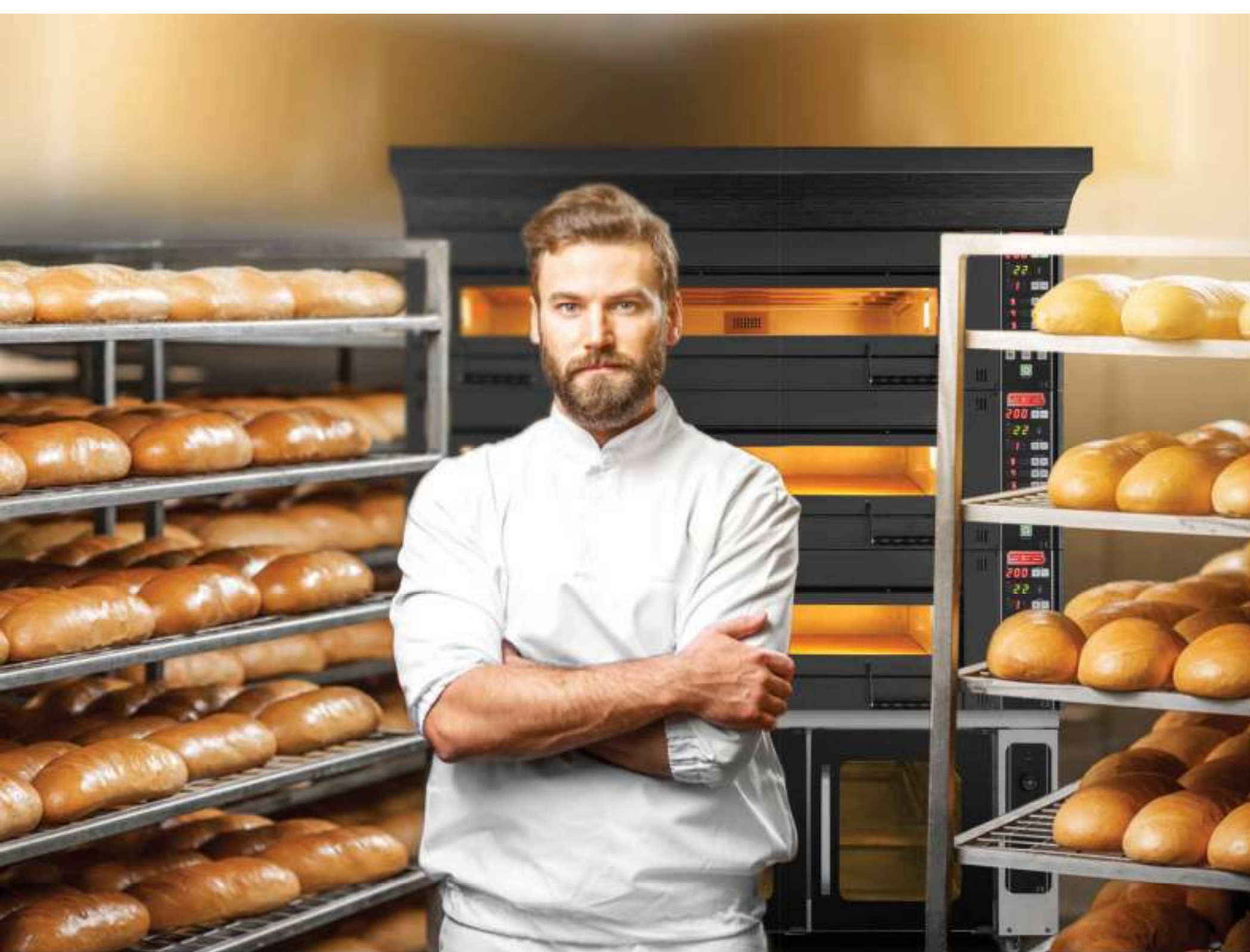




www.sgsoven.com



ALWAYS ONE STEP AHEAD



SBS[®]
TRIO
BAKERY & CATERING EQUIPMENTS

1200 SERIES
800 SERIES

ÇOK AMAÇLI FIRINLAR
BAKERY & PASTRY OVENS

- Her kat birbirinden bağımsız çalışır.
- Kolları taş tabanlı olduğundan ve seramik rezistanslar sayesinde ısıyı eşit olarak yayar.
- Sıcaklık kat içi alt, üst ve ön sıcaklığı her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir.
- Düşük enerji tüketimi sağlar.
- Each deck can be operated independently.
- Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per the request. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck.
- Ceramic heaters provide homogeneous heat distribution inside the oven as a result the cooking quality reaches the highest quality.
- It provides low energy consumption.

1200 SERIES

ÇOK AMAÇLI FIRINLAR / BAKERY & PASTRY OVENS



MT / 1200 / 2



MD / 1200 / 2



MD / 1200 / 1



ME / 1200 / 1



ME-1200



DV-1200



MK / 1200 / T



MK / 1200 / D



PT / 1200 / 2



PT / 1200 / 1



40 cm x 80 cm
3 adet tava / kat
40 cm x 80 cm
3 pcs. tray / floor



40 cm x 60 cm
4 adet tava / kat
40 cm x 60 cm
4 pcs. tray / floor



40 cm x 40 cm
6 adet tava / kat
40 cm x 40 cm
6 pcs. tray / floor



Ø 40 cm
6 adet tava / kat
Ø 40 cm
6 pcs. tray / floor

KOD CODE	DIŞ ÖLÇÜLER OUTSIDE DIM.	İÇ ÖLÇÜLER INSIDE DIM.	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
MT / 1200 / 2	166 x 102 x 205 cm	124 x 84 x 18 cm	31,5 kw (10,5 kwx3) / 400 V. 3 F+N	660 kg
MD / 1200 / 2	166 x 102 x 185 cm	124 x 84 x 18 cm	21 kw (10,5 kwx2) / 400 V. 3 F+N	385 kg
MD / 1200 / 1	166 x 102 x 185 cm	124 x 84 x 18 cm	21 kw (10,5 kwx2) / 400 V. 3 F+N	455 kg
ME / 1200 / 3	166 x 102 x 160 cm	124 x 84 x 18 cm	10,5 kw / 400 V. 3 F+N	290 kg
ME / 1200 / 1	166 x 102 x 40 cm	124 x 84 x 18 cm	10,5 kw / 400 V. 3 F+N	170 kg
DV / 1200	166 x 125 x 15 cm	-	-	45 kg
MK / 1200 / T	162 x 90 x 70 cm	42 x 85 x 45 cm	3 kw / 220 / 240 V.	105 kg
MK / 1200 / D	162 x 90 x 90 cm	42 x 85 x 70 cm	3 kw / 220 / 240 V.	130 kg
PT / 1200 / 2	162 x 88 x 90 cm	-	-	70 kg
PT - 1200 / 1	162 x 88 x 110 cm	-	-	75 kg

Opsiyonel olarak Kat Başı Buhar Sistemi
Opsiyonel olarak Kat Başı Taş Sistemi

Steam System Per Floor
Full Stone Per Floor

800 SERIES

ÇOK AMAÇLI FIRINLAR / BAKERY & PASTRY OVENS



MT / 800 / 2



40 cm x 80 cm
2 adet tava / kat
40 cm x 80 cm
2 pcs. tray / floor



40 cm x 60 cm
2 adet tava / kat
40 cm x 60 cm
2 pcs. tray / floor

MD / 800 / 2



40 cm x 40 cm
4 adet tava / kat
40 cm x 40 cm
4 pcs. tray / floor



Ø 40 cm
4 adet tava / kat
Ø 40 cm
4 pcs. tray / floor

MD / 800 / 1



ME / 800



KOD CODE	DIŞ ÖLÇÜLER OUTSIDE DIM.	İÇ ÖLÇÜLER INSIDE DIM.	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
MT / 800 / 2	126 x 102 x 210 cm	84 x 84 x 18 cm	22,5 kw (7,5 kwx3) / 400 V, 3 F+N	500 kg
MD / 800 / 1	126 x 102 x 185 cm	84 x 84 x 18 cm	15 kw (7,5 kwx2) / 400 V, 3 F+N	355 kg
MD / 800 / 2	126 x 102 x 185 cm	84 x 84 x 18 cm	15 kw (7,5 kwx2) / 400 V, 3 F+N	385 kg
ME / 800	126 x 102 x 40 cm	84 x 84 x 18 cm	7,5 kw / 400 V, 3 F+N	130 kg
DV / 800	126 x 125 x 15 cm	-	-	35 kg
MK / 800 / T	126 x 90 x 70 cm	42 x 85 x 45 cm	3 kw 220 / 240 V.	75 kg
MK / 800 / D	120 x 90 x 90 cm	42 x 85 x 70 cm	3 kw 220 / 240 V.	90 kg
PT / 1200 / 2	122 x 88 x 90 cm	-	-	60 kg

Opsiyonel olarak Kat Bağı Buhar Sistemi
Opsiyonel olarak Kat Bağı Top Sistemi

Steam System Per Floor
Full Stone Per Floor



MK / 1200 / T



MK / 1200 / D



PT / 1200 / 2



PT / 1200 / 1



SBS[®]
TRIO
BAKERY & CATERING EQUIPMENTS

PROFI SERIES

PROFESYONEL
PIZZA FIRINLARI
PROFESSIONAL
PIZZA OVEN

PROFI SERIES

PROFESYONEL PIZZA FIRINLARI
PROFESSIONAL PIZZA OVENS

PO / PROFİ 10570 DE / 1



PO / PROFİ 10570 E / 1



⚡ PO 7070 DE



Ø 34 cm
4 adet tava / kat
Ø 34 cm
4 pcs. tray / floor



DV / PROFİ



PT / PROFİ / DE



PT / PROFİ / E



Ø 34 cm
6 adet tava / kat
Ø 34 cm
6 pcs. tray / floor

KOD CODE	DIŞ ÖLÇÜLER OUTSIDE DIM.	İÇ ÖLÇÜLER INSIDE DIM.	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
PO / PROFİ 10570 DE / 1	135 x 95 x 38 cm	105 x 70 x 14 cm	9,5 kw x2 (19 kw) / 400 V, 3 F+N	315 kg
PO / PROFİ 10570 E / 1	135 x 95 x 38 cm	105 x 70 x 14 cm	9,5 kw / 400 V, 3 F+N	205 kg
PO / PROFİ 10570	135 x 95 x 38 cm	105 x 70 x 14 cm	9,5 kw / 400 V, 3 F+N	115 kg
PO / 7070 DE	104 x 99 x 76 cm	70 x 70 x 15 cm	12 kw / 400 V, 3 F+N	150 kg
PO / 7070 DE (Full Stone)	104 x 99 x 76 cm	70 x 70 x 15 cm	12 kw / 400 V, 3 F+N	180 kg
DV / PROFİ	135 x 107 x 15 cm	-	-	35 kg
PT / PROFİ / DE	130 x 82 x 90 cm	-	-	50 kg
PT / PROFİ / E	130 x 82 x 110 cm	-	-	55 kg

Opsiyonel olarak Kat Bapı Taş Sistemi

Full Stone Per Floor

- SGS konveksiyonel fırınlar, içinde bulunan fanlar sayesinde sıcak havayı sirküle edip eşit ısı dağılımı sağlayarak homojen pişirme deneyimi sunar.
- Alt bölümde bulunan mayalama bölümü ile ürünlerin fermantasyonunun düzgün ve kaliteli olması sağlanır.
- Buhar sistemi sayesinde yüksek seviyede buhar üretilip her ürünün yeterince buhar ile teması sağlanmaktadır.

- SGS convection ovens has fans that circulate the hot air inside the oven, and the bake the products in the pans well balanced and homogenously.
- With its Fermentation Cabinet under the oven, fermentation of products is provided to be done properly and high quality.
- Thanks to steam system, high pressure steam is produced and each of the product is adequately met with the steam.



DÖNERLİ PASTAMATİK / ROTARY PÂTISSERIE OVEN

PASTAMATİK / PÂTISSERIE OVEN

PM / D ⚡



40 cm x 60 cm
10 adet tava / kat
40 cm x 60 cm
10 pcs. tray / floor

⚡ PM



40 cm x 60 cm
9 adet tava / kat
40 cm x 60 cm
9 pcs. tray / floor

KOD CODE	DIŞ ÖLÇÜLER OUTSIDE DIM.	İÇ ÖLÇÜLER INSIDE DIM.	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
PM-D (Elektrik/Electrical)	100 x 140 x 140 cm	-	25,5 kw / 400 V, 3 F+N	420 kg
PM (Elektrik/Electrical)	85 x 115 x 120 cm	-	17,5 kw / 400 V, 3 F+N	290 kg
PM (Gaz/Gas)	85 x 105 x 126 cm	-	QN 14 kw (H)	320 kg
MK / PM / D	85 x 105 x 72 cm	-	2 kw / 220 / 240 V	70 kg
MK / PM	85 x 105 x 75 cm	-	3 kw / 220 / 240 V	70 kg

COMBİ FIRIN / COMBI OVEN

KONVEKSİYONEL FIRIN / CONVECTION OVEN

COMBİ 4+4



4 adet pizza 30 Ø cm
4 adet tava / kat
4 adet pizza 30 Ø cm
4 pcs. tray / floor

KF 4



40 cm x 60 cm
4 adet tava / kat
40 cm x 60 cm
4 pcs. tray / floor

KOD CODE	DİŞ ÖLÇÜLER OUTSIDE DIM.	İÇ ÖLÇÜLER INSIDE DIM.	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
PO / KOMBİ 4+4	100 x 115 x 120 cm	42 x 62 cm / 60 x 80 cm	12 kw 400 V. 3 F+N	270 kg
KF / 4	75 x 51 x 59 cm	70 x 45 x 50 cm	4,8 kw 230 / 50 / 60 Hz.	62 kg
MK / KOMBİ	100 x 95 x 85 cm	62 x 82 x 60 cm	1,5 kw / 220 / 240 V.	90 k

PO SERIES

ELEKTRİKLI PIZZA FIRINLARI / ELECTRICAL PIZZA OVENS

Opsiyonel olarak
Termometre ilave edilebilir.
Optional the thermometer
may be added.



* Her bir termometre için ekstra satır fiyat 35 Euro
* Thermometer has extra sat price per floor 35 Euro



PO SERIES

ELEKTRİKLI PIZZA FIRINLARI / ELECTRICAL PIZZA OVENS



KOD CODE	KAPASİTE CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER OUTSIDE DIM.	İÇ ÖLÇÜLER INSIDE DIM.	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
PO 5252 DE	4+4 Ad./ Pcs Ø 25 cm	80 x 72 x 82 cm	52 x 52 x 15 cm	8 kw 230 / 400 V.	100 kg
PO 6262 DE	4+4 Ad./ Pcs Ø 30 cm	87 x 82 x 78 cm	62 x 62 x 15 cm	10 kw 230 / 400 V, 3 F+N	144 kg
PO 6868 DE	4+4 Ad./ Pcs Ø 33 cm	93 x 88 x 78 cm	68 x 68 x 15 cm	11 kw 400 V, 3 F+N	158 kg
PO 6292 DE	6+6 Ad./ Pcs Ø 30 cm	87 x 114 x 78 cm	62 x 92 x 15 cm	12 kw 400 V, 3 F+N	195 kg
PO 9262 DE	6+6 Ad./ Pcs Ø 30 cm	117 x 82 x 78 cm	92 x 62 x 15 cm	12 kw 400 V, 3 F+N	195 kg
PO 9292 DE	9+9 Ad./ Pcs Ø 30 cm	117 x 114 x 78 cm	92 x 92 x 15 cm	16 kw 400 V, 3 F+N	240 kg
PO 5050 E	4 Ad./ Pcs Ø 25 cm	76 x 72 x 36 cm	50 x 50 x 10 cm	4 kw 230 / 400 V, 2 F+N	55 kg
PO 6262 E	4 Ad./ Pcs Ø 30 cm	87 x 82 x 43 cm	62 x 62 x 15 cm	5 kw 230 / 400 V, 2 F+N	82 kg
PO 6868 E	4 Ad./ Pcs Ø 33 cm	93 x 88 x 43 cm	68 x 68 x 15 cm	5,5 kw 230 / 400 V, 2 F+N	91 kg
PO 6292 E	6 Ad./ Pcs Ø 30 cm	87 x 114 x 43 cm	62 x 92 x 15 cm	6 kw 400 V, 2 F+N	118 kg
PO 9262 E	6 Ad./ Pcs Ø 30 cm	117 x 82 x 43 cm	92 x 62 x 15 cm	6 kw 400 V, 2 F+N	118 kg
PO 9292 E	9 Ad./ Pcs Ø 30 cm	117 x 114 x 43 cm	92 x 92 x 15 cm	8 kw 400 V, 2 F+N	140 kg

KOD CODE	KAPASİTE CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER OUTSIDE DIM.	İÇ ÖLÇÜLER INSIDE DIM.	GÜÇ POWER	AĞIRLIK POWER
PO / 5050 DE	4+4 Ad. / Pcs Ø25 cm	76 x 72 x 50 cm	50 x 50 x 10 cm	6 kw 230 / 400 V, 3 F+N	80 kg

KOD CODE	ÖLÇÜLER DIMENSIONS	AĞIRLIK WEIGHT
PT / 50	76 x 64 x 85 cm	25 kg
PT / 62	87 x 73 x 90 cm	30 kg
PT / 68	93 x 79 x 90 cm	30 kg
PT / 70	103 x 87 x 90 cm	35 kg
PT 6292	87 x 103 x 90 cm	35 kg
PT / 9262	117 x 73 x 90 cm	35 kg
PT / 99	117 x 103 x 90 cm	40 kg





GAZLI PIZZA FIRINLARI / GAS PIZZA OVENS



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Gas Tüketim Değeri Gas Consumption Ng	Gas Tüketim Değeri Gas Consumption LPG
PO 4G	1,2 m ³ / h	0,9 kg / h
PO 6G	1,8 m ³ / h	1,3 kg / h
PO 9G	2,7 m ³ / h	1,9 kg / h



KOD CODE	KAPASİTE CAPACITY	DİŞ ÖLÇÜLER OUTSIDE DIM.	İÇ ÖLÇÜLER INSIDE DIM.	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
PO 4G	4 Adet / Pcs. Ø 30 cm	110 x 95 x 52 cm	62 x 62 x 15 cm	14 kw 230 V.	125 kg
PO 6G	6 Adet / Pcs. Ø 30 cm	140 x 95 x 52 cm	92 x 62 x 15 cm	15 kw 230 V.	162 kg
PO 9G	9 Adet / Pcs. Ø 30 cm	140 x 125 x 52 cm	92 x 92 x 15 cm	19 kw 230 V.	200 kg

GAZLI PIZZA & PİDE FIRINI

GAS PIZZA OVEN

PFG



LPG veya NG ile çalışır.
400 °C sıcaklığa kadar çıkar.
Alt ve üst bölümlerde birbirinden bağımsız çıkar.
Mutfaklar magnet emniyet varaklıdır.
Pide tabanında.
Pide iç komple podanmaz çelikler.
4 farklı renk seçeneği vardır.

Adaptörle LPG or NG.
Working temperature 400 °C.
Independent top and bottom burners.
Magnet safety valves.
Special stone floor.
Stainless steel inner made.
4 different color options.

KOD CODE	DİŞ ÖLÇÜLER OUTSIDE DIM.	İÇ ÖLÇÜLER INSIDE DIM.	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
PFG	127 x 175 x 170 cm	100 x 120 cm	46 kw	400 kg

PO SERIES

KONVEYÖRLÜ PİZZA PİDE LAHMACUN FIRINI
CONVEYOR OVEN FOR PIZZA



KONVEYÖRLÜ PİZZA PİDE LAHMACUN FIRINI
CONVEYOR OVEN FOR PIZZA



KOD CODE	DİŞ ÖLÇÜLER OUTSIDE DIM.	BANT GENİŞLİĞİ BANDWIDTH	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
PO / K 50 <small>(Elektrik)</small>	170 x 110 x 100 cm	50 cm	10 kw 400 V. / 50 / 60 Hz. / 3 F+N	160 kg
PO / K 50	170 x 110 x 100 cm	50 cm	Gaz giriş basıncı / Gas input pressure: 21 mbar / 22 kw	165 kg
PO / K 65 <small>(Elektrik)</small>	180 x 120 x 110 cm	65 cm	19,8 kw 380 V. / 50 / 60 Hz.	215 kg
PO / K 65	180 x 120 x 110 cm	65 cm	Gaz giriş basıncı / Gas input pressure: 21 mbar / 22 kw	220 kg



KOD CODE	DİŞ ÖLÇÜLER OUTSIDE DIM.	BANT GENİŞLİĞİ BANDWIDTH	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
PO / KD 50 <small>(Elektrik)</small>	170 x 110 x 145 cm	50 cm	10 kw x2 / 20 kw 380 V. / 50 / 60 Hz. 3 F+N	290 kg
PO / KD 50	170 x 110 x 145 cm	50 cm	Gaz giriş basıncı / Gas input pressure: 21 mbar / 22 kw	350 kg
PO / KD 65 <small>(Elektrik)</small>	180 x 120 x 155 cm	65 cm	19,8 kw x 2 / 39,6 kw 380 V. 50 / 60 Hz.	390 kg
PO / KD 65	180 x 120 x 155 cm	65 cm	Gaz giriş basıncı / Gas input pressure: 21x2 mbar / 22 kw	410 kg



SSS[®]
TRIO
BAKERY & CATERING EQUIPMENTS

TOST MAKİNALARI
WAFFLE MAKİNALARI
KREP MAKİNALARI
PANCAKE MAKİNALARI
IZGARALAR

TOASTER GRILLS
WAFFLE MACHINES
CREPE MACHINES
PANCAKE MACHINES
PLATE GRILLS

TOST MAKİNALARI / TOASTER GRILLS



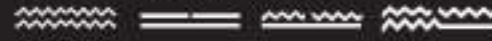
IZGARALAR / PLATE GRILLS



E Model G/G Model E/G Model



DE Model DG/G Model DE/G Model DE/EG Model



PG 7050 E Model PG 7050 GE Model



KOD CODE	DİŞ ÖLÇÜLER OUTSIDE DIM.	İÇ ÖLÇÜLER INSIDE DIM.	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
TG 2530	36 x 41 x 28 cm	25 x 30 cm	2,1 kw / 230 V.	25 kg
TG 2735	41 x 41 x 28 cm	27 x 35 cm	2,5 kw / 230 V.	27 kg
TG 2740	46 x 41 x 28 cm	27 x 40 cm	2,75 kw / 230 V.	29 kg
TG 2745	51 x 41 x 28 cm	27 x 45 cm	3 kw / 230 V.	30 kg
TG 4060	64 x 48 x 28 cm	40 x 60 cm	6 kw / 230 V.	65 kg

KOD CODE	DİŞ ÖLÇÜLER OUTSIDE DIM.	İÇ ÖLÇÜLER INSIDE DIM.	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
TG 5530	56 x 37 x 26 cm	55 x 30 cm	2+2 kw / 230 V.	32 kg
TG 6040	64 x 48 x 29 cm	60 x 40 cm	3+3 kw / 230 V.	65 kg

KOD CODE	DİŞ ÖLÇÜLER OUTSIDE DIM.	İÇ ÖLÇÜLER INSIDE DIM.	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
PG 7050 E	72 x 55 x 26 cm	70 x 50 cm	2,5 +2,5 kw / 2P: 230 / 400 V.	34 kg
PG 7050 GE	72 x 55 x 26 cm	70 x 50 cm	2,5 +2,5 kw / 2P: 230 / 400 V.	34 kg

WAFFLE MAKINASI / WAFFLE MACHINES

İsteğe bağlı teflon kaplama
Optional teflon cover

WK 25 E Model



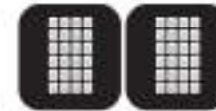
WB 25 E Model



WF 25 E Model



WK 25 DE Model



WB 25 DE Model



WF 25 DE Model



KOD CODE	DİŞ ÖLÇÖLER OUTSIDE DIM.	KULLANIM ALANI USING AREA	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
WK 25 E	30 x 32 x 30 cm	8 x 16 x 1,5 cm (2 ad.)	2,2 kw / 230 V.	19 kg
WB 25 E	30 x 32 x 30 cm	16 Ø	2,2 kw / 230 V.	18 kg
WF 25 E	30 x 32 x 30 cm	21 cm	2,2 kw / 230 V.	19 kg

KOD CODE	DİŞ ÖLÇÖLER OUTSIDE DIM.	KULLANIM ALANI USING AREA	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
WK 25 DE	58 x 32 x 30 cm	8 x 16 cm (4 ad./pcs.)	2,2+2,2 kw / 230 V.	37 kg
WB 25 DE	60 x 32 x 30 cm	16 Ø (2 ad./pcs.)	2,2+2,2 kw / 230 V.	33 kg
WF 25 DE	60 x 32 x 30 cm	21 cm (3 ad./pcs.)	2,2+2,2 kw / 230 V.	37 kg

PANCAKE MAKİNASI / PANCAKE MACHINES

İsteğe bağlı teflon kaplama
Optional teflon cover



İsteğe bağlı teflon kaplama
Optional teflon cover

KREP MAKİNASI / CREPE MACHINES

KOD CODE	DİŞ ÖLÇÜLER OUTSIDE DIM.	İÇ ÖLÇÜLER INSIDE DIM.	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
PC 40 E	45 x 50 x 22 cm	Ø 8 x 14 Ad./Pcs.	3 kw / 230 / 400 V.	25 kg
PC 40 DE	90 x 50 x 22 cm	Ø 8 x 14 Ad./Pcs. x 2	3+3 kw / 230 / 400 V.	48 kg

KOD CODE	DİŞ ÖLÇÜLER OUTSIDE DIM.	İÇ ÖLÇÜLER INSIDE DIM.	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
KM 40 E	45 x 50 x 22 cm	Ø 40	3 kw / 230 / 400 V.	21 kg
KM 40 DE	90 x 50 x 22 cm	Ø 40 x 2	3 + 3 kw / 230 / 400 V.	39 kg



SPIRAL MIKSER / SPIRAL MIXER



KOD CODE	KAZAN ÖLÇÜLERİ POT DIMENSIONS	UN KAPASİTESİ FLOUR CAPACITY	HAMUR KAPASİTESİ DOUGH CAPACITY	KAZAN KAPASİTESİ POT CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
SDM 35	46 x 26 cm	15 kg	25 kg	35 Lt	1,1 kw / 220/380 V.	150 kg
SDM 50	50 x 29 cm	25 kg	35 kg	50 Lt	2,5 kw / 380 V.	180 kg
SDM 85	60 x 32 cm	35 kg	50 kg	85 Lt	3 kw / 380 V.	220 kg
SDM 100	70 x 36 cm	50 kg	85 kg	100 Lt	1,5 / 2,5 kw / 380 V.	250 kg

KLASİK MİKSER / KNEADER MIXERS



KDM Grubu Konuşucu Kontaktör Termik ve Switch Grubu
Protective contactor and switch

KDM 20
KDM 40
KDM 50
KDM 70
KDM 120



KOD CODE	KAZAN ÖLÇÜLERİ POT DIMENSIONS	UN KAPASİTESİ FLOUR CAPACITY	HAMUR KAPASİTESİ DOUGH CAPACITY	KAZAN KAPASİTESİ POT CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
KDM 20	32 x 22 cm	10 kg	18 kg	20 Lt.	0,37 kw / 220/380 V.	50 kg
KDM 40	43 x 24 cm	15 kg	25 kg	40 Lt.	0,55 kw / 220/380 V.	85 kg
KDM 50	50 x 28 cm	25 kg	35 kg	50 Lt.	0,55 kw / 220/380 V.	90 kg
KDM 70	60 x 32 cm	35 kg	50 kg	70 Lt.	0,75 kw / 220/380 V.	108 kg
KDM 120	75 x 38 cm	50 kg	85 kg	120 Lt.	1,1 kw / 220/380 V.	150 kg

PLANET MİKSER / PLANETARY MIXER



KOD CODE	ÖLÇÜLER DIMENSIONS	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
PM 40	63 x 91 x 137 cm	40 Lt.	2,2 kw 380 V.	205 kg
PM 60	63 x 91 x 137 cm	60 Lt.	2,2 kw 380 V.	210 kg

HAMUR AÇMA MAKİNALARI DOUGH ROLL MACHINES



DR 60



DR 30 / 40

KOD CODE	DIŞ ÖLÇÜLER OUTSIDE DIM.	ÇAP DIAMETER	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
DR 60	81 x 57 x 54 cm	Ø 60 cm	0,55 kw 220 V. / 50 Hz.	65 kg

DR 30	43 x 51 x 65 cm	Ø 30 cm	0,5 kw 220 V.	35 kg
DR 40	53 x 51 x 65 cm	Ø 40 cm	0,5 kw 220 V.	40 kg

KONVEYÖRLÜ KIZARTMA MAKİNASI CONVEYOR TOASTER



KOD CODE	ÖLÇÜLER DIMENSIONS	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
OEK 400	41 x 50 x 34 cm	420 Dilim Saat / Slicer	1,9 kw 220 V.	20 kg

EKMEK DİLİMLEME MAKİNALARI BREAD SLICER MACHINES



EDS



EDS 01 / EDK



KOD CODE	ÖLÇÜLER DIMENSIONS	DİLİMLEME ARALIĞI SLICE THICKNESS	KAPASİTE CAPACITY	GÜÇ POWER	AĞIRLIK WEIGHT
EDS	65 x 65 x 70 cm	10 / 13 / 16 mm	Saatte 400 EkmeK / Bread / H	0,37 kw / 230 V.	110 kg
EDS+BENCH	65 x 65 x 120 cm	10 / 13 / 16 mm	Saatte 400 EkmeK / Bread / H	0,37 kw / 230 V.	135 kg

ED 01	65 x 72 x 110 cm	10 / 13 / 16 mm	Saatte 500 EkmeK / Bread / H	0,37 kw / 230 V.	120 kg
EDK	65 x 82 x 110 cm	13 / 16 / 20 mm	Saatte 500 EkmeK / Bread / H	0,37 kw / 230 V.	125 kg



SGS which was established to manufacture industrial kitchen equipments in 1999, has reached its current position in the sector in a short period of time by combining its high technology, modern production infrastructure with its administrative staff that spent long years in this area.

The company which is aware of the fact that the uncompromising quality control matters a lot when it comes to the production lines, considering today's challenging competition conditions has moved its manufacturing with the new and big investments to its 5000m²-wide factory located in Torbalı / İzmir. SGS having

CE,ISO9001 certificates has expanded its export network to

6 continents and more than 67 countries by enhancing its post-sales service, spare part manufacturing, product warranty conditions, and reached the world standards.

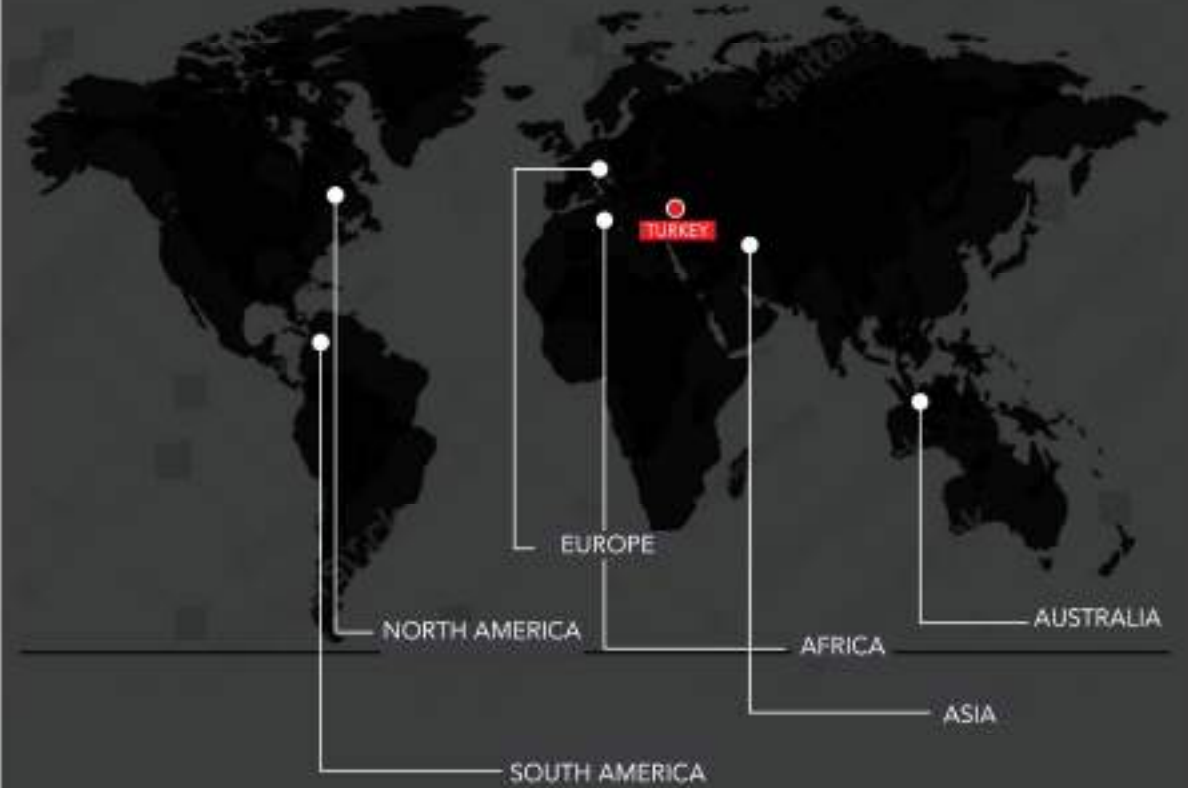
1999'da, endüstriyel mutfak ekipmanları üretmek üzere kurulmuş olan SGS, yüksek teknolojik, modern üretim alt yapısını, uzun yıllarını bu alanda geçirmiş idari kadrosu ile birleştirerek kısa sürede sektörde bugünkü konumuna ulaşmıştır.

Üretim bantlarında tavizsiz kalite kontrolün önemini bilen firma, günümüzün zorlu rekabet şartlarını da göz önünde tutarak, yeni ve büyük yatırımlarla İzmir / Torbalı'da 5000 m²'lik fabrikasında faaliyet göstermektedir.

CE, ISO9001 sertifikalarına sahip olan SGS, satış sonrası hizmet, yedek parça üretimi ve ürün garanti şartlarını da dünya standartlarına çıkartarak ihracat ağına 6 kıtaya 67'den fazla ülkeye yaymıştır. Kendi alanında Türkiye'nin adını yurt dışında da en iyi şekilde temsil etmekte ve uluslararası alanda ülkemizin tanıtımını en iyi şekilde yapmaktadır.

SGS[®]
TRIO

6 KİTADA 67'İ AŞKIN ÜLKEDEYİZ.
WE ARE IN 6 CONTINENTS AND
MORE THAN 67 COUNTRIES.



SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD.ŞTİ.

Adresi: Cumhuriyet Mah. Barkın Cad. No. 20 Yeşilbaşı Torbalı-İzmir TÜRKİYE

Tel: +90 232 257 52 23 • +90 232 257 52 33

Fax: +90 232 257 52 03

E-mail: info@sgsover.com