

mutfak10

YENİ NESİL FRİTÖZ

NOILFRY



YAĞSIZ KULLANIM

260 °C PİŞİRME

CLOUD CONNECT

mutfak10.com

NO OIL FRY

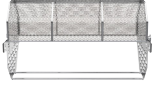




“KOMPAKT TASARIM GÜÇLÜ SONUÇLAR”

SGS NoilFry; profesyonel mutfaklarda daha temiz, daha pratik ve daha verimli kızartma deneyimi sunmak için geliştirilmiştir.

Kompakt yapısı sayesinde farklı servis alanlarında kolayca konumlandırılır. Yağsız kullanım avantajı ve havalandırmasız çalışma sistemiyle kafe, restoran, otel, market içi lezzet noktaları ve hızlı servis operasyonları için güçlü bir çözüm sağlar.



GRI00340

SEPET DESTEĞİ

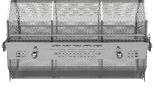
Sepet kullanımını destekleyen yardımcı.



VAS00144

KIRINTI TEPSİSİ

Kırıntıların kolay şekilde toplanmasını sağlar.



GRI00342

PATATES SEPETİ

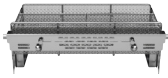
Patates kızartması ve benzeri ürünler için uygundur.



GRI00370

ÇIKARILABİLİR TEPSİ

Hassas pişirme imkanı sağlar.



GRI00364

PANE ÜRÜN SEPETİ

Pane ürünlerin dengeli pişirilmesine yardımcı olur.



SUP00161

SEPET KOLU TUTUCU

Sepet kolu için pratik destek sağlar.



GRI00372

KIRINTI IZGARASI

Pişirme sırasında oluşan kırıntıların ayrılmasını destekler.



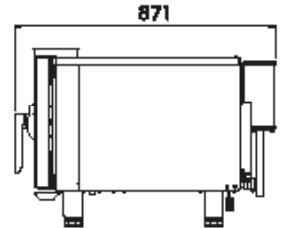
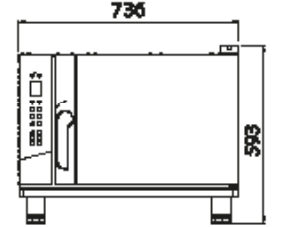
MNG00036

SEPET KOLU

Sepetin güvenli şekilde taşınmasına yardımcı olur.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Ekran	LCD 2,4" IPS
Motor Sayısı	1
Motor Hızı	10
Maksimum Pişirme Sıcaklığı	260 °C
Pişirme Haznesi Malzemesi	AISI 304
Baca Sistemi	30 mm karbon filtreli baca
Hava Enjeksiyonu	DryPRO
Havalandırmasız Kullanım	Standart
Tepsi / Sepet Rayı	Patates sepeti + pane ürün sepeti + çıkarılabilir tepsi
Maksimum Tepsi / Sepet Kapasitesi	Patates sepeti 2,5 kg + pane ürün sepeti 2 kg + çıkarılabilir tepsi 3 kg
Fırın Ölçüleri	736 x 871 x 593 mm
Kapı Açılışı	Sol kulplu
Güç	9,5 kW
Voltaj	400V 3~N
Frekans	50Hz
Güç Kablosu	5G1,5
Sistem Ağırlığı	73
USB	USB 2.0
Bluetooth	/
Wi-Fi	Standart
Cloud Connect	Standart
Otomatik Yıkama	Mevcut



YENİ NESİL FRİTÖZ

NOILFRY



BACASIZ SİSTEM

DAHA EKONOMİK, DAHA SAĞLIKLI VE DAHA PRATİK KIZARTMA DENEYİMİ

Az Yağ, Güçlü Sonuçlar

SGS NoilFry, profesyonel mutfaklar için geliştirilen havalandırmaz air fryer çözümüdür. Yağ kullanımına ve yoğun havalandırma ihtiyacına bağlı sınırları azaltarak hızlı, verimli ve temiz bir kullanım sunar.

Temiz Kullanım, Güçlü Performans

Yağ kokusunu, dumanı ve ağır havalandırma ihtiyacını azaltan yapısıyla çtır, lezzetli ve standart sonuçlar elde etmeye yardımcı olur.

Yeni Nesil Kızartma Çözümü

SGS NoilFry; kafe, restoran, otel, büfe ve hızlı servis noktaları için pratik bir kullanım sağlar. Kompakt yapısı sayesinde farklı alanlarda kolayca konumlandırılabilir.



SGS NoilFry, profesyonel mutfaklarda kızartma sürecini daha temiz ve pratik hale getirir. Yağ kullanımı ve yoğun havalandırma ihtiyacını azaltarak hızlı servis akışına katkı sağlar.

SGS NOILFRY NEDEN GELENEKSEL FRİTÖZLERE GÖRE AVANTAJLIDIR?



YAĞ KULLANIMI YOK

Yağ satın alma, stoklama ve atık yağ tahliye süreçlerini ortadan kaldırır.



DAHA DÜŞÜK İŞLETME MALİYETİ

İşletmenizin yıllık yağ tüketim maliyetlerini azaltır.



ÜRETİM STANDARTLARI

Her pişirmede ürünün istenilen standartta olmasını sağlar.



KULLANIM KOLAYLIĞI

Basit arayüzü sayesinde rahatlıkla opere edilebilir.



GIDA SERVİS OPERASYONLARI İÇİN

Mutfağınıza kolayca entegre olur.



DAHA GÜVENLİ KULLANIM

Kızgın yağ kaynaklı yangın ya da benzeri mutfak kazası risklerini azaltır.

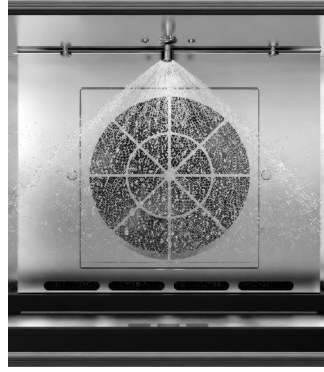


“HAVA FRİTÖZÜ



DAHA SAĞLIKLI PİŞİRME

İşlenmiş yağ kullanımının önüne geçer.



YÜKSEK HİJYEN

Kendi kendini temizleme özelliği sayesinde yüksek hijyen şartları sunar.



KOMPAKT VE BAĞLANTILI YAPI

Dijital Kontrol, Wi-Fi Bağlantısı, Bulut Özelliğine sahiptir.



KOKU OLUŞUMUNU AZALTIR

3'lü Filtre Sistemi sayesinde yağ kokusunu bertaraf eder.

AYDA 150 LİTREYE KADAR YAĞ TASARRUFU SAĞLAR
YILLIK İŞLETME MALİYETLERİNİ AZALTMAYA YARDIMCI OLUR.
DAHA DÜŞÜK YAĞ TÜKETİMİ, DAHA AZ ATIK VE DAHA VERİMLİ KULLANIM SUNAR.



TEKNOLOJİSİNDE DEVRİM”





SGS NOILFRY KİMLER İÇİN UYGUNDUR?

SGS NoilFry, donuk ürün servis eden, dar mutfaklarda kızartma çözümü arayan, ürün standartlarına önem veren, davlumbaz dışında çözümler arayan işletmeler için çok uygun bir mutfak cihazıdır.



BARLAR VE ATIŞTIRMALIK NOKTALARI

Kompakt yapısıyla sınırlı alanlarda pratik kullanım sağlar.



FAST FOOD VE SOKAK LEZZETİ NOKTALARI

Hızlı servis akışına uyum sağlayarak standart sonuçlar elde etmeye yardımcı olur.



CATERING HİZMETLERİ VE MOBİL ETKİNLİKLER

Taşınabilir kullanım avantajıyla etkinlik, food truck ve banquet servisleri için uygundur.



MARKET İÇİ LEZZET KÖŞELERİ

Sıcak ürün sunumu yapmak isteyen market içi alanlara esnek bir çözüm sunar.



GELENEKSEL MUTFAĞI OLMAYAN OTELLER

Oda servisi, lobi alanları ve küçük servis noktalarında pratik kullanım sağlar.



YEMEK ALANLARI, AVM'LER VE GEÇİCİ SATIŞ NOKTALARI

Yoğun servis alanlarında kolay konumlandırılabilir ve operasyonel esneklik sağlar.



PLAJ BARLARI, BÜFELER VE SEZONLUK DIŞ MEKÂN NOKTALARI

Sezonluk işletmeler için temiz, güvenli ve pratik bir kızartma çözümü sunar.



SPOR TESİSLERİ, ARENALAR, STADYUMLAR, SINEMALAR VE MODERN ROTISSERIE ALANLARI

Yüksek servis temposuna sahip noktalarda hızlı ve standart ürün hazırlamaya yardımcı olur.

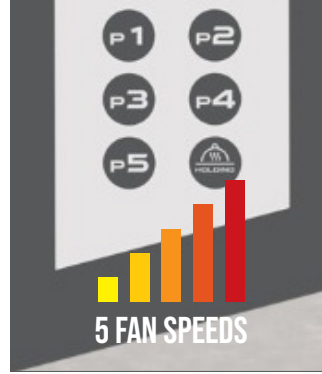
Temel Teknolojiler

“KOLAY KULLANIM VE GÜÇLÜ PERFORMANS”



DÖNER SEPET

Döner sepet ile ürünleriniz dengeli pişer.



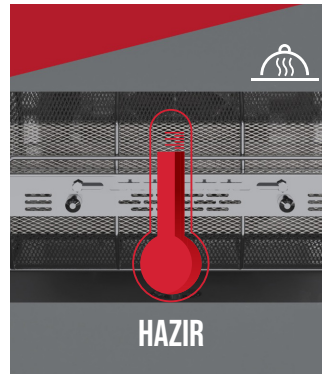
FAN & DRYPRO

5 kademeli fan sistemi ile hassas pişirme, dry pro özelliği sayesinde de ısıtıcılık sağlar.



ARAYÜZ VE EKRAN

Basit arayüzü sayesinde kullanım kolaylığı sağlar. En çok kullanılan 5 program için Kısayol Tuşları ve toplam 100 Program Kaydı imkanı sunmaktadır. 2,4" Renkli Ekranı sayesinde pişirme süreci hakkında bilgi verir.



SICAK TUTMA FONKSİYONU

Hazırlanan ürünlerin servis öncesinde sabit bir ısıda muhafaza edilmesini sağlar.



OTOMATİK TEMİZLEME SİSTEMİ

Hijyen standartlarını en üst seviyeye çıkarır.



USB, WI-FI, CLOUD

Usb, wi-fi ve cloud bağlantıları sayesinde, birden çok şubesi bulunan işletmelerin aynı pişirme ayarlarını paylaşabilmelerini sağlar.



3 AŞAMALI GELİŞMİŞ DUMAN ARITMA SİSTEMİ

SGS NoilFry, kapalı alanlarda daha temiz ve kokusuz kullanım için geliştirilmiş 3 aşamalı duman arıtma sistemine sahiptir.

1. Katalitik Filtre:

Yağ partiküllerini ve uçucu organik bileşenleri parçalar.

2. Akıllı Yoğuşma Sistemi:

Hava ve su arasındaki temasla buharı yoğunlaştırır.

3. Aktif Karbon Filtre:

Kalan kokuların azaltılmasına yardımcı olur.

DİJİTAL 2,4" LCD KONTROL PANELİ

A Geri / Aç-Kapat

Menüden geri dönme ve cihazı açma-kapatma işlemleri için kullanılır.

B Ekran

Program ve ayar bilgilerini görüntüler.

C Artırma / Yukarı

Değerleri artırmak ve menüde yukarı ilerlemek için kullanılır.

D Zamanlayıcı

Piştirme süresini ayarlamayı sağlar.

E DryPRO / Fan Hızı

DryPro ve fan hızı ayarlarını kontrol eder.

F Başlat / Durdur

Programı başlatır veya durdurur.

G Hızlı Program Tuşları

Sık kullanılan programlara hızlı erişim sağlar.

H Menü / Ayarlar

Menüye ve cihaz ayarlarına erişim sağlar.

I Azaltma / Aşağı

Değerleri azaltmak ve menüde aşağı ilerlemek için kullanılır.

J Sıcaklık

Piştirme sıcaklığını ayarlamayı sağlar.

K Sepet Döndürme

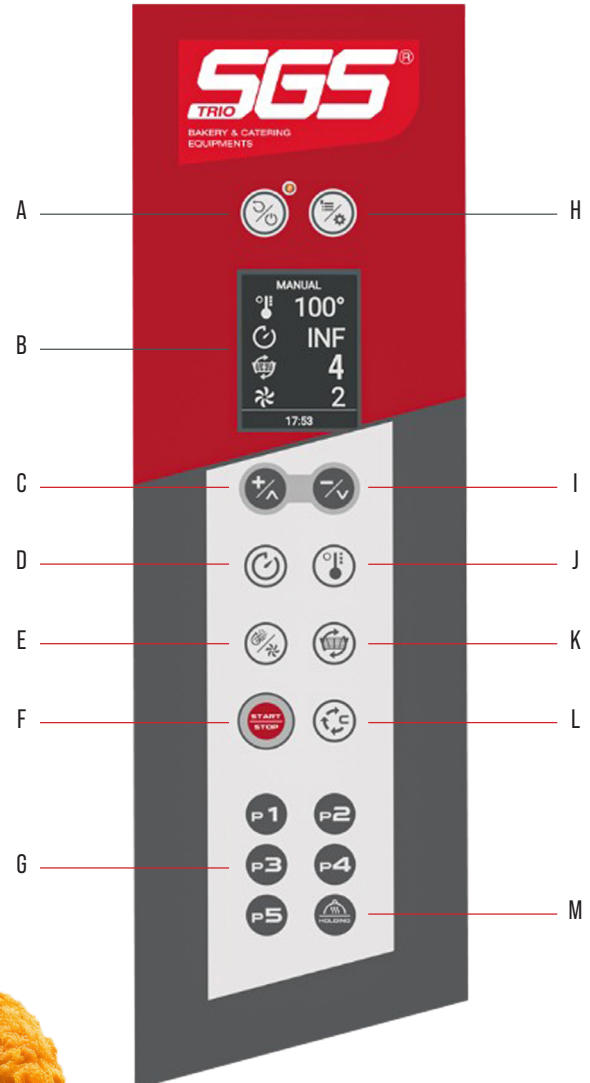
Döner sepet fonksiyonunu kontrol eder.

L Döngü Ayarı

Piştirme döngülerini ayarlamak için kullanılır.

M Sıcak Tutma

Ürünlerin servis öncesinde sıcak kalmasına yardımcı olur.



SGS NOILFRY

Profesyonel mutfağınız için güçlü çözüm ortağı.

Mutfak10, SGS NoilFry için ürün seçiminden sipariş takibine, kurulum yönlendirmesinden satış sonrası desteğe kadar profesyonel mutfak operasyonunuzun her aşamasında yanınızdadır.



PROFESYONEL YAĞSIZ FRİTÖZ

Mutfak10 destek yaklaşımı

Doğru ürün. Doğru kurulum. Kesintisiz destek.

01

Ürün ve Proje Danışmanlığı

İşletme tipinize, servis hızınıza ve ürün çeşitliliğinize uygun kapasite seçimi için uzman desteği.

02

Kurulum Yönlendirmesi

Elektrik, yerleşim ve kullanım koşullarının doğru planlanması için süreç koordinasyonu.

03

Satış Takibi ve Destek

Siparişten teslimata kadar düzenli bilgilendirme ve ihtiyaç halinde hızlı destek.

04

Servis Koordinasyonu

Garanti, bakım ve teknik servis süreçlerinde üretici ve yetkili servis yönlendirmesi.

SATIŞ VE SİPARİŞ

+90 533 036 18 82

SATIŞ TAKİBİ VE DESTEK

+90 530 305 72 10

E-POSTA

info@mutfak10.com

Bizimle iletişime geçin

Ürün, sipariş ve satış sonrası destek için bir telefon uzağınızdayız.

İletişim Bilgileri

Satış & Sipariş

+90 533 036 18 82

Satış Takibi & Destek

+90 530 305 72 10

Satış & Destek

info@mutfak10.com

Nasıl yardımcı olabiliriz?

İhtiyacınıza uygun çözümü birlikte planlayalım.

01

Ürün ve kapasite seçimi

02

Teklif ve sipariş süreci

03

Kurulum ve servis koordinasyonu

+90 533 036 18 82

Bize Ulaşın!

A

Adres

Zafer Mah. Adile Naşit Bul. Aris Grand Tower No: 30-32 K, Esenyurt / İstanbul

T

Telefon

+90 533 036 18 82

E

E-Posta Adresi

info@mutfak10.com