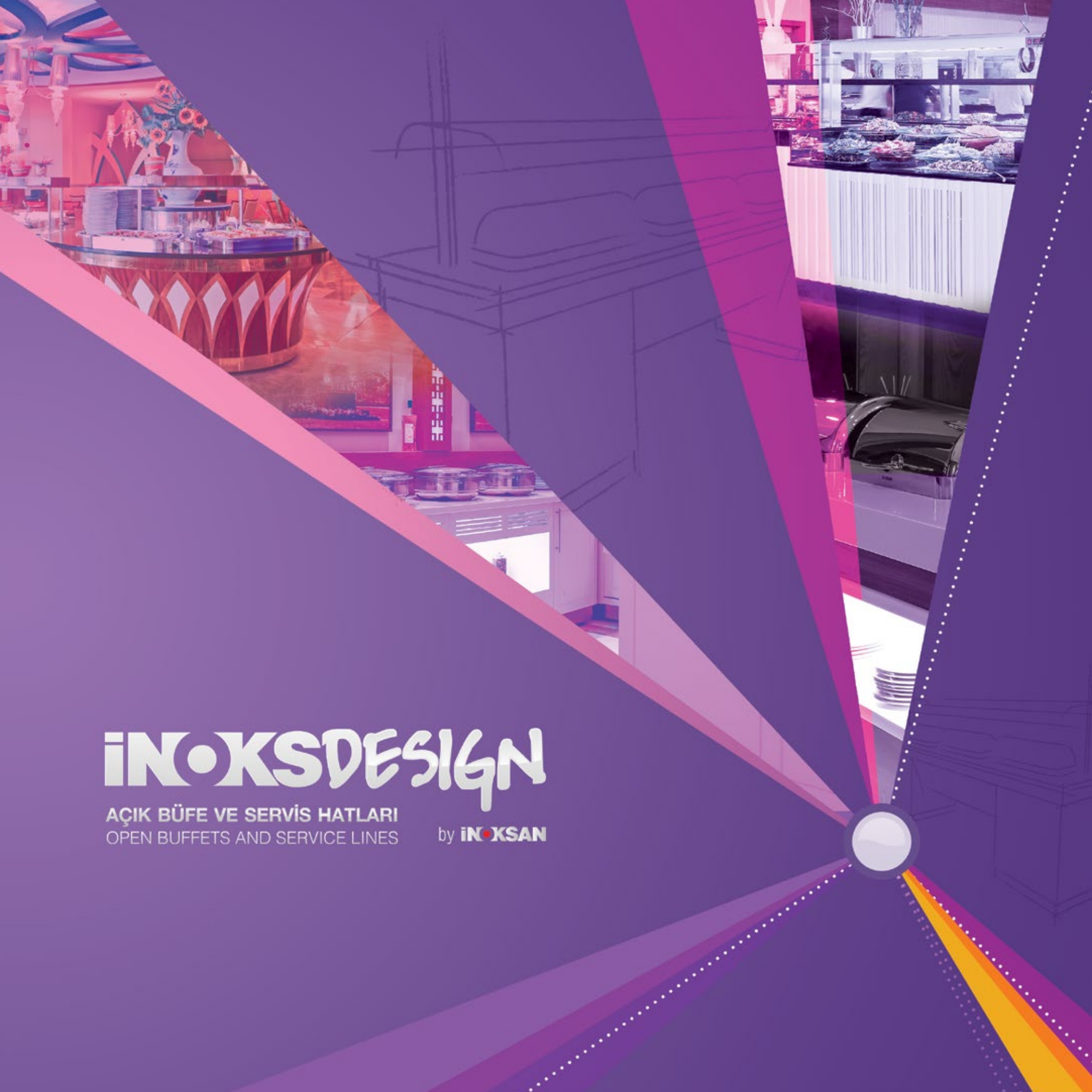




İN•KSDESIGN

AÇIK BÜFE VE SERVİS HATLARI
OPEN BUFFETS AND SERVICE LINES

by İN•KSAN

» **35 YILLIK**
TECRÜBESİYLE ENDÜSTRİYEL
MUTFAK SEKTÖRÜ'NÜN
DÜNÜ, BUGÜNÜ VE YARINI «

İnoksan 5 kıtada verdiği hizmet ve güçlü iş ortaklıkları ile lider marka konumundadır. İnoksan uzmanlığı ve bilgi birikimi ışığında İnoksdesign Açık Büfe ve Servis Hatları ile de hizmet vermektedir. Turizmden, catering'e uzanan geniş ticari kanalarda fayda sağlayan İnoksdesign, kaliteli hammadde bileşeniyle oluşturulan sağlam yapısı, uzman mimarların ellinden çıkan ve fark yaratan sıra dışı görünümü ile işletmelere değer katıyor.



In the lights of 35 years of experience, Inoksan is the reflection of history and future of Industrial Kitchen Equipment as a leader brand that serves to 5 continents all over the World. Inoksdesign, open buffets and service Line brand is generated through the know-how of Inoksan. Inoksdesign that presents value to variety of many business channels such as tourism and catering, has a strong structure which is made of best raw materials. Also it is combined by highly professional industrial designers, and so the view of Inoksdesign creates a great influence on spectators.



» **İNOKSDESİGN**
YAŞAMINIZIN
HER ALANINDA
YANINIZDA «

Dünyadaki önemli hotel zincirleri, seçkin restoranlar, dinlenme tesisleri, yaygın fast food zincirleri ve pastanelerde yaşamınızın her alanında yanınızda.



» **INOKSDESIGN IS**
IN EVERY AREA OF
YOUR LIFE «

In the world of major hotel chains , outstanding
restaurants , facilities, fast food chains and
bakeries in every area of your life with you.



» **ADALET BAKANLIĞI**
SOSYAL TESİSLERİ
ANTALYA | KUNDU «









» **ADALET
BAKANLIĞI
SOSYAL
TESİSLERİ** «
ANTALYA | KUNDU «



» ZEYNEP
OTEL
BELEK









» ZEYNEP
OTEL
BELEK







» **RAYMAR**
OTEL
ALANYA «







» **RAYMAR**
OTEL
ALANYA «







» **EURO PARK**
OTEL
İSTANBUL «



» **LETOONIA**
GOLF
BELEK «

:20





» **EN İYİ İŞLER**
USTALARIN
ELİNDEN ÇIKAR «



İnoksdesign; 35 yıllık tecrübesiyle Endüstriyel Mutfak Sektörüne yön veren, bir anlamda sektörün dünü, bugünü ve yarını olan İnoksan bilgi birikimi ve uzmanlığında üretilmiştir.

» **EXCELLENT WORKS**
ARISE FROM
EXPERT HANDS «

İnoksdesign; is being produced with the expertise and know-how of İnoksan - which is giving direction to Industrial Kitchen Equipment Sector with his 35 years of experience, in a sense of being Yesterday, Today, Tomorrow of the sector.





➤ **RAMADA**
ENCORE
İSTANBUL







» **RAMADA
ENCORE
İSTANBUL** «



» **GRAND HILERIUM
HOTEL**
İSTANBUL <







» **DEDEMAN BOSTANCI
HOTEL & CONVENTION
CENTER**
İSTANBUL <





➤ **HASAN DOĞAN
MİLLİ TAKIMLAR
KAMP VE EĞİTİM
TESİSLERİ**
İSTANBUL









» **NİDYA HOTEL**
GALATAPORT
İSTANBUL «







» CLUB VOYAGE
BELEK
SELECT «





» **CLUB VOYAGE**
BELEK
SELECT «







» **CLUB VOYAGE**
BELEK
SELECT «







» **PALOMA**
OCEANA
SIDE «



» **PALOMA
OCEANA**
SIDE ◀









» **GRANADA
LUXURY
RESORT & SPA**
ALANYA «

» **JUSTINIANO**
BELLEK «





» CROWNE PLAZA
OTEL
ANTALYA «





» **UZUN YILLAR**
HİZMETİNİZDE «

İnoksdesign Açık Büfe ve Servis Hatları, birinci sınıf hammaddeden üretilmesi ve uzman işçilik sayesinde uzun ömürlü bir yapıya sahiptir.



» **AT YOUR**
DISPOSAL AT
LONG YEARS ◀

Inoksdesign Open Buffets and Service Lines are offering you long lifetime arising from the quality of used raw material and expertise of labor.



➤ **MUKARNOS
RESORT & SPA** ➤
ALANYA ⬅









➤ **CLUP ASTARIA** ➤
BELEK ➤





» **CLUP ASTARIA** 
BELEK «



» **LATANYA BEACH**
BODRUM «









» **SIDE PRENSES
RESORT&SPA**
SiDE <







» **BÜYÜK ANADOLU**
OTEL
DİDİM «



➤ **ÖZKAYMAK**
ALANYA ➤





» **THE HOLIDAY OTEL**
DİDİM «









» TÜRK TURİZMİNİN İŞ ORTAĞI «



İnoksdesign Açık Büfe ve Servis Hatları, ülkemizin en önde gelen turizm işletmelerince kullanılmaktadır. İnoksdesign her geçen gün büyüyen sektörün yanındadır.

» BUSINESS PARTNER OF TURKISH TOURISM «



İnoksdesign Open Buffets and Service Lines are used by the leading Tourism Investors of our country. İnoksdesign has been supporting the sector, which is growing day by day.

» **BAIA CITY**
BURSA «







➤ **MIDTOWN OTEL** ➤
İSTANBUL ⬅



» **ÖZDİLEK TESİSLERİ** < >

AFYON <







» **BLUE BAY HOTEL**
RODOS «







➤ RHODES
PRINCESS
OTEL
RODOS ➤

» **ADNAN SAYGUN
SANAT MERKEZİ**
İZMİR «





» **MIRALUNA VILLAGE** <
RODOS <





» TASARIMLA GELEN ŞIKLIK «

Bir tasarım anlayışının öncülüğünde çalışmak modern zamanların vazgeçilmez unsurlarındandır. İnoksdesign Açık Büfe ve Servis Hatları alanında uzman tasarımcılar tarafından fayda-verim kaideleri gözetilerek oluşturulmuşlardır.





» ELEGANCE BY DESING «

Working under the leadership of a design concept is one of the indispensable element of the modern times. Inoksdesign Open Buffets and Service Lines are created by the expert designers, in the consideration of benefit-efficiency rules.



PATISSERİ

OLİME YAS PASTA	2.50 TL
SÜTLÜ TATILAR	2.50 TL
HAMUR TATILAR	2.50 TL
DONDURMA PORSİYON	2.50 TL
NESCAFÉ	2.50 TL
CAPUCCİNO	2.50 TL
EXPRESSO	2.50 TL
KIYIK KAHVESİ	2.50 TL
ÇAY	2.50 TL

İÇECEKLER

KUTLU İÇECEKLER	2.50 TL
BÜYÜK COLA	2.50 TL
ORTA COLA	2.50 TL
KÜÇÜK COLA	2.50 TL
AYRAN	2.50 TL
SÜ	2.50 TL
SODA	2.50 TL
PORTAKAL SUYU BÜYÜK	2.50 TL
PORTAKAL SUYU ORTA	2.50 TL
PORTAKAL SUYU KÜÇÜK	2.50 TL



» **TEKPA** <
ANTALYA



» **ÖZDİLEK** «
AFYON «



Özdilek'te

**Damla Sakızlı
Türk Kahvesini
Denediniz mi...**



Lütfen kasadan
fişinizi alınız.

» ŞEHİRLERARASI TERMİNALİ

AFYON <



» **HARBIYE ORDU EVİ** »
İSTANBUL «







» SİMİT DÜNYASI

KIBRIS



» **EZİÇ RESTAURANT**
KIBRIS «







» **DANO BAKERY AND
PATISSERIE**
GİRNE «



» **KOZA WORLD OF
SPORTS ARENA**
İSTANBUL «







» KOZA WORLD OF
SPORTS ARENA
İSTANBUL «





» KUYEYT TÜRK
OPERASYON MERKEZİ
İSTANBUL «



» **KUVEYT TÜRK**
OPERASYON MERKEZİ
İSTANBUL «





» AMERİKAN
HASTANESİ
İSTANBUL «







SANTANA

Üst tabla Nero Zimbabwe Granit
Dekor Kayın Laminat Kaplama





SHOW SERVİS ÜNİTELERİ
SHOW SERVICE UNITS



SA WL160

EBATLAR 174 x 100 x 90 DIMENSIONS

GÜÇ 0.7 KW POWER

GAZLI OCAK 40 x 65 x 27 GAS BURNER

CHAFING DISH 180° ROLL TOP

CHAFING DISH 180° ROLL TOP

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT

SA WL200

EBATLAR 214 x 100 x 90 DIMENSIONS

GÜÇ 8 KW POWER

ELEKTRİKLİ DÜZ IZGARA 80 x 73 x 27 SMOOTH GRILL

CHAFING DISH 180° ROLL TOP

CHAFING DISH 180° ROLL TOP

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT

SA WL202

EBATLAR 214 x 100 x 90 DIMENSIONS

GÜÇ 0.7 KW POWER

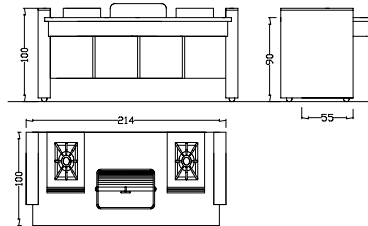
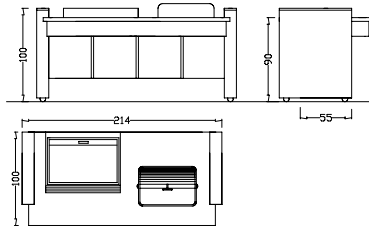
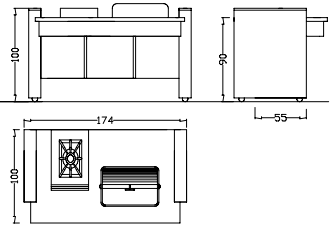
2 ADET GAZLI OCAK 40 x 65 x 27 2 PIECES GAS BURNER

CHAFING DISH 180° ROLL TOP

CHAFING DISH 180° ROLL TOP

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT



NÖTR TABAK ÜNİTESİ
NEUTRAL PLATE UNIT



SA PL100

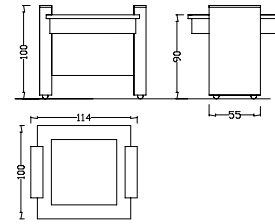
EBATLAR 114 x 100 x 90 DIMENSIONS

GRANİT TABAK HAVUZU

GRANITE PLATE POOL

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT

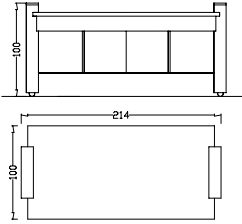


SA NL200 / 160 100

EBATLAR 214 x 100 x 90 DIMENSIONS

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT



SHOW DESTEK ÜNİTESİ
SHOW SUPPORT UNIT



SA WL130

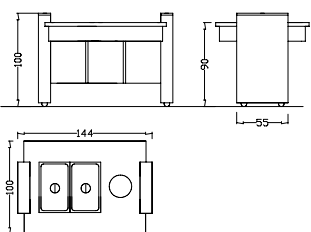
EBATLAR 144 x 100 x 90 DIMENSIONS

2 ADET 1/1 NÖTR GN PIECE 1/1 GN NEUTRAL

SIYIRMA ÜNİTESİ SCRAPING HOLE FOR WASTE

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT



MEYVE KESİM ÜNİTESİ
FRUIT CUTTING UNIT



SA WL230

EBATLAR 244 x 100 x 90 DIMENSIONS

2 ADET 2/1 GN SOĞUK HAVUZ

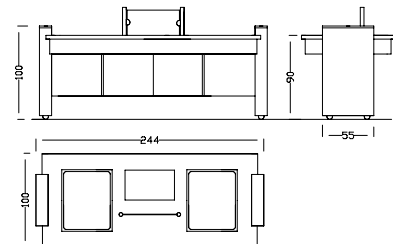
2 PIECES 2/1 GN COOL POOL

1 ADET 53 X 32 KESİM TAHTASI

1 PIECE 53 X 32 CUTTING BOARD

GÜÇ 1.5 KW POWER

MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



ISITIMLI YAYLI TABAK ÜNİTESİ
HOT PLATE UNIT



SA PL070

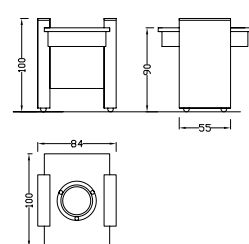
EBATLAR 244 x 100 x 90 DIMENSIONS

GÜÇ 1.5 KW POWER

50 ADET TABAK KAPASİTELİ

50 PIECES PLATE CAPACITY

MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



SA SL162E

EBATLAR 174 x 100 x 90 DIMENSIONS

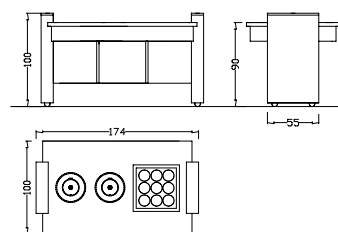
GÜÇ 2.5 KW POWER

2 ADET 9 L ÇORBALIK

2 PIECE 9 L KETTLE

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT



SA SL202G / 161G

EBATLAR 214 x 100 x 90 DIMENSIONS

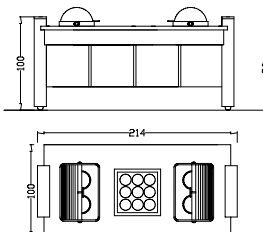
GÜÇ 2.7 KW POWER

2 ADET 4.5 + 4.5 L ÇORBALIK

2 PIECE 4.5 + 4.5 L KETTLE

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT

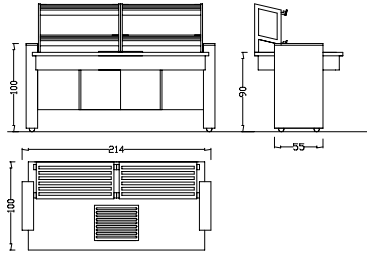


NÖTR SERVİS ÜNİTESİ
NEUTRAL SERVICES UNIT



SA BL200 / 160 / 100

EBATLAR 214 x 100 x 90 - 144 DIMENSIONS
POLİETİLEN KESME TABLALI
POLYETHYLENE BREAD CUTTING BOARD
KIRINTI HAVUZLU
POOL FOR BREAD CRUMBS
AHŞAP EKMEK RAFLI WOODEN DECOR SHELF
MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT

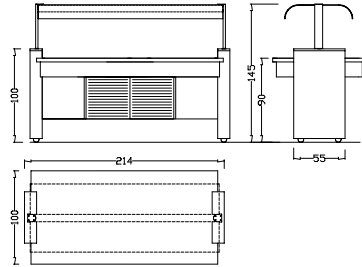


EKMEK SERVİS ÜNİTESİ
BREAD SERVICES UNIT



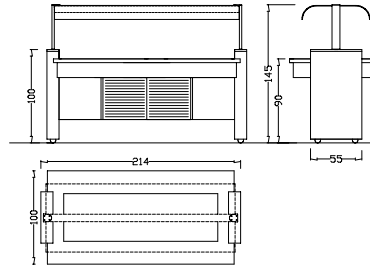
SA CL200G / 160G

EBATLAR 214 x 100 x 90 DIMENSIONS
GRANİT YÜZEY SOĞUTMALI GRANITE COOLING SURFACE
GÜÇ 0.85 KW POWER
BOMBE CAMLI NEFESLİKLİ
CURVED GLASS WITH SNEEZE GUARD
FLOROSAN AYDINLATMALI FLOURESCENT LIGHTNING
MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



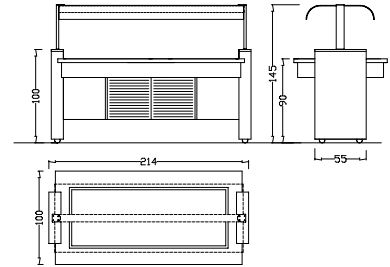
SA CL205H / 164H

EBATLAR 214 x 100 x 90 - 145 DIMENSIONS
SOĞUTMALI HAVUZ COOL POOL
GÜÇ 0.85 KW POWER
BOMBE CAMLI NEFESLİKLİ
CURVED GLASS WITH SNEEZE GUARD
FLOROSAN AYDINLATMALI FLOURESCENT LIGHTNING
MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



SA CL200P / 160P

EBATLAR 214 x 100 x 90 - 145 DIMENSIONS
PASLANMAZ YÜZEY SOĞUTMALI SİSTEEL COOLING SURFACE
GÜÇ 0.85 KW POWER
BOMBE CAMLI NEFESLİKLİ
CURVED GLASS WITH SNEEZE GUARD
FLOROSAN AYDINLATMALI FLOURESCENT LIGHTNING
MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



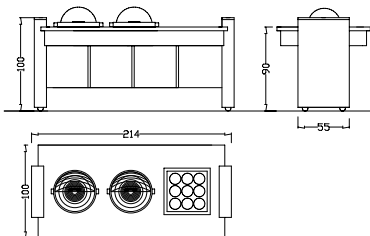
SOĞUK SERVİS ÜNİTELERİ
COLD SERVICES UNITS

ÇORBA SERVİS ÜNİTELERİ
SOUP SERVICE UNITS



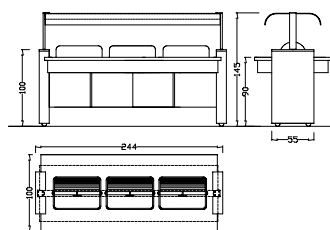
SA SL202K / 161K

EBATLAR 214 x 100 x 90 DIMENSIONS
GÜÇ 2.3 KW POWER
2 ADET 7 L KÜRESEL CHAFING DISH
2 PIECE 7 L KETTLE CHAFING DISH
MOBİL ÜNİTE
MOBILE UNIT



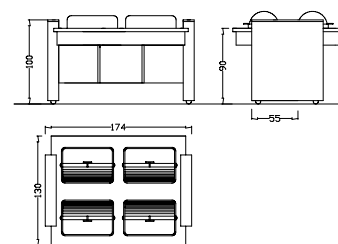
SA DL233 / 162

EBATLAR 214 x 100 x 90 - 145 DIMENSIONS
CHAFING DISH 180 ROLL TOP CHAFING DISH
GÜÇ 2.25 KW POWER
BOMBE CAMLI NEFESLİKLİ
CURVED GLASS WITH SNEEZE GUARD
FLOROSAN AYDINLATMALI FLOURESCENT LIGHTNING
MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



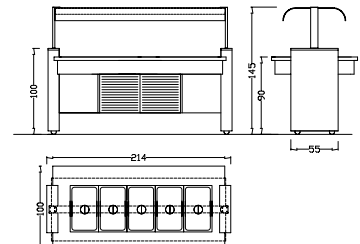
SA DL 164

EBATLAR 214 x 100 x 90 - 145 DIMENSIONS
CHAFING DISH 180 ROLL TOP CHAFING DISH
GÜÇ 3 KW POWER
MOBİL ÜNİTE
MOBILE UNIT



SA HL205 / 164 / 133

EBATLAR 214 x 100 x 90 - 145 DIMENSIONS
SICAK BENMARI HOT BAINMARIE
GÜÇ 4 KW POWER
BOMBE CAMLI NEFESLİKLİ
CURVED GLASS WITH SNEEZE GUARD
FLOROSAN AYDINLATMALI FLOURESCENT LIGHTNING
MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



SICAK SERVİS ÜNİTELERİ
HOT SERVICES UNITS





INOKSDESIGN
AÇIK BÜFE VE SERVİS HATLARI
OPEN BUFFETS AND SERVICE LINES



SANTAFE

Üst tabla Nero Zimbabwe Granit
Dekor Akçaağaç Laminat Kaplama





SF WL160

EBATLAR 160 x 100 x 90 DIMENSIONS

GÜÇ 0.7 KW POWER

GAZLI OCAK 40 x 65 x 27 GAS BURNER

CHAFING DISH 180° ROLL TOP

CHAFING DISH 180° ROLL TOP

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT

SF WL200

EBATLAR 200 x 100 x 90 DIMENSIONS

GÜÇ 8 KW POWER

ELEKTRİKLİ DÜZ IZGARA 80 x 73 x 27 SMOOTH GRILL

CHAFING DISH 180° ROLL TOP

CHAFING DISH 180° ROLL TOP

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT

SF WL202

EBATLAR 200 x 100 x 90 DIMENSIONS

GÜÇ 0.7 KW POWER

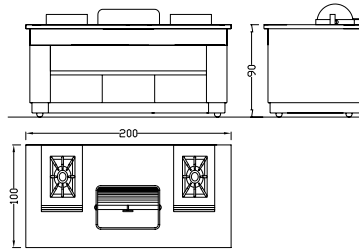
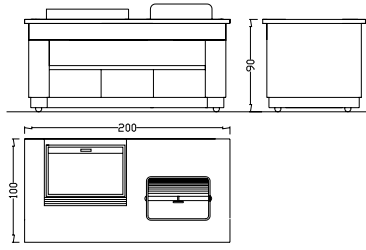
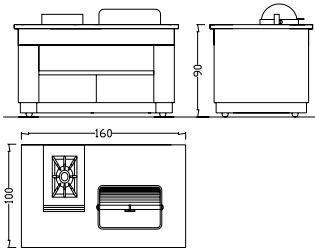
2 ADET GAZLI OCAK 40 x 65 x 27 2 PIECES GAS BURNER

CHAFING DISH 180° ROLL TOP

CHAFING DISH 180° ROLL TOP

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT



SF PL100

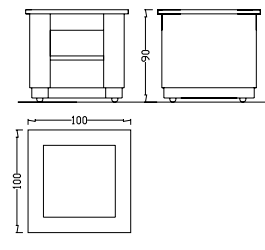
EBATLAR 100 x 100 x 90 DIMENSIONS

GRANİT TABAK HAVUZU

GRANITE PLATE POOL

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT

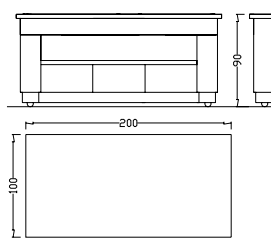


SF NL200 / 160 100

EBATLAR 200 x 100 x 90 DIMENSIONS

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT



SHOW SERVİS ÜNİTELERİ
SHOW SERVICE UNITS

NÖTR TABAK ÜNİTESİ
NEUTRAL PLATE UNIT

SHOW DESTEK ÜNİTESİ
SHOW SUPPORT UNIT

MEYVE KESİM ÜNİTESİ
FRUIT CUTTING UNIT

ISITMALI YAYLI TABAK ÜNİTESİ
HOT PLATE UNIT



SF WL130

EBATLAR 130 x 100 x 90 DIMENSIONS

2 ADET 1/1 NÖTR GN

2 PIECE 1/1 GN NEUTRAL

1 ADET ÇÖP SIYIRMA ÜNİTESİ

1 SCRAPPING HOLE FOR WASTE

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT



SF WL230

EBATLAR 230 x 100 x 90 DIMENSIONS

GÜÇ 1.5 KW POWER

2 ADET 2/1 GN SOĞUK HAVUZ

2 PIECES 2/1 GN COOL POOL

1 ADET 53 X 32 KEŞİM TAHTASI

1 PIECES 53 X 32 CUTTING BOARD

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT



SF PL070

EBATLAR 70 x 100 x 90 DIMENSIONS

GÜÇ 1 KW POWER

50 X 2 ADET TABAK KAPASİTELİ

50 X 2 PIECES PLATE CAPACITY

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT



SF SL162E

EBATLAR 160 x 100 x 90 DIMENSIONS

GÜÇ 2.5 KW POWER

2 ADET 9 L ÇORBALIK

2 PIECE 9 L KETTLE

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT



SF SL202G / 161G

EBATLAR 200 x 100 x 90 DIMENSIONS

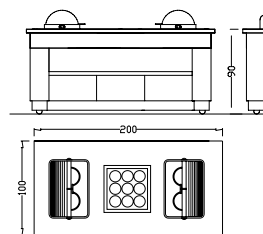
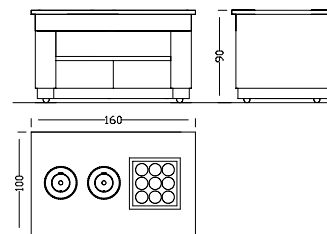
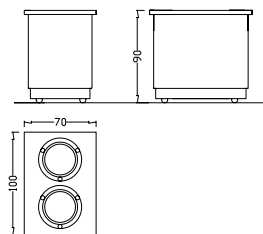
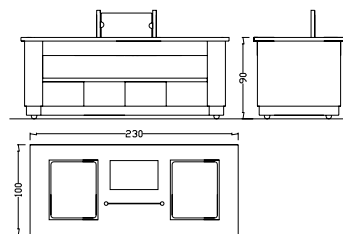
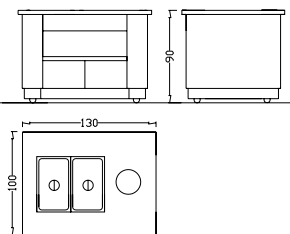
GÜÇ 2.7 KW POWER

2 ADET 4.5 + 4.5 L ÇORBALIK

2 PIECE 4.5 + 4.5 L KETTLE

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT



NÖTR SERVİS ÜNİTESİ
NEUTRAL SERVICES UNIT



SF BL200 / 160 / 100

EBATLAR 200 x 100 x 90 - 145 DIMENSIONS

POLİETİLEN KESME TABLALI

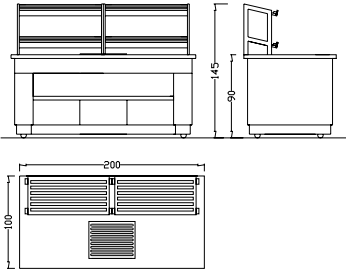
POLYETHYLENE BREAD CUTTING BOARD

KIRINTI HAVUZLU

POOL FOR BREAD CRUMBS

AHŞAP EKMEK RAFLI WOODEN DECOR SHELF

MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



EKMEK SERVİS ÜNİTESİ
BREAD SERVICES UNIT



SF CL200G / 160G

EBATLAR 214 x 100 x 90 DIMENSIONS

GRANİT YÜZEY SOĞUTMALI GRANITE COOLING SURFACE

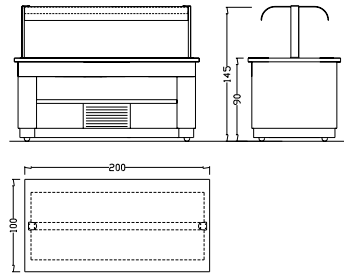
GÜÇ 0.85 KW POWER

BOMBE CAMLI NEFESLİKLİ

CURVED GLASS WITH SNEEZE GUARD

FLOROSAN AYDINLATMALI FLOURESCENT LIGHTNING

MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



SF CL205H / 164H

EBATLAR 214 x 100 x 90 - 145 DIMENSIONS

SOĞUTMALI HAVUZ COOL POOL

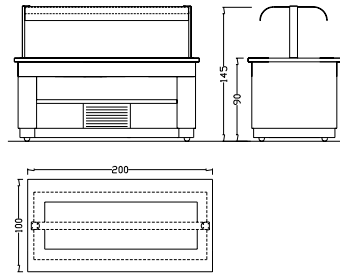
GÜÇ 0.85 KW POWER

BOMBE CAMLI NEFESLİKLİ

CURVED GLASS WITH SNEEZE GUARD

FLOROSAN AYDINLATMALI FLOURESCENT LIGHTNING

MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



SF CL200P / 160P

EBATLAR 214 x 100 x 90 - 145 DIMENSIONS

PASLANMAZ YÜZEY SOĞUTMALI SİSTEEL COOLING SURFACE

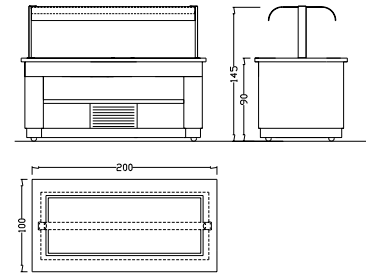
GÜÇ 0.85 KW POWER

BOMBE CAMLI NEFESLİKLİ

CURVED GLASS WITH SNEEZE GUARD

FLOROSAN AYDINLATMALI FLOURESCENT LIGHTNING

MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



ÇORBA SERVİS ÜNİTESİ
SOUP SERVICE UNITS



SF SL202K / 161K

EBATLAR 200 x 100 x 90 DIMENSIONS

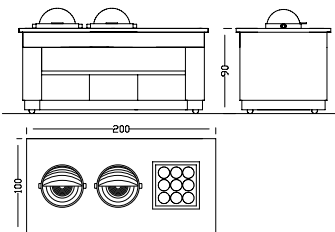
GÜÇ 2.7 KW POWER

2 ADET 7 L KÜRESEL CHAFING DISH

2 PIECE 7 L KETTLE CHAFING DISH

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT



SF DL233 / 162

EBATLAR 230 x 100 x 90 - 145 DIMENSIONS

CHAFING DISH 180 ROLL TOP CHAFING DISH

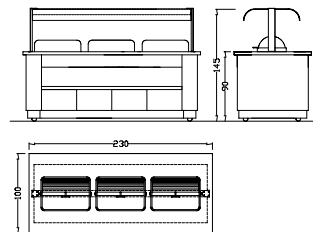
GÜÇ 2.25 KW POWER

BOMBE CAMLI NEFESLİKLİ

CURVED GLASS WITH SNEEZE GUARD

FLOROSAN AYDINLATMALI FLOURESCENT LIGHTNING

MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



SF DL 164

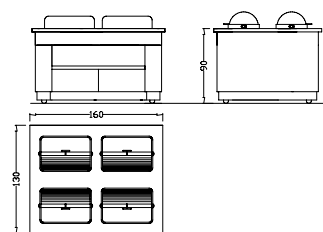
EBATLAR 160 x 130 x 90 DIMENSIONS

CHAFING DISH 180 ROLL TOP CHAFING DISH

GÜÇ 3 KW POWER

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT



SF HL205 / 164 / 133

EBATLAR 200 x 100 x 90 - 145 DIMENSIONS

SICAK BENMARI HOT BAINMARIE

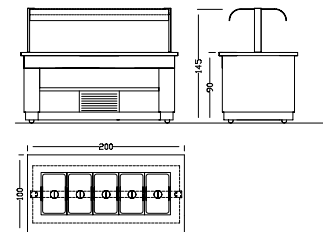
GÜÇ 4 KW POWER

BOMBE CAMLI NEFESLİKLİ

CURVED GLASS WITH SNEEZE GUARD

FLOROSAN AYDINLATMALI FLOURESCENT LIGHTNING

MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



SICAK SERVİS ÜNİTESİ
HOT SERVICES UNITS

SOĞUK SERVİS ÜNİTESİ
COLD SERVICES UNITS

İNOKSDESİGN
AÇIK BÜFE VE SERVİS HATLARI
OPEN BUFFETS AND SERVICE LINES



GEVENDE

Üst tabla Nero Zimbabwe Granit
Dekor Wenge Laminat Kaplama







SHOW SERVİS ÜNİTELERİ
SHOW SERVICE UNITS



NÖTR TABAK ÜNİTESİ
NEUTRAL PLATE UNIT



GE WL160

EBATLAR 160 x 100 x 90 DIMENSIONS
GÜÇ 0.7 KW POWER
GAZLI OCAK 40 x 65 x 27 GAS BURNER
CHAFING DISH 180° ROLL TOP
CHAFING DISH 180° ROLL TOP
MOBİL ÜNİTE
MOBILE UNIT

GE WL200

EBATLAR 200 x 100 x 90 DIMENSIONS
GÜÇ 8 KW POWER
ELEKTRİKLİ DÜZ IZGARA 80 x 73 x 27 SMOOTH GRILL
CHAFING DISH 180° ROLL TOP
CHAFING DISH 180° ROLL TOP
MOBİL ÜNİTE
MOBILE UNIT

GE WL202

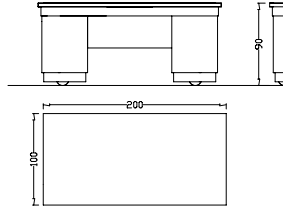
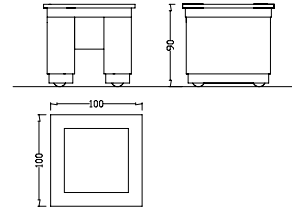
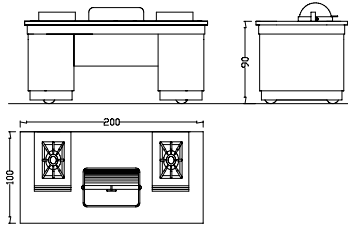
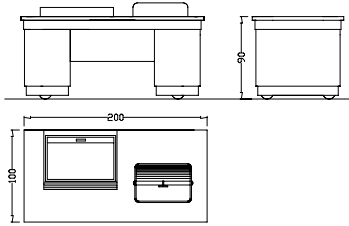
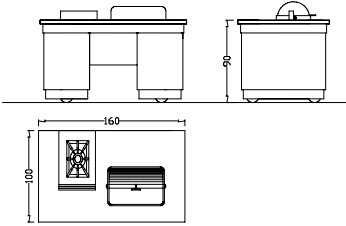
EBATLAR 200 x 100 x 90 DIMENSIONS
GÜÇ 0.7 KW POWER
2 ADET GAZLI OCAK 40 x 65 x 27 2 PIECES GAS BURNER
CHAFING DISH 180° ROLL TOP
CHAFING DISH 180° ROLL TOP
MOBİL ÜNİTE
MOBILE UNIT

GE PL100

EBATLAR 100 x 100 x 90 DIMENSIONS
GRANİT TABAK HAVUZU
GRANITE PLATE POOL
MOBİL ÜNİTE
MOBILE UNIT

GE NL200 / 160 100

EBATLAR 200 x 100 x 90 DIMENSIONS
MOBİL ÜNİTE
MOBILE UNIT



SHOW DESTEK ÜNİTESİ
SHOW SUPPORT UNIT



MEYVE KESİM ÜNİTESİ
FRUIT CUTTING UNIT



ISITMALI YAYLI TABAK ÜNİTESİ
HOT PLATE UNIT



GE WL130

EBATLAR 144 x 100 x 90 DIMENSIONS
2 ADET 1/1 NÖTR GN
2 PIECE 1/1 GN NEUTRAL
1 ADET SIYIRMA ÜNİTESİ
1 SCRAPPING HOLE FOR WASTE
MOBİL ÜNİTE
MOBILE UNIT

GE WL230

EBATLAR 130 x 100 x 90 DIMENSIONS
GÜÇ 1.5 KW POWER
2 ADET 2/1 GN SOĞUK HAVUZ
2 PIECES 2/1 GN COOL POOL
1 ADET 53 X 32 KESİM TAHTASI
1 PIECES 53 X 32 CUTTING BOARD
MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT

GE PL070

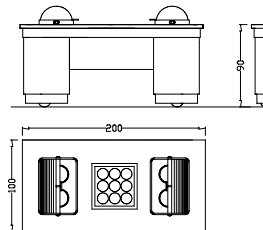
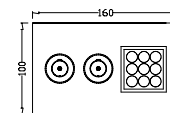
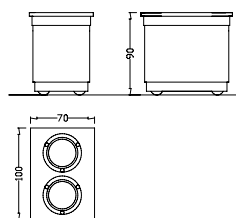
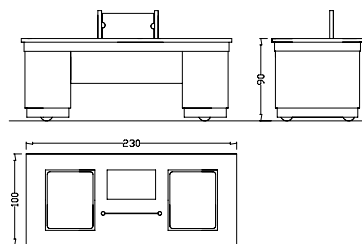
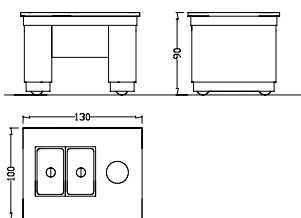
EBATLAR 70 x 100 x 90 DIMENSIONS
GÜÇ 1 KW POWER
50 X 2 ADET TABAK KAPASİTELİ
50 X 2 PIECES PLATE CAPACITY
MOBİL ÜNİTE
MOBILE UNIT

GE SL162E

EBATLAR 160 x 100 x 90 DIMENSIONS
GÜÇ 2.5 KW POWER
2 ADET 9 L ÇORBALIK
2 PIECE 9 L KETTLE
MOBİL ÜNİTE
MOBILE UNIT

GE SL202G / 161G

EBATLAR 200 x 100 x 90 DIMENSIONS
GÜÇ 2.7 KW POWER
2 ADET 4.5 + 4.5 L ÇORBALIK
2 PIECE 4.5 + 4.5 L KETTLE
MOBİL ÜNİTE
MOBILE UNIT



NÖTR SERVİS ÜNİTESİ
NEUTRAL SERVICES UNIT



GE BL200 / 160 / 100

EBATLAR 200 x 100 x 90 - 145 DIMENSIONS

POLİETİLEN KESME TABLALI

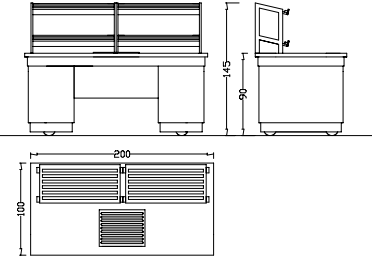
POLYETHYLENE BREAD CUTTING BOARD

KIRINTI HAVUZLU

POOL FOR BREAD CRUMBS

AHŞAP EKMEK RAFLI WOODEN DECOR SHELF

MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



EKMEK SERVİS ÜNİTESİ
BREAD SERVICES UNIT



GE CL200G / 160G

EBATLAR 200 x 100 x 90 - 145 DIMENSIONS

GRANİT YÜZEY SOĞUTMALI GRANITE COOLING SURFACE

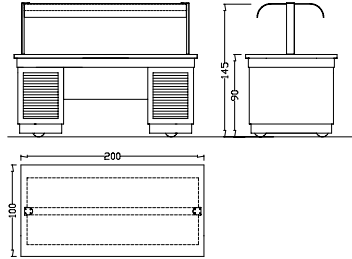
GÜÇ 0.85 KW POWER

BOMBE CAMLI NEFESLİKLİ

CURVED GLASS WITH SNEEZE GUARD

FLOROSAN AYDINLATMALI FLOURESCENT LIGHTNING

MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



GE CL205H / 164H

EBATLAR 200 x 100 x 90 - 145 DIMENSIONS

SOĞUTMALI HAVUZ COOL POOL

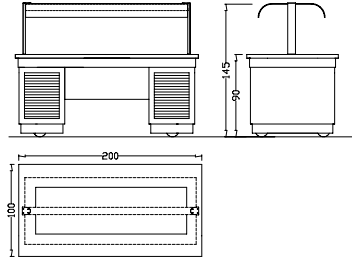
GÜÇ 0.85 KW POWER

BOMBE CAMLI NEFESLİKLİ

CURVED GLASS WITH SNEEZE GUARD

FLOROSAN AYDINLATMALI FLOURESCENT LIGHTNING

MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



GE CL200P / 160P

EBATLAR 200 x 100 x 90 - 145 DIMENSIONS

PASLANMAZ YÜZEY SOĞUTMALI SİSTEEL COOLING SURFACE

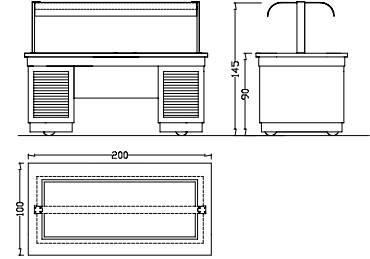
GÜÇ 0.85 KW POWER

BOMBE CAMLI NEFESLİKLİ

CURVED GLASS WITH SNEEZE GUARD

FLOROSAN AYDINLATMALI FLOURESCENT LIGHTNING

MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



ÇORBA SERVİS ÜNİTELERİ
SOUP SERVICE UNITS



GE SL202K / 161K

EBATLAR 200 x 100 x 90 DIMENSIONS

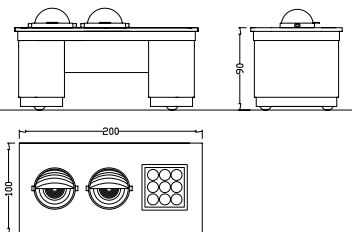
GÜÇ 2.7 KW POWER

2 ADET 7 L KÜRESEL CHAFING DISH

2 PIECE 7 L KETTLE CHAFING DISH

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT



GE DL233 / 162

EBATLAR 230 x 100 x 90 - 145 DIMENSIONS

CHAFING DISH 180 ROLL TOP CHAFING DISH

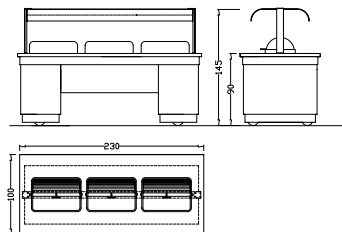
GÜÇ 2.25 KW POWER

BOMBE CAMLI NEFESLİKLİ

CURVED GLASS WITH SNEEZE GUARD

FLOROSAN AYDINLATMALI FLOURESCENT LIGHTNING

MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



GE DL 164

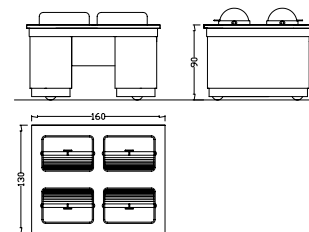
EBATLAR 160 x 130 x 90 DIMENSIONS

CHAFING DISH 180 ROLL TOP CHAFING DISH

GÜÇ 3 KW POWER

MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT



GE HL205 / 164 / 133

EBATLAR 200 x 100 x 90 - 145 DIMENSIONS

SICAK BENMARI HOT BAINMARIE

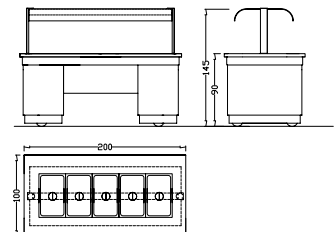
GÜÇ 4 KW POWER

BOMBE CAMLI NEFESLİKLİ

CURVED GLASS WITH SNEEZE GUARD

FLOROSAN AYDINLATMALI FLOURESCENT LIGHTNING

MOBİL ÜNİTE MOBILE UNIT



SICAK SERVİS ÜNİTELERİ
HOT SERVICES UNITS



SALAD BAR



OCN-160 SALATBAR SOĞUK

EBATLAR 154 x 90 x 90 - 140 DIMENSIONS APPROXIMATELY

ÜST TABLA NERO ZİMBABWE GRANİT UPPER TABLE: NERO ZIMBABWE GRANITE

GÖVDE 1,5 mm 304K SB PASLANMAZ SAC

BODY 1,5 mm 304K SB STAINLESS STEEL SHEET

DÖRT TABLALI DÖNERLİ TEKERLEKLİ MOBİL ÜNİTE

MOBILE UNIT WITH PIVOTING AND UNSEEN WHEEL

4XGN 1/1 KÜVET KAPASİTELİ 304K PASLANMAZ ÇELİK STATİK SOĞUTMA HAVUZU

AISI 304 S/S SHEET COOLING WELL WITH 4 X GN 1/1 CAPACITY

DİJİTAL GÖSTERGELİ TERMOSTAT KUMANDALI, SOĞUTMA DONANIMI (MOTOR) ÜNİTE İÇERSİNDE

COOLING COMPRESSOR, DIGITAL INDICATOR WITH THERMOSTAT CONTROL

PASLANMAZ DÖRT BORU AYAKLI, BOMBE CAMLI NEFESLİK, NEFESLİK İÇİNDEN FLORASAN AYDINLATMALI

* SNEEZE GUARD WITH FOUR S/S TUBE LEGS, CURVED CRYSTAL GLASS AND FLUORESCENT ILLUMINATION WITH POLYCARBON SCREEN

SOĞUTMA GAZLI R404A COOLING GAS

220V, 50-60HZ

GN KÜVETLER HARIÇTİR GN CONTAINERS NOT INCLUDED



OCN-160 SALATBAR SOĞUK

EBATLAR 154 x 90 x 90 - 140 DIMENSIONS APPROXIMATELY

İÇ KARKAS 20 x 20 x 1,2 mm MAIN FRAME

ELEKTRO STATİK FIRIN BOYALI PROFİL ELECTROSTATIC POWDER PAINTED DKP STEEL PROFILE

ÜST TABLA 2CM KALINLIĞINDA ROSA BETA GRANİT UPPER TABLE: 2cm THICK ROSA BETA GRANITE

DEKOR 18 mm KALINLIĞINDA KIRAZ RENGİ MDFLAM, 2mm KALINLIĞINDA PVC KENAR BANTLI

DECOR 18MM THICK CHERRY TEXTURED MDFLAM, WITH 2MM THICK PVC BORDER TAPE

GÖVDE VE NEFESLİK YANLARI 30 mmMDF ÜZERİ MEMBRAN PRES

BODY AND SNEEZEGUARD SIDES ARE 30MM MDF COVERED OF MEMBRAN PRESS

MDFLAM TABLALI TABAK RAFLI PLATE SHELF WITH MDFLAM TABLE

DÖRT TANE TABLALI DÖNERLİ (İKİSİ FRENLİ), 100MM ÇAPINDA TEKERLEKLİ

FOUR 100MM DIAMETER PIVOTING WHEELS, TWO OF THEM WITH STOPPERS

PASLANMAZ BORU AYAKLI, AHŞAP TABLALI, 8MM DÜZ CAMLI NEFESLİK, NEFESLİK İÇİNDEN FLORASAN AYDINLATMALI

SNEEZE GUARD WITH S/S TUBE LEGS, 8MM FLAT GLASS AND FLUORESCENT ILLUMINATION WITH POLYCARBON SCREEN

4XGN 1/1 KÜVET KAPASİTELİ 304K PASLANMAZ ÇELİK SOĞUTMA HAVUZU

AISI 304 S/S SHEET COOLING WELL WITH 4 X GN 1/1 CAPACITY

YÜKSEK DANSİTE POLİÜRETAN İZOLASYONLU, PASLANMAZ SAC SOĞUTMA KASETİ

STAINLESS STEEL COOLING CARTRIDGE WITH HIGH DENSITY POLYURETHANE ISOLATION

TERMOSTAT KUMANDALI, SOĞUTMA DONANIMI (MOTOR) ÜNİTE İÇERSİNDE

COOLING COMPRESSOR INSIDE, THERMOSTAT CONTROL

SOĞUTMA GAZLI R404A COOLING GAS

220V, 50-60HZ

GN KÜVETLER HARİÇTİR GN CONTAINERS NOT INCLUDED

BÜFELERİN KULLANIMINA İLİŞKİN UYARILAR

KURULUM

Büfelerin nakliye aracından indirilmesi ve taşınması sırasında granit yüzeylerden tutulmaması gerekir. Cihazlar mümkünse forklift ile indirilmelidir. Forkliftin büfenin bazalarına zarar vermesine dikkat edilmelidir. Forklift bulunmayan yerlerde, yeterince insan gücü kullanılarak yere vurmadan ve granit köşelerinden tutulmadan indirilmesi gerekir.

Hareketli üniteler yerleştirildikten sonra, tekerleklerin yanında bulunan rotiller indirilerek ünite sabitlenmeli ve teraziye getirilmelidir.

Soğuk ünitelerin verimli çalışabilmesi için ünitenin ön ve arka kısımlarında bulunan havalandırma kapaklarının kapanmayacak şekilde konumlandırılması gerekir.

Tüm elektrikli cihazlarda mutlaka toprak hattı çekilmelidir.

Büfeler için çekilmiş olan elektrik kabloları direkt cihazlara bağlanmamalıdır. Kablolar önce kaçak akım röleli ve şalterli bir panoya aktarılmalı, daha sonra cihazlara dağıtılmalıdır. Show büfelerindeki yüksek güç tüketen cihazlar için pano gerekli değildir. Elektrik kabloları direkt show cihazına bağlanabilir.

GÜVENLİK

Florasan aydınlatmalı nefesliklerin aydınlatma kutusu içindeki pleksiglas koruma, lambanın kırılma tehlikesine karşı yerinden çıkarılmamalıdır.

Üniteler basamak veya platform olarak kullanılmamalı, kesinlikle ünitelerin üzerine basılmamalıdır.

Büfelerin havalandırma ve dolap kapaklarına, dekorun bozulmaması ve çocukların açmaması için kulp konulmamaktadır. Kapaklar alt taraftan tutularak açılabilir.

Show cihazlarında gereğinden fazla büyük dedantör kullanılması halinde alev büyüyecek ve hem cihaz hasar görecektir, hem de tablada aşırı ısınmadan kaynaklanan çatılma ve kırılmalar meydana gelecektir.

Elektrikli cihazlarda kullanılan termostatların ısı dereceleri, ilgili cihazın özelliğine göre ayarlanmalıdır. Örneğin ısıtılmalı tabak dispenserslerinde ısı 50°C üzerine ayarlanır ise tabakları almak zorlaşır. Benmarilerde ise termostat 110°C üzerine ayarlanırsa mermer, granit gibi yüzeylerde çatlamalar, corian gibi yüzeylerde erimeler meydana gelebilir. Corian granit ve mermerlerde ısı max 80°C'yi geçmemelidir.

Cihazlar yüksek ve düşük voltajda çalıştırılmamalıdır. (min.220V max.240V)

TEMİZLİK

Ahşap yüzeyler kesinlikle ıslak ve deterjanlı malzemelerle silinmemelidir.

Mermer, granit, kompozit taş, corian ve benzeri yüzeyler yağ sökücü, deterjan, çamaşır suyu ve benzeri maddeler ile silinmemelidir. Limon ve sirke gibi malzemeler tablaların cilasını tahrip edebilir ve parlaklığını kaybetmesine neden olabilirler.

Zemin yıkanırken büfelerin olduğu bölümlerde hortumla yıkama yerine paspas kullanılmalıdır. Asitli temizleyiciler paslanmaz çelik bazalarda korozyona sebep olur.

Kondenser fanının mili ayda bir kez ince yağ ile yağlanmalıdır. Kondenserlerin yüzeyinde ve radyatörlerin içinde biriken kirler haftada bir kez temizlenmelidir.

Nefeslik camlarının silinmesi sırasında camların yerinden oynatılmamasına dikkat edilmelidir.

Granit yüzey soğutmalı cihazlarda, soğutucu motor kapatıldıktan hemen sonra çözülen buzlar nedeniyle oluşan su, sünger veya silgeç ile tabladan alınmalıdır. Aksi halde sular ahşap yüzeye sızarak zarar verebilir.

Show büfelerinde sıçrayan yağ veya yiyecek artıkları servis bitince granit yüzeylere zarar vermeyen temizleyiciler ve nemli bir bezle silinmelidir. Cihazların kullanımı bittiğinde kapatılarak temizlenmeli, ıslak ve kirli bırakılmamalıdır.

KULLANIM (DIŞ MEKAN)

Dış mekanlar neme ve yağmura maruz kaldığı için, dış mekanlarda kullanılan büfelerde

dekor olarak doğal ahşap veya laminat kaplama yerine kompakt laminat malzemeler tercih edilmelidir.

Dış mekanlarda kullanılacak olan büfeler, mutlaka güneş ışığını kesen bir gölgelik altında kullanılmalıdır. Büfeler kesinlikle güneş ışını ile doğrudan temas halinde olmamalıdır.

Dış mekanlar hava akımlarına maruz kaldığı için, dış mekanlarda kullanılan büfelerde soğutma yüzeyi olarak granit veya corian soğutma yerine paslanmaz yüzey soğutma tercih edilmelidir. Hava akımları yüzeyin karlanmasını zorlaştırmakta ve yüzeydeki karlanmayı eritmektedir.

Dış mekanda kullanılacak olan soğuk ünitelerde TROPICAL tip kompresör tercih edilmelidir.

KULLANIM (SOĞUK ÜNİTELER)

Soğuk ünitelerde sergilenen gıdalar 7°C'nin altında korunmalıdır.

Soğutucu büfeler genel olarak soğuk odalardan getirilen soğutulmuş gıdaları servis esnasında muhafaza etmek içindir. Buzdolabı mantığında düşünülmemelidir.

Soğuk büfelerde katalogda belirtilen ısı değerlerine ulaşılabilmesi için ortam ısısının 30°C'yi geçmemesi gereklidir.

Paslanmaz yüzey soğutma haricindeki, granit ve corian yüzey soğutmalı cihazlar, servis saatinden 60 dakika önce çalıştırılmalıdır.

Granit veya corian yüzey soğutmalarda kullanılacak yiyecek kaplarının derinliği 6cm'yi geçmemelidir. Çünkü soğutma işlemi sadece tabandan yapıldığı için derin kaplardaki gıdaların üst bölümleri soğutulamaz. Yüzey soğutmalarda, yassı kaplarda sergilenen gıdalarda donma riskini engellemek için yüzey ile tabak arasına ince plastik petek bir yüzey konabilir veya tabanı yükseltili tabaklar seçilebilir.

Yüzey soğutmalarda kullanılan tabakların altında çeşitli tip dekoratif ayaklar kullanılmamalıdır. Bu şekilde tabağa hiçbir şekilde soğuk iletilemez.

KULLANIM (SICAK ÜNİTELER)

Sıcak ünitelerde sergilenen gıdalar 70°C'nin altına düşmemelidir.

Benmariler, sıcak gelen yemeği servis esnasında muhafaza etmek içindir. Yemek ısıtma ünitesi olarak düşünülmemelidir.

Chafing dishlerin altında bulunan kırıntı tavaları sabit olup, yerlerinden sökülmemelidir. Üzerine Chafing dishlerin elektrikli ısıtıcıları sıcak olarak konulmamalıdır.

Chafing dishlerin kapakları gevşediği zaman mekanizmalarından sıkılmalı veya aşınan conta-lar değiştirilmelidir.

KULLANIM (TABAK ÜNİTELERİ)

Isıtılmalı tabak dispenserleri sıcak tabak muhafaza üniteleridir. Soğuk tabakları ısıtma üniteleri değildir.

Yaylı tabak dispenserlerinde servis bitince tabaklar boşaltılmalı ve ünite kapatılmalıdır. Aksi halde yay ömürleri kısılır.

Ünitenin üzerinde 5-6 tabak çıkacak şekilde istifleme yapılmalıdır. Daha fazla tabak istiflenmemelidir.

SUGGESTIONS FOR USING BUFFET COUNTERS

INSTALLATION

During bring down from the truck and the transport, buffet counters should not be handled from the granite table. If available, units must be carried with a forklift. Pay attention not to give damage to the steel kick plates. If forklift is not available, buffet counters must be carried by sufficient number of people without being handled from the granite table and they should not be put on the ground roughly.

After the mobile units are positioned, they must be stabilized by screwing down the rotile stands.

For operating efficiently, cold units must be positioned in a way that ventilation lids which are located at the front and back sides of cold buffets are not closed.

Earth cable must be prepared for all electrical devices.

Electric lines should not be connected directly to electrical devices. Firstly, electrical lines brought to the unit should be gathered at the interior electric panel with a power switch, so that electricity can be distributed to the devices. For high power consuming devices on the show units, electrical panels are not necessary. Electric lines can be connected directly to the show device.

SAFETY

The plexiglass screen of florescent lightning sneezeguard should never be dismantled in order to prevent the risk of breaking.

Buffet units must not be used as platforms and the units must never be stepped by foot.

Ventilation and cupboard lids of the units are without handles to prevent them being opened by children and to avoid the distortion of the decor. Lids can be opened by being handled from the bottom.

If a regulator bigger than necessary is used, large flames may arise which will give damage to the device and also cause cracks on the surfaces because of overheat.

Thermostats must be adjusted according to the appropriate heat that is necessary for the functioning of the units. For instance, it will become difficult to take plates out when the heat of the plate heaters is over 50 °C. If thermostats are adjusted to over 110°C, cracks will occur on granite surfaces and dissolves will occur on corian surfaces. Temperature must not be over 80°C on marble, granite and corian surfaces.

Units must never be operated under high or low voltage. (Minimum 220 V - Maximum 240 V)

CLEANING

Wooden surfaces must never be cleaned with materials which are wet or which contain detergents.

Marbles, granites, composite stones and corian like surfaces should not be cleaned with oil removers, detergants or bleachers. Lemon and vinegar like materials have destructive impact on surfaces and they cause the loss of brightness of surfaces.

When cleaning the ground where buffet counters are near, a mob should be used instead of a hose. Cleaners containing acid can couse corrosions on the stainless steel surfaces.

Spindle of the condenser fan must be lubricated with a thin brush every month. Dust on the condenser and in the radiator must be cleaned at least in seven days.

Pay attention not to move sneezeguard glass while cleaning.

Melting ice must be removed from the granite table by a sponge or a wiper after closing the cold buffet. Otherwise water can leak on the wooden surface and cause harm.

Wastes of food and oil that spread from show buffets must be cleaned by a wet cloth and with cleaners that do not harm granite surfaces. Show devices should be closed and cleaned after the operation and should not to be left dirty.

USAGE (OUTDOOR)

For buffet counters that will be used outdoor, AISI 304 s/s frames and surfaces must be used along with compact laminate instead of natural wood because they are subject to humidity and rain.

Buffets should not be subject to direct sun shine.

Instead of granite or corian cooling surfaces S/S cooling surfaces must be preferred at the counters that are used outdoor because buffets used outdoor are exposed to air flows. Air flows cause melting of snow on the surface.

Tropical type cooling compressor should be preferred for the cold units that will be used outdoor.

USAGE (COLD UNITS)

Foods that are displayed in the cold buffets should be kept under 7°C.

Purpose of cold buffets is displaying the cold foods that are brought from the coldrooms. It should not be thought as a refrigerator.

Room temperature must be under 30°C in order to reach the value temperature that is indicated to the catalog.

Granite and corian surface cooling buffets except for s/s surface cooling must be operated 60 minutes before the service starts.

On surfaces with contact cooling system the depth of the plates must not exceed 6cm because cold transferred only from the base, so upper part of the food that are kept in the deep plates can not be cooled. For food under the risk of icing, either a thin plastic should be used between the surface and the bottom of the plate or plates with thick bottom can be used.

Decorative tubular stands must not be used with plates that are used in contact cooling surface. If used, cold can not be transferred to plate.

USAGE (HOT UNITS)

Foods that are displayed on the hot buffets should not be kept under 70°C

Purpose of hot buffets is displaying the hot foods while keeping their heat. It should not be thought as food warmer.

ABS that is at the bottom of the chafing dish is fixed and should not be unmounted it should not be put on the chafing dishes resistances when they are hot.

When the lids become loose, the lid mechanisms should be fastened or gaskets must be replaced.

USAGE (PLATE DISPENSARS)

Heated plate lowerators aim is to keep the plates hot. They do not function to heat the cold plates.

Plates must be carried out and the lowerator must be emptied after the end of the service. Otherwise, life span of the springs will lessen.

The plates should not be loaded excessively.



İN•KSDESİGN

AÇIK BÜFE VE SERVİS HATLARI
OPEN BUFFETS AND SERVICE LINES

by **İN•KSAN**



www.inoksan.com.tr



inoksan



inoksanmutfark