

# INOXXCLASS

INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENTS

SILVIA

MARGARITA

DONATA

DONATELLA

ICW

MARINA

ROTORELLA

TR

EN

ÜRÜN KATALOĞU  
PRODUCT CATALOGUE

# INOXCLASS ENDÜSTRİYEL MUTFAK EKİPMANLARI

## Geleceğin ustaları, aşçıları, şefleri için fırınlar...

Sabahları bir fırının önünden geçip te bir şey almamış kahvaltısında bunları tatmamış çok az kişi vardır. Fakat bu ürünleri sürekli alanlar bile çoğu zaman bu ürünlerin nasıl pişirildiğini aklına dahi getirmez. Gerçek meraklılar ise içlerinde bir şef algısıyla aldıkları ürünleri her yönden inceleyenlerdir. İşte burada devreye elbette ki doğru ürün için doğru fırın algısı devreye girer. Inoxclass yenilikçi anlayışı ve minimize edilmiş kullanım ara yüzleriyle farklı üretim alanları için farklı serilerde fırınlar, kombi üniteleri ve çeşitli araç gereçler üretmektedir. Patiseri ürünleri için şıklığı ve zarifliği ön planda tutan ve bunun yanında enerji verimliliğinde sınıfında lider ürünlerden biri olan Donata, gastronomi standartlarında her türlü ürünü pişirebilen ve kapasite ihtiyaçlarına net olarak cevap veren Silvia, klasik İtalyan usulü pizzaları ardı arkasına hiç durmadan pişirebilen Margarita ise bu serilerden bazılarıdır. Yıllardan beridir sektörde tecrübe sahibi olmuş ekibiyle, gençlik ve dinamiz mi birleştiren Inoxclass ister pişirmeyi kendine amaç ve zevk edinmiş kişiler, ister bu işin ticaretini yapıp kazanç sağlamayı düşünen kişi ya da firmalar olsun tüm bu farklılıkların ortak noktası olmayı ve aynı payda içerisinde son kullanıcıları kucaklamayı ve onları mutlu etmeyi kendisine ilke edinmiştir. Unutmayalım ki kimileri için gerçek mutluluklar midede başlamıştır... Biz de bu tutkuyu ürünlerimize ve sizlere sonuna kadar aşılama için yola çıkmış bulunmaktayız

Inoxclass Ailesi...

## Oven for masters and chefs of the future,

There are very few people who pass by a bakery in the morning and have not bought anything and tasted it for breakfast. However, even those who buy these products constantly often do not even think about how these products are cooked. Real enthusiasts are those who examine the products they buy from every aspect with the perception of a chef. This is where, of course, the right oven perception for the right product comes into play. With its innovative approach and minimalized user interfaces, Inoxclass produces ovens, combi units and various tools in different series for different production areas. Donata, which prioritizes elegance and elegance for its patisserie products and is one of the leading products in its class in terms of energy efficiency, Silvia, which can cook all kinds of products in gastronomy standards and clearly responds to capacity needs, and Margarita, which can cook classic Italian style pizzas one after the other, are some of these series. . Combining youth and dynamism with its team that has had experience in the sector for years, Inoxclass aims to be the common point of all these differences and to embrace the end users in the same denominator, whether it is people who have a purpose and pleasure in cooking, or people or companies that want to trade in this business and make a profit. He has made it his principle to make them happy. Let's not forget that for some, real happiness starts in the stomach... We set out to instill this passion in our products and you to the end.

Inoxclass Family...

# INOXXCLASS

INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENTS



**İÇİNDEKİLER**  
**CONTENTS**

INOX CLASS

INNOVATIVE & CLASSIFIED

# INOX CLASS

INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENTS

SILVIA

MARGARITA

DONATA

DONATELLA

MARINA

ROTORELLA

**ICW  
SERIES  
WASHERS**

## BULAŞIK YIKAMA MAKİNALARI

50x50 cm SEPETLİ

**DISHWASHERS**

WITH 50x50 cm BASKET

## SEBZE YIKAMA MAKİNALARI

KONVEYÖRLÜ TİP

**VEGETABLE WASHERS**

CONVEYOR TYPE

## SET ALTI BULAŞIK MAKİNESİ UNDERCOUNTER DISHWASHER

ICW500



### GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz çelik ısıtıcılar
- ▶ Paslanmaz çelik AISI 304 gövde
- ▶ İki yıkama programı
- ▶ Avrupa normlarında yıkama motoru
- ▶ 55 °C su ile yıkama, 80 °C su ile durulama
- ▶ Zaman ayarlı entegre drenaj pompası
- ▶ Analog ya da dijital kumanda paneli
- ▶ Kapı açıldığında otomatik duran yıkama sistemi
- ▶ İzolasyonlu boyler tankı

### GENERAL FEATURES

- ▶ Stainless steel heaters
- ▶ Stainless steel AISI 304 body
- ▶ Two washing programs
- ▶ Washing motor in European norms
- ▶ Washing with 55 °C , rinsing with 80 °C water
- ▶ Timed integral drainage pump
- ▶ Analogue or digital control panel
- ▶ Automatic stop washing system when the door is opened
- ▶ Insulated boiler tank

## GİYOTİN TİP BULAŞIK MAKİNESİ HOOD TYPE DISHWASHER

ICW1000



### GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz çelik ısıtıcılar
- ▶ Paslanmaz çelik AISI 304 gövde
- ▶ Çoklu yıkama programları
- ▶ Avrupa normlarında yıkama motoru
- ▶ 55 °C su ile yıkama, 80 °C su ile durulama
- ▶ Entegre drenaj pompası
- ▶ Analog ya da dijital kumanda paneli
- ▶ Kapı açıldığında otomatik duran yıkama sistemi
- ▶ İzolasyonlu boyler tankı

### GENERAL FEATURES

- ▶ Stainless steel heaters
- ▶ Stainless steel AISI 304 body
- ▶ Multiple washing programs
- ▶ Washing motor in European norms
- ▶ Washing with 55 °C , rinsing with 80 °C water
- ▶ Integrated drainage pump
- ▶ Analogue or digital control panel
- ▶ Automatic stop washing system when the door is opened
- ▶ Insulated boiler tank

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KAPASİTE CAPACITY	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	SEPET ÖLÇÜSÜ BASKET SIZE	YIKAMA YÜKSEKLİĞİ WASHING HEIGHT	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
ICW500	220V-AC-N	6 kW	500 DISHES/H	Analog	50X50X10 cm	32 cm	59x66x82 cm	60 Kg	1550 Euro
ICW500E	220V-AC-N	6 kW	500 DISHES/H	Electronic	50X50X10 cm	32 cm	59x66x82 cm	60 Kg	1650 Euro
ICW1000	380V-AC-3N	9,7 kW	1000 DISHES/H	Analog	50X50X10 cm	43 cm	69X78X148 cm	97 Kg	2200 Euro
ICW1000E	380V-AC-3N	9,7 kW	1000 DISHES/H	Electronic	50X50X10 cm	43 cm	69X78X148 cm	97 Kg	2350 Euro

**KONVEYÖRLÜ  
BULAŞIK MAKİNESİ  
CONVEYOR TYPE  
DISHWASHER**

**ICW1700**



## GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz çelik ısıtıcılar
- ▶ Paslanmaz çelik AISI 304 gövde
- ▶ Konveyörlü yıkama sistemi
- ▶ Avrupa normlarında yıkama motorları
- ▶ Ön yıkama, yıkama, durulama ve kurutma içeren tam dolu sistem
- ▶ 55 °C su ile yıkama, 80 °C su ile durulama
- ▶ Manyetik kapı ve durulama sviçleri
- ▶ Elektromekanik kumanda sistemi
- ▶ Kapı açıldığında otomatik duran yıkama sistemi
- ▶ Çiftli ve izolasyonlu boylar tankı
- ▶ Sıkışmayı önleyen acil stop sistemi

## GENERAL FEATURES

- ▶ Stainless steel heaters
- ▶ Stainless steel AISI 304 body
- ▶ Conveyor washing system
- ▶ Washing motors in European norms
- ▶ Fully loaded system including prewash, wash, rinse and dry
- ▶ Washing with 55 °C water, rinsing with 80 °C water
- ▶ Magnetic door and rinse switches
- ▶ Electromechanical control system
- ▶ Automatic stop washing system when the door is opened
- ▶ Double and insulated boiler tank
- ▶ Emergency stop system that prevents jamming

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KAPASİTE CAPACITY	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	SEPET ÖLÇÜSÜ BASKET SIZE	YIKAMA YÜKSEKLİĞİ WASHING HEIGHT	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
ICW1700	380V-AC-3N	32 kW	1700-1900 DISHES/H	Electromechanic	50X50X10 cm	45 cm	200x80x195 cm	220 Kg	7875 Euro

**KONVEYÖRLÜ  
BULAŞIK MAKİNESİ  
CONVEYOR TYPE  
DISHWASHER**



Dijital kumanda arayüzü opsiyoneldir.  
Optional digital command interface

## GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz çelik ısıtıcılar
- ▶ Paslanmaz çelik AISI 304 gövde
- ▶ Konveyörlü yıkama sistemi
- ▶ Avrupa normlarında yıkama motorları
- ▶ Ön yıkama, yıkama, durulama ve kurutma içeren tam dolu sistem
- ▶ 55 °C su ile yıkama, 80 °C su ile durulama
- ▶ Manyetik kapı ve durulama vıççleri
- ▶ Elektromekanik kumanda sistemi
- ▶ Kapı açıldığında otomatik duran yıkama sistemi
- ▶ Çiftli ve izolasyonlu boiler tankı
- ▶ Sıkışmayı önleyen acil stop sistemi

## GENERAL FEATURES

- ▶ Stainless steel heaters
- ▶ Stainless steel AISI 304 body
- ▶ Conveyor washing system
- ▶ Washing motors in European norms
- ▶ Fully loaded system including prewash, wash, rinse and dry
- ▶ Washing with 55 °C water, rinsing with 80 °C water
- ▶ Magnetic door and rinse switches
- ▶ Electromechanical control system
- ▶ Automatic stop washing system when the door is opened
- ▶ Double and insulated boiler tank
- ▶ Emergency stop system that prevents jamming

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KAPASİTE CAPACITY	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	SEPET ÖLÇÜSÜ BASKET SIZE	YIKAMA YÜKSEKLİĞİ WASHING HEIGHT	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
ICW2000	380V-AC-3N	38 kW	2000-2200 DISHES/H	Electromechanic	50X50X10 cm	45 cm	235x80x195 cm	255 Kg	9050 Euro

**KONVEYÖRLÜ  
BULAŞIK MAKİNESİ  
CONVEYOR TYPE  
DISHWASHER**



Dijital kumanda arayüzü opsiyoneldir.  
Optional digital command interface

## GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz çelik ısıtıcılar
- ▶ Paslanmaz çelik AISI 304 gövde
- ▶ Konveyörlü yıkama sistemi
- ▶ Avrupa normlarında yıkama motorları
- ▶ Ön yıkama, yıkama, durulama ve kurutma içeren tam dolu sistem
- ▶ 55 °C su ile yıkama, 80 °C su ile durulama
- ▶ Manyetik kapı ve durulama vıççleri
- ▶ Elektromekanik kumanda sistemi
- ▶ Kapı açıldığında otomatik duran yıkama sistemi
- ▶ Çiftli ve izolasyonlu boyler tankı
- ▶ Sıkışmayı önleyen acil stop sistemi

## GENERAL FEATURES

- ▶ Stainless steel heaters
- ▶ Stainless steel AISI 304 body
- ▶ Conveyor washing system
- ▶ Washing motors in European norms
- ▶ Fully loaded system including prewash, wash, rinse and dry
- ▶ Washing with 55 °C water, rinsing with 80 °C water
- ▶ Magnetic door and rinse switches
- ▶ Electromechanical control system
- ▶ Automatic stop washing system when the door is opened
- ▶ Double and insulated boiler tank
- ▶ Emergency stop system that prevents jamming

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KAPASİTE CAPACITY	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	SEPET ÖLÇÜSÜ BASKET SIZE	YIKAMA YÜKSEKLİĞİ WASHING HEIGHT	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
ICW3000	380V-AC-3N	42,2 kW	3000-3250 DISHES/H	Electromechanic	50X50X10 cm	45 cm	235x80x195 cm	285 Kg	10710 Euro



**KONVEYÖRLÜ  
SEBZE YIKAMA MAKİNELERİ  
CONVEYOR TYPE  
VEGETABLE WASHERS**



## GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz çelik AISI 304 gövde
- ▶ Konveyörlü durulama sistemi
- ▶ Avrupa normlarında yıkama motorları
- ▶ Bağımsız olarak yıkama ve durulama bölümü
- ▶ Sökülebilir konveyör bant
- ▶ Birbirine karışmayan yıkama ve durulama suları
- ▶ Kontrol edilebilir su akış ve hareket hızı
- ▶ Polietilen giriş ve hazırlık tezgahı (Opsiyonel)
- ▶ Süzgeçli çıkış tezgahı (Opsiyonel)
- ▶ Entegre dozaj pompaları (Opsiyonel)

## GENERAL FEATURES

- ▶ Stainless steel AISI 304 body
- ▶ Conveyor rinsing system
- ▶ Washing motors in European norms
- ▶ Independent washing and rinsing section
- ▶ Dismounting conveyor system
- ▶ Independent washing and rinsing water
- ▶ Controllable water flow and movement speed
- ▶ Entering and preparing table wit polyethylene (optional)
- ▶ Exiting table with filter sheet (optional)
- ▶ Entergrated dosing pumps (optional)

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KAPASİTE CAPACITY	TANK HACMİ TANK VOLUME	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
ICW-300V	380V-AC-3N	3,7 kW	300 KG/H	150 lt	1860X860X1080 mm	285 Kg	14700 Euro
ICW-600V	380V-AC-3N	5,7 kW	600 KG/H	225 lt	2660X860X1080 mm	325 Kg	17325 Euro

# INOX CLASS

INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENTS

ICW

MARGARITA

DONATA

DONATELLA

MARINA

ROTORELLA

**SILVIA**  
SERIES  
OVENS

**KONVEKSİYONLU FIRINLAR**  
*ELEKTRİKLi ve GAZLI TİP*

**CONVECTION OVENS**  
*ELECTRIC and GAS TYPE*

S05E



S07E



S11E

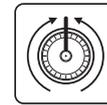
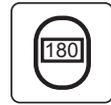
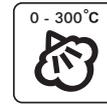


## GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- ▶ Çift Camlı kolay temizlenebilir fırın kapağı
- ▶ Uzun ömürlü ve çift açılır kapı kolu
- ▶ Nemlendirmeli pişirme modu
- ▶ Sıvı tahliye sistemi
- ▶ Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü – analog&dijital
- ▶ Kolay sökülebilir kabin içi raf sistemi
- ▶ Çift yöne dönebilen fan sistemi
- ▶ Yüksekliği ayarlanabilir fırın ayakları

## GENERAL FEATURES

- ▶ Stainless steel chasis
- ▶ Double glazed easy to clean oven door
- ▶ Long life double opening oven door handle
- ▶ Cooking mode with humidification
- ▶ Drainage system for humidification
- ▶ User friendly command interface – analog&digital
- ▶ Easy dismantled tray system
- ▶ Double rotation fan system
- ▶ Height adjustable oven legs



Analog kumanda arayüzü opsiyoneldir.  
Optional analogue command interface

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
S05E ⚡	380V-AC-3N	6,3 kW	ANALOG / ELECTRONIC	5 X GN 1/1	70 mm	775 x 790 x 615 mm	62 Kg	1825 Euro
S07E ⚡	380V-AC-3N	9,6 kW	ANALOG / ELECTRONIC	7 X GN 1/1	70 mm	775 x 790 x 795 mm	78 Kg	2835 Euro
S11E ⚡	380V-AC-3N	14,4 kW	ANALOG / ELECTRONIC	11 X GN 1/1	70 mm	775 x 790 x 1035 mm	92 Kg	3835 Euro

# SILVIA SERIES

ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU FIRINLAR

ELECTRIC CONVECTION OVENS

GN 1/1 - GN 2/1

S20E



## GENEL ÖZELLİKLER

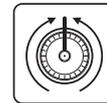
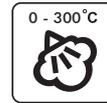
- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- ▶ Taşınabilir fırın tepsi arabası
- ▶ Çift Camlı kolay temizlenebilir fırın kapağı
- ▶ Uzun ömürlü ve çift açılır kapı kolu
- ▶ Nemlendirmeli pişirme modu
- ▶ Sıvı tahliye sistemi
- ▶ Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü – analog&dijital
- ▶ Kolay sökülebilir kabin içi raf sistemi
- ▶ Çift yöne dönebilen fan sistemi
- ▶ Yüksekliği ayarlanabilir fırın ayakları

S40E



## GENERAL FEATURES

- ▶ Stainless steel chasis
- ▶ Portable oven trolley
- ▶ Double glazed easy to clean oven door
- ▶ Long life double opening oven door handle
- ▶ Cooking mode with humidification
- ▶ Drainage system for humidification
- ▶ User friendly command interface – analog&digital
- ▶ Easy dismantled tray system
- ▶ Double rotation fan system
- ▶ Height adjustable oven legs



Analog kumanda arayüzü opsiyoneldir.  
Optional analogue command interface

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
S20E ⚡	380V-AC-3N	21,4 kW	ANALOG / ELECTRONIC	10 X GN 2/1	68 mm	1150 x 970 x 1035 mm	135 Kg	5130 Euro
S40E ⚡	380V-AC-3N	42,6 kW	ANALOG / ELECTRONIC	20 X GN 2/1	68 mm	1150 x 970 x 1835 mm	226 Kg	7720 Euro

S07EG



## GENEL ÖZELLİKLER

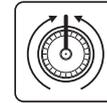
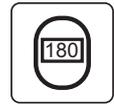
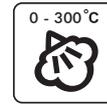
- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- ▶ Çift Camlı kolay temizlenebilir fırın kapağı
- ▶ Uzun ömürlü ve çift açılır kapı kolu
- ▶ Nemlendirmeli pişirme modu
- ▶ Sıvı tahliye sistemi
- ▶ Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü – analog&dijital
- ▶ Kolay sökülebilir kabin içi raf sistemi
- ▶ Çift yöne dönebilen fan sistemi
- ▶ Yüksekliği ayarlanabilir fırın ayakları

S11EG



## GENERAL FEATURES

- ▶ Stainless steel chasis
- ▶ Double glazed easy to clean oven door
- ▶ Long life double opening oven door handle
- ▶ Cooking mode with humidification
- ▶ Drainage system for humidification
- ▶ User friendly command interface – analog&digital
- ▶ Easy dismantled tray system
- ▶ Double rotation fan system
- ▶ Height adjustable oven legs



Dijital kumanda arayüzü opsiyoneldir.  
Optional digital command interface

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
S07EG	220V-AC-N	0,4 kW	ANALOG / ELECTRONIC	7 X GN 1/1	70 mm	765 x 940 x 800 mm	88 Kg	3465 Euro
S11EG	220V-AC-N	0,65 kW	ANALOG / ELECTRONIC	11 X GN 1/1	70 mm	765 x 940 x 1080 mm	102 Kg	4360 Euro

MODEL	GAZ BAĞLANTI GİRİŞİ GAS INPUT	GAZ KATEGORİSİ GAS CATEGORY	GAZ BASINCI G20 GAS PRESSURE	GAZ TÜKETİMİ G20 GAS CONSUMPTION NG	GAZ BASINCI G30 SGAS PRESSURE	GAZ TÜKETİMİ G30 GAS CONSUMPTION LPG	ISIL GÜÇ THERMAL POWER
S07EG	1/2"	I12H3B/P	20-22 mBAR	1,75 m3/h	28-30 mBAR	0,96	16 kW
S11EG	1/2"	I12H3B/P	20-22 mBAR	1,75 m3/h	28-30 mBAR	0,96	16 kW

# SILVIA SERIES

GAZLI KONVEKSİYONLU FIRINLAR

GAS CONVECTION OVENS

GN 1/1 - GN 2/1



S20EG



## GENEL ÖZELLİKLER

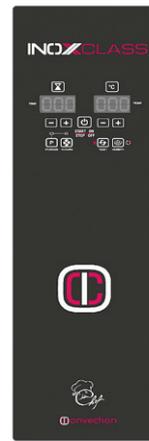
- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- ▶ Taşınabilir fırın tepsi arabası
- ▶ Çift Camlı kolay temizlenebilir fırın kapağı
- ▶ Uzun ömürlü ve çift açılır kapı kolu
- ▶ Nemlendirmeli pişirme modu
- ▶ Sıvı tahliye sistemi
- ▶ Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü – analog&dijital
- ▶ Kolay sökülebilir kabin içi raf sistemi
- ▶ Çift yöne dönebilen fan sistemi
- ▶ Yüksekliği ayarlanabilir fırın ayakları

S40EG

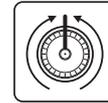
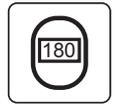


## GENERAL FEATURES

- ▶ Stainless steel chasis
- ▶ Portable oven trolley
- ▶ Double glazed easy to clean oven door
- ▶ Long life double opening oven door handle
- ▶ Cooking mode with humidification
- ▶ Drainage system for humidification
- ▶ User friendly command interface – analog&digital
- ▶ Easy dismantled tray system
- ▶ Double rotation fan system
- ▶ Height adjustable oven legs



0 - 300°C

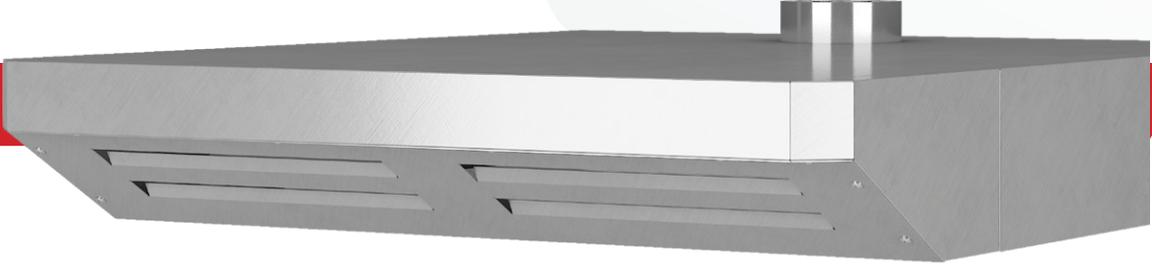


Dijital kumanda arayüzü opsiyoneldir.  
Optional digital command interface

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
S20EG	220V-AC-N	0,75 kW	ANALOG / ELECTRONIC	10 X GN 2/1	68 mm	1000 x 1290 x 1090 mm	173 Kg	5355 Euro
S40EG	220V-AC-N	1,45 kW	ANALOG / ELECTRONIC	20 X GN 2/1	68 mm	1000 x 1290 x 1765 mm	256 Kg	7940 Euro

MODEL	GAZ BAĞLANTI GİRİŞİ GAS INPUT	GAZ KATEGORİSİ GAS CATEGORY	GAZ BASINCI G20 GAS PRESSURE	GAZ TÜKETİMİ G20 GAS CONSUMPTION NG	GAZ BASINCI G30 SGAS PRESSURE	GAZ TÜKETİMİ G30 GAS CONSUMPTION LPG	ISIL GÜÇ THERMAL POWER
S20EG	1/2"	II2H3B/P	20-22 mBAR	2,96 m3/h	28-30 mBAR	1,63	28 kW
S40EG	1/2"	II2H3B/P	20-22 mBAR	4,44 m3/h	28-30 mBAR	2,44	42 kW

**ICH04**

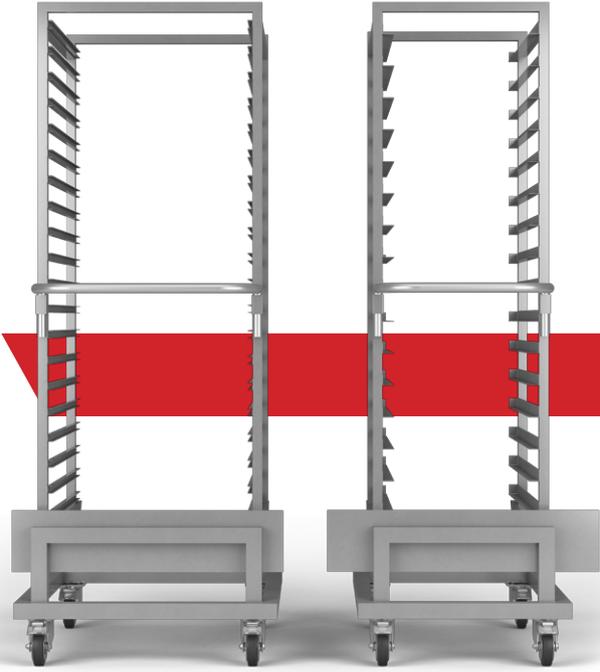


MODEL	ÜRÜN AÇIKLAMASI PRODUCT DESCRIPTION	UYUMLU MODEL SUITABLE MODEL	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
ICH04	FIRIN DAVLUMBAZI OVEN HOOD	S05-S07E-S07EG-S11E-S11EG	775 x 790 x 150 mm	29 Kg	330 Euro
ICH05	FIRIN DAVLUMBAZI OVEN HOOD	S20E-S20EG-S40E-S40EG	1150 x 970 x 200 mm 1000 x 1230 x 200 mm	49 Kg	475 Euro

**ICT01V2**



**TS-01**



MODEL	ÜRÜN AÇIKLAMASI PRODUCT DESCRIPTION	UYUMLU MODEL SUITABLE MODEL	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
ICT02	FIRIN SEHPASI OVEN BENCH	S05-S07E-S07EG-S11E-S11EG	7 X GN 1/1	70 mm	775 x 790 x 850 mm	34 Kg	415 Euro
ICT02V2	FIRIN SEHPASI OVEN BENCH	S05-S07E-S07EG-S11E-S11EG	5 X GN 1/1	70 mm	775 x 790 x 600 mm	30 Kg	405 Euro
TS-01	TEPSİ STANDI TRAY STAND	S40E	20 X GN 2/1	68 mm	700 x 800 x 1725 mm	45 Kg	935 Euro
TS-02	TEPSİ STANDI TRAY STAND	S40EG	20 X GN 2/1	68 mm	590 x 680 x 1430 mm	28 Kg	525 Euro
TST-01	TEPSİ STANTI TAŞIMA ARABASI TROLLEY	S40EG	-	-	600 x 700 x 1000 mm	32 Kg	525 Euro
TST-02	TEPSİ STANTI TAŞIMA ARABASI TROLLEY	S20EG	-	-	600 x 700 x 1000 mm	44 Kg	725 Euro

# INOXCLASS

INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENTS

SILVIA

MARGARITA

ICW

DONATELLA

MARINA

ROTORELLA

**DONATA**  
SERIES  
OVENS

**KONVEKSİYONLU FIRINLAR**  
*ELEKTRİKLİ ve GAZLI TİP*

**CONVECTION OVENS**  
*ELECTRIC and GAS TYPE*

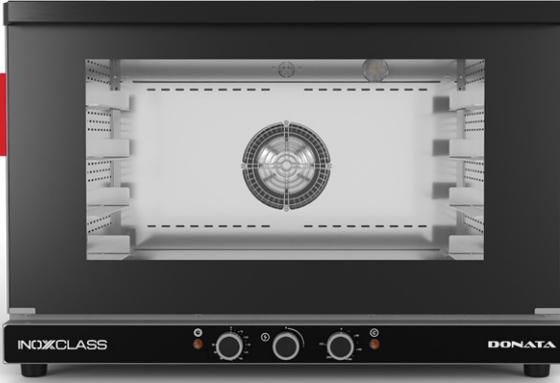
**D03EF**



## GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- ▶ Öne doğru açılan kapak sistemi
- ▶ Nemlendirmeli pişirme imkanı (D04EFD)
- ▶ Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- ▶ Kolay sökülebilir kabin içi raf sistemi
- ▶ Çift yöne dönebilen fan sistemi
- ▶ Yüksekliği ayarlanabilir fırın ayakları

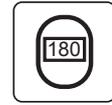
**D04EF**



## GENERAL FEATURES

- ▶ Stainless steel chasis
- ▶ Forward opening door system
- ▶ Humidification while cooking (D04EFD)
- ▶ User friendly command interface
- ▶ Easy dismantled tray system
- ▶ Double rotation fan system
- ▶ Height adjustable oven legs

**D04EFD**



INOXCLASS DONATA

Dijital kumanda arayüzü opsiyoneldir.  
Optional digital command interface

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
D03EF ⚡	220V-AC-N	2,8 kW	ANALOG	3 x 40 X 30 cm 3 X GN 2/3	80 mm	570 x 640 x 400 mm	40 Kg	1155 Euro
D04EF ⚡	220 V-AC-N	6,5 kW	ANALOG	4 X 40X60 cm	80 mm	770 x 770 x 520 mm	48 Kg	1630 Euro
D04EFD ⚡	380V-AC-3N	6,3 kW	ANALOG / ELECTRONIC	4 X 40X60 cm	80 mm	770 x 770 x 520 mm	53 Kg	1840 Euro

# DONATA SERIES

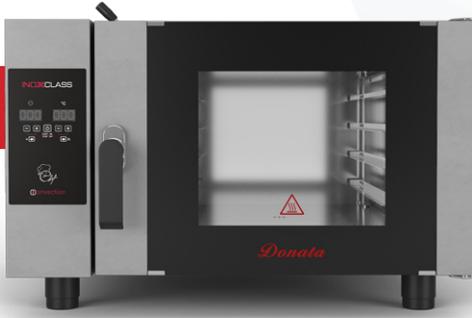
ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU FIRINLAR

ELECTRIC CONVECTION OVENS

40x60 cm TRAYS



D04E



## GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- ▶ Çift Camlı kolay temizlenebilir fırın kapağı
- ▶ Uzun ömürlü ve çift açılır kapı kolu
- ▶ Nemlendirmeli pişirme modu
- ▶ Sıvı tahliye sistemi
- ▶ Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü – analog&dijital
- ▶ Kolay sökülebilir kabin içi raf sistemi
- ▶ Çift yöne dönebilen fan sistemi
- ▶ Yüksekliği ayarlanabilir fırın ayakları

D06E



## GENERAL FEATURES

- ▶ Stainless steel chassis
- ▶ Double glazed easy to clean oven door
- ▶ Long life double opening oven door handle
- ▶ Cooking mode with humidification
- ▶ Drainage system for humidification
- ▶ User friendly command interface – analog&digital
- ▶ Easy dismantled tray system
- ▶ Double rotation fan system
- ▶ Height adjustable oven legs

D10E



Analog kumanda arayüzü opsiyoneldir.  
Optional analogue command interface

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
D04E ⚡	220V-AC-N	6,3 kW	ANALOG / ELECTRONIC	4 X 40X60 cm	70 mm	830 X 835 X 550 mm	58 Kg	1705 Euro
D06E ⚡	380V-AC-3N	9,6 kW	ANALOG / ELECTRONIC	6 X 40X60 cm	80 mm	830 X 835 X 780 mm	79 Kg	2680 Euro
D10E ⚡	380V-AC-3N	14,4 kW	ANALOG / ELECTRONIC	10 X 40X60 cm	70 mm	830 X 835 X 1020 mm	97 Kg	3730 Euro

## DONATA SERIES GAZLI KONVEKSİYONLU FIRINLAR GAS CONVECTION OVENS 40X60 CM TRAYS

**DO6EG**



**D10EG**

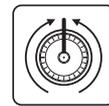
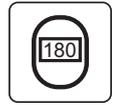


### GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- ▶ Çift Camlı kolay temizlenebilir fırın kapağı
- ▶ Uzun ömürlü ve çift açılır kapı kolu
- ▶ Nemlendirmeli pişirme modu
- ▶ Sıvı tahliye sistemi
- ▶ Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü – analog&dijital
- ▶ Kolay sökülebilir kabin içi raf sistemi
- ▶ Çift yöne dönebilen fan sistemi
- ▶ Yüksekliği ayarlanabilir fırın ayakları

### GENERAL FEATURES

- ▶ Stainless steel chasis
- ▶ Double glazed easy to clean oven door
- ▶ Long life double opening oven door handle
- ▶ Cooking mode with humidification
- ▶ Drainage system for humidification
- ▶ User friendly command interface – analog&digital
- ▶ Easy dismantled tray system
- ▶ Double rotation fan system
- ▶ Height adjustable oven legs



Dijital kumanda arayüzü opsiyoneldir.  
Optional digital command interface

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
D06EG	220V-AC-N	0,4 kW	ANALOG / ELECTRONIC	6 X 40X60 cm	80 mm	870 x 820 x 780 mm	88 Kg	3465 Euro
D10EG	220V-AC-N	0,65 kW	ANALOG / ELECTRONIC	10 X 40X60 cm	80 mm	870 x 820 x 1020 mm	102 Kg	4480 Euro

MODEL	GAZ BAĞLANTI GİRİŞİ GAS INPUT	GAZ KATEGORİSİ GAS CATEGORY	GAZ BASINCI G20 GAS PRESSURE NG	GAZ TÜKETİMİ G20 GAS CONSUMPTION NG	GAZ BASINCI G30 SGAS PRESSURE LPG	GAZ TÜKETİMİ G30 GAS CONSUMPTION LPG	ISIL GÜÇ THERMAL POWER
D06EG	1/2"	I12H3B/P	20-22 mBAR	1,75 m3/h	28-30 mBAR	0,96	14-16 kW
D10EG	1/2"	I12H3B/P	20-22 mBAR	1,75 m3/h	28-30 mBAR	0,96	16-20 kW

# DONATA SERİSİ AKSESUARLARI

DONATA SERIES ACCESSORIES

ICH01



D10E

ICP08

MODEL	ÜRÜN AÇIKLAMASI PRODUCT DESCRIPTION	UYUMLU MODEL SUITABLE MODEL	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
ICH01	FIRIN DAVLUMBAZI OVEN HOOD	D04E-D06E-D06EG-D10E-D10EG	830 x 1035 x 150 mm	34 Kg	330 Euro

MODEL	ÜRÜN AÇIKLAMASI PRODUCT DESCRIPTION	UYUMLU MODEL SUITABLE MODEL	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
ICP08	MAYALANDIRMA ÜNİTESİ FERMENTATION CABINET	D04E-D04EF-D04EFD- D06E-D06EG-D10E-D10EG	8 X 40X60 cm	80 mm	830 x 835 x 850 mm	63 kg	1030 Euro

**ICT-05**



**ICT-02**



**ICP08**



**ICH01**



MODEL	ÜRÜN AÇIKLAMASI PRODUCT DESCRIPTION	UYUMLU MODEL SUITABLE MODEL	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
ICH01	FIRIN DAYLUMBAZI OVEN HOOD	D04E-D06E-D06EG-D10E-D10EG	830 x 1035 x 150 mm	34 Kg	330 Euro

MODEL	ÜRÜN AÇIKLAMASI PRODUCT DESCRIPTION	UYUMLU MODEL SUITABLE MODEL	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
ICT01	FIRIN SEHPASI OVEN BENCH	D04E-D04EF-D04EFD- D06E-D06EG-D10E-D10EG	6 X 40X60 cm	80 mm	830 x 800 x 850 mm	36 Kg	415 Euro
ICT01V2	FIRIN SEHPASI OVEN BENCH	D04E-D04EF-D04EFD- D06E-D06EG-D10E-D10EG	5 X 40X60 cm	80 mm	830 x 800 x 600 mm	30 Kg	405 Euro
ICT05	FIRIN SEHPASI OVEN BENCH	D04E-D04EF-D04EFD- D06E-D06EG-D10E-D10EG	-	-	860 x 720 x 850 mm	26 Kg	405 Euro
ICP08	MAYALANDIRMA ÜNİTESİ FERMENTATION CABINET	D04E-D04EF-D04EFD- D06E-D06EG-D10E-D10EG	8 X 40X60 cm	80 mm	830 x 835 x 850 mm	63 kg	1030 Euro

# INOXCLASS

INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENTS

SILVIA

MARGARITA

DONATA

DONATELLA

MARINA

ROTORELLA

**MARGARITA  
SERIES  
OVENS**

**PİZZA FIRINLARI**  
*ELEKTRİKLİ ve GAZLI TİP*

**PIZZA OVENS**  
*ELECTRIC and GAS TYPE*

M301EL



Opsiyonel kubbeli model.  
Optional model with dome.

M302EL



Opsiyonel kubbeli model.  
Optional model with dome.

### GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz kapaklı kapı sistemi
- ▶ Boyalı dış gövde yapısı
- ▶ Yüksek ısıya dayanıklı izolasyonlu gövde
- ▶ Kolay ve pratik kullanım
- ▶ Güçlü kabin aydınlatması
- ▶ Kullanıcı dostu kumanda arayüzü

### GENERAL FEATURES

- ▶ Door system with stainless cover
- ▶ Painted outer body structure
- ▶ High temperature resistant insulated body
- ▶ Easy and practical use
- ▶ Powerful cabin lighting
- ▶ User-friendly control interface



MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	PİŞİRME ALANI COOKING AREA	KABİN İÇ YÜKSEKLİĞİ CABINET HEIGHT	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
M301E ⚡	220V-AC-N	2,5 kW	ANALOG / 300 °C	350X350 cm	100 mm	530 x 460 x 300 mm	16 Kg	350 Euro
M301EL ⚡	220V-AC-N	2,5 kW	ANALOG / 300 °C	410X410 cm	100 mm	590 x 520 x 300 mm	19 Kg	390 Euro
M302E ⚡	220V-AC-N	3,8 kW	ANALOG / 300 °C	350X350 cm	100 mm	530 x 460 x 460 mm	27 Kg	600 Euro
M302EL ⚡	220V-AC-N	3,8 kW	ANALOG / 300 °C	410X410 cm	100 mm	590 x 520 x 460 mm	33 Kg	650 Euro

# MARGARITA SERIES

ELEKTRİKLI PİZZA FIRINLARI

ELECTRIC PIZZA OVENS

Ø 25 cm PIZZA TRAYS



**M401E**



**M402E**

## GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz kapaklı kapı sistemi
- ▶ Boyalı dış gövde yapısı
- ▶ Yüksek ısıya dayanıklı izolasyonlu gövde
- ▶ Kolay ve pratik kullanım
- ▶ Analog sıcaklık göstergeleri (Opsiyonel)
- ▶ Güçlü kabin aydınlatması
- ▶ Kullanıcı dostu kumanda arayüzü

## GENERAL FEATURES

- ▶ Door system with stainless cover
- ▶ Painted outer body structure
- ▶ High temperature resistant insulated body
- ▶ Easy and practical use
- ▶ Analog temperature indicators (Optional)
- ▶ Powerful cabin lighting
- ▶ User-friendly control interface



Opsiyonel sıcaklık göstergesi  
Optional temperature indicator

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	PİŞİRME ALANI COOKING AREA	KABİN İÇ YÜKSEKLİĞİ CABINET HEIGHT	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
M401E ⚡	220V-AC-N	4 kW	ANALOG / 400 °C	510X510 mm	100 mm	Ø 25 cm x 4 trays	765 x 695 x 355 mm	64 Kg	680 Euro
M402E ⚡	380V-AC-3N	6 kW	ANALOG / 400 °C	510X510 mm	100 mm	Ø 25 cm x 8 trays	765 x 695 x 525 mm	88 Kg	1025 Euro

Opsiyonel sıcaklık göstergesi fiyatı kat başı 45 Euro' dur / 45 euro price will be added for temperature indicator to each deck

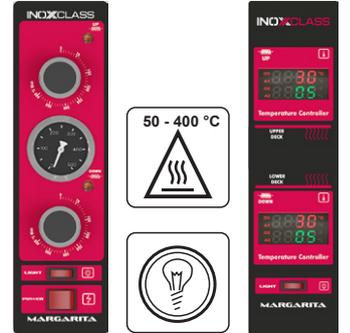
**M501E**



**M502E**



Opsiyonel dijital kumanda ünitesi  
Optional digital control unit



Opsiyonel sıcaklık göstergesi  
Optional temperature indicator

## GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz kapaklı kapı sistemi
- ▶ Boyalı dış gövde yapısı
- ▶ Yüksek ısıya dayanıklı izolasyonlu gövde
- ▶ Kolay ve pratik kullanım
- ▶ Analog sıcaklık göstergeleri (Opsiyonel)
- ▶ Güçlü kabin aydınlatması
- ▶ Kullanıcı dostu kumanda arayüzü

## GENERAL FEATURES

- ▶ Door system with stainless cover
- ▶ Painted outer body structure
- ▶ High temperature resistant insulated body
- ▶ Easy and practical use
- ▶ Analog temperature indicators (Optional)
- ▶ Powerful cabin lighting
- ▶ User-friendly control interface

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	PİŞİRME ALANI COOKING AREA	KABİN İÇ YÜKSEKLİĞİ CABINET HEIGHT	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
M501E ⚡	380V-AC-3N	5 kW	ANALOG / 400 °C	615X615 mm	150 mm	Ø 30 cm x 4 trays	870 x 800 x 405 mm	76 Kg	825 Euro
M502E ⚡	380V-AC-3N	10 kW	ANALOG / 400 °C	615X615 mm	150 mm	Ø 30 cm x 8 trays	870 x 800 x 715 mm	140 Kg	1410 Euro

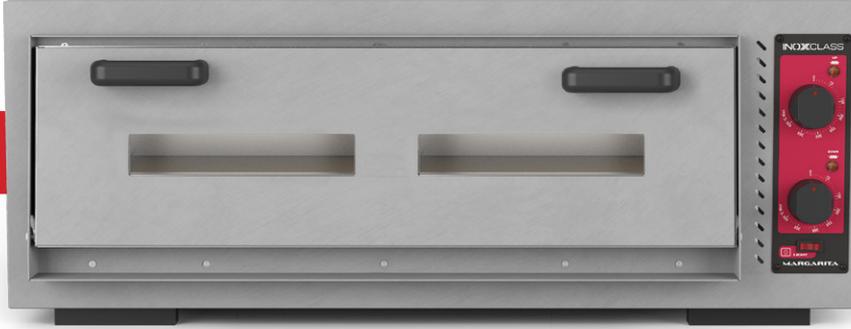
Opsiyonel sıcaklık göstergesi fiyatı kat başı 45 Euro' dur / 45 euro price will be added for temperature indicator to each deck  
Opsiyonel dijital kumanda ünitesi fiyatı kat başı 70 Euro' dur / 70 euro price will be added for digital control unit to each deck

# MARGARITA SERIES

ELEKTRİK Lİ PİZZA FIRINLARI

ELECTRIC PIZZA OVENS

Ø 30 cm PIZZA TRAYS

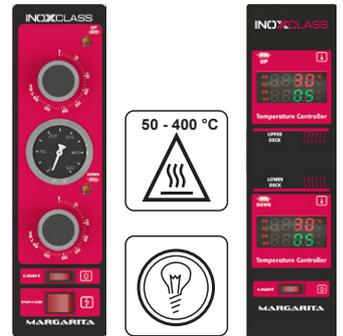


M601E



M602E

Opsiyonel dijital kumanda ünitesi  
Optional digital control unit



Opsiyonel sıcaklık göstergesi  
Optional temperature indicator

## GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz kapaklı kapı sistemi
- ▶ Boyalı dış gövde yapısı
- ▶ Yüksek ısıya dayanıklı izolasyonlu gövde
- ▶ Kolay ve pratik kullanım
- ▶ Analog sıcaklık göstergeleri (Opsiyonel)
- ▶ Güçlü kabin aydınlatması
- ▶ Kullanıcı dostu kumanda arayüzü

## GENERAL FEATURES

- ▶ Door system with stainless cover
- ▶ Painted outer body structure
- ▶ High temperature resistant insulated body
- ▶ Easy and practical use
- ▶ Analog temperature indicators (Optional)
- ▶ Powerful cabin lighting
- ▶ User-friendly control interface

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	PİŞİRME ALANI COOKING AREA	KABİN İÇ YÜKSEKLİĞİ CABINET HEIGHT	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DİŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
M601E ⚡	380V-AC-3N	6 kW	ANALOG / 400 °C	920X615 mm	150 mm	Ø 30 cm x 6 trays	1170 x 800 x 405 mm	95 Kg	1205 Euro
M602E ⚡	380V-AC-3N	12 Kw	ANALOG / 400 °C	920X615 mm	150 mm	Ø 30 cm x 12 trays	1170 x 800 x 715 mm	168 Kg	1410 Euro
M901E ⚡	380V-AC-3N	8 kW	ANALOG / 400 °C	920X920 mm	150 mm	Ø 30 cm x 9 trays	1170 x 1100 x 405 mm	135 Kg	1460 Euro
M902E ⚡	380V-AC-3N	16 kW	ANALOG / 400 °C	920X920 mm	150 mm	Ø 30 cm x 18 trays	1170 x 1100 x 715 mm	220 Kg	2500 Euro

Opsiyonel sıcaklık göstergesi fiyatı kat başı 45 Euro' dur / 45 euro price will be added for temperature indicator to each deck  
Opsiyonel dijital kumanda ünitesi fiyatı kat başı 70 Euro' dur / 70 euro price will be added for digital control unit to each deck

**C501E**



**C502E**



## GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz kapaklı kapı sistemi
- ▶ Boyalı dış gövde yapısı
- ▶ Panoramik kapı sistemi
- ▶ Yüksek ısıya dayanıklı izolasyonlu gövde
- ▶ Kolay ve pratik kullanım
- ▶ Geniş pişirme yüzey alanı
- ▶ Analog sıcaklık göstergesi 500 °C maks.
- ▶ Güçlü kabin aydınlatması
- ▶ Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü

## GENERAL FEATURES

- ▶ Door system with stainless cover
- ▶ Painted outer body structure
- ▶ Panoramic door system
- ▶ High temperature resistant insulated body
- ▶ Easy and practical use
- ▶ Large cooking surface area
- ▶ Analog temperature indicators 500 °C max
- ▶ Powerful cabin lighting
- ▶ User-friendly control interface



Opsiyonel dijital kumanda ünitesi  
Optional digital control unit

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	PIŞİRME ALANI COOKING AREA	KABİN İÇ YÜKSEKLİĞİ CABINET HEIGHT	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DİŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
C501E ⚡	380V-AC-3N	6 kW	ANALOG / 400 °C	700 X 700 mm	150 mm	Ø 33 cm x 4 trays	980 x 840 x 450 mm	85 Kg	1125 Euro
C502E ⚡	380V-AC-3N	12 kW	ANALOG / 400 °C	700 X 700 mm	150 mm	Ø 33 cm x 8 trays	980 x 840 x 790 mm	152 Kg	1930 Euro

Opsiyonel dijital kumanda ünitesi fiyatı kat başı 70 Euro' dur / 70 euro price will be added for digital control unit to each deck

# MARGARITA SERIES

ELEKTRİK Lİ PİZZA FIRINLARI

ELECTRIC PIZZA OVENS

Ø 33 cm PIZZA TRAYS



**C601E**



**C602E**

## GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz kapaklı kapı sistemi
- ▶ Boyalı dış gövde yapısı
- ▶ Panoramik kapı sistemi
- ▶ Yüksek ısıya dayanıklı izolasyonlu gövde
- ▶ Kolay ve pratik kullanım
- ▶ Geniş pişirme yüzey alanı
- ▶ Analog sıcaklık göstergesi 500 °C maks.
- ▶ Güçlü kabin aydınlatması
- ▶ Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü

## GENERAL FEATURES

- ▶ Door system with stainless cover
- ▶ Painted outer body structure
- ▶ Panoramic door system
- ▶ High temperature resistant insulated body
- ▶ Easy and practical use
- ▶ Large cooking surface area
- ▶ Analog temperature indicators 500 °C max
- ▶ Powerful cabin lighting
- ▶ User-friendly control interface

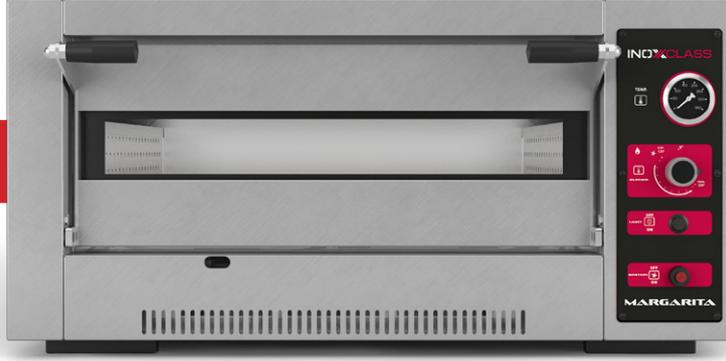


Opsiyonel dijital kumanda ünitesi  
Optional digital control unit

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	PİŞİRME ALANI COOKING AREA	KABİN İÇ YÜKSEKLİĞİ CABINET HEIGHT	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
C601E ⚡	380V-AC-3N	7,5 kW	ANALOG / 400 °C	1050 X 700 mm	150 mm	Ø 33 cm x 6 trays	1190 x 980 x 450 mm	92 Kg	1620 Euro
C601EL ⚡	380V-AC-3N	7,5 kW	ANALOG / 400 °C	700 X 1050 mm	150 mm	Ø 33 cm x 6 trays	980 x 1190 x 450 mm	90 Kg	1570 Euro
C602E ⚡	380V-AC-3N	15 kW	ANALOG / 400 °C	1050 X 700 mm	150 mm	Ø 33 cm x 12 trays	1190 x 980 x 790 mm	175 Kg	2615 Euro
C602EL ⚡	380V-AC-3N	15 kW	ANALOG / 400 °C	700 X 1050 mm	150 mm	Ø 33 cm x 12 trays	980 x 1190 x 790 mm	172 Kg	2545 Euro

Opsiyonel dijital kumanda ünitesi fiyatı kat başı 70 Euro' dur / 70 euro price will be added for digital control unit to each deck

## M501EG



## M502EG

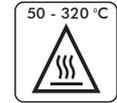


### GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik kapı
- Boyalı dış gövde yapısı
- Panoramik kapı sistemi
- Yüksek ısıya dayanıklı izolasyonlu gövde
- Kolay ve pratik kullanım
- Analog sıcaklık göstergesi 350 °C maks.
- Güçlü kabin aydınlatması
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü

### GENERAL FEATURES

- Stainless steel door
- Painted outer body structure
- Panoramic door system
- High temperature resistant insulated body
- Easy and practical use
- Analog temperature indicators 350 °C max
- Powerful cabin lighting
- User-friendly control interface



MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	PİŞİRME ALANI COOKING AREA	KABİN İÇ YÜKSEKLİĞİ CABINET HEIGHT	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
M501EG	220V-AC-N	0,1 kW	ANALOG / 320 °C	615X615 mm	150 mm	Ø 30 cm x 4 trays	900 x 855 x 450 mm	80Kg	1030 Euro
M502EG	220V-AC-N	0,2 kW	ANALOG / 320 °C	615X615 mm	150 mm	Ø 30 cm x 8 trays	900 x 855 x 825 mm	140 Kg	1800 Euro

MODEL	GAZ BAĞLANTI GİRİŞİ GAS INPUT	GAZ KATEGORİSİ GAS CATEGORY	GAZ BASINCI G20 GAS PRESSURE NG	GAZ TÜKETİMİ G20 GAS CONSUMPTION NG	GAZ BASINCI G30 SGAS PRESSURE LPG	GAZ TÜKETİMİ G30 GAS CONSUMPTION LPG	ISIL GÜÇ THERMAL POWER
M501EG	1/2"	I12H3B/P	20-22 mBAR	1,75 m3/h	28-30 mBAR	0,96	14-16 kW
M502EG	1/2"	I12H3B/P	20-22 mBAR	1,75 m3/h	28-30 mBAR	0,96	16-20 kW

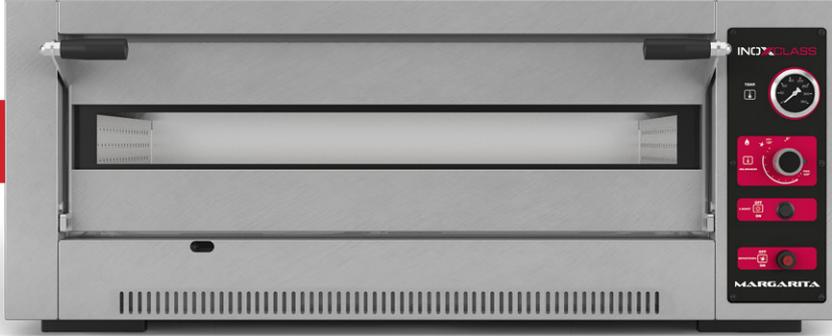


# MARGARITA SERIES

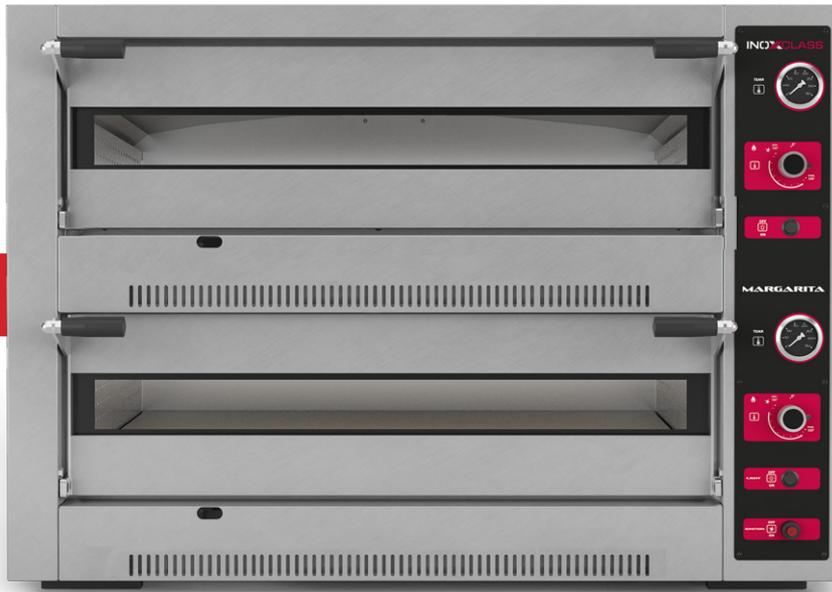
GAZLI PİZZA FIRINLAR

GAS PIZZA OVENS

Ø 30 cm PIZZA TRAYS



M601EG



M602EG

## GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz çelik kapı
- ▶ Boyalı dış gövde yapısı
- ▶ Panoramik kapı sistemi
- ▶ Yüksek ısıya dayanıklı izolasyonlu gövde
- ▶ Kolay ve pratik kullanım
- ▶ Analog sıcaklık göstergesi 350 °C maks.
- ▶ Güçlü kabin aydınlatması
- ▶ Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü

## GENERAL FEATURES

- ▶ Stainless steel door
- ▶ Painted outer body structure
- ▶ Panoramic door system
- ▶ High temperature resistant insulated body
- ▶ Easy and practical use
- ▶ Analog temperature indicators 350 °C max
- ▶ Powerful cabin lighting
- ▶ User-friendly control interface



MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	PIŞİRME ALANI COOKING AREA	KABİN İÇ YÜKSEKLİĞİ CABINET HEIGHT	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
M601EG	220V-AC-N	0,1 kW	ANALOG / 320 °C	915X615 mm	150 mm	Ø 30 cm x 6 trays	1165 x 900 x 405 mm	105 Kg	1500 Euro
M601EG-L	220V-AC-N	0,1 kW	ANALOG / 320 °C	615X915 mm	150 mm	Ø 30 cm x 6 trays	900 x 1165 x 405 mm	103 Kg	1460 Euro
M602EG	220V-AC-N	0,2 kW	ANALOG / 320 °C	915X615 mm	150 mm	Ø 30 cm x 12 trays	1165 x 900 x 715 mm	175 Kg	2405 Euro
M602EG-L	220V-AC-N	0,2 kW	ANALOG / 320 °C	615X915 mm	150 mm	Ø 30 cm x 12 trays	900 x 1165 x 715 mm	172 Kg	2345 Euro

MODEL	GAZ BAĞLANTI GİRİŞİ GAS INPUT	GAZ KATEGORİSİ GAS CATEGORY	GAZ BASINCI G20 GAS PRESSURE NG	GAZ TÜKETİMİ G20 GAS CONSUMPTION NG	GAZ BASINCI G30 SGAS PRESSURE LPG	GAZ TÜKETİMİ G30 GAS CONSUMPTION LPG	ISIL GÜÇ THERMAL POWER
M601EG	1/2"	I12H3B/P	20-22 mBAR	0,95 m3/h	28-30 mBAR	0,54	7,5 kW
M602EG	1/2"	I12H3B/P	20-22 mBAR	1,9 m3/h	28-30 mBAR	1,08	15 kW

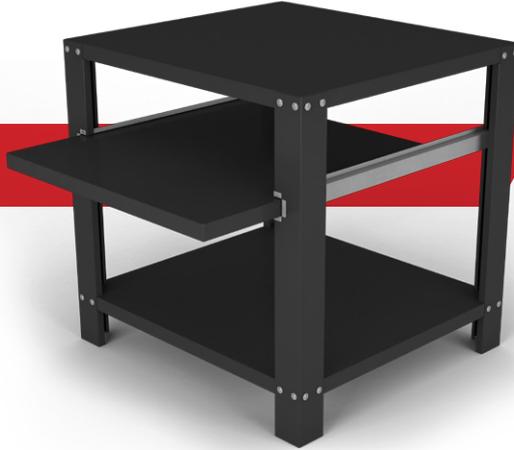
**ICT-04**



- Taban ara raflı fırın sehpa
- Elektrostatik boyalı gövde yapısı
- Demonte dizayn ile düşük hacim

- Oven stand with base intermediate shelf
- Electrostatic painted body structure
- Low volume with demounted design

**ICT-05V2**



- Taban ara raflı kayar tablalı fırın sehpa
- Elektrostatik boyalı gövde yapısı
- Demonte dizayn ile düşük hacim

- Oven stand with sliding table with bottom intermediate shelf
- Electrostatic painted body structure
- Low volume with demounted design

MODEL	ÜRÜN AÇIKLAMASI PRODUCT DESCRIPTION	UYUMLU MODEL SUITABLE MODEL	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
ICT04	FIRIN SEHPASI / OVEN BENCH	M401E, M402E	765 x 695 x 850 mm	22 Kg	260 Euro
ICT04V2	FIRIN SEHPASI, KAYAR TABLALI OVEN BENCH WITH SLIDING TABLE	M401E, M402E	765 x 695 x 850 mm	26 Kg	295 Euro
ICT05	FIRIN SEHPASI / OVEN BENCH	M501E, M501EG, M502E, M502EG	870 x 800 x 805 mm	26 Kg	290 Euro
ICT05V2	FIRIN SEHPASI, KAYAR TABLALI OVEN BENCH WITH SLIDING TABLE	M501E, M501EG, M502E, M502EG	870 x 800 x 805 mm	28 Kg	330 Euro
ICT05C	FIRIN SEHPASI / OVEN BENCH	C501E, C502E	980 x 840 x 850 mm	28 Kg	305 Euro
ICT06	FIRIN SEHPASI / OVEN BENCH	M601E, M602E	1170 x 800 x 850 mm	32 Kg	330 Euro
ICT06V2	FIRIN SEHPASI, KAYAR TABLALI OVEN BENCH WITH SLIDING TABLE	M601E, M602E	1170 x 800 x 850 mm	36 Kg	375 Euro
ICT06C	FIRIN SEHPASI / OVEN BENCH	C601E, C602E, C601EL, C602EL	1190 x 980 x 850 mm	37 Kg	345 Euro
ICT09	FIRIN SEHPASI / OVEN BENCH	M901E, M902E	1170 x 1100 x 850 mm	40 Kg	385 Euro
ICT09V2	FIRIN SEHPASI, KAYAR TABLALI OVEN BENCH WITH SLIDING TABLE	M901E, M902E	1170 x 1100 x 850 mm	46 Kg	425 Euro

# INOX CLASS

INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENTS

SILVIA

MARGARITA

ICW

DONATELLA

DONATA

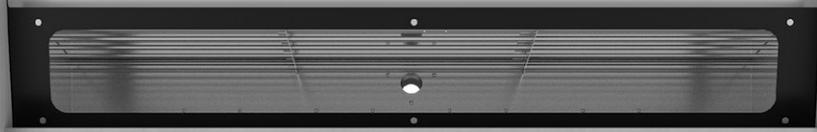
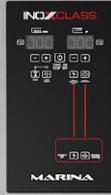
ROTORELLA

**MARINA**  
SERIES  
OVENS

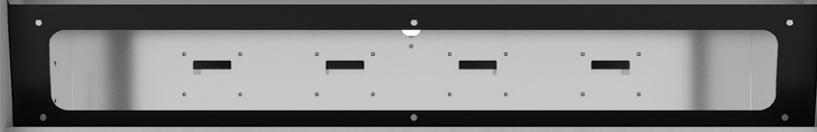
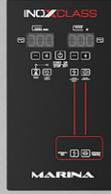
**TAŞ TABANLI FIRINLAR**  
*ELEKTRİKLİ TİP*

**STONEBASED OVENS**  
*ELECTRIC TYPE*

**ICH02**



**M1202E**



**ICP12**



# MARINA SERIES

TAŞ TABANLI ELEKTRİKLİ FIRINLAR

STONEBASED ELECTRIC OVENS

40 x 60 cm TRAYS



## MODÜLER VARYASYONLAR MODULAR VARIATIONS

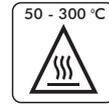


### GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- ▶ Modüler yapı ile ihtiyaca göre dizayn
- ▶ İçeri açılan kapı sistemi ile rahat kullanım
- ▶ Buhar jeneratörü sistemi (Opsiyonel)
- ▶ Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü – analog&dijital
- ▶ Güçlü kabin aydınlatma sistemi

### GENERAL FEATURES

- ▶ Stainless steel chassis
- ▶ Designed according to need with modular structure
- ▶ Comfortable use with the inward opening door system
- ▶ Steam generator system (Optional)
- ▶ User friendly command interface – analog&digital
- ▶ Powerfull cabinet illumination system

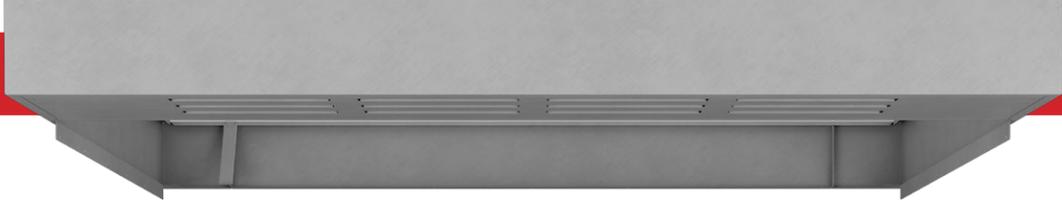


Analog kumanda arayüzü opsiyoneldir  
Optional analogue command interface

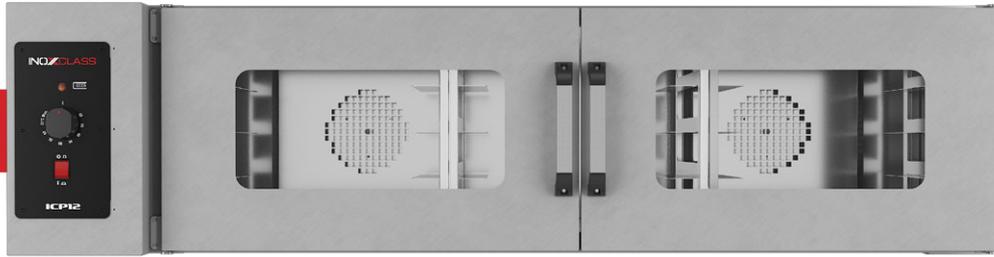
MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	PİŞİRME ALANI COOKING AREA	KABİN İÇ YÜKSEKLİĞİ CABINET HEIGHT	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
M1201E ⚡	380V-AC-3N	6,8 kW	ANALOG / ELECTRONIC	870 x 640 mm	180 mm	2 X 40 X 60 cm trays	1250 x 1145 x 420 mm	130 Kg	2865 Euro
M1202E ⚡	380V-AC-3N	10,5 kW	ANALOG / ELECTRONIC	1280 x 900 mm	180 mm	4 X 40 X 60 cm trays	1650 x 1345 x 420 mm	200 Kg	3695 Euro
M1203E ⚡	380V-AC-3N	22 kW	ANALOG / ELECTRONIC	1280 x 2000 mm	180 mm	10 X 40 X 60 cm trays	1650 x 2250 x 420 mm	300 Kg	5175 Euro

Her kat için jenaratör fiyatı M1201E için 525 Euro, M1202E ve M1203E için 685 Euro' dur  
Generator price for each floor is 525 Euro for M1201E. For M1202E and M1203E it is 685 Euros.

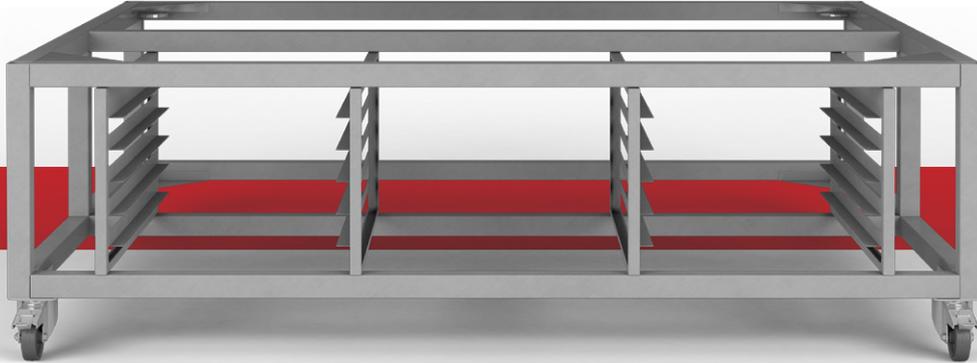
**ICH02**



**ICP12**



**ICT12**



MODEL	ÜRÜN AÇIKLAMASI PRODUCT DESCRIPTION	UYUMLU MODEL SUITABLE MODEL	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
ICH02	FIRIN DAVLUMBAZI OVEN HOOD	M1202E, M1203E	1650 x 1540 x 150 mm	38 Kg	505 Euro
ICH03	FIRIN DAVLUMBAZI OVEN HOOD	M1201E	1250 x 1340 x 150 mm	28 Kg	390 Euro
ICT08	FIRIN SEHPASI OVEN BENCH	M1201E	1250 x 1145 x 550 mm	46 Kg	485 Euro
ICT12	FIRIN SEHPASI OVEN BENCH	M1202E	1650 x 1145 x 550 mm	67 Kg	650 Euro

MODEL	ÜRÜN AÇIKLAMASI PRODUCT DESCRIPTION	UYUMLU MODEL SUITABLE MODEL	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
ICP08M	MAYALANDIRMA ÜNİTESİ FERMENTATION CABINET	M1201E	8 X 40X60 cm	80 mm	1250 x 1145 x 550 mm	46 kg	1630 Euro
ICP12	MAYALANDIRMA ÜNİTESİ FERMENTATION CABINET	M1202E	12 X 40X60 cm	80 mm	1650 x 1145 x 550 mm	80 Kg	2360

# INOX CLASS

INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENTS

SILVIA

MARGARITA

ICW

DONATELLA

DONATA

MARINA

**ROTERELLA  
SERIES  
OVENS**

**DÖNER TEPSİLİ KONVEKSİYONLU FIRINLAR**  
*ELEKTRİKLİ TİP*

**ROTARY CONVECTION OVENS**  
*ELECTRIC TYPE*



**RIOE**

**ICPIOR**

# ROTERELLA SERIES

DÖNER TEPSİLİ ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU FIRINLAR

ROTARY TYPE ELECTRIC CONVECTION OVENS

40 x 60 cm TRAYS



RO6E



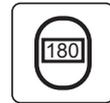
## GENEL ÖZELLİKLER

- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- ▶ Ergonomik monoblok davlumbazlı gövde
- ▶ Döner tepsi sistemi ile kusursuz pişirme
- ▶ Tork kontrollü tepsi arabası
- ▶ Geniş raf aralığı imkanı (90 mm)
- ▶ Çift Camlı kolay temizlenebilir fırın kapağı
- ▶ Uzun ömürlü ve çift açılır kapı kolu
- ▶ Manuel ve programlı pişirme modu
- ▶ Sıvı tahliye sistemi
- ▶ Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü – analog&dijital
- ▶ Kolay sökülebilir kabin içi raf sistemi
- ▶ Çift yöne dönebilen fan sistemi
- ▶ Güçlü kabin aydınlatma sistemi
- ▶ Yüksekliği ayarlanabilir fırın ayakları

## GENERAL FEATURES

- ▶ Stainless steel chasis
- ▶ Ergonomic monoblock body with hood
- ▶ Perfect cooking with the rotating tray system
- ▶ Torque controlled tray trolley
- ▶ Wide shelf spacing (90 mm)
- ▶ Double glazed easy to clean oven door
- ▶ Long life double opening oven door handle
- ▶ Manuel and programmable cooking modes
- ▶ Drainage system for humidification
- ▶ User friendly command interface – analog&digital
- ▶ Easy dismantled tray system
- ▶ Double rotation fan system
- ▶ Powerfull cabinet illumination system
- ▶ Height adjustable oven legs

R10E



Analog kumanda arayüzü opsiyoneldir.  
Optional analogue command interface

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	FİYAT PRICE
R06E ⚡	220V-AC-N	15,3 kW	ANALOG / ELECTRONIC	6 X 40X60 cm	90 mm	830 X 835 X 550 mm	115 Kg	4985 Euro
R10E ⚡	380V-AC-3N	22,6 kW	ANALOG / ELECTRONIC	10 X 40X60 cm	90 mm	830 X 835 X 780 mm	160 Kg	7300 Euro
ICP10R ⚡	220V-AC-3N	2,6 kW	ANALOG / ELECTRONIC	10 X 40X60 cm	80 mm	830 X 835 X 1020 mm	80 Kg	2205 Euro



**INOXCLASS**  
INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENTS

Kazım Karabekir mahallesi 170/1 Sokak No:27/2 Ayrancılar  
Torbalı - İzmir / TÜRKİYE

Tel : +90 232 799 02 56 (PXB)

[www.inoxclass.com](http://www.inoxclass.com)  
[info@inoxclass.com](mailto:info@inoxclass.com)