



FIRINLAR | OVENS



3-10

GASTRONOM KONVEKSİYONEL FIRINLAR
GASTRONOMY CONVECTION OVENS

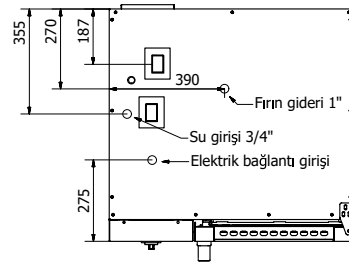
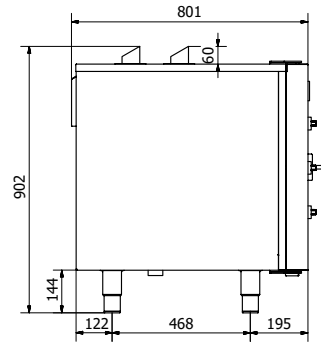
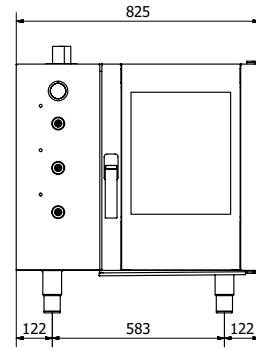


11-14

PASTANE KONVEKSİYONEL FIRINLAR
PATISSERIE CONVECTION OVENS

15-18

TAŞ TABANLI PASTANE FIRINLARI
STONE BASE PATISSERIE OVENS



ÖZELLİKLER

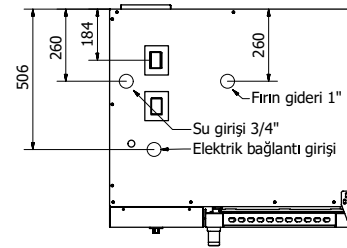
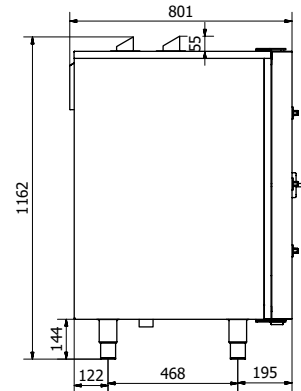
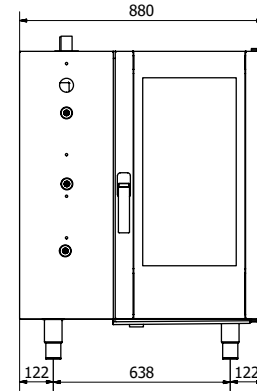
- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Her iki yöne dönebilen fan ile homojen hava sirkülasyonu
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği.
- 120 dk ya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Aydınlatmalı fırın iç kabini. Yüksek ısı yalıtımı
- Pişirme esnasında kapı açılması durumunda çalışmayı önleyen emniyet şalteri
- Çift camlı kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Yıkanebilir iç kabin. Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması
- Kumanda edilebilir baca klapesi ile kurutmalı pişirebilme
- İstenilen miktarda, 5 kademeli ve buhar verebilme seçeneği
- Fırın iç kabinini soğutabilme seçeneği
- 50-300 °C arasında ayarlanabilir sıcaklık
- Kolay kapanabilir, emniyetli kapı mekanizması
- GN 1/1 6 adet tepsi kapasitesi

FEATURES

- Stainless steel exterior and interior body (AISI304)
- Homogeneous air circulation with two side rotatable fan
- Homogeneous heat distribution and cooking
- Adjustable cooking time up to 120 minutes
- Interior lighting, advanced insulation
- Safety on/off switch in case of door opening while cooking
- Double-glazed door with low outer surface temperature
- Openable and easy-to-clean inner glass door
- Washable interior cabin and easy-to-clean tray rack sledges
- High temperature safety protection
- Dry cooking with adjustable chimney flap
- 5 different levels of steaming capacity
- Option to cool the oven interior
- Adjustable temperature capacity between 50-300 °C.
- GN 1/1 6 tray capacity
- Easy-to-close safety door mechanism

Ürün Kodu Product Code	CKM 061 E	Voltaj Voltage	400 V - 3 N
Pişirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	11 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	700	Ölçüler Dimensions	825 x 800 x 900
Tepsi Tipi Tray Type	GN 1/1	Ağırlık Weight	150 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	6 Tepsi 6 Tray	Paket Ebatı Package Dimensions	865 x 941 x 1022

6 GN 1/1
CKM 061 E



ÖZELLİKLER

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Her iki yöne dönebilen fan ile homojen hava sirkülasyonu
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği.
- 120 dk ya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Aydınlatmalı fırın iç kabini. Yüksek ısı yalıtımı
- Pişirme esnasında kapı açılması durumunda çalışmayı önleyen emniyet şalteri
- Çift cam kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları.
- Yıkanebilir iç kabin
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması
- Kumanda edilebilir baca klapesi ile kurutmalı pişirebilme
- İstenilen miktarda, 5 kademeli ve buhar verebilme seçeneği
- Fırın iç kabinini soğutabilme seçeneği
- 50-300 °C arasında ayarlanabilir sıcaklık.
- Kolay kapanabilir, emniyetli kapı mekanizması.
- GN 1/1 10 tepsi kapasitesi

FEATURES

- Stainless steel exterior and interior body (AISI304)
- Homogeneous air circulation with two side rotatable fan
- Homogeneous heat distribution and cooking,
- Adjustable cooking time up to 120 minutes
- Interior lighting, advanced insulation
- Safety on/off switch in case of door opening while cooking
- Double-glazed door with low outer surface temperature
- Openable and easy-to-clean inner glass door
- Washable interior cabin and easy-to-clean tray rack sledges
- High temperature safety protection
- Dry cooking with adjustable chimney flap
- 5 different levels of steaming capacity
- Option to cool the oven interior
- Adjustable temperature capacity between 50-300 °C
- GN 1/1 10 tray capacity
- Easy-to-close safety door mechanism

Ürün Kodu Product Code	CKM 101 E	Voltaj Voltage	400V 3N
Piştirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	18 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	700	Ölçüler Dimensions	880x800x1160
Tepsi Tipi Tray Type	GN 1/1	Ağırlık Weight	180 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	10 Tepsi 10 Tray	Paket Ebatı Package Dimension	920x941x1282

10 GN 1/1
CKM 101 E

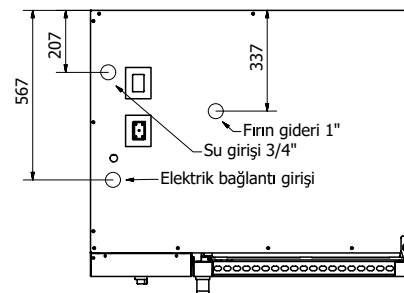
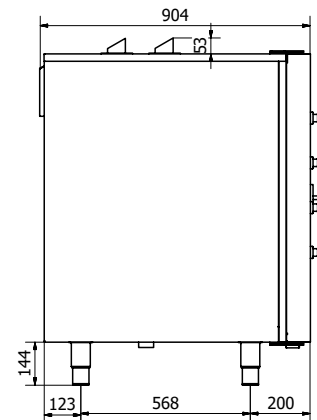
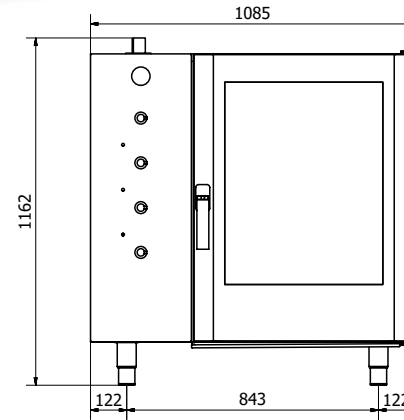


ÖZELLİKLER

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Her iki yöne dönebilen fan ile homojen hava sirkülasyonu
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği.
- 120 dk ya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Aydınlatmalı fırın iç kabini. Yüksek ısı yalıtımı
- Pişirme esnasında kapı açılması durumunda çalışmayı önleyen emniyet şalteri
- Çift cam kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları.
- Yıkanebilir iç kabin
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması
- Kumanda edilebilir baca klapesi ile kurutmalı pişirebilme
- İstenilen miktarda, 5 kademeli ve buhar verebilme seçeneği
- Fırın iç kabinini soğutabilme seçeneği
- 50-300 °C arasında ayarlanabilir sıcaklık.
- Kolay kapanabilir, emniyetli kapı mekanizması.
- GN 2/1 10 tepsi kapasitesi

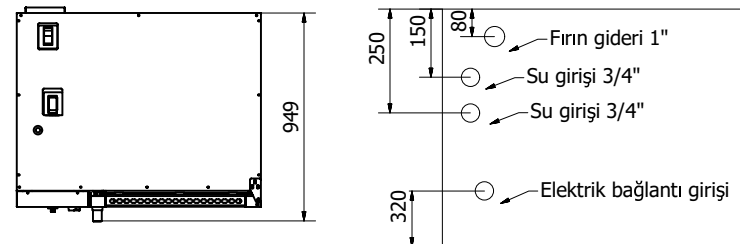
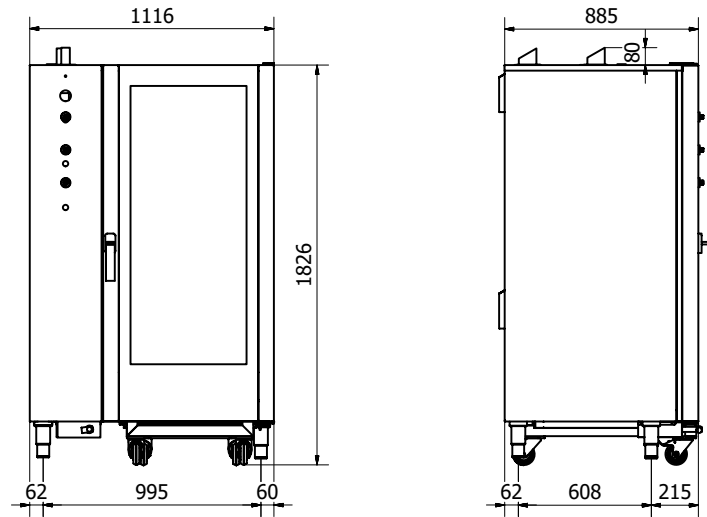
FEATURES

- Stainless steel exterior and interior body (AISI304)
- Homogeneous air circulation with two side rotatable fan
- Homogeneous heat distribution and cooking.
- Adjustable cooking time up to 120 minutes
- Interior lighting, advanced insulation
- Safety on/off switch in case of door opening while cooking
- Double-glazed door with low outer surface temperature
- Openable and easy-to-clean inner glass door
- Washable interior cabin and easy-to-clean tray rack sledges
- High temperature safety protection
- Dry cooking with adjustable chimney flap
- 5 different levels of steaming capacity
- Option to cool the oven interior
- Adjustable temperature capacity between 50-300 °C
- GN 2/1 10 tray capacity
- Easy-to-close safety door mechanism



Ürün Kodu Product Code	CKM 102 E	Voltaj Voltage	400V 3N
Pişirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	25 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	700	Ölçüler Dimensions	1085x885x1160
Tepsi Tipi Tray Type	GN 2/1	Ağırlık Weight	210 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	10 Tepsi 10 Tray	Paket Ebatı Package Dimension	1180x1040x1282

10 GN 2/1
CKM 102 E



ÖZELLİKLER

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Her iki yöne dönebilen fan ile homojen hava sirkülasyonu
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği.
- 120 dk ya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Aydınlatmalı fırın iç kabini. Yüksek ısı yalıtımı
- Pişirme esnasında kapı açılması durumunda çalışmayı önleyen emniyet şalteri
- Çift cam kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları.
- Yıkanebilir iç kabin
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması
- Kumanda edilebilir baca klapesi ile kurutmalı pişirebilme
- İstenilen miktarda, 5 kademeli ve buhar verebilme seçeneği
- Fırın iç kabinini soğutabilme seçeneği
- 50-300 °C arasında ayarlanabilir sıcaklık.
- Kolay kapanabilir, emniyetli kapı mekanizması.
- GN 2/1 20 tepsi kapasitesi

FEATURES

- Stainless steel exterior and interior body (AISI304)
- Homogeneous air circulation with two side rotatable fan
- Homogeneous heat distribution and cooking,
- Adjustable cooking time up to 120 minutes
- Interior lighting, advanced insulation
- Safety on/off switch in case of door opening while cooking
- Double-glazed door with low outer surface temperature
- Openable and easy-to-clean inner glass door
- Washable interior cabin and easy-to-clean tray rack sledges
- High temperature safety protection
- Dry cooking with adjustable chimney flap
- 5 different levels of steaming capacity
- Option to cool the oven interior
- Adjustable temperature capacity between 50-300 °C
- GN 2/1 20 tray capacity
- Easy-to-close safety door mechanism

Ürün Kodu Product Code	CKM 202 E	Voltaj Voltage	400V 3N
Piştirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	50 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	700	Ölçüler Dimensions	1115x885x1825
Tepsi Tipi Tray Type	GN 2/1	Ağırlık Weight	420 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	20 Tepsi 20 Tray	Paket Ebatı Package Dimensions	1156x1025x2026

20 GN 2/1
CKM 202 E

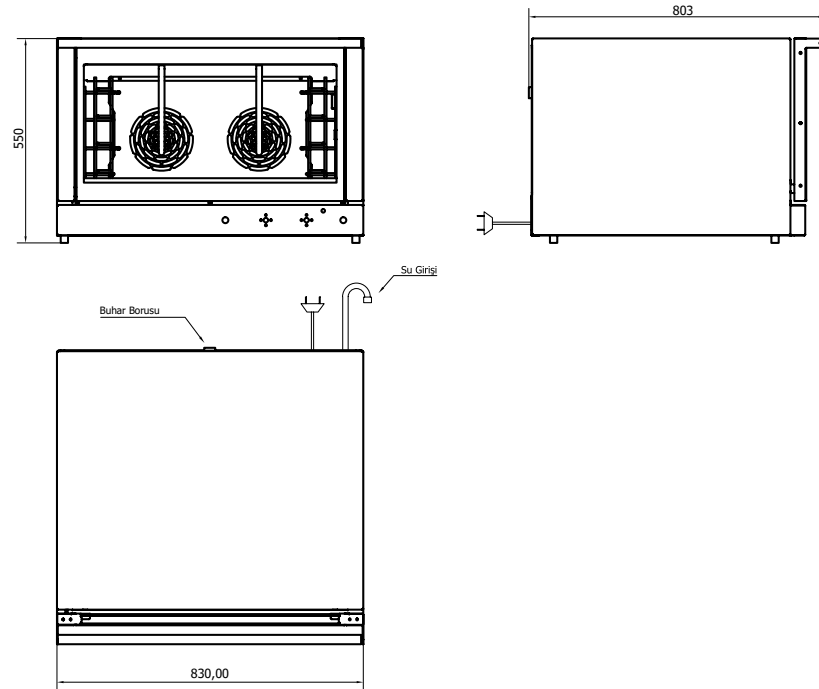


ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde ve saşe.
- Termostatik kontrol paneli
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Sökülebilir çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Çift yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- Kapağın kapatılması ile başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Temizlik imkanı sağlayan iç kabin tasarımı
- Güçlü iç aydınlatma
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Elektrik gücü 400 / 230 volt
- Elektrik tüketimi 6,5 kW
- 400x600 mm 4 tepsi kapasitelidir.

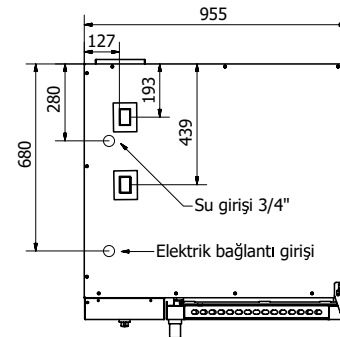
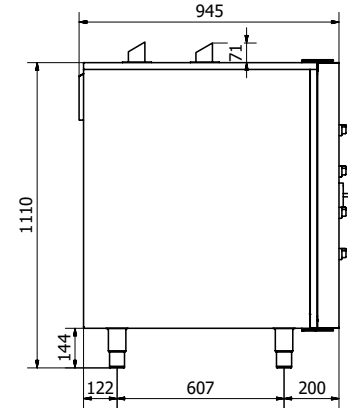
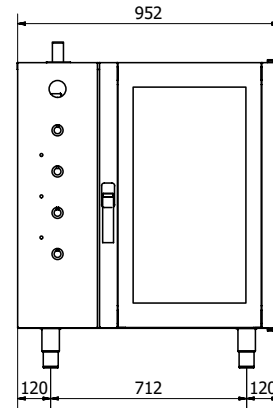
FEATURES

- Stainless steel body and sachet
- Thermostatic control panel
- Advanced efficiency electric heating system
- Removable double-glazed door system for cleaning purposes
- Two-way fan system for perfect cooking
- Cooking cycle starts after closing door
- Safety thermostat
- Easy-to-clean interior design
- Interior lighting
- User-friendly control interface
- Electric power: 400/230 volts
- Electricity consumption: 6.5 kW
- 400x600 mm 4 tray capacity



Ürün Kodu Product Code	CKM 044 E	Voltaj Voltage	400V 3N
Piştirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	6,5 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	700	Ölçüler Dimensions	830x810x550
Tepsi Tipi Tray Type	400x600	Ağırlık Weight	65 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	4 Tepsi 4 Tray	Paket Ebatı Package Dimensions	840x870x700

4 GN 40x60
CKM 044 E



ÖZELLİKLER

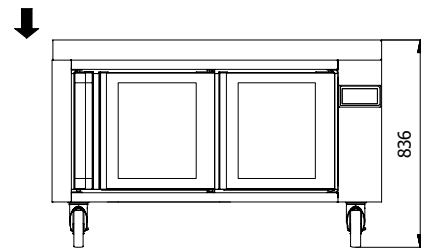
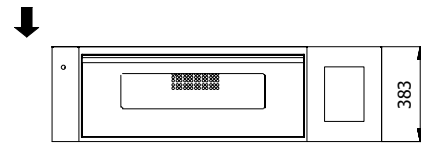
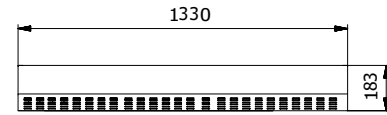
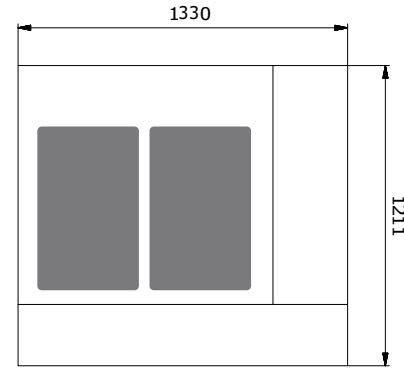
- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Her iki yöne dönebilen fan ile homojen hava sirkülasyonu
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği
- 120 dk ya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Buhar püskürterek pişirme esnasında nemlendirme
- Kumanda edilebilir baca klapesi
- Aydınlatmalı fırın iç kabini. Yüksek ısı yalıtımı
- Çift cam kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması
- 400x600 mm 10 tepsi kapasitelidir.

FEATURES

- Stainless steel exterior and interior body (AISI304)
- Homogeneous air circulation with two side rotatable fan
- Homogeneous heat distribution and cooking
- Adjustable cooking time up to 120 minutes
- Moistening by steam spraying during cooking
- Cooking with adjustable chimney flap
- Interior lighting, advanced insulation
- Double-glazed door with low outer surface temperature and tightness
- Openable and easy-to-clean inner glass door
- Washable interior and easy-to-clean tray rack sledges
- High temperature safety protection
- 400x600 mm 10 tray capacity

Ürün Kodu Product Code	CKM 104 E	Voltaj Voltage	400V 3N
Piştirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	18 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	800	Ölçüler Dimensions	890x865x1110
Tepsi Tipi Tray Type	400x600	Ağırlık Weight	160 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	10 Tepsi 10 Tray	Paket Ebatı Package Dimensions	992x1085x1230

10 GN 40x60
CKM 104 E



ÖZELLİKLER

- Hassas sıcaklık ayarı. Dijital kontrol paneli
- Elektronik sıcaklık kontrolü
- Gelişmiş homojen sıcaklık dağıtım sistemi
- Özel taban taşı. Seramik rezistans.
- Yüksek ısı izolasyonu.
- 1, 2 veya 3 katlı modüler sistemler
- Her kat 2 adet 40x60 cm tepsi kapasiteli
- Opsiyonel tekerlekli mayalama kabini veya nötr alt stand
- Opsiyonel buhar jeneratörü
- Ekmek ve unlu mamüllerde mükemmel sonuçlar için tasarlandı.

FEATURES

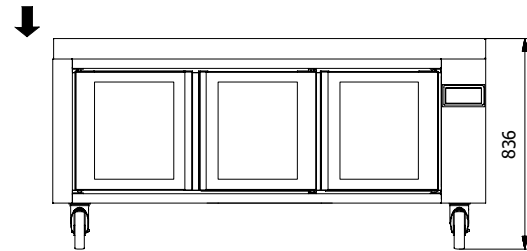
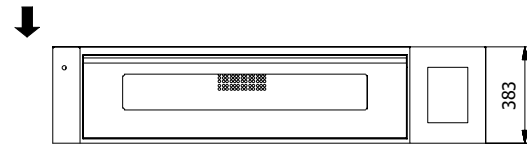
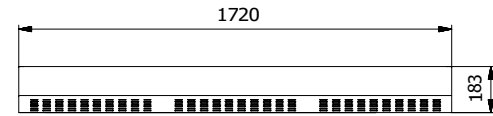
- Precise temperature setting with digital control panel
- Electronic temperature control
- Advanced homogeneous temperature distribution system
- Custom stone base and ceramic resistance
- Advanced insulation
- 1, 2 or 3-storey modular systems
- 2 pcs 40x60 cm tray capacity per layer
- Optional wheeled fermentation cabinet or bottom stand
- Optional steam generator
- Designed for excellent results in bread and bakery products

Ürün Kodu Product Code	CMP 22	Voltaj Voltage	400V 3N
Piştirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	15 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	830	Ölçüler Dimensions	1330x1211x1785
Tepsi Tipi Tray Type	400x600	Ağırlık Weight	178 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	2x2 Tepsi 2x2 Tray	Paket Ebatı Package Dimensions	1410x1300x1860

2X2 40X60
CMP 22



Ön Görünüş



ÖZELLİKLER

- Hassas sıcaklık ayarı. Dijital kontrol paneli
- Elektronik sıcaklık kontrolü
- Gelişmiş homojen sıcaklık dağıtım sistemi
- Özel taban taşı. Seramik rezistans.
- Yüksek ısı izolasyonu.
- 1, 2 veya 3 katlı modüler sistemler
- Her kat 3 adet 40x60 cm tepsi kapasiteli
- Opsiyonel tekerlekli mayalama kabini veya nötr alt stand
- Opsiyonel buhar jeneratörü
- Ekmek ve unlu mamüllerde mükemmel sonuçlar için tasarlandı.

FEATURES

- Precise temperature setting with digital control panel
- Electronic temperature control
- Advanced homogeneous temperature distribution system
- Custom stone base and ceramic resistance
- Advanced insulation
- 1, 2 or 3-storey modular systems
- 3 pcs 40x60 cm tray capacity per layer
- Optional wheeled fermentation cabinet or bottom stand
- Optional steam generator
- Designed for excellent results in bread and bakery products

Ürün Kodu Product Code	CMP 23	Voltaj Voltage	400V 3N
Pişirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	21 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	1230	Ölçüler Dimensions	1720x1211x
Tepsi Tipi Tray Type	400x600	Ağırlık Weight	223 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	2x3 Tepsi 2x3 Tray	Paket Ebatı Package Dimensions	1800x1300x1920

2x3 40x60
CMP 23



Kristal Endüstriyel; temelleri 1955 yılına dayanan Galeri Kristal firmasının bir kuruluşu olarak 1996 yılında kurulmuştur. Mükemmelliğe ve sürekli gelişime yönelik anlayışı ile Profesyonel Mutfak Ekipmanları pazarının önde gelen üreticilerinden biri olmayı başarmıştır. 75.000 m2 alan üzerinde kurulu olan fabrikamızda CNC lazer kesim ve robotik kaynak makinalarıyla son teknoloji üretim yapılmaktadır.

Kristal Endüstriyel; koşulsuz müşteri memnuniyetini sağlamak adına ISO 9001, ISO 14001, CE ve TSE belgelerine sahiptir. Satış ve satış sonrası hizmetler sunarak, sorunların hızlı bir şekilde çözülmesini sağlayarak ve ortaklarımız vasıtasıyla yüksek değerli imaj oluşturma yeteneği sayesinde en üst kalite standartlarını sağlar. İhracat ağıımız; Afrika, Asya ve Avrupa'da 40'dan fazla ülkeyi kapsamaktadır.

Crystal Industrial was established in 1996 by Galeri Kristal, which roots dates from 1955. With our commitment to design excellence and continuous improvement has made us one of the Professional Kitchen Equipment market's leading manufacturers. We manufacture at our headquarters 75,000 sqm with CNC based rich machines and latest new technology.

Crystal Industrial; is certified by ISO 9001, ISO 14001, CE, and TSE with the sole aim to provide unconditional customer satisfaction. We ensure top quality standards by offering sales and after-sales services, providing fast problem resolution and the ability to establish a high value image through our partners. Our export network comprises more than 40 countries in Africa, Asia and Europe.