısı ve pişirme bölümünün her noktasına yerleştirilmiş ısı sensörleri ile hassas pişirme performansı sunar. Dengesiz veya fazla pişirmeyi önler ve enerji tasarrufu sağlar. **Pedra 2** yüksek kalite ve eşit pişirme performansı ile unlu mamül ve pastane ürünlerinizin her seferinde mükemmel şekilde pişmesini garanti eder. Tatmin edici sonuçları ile işletmenizin verimliliğine önemli katkıda bulunur.



Özellikleri

Pişirme Performansı

- Taş taban pişirme teknolojisi ile daha canlı kabarma ve eşit taban kızarması
- Her katta üst ve alt sıcaklığı ayrı ayarlama imkanı
- Maksimum 300°C fırın sıcaklığı

Dayanıklılık ve Enerji Verimliliği

- Güçlü ısı izolasyonu ile daha düşük enerji tüketimi
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi
- Yüksek ısıya dayanıklı kapı contası

Temizlik ve Kullanım Kolaylığı

- Temperli kapı camı kolayca sökülüp temizlenebilir
- Kompakt yapısı sayesinde her çalışma alanına uyum sağlar

Opsiyonel

Siyah ön yüz
Buhar Sistemi

Dokunmatik Panel

900 Adet Pişirme Programı
Dil Seçenekleri
Adımlı Pişirme
Otomatik klepe
Devir ayarı

MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	IMP-MTTE/1K	IMP-MTTE/2K	IMP-MTTE/3K
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	2 Adet (pcs)	4 Adet (pcs)	6 Adet (pcs)
Genişlik / Width	105 cm	105 cm	105 cm
Derinlik / Depth	125 cm	125 cm	125 cm
Yükseklik / Height	170 cm	180 cm	195 cm
Taş Taban Fırın İç Genişlik / Stone Based Oven Interior Width	90 cm	90 cm	90 cm
Taş Taban Fırın İç Derinlik / Stone Based Oven Interior Depth	60 cm	60 cm	60 cm
Taş Taban Fırın İç Yükseklik / Stone Based Oven Interior Height	19 cm	19 cm	19 cm
Fırın Pişirme Alanı / Baking Area	0,5 m ²	1 m ²	1,5 m ²
Elektrik Gücü / Electric Power	5,5 kw	11 kw	16,5 kw
Fırın Ağırlığı / Owen Weight	140 kg	280 kg	420 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	380 V	380 V	380 V
Su Girişi / Water Inlet	3/4"	3/4"	3/4"
Yakıt Tüketimi / Consumption	Elektrik	Elektrik	Elektrik
Mayalandırma Tepsi Kapasitesi / Fermentation Tray Capacity	14 Adet (pcs)	14 Adet (pcs)	14 Adet (pcs)
Mayalandırma Elektrik Gücü / Fermentation Electric Power	2 kw	2 kw	2 kw
opsiyonel buhar elektrik gücü	2 kw	2 kw	2 kw

IMPROVEN

PEDRA 1 KATLI

Elektrikli taş tabanlı Fırın

Üretim kapasitesi yüksek işletmeler için üç katlı profesyonel çözüm

Geleneksel taş taban pişirme karakterini modern kontrol sistemleriyle birleştiren profesyonel fırın serisi.

Pedra1, taş tabanlı yapısı ve pişirme bölümünün her noktasına yerleştirilmiş ısı sensörleri ile hassas pişirme performansı sunar. Dengesiz veya fazla pişirmeyi önler ve enerji tasarrufu sağlar. **Pedra1** yüksek kalite ve eşit pişirme performansı ile unlu mamül ve pastane ürünlerinizin her seferinde mükemmel şekilde pişmesini garanti eder. Tatmin edici sonuçları ile işletmenizin verimliliğine önemli katkıda bulunur.



Özellikleri

Kontrol ve Kullanım

- Pratik ve güvenilir çalışma için otomatik başlatma.
- Hava sirkülasyonunu ayarlayan manuel klap sistemi.

Performans ve Pişirme Teknolojisi

- 300°C'ye kadar sıcaklık ile geniş ürün çeşitliliğine uygun.
- Yüksek ısıya dayanıklı taş taban, eşit taban ısı ile geleneksel pişirme sonucu.
- Ürün ihtiyacına göre manuel ve otomatik buhar yönetimi.
- Her katta üst ve alt ısı seviyeleri ayrı ayrı ayarlanabilir.

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Pistonlu kapı kolu ile güçlü sıkıştırma ve sızdırmazlık.
- Yüksek ısıya dayanıklı kapı contası.
- Enerji tasarrufu sağlayan güçlü ısı izolasyonu.
- Voltaj dalgalanma koruma rölesi ile güvenli çalışma.

Temizlik ve Mobilite

- Kolay erişim için sökülebilir temperli cam kapak.
- Sabit kullanım için ısıya dayanıklı kilitlenebilir tekerlekler.

Opsiyonel

Siyah ön yüz
Buhar Sistemi

Dokunmatik Panel

900 Adet Pişirme Programı
Dil Seçenekleri
Adımlı Pişirme
Otomatik klepe
Devir ayarı

MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	İMP-120x80 TTE/1K	İMP-120x120 TTE/1K	İMP-120x200 TTE/1K
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	4 Adet (pcs)	6 Adet (pcs)	10 Adet (pcs)
Genişlik / Width	170 cm	170 cm	170 cm
Derinlik / Depth	125 cm	156 cm	240 cm
Yükseklik / Height	170 cm	180 cm	195 cm
Taş Taban Fırın İç Genişlik / Stone Based Oven Interior Width	120 cm	120 cm	120 cm
Taş Taban Fırın İç Derinlik / Stone Based Oven Interior Depth	80 cm	120 cm	200 cm
Taş Taban Fırın İç Yükseklik / Stone Based Oven Interior Height	19 cm	19 cm	19 cm
Fırın Pişirme Alanı / Baking Area	1 m ²	1,4 m ²	2,4 m ²
Elektrik Gücü / Electric Power	8,5kw	15kw	25kw
Fırın Ağırlığı / Owen Weight	250	350	450
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	380 V	380 V	380 V
Su Girişi / Water Inlet	3/4"	3/4"	3/4"
Yakıt Tüketimi / Consumption	Elektrik	Elektrik	Elektrik
Mayalandırma Tepsi Kapasitesi / Fermentation Tray Capacity	14 Adet (pcs)	14 Adet (pcs)	14 Adet (pcs)
Mayalanadırma Elektrik Gücü / Fermentation Electric Power	4 kw	4 kw	4 kw
opsiyonel buhar elektrik gücü	2 kw	2 kw	2 kw

İMPROVEN

PEDRA 1 KATLI 60X90

Elektrikli taş tabanlı Fırın

Küçük Alanda Taş Taban Kalitesi

Geleneksel taş taban pişirme karakterini modern kontrol sistemleriyle birleştiren profesyonel fırın serisi.

Pedra1, taş tabanlı yapısı ve pişirme bölümünün her noktasına yerleştirilmiş ısı sensörleri ile hassas pişirme performansı sunar. Dengesiz veya fazla pişirmeyi önler ve enerji tasarrufu sağlar. **Pedra1** yüksek kalite ve eşit pişirme performansı ile unlu mamül ve pastane ürünlerinizin her seferinde mükemmel şekilde pişmesini garanti eder. Tatmin edici sonuçları ile işletmenizin verimliliğine önemli katkıda bulunur.



Özellikleri

Pişirme Performansı

- Taş taban pişirme teknolojisi ile daha canlı kabarma ve eşit taban kızarması
- Her katta üst ve alt sıcaklığı ayrı ayarlama imkanı
- Maksimum 300°C fırın sıcaklığı

Dayanıklılık ve Enerji Verimliliği

- Güçlü ısı izolasyonu ile daha düşük enerji tüketimi
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi
- Yüksek ısıya dayanıklı kapı contası

Temizlik ve Kullanım Kolaylığı

- Temperli kapı camı kolayca sökülüp temizlenebilir
- Kompakt yapısı sayesinde her çalışma alanına uyum sağlar

Opsiyonel

Siyah ön yüz
Buhar Sistemi

Dokunmatik Panel

900 Adet Pişirme Programı
Dil Seçenekleri
Adımlı Pişirme
Otomatik klepe
Devir ayarı

MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	İMP-MTTE/1K	İMP-MTTE/2K	İMP-MTTE/3K
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	2 Adet (pcs)	4 Adet (pcs)	6 Adet (pcs)
Genişlik / Width	105 cm	105 cm	105 cm
Derinlik / Depth	125 cm	125 cm	125 cm
Yükseklik / Height	170 cm	180 cm	195 cm
Taş Taban Fırın İç Genişlik / Stone Based Oven Interior Width	90 cm	90 cm	90 cm
Taş Taban Fırın İç Derinlik / Stone Based Oven Interior Depth	60 cm	60 cm	60 cm
Taş Taban Fırın İç Yükseklik / Stone Based Oven Interior Height	19 cm	19 cm	19 cm
Fırın Pişirme Alanı / Baking Area	0,5 m ²	1 m ²	1,5 m ²
Elektrik Gücü / Electric Power	5,5 kw	11 kw	16,5 kw
Fırın Ağırlığı / Owen Weight	140 kg	280 kg	420 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	380 V	380 V	380 V
Su Girişi / Water Inlet	3/4"	3/4"	3/4"
Yakıt Tüketimi / Consumption	Elektrik	Elektrik	Elektrik
Mayalandırma Tepsi Kapasitesi / Fermentation Tray Capacity	14 Adet (pcs)	14 Adet (pcs)	14 Adet (pcs)
Mayalanadırma Elektrik Gücü / Fermentation Electric Power	2 kw	2 kw	2 kw
opsiyonel buhar elektrik gücü	2 kw	2 kw	2 kw

İMPROVEN

HOMOJEN 5+4

Kombine Fırın

Döner fırın ile taş taban fırının performansını bir arada sunan profesyonel üretim çözümü.

Homojen 5+4, dönerli ve taş tabanlı fırınları tek gövdede birleştirir ve kullanıcıya geniş bir pişirme yelpazesi sunar. Her fırın bağımsız çalıştığı için aynı anda farklı ürünleri pişirebilirsiniz. Modüler yapısı sayesinde dönerli fırın taş tabandan ayrılabilir ve başka bir konumda kullanılabilir. **Homojen 5+4**, eşit ve dengeli pişirme performansı ile uzun soluklu ve çok yönlü kullanım sağlar.



MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	İMP-5+4E
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm
Taş Tabanlı Fırın Tepsi Kapasitesi / Stone Based Oven Tray Capacity	4 Adet (pcs)
Konveksiyonlu Fırın Tepsi Kapasitesi / Convection Oven Tray Capacity	5 Adet (pcs)
Tepsiler Arası Mesafe / Tray Distance	10 cm
Konveksiyon Fırın Genişlik / Convection Oven Width	105 cm
Konveksiyon Fırın Derinlik / Convection Oven Depth	120 cm
Konveksiyon Fırın Yükseklik / Convection Oven Height	95 cm
Taş Taban Fırın İç Genişlik / Stone Based Oven Interior Width	90 cm
Taş Taban Fırın İç Derinlik / Stone Based Oven Interior Depth	60 cm
Taş Taban Fırın İç Yükseklik / Stone Based Oven Interior Height	19 cm
Toplam Yükseklik / Total Height	225 cm
Elektrik Gücü / Electric Power	22,5 kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	450 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	380 V
Su Girişi / Water Inlet	3/4"
Yakıt Tüketimi / Consumption	Elektrik
Mayalandırma Tepsi Kapasitesi / Fermentation Tray Capacity	14 Adet (pcs)
Mayalandırma Elektrik Gücü / Fermentation Electric Power	2 kw

Özellikleri

Kontrol ve Kullanım

- Otomatik başlatma özelliği ile hızlı ve stabil çalışma imkanı.
- Kullanıcı dostu kontrol panelinde 5 aşamalı 100 program kaydı kapasitesi.
- Taş taban fırın için manuel klape sistemi ile kontrollü hava akışı.

Fırın Performansı

- Geniş ürün yelpazesine uygun 300°C'ye kadar çalışma sıcaklığı.
- Manuel ve otomatik buhar sistemi ile hacimli ve homojen pişirme sonuçları.
- Döner fırının iç aksamını koruyan entegre soğutma sistemi.

Taş Taban Teknolojisi

- Yüksek ısıya dayanıklı pişirme taşı ile eşit taban ısı dağılımı.
- Her katta üst ve alt ısı ayrı ayrı ayarlanabilir, böylece farklı ürünler aynı anda ideal koşullarda pişirilebilir.
- Modüler yapı sayesinde her kat bağımsız çalışabilir.

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Yüksek yoğunluklu ısı yalıtımı ile enerji tasarrufu ve stabil sıcaklık korunumu.
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli kullanım.
- Isıya dayanıklı kapı contası sızdırmazlık sağlar.
- Kilitlebilir ısıya dayanıklı tekerlekler ile sabit ve güvenli konumlandırma.

Temizlik ve Ergonomi

- Kolay erişilebilir yapı ve sökülebilir temperli çift cam, hızlı temizlik sağlar.

Opsiyonel

Sökülebilir tepsi rayları
110 V elektrik sistemi
Renk Seçenekleri

Dokunmatik Panel

900 Adet Pişirme Programı
Dil Seçenekleri
Adımlı Pişirme
Otomatik klepe
Devir ayarı

IMPROVEN

HOMOJEN 5+2

Kombine Fırın

Döner fırın ile taş taban fırının performansını bir arada sunan profesyonel üretim çözümü.

Homojen 5+2, dönerli fırın ve taş tabanlı fırını tek bir gövdede birleştiren çok amaçlı bir pişirme çözümüdür. Bu yapı sayesinde kullanıcılarına, unlu mamullerden pastacılık ürünlerine kadar geniş bir ürün yelpazesinde üstün pişirme esnekliği sunar. Her iki fırın birbirinden bağımsız çalıştığı için aynı anda farklı ürünler pişirebilir, üretim akışınızı hızlandırabilirsiniz. Modüler tasarımı sayesinde dönerli fırın ünitesi, taş tabanlı bölümden ayrılarak başka bir alanda da kullanılabilir.



MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	İMP-5+4E
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm
Taş Tabanlı Fırın Tepsi Kapasitesi / Stone Based Oven Tray Capacity	4 Adet (pcs)
Konveksiyonlu Fırın Tepsi Kapasitesi / Convection Oven Tray Capacity	5 Adet (pcs)
Tepsiler Arası Mesafe / Tray Distance	10 cm
Konveksiyon Fırın Genişlik / Convection Oven Width	105 cm
Konveksiyon Fırın Derinlik / Convection Oven Depth	120 cm
Konveksiyon Fırın Yükseklik / Convection Oven Height	95 cm
Taş Taban Fırın İç Genişlik / Stone Based Oven Interior Width	90 cm
Taş Taban Fırın İç Derinlik / Stone Based Oven Interior Depth	60 cm
Taş Taban Fırın İç Yükseklik / Stone Based Oven Interior Height	19 cm
Toplam Yükseklik / Total Height	225 cm
Elektrik Gücü / Electric Power	22,5 kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	450 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	380 V
Su Girişi / Water Inlet	3/4"
Yakıt Tüketimi / Consumption	Elektrik
Mayalandırma Tepsi Kapasitesi / Fermentation Tray Capacity	14 Adet (pcs)
Mayalandırma Elektrik Gücü / Fermentation Electric Power	2 kw

Özellikleri

Kontrol ve Kullanım

- Otomatik başlatma özelliği ile hızlı ve stabil çalışma imkanı.
- Kullanıcı dostu kontrol panelinde 5 aşamalı 100 program kaydı kapasitesi.
- Taş taban fırın için manuel klape sistemi ile kontrollü hava akışı.

Fırın Performansı

- Geniş ürün yelpazesine uygun 300°C'ye kadar çalışma sıcaklığı.
- Manuel ve otomatik buhar sistemi ile hacimli ve homojen pişirme sonuçları.
- Döner fırının iç aksamını koruyan entegre soğutma sistemi.

Taş Taban Teknolojisi

- Yüksek ısıya dayanıklı pişirme taşı ile eşit taban ısı dağılımı.
- Her katta üst ve alt ısı ayrı ayrı ayarlanabilir, böylece farklı ürünler aynı anda ideal koşullarda pişirilebilir.
- Modüler yapı sayesinde her kat bağımsız çalışabilir.

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Yüksek yoğunluklu ısı yalıtımı ile enerji tasarrufu ve stabil sıcaklık korunumu.
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli kullanım.
- Isıya dayanıklı kapı contası sızdırmazlık sağlar.
- Kilitlebilir ısıya dayanıklı tekerlekler ile sabit ve güvenli konumlandırma.

Temizlik ve Ergonomi

- Kolay erişilebilir yapı ve sökülebilir temperli çift cam, hızlı temizlik sağlar.

Opsiyonel

Sökülebilir tepsi rayları
110 V elektrik sistemi
Renk Seçenekleri

Dokunmatik Panel

900 Adet Pişirme Programı
Dil Seçenekleri
Adımlı Pişirme
Otomatik klepe
Devir ayarı

IMPROVEN

KOSTAN 9 TEPİLİ

KONVEKSİYONLU FIRIN

Orta Boy Konveksiyonlu Fırın

Kostan 9 Tepilili Konveksiyonlu Fırın, sadeliği, verimliliği ve tatmin edici sonuçlarıyla öne çıkar. Tutarlı ve dengeli pişirme performansı sağlar. tepsi raf sistemi ve güçlü, homojen hava dolaşımı için tasarlanmış özel iç yapısı sayesinde eşit ısı dağılımı ve hassas sıcaklık kontrolü sunar. **Kostan 9**, ürünleriniz için her durumda kusursuz pişirme sonuçlarını garanti eder ve fiyat-performans dengesi ile güven verir.



MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	İMP-9E
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	9 Adet (pcs)
Tepsiler Arası Mesafe / Tray Distance	8 cm
Genişlik / Width	85 cm
Derinlik / Depth	115 cm
Yükseklik / Height	195 cm
Isıl Güç / Thermal Power	18kw
Elektrik Gücü / Electric Power	19 kw
Fırın Ağırlığı / Owen Weight	240 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	380 V
Su Girişi / Water Inlet	3/4"
Doğalgaz Voltajı / Naturel Gas Voltage	
Doğalgaz Girişi / Natural Gas Inlet	
Yakıt Tüketimi / Consumption	Elektrik
Mayalandırma Tepsi Kapasitesi / Fermentation Tray Capacity	14 Adet (pcs)
Mayalandırma Elektrik Gücü / Fermentation Electric Power	2 kw

Özellikleri

Kontrol ve Kullanım

- Pratik ve güvenilir çalışma için otomatik başlatma.
- Hava sirkülasyonunu ayarlayan manuel klape sistemi.

Performans ve Pişirme Teknolojisi

- 300°C'ye kadar sıcaklık ile geniş ürün çeşitliliğine uygun.
- Yüksek ısıya dayanıklı taş taban, eşit taban ısı ile geleneksel pişirme sonucu.
- Ürün ihtiyacına göre manuel ve otomatik buhar yönetimi.
- Her katta üst ve alt ısı seviyeleri ayrı ayrı ayarlanabilir.

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Pistonlu kapı kolu ile güçlü sıkıştırma ve sızdırmazlık.
- Yüksek ısıya dayanıklı kapı contası.
- Enerji tasarrufu sağlayan güçlü ısı izolasyonu.
- Voltaj dalgalanma koruma rölesi ile güvenli çalışma.

Temizlik ve Mobilite

- Kolay erişim için sökülebilir temperli cam kapak.
- Sabit kullanım için ısıya dayanıklı kilitlenebilir tekerlekler.

Opsiyonel

- Renk Seçenekleri
- 110 V elektrik sistemi
- Sökülebilir tepsi rayları

Dokunmatik Panel

- 900 Adet Pişirme Programı
- Dil Seçenekleri
- Adımlı Pişirme
- Otomatik klepe
- Devir ayarı

İMPROVEN

KOSTAN 9 TEPİLİ

KONVEKSİYONLU FIRIN

Orta Boy Konveksiyonlu Fırın

Kostan 9 Tepilili Konveksiyonlu Fırın, sadeliği, verimliliği ve tatmin edici sonuçlarıyla öne çıkar. Tutarlı ve dengeli pişirme performansı sağlar. tepsi raf sistemi ve güçlü, homojen hava dolaşımı için tasarlanmış özel iç yapısı sayesinde eşit ısı dağılımı ve hassas sıcaklık kontrolü sunar. **Kostan 9**, ürünleriniz için her durumda kusursuz pişirme sonuçlarını garanti eder ve fiyat-performans dengesi ile güven verir.



MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	İMP-9G
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	9 Adet (pcs)
Tepsiler Arası Mesafe / Tray Distance	8 cm
Genişlik / Width	85 cm
Derinlik / Depth	125 cm
Yükseklik / Height	195 cm
Isıl Güç / Thermal Power	17196 kcal
Elektrik Gücü / Electric Power	1,5 kw
Fırın Ağırlığı / Owen Weight	265 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	220 V
Su Girişi / Water Inlet	3/4"
Doğalgaz Voltajı / Naturel Gas Voltage	20 mbar
Doğalgaz Girişi / Natural Gas Inlet	1/2"
Yakıt Tüketimi / Consumption	Doğalgaz
Mayalandırma Tepsi Kapasitesi / Fermentation Tray Capacity	10 Adet (pcs)
Mayalandırma Elektrik Gücü / Fermentation Electric Power	2 kw

Özellikleri

Kontrol ve Kullanım

- Pratik ve güvenilir çalışma için otomatik başlatma.
- Hava sirkülasyonunu ayarlayan manuel klape sistemi.

Performans ve Pişirme Teknolojisi

- 300°C'ye kadar sıcaklık ile geniş ürün çeşitliliğine uygun.
- Yüksek ısıya dayanıklı taş taban, eşit taban ısı ile geleneksel pişirme sonucu.
- Ürün ihtiyacına göre manuel ve otomatik buhar yönetimi.
- Her katta üst ve alt ısı seviyeleri ayrı ayrı ayarlanabilir.

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Pistonlu kapı kolu ile güçlü sıkıştırma ve sızdırmazlık.
- Yüksek ısıya dayanıklı kapı contası.
- Enerji tasarrufu sağlayan güçlü ısı izolasyonu.
- Voltaj dalgalanma koruma rölesi ile güvenli çalışma.

Temizlik ve Mobilite

- Kolay erişim için sökülebilir temperli cam kapak.
- Sabit kullanım için ısıya dayanıklı kilitlenebilir tekerlekler.

Opsiyonel

- Renk Seçenekleri
- 110 V elektrik sistemi
- Sökülebilir tepsi rayları

Dokunmatik Panel

- 900 Adet Pişirme Programı
- Dil Seçenekleri
- Adımlı Pişirme
- Otomatik klepe
- Devir ayarı

İMPROVEN

MOVEN TRIO

ARTIZAN FIRIN

MOVEN TRIO Üç Katlı Artisan Fırın

Üç katlı elektrikli artisan fırın – 220V – yüksek enerji verimliliği

MOVEN TRIO, modern tasarımı ve profesyonel performansı bir araya getiren, üç katlı elektrikli bir fırındır. Daha yüksek üretim kapasitesine ihtiyaç duyan ustalar, pastaneler, kafeler ve küçük işletmeler için özel olarak geliştirilmiştir. Geniş pişirme hacmi, güçlü yalıtımı ve enerji tasarrufu sağlayan yapısı ile yoğun kullanıma uygun güvenilir bir çözümdür.

Çalışma alanına uyum sağlayan çeşitli renk alternatifleri.



MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	İMP-TRIO/3K
Taş Ölçüsü / Stone Size	41 x 61 cm
Taş Adedi / Tray Piece	3 Adet (pcs)
Taşlar Arası Mesafe / Distance Between Stone	23 cm
Genişlik / Width	74 cm
Derinlik / Depth	60 cm
Yükseklik / Height	97 cm
Fırın İç Genişlik / Stone Based Oven Interior Width	60 cm
Fırın İç Derinlik / Stone Based Oven Interior Depth	40 cm
Fırın İç Yükseklik / Stone Based Oven Interior Height	17 cm
Elektrik Gücü / Electric Power	4 kw
Fırın Ağırlığı / Owen Weight	150 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	220 V
Su Girişi / Water Inlet	Manuel
Yakıt Tüketimi / Consumption	Elektrik



Özellikleri

Dengeli Pişirme:

- Tüm katlarda eşit ısı dağılımı ve homojen pişirme.

Yüksek Kaliteli Yalıtım:

- üç katlı yapıya rağmen ısı kaybını minimuma indiren güçlü yalıtım sistemi.

Yüksek Enerji Tasarrufu:

- Artan kapasiteye rağmen düşük enerji tüketimi.

Yüksek Amper Destekli Elektrik:

- Üstün güç ve stabil çalışma performansı.
- Paslanmaz Çelik Gövde: Dayanıklı, hijyenik ve profesyonel kullanım için ideal yapı.

Çift Kat Temperli Cam:

- Isıya dayanıklı, güvenli ve içi net gösteren ön cam yapısı.

Minimal Tasarım:

- Şık, sade ve modern bir görünüm.

Manuel Buhar Sistemi:

- Daha kaliteli kabuk ve profesyonel sonuçlar için buhar desteği.

Ev ve İşletme Kullanımına Uygun:

- Yüksek kapasite gerektiren profesyonel veya ev tipi üretime uygun güçlü tasarım.

İMPROVEN

MOVEN DUO

ARTIZAN FIRIN

MOVEN DUO Çift Katlı Artisan Fırın

iki katlı elektrikli artisan fırın – 220V – yüksek enerji verimliliği

MOVEN DUO, modern tasarımı ve profesyonel performansı bir araya getiren, iki katlı elektrikli bir fırındır. Daha yüksek üretim kapasitesine ihtiyaç duyan ustalar, pastaneler, kafeler ve küçük işletmeler için özel olarak geliştirilmiştir. Geniş pişirme hacmi, güçlü yalıtımı ve enerji tasarrufu sağlayan yapısı ile yoğun kullanıma uygun güvenilir bir çözümdür.

Çalışma alanına uyum sağlayan çeşitli renk alternatifleri.



MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	İMP-DUO/2K
Taş Ölçüsü / Stone Size	39 x 47 cm
Taş Adedi / Tray Piece	2 Adet (pcs)
Taşlar Arası Mesafe / Distance Between Stone	23 cm
Genişlik / Width	60 cm
Derinlik / Depth	56 cm
Yükseklik / Height	74 cm
Fırın İç Genişlik / Stone Based Oven Interior Width	47 cm
Fırın İç Derinlik / Stone Based Oven Interior Depth	39 cm
Fırın İç Yükseklik / Stone Based Oven Interior Height	17 cm
Elektrik Gücü / Electric Power	2,2 kw
Fırın Ağırlığı / Owen Weight	70 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	220 V
Su Girişi / Water Inlet	Manuel
Yakıt Tüketimi / Consumption	Elektrik



Özellikleri

Dengeli Pişirme:

- Tüm katlarda eşit ısı dağılımı ve homojen pişirme.

Yüksek Kaliteli Yalıtım:

- iki katlı yapıya rağmen ısı kaybını minimuma indiren güçlü yalıtım sistemi.

Yüksek Enerji Tasarrufu:

- Artan kapasiteye rağmen düşük enerji tüketimi.

Yüksek Amper Destekli Elektrik:

- Üstün güç ve stabil çalışma performansı.
- Paslanmaz Çelik Gövde: Dayanıklı, hijyenik ve profesyonel kullanım için ideal yapı.

Çift Kat Temperli Cam:

- Isıya dayanıklı, güvenli ve içi net gösteren ön cam yapısı.

Minimal Tasarım:

- Şık, sade ve modern bir görünüm.

Manuel Buhar Sistemi:

- Daha kaliteli kabuk ve profesyonel sonuçlar için buhar desteği.

Ev ve İşletme Kullanımına Uygun:

- Yüksek kapasite gerektiren profesyonel veya ev tipi üretime uygun güçlü tasarım.

İMPROVEN

CRYO

20 TEPİLİ

Mayalandırmalı DİK DOLAP

Hamurun yapısına zarar vermeden kontrollü fermantasyon sağlayan profesyonel kabin



cryo MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	İMP-SD20
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	20 Adet (pcs)
Tepsiler Arası Mesafe / Tray Distance	6 cm
Genişlik / Width	53 cm
Derinlik / Depth	85 cm
Yükseklik / Height	168 cm
Elektrik Gücü / Electric Power	4 kw
Fırın Ağırlığı / Owen Weight	50 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	220 V

Özellikleri

Kapasite ve Yapı

- 20 adet 40x60 cm tava kapasitesi.
- 7 cm tava aralığı ile homojen hava dolaşımı.

Performans

- Maksimum 90°C mayalandırma sıcaklığı.

Dayanıklılık ve Enerji

- Yüksek ısıya dayanıklı kapı contası.
- Güçlü izolasyon ile enerji verimliliği.

Temizlik ve Kullanım

- Sökülebilir temperli cam kapı kolay temizlik sağlar.

Opsiyonel

- Kontrollü nem oranı.
- Buhar sistemi
- Renk Seçenekleri

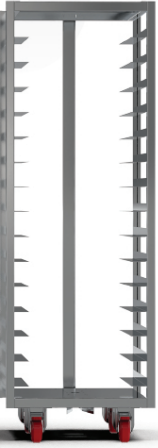
İMPROVEN

CRYO

20 TEPİLİ

Mayalandırmalı DİK DOLAP Arabalı

Hamurun yapısına zarar vermeden kontrollü fermantasyon sağlayan profesyonel kabin



cryo MODEL AÇIKLAMA / DESCRIPTION	İMP-SD20A
Tepsi Ölçüsü / Tray Size	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi / Tray Capacity	20 Adet (pcs)
Tepsiler Arası Mesafe / Tray Distance	6 cm
Genişlik / Width	61 cm
Derinlik / Depth	85 cm
Yükseklik / Height	150 cm
Elektrik Gücü / Electric Power	4kw
Fırın Ağırlığı / Owen Weight	80 kg
Elektrik Gerilimi / Electric Inlet	220 V

Özellikleri

Kapasite ve Yapı

- 20 adet 40x60 cm tava kapasitesi.
- 7 cm tava aralığı ile homojen hava dolaşımı.

Performans

- Maksimum 90°C mayalandırma sıcaklığı.

Dayanıklılık ve Enerji

- Yüksek ısıya dayanıklı kapı contası.
- Güçlü izolasyon ile enerji verimliliği.

Temizlik ve Kullanım

- Sökülebilir temperli cam kapı kolay temizlik sağlar.

Opsiyonel

- Kontrollü nem oranı.
- Buhar sistemi
- Renk Seçenekleri

İMPROVEN

İMPROVEN

Zanaatkar Ustaların, Profesyonel Tercih

Samanlı Mh, Sevgi Cd. No:1,
Yıldırım Bursa Osmangazi



+90 536 716 72 64
+90 539 923 16 61



in f @ //@improven.tr
info@improven.com.tr
https://improven.com.tr

Zanaatkar Ustaların, *Profesyonel Tercih*

ÜRÜN KATALOG