

# NT TEMSİLCİLİK

İÇ VE DİŐ TİC. LTD. ŞTİ.



## CATERING EKİPMANLARI



NT Nikel Temsilcilik İç ve Dış Ticaret Ltd Şti. grup şirketlerinin faaliyetlerine uyum içerisinde paslanmaz çelikten mamul ve özellikle endüstriyel mutfak ve fast-food ekipmanları, kimya, kozmetik, gıda, içecek ve ilaç sektörüne yönelik makineler, petrol ve petro-kimya, enerji sektörleri ve gemi inşa sanayi için malzemelerin temsilciliği, ithalatı, imal ettirilmesi, montajı, devreye alması, bakımı, onarımı ve satışı ve ihracatı ile iştigal etmek için kurulmuştur.

NT halihazırda ABD fast-food, endüstriyel mutfak ve gıda makineleri devi Middleby Marshall grubunun exclusive Türkiye, Orta Asya ve Kafkaslar temsilciliğini yürütmektedir.

Grubun ürünleri, Mc Donald's, Burger King, KFC, Schlotzsky' s Deli, Subway gibi fast-food, Pizza Hut, Domino' s Pizza, Little Ceasar's Pizza, Papa John's gibi pizza zincirlerinin onaylanmış konveyörlü pizza fırınları, fritözler, ısıtma-saklama üniteleri imal etmektedir. Ayrıca aynı konuda, uzun yıllara dayanan tecrübesi ile grup ürünlerinin dışında kalan yumuşak dondurma makinesi gibi ürünlerin de ithalatını gerçekleştirmektedir. Bu konularda hizmetlerimiz ekipman tedariki ile sınırlı olmayıp, mönü oluşturulmasından, yerleştirme planlarına, tesisat planlarından, personel eğitimine, a dan z ye destek vermektedir.

Diğer hizmetlerimiz için lütfen arayıp bilgi alınız.

# ► İçendekiler

01

Middleby Marshall  
Ürünleri



06

MagiKitch'n Ürünleri



02

CTX Ürünleri



07

Star Ürünleri



03

HOUNÖ Ürünleri



08

Carter Hoffman  
Ürünleri



04

Firifiri Ürünleri



09

Perfect FRY Company  
Ürünleri



05

PITCO Ürünleri



10

SpinFeresh Ürünleri





Dünyada  
1  
Numara

01

Middleby Marshall Ürünleri

## Konveyörlü Fırınlr

### ► Çalışma Prensibi

PS tipi konveyörlü fırınlar, rakiplerine göre daha düşük sıcaklıklarda daha hızlı pişirme özelliğine sahiptir. patentli hava üfleme sistemi, yüksek sıcaklıklar yerine sıcaklığı homojen olarak dağıtır. Sıcak hava kolonları, soğuk hava yastıklarını ortadan kaldırarak, ürünü yakmadan daha hızlı pişmesini sağlar.

Bütün Middleby Marshall fırınları, pizza, balık, et, sandviç gibi farklı ürünleri de pişirmek üzere tasarlanmıştır.

Bu fırınların temizliği çok kolaydır: yan panolar, zincirler, konveyör kolayca sökülüp takılabilir.

### ► Genel özellikler:

- Hız ve sıcaklık kontrolü dijital kumandalar ile yapılır.
- Paslanmaz çeliktendir.
- Konveyör yönü ters çevrilebilir.
- Ürünün yüklemesinden bağımsız olarak homojen pişirir

# ► Seri 500



» PS 536 Çift

## Özellikler

Model	Boyutlar (mm.)	Piştirme Bölümü	İstiflenebilir	Üretim Kapasitesi*
PS 520	1060 x 900 x 550	510 x 450 mm	3	20 u
PS 536	1524 x 1010 x 1105	914 x 508 mm	3	51 u
PS 540	2032 x 1558 x 1200	1029 x 851 mm	3	105 u
PS 555	2311 x 1558 x 1172	1397 x 812 mm	4	140 u

\* 30 cm çapında bir ürünü 5 dakikada piştirme özelliği.



» PS 540 Basit

## Teknik Gereksinimler

Model	GAZ		ELEKTRİK	
	Tip	Güç	Voltaj	Güç
PS 520	Nat/Prop.	8,3 kW	380 / 50 / 3	8,3 kW
PS 536	Nat/Prop.	22 kW	380 / 50 / 3	17 kW
PS 540	Nat/Prop.	32 kW	380 / 50 / 3	27 kW
PS 555	Nat/Prop.	44 kW	380 / 50 / 3	34 kW



SİHİRLİ GÖZ

01

Middleby Marshall Ürünleri

## Konveyörlü Fırınlara Yeni Jenerasyon

# WOW

- ▶ **%30 daha hızlı pişirme**
  - Yeni "Impingement Plus" sistemine ilave "hava hızı" sistemi ile piyasadaki fırınlardan %30 daha hızlı pişirir.
- ▶ **% 30 a kadar enerji tasarrufu**
  - WOW serisi yeni fırınlar daha etkin olduklarından daha az güç kullanırlar.
  - Yeni dokunmatik ekranları vardır.
  - Fotosel, her ürünün yüklemesini kontrol eder, son ürünün çıkmasından 1 dakika sonra yeni bir ürün girişi yoksa fırın otomatik olarak "uyku" moduna geçerek minimum tüketim yapar.
- ▶ **Daha iyi çalışma şartları**
  - Fırın sessizdir.
  - Dışarıya daha az sıcaklık verir, bu mutfakta daha serin ortam demektir.
  - Fan motorunun devri ayarlanabilir.

# ► Yeni Jenerasyon **WOW**



►► PS 624 **WOW**

## Özellikler

Model	Boyutlar (mm.)	Pişirme Bölümü	İstiflenebilir	Üretim Kapasitesi*
PS 624 <b>WOW</b>	1228 x 936 x 562	711 X 524 mm	3	62 u
PS 640-24 <b>WOW</b>	1943 x 1243 x 1224	1057 X 648 mm	3	115 u
PS 640 <b>WOW</b>	1943 x 1524 x 1224	1029 X 851 mm	3	140 u

\* 30 cm çapında bir ürünü 4 dakikada pişirme özelliği.



►► PS 640 **WOW**

## Teknik Gereksinimler

Model	GAZ		ELEKTRİK	
	Tip	Güç	Voltaaj	Güç
PS 624 <b>WOW</b>	Nat/Prop.	N/A	380 / 50 / 3	14 kW
PS 640-24 <b>WOW</b>	Nat/Prop.	29 kW	380 / 50 / 3	27 kW
PS 640 <b>WOW</b>	Nat/Prop.	29 kW	380 / 50 / 3	27 kW



## Fırınlar

### ► Enfraruj ısı

Enfraruj plakalar bu sistemin kalbidir, bu fırınlar diğerlerine göre daha az enerji tüketirler ve çıkan ürünler, üfleli sistem fırınlarınkine göre daha fazla rutubet içerir. sonuçta ürün sürekli olarak daha lezzetli ve kalitelidir.

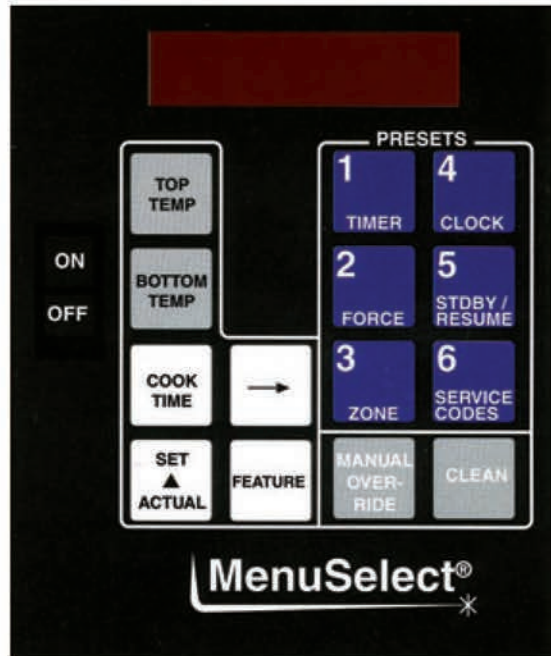
### ► Hassas Kumandalar

Mikroprosesör kontrollü termokupllar, diğer fırınlara göre daha hassas bir kontrol sağlar.

hassas bir sıcaklık ve konveyör hız ayarı, homojen ve sürekli üretime imkan vererek kalifiye eleman ihtiyacını ortadan kaldırır.

### ► Menuselect

Patentli kumanda sistemi "MENSELECT" 6 adet pişirme programında hız ve sıcaklıkları kaydetmeye ve saklamaya imkan verir. Daha sonra bir tuşa basılarak istenilen program çalıştırılabilir. Fırının ayrıca bağımsız "TEMİZLİK" programı vardır.



# ► GEMINI SERİSİ

## ► Genel Özellikler

- Otomatik temizleme sistemi
- Konveyör yönü değiştirilebilir
- 2 kat olarak çalışabilme
- Paslamaz çelikten konveyör
- Minimum havandırma ihtiyacı
- Daha etkin kullanım için termik izolasyon
- Alt ve üst plakaların bağımsız sıcaklık kontrolü
- Paslanmaz çelik kontrüksiyon

## Patentli Mutfak Sistemi

DZ 33 II ve DZ 55 II modellerinde, 2 ayrı pişirme hücresi üst üste yerleştirilmiş olup tüm kontroller tamamen bağımsızdır. Enfraruj pişirme sistemi ortam havasını ısıtmaz, ayrıca pişirme hücresi içindeki her bölümün sıcaklığı ayrı ayrı programlanabilir böylece ideal çıktı elde edilebilir.





02

## Model G-26

### ► Genel Özellikler

- Dijital kumanda panosu
- 1-30 dk. arası ayarlanabilir band hızı
- Paslanmaz çelik gövde
- 5 e kadar ürün programlayabilme



» G-26

### Özellikler

Kontrol Sayısı	Ölçüler / cm			Pişirme Bölümü / cm			Ağırlık (Kg)	Volt	Güç	Ortalama Tüketim
	En	Arka	Boy	En	Arka	Boy				
1	66	47	11	133	68	46	112	380 v	7,1	2,9

# ▶ GEMINI SERİSİ

## DZ 33 II ve DZ 55 II Modelleri

### ▶ Genel Özellikler

- Her 2 konveyör için bağımsız kumandalar
- Enerji tüketimini azaltmak için "UYKU" modu
- 6 ürüne kadar program yapabilme
- Tek ünite de 2 ayrı fırın
- 1-45 dk. arası ayarlanabilir band hızı
- Kumanda panolarını kilitleyebilme



» DZ 33 II

### Özellikler

Model	Kontrol Sayısı	Ölçüler / cm			Pişirme Bölümü / cm			Ağırlık (Kg)	Volt	Güç	Ortalama Tüketim
		En	Arka	Boy	En	Arka	Boy				
DZ 33 II	2	79	57	14	150	91	154*	275	380 v	17,9	6,3
DZ 55 II	2	140	57	14	211	91	154*	416	380 v	36,0	12,7

\*Taban ve tekerlekler dahil toplam yükseklik



## Kombi Fırınlar

HOUNÖ, 30 yıldır yüksek kaliteli kombine fırınların geliştirilmesi ve imalatı üzerine çalışmaktadır. Bu fırınların tasarımı, işlevselliği ve kullanım esnekliği en önde gelen mutlak değerleridir ve çok geniş bir uygulama alanları vardır.

- Benzersiz bir tasarım
- Üst düzeyde bir kalite
- Değişik kapasiteler, 9 farklı tepsi kapasitesi
- Kişileştirilmiş çözümler
- Üst düzeyde bir kalite için tüm ortam ile temas eden yüzeyler paslanmaz çelik olup diğer malzemeler de en iyi kalitedir,
- Fabrikada üretilen her fırın, uzun ömürlü olmak ve sorunsuz bir çalışma için özel testlerden geçirilerek teslim edilir.
- Yatırımın rantabilitesini sağlamak için kullanılan malzemelerin kalitesi ile sağlanan uzun ve sorunsuz çalışmanın yanı sıra, sürekli gelişiminin sonucu olarak ulaşılan üretkenlik, esneklik ve işlevsellik ile optimum kullanıma olanak vererek gıda ürünlerinin tam kullanımı ile kayıpları azaltır.

Maliyet ve zamandan tasarruf sağlar.

- Opsiyonel olarak entegre davlumbaz sistemi
- Kısa hazırlık süresi nedeni ile 1.20 model fırında 336 tavuk kızartmak için 4 saat yeterlidir. Aynı sürede aynı büyüklükte standard bir rotisseri ancak 168 tavuk kızartabilmektedir.
- Çift kapılı pass-through fırınlar, çiğ ve pişmiş ürünlerin giriş çıkışları ayrılarak kontaminasyon engellenmiştir.



# ▶ Neden “Visual Cookin” Seçmeliyiz!

## ▶ İskandinav tasarım eseri

- Dikkat çeken dizayn
- Yemekleri daha net gösteren bombe cam
- 3 yıl garanti

## ▶ Önce emniyet

- İki aşamalı kapı tokmağı
- Kapıya entegre damlalık
- Yanma riskini ortadan kaldırmak için havalandırmalı çift ön cam
- Stoper raylar
- Otomatik kapı stoperi

## ▶ Dünyanın en geniş fırın üretim yelpazesi

- 3 farklı seri; restaurant, toplu yemek, patisserie
- 9 ayrı kapasite, 6 dan 40 kadar GN 1/1 tepsi kapasitesi
- 2 ayrı kumanda serisi, standart ve üst kalite
- Combiplus çözümleri, üstüste 2 fırın aynı gövdede
- Pass-through, geçmeli sistem 2 ayrı giriş-çıkış kapılı

## ▶ Fan üzerinde tam hakimiyet

- Patisseri ve kızartmalarda mükemmel sonuç veren ters dönüş imkanı
- 9 ayrı hız seçebilme
- Hassas ürünler için hafif fan hızı

## ▶ Harici sıcaklık sondası

- 3 noktadan ölçüm yapabilen sonda
- Bağımsız çalışan 2 sonda kullanabilme

## ▶ Otomatik temizleme sistemi combiwash

- Düşük su, deterjan ve durulama suyu tüketimi
- Yerinde kapalı çevrim temizlik
- Tüm fırınlara uygulanabilme

## ▶ Ekolojik çözümler

- Visual Cooking rakiplerinden %30 daha az elektrik tüketir.
- Combiwash çok düşük su tüketimi sağlar.





# HOUNÖ Seçim: İşte gerçek özgürlük

- Öncelikle ihtiyaçlarınıza bağlı olarak C veya K serisinden bir kombine fırın seçiniz. C sınıfı fırın kızartma, pastahane ürünleri ve buharda pişirme doğrudan enjeksiyon ile yapılabilir. Eğer bu pişirme işlemi çok kullanılıyor ise K serisi kendinden buhar jeneratörlü fırın tercihinde yarar vardır.

03



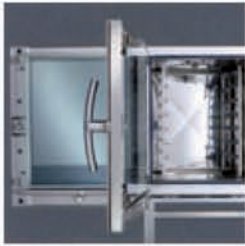
#### ► Standart Modeller

Standart modeller C ve K serisi fırınlarda kullanılmakta olup bir elektrik göstergesi, bir döner buton ile mücehhezdir. Bu kumanda sistemi, 3 fazlı 10 pişirme programı, bir zaman saati ve yarı otomatik temizleme programı içerir. Tam otomatik temizleme programı gibi opsiyonlar tam ihtiyaçlarınıza yönelik ekipmanı oluşturmaya yarar.



#### ► Yüksek Seri Modeller

Bunlar CPE ve KPE serisi fırınlar olup, TFT ekranlı ve dokunmatik tuşlu, okunması kolay elektrikli kumanda panosu ile donatılmışlardır. 3 kademeli 200 ayrı pişirme programı ile mutfakta etkin kullanım sağlar. Ayrıca bu fırınlar otomatik havalandırma, otomatik temizlik, el duşu ve sistemleri ile donatılmıştır.



Otomatik Kapı Stoperi



Yanma riskini ortadan kaldırmak için havalandırmalı çift ön cam



Stoperli Raylar



Kapıya entegre damlalık



İki aşamalı kapı tokmağı



Yerinde değiştirilebilir kapı yönü



Kolay sökülebilir kapı contaları



Kolay erişilebilir ve değiştirilebilir hareketli parçalar

HOUNÖ Ürünleri



# Kombi Fırınlar

Boyutlar 1.06 1.08 1.10 1.12 1.16 1.20 2.10 2.14 2.20

	1.06	1.08	1.10	1.12	1.16	1.20	2.10	2.14	2.20
<b>Kapasite</b>									
Tepsi Boyutları	1/1 GN 400 x 600 mm	1/1 GN 400 x 600 mm	1/1 GN 400 x 600 mm	1/1 GN 400 x 600 mm	1/1 GN 400 x 600 mm	1/1 GN 400 x 600 mm	2/1 GN 1/1 GN	2/1 GN 1/1 GN	2/1 GN 1/1 GN
Kılavuz No. 65 mm.	6	8	10	12	16	20	10 (20)	14 (28)	20 (40)
Kılavuz No. 85 mm.	5	7*	8	10*	12	15	8 (16)	11 (22)	15 (30)
Erzak	90	120	150	180	240	300	300	420	600
Patates	24/20 kg	32/25 kg	40/32 kg	48/38 kg	64/51 kg	80/64 kg	80/64 kg	112/89 kg	160/128 kg
Pirinç	6 kg	8 kg	10 kg	12 kg	16 kg	20 kg	20 kg	28 kg	40 kg
Sebze	15 kg	20 kg	25 kg	30 kg	40 kg	50 kg	50 kg	70 kg	100 kg
Kızartma	18-21 kg	24-28 kg	30-35 kg	36-42 kg	48-56 kg	60-70 kg	60-70 kg	84-96 kg	120-140 kg
Tavuk	16 parça	16 parça	24 parça	32 parça	40 parça	48 parça	48 parça	64 parça	96 parça
				Plaka başına parça/1 GN: 15					
<b>Gaz Özellikleri</b>									
Gerilim	230/1/50 HZ								
Güç	10,5 kW	-	21 kW	-	-	-	-	27 kW	-
Akım	13 A	-	13 A	-	-	-	-	13 A	-
Su Bağlantısı	3/4"								
Gaz Bağlantısı	3/4"								
Boşaltma	Ø 50 mm								
Sıcaklık Ayarı	30 - 250°C								
<b>Elektrik Özellikleri</b>									
Gerilim	400V AC 3N + E								
Güç	9 kW	18 kW	18 kW	18 kW	24 kW	36 kW	27 kW	27 kW	60 kW
Akım	13 A	26 A	26 A	26 A	35 A	52 A	39 A	39 A	88 A
Su Bağlantısı	3/4"								
Boşaltma	Ø 50 mm								
Sıcaklık Derecesi	20 - 250°C								
<b>Boyutlar ve Ağırlık</b>									
Genişlik	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	1125 mm	1125 mm	1125 mm
Yükseklik (Masa)	795 mm	925 mm	1055 mm	1185 mm	-	-	-	-	-
Destek Yüksekliği	1495 mm	1495 mm	1495 mm	1495 mm	1595 mm	1855 mm	1495 mm	1495 mm	1855 mm
Derinlik	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	945 mm	945 mm	945 mm
Gazlı Modeller Kg	155 kg	-	195 kg	-	-	-	-	255 kg	-
Elektrikli Modeller Kg	105 kg	115 kg	130 kg	140 kg	170 kg	190 kg	170 kg	190 kg	-

Gemi Modelleri Mevcuttur.



## Elektrikli Fritözler Easy ve Basic Serileri

- Tek veya çift hazneli ayaklı fritözler
- 3 kumanda lambası
- 5 er derecelik 150-190 derece arası ayar imkanı
- Entegre katı yağ eritme sistemi
- +-2 derece kontrol hassasiyeti
- Bağımsız devre üzerinde elektronik emniyet termostadı yağ depolama haznesi (filtre opsiyoneldir)
- Paslanmaz çelik sepetler ile
- IP X5 koruma derecesi
- ▶ **Opsiyonlar (Sadece Basic Serisinde)**
  - Fritözü çalıştırmaksızın temizlik fonksiyonu
  - 311, 411 ve 422 modellerinde tekerlek



» EASY 411



» BASIC 422

### Teknik Özellikler

Model	Boyutlar	Güç	Kapasite	Tanklar	Üretim / Saat
EASY 211	198 x 650 x 850 mm	7,5 kW	7 - 9 L	1	17 - 22 Kg
EASY 411	398 x 650 x 850 mm	15 kW	15 - 18 L	1	33 - 44 Kg
EASY 422	398 x 650 x 850 mm	2 x 7,5 kW	2 x 7 - 9 L	2	2 x 17 - 22 Kg
BASIC 211	198 x 650 x 850 mm	7,5 kW	7 - 9 L	1	17 - 22 Kg
BASIC 311	298 x 650 x 850 mm	11,4 kW	12,5 - 14,5 L	1	27 - 32 Kg
BASIC 411	398 x 650 x 850 mm	15 kW	17 - 20,5 L	1	33 - 44 Kg
BASIC 422	398 x 650 x 850 mm	2 x 7,5 kW	2 x 7,5 - 9 L	2	2 x 17 - 22 Kg

# ▶ VISION SERİSİ

- ▶ Dijital gösterge
  - ▶ Çift hazneli ve hazne başına 5 program girilebilir kumanda sistemi
  - ▶ Entegre katı yağ eritme sistemi
  - ▶ +-1 derece hassiyette sıcaklık kontrolü
  - ▶ 5 er derecelik 150-190 derece arası ayar imkanı entegre katı yağ eritme sistemi
  - ▶ Entegre katı yağ eritme pozisyonu
  - ▶ Bağımsız devre üzerinde elektronik emniyet termostatu
  - ▶ Yağ depolama haznesi, (filtre opsiyoneldir)
  - ▶ Paslanmaz çelik sepetler ile
- ▶ **Opsiyonlar:**
- ▶ Fritözü çalıştırma gerektirmeyen temizlik sistemi
  - ▶ Asansörlü sepetler
  - ▶ 311, 411 ve 422 modellerinde tekerlek



» VISION 422

## Teknik Özellikler

Model	Boyutlar	Güç	Kapasite	Tanklar	Üretim / Saat
VISION 211	198 x 650 x 850 mm	7,5 kW	7,5 - 9 L	1	17 - 22 Kg
VISION 311	298 x 650 x 850 mm	11,4 kW	12,5 - 14,5 L	1	27 - 32 Kg
VISION 411	398 x 650 x 850 mm	15 kW	17 - 20,5 L	1	33 - 44 Kg
VISION 422	398 x 650 x 850 mm	2 x 7,5 kW	2 x 7,5 - 9 L	2	2 x 17 - 22 Kg

# Yüksek Performanslı Gazlı veya Elektrikli Fritözler

05

► KFC, Burger King, Hooters gibi zincirler tarafından tercih edilen, yüksek performanslı gazlı veya elektrikli fritözler. Modüler sistemi, size ihtiyaçlarınıza göre fritöz seti oluşturma ve adaptasyon imkanı sağlar.

- 20 ila 35 litrelik hazneler
- 8 fritöze kadar set oluşturabilme
- 14 serisi modellerde ayrık hazne imkanı
- Dijital veya kompüterize kumanda
- Opsiyonel olarak otomatik filtreleme sistemi
- Opsiyonel olarak otomatik sepet asansörü



» SE 14 İKİLİ



» SG 14 S

# ► Yüksek Performanslı Fritözler



## Elektrik

	SE 14	SE 14 T	SE 18
Boyutlar	397 x 873 x 1010 mm	397 x 873 x 1010 mm	500 x 873 x 1010 mm
Güç	17 kW	17 kW	22 kW
Yağ Kapasitesi	19,5	2x10	34,8
Piştirme Seviyesi	356 x 356 x 102 mm	2x (175x356) mm	475 x 465 x 121 mm
Üretim/Saat	40 Kg/patates	2x20 Kg/patates	54 Kg/patates
Tank Sayısı	1	2	1

## Gaz

	SG 14	SG 14 T	SG 18
Boyutlar	400 x 864 x 1175 mm	400 x 866 x 1175 mm	500 x 864 x 1010 mm
Güç	33 kW	33 kW	22 kW
Yağ Kapasitesi	19,5	2 x10	34,8
Piştirme Seviyesi	356 x 356 x 102 mm	2 x (175 x 356) mm	477 x 457 x 121 mm
Üretim/Saat	40 Kg/patates	2x20 Kg/patates	54 Kg/patates
Tank Sayısı	1	2	1

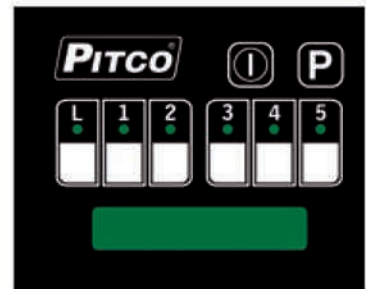
## Aksesuar Seçenekleri



Analog Kontrol



Dijital Kontrol



Bilgisayar



Otomatik Yükseklik



Küvez Bölmeleri



Entegre otomatik filtreleme sistemi



# Elektrikli Makarna Haşlama Makinası

05



» PE 14D



» PE 14D-L

#### ► Genel Karakteristikleri

- Paslanmaz çelikten mamul
- Zaman programları ile dijital kontrol
- Otomatik sepet asansörleri (opsiyonel)
- Hazne kapasitesi 26 lt
- Güç 6 kW
- Voltaj 380/50/3



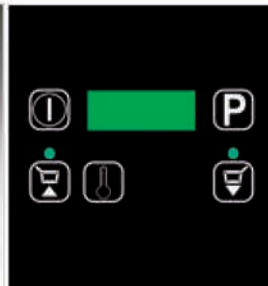
#### Teknik Özellikler

	PE 14 D	PPE 14 D-L
Boyutlar	410 x 899 x 1250 mm	819 x 899 x 1250 mm

#### Aksesuar Seçenekleri



Büyük Sepet



Dijital Kontrol



Otomatik Sepet Asansörü



Bağımsız Sepetler

# ► Yüksek Performanslı Fritözler

## Yassı Tabanlı Fritözler

• Donut, Bagel, Balık gibi ürünler için tasarlanmış yassı tabanlı fritözler, daha az yağ ve enerji kullanır. Katı yağ eritme sistemi, hassas termostatu ve filtre sistemi ile özellikle 7,5 cm lik kızartma derinliği ile yüzer pastacılık ürünleri ve yassı ürünlerde kaliteli ve başarılı ürün elde edilmesini sağlar. Kırıntı tuzakları, yağ ömrünü kısaltan parçaları tutar, yağ ömrünü uzatır ve kalitesini koruyan soğuk bölge etkisi yapar.

### Teknik Özellikler

Model	Genel Ölçüler				Gaz Gücü	Pişirme alanı (cm)	Üretim saat
	Uzunluk	Tepsi	Arka Plan Yükseklik	Yükseklik			
24 P	75	146	110	145	21 kW	61 x 61	960 u
34 P	95	188	110	145	32 kW	61 x 86	1.200 u



» 24P

## Gazlı kömür ızgara

### ► Genel özellikler

- Her brülör için bağımsız kontrol
- Aynı ızgarada 3 farklı pişirme şekli
- Paslanmaz çelikten yağ damlalık haznesi
- Hazırlıkları kolaylaştırmak için paslanmaz dan ön raf
- Kolay temizlik
- Temizlik fırçası

### ► Opsiyonlar

- Grill model üst raf, tabakları, yemekleri sıcak tutmak ve yavaş pişirmeler için
- Yemekleri sıcak tutmak için alt ızgara
- 15 cm. ön raf, istenirse 20, 25 veya 30 cm olabilir



Lava Taşlı Uygulamalar



Radyant Reflektörler

# ► Magikitch'n Ürünler

## 600 Serisi



Bir Magikitchen ızgara aldığınız zaman tek seferde 4 ekipman sahibi olacaksınız:

► **Izgara**

Magikitchen pazarın lideri olarak bilinmektedir. "Smoker box" opsiyonu size kendiniz füme yapma imkanı verir.

► **Grill**

"MAGIGRILL" opsiyonu, ızgaranızı grill e çevirme imkanı verir.

► **Ocak**

Izgaralarınızı yatay konuma getirerek çorba, sos gibi ürünlerinizi hazırlayabileceğiniz bir ocak sahibi olursunuz. ayrıca opsiyonel üst raf ile ürünleri sıcak tutabilirsiniz.

► **Salamander**

Opsiyonel alt ızgara, pişmiş ürünlerinizi sıcak tutmakta kullanılabileceği gibi yemeklerinizi gratine etmekte de kullanılır



» Masaüstü Modeli (CM)



» Ayaklı Modeli (CM)

### Teknik Özellikler

Model	Toplam Uzunluk	Kcal. / Saat	Brülör Sayısı	Piştirme Alanı
624	61 cm	15.000	4	331 cm <sup>2</sup>
630	76 cm	22.700	6	427 cm <sup>2</sup>
636	91 cm	26.500	7	523 cm <sup>2</sup>
648	122 cm	37.800	10	710 cm <sup>2</sup>
660	152 cm	49.000	13	942 cm <sup>2</sup>
672	183 cm	60.500	16	1.099 cm <sup>2</sup>



07

## Kompakt Konveyörlü Fırınlar Miniveyör ve Proveyör Holman 210, 214 ,314,318

- Ayarlanabilir giriş-çıkışlar sayesinde düşük ısı kaybı
- Isı kaçışını engelleyen konveksiyon sistemi
- Quartz rezistanslar ve enfraruj ısıtma ile hızlı ve ekonomik pişirme, sadece 5-8 dakika arası ön ısıtma
- Yükleme ve boşaltmada pratiklik, çekilebilir tabanlar ile uzatılabilir yükleme boşaltma alanları
- 2-3 fırını üst üste koyabilme imkanı
- Basit temizlik, sökülebilir konveyör

» 210



» 318



### Teknik Özellikler

Model	Boyutlar	Pişirme Kabini	Güç
210	760 x 360 x 360 mm	257 x 420 mm	2,8 kW
214	760 x 460 x 360 mm	357 x 420 mm	3,6 kW
318	1520 x 630 x 360 mm	500 x 500 mm	6,2 kW

# ► Yüksek performanslı tost ızgaraları

► Star, yüksek performanslı sandviç tost ızgaralarında dünya lideridir. 27 farklı modeli ile her ihtiyaca uygun ürün vardır. aynı sandviç ızgarası sizlere

- Sandviç
- Panini
- Burritos
- Hamburger
- Dürüm
- Tavuk
- Balık
- Sebzeler
- Stekler
- Sosiler hazırlama imkanı verir.

Star ın yüksek performanslı tost ızgaraları, uluslararası fast-food ve tradisyonel restaurant zincirlerinde yoğun olarak kullanılmaktadır.

► **Genel Özellikler:**

- Kolay temizlik, yüzeyler dökümdür (alüminyum veya çelik)
- Kolay kullanım için ergonomik kontrol paneli
- 79-300 derece ayarlanabilen manüel termostat
- Yalnız alt plakada pişirebilme imkanı
- Opsiyonel olarak elektronik timer
- Nervürlü plaka imkanı



» 14



» 10



» 28

## Özellikler

Model	Boyutlar	Pişirme Yüzeyi	Voltaj	Güç
10	400 x 536 x 340/750 mm	254 x 254 mm	230 / 50 / 1	1.800 W
14	500 x 630 x 430/914 mm	356 x 356 mm	230 / 50 / 1	3.600 W
28	870 x 630 x 432/914 mm	710 x 356 mm	230 / 50 / 1	7.200 W

## Sıcak Saklama Ekipmanları

08

Carter Hoffman Ürünleri

- ▶ Carter-Hoffmann, pişmiş ürünleri minimum alan kullanarak uzun süre saklama konusunda ideal çözümdür. Carter-Hoffmann, mөнүнüzü genişletirken servis süreleri ve ürün kalitesinde taviz vermemenin markasıdır.
- Modüler yapısı tüm mutfaklara uygun olmasını sağlar.
- Kapaklı kullanılabilme imkanı, istenirse kızartmaları çitir çitir, istenirse yemekleri rutubetini kaybetmeden orijinal yumuşaklık ve tadı ile servis yapılmasını sağlar.
- Her kademe için bağımsız sıcaklık ve zaman ayarları vardır.
- Tek yönlü veya pass-thru kullanma imkanı



» MC3W2



» MC212

### Teknik Özellikler

Model	Boyutlar	Kapasite			Güç
		1/1	1/2	1/3	
MC 112	606 x 373 x 213 mm	1	2	3	300 W
MC 212	606 x 373 x 318 mm	2	4	6	300 W
MC 3W1	714 x 387 x 178 mm	-	-	3	600 W
MC 3W2	714 x 387 x 298 mm	-	-	6	1200 W

# ► Kızarmış ürünler için sıcak saklama

- Bu sistem ürünlerin üzerine bir sıcak hava örtüsü kaplayarak klasik yöntemlerden 4 defa daha etkin saklama sağlar.
- Patates kızartmaları, nuggetler, kalamar benzeri kızartılmış ürünler için mükemmel saklama
- Paslanmaz çelikten
- Farklı bölümler ile büyük ve esnek kapasite
- Kolay temizlik



» CNH28

## Teknik Özellikler

Model	Bölmeler	Kapasite (Lts)	Boyutlar	Ağırlık
CNH 14	2	14	362 x 737 x 451 mm	25 Kg
CNH 18	3	17	446 x 737 x 451 mm	30 Kg
CNH 28	4	30	714 x 737 x 527 mm	44 Kg

# “Classic Carter” serisi Banket arabaları



» BB96

## Konveksiyon ısıtma sistemi Standart tabak ebatları

### ► Özellikleri ve Yararları:

- Hızlı ısınma ve ısıtma için 1.650 watt gücünde ısıtıcı
- Kolay temizlenebilmesi için dışarı çıkarılabilen ısıtıcı sistemi
- Çevre boyunca tamponlar, duvarlara çarpmadan hasarı azaltır
- Engeli zeminlerde yumuşak bir sürüş için tekerleklerde özel yapılandırma

### 267mm çapa kadar ön kaplamalı özel yemekler için klasik carter serisi

Model No.	Tabak Kapasitesi		Raf Sayısı	Raf Arasındaki Boşluk (mm)	Raf Boyutu Uzunluk x Derinlik (mm)	Genel Ölçüler			Tekerlek Çapı (mm)
	Açık /	Kapalı				Yükseklik	Derinlik (mm)	Genişlik	
BB40	40	48	2	16 (406)	24 x 22 (610 x 559)	46-1/4 (1175)	30-1/2 (775)	32 (813)	6 (152)
BB48	48	60	3	13 (330)	24 x 22 (610 x 559)	54 (1372)	30-1/2 (775)	32 (813)	6 (152)
BB60	60	72	2	16 (406)	32 x 22 (938 x 559)	46-1/4 (1175)	30-1/2 (775)	40-1/2 (1029)	6 (152)
BB64 <sup>2</sup>	64	80	4	13 (330/406)	26-1/2 x 22-3/4 (673 x 578)	70-3/4 (1797)	36 (914)	30-3/4 (781)	6 (152)
BB72	72	90	3	13 (330)	32 X 22 (838 x 559)	54 (1372)	30-1/2 (775)	40-1/2 (1029)	6 (152)
BB90	N/A	90	5	10 (254)	22-1/2 x 30 (572 x 672)	63-1/8 (1603)	42 (1069)	31 (787)	6 (152)
BB96	96	120	3	13 (330)	42-1/2x22 (1080x559)	54 (1372)	30-1/2 (775)	50-3/4 (1289)	6 (152)
BB100	96	120	4	13 (330)	33x26-9/16 (830x673)	69-1/2 (1765)	34 (863)	41-1/2 (1054)	6 (152)
BB120	120	144	3	16 (406)	42-1/2x22 (1080x559)	64-3/4 (1645)	30-1/2 (775)	50-3/4 (1289)	6 (152)
BB150	150	180	3	16 (406)	53-1/4x22 (1353x559)	64-3/4 (1645)	30-1/2 (775)	61-1/2 (1562)	6 (152)
BB200D	160	200	4	13 (330)	53-1/4x22 (1353x559)	71-1/2 (1816)	30-1/2 (775)	61-1/2 (1562)	6 (152)

# “Classic Carter” serisi Banket arabaları

Konveksiyon ısıtma sistemi  
Ekstra Large tabak ebatları



» BB96X

► Özellikleri ve Yararları:

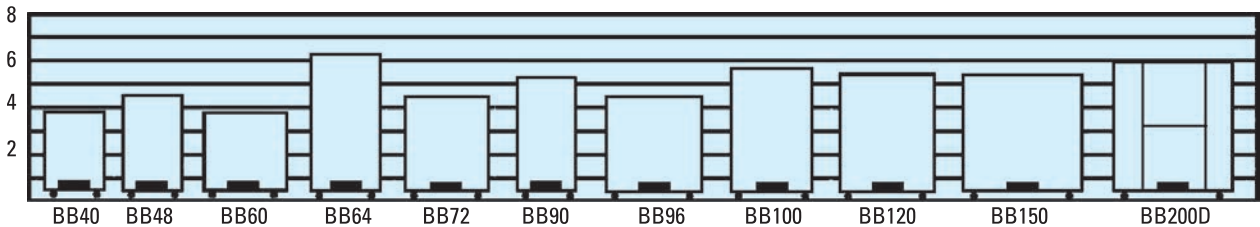
- Hızlı ısınma ve ısıtma için 1.650 watt gücünde ısıtıcı
- Kolay temizlenebilmesi için dışarı çıkarılabilen ısıtıcı sistemi
- Çevre boyunca tamponlar, duvarlara çarpmadan hasarı azaltır
- Engeli zeminlerde yumuşak bir sürüş için tekerleklerde özel yapılandırma

267-305 mm çapa kadar ön kaplamalı özel yemekler için klasik carter serisi

Model No.	Tabak Kapasitesi		Raf Sayısı	Raf Arasındaki Boşluk (mm)	Raf Boyutu Uzunluk x Derinlik (mm)	Genel Ölçüler			Tekerlek Çapı (mm)
	Açık / Kapalı					Yükseklik	Derinlik (mm)	Genişlik	
BB96X	96	120	3	13 (330)	48 x 25 (1219x635)	52-1/2 (1334)	33-1/2 (851)	56-1/2 (1435)	6 (152)
BB120X	120	144	3	16 (406)	48x25 (1219x635)	64-1/2 (1638)	33-1/2 (851)	56-1/2 (1435)	6 (152)
BB150X	150	180	3	16 (406)	59-5/8x25 (1514x635)	64-1/2 (1638)	33-1/2 (851)	68-1/2 (1740)	6 (152)

311- 324 çapa kadar ön kaplamalı özel yemekler için klasik carter serisi

Model No.	Tabak Kapasitesi		Raf Sayısı	Raf Arasındaki Boşluk (mm)	Raf Boyutu Uzunluk x Derinlik (mm)	Genel Ölçüler			Tekerlek Çapı (mm)
	Açık / Kapalı					Yükseklik	Derinlik (mm)	Genişlik	
BB96XX	96	120	3	13 (330)	51 x 26-1/2 (1295x673)	54 (1372)	35 (889)	59-1/2 (1511)	6 (152)
BB120XX	120	144	3	16 (406)	51 x 26-1/2 (1295x673)	64-3/4 (1645)	35 (889)	59-1/2 (1511)	6 (152)
BB150XX	150	180	3	16 (406)	63-3/8x26-1/2 (1610x673)	64-3/4 (1645)	35 (889)	72-1/4 (1835)	6 (152)





# Perfect Fry (Pfa) Otomatik Fritözler

09

► **Davlumbazsız fritözlerde mükemmelliğin standardı**

- Entegre filtrasyon sistemi sayesinde havalandırma sistemi gerektirmeyen fritöz
- Tamamen otomatik kızartma sistemi
- Maksimum güvenlik: personelin kızgın yağ ile teması tamamen kesilmekte
- Çift sepetli kızartma çevrimi sayesinde hazırlık süresini kısaltarak ardışık 2 farklı ürün kızartabilme imkanı
- Kolay temizlik
- Kokusuz çalışma
- 9 a kadar program yapabilme
- Set üstü kullanabilme
- Beklemede uyku modu ile enerji tasarrufu
- Isıtıcı lamba ve yağ boşaltma sistemi standard



» PFE

» PFC

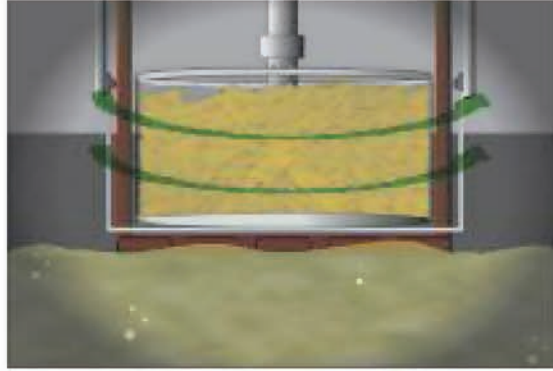
FRY Ürünleri

# ► Spinfresh Sistemi



## ► Özellikler:

- Kızartılmış ürünlerden kızartma yağını çıkartarak az yağlı ürün elde etme ve çıkartılan yağı tekrar kullanabilme imkanı
- Çamaşır makinası sıkma sistemine benzeyen santrifüj sistemi



## ► Gelirlerinizi ve Karınızı arttırmak için 6 nokta:

1. Yağ oranında azalma
2. İşletme maliyetlerinde azalma
3. Daha yüksek emniyet
4. Daha iyi lezzet
5. Ürün gamının genişlemesi, her türlü sebzeği kızartabilme imkanı
6. Düşük yağ oranı ile her diyetteki müşteriye hitap edebilme



Fry Mükemmel Fritöz Tezgah Modelleri



## Yumuşak (Soft) Dondurma Makinaları

### ► Yumuşak dondurma makinaları modelleri

- Setüstü tek musluklu,
- Setüstü 3 musluklu,
- Dik, 3 musluklu,
- Dik, 3 musluklu ve rainbow ataşmanlı,
- Dik, 3 musluklu ve 60 lt/saat kapasiteli

### Makinaların ortak özellikleri:

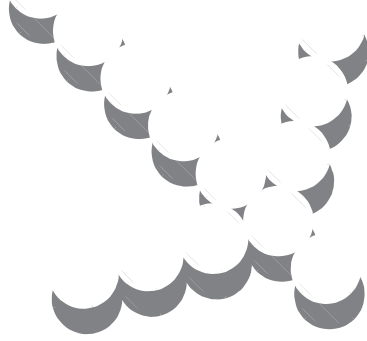
- 7,5 litrelik hazneler
- Bağımsız hazne soğutma sistemleri,
- Elektrikli hava pompaları
- Düşük mix seviye uyarılar,
- Aspera kompresörler ile donatılarak profesyonel kullanıma yönelik olmalarıdır.



# ► Yumuşak (Soft) Dondurma Makinaları

Model	NT-ICE S1-15	NT-ICE S3-22	NT-ICE U3-30	NT-ICE U3-30R	NT-ICE U3-45
Musluk adedi	1	3	3	3	3
Depo hacmi (lt.)	7,5	2*7,5	2*7,5	2*7,5	2*7,5
Kap. (lt/saat/külâh)	15/200	22/300	30/400	30/400	45/600
Elek. hava pompası	VAR	VAR	VAR	VAR	VAR
Üst soğutma	VAR	VAR	VAR	VAR	VAR
Seviye alarmı	VAR	VAR	VAR	VAR	VAR
Rainbow	YOK	YOK	YOK	VAR	YOK
Kompresör	Aspera	Aspera	Aspera	Aspera	panasonic rotary
Voltaj	220-240-50-1ph	220-240-50-1ph	220-240-50-1ph	220-240-50-1ph	220-240-50-1ph
Enerji tüketimi kW/h	1,4	1,7	2,7	2,7	3,4
Gövde	paslanmaz çelik	paslanmaz çelik	paslanmaz çelik	paslanmaz çelik	paslanmaz çelik
En*derinlik*h (mm.)	480*670*750	530*730*900	530*730*1360	530*730*1360	530*730*1360
Ağırlık (kg)	95	110	135	135	145
Konum	setüstü	setüstü	ayaklı	ayaklı	ayaklı

# ► Bazi Referanslar...



# ► Hizmetlerimiz...

NT Temsilcilik, pazarlama, ithalat, montaj, satış sonrası servis ve bakım gibi işlevlerini ifa etmesinin yanı sıra, sektördeki 25 yıllık deneyimine dayanarak aşağıdaki hizmetleri de proje partnerleri ile beraber sunmaktadır:

- Menü tasarımı
- Menü bazlı ekipman seçimi
- Ekipman ve bütçe optimizasyonu
- Lay-out tasarımı
- Enerji yönetimi
- Ekipman ve malzeme konsolidasyonu ve ithalatı
- Montaj ve devreye alma
- Personel ve teknisyen eğitimi
- Ürün tasarımı ve testi

Özellikle personel ve teknisyen eğitimi ile yeni ürün tasarımı ve testi aşamaları kendi test&eğitim merkezimizde, çalışan restaurantların hareketliliğinden uzak sükunet içinde gerçekleştirilmekte, merkez, doğru ekipman ve kapasite seçiminin yanı sıra, girdi-ekipman-çıktı dengesini sağlamış personel ve teknisyenler ile verimli bir işletmeye temel oluşturmaktadır.



ÜRÜN TESTİ



ÜRÜN TESTİ



TEST ve EĞİTİM MERKEZİ



KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI



YUMUŞAK DONDURMA MAKİNASI



TEST ve EĞİTİM MERKEZİ

 Middleby  
Marshall®

 STAR®

 frifri

 NU-VU

 JADE

 MagiKitch'n

 CARTER-HOFFMANN

 Holman®  
A Star Manufacturing Company

 SOUTHBEND

 HOUNÖ

 ANEIS

 Toastmaster

 DOYON

 CTX®

 BLODGETT®

 PITCO®

 WELLS

 **NT** TEMSİLCİLİK  
İÇ VE DİŐ TİC. LTD. ŞTİ.

Esenkent Mah. Nato Yolu Cad. No:303  
PK.34776 Y.Dudullu Ümraniye - İstanbul / TÜRKİYE

Tel : +90 216 540 34 00 (Pbx)

Fax : +90 216 540 34 04

[www.ntgusto.com](http://www.ntgusto.com)