

ÜRÜN KATALOĞU



inosmart
Kombi Fırın **iNKSAN**



İnosmart Hakkında

Mükemmel Pişirim, Mutfakta Verim...

1980'den bu yana 35 yıllık tecrübesiyle sektöre ışık tutan İnoksan, ilk yerli üretim olan İnosmart Kombi Fırınları üretmiştir. Konveksiyonlu fırınlarıyla çok uzun yıllardır milyonlara hizmet veren İnoksan; üstün teknolojiyi, kolay kullanım ve verimlilik ile bir araya getirerek İnosmart Fırınlarını yaratmıştır.

Geleneksel ayarlama, karmaşık tuşlar, dengesiz pişirme, uzun pişirme süreleri ile vedalaşın, İnosmart ile tek yapmanız gereken tek bir dokunuş... Kullanıcı dostu kontrol paneli, 5 farklı pişirme metoduyla hayatınızı kolaylaştıracak, müşterilerinize daha kaliteli ve hızlı cevap vermenizi sağlayacaktır.

Neden İNOSMART?

İnosmart'ı tercih etmeniz için **7 neden**



Kullanım Kolaylığı

Kolay arayüzü ile rahatlıkla yapabileceğiniz işlemler

Yüksek Verim

Zaman ve enerji tasarrufu ile elde edilen yüksek verim



Mükemmel Performans

Tek tuşla 5 farklı pişirme yöntemiyle mükemmel kalite

Bütçenize Uygun Fiyat

Yaptığınız harcamanın en geç 1 yılda amorti edilmesi



Sağlık ve Hijyen

En yoğun günün sonunda bile kolay temizlik

Güvenilir Hizmet

Hizmetimizden memnun olan müşterilerimizin tavsiyesi



Satış Sonrası Hizmet

Uzman kadrosuyla Türkiye'deki en yaygın servis ağı



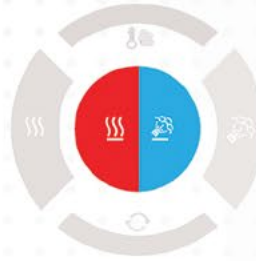
inosmart

**KOLAY
KULLANIM**



TURBO (30°C-275°C)

Yumuşak filetolar, pirlolalar, hamur işleri için eşit oranda pişirme sağlar.



KOMBİ (30°C-275°C)

Turbo ve Buhar modu birleştirilerek yemeklerin kurumasi engellenir, ağırlık kaybı en aza iner ve ürünümüz eşit oranda pişer.



BUHAR (100°C)

Hafif haşlama, pişirme, buharlı pişirme ve buharda yumuşatma işlemleri için idealdir.



AYARLANABİLİR BUHAR (30°C-99°C)

Yeşil yapraklı sebzelerin renklerini muhafaza ederek sağlıklı şekilde haşlanması sağlanır.



BANKET (30°C-275°C)

Sunuma hazırlanan yiyecekler banket modunda kısa sürede pişirilerek taze pişmiş olarak hazırlanması sağlanır.

KOLAY KULLANIM



ON/OFF Butonu

Fırın kontrol panelinin çalışmasını ya da durdurulmasını sağlar. Üzerindeki ışık fırının devrede olduğunu gösterir. Kapatmak için 3 sn. boyunca basılı tutmak gerekir.



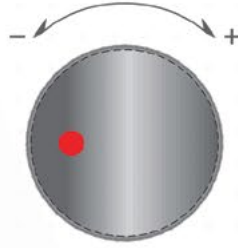
Sıcaklık Göstergesi

Ayarlanan sıcaklık değerini gösterir. Sıcaklık ayar butonuna yaklaşık 3sn. boyunca basılırsa, kabin içinde mevcut olan sıcaklık değerini de gösterir. Max. set değeri 275°C'dir. Hata veya arıza kodları burada gösterilir.



Zaman Göstergesi

Piştirme süreleri (dk.) ve et probu sıcaklığı (°C) gösterilir. Zaman ayarlanan değerden geriye doğru sayar. 3 sn. boyunca basılırsa anlık olarak ne kadar zaman geçtiğini gösterir.



Döner Ayar Butonu

Piştirme modlarının seçiminde, sıcaklık ve zaman ayarlarının yapılmasında kullanılır. Saat yönünde çevrilince artırır, tersine azaltır. Butona basarak onay verilir.



Gazlı Fırın



Elektrikli Fırın



Sıcaklık Ayar Butonu

Butona yaklaşık 3 sn boyunca basılırsa ayarlanan sıcaklık değeri göstergede 5 sn. boyunca belirir. Sonra tekrar ölçülen sıcaklık değerini göstermeye devam eder.



Zaman Ayar Butonu

Mod seçilirken bu butona basılırsa butondaki led yanar ve pişirme süresi ayarlanır. Pişirme esnasında 3 sn. basılı tutulursa önce ayarlanan zaman, sonra geçen zaman görünür.



Fan Kontrol Butonu

Fırın içindeki fan hızını kontrol eder. Pişirme esnasında bu butona basılarak fan hızı değiştirilebilir. 4 adet fan hızı vardır.



Hızlı Soğutma Butonu

Gerektiğinde soğutma işlemi için kullanılır. Soğutma işleminde fan hızı kabin kapısı kapalı iken yarım devirde, açık iken tam devirde çalışır.



Et Probu Butonu

30°C - 99°C arasında değer ayarlanabilir. Zamandan bağımsızdır. Ancak bu butona 5 sn.'den az basılırsa zaman göstergesinde et probu sıcaklığı değeri gösterilir.



Manuel Buhar Butonu

Pişirme esnasında kabine ekstra buhar vermek için kabin içi sıcaklık 100°C - 250°C arasındayken kullanılır. Basıldığında kabin içerisine 1 sn. boyunca buhar verir.



Otomatik Yıkama Butonu

Yıkama menüsüne girmek için kullanılır. "Az", "Orta", "Çok" olmak üzere 3 farklı yıkama modu arasından seçim yapılabilir.



Reset Butonu

Gazlı modelde mevcuttur. Brülörler yanma ile ilgili hata kodu verdiklerinde resetleme için kullanılır. Ayrıca bilgi butonudur, gerçek zamanlı quenching, boyler, et probu, kabin, cihaz sıcaklıklarını gösterir.



Info Butonu

Elektrikli modellerde mevcuttur. Bilgi butonudur. Gerçek zamanlı olarak quenching, boyler, et probu, kabin, cihaz sıcaklıklarını gösterir.



**YÜKSEK
VERİM**

İnosmart Kombi Fırın ile
zaman, mekan ve enerji tasarrufu sağlayın,
**PARANIZ CEBİNİZDE
KALSIN.**

4.050 TL



HAMMADE
aylık kazanç

%15

hammadde tasarrufu

Kullanacağınız
bütçe, geleneksel
fırın sistemlerinde
aylık 27.000 TL

İnosmart ile
22.950 TL

5.440 TL



YAĞ
aylık kazanç

%80

yağ tasarrufu

Kullanacağınız
bütçe, geleneksel
fırın sistemlerinde
aylık 6.800 TL

İnosmart ile
1.360 TL

480 TL



ENERJİ
aylık kazanç

%40

enerji tasarrufu

Kullanacağınız
bütçe, geleneksel
fırın sistemlerinde
aylık 1.200 TL

İnosmart ile
720 TL

Tüm veriler 40 tepsilik (FBG 040) kombi fırın üzerinden hesaplanmıştır.

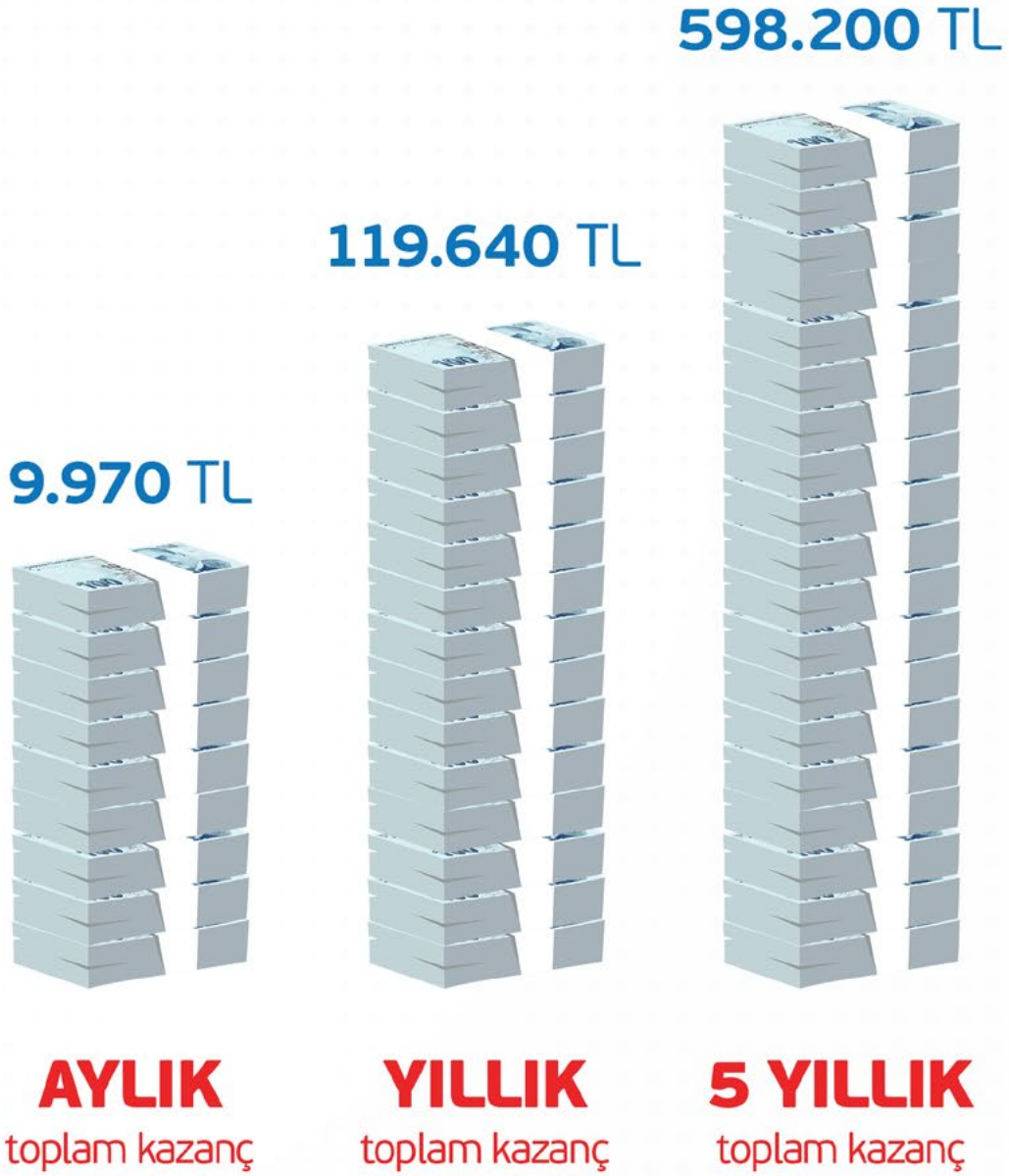
*Geleneksel pişirme teknikleri esas alınmıştır. Kırmızı et fiyatı 27 TL/kg olarak aylık 1000 kg üzerinden hesaplanmıştır.

**18 lt. Frita yağ 1 teneke fiyatı 85 TL, ayda 80 lt. kullanım üzerinden hesaplanmıştır.
Belirli ürünler: patlıcan, bonfrit piliç şinitzel, köfte vb.



**BÜTÇENİZE
UYGUN FİYAT**

Çok kısa bir sürede yatırımınızı
geri kazanacaksınız...





**SAĞLIK
VE HİJYEN**

EN YOĞUN GÜNÜN ARDINDAN BİLE KOMBİ FIRININIZI KOLAYCA TEMİZLERSİNİZ.



İsterseniz Otomatik Yıkama

Fırınınızı temizlemenin yöntemlerinden biri otomatik temizleme modudur. Otomatik temizlik modu fırınıza entegre olarak gelen bir sistemdir, ayrıca bir aksesuar veya aparat gerektirmez.

İsterseniz Manuel Yıkama

Manuel yıkama hortumu ile fırınınızın içini kolayca temizleyebilirsiniz. Fleksi özelliğine sahip bu hortum yıkama esnasında fırınınızın içine su basıncı sağlar. Günlük temizlik fazla zamanınızı almaz ve daha kolay olur.



Kabin Yıkama Spreyi

Fırın temizliğinde yardımcınız olacak ergonomik el spreyidir.



Yuvarlatılmış İç Kabin

Temizlikte büyük kolaylık sağlayan ve hijyeni üst düzeyde tutan, yuvarlatılmış kabin içidir.



Yüksek Performanslı Gazlı Isı Değiştirici

Maksimum verimle yanma sağlayan boru sistemidir.



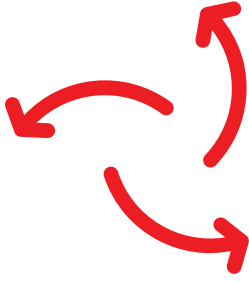
Yağ Filtresi İçermeyen Santrifüj Ayırıcı

Kabin yağdan otomatik olarak ayrıldığından içerideki hava temiz kalır.



Akıllı Buhar Jeneratörü

Fırınınızın buhar üretiminde kullanılan buhar jeneratörü sistemi sürekli kendini temizleyen ve jeneratörün kireç tutmasını önleyen akıllı bir sisteme sahiptir. Böylece fırınınızı çok daha uzun süre sağlıklı bir şekilde kullanabilirsiniz.



Premix Yanma Sistemi

Premix, frekans kontrollü fan desteği sayesinde, yanma havası ile gaz yakıtın brülöre gelmeden önce (hava/gaz karıştırıcısında) en ideal şekilde karışarak yüksek verimli yanmanın sağlandığı teknolojidir.



**MÜKEMMEL
PERFORMANS**



KOMBİ PİŞİRME

Turbo ve Buhar birleştirilerek yemeklerin kuruması engellenir, ağırlık kaybı en aza iner ve ürünümüz eşit oranda pişer.



TURBO PİŞİRME

Yumuşak filetolar, pirzolar, hamur işleri gibi ürünlerde eşit oranda pişirme sağlar.



BUHARLI PİŞİRME

Hafif haşlama, pişirme, buharlı pişirme ve buharda yumuşatma işlemleri için idealdir.



AYARLANABİLİR BUHARLI PİŞİRME

Hassasiyetle korunan pişirme sıcaklığı sayesinde besinlerin kendilerine ait tatları korunur ve istenilen yoğunluk sağlanır.



BANKET

Sunuma hazırlanan yiyecekler banket modunda kısa sürede pişirilerek taze pişmiş olarak hazırlanır.

5

Tek tuşla
beş farklı
pişirme
yöntemi

MÜKEMMEL
PERFORMANS



30°C – 275°C arasında

KOMBİ PİŞİRME

Buharlı ve turbo pişiriminin bir araya gelmesi sayesinde yemeklerinizin kuruması engellenir, ağırlık kaybı en aza iner ve ürününüz eşit oranda pişer. Geleneksel pişirme yöntemleri ile karşılaştırıldığında pişirme süresi büyük ölçüde kısalırken, kızartma yapımında azalma oranı %50 gibi önemli bir rakama ulaşır.

Turbo ve buharı birleştirerek, kızartmalarınız, buğulama-
larınız, haşlamalarınız ve glase etme işlemlerinizi de kulla-
nabileceğiniz fırınıınızda, 130°C sıcaklıkta bile havuç gibi
zor pişen inatçı sebzeleri dahi buharda pişirebilirsiniz.





Peynirli Tepsi Böreği

230°C'de ön ısıtma yaparak,
kombi modunda 210°C'de
40-45 dakikada pişirebilirsiniz.



Kağıt Kebabı

250°C'de ön ısıtma yaparak,
200°C'de 20 dakikada pişire-
bilirsiniz.



Sebzeli Kuzu sarma

220°C'de ön ısıtma yaparak,
170°C'de 1,5 saatte
pişirebilirsiniz.



Ispanaklı Piliç Dolması

240°C'de ön ısıtma yaparak,
200°C'de 40 dakikada pişire-
bilirsiniz.

MÜKEMMEL
PERFORMANS



30°C – 275°C arasında

TURBO PİŞİRME

Turbo pişirme, özellikle kızartma, ızgara, graten ya da fırında pişirme işlemleri için ideal bir yöntemdir.

Yumuşak filetolar, pirzolalar hatta hamur işlerini eşit oranda pişirebilen turbo sistemi, bu özelliği sayesinde yemek pişirmeye yeni normlar getiriyor.

275°C'ye kadar ayarlanabilen sıcaklık, çalışma kapasitesini artırırken, özellikle derin dondurulmuş yiyeceklerin 'Convenience' usulüyle en uygun biçimde pişirilmesine olanak tanır.





Fırında Çipura

250°C'de ön ısıtma yaparak,
200°C'de 20-25 dakikada
pişirebilirsiniz.



Biber Dolması

Önce buhar modunda, sonra
kombi modunda, ardından
turbo modunda pişirebilirsiniz.



Dalyan Köfte

150°C'de ön ısıtmayla, Köfteyi 110°C
(30 dk.), 150°C (40 dk.), 180°C (30 dk.)
kuru sıcaklık modunda pişirebilirsiniz.



Baklava

60°C'de yapraklarının açılmasını
sağlayın. Ardından 170-180°C'de
40 dakikada pişirebilirsiniz.



100°C'de

BUHARLI PİŞİRME

Buharlı pişirme türü; hafif haşlama, pişirme, buharlı pişirme ve buharda yumuşatma işlemleri için idealdir. Yüksek performanslı temiz buhar jeneratörü kısa bir ısınma süresi sonrasında kesintisiz olarak hijyenik buhar üretir. Pişirme sıcaklığının korunması ve buhar miktarının en üst seviyede tutulabilmesi sayesinde, eşit oranda ve itinalı bir pişirme sürecine erişilir.

Böylelikle yemeklerinizin görünümü canlı kalırken besin değerleri de saklanmış olur. Birbirinden çok farklı malzemeleri aynı anda pişirmek istediğinizde bile tatlar birbirine karışmaz.





Tavuk Haşlama

Buharda haşlanarak pişirilir.
Buhar modunda her türlü
ürünü haşlayabilirsiniz.



Isıpanak Yemeđi

Buharda haşlanarak pişirilir.
Buhar modunda her türlü
ürünü haşlayabilirsiniz.



Havuç Haşlama

Buharda haşlanarak pişirilir.
Buhar modunda her türlü
ürünü haşlayabilirsiniz.



Et Haşlama

Buharda haşlanarak pişirilir.
Buhar modunda her türlü
ürünü haşlayabilirsiniz.

MÜKEMMEL
PERFORMANS



30°C – 99°C arasında

AYARLANABİLİR BUHARLI PİŞİRME

30°C - 99°C arasında ayarlanabilen buhar oranıyla hassas pişirme sayesinde, sebze flanı ve hassas balıkları ister küçük, ister büyük miktarlarda zahmetsizce pişirebilirsiniz.

Hassasiyetle korunan pişirme odası sıcaklığı sayesinde yemeklerinizde kusursuz kaliteye erişilir. Besinlerin kendine has tatları korunur ve mükemmel yoğunluk elde edilir. Ayarlanabilir buharlı pişirme, az suda haşlama, hafif ateşle pişirme, et ve sebze suyu ile pişirme ve vakumda pişirme işlemleri için de ideal bir yöntemdir.





Brokoli Haşlama

Yeşil yapraklı sebzeler rengi
kaybolmadan haşlanır.



Brüksel Lahanası

Yeşil yapraklı sebzeler rengi
kaybolmadan haşlanır.



Pazı Haşlama

Yeşil yapraklı sebzeler rengi
kaybolmadan haşlanır.



Bezelye Haşlama

Yeşil yapraklı sebzeler rengi
kaybolmadan haşlanır.

MÜKEMMEL
PERFORMANS

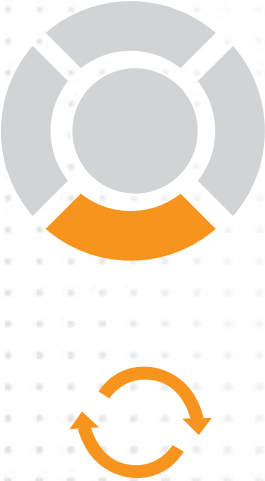


30°C – 275°C arasında

BANKET

Günümüzde yiyeceklerin sıcak tutulması yaygın bir yöntemdir. Bu yöntem çoğunlukla kalite kaybına yol açar ve bunun sonucunda yemeğin istenmeyen biçimde soğuyup yumuşaması ise kaçınılmazdır.

Fırınımızın sunduğu 'Banket' sayesinde yemekleri sıcak tutma işlemi artık tarihe karışıyor. İster bir, ister beş, ister yirmi, isterseniz binlerce yemek hazırlayın, banket sistemi sayesinde stres ve koşturmacadan uzak çalışırsınız.



MÜKEMMEL
PERFORMANS



İnosmart Kombi Fırın, Patisserie'nin işini kolaylaştırıyor, lezzetini artırıyor.



Hamur işleri büyük özen
gerektirir.



Titizlikle hazırlanan hamur
en iyi şekilde pişirilmelidir.



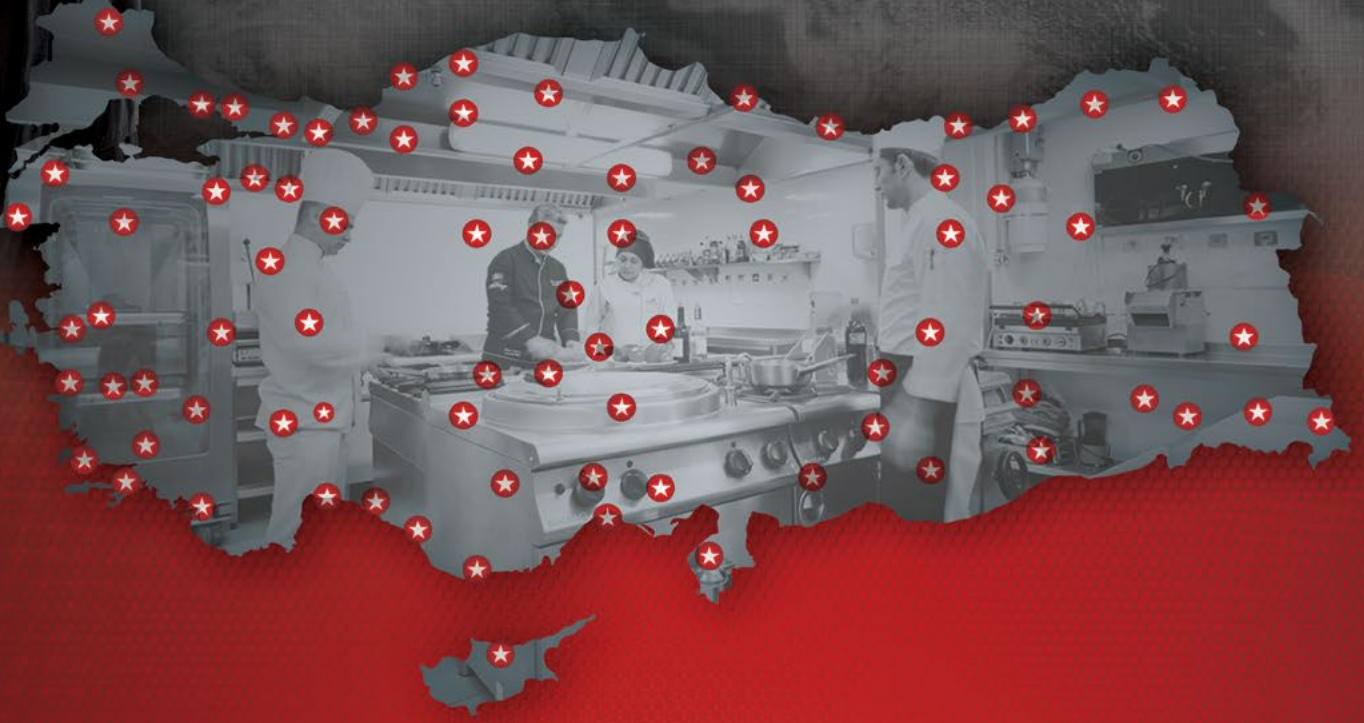
Doğru fan devrini ve nem
oranını ayarlayarak en iyi
pişirimi sağlarsınız.



En lezzetli hamur işleri
keyifle tadılmaya hazır.

En kısa zamanda,en kaliteli yemekleri
hazırlamak **inosmart ile çok kolay.**





SATIŞ SONRASI
HİZMET



TÜRKİYE'DE EN YAYGIN SERVİS AĞI

Ülke çapına yayılmış 90 yetkili servisi ile satış sonrası hizmet veren İnoksan, Türkiye'nin dört bir yanında kaliteli, sınırsız hizmet anlayışı ve profesyonel bakış ile daima müşteri memnuniyetini ilke edinmiştir.



**GÜVENİLİR
HİZMET**

Memnun müşterilerimizden dinleyin.



Hakan ARSLANCAN / Egerens Otel Müdürü/Soma-Manisa

"Yemeklerimizdeki kalite standardı, en temel sorunlarımızdan biri. Biz yöneticiler personelimiz değiştikçe hizmet kalitemizin çok az değişmesini isteriz. Bugün İnosmart fırınların bize bu imkanı sağladığını görüyorum. Özellikle eş zamanlı birçok ürünün pişirilebiliyor olması, sağladığı tasarruf imkanları ile iyi ki almışız diyorum."



Sefa ERKÖSE / Ege Üniversitesi Hastanesi Şefi

"Kullanım kolaylığı, pişirim performansı sayesinde İnosmart kısa sürede mutfaktaki en iyi yardımcımız oldu. Bu deneyim sayesinde işletmemizin diğer fırın ihtiyaçlarını da İnosmart'la çözmeyi düşünüyoruz."



Erdinç EYİĞÜN / Executive Chef

"İnosmart'ın pişirim performansından çok etkilendim."



Mustafa BULDUK / Executive Chef

"Sağlıklı, emniyetli ve kaliteli bir ekipman, teşekkürler."



Serdan ŞAYLAN / Executive Chef

"İnoksan kullanışlı fırınlarına, yine aynı özellikte kullanımı kolay bir model daha eklemiştir."

FARKLI SEKTÖRLERİN ÇÖZÜM ORTAĞI



**Yemek
Sanayi Sektörü**



**Turizm
Sektörü**



Eğitim Sektörü



Fabrika Sektörü



Kamu Kurumu Sektörü

İnosmart Aksesuarları



Yapışmaz küvetler
(20, 40 veya 65 mm)



Delikli yapışmaz
fırın tepsisi



Delikli paslanmaz
fırın tepsisi



Bagetler için delikli
fırın tepsisi



Paslanmaz
çelik raf



Kızartma Sepeti
(GN 2/1)



Kızartma Sepeti
(GN 1/1)



Kombi fırın arabası



Kombi fırın arabası
(Banket)



Fırın standı
(FGA 100K/200K)

Model Özellikleri

Model (GAZLI FIRIN)		FBG 040	FBG 020	FBG 010
Genişlik	mm	1080	1080	925
Derinlik	mm	1070	1070	793
Yükselik	mm	1893	1190	1190
Gaz Girişi	inç	3/4"	3/4"	3/4"
Su Basıncı	bar	2-4	2-4	2-4
Su Girişi	inç	3/4"	3/4"	3/4"
Elektrik Girişi	V	230V 1N AC 50Hz		
Max. Elektriksel Gücü	kW	2	1.1	1.1
Max. Gaz Gücü	kW	48	25	15
Sıcak Hava Gaz Gücü	kW	48	24	15
Buhar Gaz Gücü	kW	28	25	15
Pişirme Kapasitesi	adet	GN1/1*40	GN1/1*20	GN1/1*10
Faydalı İç Hacim	m ³	0,90	0,44	0,22
Net Ağırlık	kg	350 (+50 araba)	270	210

Model (ELEKTRİKLİ FIRIN)		FBE40	FBE20	FBE10
Genişlik	mm	1080	1080	925
Derinlik	mm	1070	1070	793
Yükselik	mm	1893	1190	1190
Su Basıncı	bar	2-4	2-4	2-4
Su Girişi	inç	3/4"	3/4"	3/4"
Elektrik Girişi	V	380-400V 3N AC 50Hz		
Max. Elektriksel Gücü	kW	52	26	18.5
Sıcak Hava Gücü	kW	50	25	15
Buhar Gücü	kW	35	17.5	17.5
Pişirme Kapasitesi	adet	GN1/1*40	GN1/1*20	GN1/1*10
Kablo Kesiti	mm ²	5x10	5x6	5x6
Faydalı İç Hacim	m ³	0,90	0,44	0,22
Net Ağırlık	kg	350 (+50 araba)	270	210



TEST
EDİN

TEST
EDİN

Profesyonel Aşçıların

**Akıllı
Yardımcısı**

İnosmart Kombi Fırın;
üstün teknolojisi
sayesinde mükemmel
bir pişirim sağlayarak,
her zaman beklentinizin
çok ötesinde sonuçlar
yaratır.

Birlikte pişirelim, İnosmart Kombi
Fırın'ın üstün performansını
birlikte test edelim.

inosmart@inosmart.com.tr

Piştirme-Kızartma-Haşlama-Buğulama

*Test
edin!*

Piştirime Davetlisiniz!

Randevu için;

0224 211 40 10

FABRİKA

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cad. No:5
16159 Nilüfer / BURSA
T: +9 0224 294 74 74
F: +9 0224 243 61 23
inoksan@inoksan.com.tr

SATIŞ - PAZARLAMA

Küçük Piyale Mah. Ağaçoğlu Sok. No:28
Kastel İş Merkezi C Blok K:4 D:5
Kasımpaşa / İSTANBUL
T: +9 0212 297 45 04 (5 Hat)
F: +9 0212 238 95 48
inosmart@inosmart.com.tr

BÖLGE MÜDÜRLÜKLERİ

KUZEY MARMARA BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Küçük Piyale Mah. Ağaçoğlu Sok. No:28
Kastel İş Merkezi C Blok K:4 D:5
Kasımpaşa / İSTANBUL
T: +9 0212 297 45 04 (5 Hat)
F: +9 0212 238 95 48

GÜNEY MARMARA BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Yeni Yalova Yolu 6.Km No:415/D
16250 Osmangazi / BURSA
T: +9 0224 211 40 10 (6 Hat)
F: +9 0224 211 40 17

İÇ ANADOLU BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Turan Güneş Bulvarı 708.sokak No:14/1
06550 Çankaya / ANKARA
T: +9 0312 439 28 20 (Pbx)
F: +9 0312 439 28 44

AKDENİZ BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Perge Bulvarı, Muzaffer Uysal Yeşil Evleri
B Blok No:59/1-2-3-4 ANTALYA
T: +9 0242 312 06 66 (Pbx)
F: +9 0242 312 05 04

EGE BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Akçay Cad. No:1 35400 Gazimir / İZMİR
T: +9 0232 254 55 28 (2 Hat)
F: +9 0232 237 23 08

KARADENİZ BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

100. Yıl Bulvarı No:231/A 55070 SAMSUN
T: +9 0362 234 20 94
F: +9 0362 239 00 74

SATIŞ SONRASI HİZMETLER MÜDÜRLÜĞÜ

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde
No:5 16159 Nilüfer / BURSA
T: +9 0224 243 94 00
F: +9 0224 243 36 67