

**KONOVEN
KATALOG
2023**

**KONOVEN
CATALOGUE
2023**

**KONOVEN
КАТАЛОГ
2023**

MERKEZ FABRİKA-HEADQUARTERS/FACTORY

Fevziçakmak Mah. Sıla Caddesi

No:46H, 42210 Karatay/Konya

+90 (332) 237 30 30

www.konoven.com

info@konoven.com

ISTANBUL SHOWROOM

Zuhuratbaba Mah. Yüce Tarla Cad.

No:69 D:3 Bakırköy/İstanbul/TÜRKİYE

Zorman Kurumsal Gıda Mak. Ltd. Şti.

+90 (532) 012 35 74

+90 (536) 617 24 58

zorman@zorman.com.tr

+90 (212) 877 35 42

www.zorman.com.tr



www.konoven.com

konoven /



**THINK
OUTSIDE
THE BOX**

**KUTUNUN
DIŐINDA
DÜŐÖÖÖ**



MİSYON-VİZYON

MISSION-VISION

AUFGABE-VISION

ВИДЕНИЕ-МИССИИ



MİSYONUMUZ

KONOVEN yarım asırlık bilgi ve tecrübesini, genç ekip arkadaşlarının enerjisi ile birleştirip ürettiği ürünü satmak yerine insana verdiği değerle güçlenmektedir. Sektörün güncel gereksinimlerine hızlı yanıt vermektedir. Hizmette ve ürün kalitesinde müşterilerin ilk önceliği olması sayesinde de ülkemizi globalde temsil etmektedir.

VİZYONUMUZ

Pratik, kaliteli, güncel ürünler oluşturmak. Ürünlerin ve hizmetin kaliteli olması sayesinde globalde ve de ülkemizde sektörün aranan markası olmak. AR-GE departmanı ile yeniliklere ve sektöre yön vermek.



OUR MISSIONS

KONOVEN is strengthened by the value of being us to people instead of selling the product it produces by blending its half-century of knowledge and experience with the energy of its young teammates. It responds quickly to the current requirements of the industry. Thanks to the priority of the customer and the sector in service and product quality, it represents our country globally.

OUR VISIONS

To create practical, quality, up-to-date products. To be the sought-after brand of the sector both globally and in our country, thanks to the quality of the products and services. To give a new direction to innovations and the sector with the R&D department.



UNSERE AUFGABE

KONOVEN wird durch den Wert gestärkt, wir für Menschen zu sein, anstatt das Produkt zu verkaufen, das es produziert, indem es sein Wissen und seine Erfahrung aus einem halben Jahrhundert mit der Energie seiner jungen Teamkollegen verbindet. Es reagiert schnell auf die aktuellen Anforderungen der Branche. Dank der Priorität des Kunden und der Branche in Service- und Produktqualität repräsentiert es unser Land weltweit.

UNSERE VISION

Um praktische, hochwertige und zeitgemäße Produkte zu schaffen. Dank der Qualität der Produkte und Dienstleistungen die begehrte Marke der Branche sowohl weltweit als auch in unserem Land zu sein. Innovationen und der Branche mit der F&E-Abteilung eine neue Richtung zu geben.



НАША МИССИЯ

KONOVEN укрепляет ценность быть собой для людей, а не продавать продукт, который он производит, смешивая свои полувековые знания и опыт с энергией своих молодых товарищей по команде. Он быстро реагирует на текущие требования отрасли. Благодаря приоритету клиента и сектора в обслуживании и качестве продукции, он представляет нашу страну во всем мире.

НАШ ВЗГЛЯД

Создавать практичные, качественные, современные продукты. Быть востребованным брендом сектора как во всем мире, так и в нашей стране, благодаря качеству продуктов и услуг. Чтобы дать новое направление инновациям и сектору с отделом исследований и разработок.

HAKKIMIZDA? ABOUT US?



KONOVEN yarım asırlık deneyim ve tecrübe ile bu yola başladı. Verimliliği, kaliteyi ve sağlamlığı amaç edinen bir marka olmayı amaç edinmiştir. Gastronomi makineleri sektöründe sizlere hizmet vermenin haklı gururunu yaşamaktadır. Firmamız yenilikçi teknolojiyi yakından takip ederek AR-GE ile sektörün getirdiği tüm değişkenleri sizlerle sunmaktadır. Ürün gruplarımız ile pastaneler, unlu mamüller, fırınlar ve restoranlar gıda teknolojileriyle buluşmaktadır. Genç ve dinamik ekibimizin enerjisi, gelişen teknolojiyi takip ederek yeni ürünleri bünyesine kazandırmaya devam etmektedir.



KONOVEN ist diesen Weg mit einem halben Jahrhundert Erfahrung und Erfahrung gegangen. Es zielt darauf ab, eine Marke zu sein, die auf Effizienz, Qualität und Langlebigkeit abzielt. Es ist stolz darauf, Sie im Bereich Gastronomiemaschinen zu bedienen. Unser Unternehmen verfolgt die innovative Technologie genau und bietet Ihnen alle Variablen, die die Industrie mit Forschung und Entwicklung bringt. Mit unseren Produktgruppen treffen Konditoreien, Backwaren, Bäckereien und Restaurants auf Lebensmitteltechnologien. Die Energie unseres jungen und dynamischen Teams bringt weiterhin neue Produkte in seine Struktur, indem es der sich entwickelnden Technologie folgt.

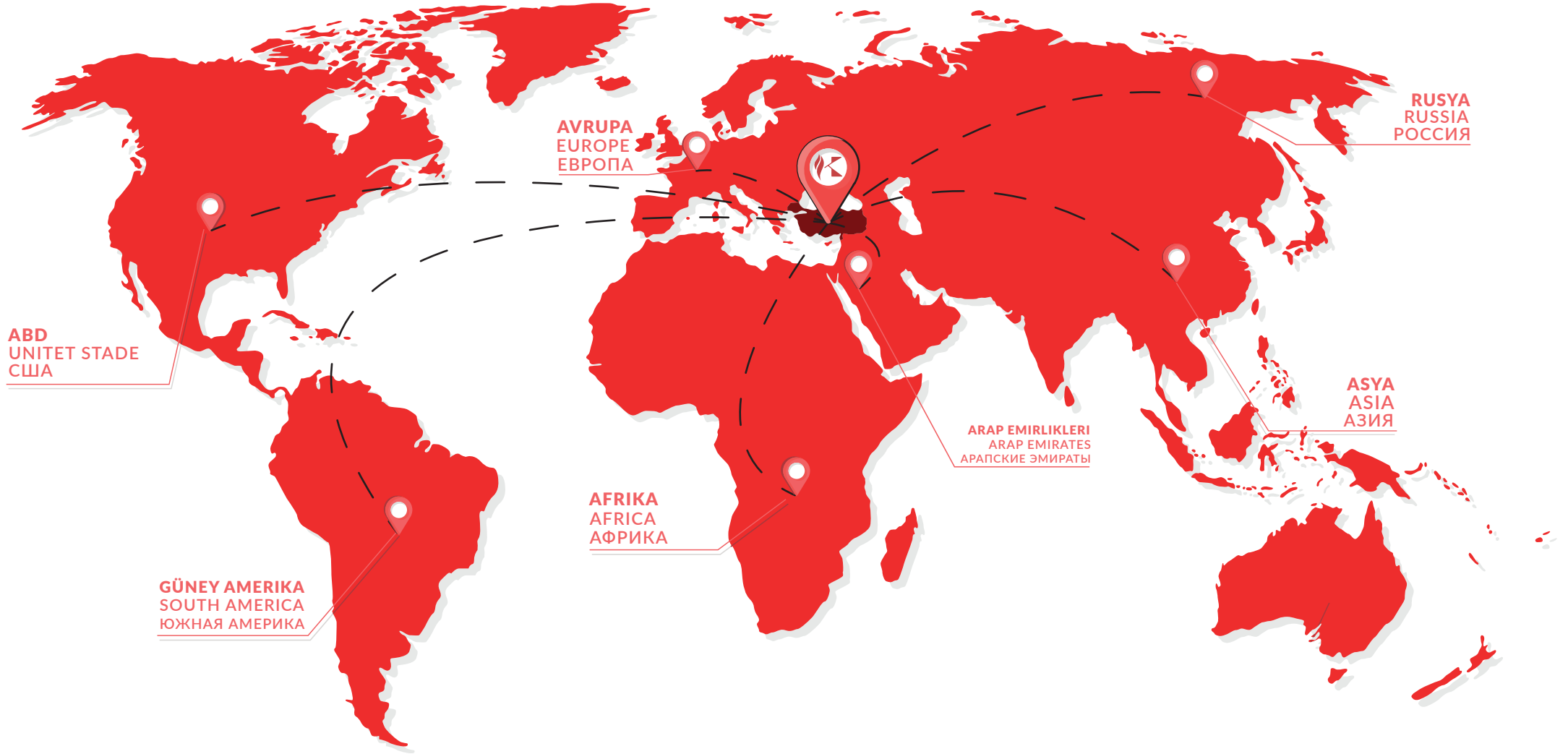
ÜBER UNS? О НАС?



KONOVEN started this path with half a century of experience and experience. It aims to be a brand that aims efficiency, quality and durability. It is proud of serving you in the gastronomy machinery sector. Our company closely follows the innovative technology and offers you all the variables brought by the industry with R&D. With our product groups, patisseries, bakery products, bakeries and restaurants also meet today's food technologies in the field of gastronomy. With the full energy of our young and dynamic team, it continues to bring the new products needed by following the developing technology.



КОНОВЕН начал этот путь с полувековым опытом и стажем. Он стремится быть брендом, который нацелен на эффективность, качество и долговечность. Мы гордимся тем, что обслуживаем вас в секторе гастрономического оборудования. Наша компания внимательно следит за инновационными технологиями и предлагает вам все переменные, принесенные отраслью с исследованиями и разработками. С нашими товарными группами кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, пекарни и рестораны соответствуют пищевым технологиям. Энергия нашей молодой и динамичной команды продолжает привносить в свою структуру новые продукты, следуя развивающимся технологиям.



KONOVEN



KONOVEN AİLESİ

KONOVEN AİLESİNİ KEŞFEDİN

BİLE

BİZE ULAŞIN

WhatsApp Destek

Bize mesaj gönderin

jivochat



www.konoven.com

İÇİNDEKİLER

CONTENTS



PIŞİRME GRUBU

RODEO-E Döner Fırın.....	7
RODEO-G Döner Fırın.....	9
TORO-5 Konveksiyonel Fırın.....	11
TORO-10 Konveksiyonel Fırın.....	13
TORO-15 Konveksiyonel Fırın.....	15
STILL 60x80 Katlı Fırın.....	17
STILL 120x80 Katlı Fırın.....	19
STILL 120x120 Katlı Fırın.....	21
STILL 120x200 Katlı Fırın.....	23
STILL GAZLI Katlı Fırın.....	25

GASTRONOMİ GRUBU

TORO-S E VE G Pizza Fırını.....	27
TORO-S TINY Pizza Fırını.....	29

YOĞURMA GRUBU

REX SERİSİ Spiralli mikser.....	31
RAPTOR Ev tipi Mikser.....	33
PLANET-K Mikser.....	35
STAR-K Kaldır Devir.....	37

İŞLEME GRUBU

KATA Kesme Tartma.....	39
CORO Konik Çevirme.....	41
DELTA Ara Dinlendirme.....	43
FERRO Mayalandırma Dolabı.....	45
FERRO-T Maya Odası.....	47

YARDIMCI EKİPMANLAR

ARMAND Un Eleme.....	49
KN-ED Ekmek Dilimleme.....	51
HUMI İklimlendirme Cihazı.....	53
TRAY Tava Arabası.....	55



BAKERY GROUP

RODEO-E Rotary Oven.....	7
RODEO-G Rotary Oven.....	9
TORO-5 Convection Oven.....	11
TORO-10 Convection Oven.....	13
TORO-15 Convection Oven.....	15
STILL 60x80 Deck Oven.....	17
STILL 120x80 Deck Oven.....	19
STILL 120x120 Deck Oven.....	21
STILL 120x200 Deck Oven.....	23
STILL GAS Deck Oven.....	25

GASTRONOMY GROUP

TORO-S E AND G Pizza Oven.....	27
TORO-S TINY Pizza Oven.....	29

Mixers - Kneeding Group

REX SERIES Spiral Mixer.....	31
RAPTOR Home Type Mixer.....	33
PLANET-K Mikser.....	35
STAR-K Lifting Tilting.....	37

PROCESSING GROUP

KATA Volumetric Dough Divider..	39
CORO Conical Rounder.....	41
DELTA Intermediate Proofer.....	43
FERRO Fermenting Cabinet.....	45
FERRO-T Fermenting Room.....	47

AUXILIARY EQUIPMENTS

ARMAND Flour Sifting.....	49
KN-ED Bread Slicer.....	51
HUMI Moisturizing Device.....	53
TRAY Tray Trolley.....	55



BÄCKEREI-GRUPPE

RODEO-E Drehofen.....	7
RODEO-G Drehofen.....	9
TORO-5 Heißlufttherd.....	11
TORO-10 Heißlufttherd.....	13
TORO-15 Heißlufttherd.....	15
STILL 60x80 Deck Ofen.....	17
STILL 120x80 Deck Ofen.....	19
STILL 120x120 Deck Ofen.....	21
STILL 120x200 Deck Ofen.....	23
STILL GAS Deck Ofen.....	25

GASTRONOMİE GRUPPE

TORO-S E UND G Pizza Ofen.....	27
TORO-S TINY Pizza Ofen.....	29

Mischer - Knieende Gruppe

REX SERİSİ Spiralmischer.....	31
RAPTOR Hausmischer.....	33
PLANET-K Mikser.....	35
STAR-K Heben Kippen.....	37

VERARBEITUNGS GRUPPE

KATA Kesme Tartma.....	39
CORO Konik Çevirme.....	41
DELTA Zwischengärschrank.....	43
FERRO Mayalandırma Dolabı.....	45
FERRO-T Maya Odası.....	47

HILFSAUSRÜSTUNG

ARMAND Mehlsiebung.....	49
KN-ED Brot schneidem Gerät.....	51
HUMI Feuchtigkeits Gerät.....	53
TRAY Tablettwagen.....	55

INHALT

СОДЕРЖАНИЕ



ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ГРУППА

RODEO-E Ротационная печь.....	7
RODEO-G Ротационная печь.....	9
TORO-5 Конвекционные печи.....	11
TORO-10 Конвекционные печи.....	13
TORO-15 Конвекционные печи.....	15
STILL 60x80 Палубная печь.....	17
STILL 120x80 Палубная печь.....	19
STILL 120x120 Палубная печь.....	21
STILL 120x200 Палубная печь.....	23
STILL Газовая ярусная печь.....	25

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ГРУППА

TORO-S E И G Печь для пиццы.....	27
TORO-S TINY Печь для пиццы.....	29

Миксеры - Замешивающая группа

REX Спиральный смеситель.....	31
RAPTOR Смеситель домашнего типа.....	33
PLANET-K Смеситель.....	35
STAR-K Подъем Наклон.....	37

ГРУППА ПЕРЕРАБОТКИ

KATA Объемный делитель теста..	39
CORO Машина для округления конусов.....	41
MOLDE Формовщик теста.....	43
FERRO Ферментационный шкаф.....	45
FERRO-T Ферментационная комната.....	47

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ARMAND просеивание муки.....	49
KN-ED Хлебoreзка.....	51
HUMI Увлажняющая машина.....	53
TRAY Лоток Тележка.....	55



BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN



RODEO-E

DÖNER ARABALI FIRIN
ROTARY TRAY OVEN

ROTIERENDER TRAY-OFEN
РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ



KONOVEN Döner Arabalı Ekmek Fırınının ana özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimle çalışması ve düzenlisirkülasyondur. Yüksek verimi, iyi tasarlanmış ısı eşanjörleriyle (yanma hücresi) sağlanmaktadır. Bu sayede emsallerine göre daha az enerji ile istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanır. Yanma hücresi ısıya dayanıklı yüksek kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Çift yönlü kasetli buhar sistemi sayesinde yüksek seviyede buhar üretilip her tavanın yeterince beslenmesi sağlanmaktadır



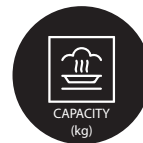
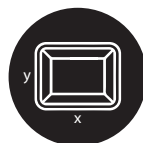
Hauptmerkmale des KONOVEN Drehwagen-Bäckereiofens; gleichmäßige Wärmeverteilung, hohe Effizienz und regelmäßige Zirkulation. Mit hocheffizienten, gut konstruierten Wärmetauschern (Verbrennungszelle) vorgesehen ist. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass das gewünschte Produkt im Vergleich zu seinen Pendanten mit weniger Energie erhalten wird. Die Brennkammer besteht aus hitzebeständigem, hochwertigem Edelstahl. Dank des doppelseitigen Kassetten-Dampfsystems werden hohe Dampfmengen erzeugt und jede Decke ausreichend versorgt.



Main features of KONOVEN Rotary Cart Bakery Oven; equal heat distribution, high efficiency and regular circulation. With high efficiency, well-designed heat exchangers (combustion cell) is provided. In this way, it is ensured that the desired product is obtained with less energy compared to its counterparts. The combustion chamber is made of heat resistant high quality stainless steel. Thanks to the double-sided cassette steam system, high levels of steam are produced and each ceiling is adequately fed.



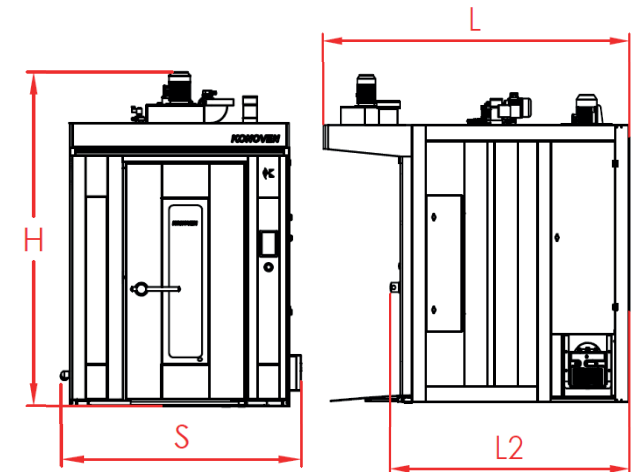
Основные характеристики хлебопекарной печи с вращающейся тележкой KONOVEN; равномерное распределение тепла, высокая эффективность и регулярная циркуляция. С высокоэффективными, хорошо спроектированными теплообменниками (камера сгорания) предусмотрена. Таким образом обеспечивается получение желаемого продукта с меньшими затратами энергии по сравнению с его аналогами. Камера сгорания изготовлена из жаропрочной высококачественной нержавеющей стали. Благодаря двухсторонней кассетной паровой системе вырабатывается высокий уровень пара, и каждый потолок получает достаточную подачу.



RDO-100E	2055*1510*1810	2090*1570*1890	600*800	55 kW/h	Electric	Digital, Manual	500
RDO-150E	2340*1510*1810	2400*1570*1890	600*800	65 kW/h	Electric	Digital, Manual	550
RDO-200E	2340*1655*1890	2400*1680*1930	800x1000 / 740x1000	70 kW/h	Electric	Digital, Manual	600



RDO-100E	E=3P+N+PE	200	400	10-15	1580	7m ²	1350
RDO-150E	E=3P+N+PE	200	400	15-18	2015	8,5m ²	1500
RDO-200E	E=3P+N+PE	200	400	15-18	3360	11m ²	1640





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN



RODEO-G

DÖNER ARABALI FIRIN
ROTARY TRAY OVEN

ROTIERENDER TRAY-OFEN
РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ



KONOVEN Döner Arabalı Ekmek Fırınının ana özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimle çalışması ve düzenlisirkülasyonudur. Yüksek verimi, iyi tasarlanmış ısı eşanjörleriyle (yanma hücresi) sağlanmaktadır. Bu sayede emsallerine göre daha az enerji ile istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanır. Yanma hücresi ısıya dayanıklı yüksek kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Çift yönlü kasetli buhar sistemi sayesinde yüksek seviyede buhar üretilip her tavanın yeterince beslenmesi sağlanmaktadır



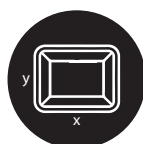
Hauptmerkmale des KONOVEN Drehwagen-Bäckereiofens; gleichmäßige Wärmeverteilung, hohe Effizienz und regelmäßige Zirkulation. Mit hocheffizienten, gut konstruierten Wärmetauschern (Verbrennungszelle) vorgesehen ist. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass das gewünschte Produkt im Vergleich zu seinen Pendanten mit weniger Energie erhalten wird. Die Brennkammer besteht aus hitzebeständigem, hochwertigem Edelstahl. Dank des doppelseitigen Kassetten-Dampfsystems werden hohe Dampfmengen erzeugt und jede Decke ausreichend versorgt.



Main features of KONOVEN Rotary Cart Bakery Oven; equal heat distribution, high efficiency and regular circulation. With high efficiency, well-designed heat exchangers (combustion cell) is provided. In this way, it is ensured that the desired product is obtained with less energy compared to its counterparts. The combustion chamber is made of heat resistant high quality stainless steel. Thanks to the double-sided cassette steam system, high levels of steam are produced and each ceiling is adequately fed.



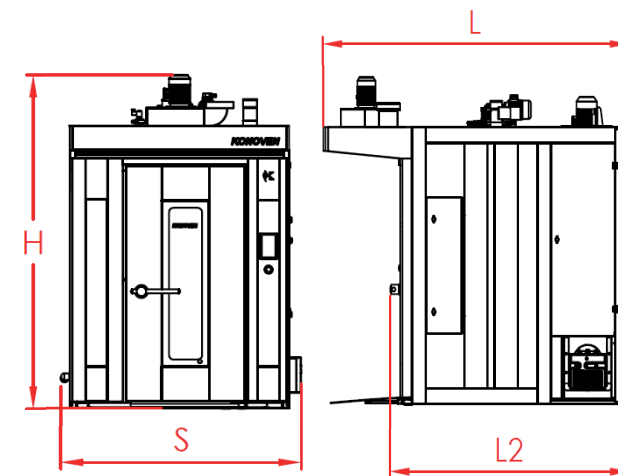
Основные характеристики хлебопекарной печи с вращающейся тележкой KONOVEN; равномерное распределение тепла, высокая эффективность и регулярная циркуляция. С высокоэффективными, хорошо спроектированными теплообменниками (камера сгорания) предусмотрена. Таким образом обеспечивается получение желаемого продукта с меньшими затратами энергии по сравнению с его аналогами. Камера сгорания изготовлена из жаропрочной высококачественной нержавеющей стали. Благодаря двухсторонней кассетной паровой системе вырабатывается высокий уровень пара, и каждый потолок получает достаточную подачу.



RDO-100G	2055*1510*1810	2090*1570*1890	600*800	3 kW/h	Gas	Digital, Manual	500
RDO-150G	2340*1510*1810	2400*1570*1890	600*800	4.5 kW/h	Gas	Digital, Manual	550
RDO-200G	2340*1655*1890	2400*1680*1930	800x1000 / 740x1000	4.5 kW/h	Gas	Digital, Manual	600



RDO-100G	E=3P+N+PE	40-115 kW	400C°	10-15	1580	7m²	1750
RDO-150G	E=3P+N+PE		400C°	15-18	2015	8,5m²	2200
RDO-200G	E=3P+N+PE	80-175 kW	400C°	15-18	3360	11m²	2620





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN



TORO-5

Konveksiyonel Fırın
Convectional Oven

Heißlufttherd
конвекционные печи



360 Derece homojenize ısı dağılımı, verimi maksimize eden AR-GE merkezinde geliştirilen üst düzey teknolojiyle donatılan TORO Döner Konveksiyonlu Fırınımız hizmetinizde. Fırınımız 360 derece ısı ve buhar dolaşımı sayesinde pişen ürünlerin her noktadan pişmesini sağlar. Özel geliştirilmiş dokunmatik panel sayesinde fırının bilgilerini , pişirme seçeneklerini istenilen ayarada takip etmenizi ve düzenleme kontrolünü sağlamanıza yardımcı olur.. Pişirme kaynağı elektrikli ve doğalgazlı modelleri vardır.İstenilen tava ebatlarında ve kat sayılarında üretimimizi özelleştirme seçeneği sizlerle.



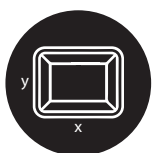
TORO, ein rotierender Konvektionsofen, der mit Spitzentechnologie ausgestattet ist, die im Forschungs- und Entwicklungszentrum entwickelt wurde, um die Effizienz und die homogenisierte Wärmeverteilung um 360 Grad zu maximieren, steht Ihnen zur Verfügung. Unser Ofen sorgt dank 360-Grad-Hitze und Dampfzirkulation dafür, dass die gekochten Produkte von jedem Punkt aus gegart werden. Dank des speziell entwickelten Touch-Panels hilft es Ihnen, die Informationen des Ofens zu verfolgen, die Garoptionen auf die gewünschte Einstellung zu stellen und die Regulierung zu steuern. Die Kochquelle ist Elektro- und Erdgasmodelle. Die Möglichkeit, unsere Produktion anzupassen in den gewünschten Pfannengrößen und Anzahl der Schichten liegt bei Ihnen.



TORO, Rotary Convection Oven equipped with high-level technology developed in the R&D center that maximizes efficiency and 360-degree homogenized heat distribution, is at your service. Our oven ensures that the cooked products are cooked from every point, thanks to 360-degree heat and steam circulation. Thanks to the specially developed touch panel, it helps you to follow the information of the oven, cooking options at the desired setting and to control the regulation. The cooking source is electric and natural gas models. The option to customize our production in the desired pan sizes and number of layers is with you.



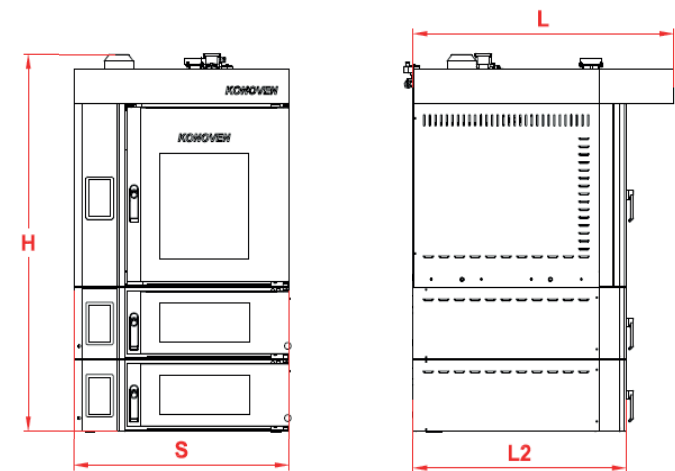
К вашим услугам ротационная конвекционная печь TORO, оснащенная высокотехнологичной технологией, разработанной в научно-исследовательском центре, которая обеспечивает максимальную эффективность и гомогенизированное распределение тепла на 360 градусов. Наша печь гарантирует, что приготовленные продукты будут приготовлены со всех сторон, благодаря 360-градусному нагреву и циркуляции пара. Благодаря специально разработанной сенсорной панели он помогает вам следить за информацией о духовке, опциях приготовления при желаемой настройке и контролировать регулирование. Источником приготовления пищи являются электрические модели и модели, работающие на природном газе. Возможность настроить наше производство в желаемых размерах кастрюли и количество слоев с вами.



TORO-5 S	1760*1050*1000	2090*1100*1010	400*600	17 kW/h	Electric	Digital, Manual
TORO-5 D	2070*1050*1000	2120*1100*1010	400*600	21,5 kW/h	Electric	Digital, Manual
TORO-5 T	2000*1050*1000	2100*1100*1010	400*600	27 kW/h	Electric	Digital, Manual



TORO-5 S	E=3P+N+PE	3,5 kW	400C°	5	1,2m ²	400
TORO-5 D	E=3P+N+PE	3,5 kW	400C°	5+1	1,44m ²	470
TORO-5 T	E=3P+N+PE	-	400C°	5+5	2,4m ²	510





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN



TORO-10

Konveksiyonel Fırın
Convectional Oven

Heißlufttherd
конвекционные печи



360 Derece homojenize ısı dağılımı, verimi maksimize eden AR-GE merkezinde geliştirilen üst düzey teknolojiyle donatılan TORO Döner Konveksiyonlu Fırınımız hizmetinizde. Fırınımız 360 derece ısı ve buhar dolaşımı sayesinde pişen ürünlerin her noktadan pişmesini sağlar. Özel geliştirilmiş dokunmatik panel sayesinde fırının bilgilerini , pişirme seçeneklerini istenilen ayarda takip etmenizi ve düzenleme kontrolünü sağlamanıza yardımcı olur.. Pişirme kaynağı elektrikli ve doğalgazlı modelleri vardır.İstenilen tava ebatlarında ve kat sayılarında üretimimizi özelleştirme seçeneği sizlerle.



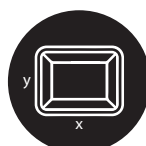
TORO, ein rotierender Konvektionsofen, der mit Spitzentechnologie ausgestattet ist, die im Forschungs- und Entwicklungszentrum entwickelt wurde, um die Effizienz und die homogenisierte Wärmeverteilung um 360 Grad zu maximieren, steht Ihnen zur Verfügung. Unser Ofen sorgt dank 360-Grad-Hitze und Dampfzirkulation dafür, dass die gekochten Produkte von jedem Punkt aus gegart werden. Dank des speziell entwickelten Touch-Panels hilft es Ihnen, die Informationen des Ofens zu verfolgen, die Garoptionen auf die gewünschte Einstellung zu stellen und die Regulierung zu steuern. Die Kochquelle ist Elektro- und Erdgasmodelle. Die Möglichkeit, unsere Produktion anzupassen in den gewünschten Pfannengrößen und Anzahl der Schichten liegt bei Ihnen.



TORO, Rotary Convection Oven equipped with high-level technology developed in the R&D center that maximizes efficiency and 360-degree homogenized heat distribution, is at your service. Our oven ensures that the cooked products are cooked from every point, thanks to 360-degree heat and steam circulation. Thanks to the specially developed touch panel, it helps you to follow the information of the oven, cooking options at the desired setting and to control the regulation. The cooking source is electric and natural gas models. The option to customize our production in the desired pan sizes and number of layers is with you.

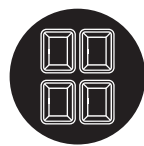


К вашим услугам ротационная конвекционная печь TORO, оснащенная высокотехнологичной технологией, разработанной в научно-исследовательском центре, которая обеспечивает максимальную эффективность и гомогенизированное распределение тепла на 360 градусов. Наша печь гарантирует, что приготовленные продукты будут приготовлены со всех сторон, благодаря 360-градусному нагреву и циркуляции пара. Благодаря специально разработанной сенсорной панели он помогает вам следить за информацией о духовке, опциях приготовления при желаемой настройке и контролировать регулирование. Источником приготовления пищи являются электрические модели и модели, работающие на природном газе. Возможность настроить наше производство в желаемых размерах кастрюли и количество слоев с вами.



Firin Oven

ELEKTICAL	2130*995*1230	2200*1000*1300	400*600	26,6 kW/h	Electric	Dijital, Manuel	23,1 kW
GAS	2130*995*1230	2200*1000*1300	400*600	4,5 kW/h	Gas	Dijital, Manuel	1 kW

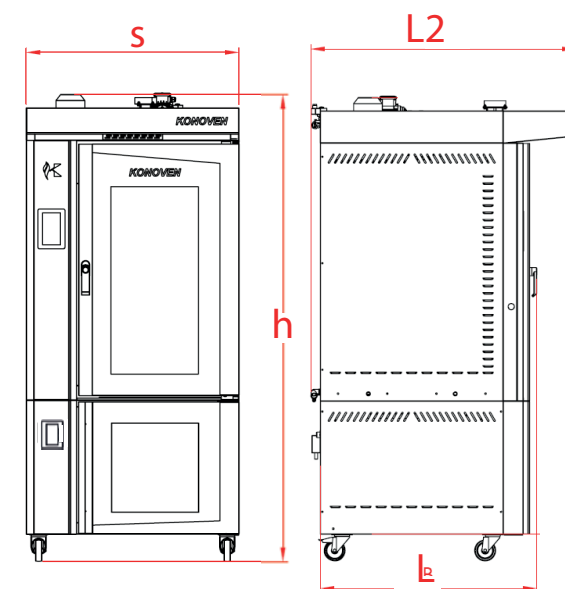


Fermentation

m

KG

ELEKTICAL	E=3P+N+PE	20.000 Kcal/24kW	400C°	10 Adet	3,5 kW	1,44m ²	482 kg
GAS	G=1P+N+PE	20.000 Kcal/24kW	400C°	10 Adet	3,5 kW	1,44m ²	500 kg



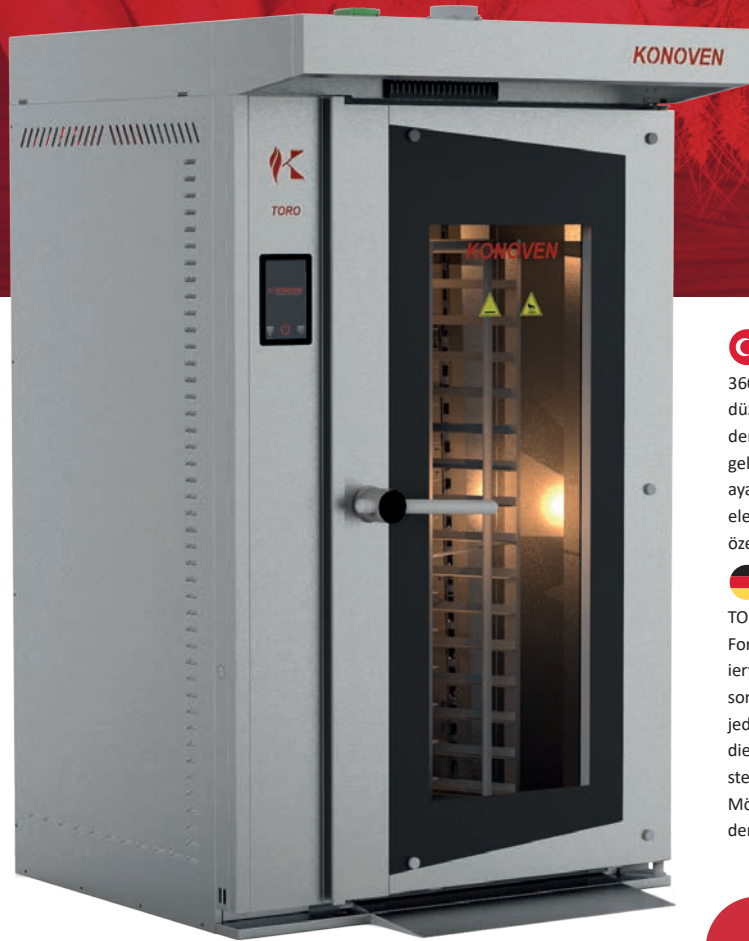
 **KONOVEN**
GASTRONOMY & BAKERY EQUIPMENTS



BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN

TORO-15

Konveksiyonel Fırın Heißlufttherd
Convectional Oven конвекционные печи



360 Derece homojenize ısı dağılımı, verimi maksimize eden AR-GE merkezinde geliştirilen üst düzey teknolojiyle donatılan TORO Döner Konveksiyonlu Fırınımız hizmetinizde. Fırınımız 360 derece ısı ve buhar dolaşımı sayesinde pişen ürünlerin her noktadan pişmesini sağlar. Özel geliştirilmiş dokunmatik panel sayesinde fırının bilgilerini , pişirme seçeneklerini istenilen ayarda takip etmenizi ve düzenleme kontrolünü sağlamanıza yardımcı olur.. Pişirme kaynağı elektrikli ve doğalgazlı modelleri vardır.İstenilen tava ebatlarında ve kat sayılarında üretimimizi özelleştirme seçeneği sizlerle.



TORO, ein rotierender Konvektionsofen, der mit Spitzentechnologie ausgestattet ist, die im Forschungs- und Entwicklungszentrum entwickelt wurde, um die Effizienz und die homogenisierte Wärmeverteilung um 360 Grad zu maximieren, steht Ihnen zur Verfügung. Unser Ofen sorgt dank 360-Grad-Hitze und Dampfzirkulation dafür, dass die gekochten Produkte von jedem Punkt aus gegart werden. Dank des speziell entwickelten Touch-Panels hilft es Ihnen, die Informationen des Ofens zu verfolgen, die Garoptionen auf die gewünschte Einstellung zu stellen und die Regulierung zu steuern. Die Kochquelle ist Elektro- und Erdgasmodelle. Die Möglichkeit, unsere Produktion anzupassen in den gewünschten Pfannengrößen und Anzahl der Schichten liegt bei Ihnen.



TORO, Rotary Convection Oven equipped with high-level technology developed in the R&D center that maximizes efficiency and 360-degree homogenized heat distribution, is at your service. Our oven ensures that the cooked products are cooked from every point, thanks to 360-degree heat and steam circulation. Thanks to the specially developed touch panel, it helps you to follow the information of the oven, cooking options at the desired setting and to control the regulation. The cooking source is electric and natural gas models. The option to customize our production in the desired pan sizes and number of layers is with you.

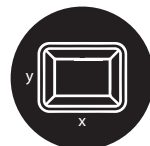


К вашим услугам ротационная конвекционная печь TORO, оснащенная высокотехнологичной технологией, разработанной в научно-исследовательском центре, которая обеспечивает максимальную эффективность и гомогенизированное распределение тепла на 360 градусов. Наша печь гарантирует, что приготовленные продукты будут приготовлены со всех сторон, благодаря 360-градусному нагреву и циркуляции пара. Благодаря специально разработанной сенсорной панели он помогает вам следить за информацией о духовке, опциях приготовления при желаемой настройке и контролировать регулирование. Источником приготовления пищи являются электрические модели и модели, работающие на природном газе. Возможность настроить наше производство в желаемых размерах кастрюли и количество слоев с вами.

15

 **KONOVEN**
GASTRONOMY & BAKERY EQUIPMENTS

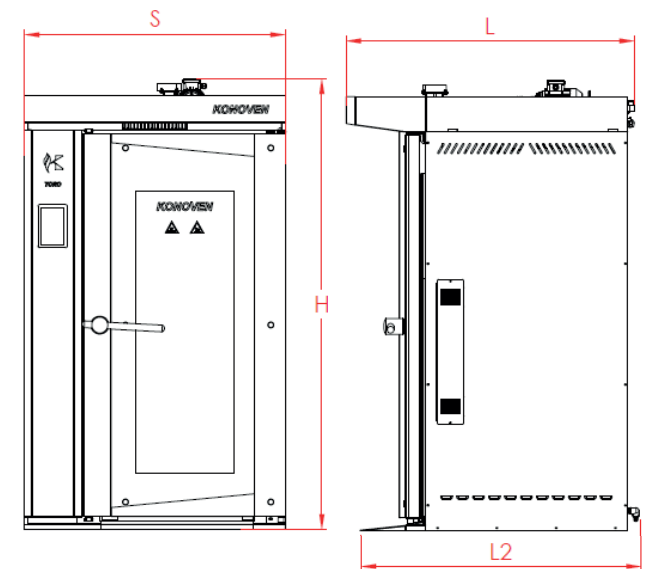




ELEKTICAL	2000*1150*1100	2100*1200*1200	400*600	38 kW	Electric	Dijital, Manuel	-
GAS	2000*1150*1100	2200*1200*1200	400*600	1,1 kW	Gas	Dijital, Manuel	32 kW



ELEKTICAL	E=3P+N+PE	-	400C°	15 Adet	-	3,6m ²	545 kg
GAS	G=1P+N+PE	20.000 Kcal/28kW	400C°	15 Adet	20-40 mbar	3,6m ²	575 kg





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN



STILL 60X80

Elektrikli Katlı Fırın
Electrical Deck Oven

Elektrischer Etagenofen
электрическая ярусная печь



Modüler STILL Elektrikli Taş tabanlı katlı fırın yeni geliştirilen sistemi ile her noktaya eşit ısı dağılımı senkronizasyonu ürünlerin tam lezzetinde ve kıvamında pişmesini sağlar. STILL katlı fırın en alt katında özel buhar ve ısıyı ayarlanabilen mayalandırma odası bulunmaktadır. Birden farklı ürünü ayrı katlarda ayrı derece ve buhar ayarları yapılabilmektedir. Ürünlerinize KONOVEN farkıyla STILL katın.



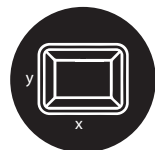
Modularer STILL Elektro-Steinbackofen, neu entwickelte Synchronisation der gleichmäßigen Wärmeverteilung an jedem Punkt, sorgt dafür, dass die Produkte in vollem Geschmack und Konsistenz gegart werden. Etagenbackofen STILL Im Untergeschoss befindet sich ein spezieller Dampf- und Gärraum mit einstellbarer Temperatur. Unterschiedliche Grad- und Dampfeinstellungen können auf separaten Etagen für mehr als ein Produkt vorgenommen werden. Ergänzen Sie Ihre Produkte mit STILL mit dem KONOVEN-Unterschied.



Modular STILL Electric Stone-Based Layer Oven, newly developed synchronization of equal heat distribution to every point, ensures that the products are cooked in full flavor and consistency. STILL deck oven There is a special steam and fermentation room with adjustable temperature on the lower floor. Different degrees and steam settings can be made on separate floors for more than one product. Add STILL to your products with the KONOVEN difference.



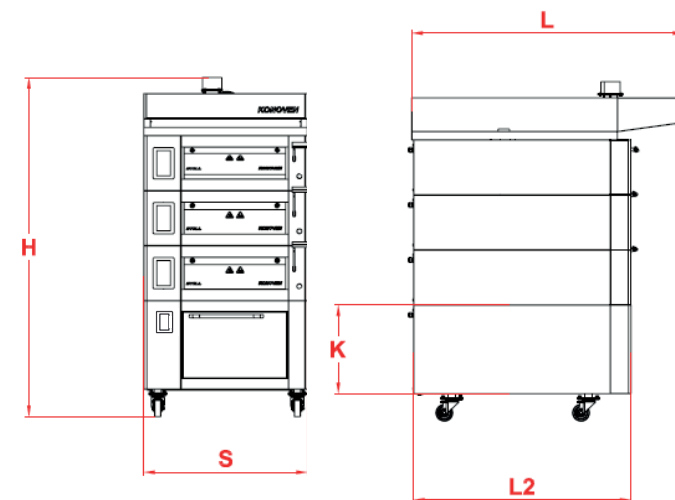
Модульная электрическая многослойная печь STILL на каменных плитах, недавно разработанная синхронизация равномерного распределения тепла в каждой точке, обеспечивает приготовление продуктов с полным вкусом и консистенцией. Ярусная печь STILL На нижнем этаже находится специальная парилка и бродительное помещение с регулируемой температурой. На разных этажах можно установить разные уровни мощности и параметры пара для более чем одного продукта. Добавьте STILL к своим продуктам с отличием KONOVEN.в желаемых размерах кастрюли и количество слоев с вами.



STILL 60X80-1	1300*1320*990	1400*1620*990	400*300	M:9,5kW - MS:6kW	Electric	Digital, Manual
STILL 60X80-2	1600*1320*990	1700*1620*990	400*600	M:15kW - MS:12kW	Electric	Digital, Manual
STILL 60X80-3	1960*1320*990	2060*1620*990	450*350	M:22,3kW - MS:18kW	Electric	Digital, Manual
STILL 60X80-4	2300*1320*990	2400*1620*990	600*800	M:27kW - MS:23,5kW	Electric	Digital, Manual



STILL 60X80-1	3P + N + PE	400 C°	0,48 m ²	M:270 MS:190	1	140
STILL 60X80-2	3P + N + PE	400 C°	0,96 m ²	M:390 MS: 310	2	280
STILL 60X80-3	3P + N + PE	400 C°	1,44 m ²	M:550 MS: 470	3	435
STILL 60X80-4	3P + N + PE	400 C°	1,92 m ²	M:710 MS: 630	4	570





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN



STILL 120X80

Elektrikli Katlı Fırın
Electrical Deck Oven

Elektrischer Etagenofen
электрическая ярусная печь



Modüler STILL Elektrikli Taş tabanlı katlı fırın yeni geliştirilen sistemi ile her noktaya eşit ısı dağılımı senkronizasyonu ürünlerin tam lezzetinde ve kıvamında pişmesini sağlar. STILL katlı fırın en alt katında özel buhar ve ısıyı ayarlanabilen mayalandırma odası bulunmaktadır. Birden farklı ürünü ayrı katlarda ayrı derece ve buhar ayarları yapılabilmektedir. Ürünlerinize KONOVEN farkıyla STILL katın.



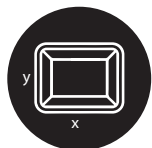
Modularer STILL Elektro-Steinbackofen, neu entwickelte Synchronisation der gleichmäßigen Wärmeverteilung an jedem Punkt, sorgt dafür, dass die Produkte in vollem Geschmack und Konsistenz gegart werden. Etagenbackofen STILL Im Untergeschoss befindet sich ein spezieller Dampf- und Gärraum mit einstellbarer Temperatur. Unterschiedliche Grad- und Dampfeinstellungen können auf separaten Etagen für mehr als ein Produkt vorgenommen werden. Ergänzen Sie Ihre Produkte mit STILL mit dem KONOVEN-Unterschied.



Modular STILL Electric Stone-Based Layer Oven, newly developed synchronization of equal heat distribution to every point, ensures that the products are cooked in full flavor and consistency. STILL deck oven There is a special steam and fermentation room with adjustable temperature on the lower floor. Different degrees and steam settings can be made on separate floors for more than one product. Add STILL to your products with the KONOVEN difference.



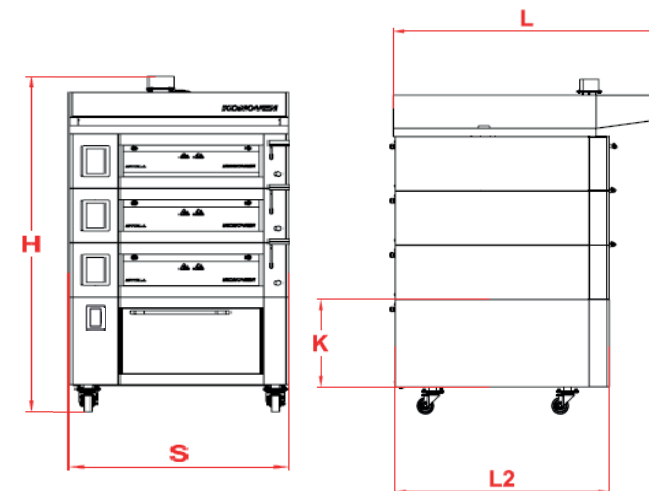
Модульная электрическая многослойная печь STILL на каменных плитах, недавно разработанная синхронизация равномерного распределения тепла в каждой точке, обеспечивает приготовление продуктов с полным вкусом и консистенцией. Ярусная печь STILL На нижнем этаже находится специальная парилка и броидильное помещение с регулируемой температурой. На разных этажах можно установить разные уровни мощности и параметры пара для более чем одного продукта. Добавьте STILL к своим продуктам с отличием KONOVEN.в желаемых размерах кастрюли и количество слоев с вами.



STILL 120X80-1	1300*1320*1550	1350*1350*1590	400*300	M:13,5kW - MS:10kW	Electric	Digital, Manual
STILL 120X80-2	1600*1320*1550	1650*1350*1590	400*600	M:23kW - MS:20kW	Electric	Digital, Manual
STILL 120X80-3	1960*1320*1550	2010*1350*1590	450*350	M:34kW - MS:31kW	Electric	Digital, Manual
STILL 120X80-4	2300*1320*1550	2350*1350*1590	600*800	M:42,5kW - MS:40kW	Electric	Digital, Manual



STILL 60X80-1	3P + N + PE	400 C°	0,96 m ²	M:490 kg MS:360 kg	1	335
STILL 60X80-2	3P + N + PE	400 C°	1,92 m ²	M:730 kg MS:615 kg	2	672
STILL 60X80-3	3P + N + PE	400 C°	2,88 m ²	M:1010 kg MS:890 kg	3	1000
STILL 60X80-4	3P + N + PE	400 C°	3,84 m ²	M:1240 kg MS:1110 kg	4	1340





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN

STILL 120X120

Elektrikli Katlı Fırın
Electrical Deck Oven

Elektrischer Etagenofen
электрическая ярусная печь



Modüler STILL Elektrikli Taş tabanlı katlı fırın yeni geliştirilen sistemi ile her noktaya eşit ısı dağılımı senkronizasyonu ürünlerin tam lezzetinde ve kıvamında pişmesini sağlar. STILL katlı fırın en alt katında özel buhar ve ısıyı ayarlanabilen mayalandırma odası bulunmaktadır. Birden farklı ürünü ayrı katlarda ayrı derece ve buhar ayarları yapılabilmektedir. Ürünlerinize KONOVEN farkıyla STILL katın.



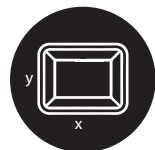
Modularer STILL Elektro-Steinbackofen, neu entwickelte Synchronisation der gleichmäßigen Wärmeverteilung an jedem Punkt, sorgt dafür, dass die Produkte in vollem Geschmack und Konsistenz gegart werden. Etagenbackofen STILL Im Untergeschoss befindet sich ein spezieller Dampf- und Gärraum mit einstellbarer Temperatur. Unterschiedliche Grad- und Dampfeinstellungen können auf separaten Etagen für mehr als ein Produkt vorgenommen werden. Ergänzen Sie Ihre Produkte mit STILL mit dem KONOVEN-Unterschied.



Modular STILL Electric Stone-Based Layer Oven, newly developed synchronization of equal heat distribution to every point, ensures that the products are cooked in full flavor and consistency. STILL deck oven There is a special steam and fermentation room with adjustable temperature on the lower floor. Different degrees and steam settings can be made on separate floors for more than one product. Add STILL to your products with the KONOVEN difference.



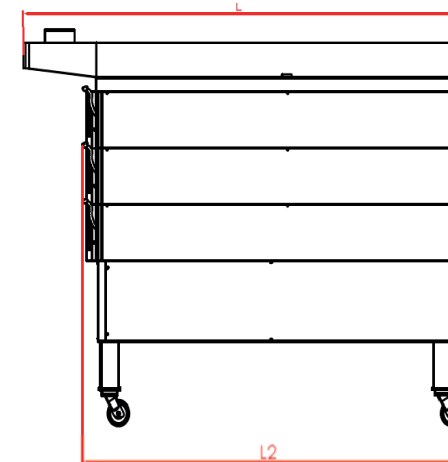
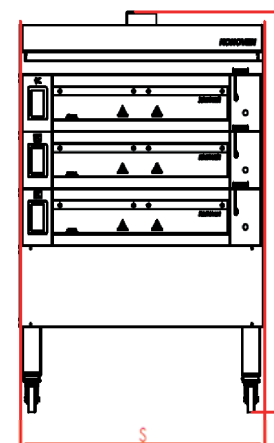
Модульная электрическая многослойная печь STILL на каменных плитах, недавно разработанная синхронизация равномерного распределения тепла в каждой точке, обеспечивает приготовление продуктов с полным вкусом и консистенцией. Ярусная печь STILL На нижнем этаже находится специальная парилка и бродильное помещение с регулируемой температурой. На разных этажах можно установить разные уровни мощности и параметры пара для более чем одного продукта. Добавьте STILL к своим продуктам с отличием KONOVEN. в желаемых размерах кастрюли и количество слоев с вами.



STILL 120X120-1	1700*1600*1650	1800*2000*1650	400*300	12	Electric	Digital, Manual
STILL 120X120-2	1850*1600*1650	1950*2000*1650	400*600	24	Electric	Digital, Manual
STILL 120X120-3	2040*1600*1650	2140*2000*1650	450*350	36	Electric	Digital, Manual
STILL 120X120-4	2400*1600*1650	2510*2000*1650	600*800	48	Electric	Digital, Manual



STILL 120X120-1	3P + N + PE	400 C°	1,44 m ²	560	1	420
STILL 120X120-2	3P + N + PE	400 C°	2,88 m ²	850	2	840
STILL 120X120-3	3P + N + PE	400 C°	4,20 m ²	1220	3	1280
STILL 120X120-4	3P + N + PE	400 C°	5,76 m ²	1560	4	1700





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN

STILL 120X200

Elektrikli Katlı Fırın Elektrischer Etagenofen
Electrical Deck Oven электрическая ярусная печь



Modüler STILL Elektrikli Taş tabanlı katlı fırın yeni geliştirilen sistemi ile her noktaya eşit ısı dağılımı senkronizasyonu ürünlerin tam lezzetinde ve kıvamında pişmesini sağlar. STILL katlı fırın en alt katında özel buhar ve ısıyı ayarlanabilen mayalandırma odası bulunmaktadır. Birden farklı ürünü ayrı katlarda ayrı derece ve buhar ayarları yapılabilmektedir. Ürünlerinize KONOVEN farkıyla STILL katın.



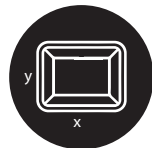
Modularer STILL Elektro-Steinbackofen, neu entwickelte Synchronisation der gleichmäßigen Wärmeverteilung an jedem Punkt, sorgt dafür, dass die Produkte in vollem Geschmack und Konsistenz gegart werden. Etagenbackofen STILL Im Untergeschoss befindet sich ein spezieller Dampf- und Gärraum mit einstellbarer Temperatur. Unterschiedliche Grad- und Dampfeinstellungen können auf separaten Etagen für mehr als ein Produkt vorgenommen werden. Ergänzen Sie Ihre Produkte mit STILL mit dem KONOVEN-Unterschied.



Modular STILL Electric Stone-Based Layer Oven, newly developed synchronization of equal heat distribution to every point, ensures that the products are cooked in full flavor and consistency. STILL deck oven There is a special steam and fermentation room with adjustable temperature on the lower floor. Different degrees and steam settings can be made on separate floors for more than one product. Add STILL to your products with the KONOVEN difference.



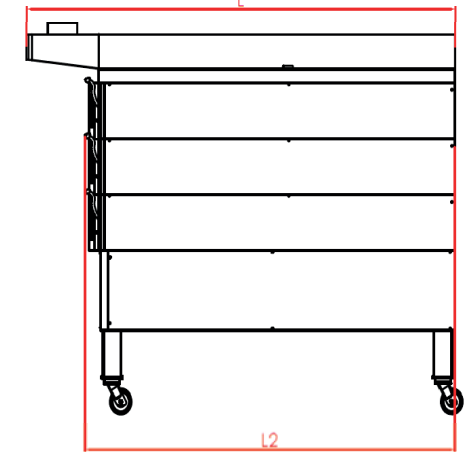
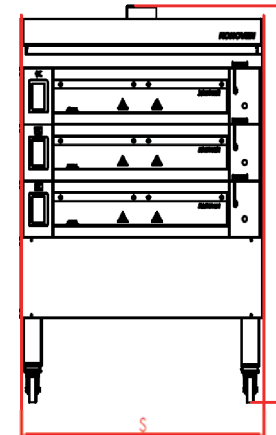
Модульная электрическая многослойная печь STILL на каменных плитах, недавно разработанная синхронизация равномерного распределения тепла в каждой точке, обеспечивает приготовление продуктов с полным вкусом и консистенцией. Ярусная печь STILL На нижнем этаже находится специальная парилка и броидильное помещение с регулируемой температурой. На разных этажах можно установить разные уровни мощности и параметры пара для более чем одного продукта. Добавьте STILL к своим продуктам с отличием KONOVEN.в желаемых размерах кастрюли и количество слоев с вами.



STILL 120X200-1	1725*2530*1630	1800*2930*1630	400*300	18 kW	Electric	Digital, Manual
STILL 120X200-2	1855*2530*1630	1955*2930*1630	400*600	36 kW	Electric	Digital, Manual
STILL 120X200-3	2080*2530*1630	2180*2930*1630	450*350	53,5 kW	Electric	Digital, Manual
STILL 120X200-4	2400*2530*1630	2500*2930*1630	600*800	71,5 kW	Electric	Digital, Manual



STILL 120X200-1	3P + N + PE	400 C°	2,40 m²	940	1	710
STILL 120X200-2	3P + N + PE	400 C°	4,80 m²	1500	2	1420
STILL 120X200-3	3P + N + PE	400 C°	7,20 m²	2050	3	2130
STILL 120X200-4	3P + N + PE	400 C°	9,60 m²	2550	4	2840





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN

STILL-G

Gazlı Katlı Fırın
Gas Deck Oven

Gas Etagenofen
газ ярусная печь



Modüler STILL GAZLI Taş tabanlı katlı fırın yeni geliştirilen sistemi ile her noktaya eşit ısı dağılımı senkronizasyonu ürünlerin tam lezzetinde ve kıvamında pişmesini sağlar. STILL katlı fırın en alt katında özel buhar ve ısı ayarlanabilen mayalandırma odası bulunmaktadır. Birden farklı ürünü ayrı katlarda ayrı derece ve buhar ayarları yapılabilmektedir. Ürünlerinize KONOVEN farkıyla STILL katın.



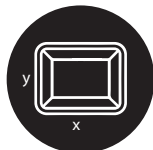
Modularer STILL GAS-Steinbackofen, neu entwickelte Synchronisation der gleichmäßigen Wärmeverteilung an jedem Punkt, sorgt dafür, dass die Produkte in vollem Geschmack und Konsistenz gegart werden. Etagenbackofen STILL Im Untergeschoss befindet sich ein spezieller Dampf- und Gärraum mit einstellbarer Temperatur. Unterschiedliche Grad- und Dampfeinstellungen können auf separaten Etagen für mehr als ein Produkt vorgenommen werden. Ergänzen Sie Ihre Produkte mit STILL mit dem KONOVEN-Unterschied.



Modular STILL Gas Stone-Based Layer Oven, newly developed synchronization of equal heat distribution to every point, ensures that the products are cooked in full flavor and consistency. STILL deck oven There is a special steam and fermentation room with adjustable temperature on the lower floor. Different degrees and steam settings can be made on separate floors for more than one product. Add STILL to your products with the KONOVEN difference.



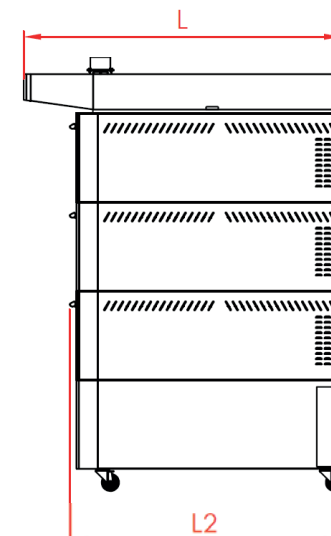
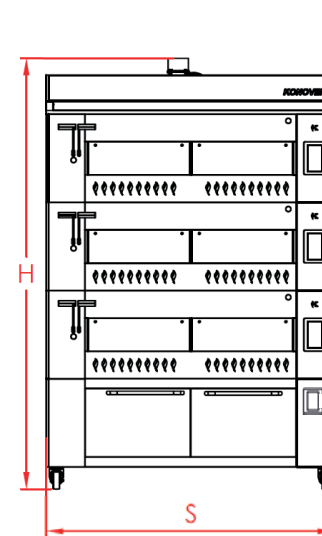
Модульная газ многослойная печь STILL на каменных плитах, недавно разработанная синхронизация равномерного распределения тепла в каждой точке, обеспечивает приготовление продуктов с полным вкусом и консистенцией. Ярусная печь STILL На нижнем этаже находится специальная парилка и бродильное помещение с регулируемой температурой. На разных этажах можно установить разные уровни мощности и параметры пара для более чем одного продукта. Добавьте STILL к своим продуктам с отличием KONOVEN. в желаемых размерах кастрюли и количество слоев с вами.



STILL G-1	1450*1140*1700	1450*1250*1700	400*600-4 Pcs.	M:3,5 kW - MS:1kW	GAS	Digital, Manual
STILL G-2	1950*1140*1700	1950*1250*1700	400*600-8 Pcs.	M:4 kW - MS:1 kW	GAS	Digital, Manual
STILL G-3	2450*1140*1700	2450*1250*1700	400*600-12 Pcs.	M:4,5 kW - MS:1 kW	GAS	Digital, Manual



STILL G-1	20 Mbar	400°C	0,95 m2	M:365 kg - MS:245 kg	1	335
STILL G-2	20 Mbar	400°C	1,9 m2	M:610 kg - MS:490 kg	2	670
STILL G-3	20 Mbar	400°C	2.85	M:855 kg - MS:735 kg	3	1000





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN

TORO-S

Pizza Fırını
Pizza Oven

Pizza ofen
печь для пиццы



Gelişen teknolojiyi sürekli takip eden AR-GE merkezimizin geliştirdiği dokunmatik ekran paneli kontrol kolaylığı yanı sıra makina içi sıcaklık bilgisi, zamanlama, sıcaklık ayarı yapabilmeyi kolaylıkla sağlar. Özel harmanlanmış taş tabanı sayesinde eşit pişirme sağlamaktadır. İstenilen kat miktarında üretilebilmektedir. Doğalgaz veya Elektrikli kaynak olarak kullanılan 2 farklı türde üretilmektedir



Der von unserem Forschungs- und Entwicklungszentrum entwickelte Kommunikationsbildschirm, der ständig die sich entwickelnden Flüge überwacht. Zusätzlich zur einfachen Bedienfeldsteuerung, Temperaturinformationen in der Maschine, Timing, Temperatureinstellung lässt dich machen. Gleichmäßiges Kochen dank des speziell gemischten Steinbodens bietet. Es kann in der gewünschten Schichtmenge hergestellt werden. 2 verschiedene Arten der Produktion mit Erdgas oder Strom als Quelle



The communication screen developed by our R&D center, which constantly monitors the developing flights. In addition to ease of panel control, in-machine temperature information, timing, temperature adjustment lets you do it. Even cooking thanks to the specially blended stone base provides. It can be produced in the desired layer amount.

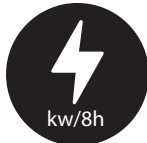
2 different types of production using natural gas or electricity as a source



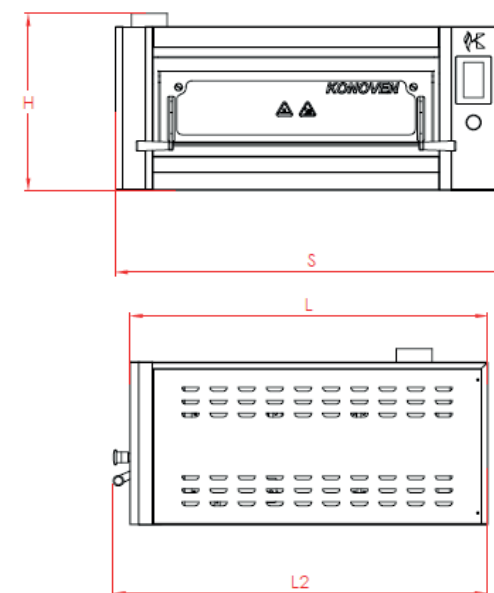
Экран связи, разработанный нашим R&D центром, который постоянно отслеживает развивающиеся полеты. В дополнение к простоте управления панелью, информация о температуре в машине, время, регулировка температуры позволяет вам это сделать. Равномерное приготовление пищи благодаря специальной каменной основе обеспечивает. Это может быть произведено



TORO-S E1	450*570*1050	500*570*1050	1	5,3 kW	Electric	Dijital, Manuel	-
TORO-S E2	900*570*1050	950*570*1050	2	10,6 kW	Electric	Dijital, Manuel	-
TORO-S G1	530*1010*1090	1100*1070*1120	1	1 kW	Gas	Dijital, Manuel	30 kW
TORO-S G2	1070*1010*1090	1120*1070*1120	2	2 kW	Gas	Dijital, Manuel	30 kW



TORO-S E1	E=3P+N+PE	24	400C°	2,70kw	0,5m ²	170 kg
TORO-S E2	E=3P+N+PE	48	400C°	5,40kw	1m ²	340 kg
TORO-S G1	G=1P+N+PE	24	400C°	1,5kw	0,5m ²	200 kg
TORO-S G2	G=1P+N+PE	48	400C°	3kw	1m ²	390 kg





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN

TORO-TINY

Mini Pizza Fırını
Tiny Pizza Oven

Mini-Pizza Ofen
мини печь для пиццы



TORO Tiny mini pizza fırını ile her taraf eşit şekilde pişmiş ürünlere ulaşabilirsiniz. Pizza, lahmacun, pide ve benzeri fırın ürünlerini pişirebilmektedir, 30 cm (orta boy) pizzalardan aynı anda 2 adet yapabilen TORO TINY istediğiniz derecede pişirme işlemi yapabilmektedir. Sade ve kolay arayüzü ile de kullanımı çok kolaydır.



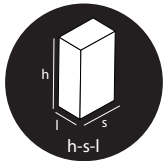
With the TORO Tiny mini pizza oven, you can reach baked goods evenly on all sides. It can cook pizza, lahmacun, pita and similar oven products. TORO TINY, which can make 2 pieces of 30 cm (medium size) pizzas at the same time, can cook to the desired degree. It is very easy to use with its simple and easy interface.



Mit dem Mini-Pizzaofen TORO Tiny erreichen Sie Backwaren gleichmäßig von allen Seiten. Er kann Pizza, Lahmacun, Pita und ähnliche Ofenprodukte zubereiten TORO TINY, der 2 Stück 30 cm (mittlere Größe) Pizzen gleichzeitig zubereiten kann, kann bis zu dem von Ihnen gewünschten Grad backen. Es ist sehr einfach zu bedienen mit seiner einfachen und einfachen Benutzeroberfläche.



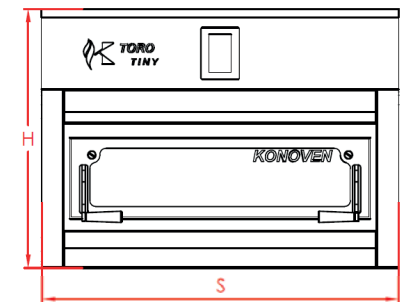
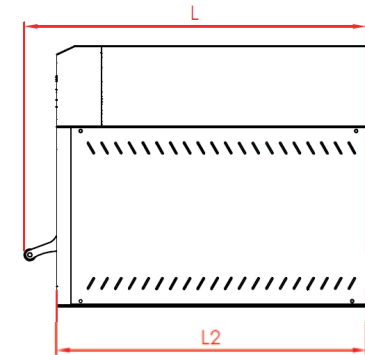
Мини-печь для пиццы TORO Tiny обеспечивает равномерный доступ к выпечке со всех сторон. Он может готовить пиццу, лахмаджун, лаваш и т. д. TORO TINY, который может одновременно готовить 2 куски пиццы по 30 см (средний размер), может готовить до нужной вам степени. Он очень прост в использовании благодаря простому и удобному интерфейсу.



TORO TINY-E	640*885*770	5,5kW	Electric	Automatic	-
TORO TINY-G	640*885*770	-	Gas	Automatic	kW



TORO TINY-E	E=3P+N+PE	5,1kW	400C°	15 Adet	105
TORO TINY-G	G=1P+N+PE	-	400C°	15 Adet	140



KONOVEN
GASTRONOMY & BAKERY EQUIPMENTS



BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN

REX SERIES

Spiral Mikserler
Spiral Mixers

Spiral mischer
спиральные смесители



Otomatik bıçaksız hareketli spiral mikser KONOVEN kalitesiyle sizlere hamuru yoğururken bıçaksız karıştırma teknolojisi buz kullanım miktarını minimize eder. Kazan miktarının minimum %10'u kadar hamuru rahatlıkla karıştırmakta. Ekranı üzerinden devir ayarı kolaylıkla programlama bilirken hamuru bilgilerini de göstermektedir. Karşılaşılabilecek anlık sorunlar için üzerinde acil stop butonu bulmaktadır



Automatischer mobiler Spiralknetter ohne Messer knetet Teig in KONOVEN-Qualität. Die klingelose Mischtechnologie minimiert den Eisverbrauch. Kesselmenge Es mischt leicht mindestens 10% des Teigs. Während die Geschwindigkeitseinstellung einfach auf dem Bildschirm programmiert werden kann, zeigt sie auch die Teiginformationen an. Es hat einen Not-Aus-Knopf für sofortige Probleme.



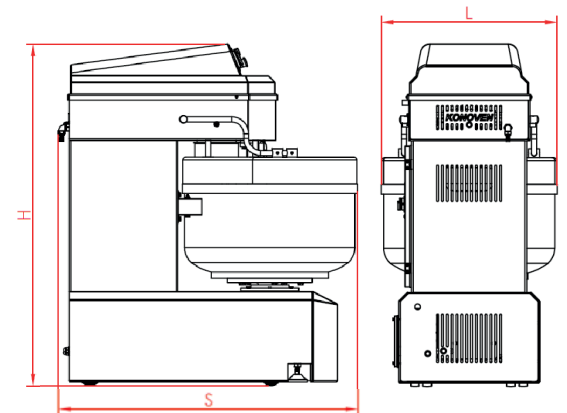
Automatic bladeless mobile spiral mixer kneads dough with KONOVEN quality. Bladeless mixing technology minimizes the amount of ice usage. Boiler amount It easily mixes at least 10% of the dough. While the speed setting can be programmed easily on the screen, it also shows the dough information. It has an emergency stop button on it for instant problems.



Автоматический безлопастный передвижной спиральный миксер замешивает тесто с качеством КОНОВЕН. Безлопастная технология смешивания сводит к минимуму количество используемого льда. Количество котла Легко замешивает не менее 10% теста. Хотя настройку скорости можно легко запрограммировать на экране, он также отображает информацию о тесте. На нем есть кнопка аварийной остановки для мгновенных проблем.



REX-40	1100*1000*580	40	25	535*325	4,2 kw	1kW 940rpm			
REX-80	1450*1220*730	80	50	700*375	7,1 kw		100-215rpm	3P+N+PE	320
REX-100	1100*1220*730	100	60	700*415	7,1 kw			3P+N+PE	480
REX-130	1100*1400*850	130	81	810*420	8 kw			3P+N+PE	580
REX-160	1100*1480*950	160	103	900*420	9,6 kw	1,6kW 950rpm	105-215rpm	3P+N+PE	690
REX-200	1100*1480*950	200	126	900*480	9,6 kw			3P+N+PE	750
REX-250	1100*1600*1145	250	150	1000*470	13,6 kw		100-205rpm	3P+N+PE	755
								3P+N+PE	960





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN

RAPTOR SERIES

Ev Tipi Mikser Mischer für den Hausgebrauch
Home Type Mixer смеситель бытового типа



Konoven Ev tipi mikseri RAPTOR ile sizlere ağır sanayi tipi makinalara gerek kalmadan 5 kilografa kadar hamur yoğurabilme şansı veriyor. Hamur dışındaki karıştırma işlemlerinizi de yapabileceğiniz RAPTOR kolay kullanımı, ergonomikliği ve şıklığı ile vazgeçilmez olmaya geliyor.



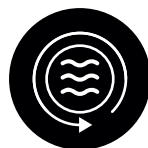
Mit dem Haushaltsmischer RAPTOR von Konoven haben Sie die Möglichkeit, Teig bis zu 5 kg zu kneten, ohne dass schwere Industriemaschinen erforderlich sind. RAPTOR, wo Sie auch andere Rührvorgänge als Teig durchführen können, wird mit seiner einfachen Bedienung, Ergonomie und Eleganz zu Ihrem unverzichtbaren Begleiter.



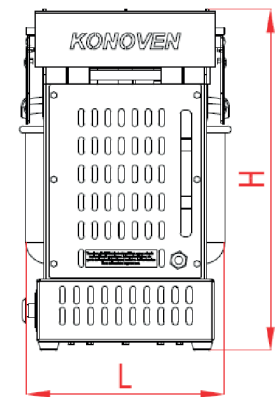
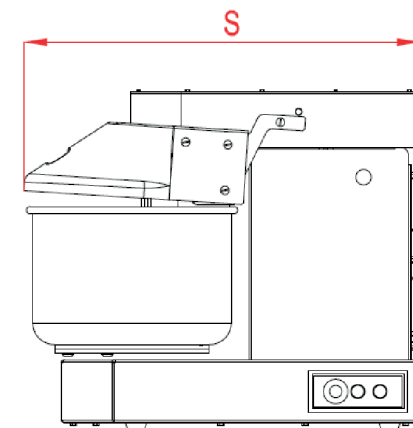
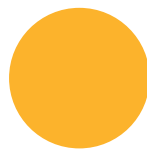
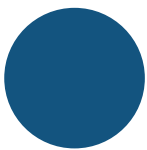
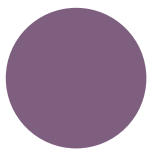
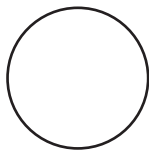
With the Konoven domestic mixer RAPTOR, it gives you the chance to knead dough up to 5 kilograms without the need for heavy industrial type machines. RAPTOR, where you can also do your mixing operations other than dough, comes to be your indispensable with its easy use, ergonomics and elegance.



С бытовым миксером Konoven RAPTOR вы можете замешивать тесто весом до 5 кг без использования тяжелых машин промышленного типа. RAPTOR, в котором вы также можете выполнять другие операции по замешиванию теста, станет вашим незаменимым помощником благодаря простоте использования, эргономике и элегантности.



RAPTOR	430*500*300	8	0.5-5	12	0,37 kW	80 / 300rpm	35
--------	-------------	---	-------	----	---------	-------------	----





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN



PLANET-K

Planet Mikser
Planetary Mixer

Planetenmischer
Планетарный миксер



Karıştırma, çırpma ve yoğurma işlemlerinin tamamını yapabilen Konooven Planet Mikser; Fırınlara, pastanelere ve büyük mutfaklar için özel tasarlanmış ideal bir makinedir. Kullanımı basit ve emniyetlidir. Karıştırma ve çırpma makineleri imalatı için olağanüstü yüksek kalite talepleri olan ve son derece ekonomik çalışmak isteyen kullanıcılar için geliştirilmiştir. Bu makineler uluslararası alanda da isim edinmişlerdir.



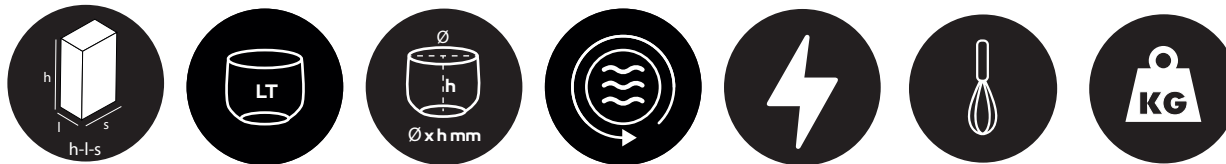
Konooven Planetary Mixer, der alle Misch-, Rühr- und Knetvorgänge ausführen kann; Es ist eine ideale Maschine, die speziell für Bäckereien, Konditoreien und Großküchen entwickelt wurde. Es ist einfach und sicher zu bedienen. Es wurde für Anwender mit besonders hohen Qualitätsansprüchen an die Herstellung von Rühr- und Schlagmaschinen entwickelt, die äußerst wirtschaftlich arbeiten wollen. Auch international haben sich diese Maschinen einen Namen gemacht.



Konooven Planetary Mixer, which can do all the mixing, whisking and kneading processes; It is an ideal machine specially designed for bakeries, patisseries and large kitchens. It is simple and safe to use. It has been developed for users with exceptionally high quality demands for the manufacture of mixing and whisking machines and who want to work extremely economically. These machines have also earned a name in the international arena.



Планетарный миксер Konooven, который может выполнять все процессы смешивания, взбивания и замешивания; Это идеальная машина, специально разработанная для пекарен, кондитерских и больших кухонь. Он прост и безопасен в использовании. Он был разработан для пользователей с исключительно высокими требованиями к качеству при производстве смесительных и взбивальных машин и желающих работать очень экономично. Эти машины также заслужили признание на международной арене.



PLANET-K 40	630 x 920 x 1370	40 lt.	400*400	55 - 110 - 120 Rpm	1,7 kw	140 - 280 - 560 Rpm	210
PLANET-K 60		60 lt.	430*470				220
PLANET-K 80	680 x 940 x 1600	80 lt.	450*450	0-220 Rpm	2,2 kw	100 - 520 Rpm	245





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN

STAR-K

Kaldır-Devir Makinası Hebe-Kipp-Maschine
Lifting-Tilting Machine Подъемно-опрокидывающая машина



Karşınızda Konoven hamur kaldır-devir makinası STAR-K. Karıştırılmış hamurun alt üst edilmesi için kullanılan STAR-K 250 kg hamura kadar kaldırabilmektedir. 30° lik açı ile döküm işlemi yapılabilmektedir.



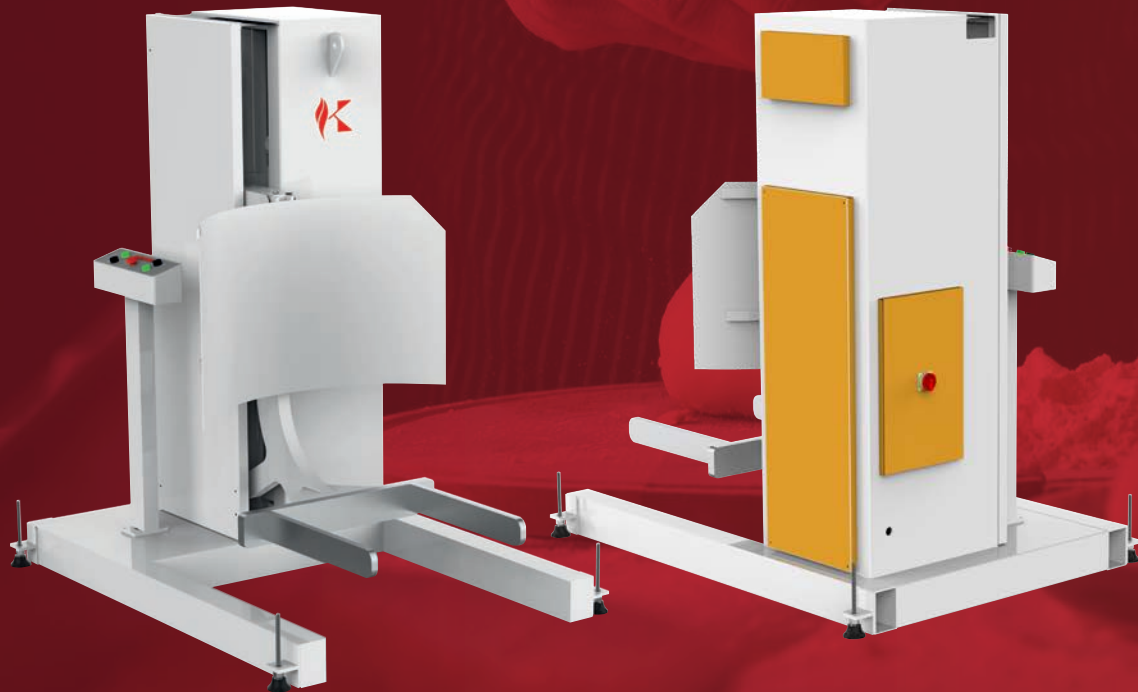
Hier kommt die Konoven Teighebe-Wendemaschine STAR-K. STAR-K, mit dem der gemischte Teig auf den Kopf gestellt wird, kann bis zu 250 kg Teig heben. Das Gießen kann in einem Winkel von 30° erfolgen.



Here comes the Konoven dough lift-turn machine STAR-K. STAR-K, which is used to turn the mixed dough upside down, can lift up to 250 kg of dough. Casting can be done at an angle of 30°.



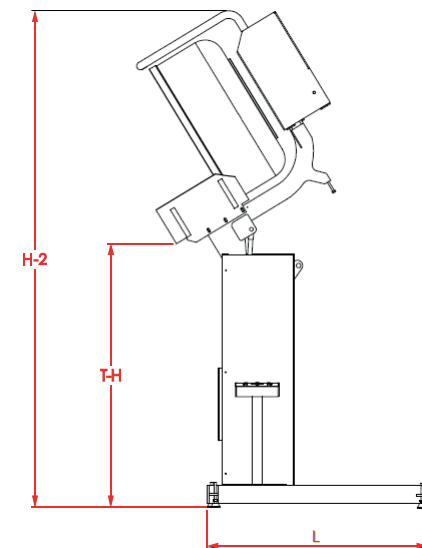
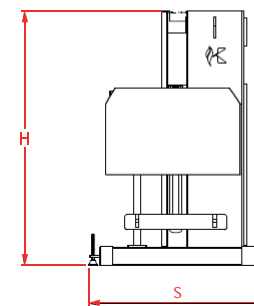
А вот и коновенская тестоподъемно-поворотная машина СТАР-К. STAR-K, который используется для переворачивания замешанного теста вверх дном, может поднимать до 250 кг теста. Заброс можно производить под углом 30°.



STAR-K	1650*1660*1300	3240*1660*1300	250	1,1 kW	Hyrolic
--------	----------------	----------------	-----	--------	---------



STAR-K	3P + N + PE	Manual	Electric	1,1 kW / 1400Rpm	570
--------	-------------	--------	----------	------------------	-----





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN



KATA SERIES

Kesme-Tartma Makinası Schneidende Waage
Volumetric Dough Divider Весы для резки



KATA Kesme tartma sistemlerine yeni soluk getiren KONOVEN, hamuru tıpkı katana kullanan samuray gibi hırpalamadan keser. Hamuru istenilen gramaj ağırlığı manuel veya isteğe göre dokunmatik panel üzerinden değiştirilebilir. KATA'da hamuru kesen malzemeler paslanmaz çelik malzeme kullanılmıştır.



KONOVEN, which brings a new breath to KATA cutting and weighing systems, makes the dough just like katana. It cuts without battering it like a samurai who uses it. Desired weight of dough, manual or optionally via the touch panel. cutting the dough in KATA Materials stainless steel material is used.



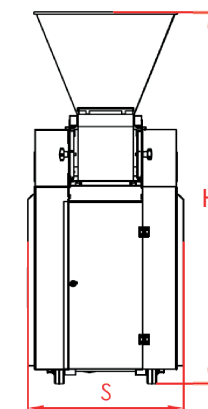
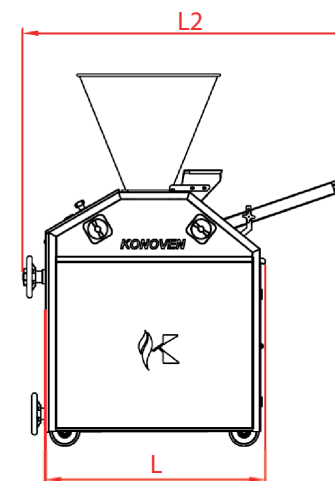
KONOVEN, das KATA-Schneid- und Wiegesystemen einen neuen Atem verleiht, macht den Teig genau wie Katana. Es schneidet, ohne es zu beschädigen, wie ein Samurai, der es benutzt. Gewünschtes Teiggewicht, manuell oder optional über das Touchpanel. Schneiden des Teigs in KATA Materials Edelmetallmaterial wird verwendet.



KONOVEN, который привносит новое дыхание в системы резки и взвешивания KATA, делает тесто таким же, как катана. Он режет, не разбивая его, как самурай, который его использует. Желаемый вес теста, вручную или опционально через сенсорную панель. для резки теста в KATA Materials используется материал из нержавеющей стали.



KTA-60	1560*1450*645	1000-2000	60-145	60	1,5kw	180	∅ 650x520 70 lt	520
KTA-70			70-200					
KTA-80			80-345					
KTA-90			90-400					
KTA-100			100-600					
KTA-110			110-600					
KTA-120			120					
KTA-130			190-850					





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN



CORO SERIES

Konik Çevirme Makinası
Conical Rounding Machine

Konische Rundmaschine
Коническая округляющая машина



Karşınızda Konoven hamur yuvarlama makinası. Kesilip bantın iletilen hamurları özel konik şekilli tamburun destek kolları arasında yuvarlanırken un serpme sistemi yardımı sayesinde yapışmadan şekillenir ve dinlenmeye hazırlanmış olur. İstek üzerine tambur teflon kaplama yapılacağı gibi kollarıda kaplanabilir. İstenilen ebatlarda 50*1600 gr hamura şekil verilir.



Hier ist die Teigausrollmaschine von Konoven. Während der vom Band geschnittene und geförderte Teig zwischen den Stützarmen der speziell konisch geformten Trommel gerollt wird, wird er dank des Mehlstreusystems geformt, ohne zu kleben, und für die Ruhe vorbereitet. Auf Wunsch kann die Trommel sowie die Arme mit Teflon beschichtet werden. Es kann 50 * 1600 g Teig in den gewünschten Abmessungen formen.



Here is the Konoven dough roller machine. While the dough, which is cut and conveyed from the tape, is rolled between the support arms of the special conical shaped drum, it is shaped without sticking thanks to the flour spreading system and is prepared for rest. Upon request, the drum can be coated with teflon as well as on the arms. It can shape 50*1600 gr dough in desired dimensions.



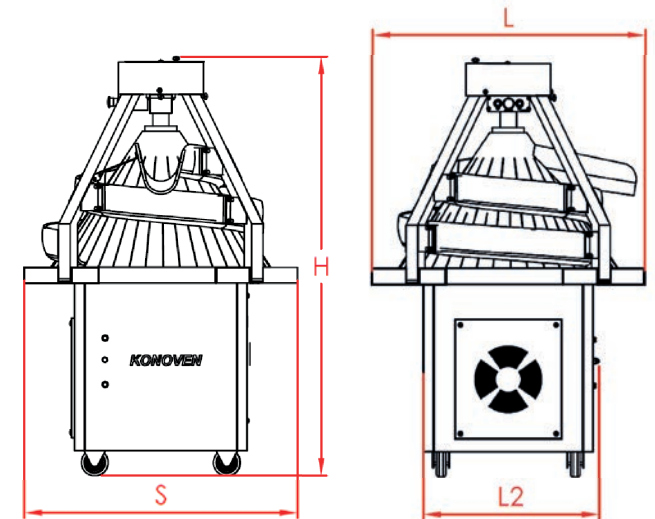
Вот тестораскаточная машина Коновена. В то время как тесто, нарезанное и транспортируемое с ленты, раскатывается между опорными лопастями специального барабана конической формы, оно формируется без прилипания благодаря системе распределения муки и готовится к отдыху. По желанию барабан может быть покрыт тефлоном, а также на дужках. Он может формировать тесто 50 * 1600 г в желаемых размерах.



CR-1000	1600*1000*1000	1000-2000 PCS	50-150	1.2 kw	Electric	Start-Stop Button
CR-2000 A	1670*1000*1000		50-1600		Electric	Start-Stop Button
CR-2000 A-C	2000*1650*1650		50-1600		Electric	Start-Stop Button



CR-1000	3 kg	920	1050	sabit kol-stationary	✓✗	260
CR-2000 A	3 kg	850	1050	ayarlanabilir-adjustable	✗✓	390
CR-2000 A-C	1 kg	850	1050	Tek Merkez-monocentric	✓✓	430





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN



DELTA

Ara Dinlendirme Makinası Zwischengärschrank

Intermediate Proofer

Промежуточная расстойка



DELTA hamur dinlendirme makineleri ekmek hamuruna ideal gözenek yapısı kazandırmak, lezzetlendirmek ve zaman tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Zincirlere asılmış hamur taşıma askı sepetleri ve polietilen taşıyıcı torbalarda hijyenik olarak hamur gelişimi sağlanır. DELTA SERİSİ hamur dinlendirme makineleri orta ve büyük ölçekli işletmeler için geliştirilmiştir.



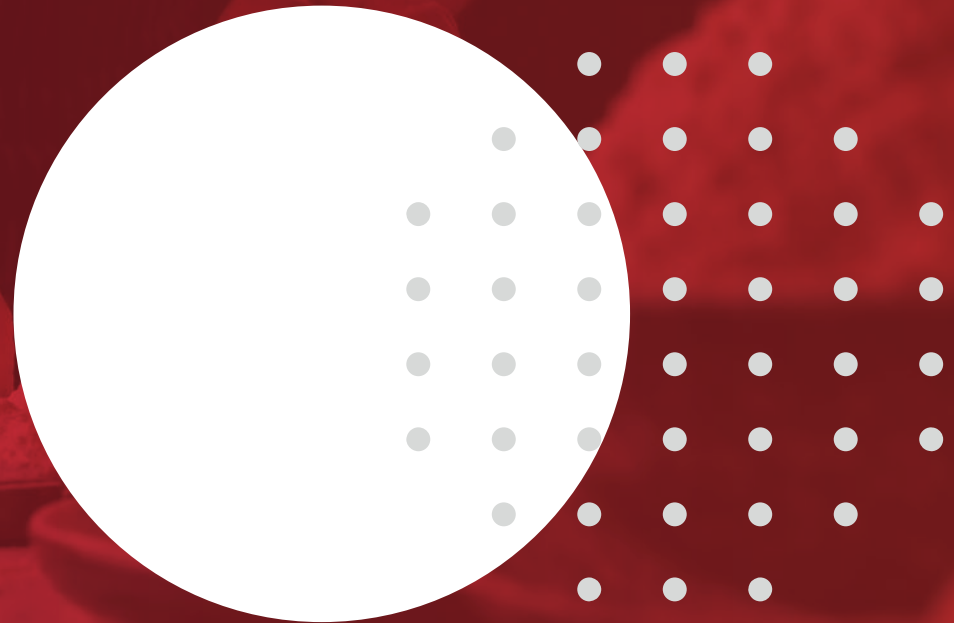
DELTA dough resting machines are designed to provide ideal pore structure to bread dough, to flavor it and to save time. Dough development is provided hygienically in dough carrying hanger baskets and polyethylene carrier bags suspended on chains. DELTA SERIES dough resting machines have been developed for medium and large scale enterprises.



DELTA dough resting machines are designed to provide ideal pore structure to bread dough, to flavor it and to save time. Dough development is provided hygienically in dough carrying hanger baskets and polyethylene carrier bags suspended on chains. DELTA SERIES dough resting machines have been developed for medium and large scale enterprises.



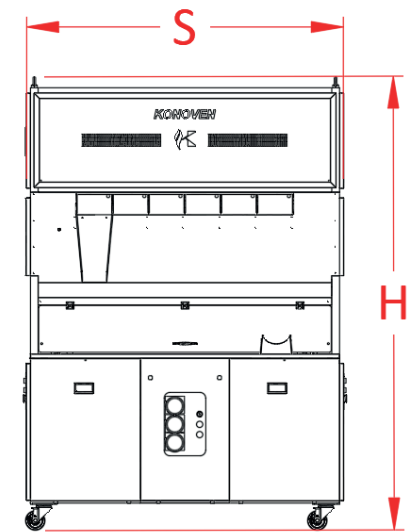
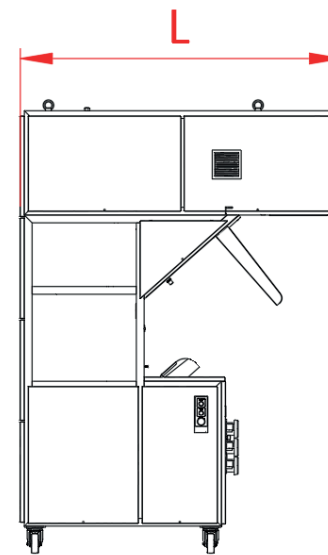
Машины для отдыха теста DELTA предназначены для придания хлебному тесту идеальной структуры пор, ароматизации и экономии времени. Гигиенически выработка теста обеспечивается в подвесных корзинах для теста и полиэтиленовых мешках, подвешенных на цепях. Машины для отдыха теста СЕРИИ DELTA были разработаны для средних и крупных предприятий.



DELTA 144	2320*1650*1620	144	0,9 kW	100-1500	144
DELTA 192	2320*1650*2000	192		100-1500	192
DELTA 240 S	2320*1650*2350	240		100-1500	240
DELTA 240 X	2320*2300*1620	240		100-1500	240
DELTA 320	2320*2300*2000	320		100-1500	320
DELTA 400	2320*2300*2350	400		100-1500	400



DELTA 144	6	100-1500	1-5	ENGINE V Bant 915mm	1300 mm	730
DELTA 192	8	100-1500	1-7			820
DELTA 240 S	10	100-1500	1-8			875
DELTA 240 X	6	100-1500	1,5-8			990
DELTA 320	8	100-1500	1,5-10			1070
DELTA 400	10	100-1500	1,5-14			1140





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN



FERRO

Maya Odası Gärkeller
Fermenting Room Комната ферментации



Konoven Ferro maya odası gastronomik tepsi ölçülerine göre üretilmektedir. İç ve dış bölümlerinin tamamı paslanmaz çelikten Üretilmiştir. Mayalandırma dolabı kontrol paneli ile fermente edilecek ürünlerin nem ve sıcaklık kontrolü sağlanır. Zamanlama özelliği sayesinde ürünü istenilen sürede hazır hale getirir.



Konoven Ferro Hefekammer wird nach gastronomischen Tablettabmessungen hergestellt. Alle Innen- und Außenteile sind aus Edelstahl. Mit dem Bedienpanel des Gärschrankes erfolgt die Feuchtigkeits- und Temperaturregelung der zu fermentierenden Produkte. Dank seiner Zeitfunktion macht er das Produkt zum gewünschten Zeitpunkt fertig.



Konoven Ferro yeast chamber is produced according to gastronomic tray dimensions. All interior and exterior parts are made of stainless steel. With the fermentation cabinet control panel, humidity and temperature control of the products to be fermented is provided. Thanks to its timing feature, it makes the product ready at the desired time.



Дрожжевая камера Konoven Ferro изготавливается по размерам гастрономического подноса. Все внутренние и внешние детали изготовлены из нержавеющей стали. С помощью панели управления ферментационным шкафом обеспечивается контроль влажности и температуры продуктов, подлежащих ферментации. Благодаря функции тайминга продукт будет готов в нужное время.

45

 **KONOVEN**
GASTRONOMY & BAKERY EQUIPMENTS

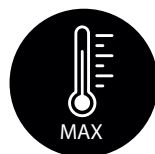
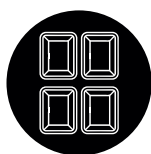
CE

TSE

K-Q
TSE-ISO-EN
9001

EAC

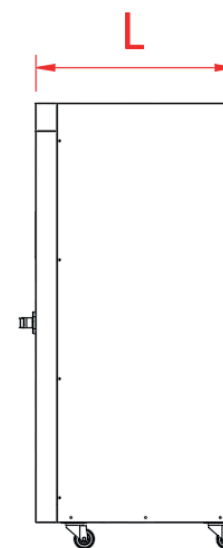
SP



FERRO	1850*850*830	400*600	16	100°C	6,6kW
-------	--------------	---------	----	-------	-------



FERRO	%75	Electric	Manual, Digital	200
-------	-----	----------	-----------------	-----





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN

FERRO-T

Arabalı Maya Odası
Fermenting Room With Trolley

Gärkeller mit Tablettwagen
Комната ферментации с тележкой
для подносов



Konoven Ferro-T maya odası gastronomik tepsi ölçülerine göre üretilmektedir. İç ve dış bölümlerinin tamamı paslanmaz çelikten üretilmiştir. Mayalandırma dolabı kontrol paneli ile fermente edilecek ürünlerin nem ve sıcaklık kontrolü sağlanır. Zamanlama özelliği sayesinde ürünü istenilen sürede hazır hale getirir.



Konoven Ferro-T Hefekammer wird nach gastronomischen Tablettabmessungen hergestellt. Alle Innen- und Außenteile sind aus Edelstahl. Mit dem Bedienpanel des Gärschrankes erfolgt die Feuchtigkeits- und Temperaturregelung der zu fermentierenden Produkte. Dank seiner Zeitfunktion macht er das Produkt zum gewünschten Zeitpunkt fertig.



Konoven Ferro-T yeast chamber is produced according to gastronomic tray dimensions. All interior and exterior parts are made of stainless steel. With the fermentation cabinet control panel, humidity and temperature control of the products to be fermented is provided. Thanks to its timing feature, it makes the product ready at the desired time.



Дрожжевая камера Konoven Ferro-T изготавливается по размерам гастрономического подноса. Все внутренние и внешние детали изготовлены из нержавеющей стали. С помощью панели управления ферментационным шкафом обеспечивается контроль влажности и температуры продуктов, подлежащих ферментации. Благодаря функции тайминга продукт будет готов в нужное время.



FERRO-T MAYA ODASI : 2 ile 20 Tava arabası sığabilecek şekilde üretilebilmektedir. 400*600 600*800 750*1040 ve 800*1000mm Boyutundaki tavalar kullanılmaktadır. Fermantasyon odalarında pişirme öncesi, işlenmiş hamurların homojen şekilde mayalama sürecini kontrol altında tutularak kaliteli mamul alınabilmesi için, sızdırmazlık, durgun hava akımı, ısı ve nem şartları oluşturulmaktadır.



FERRO-T HEFERAUM: Kann für 2 bis 20 Pfannenwagen hergestellt werden. Es werden Pfannen mit den Maßen 400*600 600*800 750*1040 und 800*1000mm verwendet. Vor dem Backen der Fermentationsschlitze wird der homogene Fermentationsprozess der verarbeiteten Teige unter Kontrolle gehalten und es werden dichte, gleichmäßige Luftstrom-, Temperatur- und Feuchtigkeitsregeln festgelegt, um Qualitätsprodukte zu erhalten.



FERRO-T YEAST ROOM: It can be produced to fit 2 to 20 pan trolleys. Pans measuring 400*600 600*800 750*1040 and 800*1000mm are used. Before the fermentation slots are baked, the homogeneous fermentation process of the processed doughs is kept under control and impermeable, smooth airflow, temperature and humidity rules are established in order to obtain quality products.



FERRO-T ДРОЖЖЕВАЯ КОМНАТА: Может вмещать от 2 до 20 тележек для сковородок. Используются кастрюли размерами 400*600 600*800 750*1040 и 800*1000мм мм. Перед выпечкой бродильных щелей контролируется однородный процесс брожения обработанного теста и устанавливаются непроницаемые, плавные потоки воздуха, температура и влажность для получения качественных продуктов.



BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN

ARMAND

Un Eleme Makinası Mehlsiebmaschine
Flour Sifter Machine Машина для просеивания муки



Konoven ARMAND unun içerisindeki yabancı maddeleri ayırır ve nemini alır. Hazneye boşaltılan un önce eleme odasına taşınır ve daha sonra dönen fırçalar yardımıyla elekten geçirilir ve çıkış ağzından hamur yoğurma makinesine boşaltımı sağlar. Sıkışmış ve rutubet almış unu havalandırır ve unu eler. Tekerlekli olmasından dolayı kolayca hareket eder.



Es trennt die Fremdstoffe im Konoven ARMAND-Mehl und entzieht ihm die Feuchtigkeit. Das in die Kammer ausgetragene Mehl wird zuerst in die Siebkammer transportiert und dann mit Hilfe rotierender Bürsten gesiebt und vom Auslauf zur Teigknetmaschine ausgetragen. Es belüftet das festsitzende und feuchte Mehl und sibt das Mehl. Durch seine Räder bewegt er sich leicht.



It separates the foreign materials in the Konoven ARMAND flour and removes its moisture. Flour discharged into the chamber is first transported to the sieving chamber and then sieved with the help of rotating brushes and discharged to the dough kneading machine from the outlet. It aerates the stuck and damp flour and sifts the flour. It moves easily due to its wheels.



Он отделяет посторонние включения в муке Коновен АРМАНД и удаляет ее влагу. Мука, выгружаемая в камеру, сначала транспортируется в просеивающую камеру, затем просеивается с помощью вращающихся щеток и с выхода выгружается в тестомесильную машину. Он аэрирует слипшуюся и влажную муку и просеивает муку. Легко передвигается благодаря своим колесам.



ARMAND 1500*1145*780



Electric



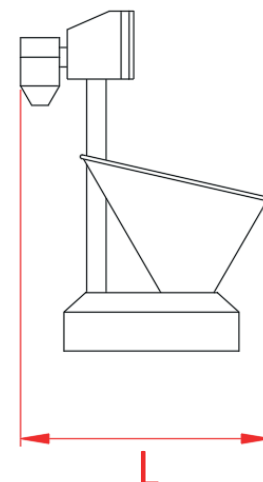
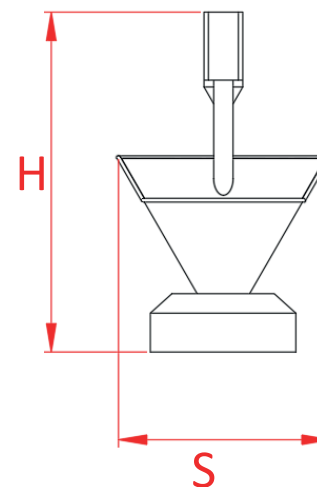
1,5 kW



Manual



90





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN

KN-ED

Ekmek Dilimleme Makinesi
Bread Slicer

Brot Schneidemaschine
Хлебрезка



Konoven Ekmek Dilimleme makinesi KN-ED minimum 8mm Ekmek dilimleyebilmektedir. özel ölçülerdede dilimleme işlemi yapılabilmektedir. Ekmekleri parçalamadan, koparmadan ve ezmeden eşit dilimlere ayırabilmektedir.



Konoven Brot Schneidemaschine KN-ED kann mindestens 8 mm Brot schneiden. Das Schneiden kann in Sondergrößen erfolgen. Es kann das Brot in gleiche Scheiben teilen, ohne zu brechen, zu reißen und zu zerdrücken.



Konoven Bread Slicer KN-ED can slice 8mm Bread minimum. Slicing can be done in special sizes. It can divide the bread into equal slices without breaking, tearing and crushing.

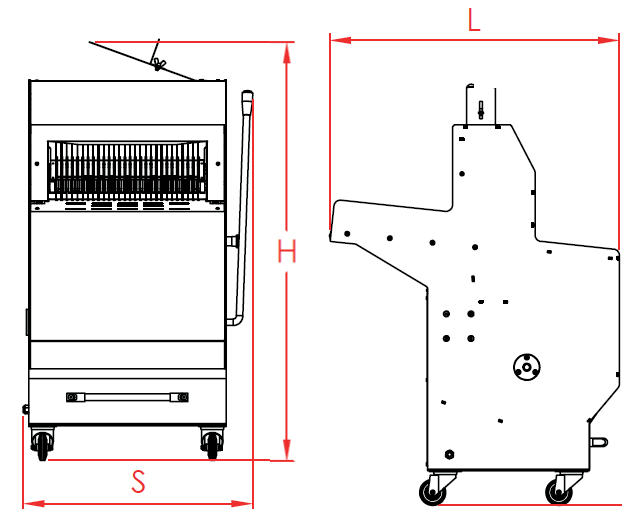
Konoven Bread Slicer KN-ED can slice 8mm Bread minimum. Slicing can be done in special sizes. It can divide the bread into equal slices without breaking, tearing and crushing.



Хлебрезка Konoven KN-ED может нарезать хлеб минимум на 8 мм. Нарезка может быть выполнена в специальных размерах. Он может разделить хлеб на равные ломтики, не ломая, не разрывая и не раздавливая.



KN-ED	1200*720*890	0,37kW 230Watt	38*48*18	140	Electric	Manual	8	min:8mm max 20mm
-------	--------------	----------------	----------	-----	----------	--------	---	------------------





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN

HUMI

İklİmlendirme Cihazı Feuchtigkeitsspendende Ausrüstung
Moisturizing Device Увлажняющее оборудование



Hamur ürünlerini homojen kıvamda yoğurduktan sonra ki lezzet kalitesini belirleyen uygunkoşullarda mayalanmadır. HUMİ mayalandırma Makinelerimiz tamamiyle paslanmaz ürünlerle yapılmaktadır. Mayalandırma işleminde uygun koşulların sağlanması için termostat nem ölçer ile cihaz içindeki ısıyı ve nem koşullarını en uygun düzeyde ayarlar



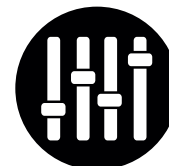
Nach dem Kneten der Teigprodukte zu einer homogenen Konsistenz bestimmt die Fermentation unter geeigneten Bedingungen die geschmackliche Qualität. Unsere HERA Fermentationsmaschinen werden komplett aus rostfreien Produkten hergestellt. Um für geeignete Bedingungen im Gärprozess zu sorgen, stellt der Thermostat die Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen im Gerät mit dem Feuchtigkeitsmesser auf das am besten geeignete Niveau ein.



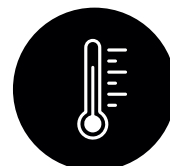
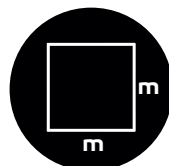
After kneading the dough products in a homogeneous consistency, it is the fermentation under suitable conditions that determines the flavor quality. Our HERA fermentation machines are made entirely of stainless products. In order to provide suitable conditions in the fermentation process, the thermostat adjusts the temperature and humidity conditions in the device at the most appropriate level with the moisture meter.



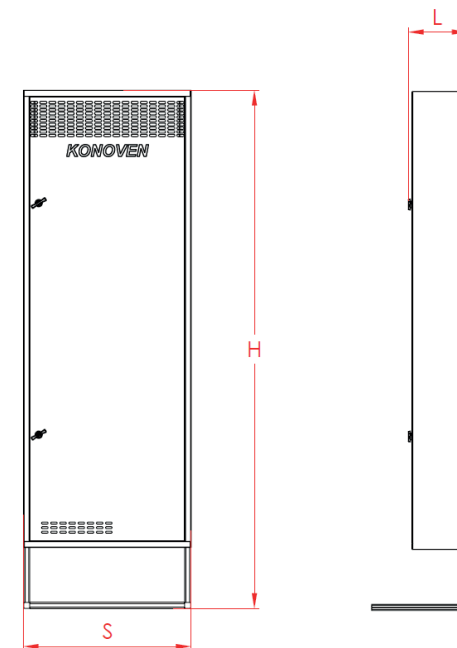
После замеса изделий из теста до однородной консистенции именно ферментация в подходящих условиях определяет вкусовые качества. Наши ферментационные машины HERA полностью изготовлены из нержавеющей стали. Чтобы обеспечить подходящие условия в процессе ферментации, термостат регулирует температуру и влажность в устройстве на наиболее подходящем уровне с помощью влагомера.



HUMI	1650*180*450	Electric	6,7 kW	Digital	12,7 mm - 1/2 Inch
------	--------------	----------	--------	---------	--------------------



HUMI	%25-%90	10m ²	0-45°C	55
------	---------	------------------	--------	----





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN



TRAY

Tava Arabası Tablettwagen
Tray Trolley Лоток Тележка



Tavaların kolayca taşınması için özenle üretilen tava arabaları fırınlara uygun ebatlarda üretilmektedir. Isıya dayanıklı döküm tekerlekler paslanmaz profil ve sac materyalden 10*100 100*100 tava kapasiteli 40*60, 60*80, 60*90, 75*104 ve 80*100 cm ebatlarında tavaları pratik ve rahat taşıma sağlar.



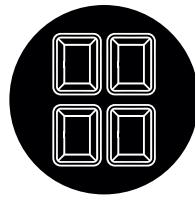
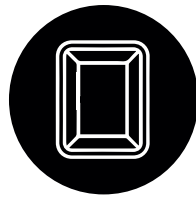
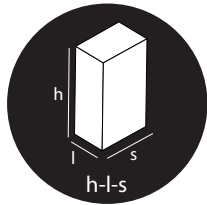
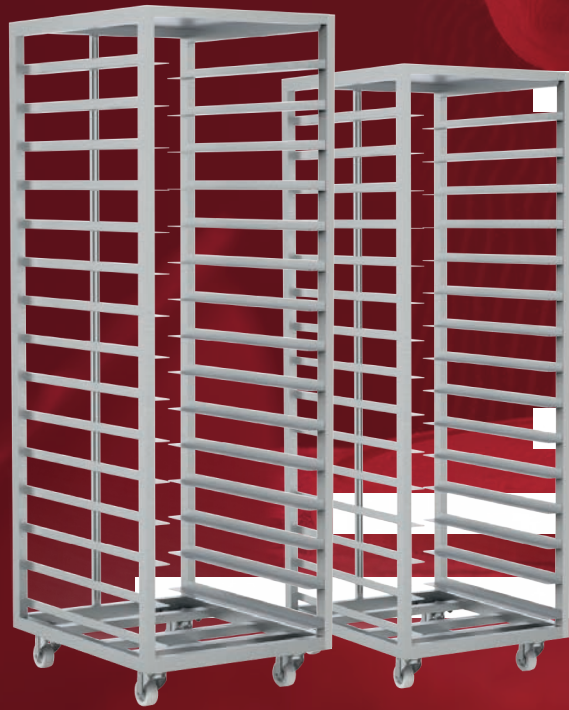
Pan trolleys, which are carefully produced for easy transport of pans, are in sizes suitable for ovens. is produced. Heat resistant cast wheels made of stainless profile and sheet material 10*100 100*100 pan capacity 40*60, 60*80, 60*90, 75*104 and 80*100 cm sizes
Pans provide practical and comfortable carrying.



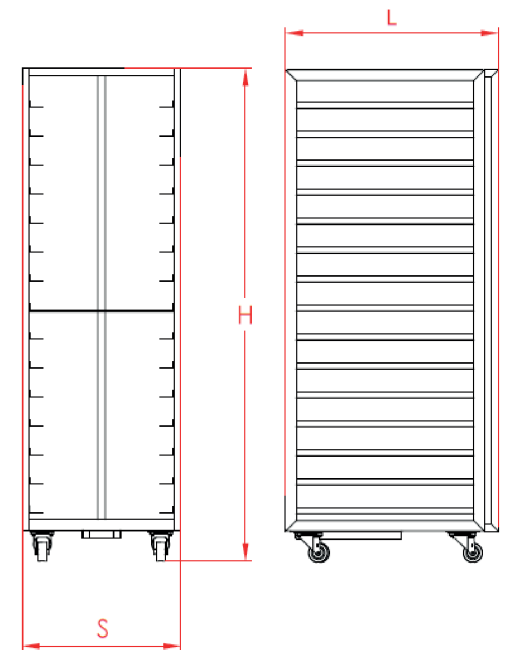
Pfannenwagen, die sorgfältig für den einfachen Transport von Pfannen hergestellt werden, sind in backofengeeigneten Größen erhältlich. ist erzeugt. Hitzebeständige Gussräder aus rostfreiem Profil- und Blechmaterial 10*100 100*100 Pfannenkazität 40*60, 60*80, 60*90, 75*104 und 80*100 cm GrößenPfannen bieten praktisches und bequemes Tragen.



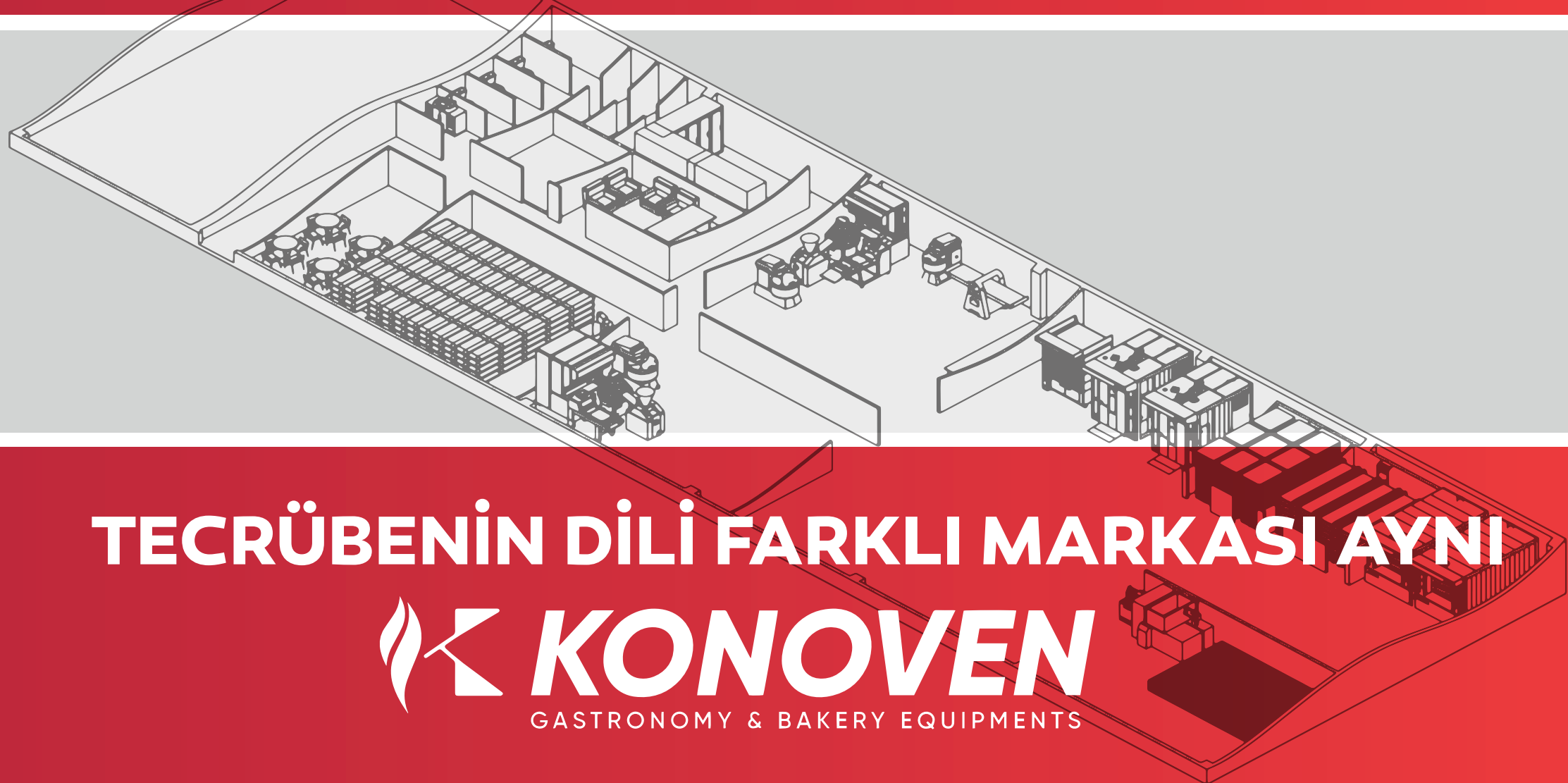
Тележки для сковородок, тщательно изготовленные для облегчения транспортировки сковородок, имеют размеры, подходящие для использования в духовках. производится. Жаростойкие литые колеса из нержавеющей профиля и листового материала 10*100 100*100 Емкость противня Размеры 40*60, 60*80, 60*90, 75*104 и 80*100 см кастрюли обеспечивают практичную и удобную переноску.



TRY-100	1570*650*780	600*800-600*900	11-15	45-55
TRY-200	1800*650*780	600*800-600*900	14-18	50-60
TRY-300	1800*850*940	800*1000-750*1040	14-18	65-73



TAJRİBA EXPÉRIENCE 经验 PATİRTI
İSKUSTVO DOСBІD ERFАHRUNG
ZKUŠENOSTI PENGALAMAN
EMΠEIPPIA
EXPERIENCE ۋېرېخ ESPERİENZA
TƏЖІRİBƏ



TECRÜBENİN DİLİ FARKLI MARKASI AYNİ

 **KONOVEN**
GASTRONOMY & BAKERY EQUIPMENTS

Geleneksel Lezzetleri Modern Teknoloji ile Buluşturuyoruz.

We meeten
traditional tastes with
modern technology

Wir treffen
traditionelle Geschmäcker
mit moderner Technik

Мы встречаем
традиционные вкусы
с современными
технологиями

