

# AJK



## KATALOQ



- SOYUDUCULAR VƏ DONDURUCULAR
- RƏFLƏR
- ARABALAR, SƏBƏTLƏR, TURNİKETLƏR
- KASSA ALTLIQLARI, TƏRƏZİLƏR
- RESTORAN AVADANLIQLARI
- STOL VƏ STULLAR



# ŞİRKƏTİMİZ HAQQINDA QISA MƏLUMAT

**"Əliyev və K"** Şəxsi İstehsalat Kommersiya Şirkəti 16.11.1993-ci il tarixdə Azərbaycan Respublikasının qanunvericiliyinə uyğun olaraq yaradılmışdır.

Yarandığı gündən bu günə qədər kompaniya-mız ticarət və məişət xidmətləri sferasının sahələri (super - marketlər, restoranlar, kafelər, mehmanxanalar, tibb mərkəzləri, müxtəlif əyləncə mərkəzləri və s.) üçün nəzərdə tutulmuş avadanlıqların istehsalı, satışı, habelə idxalı və ixracı, müxtəlif servislər göstərməklə fəaliyyət göstərir. Eyni zamanda şirkətimizdə inşaat materialları, həmçinin təbii kirəmit dam örtükləri, tikinti müəssisələrində və müxtəlif istehsal sahələrində fəaliyyət göstəren istehsalçıların məhsullarının qablaşdırılmasında istifadəsi üçün böyük əhəmiyyəti olan penoplast istehsal olunur. Onu da qeyd edək ki, şirkət nəinki Azərbaycanda, hətta Zaqafqaziya və Şimali Qafqaz ərazisində yeganə penoplast istehsalçısı olmaqla yaxın qonşu dövlətlərə də həmin məhsulu ixrac edir.

**"Əliyev və K" ŞİKŞ** bütün dünyada mütərəqqi və etibarlı texnologiya hesab edilən alman texnologiyasına üstünlük verir. Hazırda şirkətin bütün istehsal xətləri məhz alman texnologiyasına əsaslanır.

Şirkətin məhsullarına baxış keçirilən zaman, cənab Prezidentimiz İlham Əliyev məhsullarımızın keyfiyyətini yüksək səviyyədə olduğunu qiymətləndirmiş və şirkətimizin gələcəkdə dahada yüksək inkişafına və genişləndirilməsinə dair öz tövsiyələrini vermişdir.

Şirkətimiz, 20-dən çox ölkə ilə idxal-ixrac əməliyyatları aparır, bir çox ölkələrin, o cümlədən Rusiya, Ukrayna, Qazağistan, Türkmenistan, İran, Türkiyə, Fransa, Almaniya, Çin və digər dövlətlərin müəsisi və şirkətləri ilə iqtisadi əməkdaşlığını daha da möhkəmləndirir.

Şirkət Rusyanın Sankt-Peterburq, Tambov, Voronej, Tver şəhərlərində, həmçinin Türkiyə, Cənubi Koreya Respublikasında fəaliyyət göstərən şirkətlərdən ticarət sahəsində geniş istifadə olunan tərəzi - ağırlıq ölçüdə avadanlıqları idxal edərək satışını, və servisini təşkil etmişdir.

2001-ci ildə İtaliyanın Roma şəhərində Avropa Ticarət Liderləri Palatasının Konfransı keçirilmişdir.

Bu konfransda şirkətimizin istehsal etdiyi məhsulların keyfiyyəti yüksək qiymətləndirilərək, Sertifikat və Qızıl medala layiq görülmüşdür.

2003-cü ilin noyabr ayında **"Əliyev və K" ŞİKŞ**-nin quruluş onilliyini qeyd edilən zaman təşkil olunmuş tədbirə dəvət olunmuş çoxlu sayıda ölkələrin numayəndələri şirkətdə istehsal olunan ticarət avadanlıqlarının keyfiyyətini yüksək qiymətləndirmiş, bu sahədə böyük təcrübənin və əldə edilmiş böyük nailiyyəti xüsusi olaraq vurgulamışlar.

Şirkətimiz ixtisaslı kadrları ilə demək olar ki, günü-gündən inkişafını davam etdirir. İstehsal olunan malların çeşidləri günü-gündən artmaqdadır. Hətta istehsal olunan malların keyfiyyətinə görə 2009-cu ilin 6 mart ayında Keyfiyyət İdarəetmə Sisteminin (ISO 9001:2008) Uygunluq Sertifikatına layiq görülmüşdür. Bu sertifikat, ictimai iaşə məntəqələri və ticarət müəssələri üçün müxtəlif çeşidli soyuducu vitirinlərin, dondurucu kameraların, elektrik peçlərinin, ümumi təyinatlı vitirinlərin, mətbəx mebellərinin (stol və stullar) layihələndirilməsi, istehsalı və servis xidməti sahəsində fəaliyyətini dünya standartına uyğunluğunu təsdiqləyir.

Biz **"Əliyev və K" ŞİKŞ**-i olaraq bununla kifayətlənmirik, bundan sonra öz profilimizi qoruyub saxlamaqdayıq və istehsal etdiyimiz məhsulların çəshidlərini artırmaqla bərabər keyfiyyətini də gücləndirməkдейik.



# Sertifikat



# Mündəricat

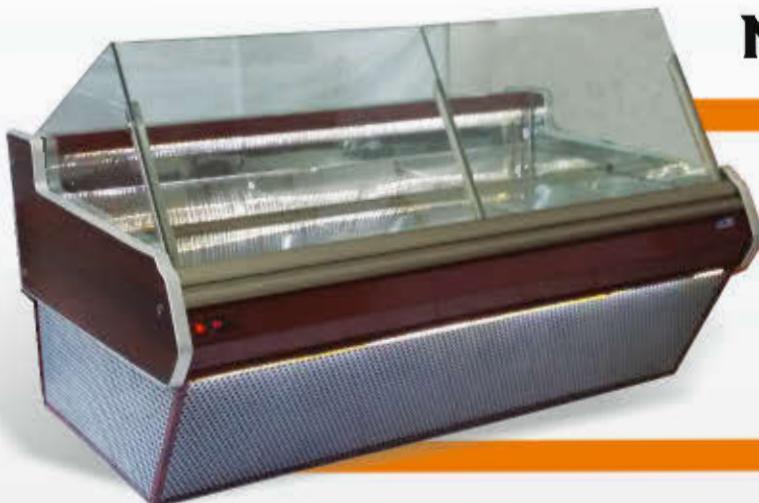
<b>SOYUDUCULAR VƏ DONDURUCULAR</b>	6
<b>RƏFLƏR</b>	33
<b>KASSA ALTIQLARI</b>	50
<b>ARABALAR, SƏBƏTLƏR VƏ TURNİKETLƏR</b>	53
<b>RESTORAN AVADANLIQLARI</b>	56
<b>İDXAL OLUNAN MALLAR</b>	72
<b>KASSA VƏ TƏRƏZİLƏR</b>	81
<b>STOL VƏ STULLAR</b>	83

# SOYUDUCULAR VƏ DONDURUCULAR



# SOYUDUCULAR VƏ DONDURUCULAR

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları



## Model Dioqanal

İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)

Soyutma temperaturu: 2: + 7°C

Uzunluq: 1.20 m, 1.50 m,  
2.00 m, 2.50 m.

VS-0001

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün  
nəzərdə tutulub.

İstənilən həcmidə market, restoran,  
kafelərdə istifadə oluna bilər.

## Model-Şimşek

İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)

Soyutma temperaturu: 2: + 7°C

Uzunluq: 1.20 m, 1.50 m,  
2.00 m, 2.50 m.

VS-0002

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün  
nəzərdə tutulub. Ön şüəsi müəyyən  
məsafədə açılıb bağlanı bilər.

İstənilən həcmidə market, restoran,  
kafelərdə istifadə oluna bilər.



**Model “Quzey”****İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)****Soyutma temperaturu: 2: + 7°C****Uzunluq: 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.**

Vitrin soyuducunun ön şüşə hissəsi müəyyən məsafədə açılıb-bağlana bilər.

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün nəzərdə tutulub. İstənilən həcimdə market, restoran, kafelərdə istifadə oluna bilər.

**VS-0003****Model “Viktoriya”****İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)****Soyutma temperaturu: 2: + 7°C****Uzunluq: 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.**

Vitrin soyuducunun ön şüşə hissəsi müəyyən məsafədə açılıb-bağlana bilər.

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün nəzərdə tutulub. İstənilən həcimdə market, restoran, kafelərdə istifadə oluna bilər.

**VS-0004****Model “Sidney”****İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)****Soyutma temperaturu: 2: + 7°C****Uzunluq: 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.**

Vitrin soyuducunun ön şüşə hissəsi müəyyən məsafədə açılıb-bağlana bilər.

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün nəzərdə tutulub. İstənilən həcimdə market, restoran, kafelərdə istifadə oluna bilər.

**VS-0005**

# SOYUDUCULAR VƏ DONDURUCULAR

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları

## Model “Boyinq”

VS-0006

**İş prinsipi:** Üfürmə (nofroz)

**Soyutma temperaturu:** 2: + 7°C

**Uzunluq:** 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.

Vitrin soyuducunun ön şüşə hissəsi müəyyən məsafədə açılıb-bağlana bilər.

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün nəzərdə tutulub.

İstənilən həcimdə market, restoran, kafelərdə istifadə oluna bilər.



## Model “Zebra”

VS-0007

**İş prinsipi:** Üfürmə (nofroz)

**Soyutma temperaturu:** 2: + 7°C

**Uzunluq:** 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.

Vitrin soyuducunun ön şüşə hissəsi müəyyən məsafədə açılıb-bağlana bilər.

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün nəzərdə tutulub.

İstənilən həcimdə market, restoran, kafelərdə istifadə oluna bilər.



## Model “Savalan”

VS-0008

**İş prinsipi:** Üfürmə (nofroz)

**Soyutma temperaturu:** 2: + 7°C

**Uzunluq:** 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.

Vitrin soyuducunun ön şüşə hissəsi müəyyən məsafədə açılıb-bağlana bilər.

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün nəzərdə tutulub.

İstənilən həcimdə market, restoran, kafelərdə istifadə oluna bilər.



**Model “Delfin”****VS-0009****İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)****Soyutma temperaturu: 2: + 7°C****Uzunluq: 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.**

Vitrin soyuducunun ön şüşə hissəsi müəyyən məsafədə açılıb-bağlana bilər.

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün nəzərdə tutulub.

İstənilən həcimdə market, restoran, kafelərdə istifadə oluna bilər.

**Model “Amartizator”****VS-0010****İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)****Soyutma temperaturu: 2: + 7°C****Uzunluq: 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.**

Vitrin soyuducunun ön şüşə hissəsi müəyyən məsafədə açılıb-bağlana bilər.

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün nəzərdə tutulub.

İstənilən həcimdə market, restoran, kafelərdə istifadə oluna bilər.

**Model “Dondurma”****VS-0011****İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)****Soyutma temperaturu: -15: - 18°C****Uzunluq: 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.**

Dondurma məmulatlarının saxlanması üçün nəzərdə tutulub.

İstənilən həcimdə market, restoran, kafelərdə istifadə oluna bilər.



# SOYUDUCULAR VƏ DONDURUCULAR

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları



## Model "Ayzberq"

**İş prinsipi:** Statik

**Soyutma temperaturu:** -1 : - 7°C

**Uzunluq:** 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.

Ət və ət məhsulları üçün nəzərdə tutulub.

İstənilən həcimdə market, restoran, kafelərdə istifadə oluna bilər.

**VS-0012**

## Model "Ət amartizator"

**VS-0013**

**İş prinsipi:** Statik

**Soyutma temperaturu:** -1 : - 7°C

**Uzunluq:** 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.

Ət və ət məhsulları üçün nəzərdə tutulub.

İstənilən həcimdə market, restoran, kafelərdə istifadə oluna bilər.





## Model "Tufan"

**İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)**

**Soyutma temperaturu: 2: + 7°C**

**Uzunluq: 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.**

Vitrin soyuducunun ön şüşə hissəsi müəyyən məsafədə açılıb-bağlana bilər.

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün nəzərdə tutulub.

İstənilən həcimdə market, restoran, kafelərdə istifadə oluna bilər.

**VS-0014**

## Model "Tayfun"

**İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)**

**Soyutma temperaturu: 2: + 7°C**

**Uzunluq: 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.**

Vitrin soyuducunun ön şüşə hissəsi müəyyən məsafədə açılıb-bağlana bilər.

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün nəzərdə tutulub.

İstənilən həcimdə market, restoran, kafelərdə istifadə oluna bilər.

**VS-0015**



## Model "Ət duqalı"

**İş prinsipi: Statik**

**Soyutma temperaturu: -1 : - 7°C**

**Uzunluq: 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.**

Ət və ət məhsulları üçün nəzərdə tutulub.

İstənilən həcimdə market, restoran, kafelərdə istifadə oluna bilər.

**VS-0016**



# SOYUDUCULAR VƏ DONDURUCULAR

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları



## Model "Künc"

**İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)**  
**Soyutma temperaturu: -3 : - 6°C**

**Uzunluq: İstənilən ölçüdə**

Vitrin soyuducusunun ön şüşəsi müəyyən məsafədə açılıb bağlanı bilir.

Ət və ət məhsulları üçün nəzərdə tutulub.  
İstənilən həcmində market, restoran,  
kafelərdə istifadə oluna bilər.

**VS-0017**



**VS-0018**

**İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)**  
**Soyutma temperaturu: 1: + 7°C**  
**Uzunluq: 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.**

Vitrin soyuducusunun ön şüşəsi müəyyən məsafədə açılıb bağlanı bilir.

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün nəzərdə tutulub.

İstənilən həcmində market, restoran,  
kafelərdə istifadə oluna bilər.

## Model "Künc-2"

**Model “İtalyan üstü profil”****VS-0019****İş prinsipi: Statik****Soyutma temperaturu : 2: + 7°C****Uzunluq: 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.**

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün nəzərdə tutulub.  
İstənilən həcmində market, restoran,  
kafelərdə istifadə oluna bilər.

**Model “İtalyan üstü şüşə”****VS-0020****İş prinsipi: Statik****Soyutma temperaturu : 2: + 7°C****Uzunluq: 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.**

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün nəzərdə tutulub.  
İstənilən həcmində market, restoran, kafelərdə  
istifadə oluna bilər.

**Model “Kantlı”****VS-0021****İş prinsipi: Statik****Soyutma temperaturu: 2: + 7°C****Uzunluq: 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.**

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün  
nəzərdə tutulub.  
İstənilən həcmində market, restoran, kafelərdə  
istifadə oluna bilər.



# SOYUDUCULAR VƏ DONDURUCULAR

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları



## Model “Pasta dolabı”

**İş prinsipi:** Üfürmə (nofroz)

**Soyutma temperaturu:** 3: + 5°C

**Uzunluq:** 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m,  
2.50 m.

Vitrin soyuducu iki şüşə rəfə malikdir,  
rəflər işıqla təchiz olunmuşdur.

Market və şirniyyat mağazalarında  
istifadə olunur.

**VS-0022**

## Model “Lux”

**İş prinsipi:** Üfürmə (nofroz)

**Soyutma temperaturu:** 3: + 5°C

**Uzunluq:** 1.20 m, 1.50 m,  
2.00 m, 2.50 m.

Vitrin soyuducu iki şüşə rəfə malikdir, rəflər işıqla  
təchiz olunmuşdur, ön şüşəsi müəyyən məsafədə  
açıla bilir. Market və şirniyyat mağazalarında istifadə olunur.

**VS-0023**





## Model Şərq

**İş prinsipi:** Üfürmə (nofroz)

**Soyutma temperaturu:** 3: + 5°C

**Uzunluq:** 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m,

**2.50 m.**

Vitrin soyuducu iki şüşə rəfə malikdir,  
rəflər işıqla təchiz olunmuşdur.

Market və şirniyyat mağazalarında  
istifadə olunur.

**VS-0024**



## Model Şəfa

**İş prinsipi:** Üfürmə (nofroz)

**Soyutma temperaturu:** 3: + 5°C

**Uzunluq:** 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m,

**2.50 m.**

Vitrin soyuducu iki şüşə rəfə malikdir,  
rəflər işıqla təchiz olunmuşdur.

Market və şirniyyat mağazalarında  
istifadə olunur.

**VS-0025**

# SOYUDUCULAR VƏ DONDURUCULAR

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları



## Model “Barabaklı”

İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)

Soyutma temperaturu: 3: + 5°C

Uzunluq: 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.

Vitrin soyuducu iki şüşə rəfə malikdir.

Market və şirniyyat mağazalarında istifadə olunur.

VS-0026

## Model “Bayraq”

VS-0027

İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)

Soyutma temperaturu: 3: + 5°C

Uzunluq: 1.20 m, 1.50 m, 2.00 m, 2.50 m.

Vitrin soyuducu iki şüşə rəfə malikdir.

Market və şirniyyat mağazalarında istifadə olunur.



**Model "PASTA DOLABI"**  
fırlanan**İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)****Soyutma temperaturu: 3: + 5°C****Ölçülər: 820 x 820 x 2200**

Şkaf tipli pasta dolabı fırlanan şüşə rəflərdən ibarətdir.

Market və şirniyyat mağazalarında istifadə olunur.

**PD-0028****Model "PASTA DOLABI"**  
(Qapı və siyirmə qapı ilə)**PD-0029****İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)****Soyutma temperaturu: 3: + 5°C****Ölçülər: 1100 x 750 x 2000 / 1200 x 750 x 2000**

Şkaf tipli pasta dolabı işıqla təchiz olunmuş 4 ədəd şüşə rəflərdən ibarətdir. Market və şirniyyat mağazalarında istifadə olunur.

**Model "PASTA DOLABI"**  
şkaf tipli, yeni model**PD-0030****İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)****Soyutma temperaturu: 3: + 5°C****Ölçülər: 810 x 750 x 2000**

Şkaf tipli pasta dolabı işıqla təchiz olunmuş 4 ədəd şüşə rəflərdən ibarətdir. Market və şirniyyat mağazalarında istifadə olunur.

### Şkaf soyuducu (sadə)

SS-0031

**İş prinsipi:** Statik

**Soyutma temperaturu:** 0: - 7°C və ya 0 : +7°C

**Tutum:** 1000-3000 Lt

Şkaf soyuducular şüşə qapaqlı, kamera qapaqlı və ya siyirmə qapılı ola bilər.

Daxili ət asqı sistemi və xüsusi rəflərlə təchiz olunur.

Şkaf soyuducular ət və ət məhsullarının və ya salatların, süd qatıq məhsullarının soyudulmuş vəziyyətdə saxlanması üçün itsifadə olunur.



### Şkaf soyuducu (siyirməli)

SS-0032

**İş prinsipi:** Statik

**Soyutma temperaturu:** 0: - 7°C və ya 0 : +7°C

**Tutum:** 1000-3000 Lt

Şkaf soyuducular şüşə qapaqlı, kamera qapaqlı və ya siyirmə qapılı ola bilər.

Daxili ət asqı sistemi və xüsusi rəflərlə təchiz olunur.

Şkaf soyuducular ət və ət məhsullarının və ya salatların, süd qatıq məhsullarının soyudulmuş vəziyyətdə saxlanması üçün itsifadə olunur.



SS-0033

**İş prinsipi:** Statik

**Soyutma temperaturu:** 0: - 7°C və ya 0 : +7°C

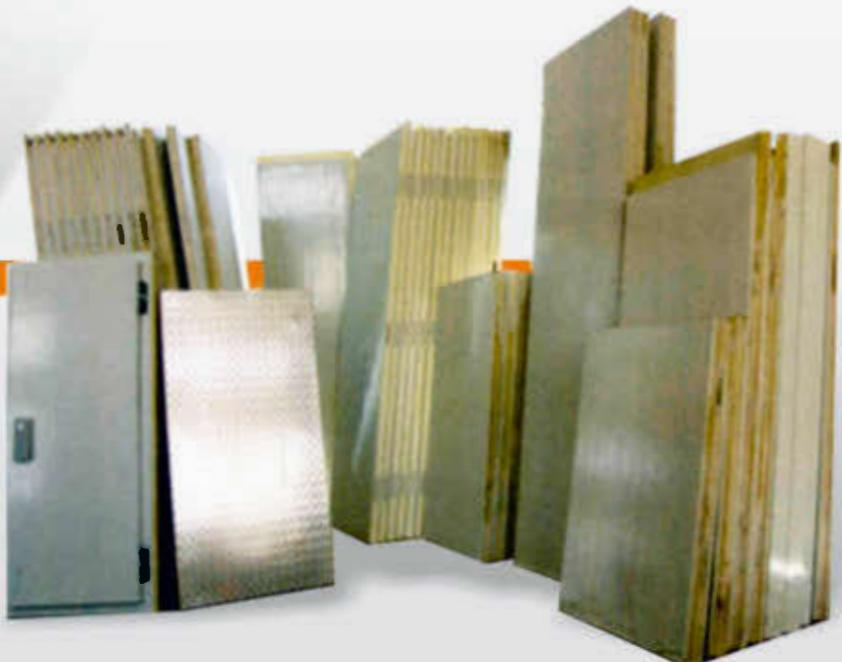
**Tutum:** 1000-3000 Lt

Şkaf soyuducular şüşə qapaqlı, kamera qapaqlı və ya siyirmə qapılı ola bilər.

Daxili ət asqı sistemi və xüsusi rəflərlə təchiz olunur.

Şkaf soyuducular ət və ət məhsullarının və ya salatların, süd qatıq məhsullarının soyudulmuş vəziyyətdə saxlanması üçün itsifadə olunur.

## Soyuq otaq kameraları və panelləri

**KS-0034**

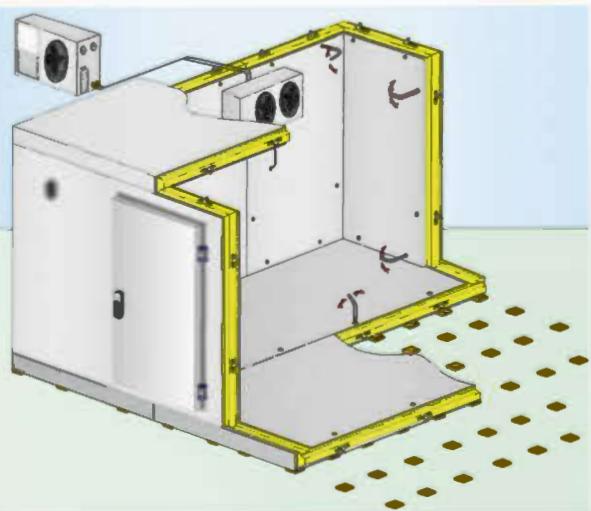
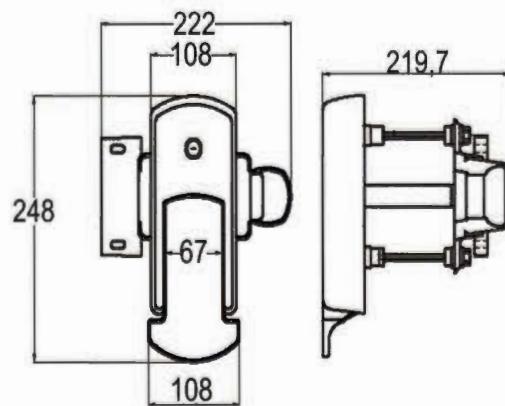
## Soyuq otaq kameraları



**KS-0035**



## Soyuq otaq kameraları

**KS-0036**

## Aqreqatlar



## Paket soyuducu - Südlük (yan şüşəli)



**İş prinsipi:** Üfürmə (nofroz)

**Soyutma temperaturu :** 1: + 7°C,  
meyvə üçün isə + 1: + 10°C

**Uzunluq:** İstənilən ölçüdə düzəldilə bilir

Avtomatik əritmə sistemli.

4 rəfdən ibarətdir, rəflərin hər biri 30 kq - 60 kq qədər yük götürmə qabiliyyətinə malikdir.

Mühərrik soyuducunun üzərində və ya kənarda montaj olunur.

**PS-0038**

## Paket soyuducu - Südlük (yan şüşəli)

**PS-0039**

**İş prinsipi:** Üfürmə (nofroz)

**Soyutma temperaturu :** 1: + 7°C,  
meyvə üçün isə + 1 : + 10°C

**Uzunluq:** İstənilən ölçüdə düzəldilə bilir

Avtomatik əritmə sistemli.

4 rəfdən ibarətdir, rəflərin hər biri 30 kq - 60 kq qədər yük götürmə qabiliyyətinə malikdir.

Mühərrik soyuducunun üzərində və ya kənarda montaj olunur.



## Paket soyuducu - Südlük (güzgülü)

**İş prinsipi:** Üfürmə (nofroz)

**Soyutma temperaturu :** 1: + 7°C,  
meyvə üçün isə + 1 : + 10°C

**Uzunluq:** İstənilən ölçüdə düzəldilə bilir

Avtomatik əritmə sistemli. 4 rəfdən ibarətdir,

rəflərin hər biri 30 kq - 60 kq qədər yük götürmə qabiliyyətinə malikdir. Mühərrik soyuducunun

üzərində və ya kənarda montaj olunur.

**PS-0040**

# SOYUDUCULAR VƏ DONDURUCULAR

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları



## Dərin dondurucu (Vanna)

**İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)**

**Dondurma temperaturu: -18°C: - 24°C**

**Uzunluq: İstənilən ölçüdə düzəldilə bilir.**

Toyuq və ət məhsulları üçün nəzərdə tutulub.

Mühərrik soyuducunun üzərində və ya  
kənarda montaj olunur.

İstənilən həcmidə market və mağazalarda  
istifadə oluna bilər.

**VTDD-0041**

## Dərin dondurucu (Vanna üstü rəfli)

**İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)**

**Dondurma temperaturu : -18°C: - 24°C**

**Uzunluq: İstənilən ölçüdə düzəldilə bilir.**

Toyuq və ət məhsulları üçün nəzərdə  
tutulub. İstənilən həcmidə market və  
mağazalarda istifadə oluna bilər.

Mühərrik soyuducunun üzərində  
və ya kənarda montaj olunur.

**VTDD-0042**



## Super Freş dondurucu

**İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)**

**Dondurma temperaturu : -18°C: - 24°C**

**Uzunluq: İstənilən ölçüdə düzəldilə bilir.**

Soyuducu iki hissədən ibarətdir. Vanna və kamera hissəsi.

Toyuq və ət məhsulları üçün nəzərdə tutulub.

İstənilən həcmidə market və mağazalarda istifadə oluna bilər.

Mühərrik soyuducudan kənarda montaj olunur.

**SF-0043**





## Dərin dondurucular

**İş prinsipi: Statik****Soyutma temperaturu: -18: -24°C və ya +1: +7°C****Tutum: 110 Lt.****Ölçü: 550 x 650 x 900**

Dondurucu kamera qapaqlı düzəldilir.

Dondurma məmulatları üçün nəzərdə tutulur və ticarət müəssisələrində istifadə olunur.

**DD-0044**

## Dərin dondurucular

**İş prinsipi: Statik****Soyutma temperaturu: -18: -24°C və ya +1: +7°C****Tutum: 220 Lt.****Ölçü: 750 x 650 x 900**

Dondurucular şüşə siyirtməli və ya kamera qapaqlı düzəldilə bilər.

Dondurma məmulatları üçün nəzərdə tutulur və ticarət müəssisələrində istifadə olunur.

**DD-0045**

# SOYUDUCULAR VƏ DONDURUCULAR

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları



## Dərin dondurucular

**İş prinsipi: Statik**

**Soyutma temperaturu: -18: -24°C və ya +1:+7°C**

**Tutum: 330 Lt.**

**Ölçü: 1000 x 650 x 900**

Dondurucular şüşə siyirtməli və ya kamera qapaqlı düzəldilə bilər.

Dondurma məmulatları üçün nəzərdə tutulur və ticarət müəssisələrində istifadə olunur.

**DD-0046**

## Dərin dondurucular

**İş prinsipi: Statik**

**Soyutma temperaturu: -18: -24°C və ya +1:+7°C**

**Tutum: 440 Lt.**

**Ölçü: 1300 x 650 x 900**

Dondurucular şüşə siyirtməli və ya kamera qapaqlı düzəldilə bilər.

Dondurma məmulatları üçün nəzərdə tutulur və ticarət müəssisələrində istifadə olunur.

**DD-0047**





## Dərin dondurucular

**İş prinsipi:** Statik

**Soyutma temperaturu:** -18: -24°C və ya +1:+7°C

**Tutum:** 700 Lt.

**Ölçü:** 2100 x 650 x 900

Dondurucular şüşə siyirtməli və ya kamera qapaqlıdüzəldilə bilər.

Dondurma məmulatları üçün nəzərdə tutulur və ticarət müəssisələrində istifadə olunur.

**DD-0048**

## Dərin dondurucular

**İş prinsipi:** Statik

**Material:** Paslanmaz

**Soyutma temperaturu:** (diksel sistemi) -18:

-24°C və ya +1:+7°C

**Tutum:** 700 Lt.

**Ölçü:** 2100 x 650 x 900

Dondurucular şüşə siyirtməli və ya kamera qapaqlı düzəldilə bilər.

Dondurma məmulatları üçün nəzərdə tutulur və ticarət müəssisələrində istifadə olunur.

**DD-0049**



# SOYUDUCULAR VƏ DONDURUCULAR

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları

## Hovuz soyuducu

AS-0050

**İş prinsipi:** Nofros

**Soyutma temperaturu:** -1: -7°C: +1 +7°C

**Ölçüləri:** 750 x 900 x 900

Açıq tipli soyuducu.

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün nəzərdə tutulub,  
istənilən həcmdə marketlərdə istifadə oluna bilər.



## Hovuz soyuducu

AS-0051

**İş prinsipi:** Nofros

**Soyutma temperaturu:** -1: -7°C: +1 +7°C

**Ölçüləri:** 1150 x 1250 x 900

Açıq tipli soyuducu.

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün nəzərdə tutulub,  
istənilən həcmdə marketlərdə istifadə oluna bilər.



## Hovuz soyuducu

AS-0052

**İş prinsipi:** Nofros

**Soyutma temperaturu:** -1: -7°C: +1 +7°C

**Ölçüləri:** 750 x 750 x 900

Açıq tipli soyuducu.

Müxtəlif yarımfabrikat məhsullar üçün nəzərdə tutulub,  
istənilən həcmdə marketlərdə istifadə oluna bilər.



## Su şkafı (Kola)

**SS-0053****İş prinsipi: Nofrost****Soyutma temperaturu: +2: +7°C****Ölçülləri: 1100 x 750 x 2000**

Su şkaflarının daxili yeri dəyişdirilə bilən rəflərlə təchiz olunmuşdur.

Su şkafları müxtəlif içkilərin və süd qatlıq məhsullarının sərin saxlanması üçün nəzərdə tutulub. İstənilən həcmidə restoran, market, kafelərdə istifadə oluna bilər.



## Su şkafı (2 qapılı)

**SS-0054****İş prinsipi: Statik****Soyutma temperaturu: +2: +7°C****Ölçülləri: 600 x 600 x 2000**

Su şkaflarının daxili yeri dəyişdirilə bilən rəflərlə təchiz olunmuşdur.

Su şkafları müxtəlif içkilərin və süd qatlıq məhsullarının sərin saxlanması üçün nəzərdə tutulub.

İstənilən həcmidə restoran, market, kafelərdə istifadə oluna bilər.



## Su şkafı

**SS-0055****İş prinsipi: Statik****Soyutma temperaturu: +2: +7°C****Ölçülləri: 600x600x2000**

Su şkaflarının daxili yeri dəyişdirilə bilən rəflərlə təchiz olunmuşdur.

Su şkafları müxtəlif içkilərin və süd qatlıq məhsullarının sərin saxlanması üçün nəzərdə tutulub.

İstənilən həcmidə restoran, market, kafelərdə istifadə oluna bilər.

# SOYUDUCULAR VƏ DONDURUCULAR

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları



## Su şkafı

**Su şkafı**

**İş prinsipi: Statik**

**Soyutma temperaturu: +2: +7°C**

**Ölçüləri: 600 x 600 x 1800**

Su şkaflarının daxili yeri dəyişdirilə bilən rəflərlə təchiz olunmuşdur. Su şkafları müxtəlif içkilərin və süd qatıq məhsullarının sərin saxlanması üçün nəzərdə tutulub. İstənilən həcmidə restoran, market, kafelərdə istifadə oluna bilər.

**SŞ-0056**



## Su şkafı

**Su şkafı**

**İş prinsipi: Statik**

**Soyutma temperaturu: +2: +7°C**

**Ölçüləri: 600 x 600 x 1500**

Su şkaflarının daxili yeri dəyişdirilə bilən rəflərlə təchiz olunmuşdur. Su şkafları müxtəlif içkilərin və süd qatıq məhsullarının sərin saxlanması üçün nəzərdə tutulub. İstənilən həcmidə restoran, market, kafelərdə istifadə oluna bilər.



## Su şkafı

**Su şkafı**

**İş prinsipi: Statik**

**Soyutma temperaturu: +2: +7°C**

**Ölçüləri: 440 x 410 x 750**

Su şkaflarının daxili yeri dəyişdirilə bilən rəflərlə təchiz olunmuşdur. Su şkafları müxtəlif içkilərin və süd qatıq məhsullarının sərin saxlanması üçün nəzərdə tutulub. İstənilən həcmidə restoran, market, kafelərdə istifadə oluna bilər.

**SŞ-0058**



## Su şkafı (bar tipli)

**Su şkafı**

**İş prinsipi: Statik**

**Soyutma temperaturu: +2: +7°C**

**Ölçüləri: 600 x 600 x 1000**

Su şkaflarının daxili yeri dəyişdirilə bilən rəflərlə təchiz olunmuşdur. Su şkafları müxtəlif içkilərin və süd qatıq məhsullarının sərin saxlanması üçün nəzərdə tutulub. İstənilən həcmidə restoran, market, kafelərdə istifadə oluna bilər.

**SŞ-0057**

## Enerji soyuducusu



**İş prinsipi:** Statik

**Soyutma temperaturu:** 0: +8°C

**Ölçülləri:** 400 x 400 x 1800

Soyuducunun daxili yeri dəyişdirilə bilən rəflərlə təchiz olunmuşdur, müxtəlif içkilərin və süd qatıq məhsullarının sərin saxlanması üçün nəzərdə tutulub. İstənilən həcmidə restoran, market, kafelərdə istifadə oluna bilər.

**ES-0059**

## Enerji soyuducusu (Açıq tipli, pərdəli)



**ES-0060**

**İş prinsipi:** No Fros

**Soyutma temperaturu:** 0: +8°C

**Ölçülləri:** 680 x 650 x 1500

Soyuducunun daxili yeri dəyişdirilə bilən rəflərlə təchiz olunmuşdur.

Soyuducunun müxtəlif içkilərin və süd qatıq məhsullarının sərin saxlanması

üçün nəzərdə tutulub. İstənilən həcmidə restoran, market, kafelərdə istifadə oluna bilər.



## Enerji soyuducusu

**İş prinsipi:** Statik

**Soyutma temperaturu:** 0: +8°C

**Ölçülləri:** 50 l, 75 l

Soyuducunun daxili yeri dəyişdirilə bilən rəflərlə təchiz olunmuşdur, müxtəlif

içkilərin və süd qatıq məhsullarının sərin saxlanması üçün nəzərdə tutulub.

İstənilən həcmidə restoran, market, kafelərdə istifadə oluna bilər.

**ES-0061**

**ES-0062**

## Pivə soyuducusu



**İş prinsipi:** Statik və ya Nofros

**Soyutma temperaturu:** 0: +8°C

**Ölçülləri:** 680 x 650 x 1500

Soyuducunun müxtəlif pivə məhsullarını sərin saxlanması üçün nəzərdə tutulub.

İstənilən həcmidə restoran, kafelərdə istifadə oluna bilər.

# RƏFLƏR ÇÖRƏK ŞKAFLARI VİTRAJLAR MEYVƏ & TƏRƏVƏZ STELAJLARI



**Ölçülər/Dimension (sm)**

**H: 230 - 260**

**P: 50**

**L: 97**

**DR-0063**



**Ölçülər/Dimension (sm)**

**H: 230 - 260**

**P: 50**

**L: 97**

**DR-0064**

**Ölçülər/Dimension (sm)**

H: 230 - 260

P: 50

L: 97

**DR-0065****Ölçülər/Dimension (sm)****DR-0066**

H: 230 - 260

P: 50

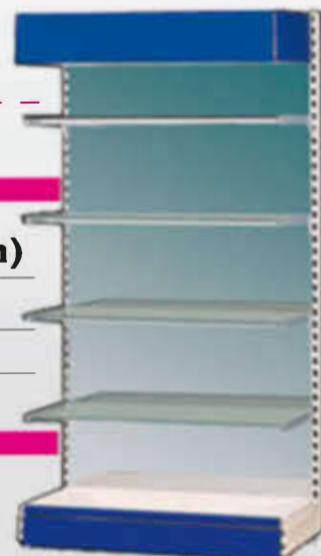
L: 97

**Ölçülər/Dimension (sm)**

H: 230 - 260

P: 50

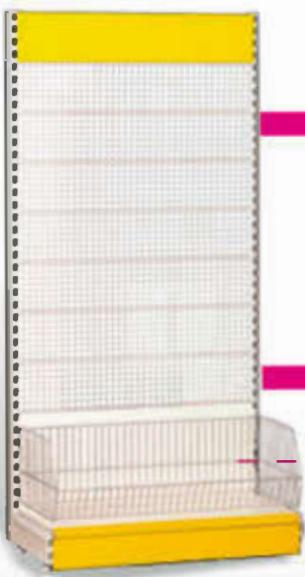
L: 97

**DR-0067****Ölçülər/Dimension (sm)****DR-0068**

H: 230 - 260

P: 50

L: 97



### Ölçülər/Dimension (sm)

H: 230 - 260

P: 50

L: 97

**DR-0069**



### Ölçülər/Dimension (sm)

**DR-0070**

H: 230 - 260

P: 50

L: 97



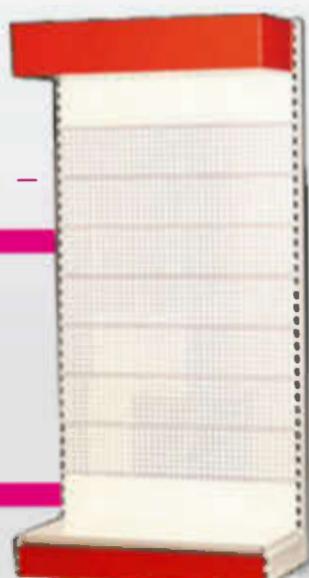
### Ölçülər/Dimension (sm)

H: 230 - 260

P: 50

L: 97

**DR-0071**



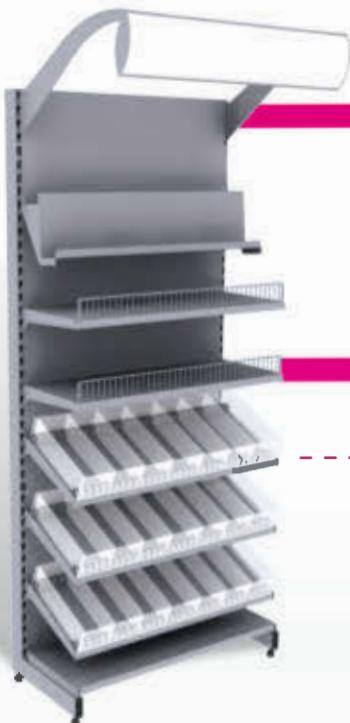
### Ölçülər/Dimension (sm)

**DR-0072**

H: 230 - 260

P: 50

L: 97

**Ölçülər/Dimension (sm)**

H: 230 - 260

**DR-0073**

P: 50

L: 97

**Ölçülər/Dimension (sm)****DR-0074**

H: 230 - 260

P: 50

L: 97

**Ölçülər/Dimension (sm)**

H: 230 - 260

**DR-0075**

P: 50

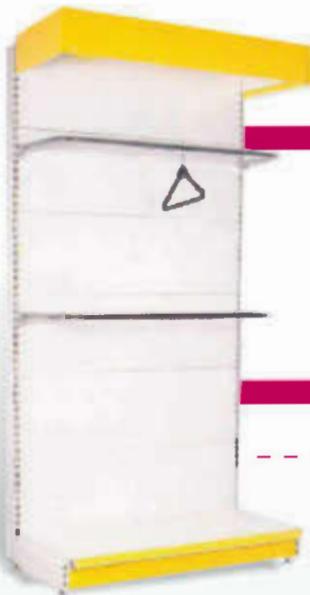
L: 97

**Ölçülər/Dimension (sm)****DR-0076**

H: 230 - 260

P: 50

L: 97



### Ölçülər/Dimension (sm)

H: 230 - 260

P: 50

L: 97

**DR-0077**



### Ölçülər/Dimension (sm)

**DR-0078**

H: 230 - 260

P: 50

L: 97



### Ölçülər/Dimension (sm)

H: 230 - 260

P: 50

L: 97

**DR-0079**



### Ölçülər/Dimension (sm)

**DR-0080**

H: 230 - 260

P: 50

L: 97

**Ölçülər/Dimension (sm)**

H: 150 - 180

P: 50

L: 97

**OR-0081****Ölçülər/Dimension (sm)****OR-0082**

H: 150 - 180

P: 50

L: 97

**Ölçülər/Dimension (sm)**

H: 230 - 260

P: 50

L: 97

**DR-0083****Ölçülər/Dimension (sm)****AR-0084**

H: 200 - 250 - 300

P: 30 - 40 - 50

L: 100

# RƏFLƏR

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları



**OR-0085**

## Ölçülər/Dimension (sm)

H: 150 - 180

P: 100

L: 97



**OR-0086**

## Ölçülər/Dimension (sm)

**DR-0087**

H: 230 - 260

P: 50

L: 97



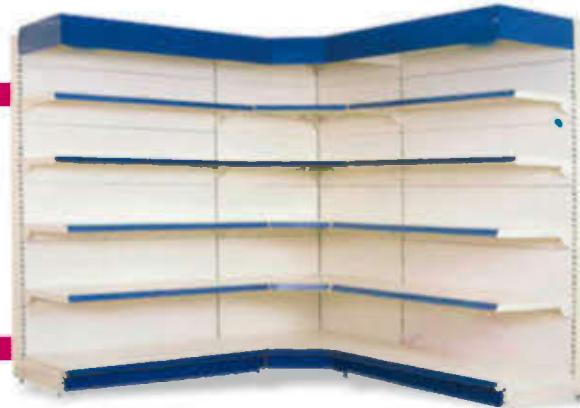
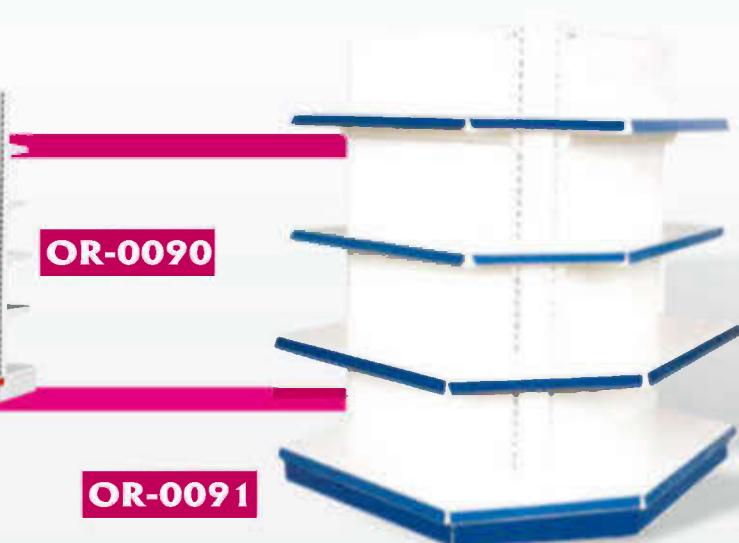
**DR-0088**

## Ölçülər/Dimension (sm)

H: 230 - 260

P: 50

L: 97

**DR-0089****OR-0090****OR-0091****Ölçülər/Dimension (sm)**

H: 230 - 260

P: 50

L: 97

**DR-0092**

# RƏFLƏR

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları



## Ölçülər/Dimension (sm)

H: 150 - 180

P: 50

L: 97

**OR-0093**



## Ölçülər/Dimension (sm)

**OR-0094**

H: 150 - 180

P: 100

L: 97



## Ölçülər/Dimension (sm)

H: 50

P: 35

L: 160

**OR-0095**



## Ölçülər/Dimension (sm)

**OR-0096**

H: 150 - 180

P: 50

L: 97

**Ölçülər/Dimension (sm)**

H: 150 - 180

**OR-0097**

P: 100

L: 97

**OR-0097****Ölçülər/Dimension (sm)****OR-0098**

H: 150 - 180

P: 100

L: 97

**Ölçülər/Dimension (sm)**

H: 150 - 180

**OR-0099**

P: 100

L: 97

**Ölçülər/Dimension (sm)****OR-0100**

H: 150 - 180

P: 100

L: 97

# RƏFLƏR

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları



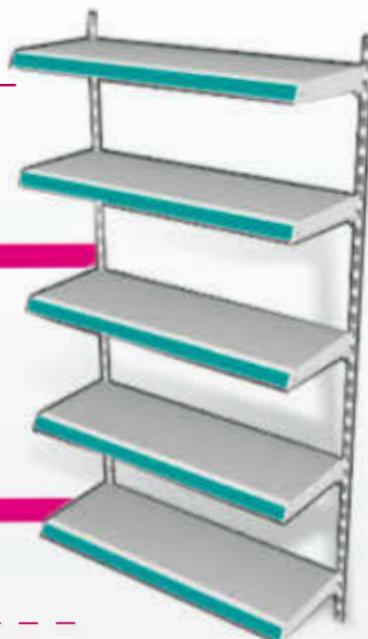
## Ölçülər/Dimension (sm)

H: 150 - 180

P: 100

L: 97

**OR-0101**



**ADR-0102**

## Ölçülər/Dimension (sm)

H: 200

P: 30 - 40 - 50

L: 100



## Ölçülər/Dimension (sm)

H: 200

P: 30 - 40 - 50

L: 100

**ADR-0103**



## Çörək şkafları

### Ölçülər/Dimension (sm)

H: 200 - 220

P: 35, 50

L: 100

**ÇŞ-0104**

**ÇŞ-0105**



### Ölçülər/Dimension (sm)

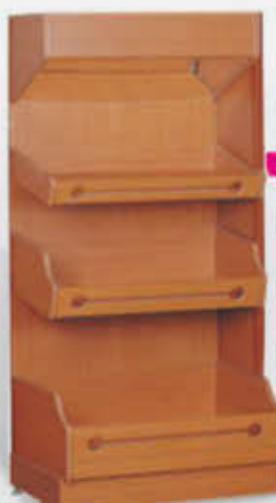
H: 200 - 220

P: 45

L: 100

**ÇŞ-0106**

**ÇŞ-0107**



### Ölçülər/Dimension (sm)

H: 200 - 220

P: 60

L: 100

**ÇŞ-0108**

## Meyvə tərəvəz stendləri

**MTR-0109**

### Ölçülər/Dimension (sm)

H: Dəyişkən

P: 100

L: 120



**MTR-0110**

### Ölçülər/Dimension (sm)

H: Dəyişkən

P: 100

L: 130



**MTR-0111**

### Ölçülər/Dimension (sm)

H: 120

P: 75 - 100

L: 150 - 200

**Ölçülər/Dimension (sm)**

H: 230 - 260

P: 50

L: 97

**MTR-0112****MTR-0113****Ölçülər/Dimension (sm)**

H: 100

P: 50

L: 150

**Ölçülər/Dimension (sm)**

H: 230 - 260

P: 50

L: 97

**MTR-0114**

## Anbar rəfləri



- Elektrostatik toz boyası
- Yüksək davamlılıq

AR-0115



AR-0116



AR-0117



- Elektrostatik toz boyası
- Yüksək davamlılıq
- Profil seçimi
- Dəyişkən rəf və profil ölçüləri

AR-0118



**Xrom rəflər, Vitrajlar**

XR-0119



XV-0120

**Ölçülər/Dimension (sm)**

H: 85, 200

P: 30, 40, 50

L: 100



V-0121

V - 0122

**Ölçülər/Dimension (sm)**

H: 85

P: 30, 40, 50

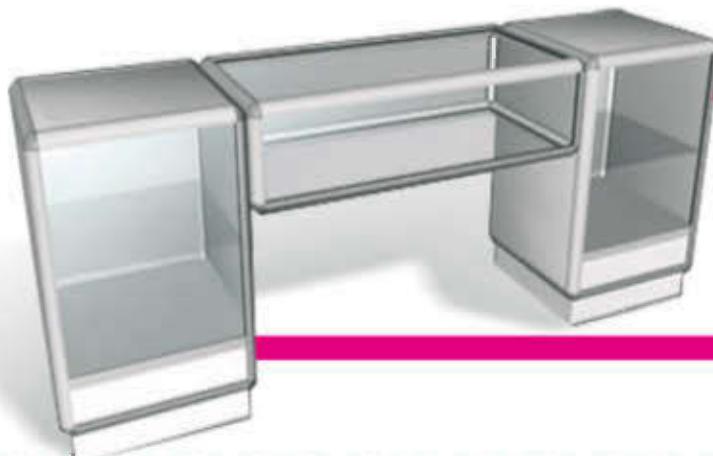
L: 100



V - 0123

## RƏFLƏR

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları



### Ölçülər/Dimension (sm)

H: 85

P: 50

L: 150

V - 0124

V - 0125

### Ölçülər/Dimension (sm)

H: 220

P: 50

L: 50



### Ölçülər/Dimension (sm)

H: 220

P: 50

L: 100

V - 0126

V - 0127

### Ölçülər/Dimension (sm)

H: 85

P: 50

L: 50



# KASSA ALTIQLARI



# KASSA ALTLIQLARI

## Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları



### Ölçülər/Dimension (sm)

H: 85

P: 110 - 120

L: 180 - 210

**K - 0128**



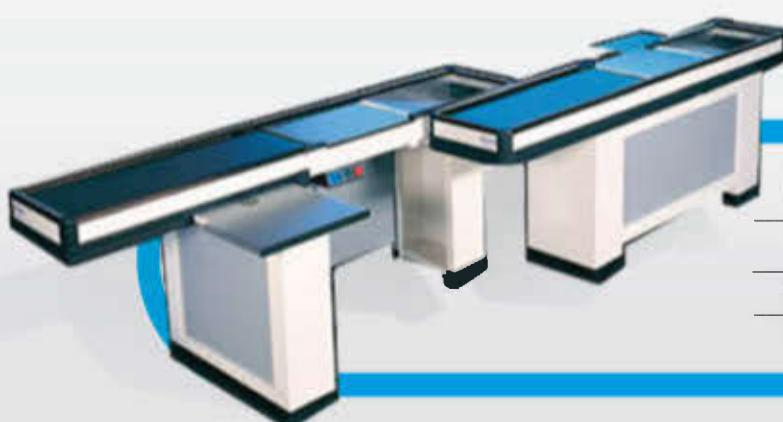
### Ölçülər/Dimension (sm)

**K - 0129**

H: 85

P: 110 - 120

L: 150 - 160



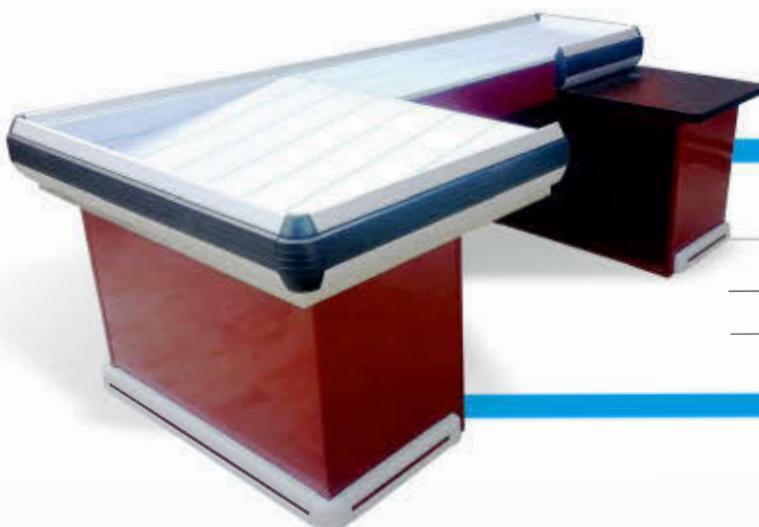
### Ölçülər/Dimension (sm)

H: 85

P: 110 - 120

L: 180 - 210

**K - 0130**

**Ölçülər/Dimension (sm)**

H: 85

P: 110 - 120

L: 180 - 210

**K - 0131****Ölçülər/Dimension (sm)**

H: 85

P: 110 - 120

L: 180 - 210

**K - 0132****Ölçülər/Dimension (sm)**

H: 85

P: 60

L: 150

**K - 0133**

# ARABALAR, SƏBƏTLƏR VƏ TURNİKETLƏR



Həcm/Volume (lt)

25

AX - 0134



Həcm/Volume (lt)

AX - 0135

50



Həcm/Volume (lt)

25

AX - 0136

**Həcm/Volume (lt)**

25 - 50 - 75 - 100

**AX - 0137****AX - 0138****Ölçülər/Dimension (sm)**

H:100

P: 85

L: 108

**Ölçülər/Dimension (sm)**

H: 85

P: 100

L: 108

**AX - 0139**

# ARABALAR, SƏBƏTLƏR VƏ TURNİKETLƏR

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları

**AX - 0140**

## Ölçülər/Dimension (sm)

H: 166

P: 80

L: 120



**AX - 0141**

## Ölçülər/Dimension (sm)

H: 85

P: 70

L: 120



**AX - 0142**

## Ölçülər/Dimension (sm)

H: 85

P: 70

L: 60



# RESTORAN AVADANLIQLARI



## SERVİS XƏTTİ



**Elektrik  
benmarılər**



**Küvərlik**



**Soyuducu  
dolab**



**Kassa  
allığı**



## Model "Ben marin qızdırıcı"

RA-0144

Servis benmariləri	L	W	H	Temp.	Güç (KW)
Qazlı	-	700	850/1300	30-90°C	4-8kw
Elektrik	-	700	850/1300	30-90°C	3.5kw-5.4kw 400w/50Hz

## Model "Küvər dəzgahı"

RA-0145



## Model "Salata bar"

Kamera soyuducu:

İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)

Soyutma temperaturu: +1°C +7°C

H: 1, 20 , 150, 200

W: 70 / 30

H: 130

RA-0146

**RESTORAN AVADANLIQLARI**  
Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları

**MÜXTƏLİF ÖLÇÜDƏ  
ELEKTRİK VƏ QAZ SOBALARI**



**RA-0154**



**RA-0155**



**RA-0156**



**RA-0157**



**RA-0158**



L	W	H	Fırın (kW)	Güç (kW)	Top.güç (kW)	Vol.	Ağırlıq (kg)
800	900	850	-	12 kW	-	400 V/50 Hz.	97 kq.
800	900	850	-	12 kW	-	400 V/50 Hz.	97 kq.
800	900	850	-	12 kW	-	400 V/50 Hz.	97 kq.
800	900	850	6 kW	12 kW	18 kW	400 V/50 Hz.	158 kq.
800	900	850	6 kW	12 kW	18 kW	400 V/50 Hz.	158 kq.
800	900	850	6 kW	12 kW	18 kW	400 V/50 Hz.	158 kq.
800	900	850	-	12 kW	-	400 V/50 Hz.	82 kq.
800	900	850	-	12 kW	-	400 V/50 Hz.	82 kq.
800	900	850	-	12 kW	-	400 V/50 Hz.	82 kq.

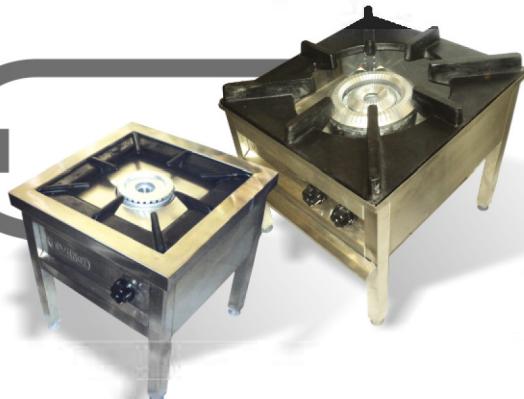
**RESTORAN AVADANLIQLARI**  
Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları

**MÜXTƏLİF ÖLÇÜDƏ QAZ VƏ ELEKTRİKLİ YER OCAQLARI**



RA-0160

RA-0159



**MÜXTƏLİF ÖLÇÜDƏ SET ÜSTÜ QAZ VƏ ELEKTRİK SOBALARI**



RA-0161

RA-0162



RA-0163



**MÜXTƏLİF  
ÖLÇÜDƏ QAZ VƏ  
ELEKTRİK SOBALARI**



RA-0165

RA-0164



## MÜXTƏLİF ÖLÇÜDƏ DİNLƏNDİRMƏ AVADANLIĞI



RA-0166



RA-0167

## MÜXTƏLİF ÖLÇÜDƏ FRÜTÖZLƏR



RA-0168

Frütözlərin növləri	L	W	H	Güç (KW)	Tutumu (Lt)	Ağırlıq (KW)
1 gözlü qaz alt dolablı	800	900	850	20	22 + 22	86
2 gözlü qaz alt dolablı	400	900	850	10	22	48
1 gözlü qaz set üstü	400	750	300	7	12	21
2 gözlü qaz set üstü	800	750	300	14	12 + 12	34
1 gözlü elektrikli set üstü	400	750	300	7.3	12	18
2 gözlü elektrikli set üstü	800	750	300	14.5	12 + 12	29

## SET ÜSTÜ FRÜTÖZLƏR



RA-0169

**RESTORAN AVADANLIQLARI**  
Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları

**MÜXTƏLİF ÖLÇÜDƏ SET ÜSTÜ İZQARA**



**İZQARA**



L	W	H	Güç(W)	Ger.	Ağırlıq(KQ)
400	900	850	900W	220-240 V/50 Hz.	38 kq.
400	900	850	900 W	220-240V/50 Hz.	30 kq.

**RA-0172**



**LAVA DAŞLI İZQARA**

L	W	H	Odluq	Güç(KW)	Ağırlıq(KQ)
800	900	850	2 x 7.5	15 kW	99 kq.
800	900	850	2 x 7.5	15 kW	85 kq.
400	900	850	7.5	7.5 kW	58 kq.
400	900	850	7.5	7.5 kW	48 kq.



**MÜXTƏLİF ÖLÇÜDƏ SET ÜSTÜ LAVADAŞLI İZQARA**

**RA-0173**

### YEMƏK QIZDIRICI

L	W	H	Güç(KW)	Ger.	Ağırlıq(KQ)
800	900	850	2 kW	220-240 V/50 Hz.	62 kq.
800	900	850	2 kW	220-240 V/50 Hz.	62 kq.
400	900	850	1 kW	220-240 V/50 Hz.	40 kq.
400	900	850	1 kW	220-240 V/50 Hz.	40 kq.

**RA-0174**



### MÜXTƏLİF ÖLÇÜDƏ SET ÜSTÜ YEMƏK QIZDIRICILAR



**RA-0175**

### QAZLI VƏ ELEKTRİKLİ DÖNƏR AVADANLIĞI



**RA-0177**



# RESTORAN AVADANLIQLARI

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları



**RA-0178**

## FIRIN

Ölçü	Güç	Ağırlıq (KQ)
1030 x 970 x 900	14 kW/380 V-3,-50 Hz	135
1270 x 1020 x 1210	20 kW/380 V-3,-50 Hz	168

## DEVRİLİR TAVA

L	W	H	Güç (KW)	Həcmi	Ağırlıq (KQ)
800	900	850	400 V	80 Lt	138 kq.
1000	900	850	16 kW	400 V	100 Lt
1200	900	850	18 kW	400 V	130 Lt



**RA-0179**



**RA-0180**

## QAYNATMA QAZAN

Şorba bişirmə sobaları	L	W	H	Güç(KW) Tutum(Lt)	Ağırlıq (KQ)
Qaz	800	900	850	22.100 lt	125
	800	900	850	22.150 lt	139
Elektrik	1000	900	850	22.200 lt	174
	800	900	850	18.100 lt	122
	800	900	850	18.150 lt	137
	1000	900	850	20.200 lt	158

## PIZZA BİŞİRMƏ SOBASI



**RA-0181**

Ölçü	Güç	Ağırlıq (KQ)
830 x 730 x 650	8 kW/3 NAC 380 V	95
890 x 850 x 740	10 kW/3 NAC 380 V	115
1200 x 850 x 740	12 kW/3 NAC 380 V	170

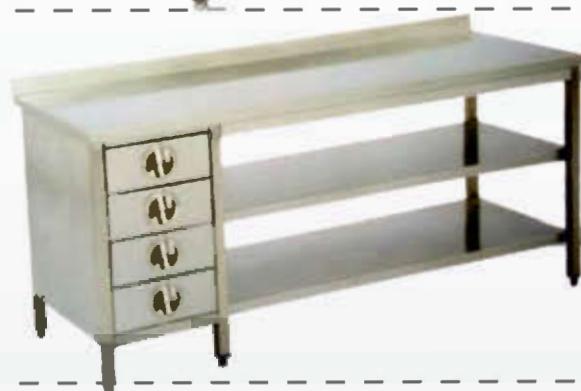


**MÜXTƏLİF ÖLÇÜDƏ QAZLI VƏ  
ELEKTRİKLİ QRİL BİŞİRMƏ FIRINI****KARMA SOBASI****MÜXTƏLİF ÖLÇÜDƏ  
QAZLI LAHMACUN BİŞİRMƏ FIRINI****STOLÜSTÜ  
MANQAL****PERAŞKİ BİŞİRƏN  
DƏZGAH**

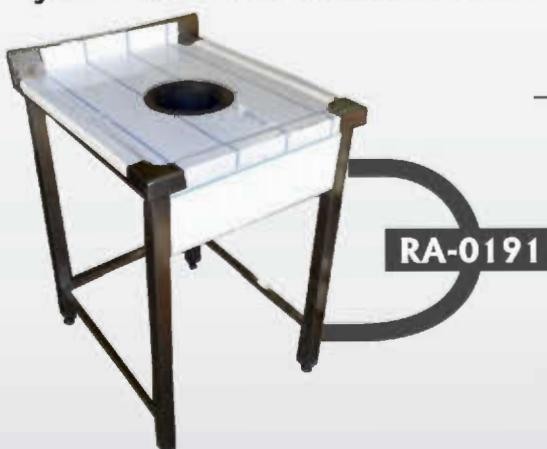
RA-0186



**NEYTRAL AVADANLIQLAR**  
**MÜXTƏLİF ÖLÇÜDƏ ÇALIŞMA DƏZGAHLARI**

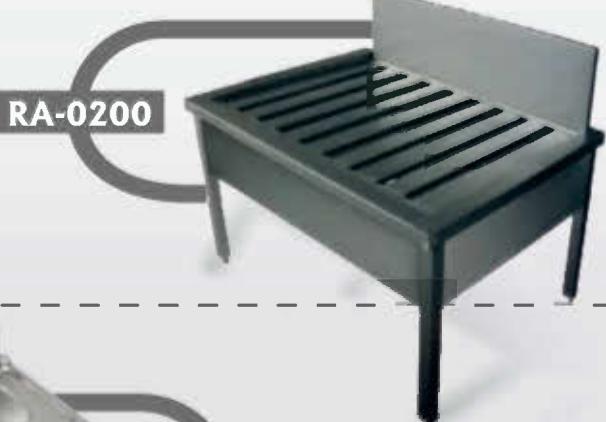
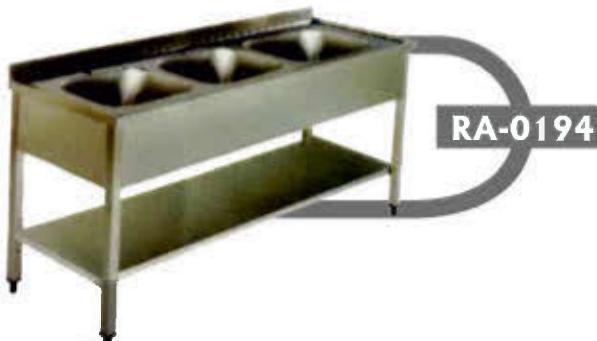


**ÇÖP SİYİRMƏDƏZGAHI**



**POLİAMİOL STOL**



**MÜXTƏLİF ÖLÇÜDƏ YUMA DƏZGAHLARI**

## DİVAR VƏ ORTA TIPLİ FİLTİRİLİ DAVLUMBАЗ



RA-0204



RA-0203



RA-0205

SERVİS  
ARABASI

RA-0206

PODNUS  
ARABASI

RA-0207



RA-0208

YÜK ARABASI



TƏRƏVƏZ SAXLAMA SƏBƏTİ



RA-0209

ƏT ASQI  
ARABASI

RA-0210



DİVAR DOLABI, DİVAR RƏFI  
və ZÜZMƏ RƏFLƏRİ



RA-0212

RA-0211



**PASLANMAZ SOYUDUCULAR**

RA-0213



RA-0214

**Kamera soyuducu:****İş prinsipi: Üfürmə (nofroz)****Soyutma temperaturu: 0 : - 7°C və ya 0 : + 7°C****Ölçüləri: 100 sm, 120 sm, 150 sm x 60 sm x 200 sm****Tutum: 1000-3000 lt.**

Skaf soyuducular şüse qapaqlı və ya kamera qapaqlı düzəldilə bilər.

Daxili xüsusi rəflərlə təchiz olunmuşdur.

Şkaf soyuducular et və et məhsullarının və ya salatların, süd qatıq məhsullarının soyudulmuş vəziyyətdə saxlanması üçün istifadə olunur.



RA-0215

## MÜXTƏLİF ÖLÇÜDƏ DƏZGAH SOYUDUCULAR



# İDXAL OLUNAN MALLAR



## XƏMİR YOĞURAN



**MİKSER**

## XƏMİR AÇMA MAKİNASI



**AX-0231**

**QAB YUYUCU VƏ STƏKAN YUYAN AVADANLIQLAR****Sprey-duş**

AX-0232

**Qabyuyan maşınlar**

# **İDXAL OLUNAN MALLAR**

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları



**FRİTÖZ**

AX-0235

AX-0236

**SOSİSKA BİŞİRƏN**



**MÜXTƏLİF ÖLÇÜDƏ  
ELEKTRİKLİ DÖNƏR APARATI**



AX-0237

**ŞORBA BİŞİRƏN**



AX-0238

**ŞİRƏ APARATI**



AX-0239



## Çay makinası

Avtomatik çay dəmləmə makinası paslanmaz metaldan düzəldilmişdir. Termostat sayesində suyun istiliyini kontrol edə bilir. Suyun istiliyi azalanda avtomatik işə düşür. İstifadə olunan elektrik naqilləri 300°C istiliyə davamlıdır. Suyun istiliyi istənilən dərəcədə sabitlənə bilər.

**AX - 0240**

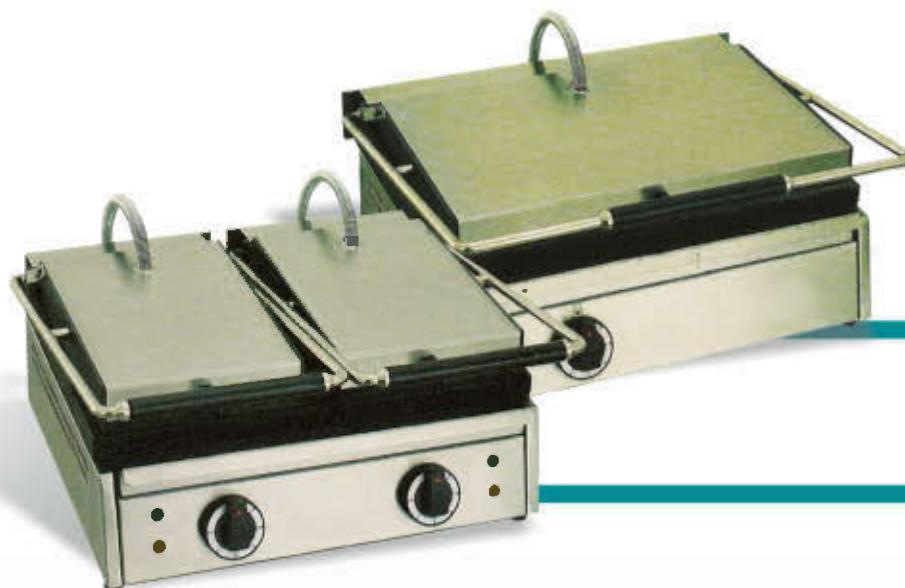
## Kofe makinası

Avtomatik kofe dəmləmə makinası paslanmaz metaldan düzəldilmişdir. Termostat sayesində kofenin istiliyini kontrol edə bilir. Kofenin istiliyi azalanda avtomatik işə düşür. İstifadə olunan elektrik naqilləri 300°C itsiliyə davamlıdır. Kofenin istiliyi istənilən dərəcədə sabitlənə bilər. Kofe qurtardığı vaxt avtomatik səs siqnalı işə düşür.

**AX - 0241**

## Kartof təmizləyən dəzgah

**AX - 0242**



**Toster**

**AX-0243**



**Salamander**

**AX-0244**

**Buz makinaları**

Ölçü	Enerci	Güç (KW)
45 x 45 x 50	220 V	2 kW

**AX-0245**



**ÇÖRƏK BİŞİRMƏ VƏ KONVEKSİON FIRINLAR**

AX-0246



AX-0247

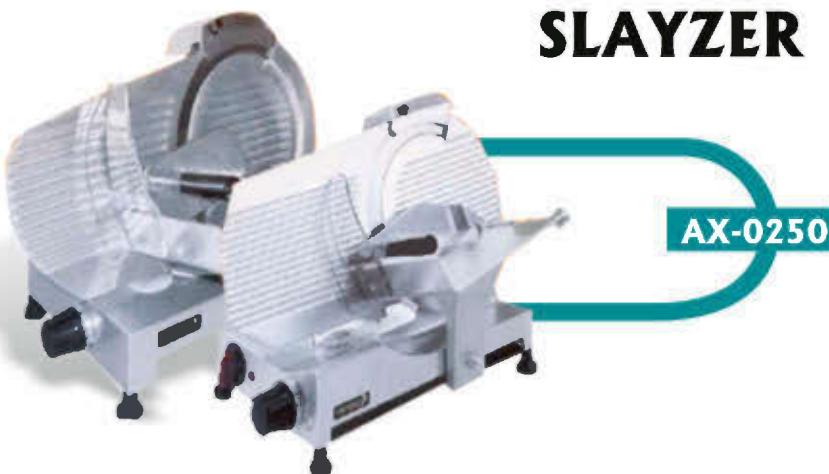


AX-0248



AX-0249

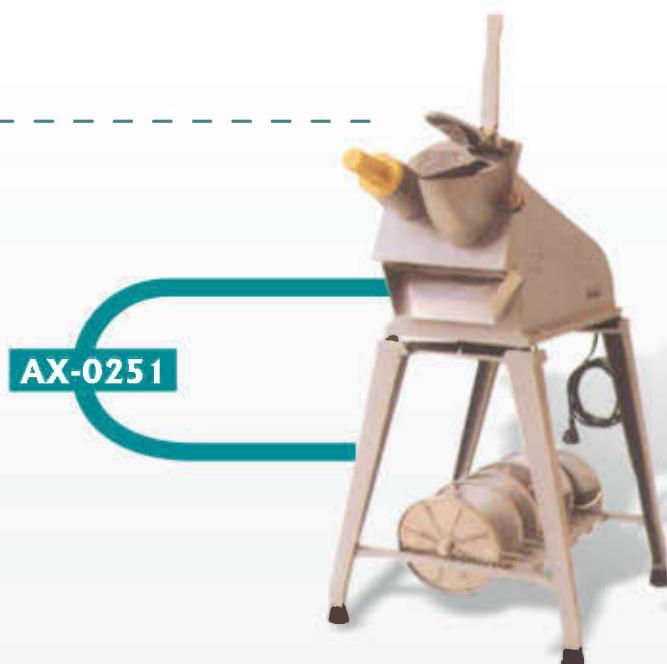
## SLAYZER



Slayzeler	Ölçülər (mm)	Ağırlıq (KQ)
	450 x 450 x 370	12
	530 x 450 x 380	16
	530 x 500 x 390	17
	530 x 500 x 430	21

## SƏBZƏ MAKİNASI

L	W	H	Ger.	Güç (kW)	İş gücü
35	60	93	220 V / 380 V	0.37	300 kq/saat



## ƏTÇƏKƏN MAŞIN

125 kq / saat  
400 kq / saat  
600 kq / saat

AX-0252



**Qurutma maşını****Paltaryuyan maşın****Sixma maşını****Ütü**

# KASSA VƏ TƏRƏZİLƏR



AX-0264



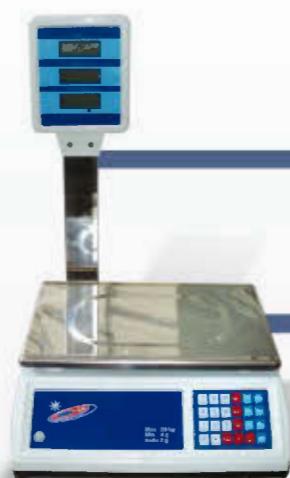
AX-0265



AX-0266



AX-0267



AX-0268



AX-0269



AX-0270

# STOL VΞ STULLAR





S-001



S-002



S-003



S-004



S-005



S-006

# STOL VƏ STULLAR

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları





S-016



S-017



S-018



S-019



S-020



S-021



S-022



S-023



S-024

# STOL VƏ STULLAR

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları





K-001



K-002



K-003



K-004



K-005



K-006

# STOL VƏ STULLAR

Professional ticarət və mətbəx avadanlıqları









Az1007, AZƏRBAYCAN-BAKİ M.QAŞQAY KÜÇ. 46

Tel: (+994 12) 441 36 38, 449 48 02

Faks: (+994 12) 441 21 62, 441 09 20

Servis xidməti: (+994 12) 440 91 13, 441 09 20

Web: [www.aik-az.com](http://www.aik-az.com)

Email: [office@aik-az.com](mailto:office@aik-az.com)

[aik@aik-az.com](mailto:aik@aik-az.com)