

greenoks[®]

greenoks®

İnovasyon

Çevre etkisi, işlevsellik,
ergonomi

Innovation

*Environmental impact
Functionality
Ergonomics*

Fonksiyonel çözümler

Su spreyleme yana buharlı sistem

Functional solutions

*Water spraying
Steam system*



Estetik Tasarım

En gelişmiş teknoloji ve üst seviye
malzeme kullanımı

Aesthetic design

*Advanced Technology
Using of Top level material*

Teknoloji

Donanım konusunda
yenilikçi çizgi

Technology

*innocative line
about material*

greenoks®

www.greenoks.com

Hakkımızda

Greenoks Fırın, 1998 yılında başladığı fırın makineleri imalatında bugün 5000 m2 açık alan üzerine kurulmuş kapalı alanı 3000 m2 olan fabrikasında, uzman kadrosu ile günümüzün en son teknolojilerini kullanarak fırıncılık sektöründe hizmet vermektedir. Pasta, ekmek makineleri sektöründe Türkiye'nin dev kuruluşlarından olan **Greenoks Fırın** yurtdışına kurmuş olduğu komple tesislerle de milli sanayimizi uluslararası pazarlarda gururla temsil etmektedir. Ürünlerinde müşteri memnuniyetini esas alan kuruluşumuz bu doğrultuda çalışmalarını sürdürmektedir. Fırıncılık sektöründe yeniliklerin öncüsü olan **Greenoks Fırın** Endüstrisi teknolojik gelişmeleri yakından takip ederek en iyiyi, en güzeli yapmanın arayışı içindedir.

Misyonumuz ve Vizyonumuz

Ürün ve hizmetlerinde kaliteden taviz vermeden müşteri memnuniyetini ön planda tutarak topluma ve çevreye pozitif katkı sağlayan, faaliyetlerinden elde ettiği başarılar ile hedeflerini her geçen gün yükseltip, daha geniş kitlelere hizmet sunmayı kendisine amaç edinen öncü bir grup olmak.

Faaliyet gösterdiği sektörlerde başarıyla, güvenilirliğiyle, girişimciliğiyle ve saygınlığıyla tanınan itibarlı bir dünya şirketi olmak.

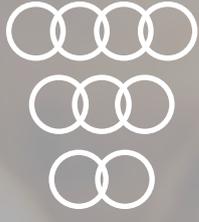
About us

Greenoks has been serving in the bakery sector by using the latest technology of today with the expert staff in the factory which is established on the 5000 m2 open area and the closed area is 3000 m2 in the oven machines production which started in 1998. **Greenoks**, which is one of the biggest establishments of Turkey in the pastry ,bakery and bread machine sector, proudly represents our national industry in international markets with its complex facilities established abroad. Our company based on customer satisfaction in their products continues to work in this direction. **Greenoks** innovations in the bakery sector, is in search of the best, most beautiful way by closely following technological developments.

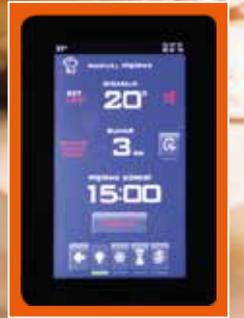
Our Mission and Vision

To keep customer satisfaction at the forefront without sacrificing quality of products and services, providing a positive contribution to society and environment, ensuring services to a wider audience, aiming to be a leading group with the achievements of the goals of each day raising activity.

To be a reputable global company known for its success of the industry in which it operates, reliability, its entrepreneurship and credibility.



**9 TEPİLİ
KONVEKSİYONLU
FIRIN**
(Gazlı veya Elektrikli)



greenoks®
greenoks.com



TR

9 TEPSİLİ KONVEKSİYONLU FIRIN

(GAZLI veya ELEKTRİKLİ)

Greenoks Konveksiyonlu Fırın 9 kat gazlı ve elektrikli olarak üretilmektedir. Brülörler de ve rezistanslar da oluşan ısı, fanlar vasıtasıyla (2 adet fan) pişirme odasına homojen bir şekilde dağılır. Ortamın her yerinde eşit ısı oluşumundan dolayı hiç tepsi çevirmeden ürünlerinizin hızlı ve randımanlı bir şekilde pişirilmesini sağlar. Cam kapak ve aydınlatma sistemi sayesinde ürünler pişirme esnasında izlenebilir. Kapak iç ve dış olmak üzere ısıya dayanıklı çift camdır, kolayca temizlenebilir. Tamamen paslanmaz çelik ve sacdan üretilmiştir. İyi bir ısı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlanmıştır. Alt bölmede isteğe bağlı mayalandırma (fermantasyon) kabini bulunmaktadır. Hareketli ve taşınabilir olmasından dolayı çok kullanışlı modüler fırındır.

- ✓ Taze yarı pişmiş ve donmuş ürünlere uygun pişirme teknolojisi
- ✓ Estetik tasarım
- ✓ Sıcak satış yerlerine uygun
- ✓ Su spreyleme yada buharlı sistem
- ✓ Sıcaklık ve zaman kontrolü

TEKNİK ÖZELLİK	GAZLI	ELEKTRİKLİ
MODEL	GKF - 9G	GKF - E9
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Tava Adedi	9 Adet	9 Adet
Tava Arası Mesafe	10 cm	10 cm
Genişlik	90 cm	90 cm
Derinlik	125 cm	125 cm
Yükseklik	202 cm	202 cm
Güç	20 kw (17200 kcal/h)	21 kw
Doğalgaz	20 - 30 mbar	
Elektrik	220 - 230 V(Monofaze)	380 V
Toplam Ağırlık	280 kg	260 kg



ÜRÜN KALİTESİ
% 95



SERVİS KALİTESİ
% 90



FİYAT POLİTİKASI
% 85



MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ
% 100

- ✓ Ön ısıtma olanağı
- ✓ İstenilen ısıya hızlı ulaşım
- ✓ Alçak - yüksek gerilim koruma
- ✓ Termostat ayarlı
- ✓ Programlanabilir dokunmatik ekran



EN

CONVECTION OVEN WITH 9 TRAYS

(GAS and ELECTRIC)

Greenoks Convection oven for 9 trays are manufactured in gas and electric. The heat generated in the burner is distributed homogeneously in the cooking chamber by fans (2 fans). Due to the evenly generated heat in the ambience this oven provides your products a quick and efficient way to cook without even turning tray. Thanks to glass door and lighting system products can be monitored during cooking. Cover, heat resistant double glass, including internal and external ones, can be cleaned easily. Our ovens are completely made of stainless steel and sheet. Energy saving and good thermal insulation is provided. There is an optional fermentation plate in the underside of the cooking part. Its mobility and portability make this oven very convenient to use.

- ✓ Proper cooking technology to the fresh half-baked and frozen product
- ✓ Aesthetic design
- ✓ Suitable for hot outlets
- ✓ Spraying water or steam system
- ✓ Temperature and time control

TECHNICAL	GAS	ELECTRIC
MODEL	GKF - 9G	GKF - E9
Pan Size	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Pan Number	9 piece	9 piece
Distance Between pan	10 cm	10 cm
Width	90 cm	90 cm
Depth	125 cm	125 cm
Height	202 cm	202 cm
Power	20 kw (17200 kcal/h)	21 kw
Natural Gas	20 - 30 mbar	
Electricity (Single Plahe)	220 - 230 V(Monofaze)	380 V
Total Weight	280 kg	260 kg



PRODUCT QUALITY
% 95



AFTERSALES SERVICE
% 90



PRICE POLICY
% 85



SATISFIED CUSTOMER
% 100

- ✓ Preheat opportunity
- ✓ Quick access to desired temperature
- ✓ High-low-voltage protection
- ✓ bythermostat
- ✓ Programmable touch screen



**5 TEPİLİ
ELEKTRİKİLİ
KONVEKSİYONLU
DÖNER FIRIN**
(Gazlı veya Elektrikli)



greenoks



greenoks®
greenoks.com



TR

5 TEPSİLİ ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU DÖNER FIRIN

(GAZLI veya ELEKTRİKLİ)

Greenoks Döner Konveksiyonlu Fırın 5 kat gazlı ve elektrikli olarak eritilmektedir. Brülörler de ve rezistanslar da oluşan ısı, fanlar vasıtasıyla (1 adet fan) pişirme odasına homojen bir şekilde dağılır. Ortamın her yerinde eşit ısı oluşumundan dolayı hiç tepsi çevirmeden ürünlerinizin hızlı ve randımanlı bir şekilde pişirilmesini sağlar. Cam kapak ve aydınlatma sistemi sayesinde ürünler pişirme esnasında izlenebilir. Kapak iç ve dış olmak üzere ısıya dayanıklı çift camdır, kolayca temizlenebilir. Tamamen paslanmaz çelik ve sacdan üretilmiştir. İyi bir ısı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlanmıştır. Alt bölmede isteğe bağlı mayalandırma (fermantasyon) kabini bulunmaktadır. Hareketli ve taşınabilir olmasından dolayı çok kullanışlı modüler fırındır.

- ✓ Taze yarı pişmiş ve donmuş ürünlere uygun pişirme teknolojisi
- ✓ Estetik tasarım
- ✓ Sıcak satış yerlerine uygun
- ✓ Su spreyleme yada buharlı sistem
- ✓ Sıcaklık ve zaman kontrolü

TEKNİK ÖZELLİK	GAZLI	ELEKTRİKLİ
MODEL	GKF - GD5	GKF - ED5
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Tava Adedi	5 Adet	5 Adet
Tava Arası Mesafe	9 cm	9 cm
Genişlik	100 cm	100 cm
Derinlik	138 cm	138 cm
Yükseklik	188 cm	188 cm
Güç	30 kw (25800 kcal/h)	12.7 kw
Doğalgaz	20 - 30 M bar	
Elektrik	380 V	380 V(Trifaze)
Toplam Ağırlık	295 kg	275 kg



ÜRÜN KALİTESİ
% 95



SERVİS KALİTESİ
% 90



FİYAT POLİTİKASI
% 85



MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ
% 100

- ✓ Ön ısıtma olanağı
- ✓ İstenilen ısıya hızlı ulaşım
- ✓ Alçak - yüksek gerilim koruma
- ✓ Termostat ayarlı
- ✓ Programlanabilir dokunmatik ekran



EN

ROTARY CONVECTION OVEN WITH 5 TRAYS

(GAS and ELECTRIC)

Greenoks Rotary Convection oven for 5 trays are manufactured in gas and electric. The heat generated in the burner is distributed homogeneously in the cooking chamber by fans (1 fans). Due to the evenly generated heat in the ambience this oven provides your products a quick and efficient way to cook without even turning tray. Thanks to glass door and lighting system products can be monitored during cooking. Cover, heat resistant double glass, including internal and external ones, can be cleaned easily. Our ovens are completely made of stainless steel and sheet. Energy saving and good thermal insulation is provided.

There is an optional fermentation plate in the underside of the cooking part. Its mobility and portability make this oven very convenient to use.

- ✓ Proper cooking technology to the fresh half-baked and frozen product
- ✓ Aesthetic design
- ✓ Suitable for hot outlets
- ✓ Spraying water or steam system
- ✓ Temperature and time control

TEKNİK ÖZELLİK	GAS	ELECTRIC
MODEL	GKF - GD5	GKF - ED5
Pan Size	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Pan Number	5 piece	5 piece
Distance Between pan	9 cm	9 cm
Width	100 cm	100 cm
Depth	138 cm	138 cm
Height	188 cm	188 cm
Power	30 kw (25800 kcal/h)	12.7 kw
Natural Gas	20 - 30 mbar	
Electricity (Single Plahe)	380 V	380 V(Trifaze)
Total Weight	295 kg	275 kg



PRODUCT QUALITY
% 95



AFTERSALES SERVICE
% 90

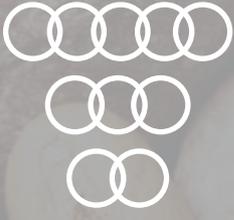


PRICE POLICY
% 85



SATISFIED CUSTOMER
% 100

- ✓ Preheat opportunity
- ✓ Quick access to desired temperature
- ✓ High-low-voltage protection
- ✓ bythermostat
- ✓ Programmable touch screen



**10 TEPSİLİ
KONVEKSİYONLU
DÖNER FIRIN**
(Gazlı veya Elektrikli)



greenoks®
greenoks.com



TR

10 TEPSİLİ KONVEKSİYONLU DÖNER FIRIN

(GAZLI veya ELETRİKLİ)

Greenoks Konveksiyonlu Fırın 10 kat gazlı ve elektrikli olarak eritilmektedir. Brülörler de ve rezistanslar da oluşan ısı, fanlar vasıtasıyla (2 adet fan) pişirme odasına homojen bir şekilde dağılır. Ortamın her yerinde eşit ısı oluşumundan dolayı hiç tepsi çevirmeden ürünlerinizin hızlı ve randımanlı bir şekilde pişirilmesini sağlar. Cam kapak ve aydınlatma sistemi sayesinde ürünler pişirme esnasında izlenebilir. Kapak iç ve dış olmak üzere ısıya dayanıklı çift camdır, kolayca temizlenebilir. Tamamen paslanmaz çelik ve sacdan üretilmiştir. İyi bir ısı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlanmıştır. Alt bölmede isteğe bağlı mayalandırma (fermantasyon) kabini bulunmaktadır. Hareketli ve taşınabilir olmasından dolayı çok kullanışlı modüler fırındır.

- ✓ Taze yarı pişmiş ve donmuş ürünlere uygun pişirme teknolojisi
- ✓ Estetik tasarım
- ✓ Sıcak satış yerlerine uygun
- ✓ Su spreyleme yada buharlı sistem
- ✓ Sıcaklık ve zaman kontrolü

TEKNİK ÖZELLİK	GAZLI	ELEKTRİKLİ
MODEL	GKF - GD10	GKF - ED10
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Tava Adedi	10 Adet	10 Adet
Tava Arası Mesafe	9 cm	9 cm
Genişlik	100 cm	100 cm
Derinlik	138 cm	138 cm
Yükseklik	213 cm	213 cm
Güç	30 kw (25800 kcal/h)	22 kw
Doğalgaz	20 - 30 mbar	
Elektrik	380 V	380 V
Toplam Ağırlık	420 kg	345 kg



ÜRÜN KALİTESİ
% 95



SERVİS KALİTESİ
% 90



FİYAT POLİTİKASI
% 85



MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ
% 100

- ✓ Ön ısıtma olanağı
- ✓ İstenilen ısıya hızlı ulaşım
- ✓ Alçak - yüksek gerilim koruma
- ✓ Termostat ayarlı
- ✓ Programlanabilir dokunmatik ekran



EN

CONVECTION ROTARY OVEN WITH 10 TRAYS

(GAS and ELECTRIC)

This model of **Greenoks** Convection Oven is manufactured with 10 trays. In gas model, the user doesn't need to have stainless funnel. The user can use our ovens with paddle box. The heat generated in the burner is distributed homogeneously in the cooking chamber by fans (2 fans). Due to the evenly generated heat in the ambience this oven provides your products a quick and efficient way to cook without even turning tray. Thanks to glass door and lighting system products can be monitored during cooking. Cover, heat resistant double glass, including internal and external ones, can be cleaned easily. Our ovens are completely made of stainless steel and sheet. Energy saving and good thermal insulation is provided. Its mobility and portability make this oven very convenient to use.

- ✓ Proper cooking technology to the fresh half-baked and frozen product
- ✓ Aesthetic design
- ✓ Suitable for hot outlets
- ✓ Spraying water or steam system
- ✓ Temperature and time control

TECHNICAL	GAS	ELECTRIC
MODEL	GKF - GD10	GKF - ED10
Pan Size	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Pan Number	10 piece	10 piece
Distance Between pan	9 cm	9 cm
Width	100 cm	100 cm
Depth	138 cm	138 cm
Height	213 cm	213 cm
Power	30 kw (25800 kcal/h)	22 kw
Natural Gas	20 - 30 mbar	
Electricity (Single Plahe)	380 V	380 V
Total Weight	420 kg	345 kg



PRODUCT QUALITY
% 95



AFTERSALES SERVICE
% 90

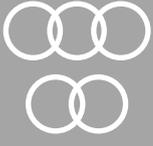


PRICE POLICY
% 85



SATISFIED CUSTOMER
% 100

- ✓ Preheat opportunity
- ✓ Quick access to desired temperature
- ✓ High-low-voltage protection
- ✓ bythermostat
- ✓ Programmable touch screen



**5 TEPİLİ
KONVEKSİYONLU +
TAŞ TABANLI ELEKTRİKİ
DÖNERLİ FIRIN
(KOMBİNE)**



greenoks®
greenoks.com



TR

5 TEPSELİ KONVEKSİYONLU+TAŞ TABANLI ELEKTRİKLİ DÖNERLİ FIRIN (KOMBİNE)

Greenoks Konveksiyonlu Fırın 5 kat elektrikli olarak eritilmektedir. Brülörler de ve rezistanslar da oluşan ısı, fanlar vasıtasıyla (1 adet fan) pişirme odasına homojen bir şekilde dağılır. Ortamın her yerinde eşit ısı oluşumundan dolayı hiç tepsi çevirmeden ürünlerinizin hızlı ve randımanlı bir şekilde pişirilmesini sağlar. Cam kapak ve aydınlatma sistemi sayesinde ürünler pişirme esnasında izlenebilir. Kapak iç ve dış olmak üzere ısıya dayanıklı çift camdır, kolayca temizlenebilir. Tamamen paslanmaz çelik ve sacdan üretilmiştir. İyi bir ısı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlanmıştır. Alt bölmede isteğe bağlı mayalandırma (fermantasyon) kabini bulunmaktadır. Hareketli ve taşınabilir olmasından dolayı çok kullanışlı modüler fırındır.

- ✓ Taze yarı pişmiş ve donmuş ürünlere uygun pişirme teknolojisi
- ✓ Estetik tasarım
- ✓ Sıcak satış yerlerine uygun
- ✓ Su spreyleme yada buharlı sistem
- ✓ Sıcaklık ve zaman kontrolü



EN

ROTARY CONVECTION OVEN WITH 5 TRAYS ALSO WITH STONE-BASED DECK (COMBINED)

This model of **Greenoks** Rotary Convection Oven is manufactured with 5 trays. It has also Stone based deck under the convection part. The heat generated in the burner is distributed homogeneously in the cooking chamber by fans (1 fans). Due to the evenly generated heat in the ambience this oven provides your products a quick and efficient way to cook without even turning tray. Thanks to glass door and lighting system products can be monitored during cooking. Cover, heat resistant double glass, including internal and external ones, can be cleaned easily. Our ovens are completely made of stainless steel and sheet. Energy saving and good thermal insulation is provided. There is an optional fermentation plate in the underside of the cooking part. Its mobility and portability make this oven very convenient to use.

- ✓ Proper cooking technology to the fresh half-baked and frozen product
- ✓ Aesthetic design
- ✓ Suitable for hot outlets
- ✓ Spraying water or steam system
- ✓ Temperature and time control

TEKNİK ÖZELLİK	Konveksiyonlu Bölüm	Taş Tabanlı Bölüm
MODEL	GKF - ED5	
Fonksiyonel Seviye	Baz Model	Baz Model
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Tava Adedi	5 Adet	2 Adet
Tava Arası Mesafe	9 cm	
Genişlik	100 cm	100 cm
Derinlik	138 cm	138 cm
Yükseklik	208 cm (Total)	40 cm
Güç	12.7 kw	6 kw
Doğalgaz		
Elektrik	380 V (Trifaze)	380 V
Toplam Ağırlık	430 kg	430 kg

ÜRÜN KALİTESİ % 95	SERVİS KALİTESİ % 90	FİYAT POLİTİKASI % 85	MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ % 100

- ✓ Ön ısıtma olanağı
- ✓ İstenilen ısıya hızlı ulaşım
- ✓ Alçak - yüksek gerilim koruma
- ✓ Termostat ayarlı
- ✓ Programlanabilir dokunmatik ekran

TECHNICAL	Convection Section	Stone Section
MODEL	GKF - ED5	
Functional Level	Base Model	Base Model
Measuring pan	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Tava Adedi	5 piece	2 piece
Distance Between Pan	9 cm	
Width	100 cm	100 cm
Depth	138 cm	138 cm
Height	208 cm (Total)	40 cm
Power	12.7 kw	6 kw
Natural gas		
Electricity	380 V (Trifaze)	380 V
Total weight	430 kg	430 kg

PRODUCT QUALITY % 95	AFTERSALES SERVICE % 90	PRICE POLICY % 85	SATISFIED CUSTOMER % 100

- ✓ Preheat opportunity
- ✓ Quick access to desired temperature
- ✓ High-low-voltage protection
- ✓ bythermostat
- ✓ Programmable touch screen



**KATLI
TAŞ TABANLI
ELEKTRİKLİ FIRIN
(MODÜLER)**



greenoks
greenoks.com



TR

KATLI TAŞ TABANLI ELEKTRİKLİ FIRIN

(MODÜLER)

Greenoks Katlı taş Tabanlı elektrikli fırınlar modüler fırınlardır. Farklı genişlik ve katsayıları mevcuttur. Tek katlı olarak kullanılabilir. İhtiyaca göre davlunmaz, ilave kat ve mayalandırma kabini ilave edilebilir. Tüm modelleri tavada yada taş üzerinde pişirmeye uygundur. Herkat birbirinden bağımsız olarak çalışır. Her katın alt ve üst ısıları kontrol panosundan ayrı ayrı ayarlanmaktadır. Bu da çok katlı fırınlarda farklı katlarda farklı ürün pişirebilme özelliği sağlar. Katları taş tabanlı olduğundan ısıyı eşit olarak yayar. Yatılımla ısı kayıpları önlenmiş ve ısı tasarrufu sağlanmıştır. Set üstü olmaları dışındakiler hareketli ve taşınabilir olmasından dolayı çok kullanışlıdır. Alk bölümünde isteğe bağlı mayalandırma kabini bulunmaktadır. Cam kapak ve halojen aydınlatma sistemi ile ürünler pişirme esnasında izlenebilir.

- ✓ Her tür pişirmeye uygun
- ✓ Her katta ayrı sıcaklık
- ✓ Üst - Alt ısıtma ayarı kontrol edilebilir.
- ✓ Özel aspiratörlü davlunmaz.
- ✓ Ürünlerin taş üzerinde veya tepsilere pişirilmesi



EN

MODULAR DECK STONE-BASED OVEN

(ELECTRIC)

Greenoks Stone-Based Ovens are modular ovens. Different widths and floors are available. It can be used as single storey. Depending on the need, the hood, additional floor and fermentation cabinet can be added. All models are suitable for baking on a pan or on a stone. Each floor works independently of each other. The lower and upper temperatures of each floor are adjusted separately from the control panel. This is very useful because it is very economical. On the lower part there is an optional fermenting cabinet. It provides the ability to cook different products on different floors in glass lids and halogen illuminated ovens. Since the floors are stone-based, the heat spreads evenly. Heat loss is prevented by insulation and heat saving is provided. Thanks to glass door and lighting system products can be monitored during baking. Its mobility and portability make this oven very convenient to use.

- ✓ Suitable for all types off cooking
- ✓ Each floor has separate temperature
- ✓ Upper-Lower heat setting can be controlled.
- ✓ Special hoods.
- ✓ The Products to be baked in the stone or tray

TEKNİK ÖZELLİK ELEKTRİKLİ

MODEL	GETF - 2L
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm
Tava Adedi	10 Adet
İç Ölçü	128 x 103 cm
Genişlik	165 cm
Derinlik	148 cm
Yükseklik	193 cm
Güç	32.8 kw
Doğalgaz	
Elektrik	380 V
Toplam Ağırlık	622 kg

Tava	Ölçüsü	Adedi
	40x60 cm	5+5=10 Adet
1 kg	35x45 cm	6+6=12 Adet
800 gr	30x40 cm	10+10=20 Adet
600 gr	25x35 cm	13+13=26 Adet



ÜRÜN KALİTESİ
% 95



SERVİS KALİTESİ
% 90



FİYAT POLİTİKASI
% 85



MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ
% 100

- ✓ Tüm aksamı paslanmaz çelikten
- ✓ Minimum ısı kaybı için uzun elyaf kaya yünü
- ✓ Buhar sızdırmazlık contası
- ✓ Yüksek ısılarda pişirme olanağı
- ✓ Programlanabilir dokunmatik ekran

TECHNICAL ELEKTRIC

MODEL	GETF - 2L
Pan Size	40 x 60 cm
Pan Number	10 piece
Interior dimensions	128 x 103 cm
Width	165 cm
Depth	148 cm
Height	193 cm
Power	32.8 kw
Natural Gas	
Electricity (Single Plaque)	380 V
Total Weight	622 kg

Pan	size	quantity
	40x60 cm	5+5=10 piece
1 kg	35x45 cm	6+6=12 piece
800 gr	30x40 cm	10+10=20 piece
600 gr	25x35 cm	13+13=26 piece



PRODUCT QUALITY
% 95



AFTERSALES SERVICE
% 90



PRICE POLICY
% 85



SATISFIED CUSTOMER
% 100

- ✓ All part of stainless steel long fiber rock wool for minimum heat loss.
- ✓ Steam sealing gasket
- ✓ Possibility of cooking at high temperatures
- ✓ Programmable touch screen



**KATLI
TAŞ TABANLI
GAZLI FIRIN**





TR

KATLI TAŞ TABANLI GAZLI FIRIN

(MODÜLER)

Greenoks Katlı taş Tabanlı gazlı fırınlar modüler fırınlardır. Farklı genişlik ve katsayıları mevcuttur. Tek katlı olarak kullanılabilir. İhtiyaca göre davlunmaz, ilave kat ve mayalandırma kabini ilave edilebilir. Tüm modelleri tavada yada taş üzerinde pişirmeye uygundur. Herkat birbirinden bağımsız olarak çalışır. Her katın alt ve üst ısıları kontrol panosundan ayrı ayrı ayarlanmaktadır. Bu da çok katlı fırınlarda farklı katlarda farklı ürün pişirebilme özelliği sağlar. Katları taş tabanlı olduğundan ısıyı eşit olarak yayar. Yalıtımla ısı kayıpları önlenmiş ve ısı tasarrufu sağlanmıştır. Set üstü olanlar dışındakiler hareketli ve taşınabilir olmasından dolayı çok kullanışlıdır. Alt bölümünde isteğe bağlı mayalandırma kabini bulunmaktadır. Cam kapak ve halojen aydınlatma sistemi ile ürünler pişirme esnasında izlenebilir.

- ✓ Her tür pişirmeye uygun
- ✓ Her katta ayrı sıcaklık
- ✓ Üst - Alt ısıtma ayarı kontrol edilebilir.
- ✓ Özel aspiratörlü davlunmaz.
- ✓ Ürünlerin taş üzerinde veya tepsilerde pişirilmesi



EN

STOREYED STONE-BASED ARE GAS OVENS

(ELECTRIC)

Greenoks Storeyed Stone-Based are gas ovens. Different widths and coefficients are available. It can be used as a single storey. It is not fired, additional layer and fermentation cabinet can be added as needed. All models are suitable for cooking in a pan or on a stone. Each floor works independently of each other. The lower and upper temperatures of each floor are adjusted separately from the control panel. This provides the ability to cook different products on different floors in multi-level ovens. Since its floors are stone-based, it spreads the heat evenly. Heat losses are prevented with insulation and heat saving is achieved. Except for the set-top ones, it is very useful because it is mobile and portable. There is an optional fermentation cabinet in the lower part. With the glass lid and halogen lighting system, the products can be watched during cooking.

- ✓ Suitable for all types off cooking
- ✓ Each floor has separate temperature
- ✓ Upper-Lower heat setting can be controlled.
- ✓ Special hoods.
- ✓ The Products to be baked in the stone or tray

TEKNİK ÖZELLİK ELEKTRİKLİ

MODEL	GGTF - 2L
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm
Tava Adedi	10 Adet
İç Ölçü	110d x 125g cm
Genişlik	193 cm
Derinlik	148 cm
Yükseklik	198 cm
Güç	28.86 kw (24815 kcal/h)
Doğalgaz	
Elektrik	380 V
Toplam Ağırlık	750 kg

Tava	Ölçüsü	Adedi
	40x60 cm	5+5=10 Adet
	35x45 cm	6+6=12 Adet
	30x40 cm	10+10=20 Adet
	25x35 cm	13+13=26 Adet



ÜRÜN KALİTESİ
% 95



SERVİS KALİTESİ
% 90



FİYAT POLİTİKASI
% 85



MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ
% 100

- ✓ Tüm aksamı paslanmaz çelikten
- ✓ Minimum ısı kaybı için uzun elyaf kaya yünü
- ✓ Buhar sızdırmazlık contası
- ✓ Yüksek ısılarda pişirme olanağı
- ✓ Programlanabilir dijital ekran

TECHNICAL

GAS

MODEL	GGTF - 2L
Pan Size	40 x 60 cm
Pan Number	10 Adet
Interior dimensions	110d x 125g cm
Width	193 cm
Depth	148 cm
Height	198 cm
Power	28.86 kw (24815 kcal/h)
Natural Gas	
Electricity (Single Plaque)	380 V
Total Weight	750 kg

Pan	size	quantity
	40x60 cm	5+5=10 piece
	35x45 cm	6+6=12 piece
	30x40 cm	10+10=20 piece
	25x35 cm	13+13=26 piece



PRODUCT QUALITY
% 95



AFTERSALES SERVICE
% 90

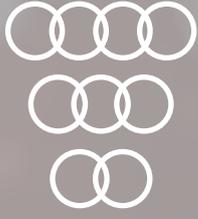


PRICE POLICY
% 85



SATISFIED CUSTOMER
% 100

- ✓ All part of stainless steel long fiber rock wool for minimum heat loss.
- ✓ Steam sealing gasket
- ✓ Possibility of cooking at high temperatures
- ✓ Programmable digital screen



**9 TEPSİLİ
KONVEKSİYONLU
FIRIN**
(A Serisi Bacasız
Davlunmaz Altı)



greenoks®
greenoks.com



TR

9 TEPSİLİ KONVEKSİYONLU FIRIN (GAZLI)

(A SERİSİ BACASIZ DAVLUNMAZ ALTI)

Greenoks Konveksiyonlu Fırın 9 kat gazlı olarak üretilmektedir. Brülörler de ve rezistanslar da oluşan ısı, fanlar vasıtasıyla (2 adet fan) pişirme odasına homojen bir şekilde dağılır. Ortamın her yerinde eşit ısı oluşumundan dolayı hiç tepsi çevirmeden ürünlerinizin hızlı ve randımanlı bir şekilde pişirilmesini sağlar. Cam kapak ve aydınlatma sistemi sayesinde ürünler pişirme esnasında izlenebilir. Kapak iç ve dış olmak üzere ısıya dayanıklı çift camdır, kolayca temizlenebilir. Tamamen paslanmaz çelik ve sacdan üretilmiştir. İyi bir ısı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlanmıştır. Alt bölmede isteğe bağlı mayalandırma (fermantasyon) kabini bulunmaktadır. Hareketli ve taşınabilir olmasından dolayı çok kullanışlı modüler fırındır.

- ✓ Taze yarı pişmiş ve donmuş ürünlere uygun pişirme teknolojisi
- ✓ Estetik tasarım
- ✓ Sıcak satış yerlerine uygun
- ✓ Su spreyleme yada buharlı sistem
- ✓ Sıcaklık ve zaman kontrolü

TEKNİK ÖZELLİK

GAZLI

MODEL	GKF - A9
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm
Tava Adedi	9 Adet
Tava Arası Mesafe	10 cm
Genişlik	90 cm
Derinlik	125 cm
Yükseklik	202 cm
Güç	20 kw (17200 kcal/h)
Doğalgaz	20 - 30 mbar
Elektrik	220 - 230 V (Monofaze)
Toplam Ağırlık	280 kg



ÜRÜN KALİTESİ
% 95



SERVİS KALİTESİ
% 90



FİYAT POLİTİKASI
% 85



MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ
% 100

- ✓ Ön ısıtma olanağı
- ✓ İstenilen ısıya hızlı ulaşım
- ✓ Alçak - yüksek gerilim koruma
- ✓ Termostat ayarlı
- ✓ Programlanabilir dokunmatik ekran



EN

CONVECTION OVEN WITH 9 TRAYS

(CHIMNEY HOODS LOWER (A SERIES))

This model of **Greenoks** Convection Oven is manufactured with 9 storey by gas. In this model, the user doesn't need to have stainless funnel. The user can use our ovens with paddle box. The heat generated in the burner is distributed homogeneously in the cooking chamber by fans (2 fans). Due to the evenly generated heat in the ambience this oven provides your products a quick and efficient way to cook without even turning tray. Thanks to glass door and lighting system products can be monitored during cooking. Cover, heat resistant double glass, including internal and external ones, can be cleaned easily. Our ovens are completely made of stainless steel and sheet. Energy saving and good thermal insulation is provided. Its mobility and portability make this oven very convenient to use.

- ✓ Proper cooking technology to the fresh half-baked and frozen product
- ✓ Aesthetic design
- ✓ Suitable for hot outlets
- ✓ Spraying water or steam system
- ✓ Temperature and time control

TECHNICAL

GAS

MODEL	GKF - A9
Pan Size	40 x 60 cm
Pan Number	9 piece
Distance Between pan	10 cm
Width	90 cm
Depth	125 cm
Height	202 cm
Power	20 kw (17200 kcal/h)
Natural Gas	20 - 30 mbar
Electricity (Single Phase)	220 - 230 V
Total Weight	280 kg



PRODUCT QUALITY
% 95



AFTERSALES SERVICE
% 90



PRICE POLICY
% 85



SATISFIED CUSTOMER
% 100

- ✓ Preheat opportunity
- ✓ Quick access to desired temperature
- ✓ High-low-voltage protection
- ✓ bythermostat
- ✓ Programmable touch screen



**ELEKTRİKLİ
KONVEKSİYONLU
DÖNER ARABALI FIRIN
(GKF-EMC-16/11)**



greenoks®
greenoks.com



TR

ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU DÖNER FIRIN

(GKF-EMC-16/11)

Greenoks Elektrikli konveksiyonlu döner fırın 16 kat pişirme bölümünde 40x60 cm ebatlarında 16 adet tava alacak şekilde elektrikli olarak üretilmektedir.

Greenoks Elektrikli konveksiyonlu döner fırın EKMEK PİŞİRMEYE'de uygundur. 11 kat pişirme bölümünde 40x60 cm ebatlarında 11 adet tava alacak şekilde elektrikli olarak üretilmektedir.

Greenoks Elektrikli konveksiyonlu döner fırın TEPSİ ARABASIYLA fırında pişirme yapma özelliğine sahiptir. Rezistanslar da oluşan ısı, fanlar vasıtasıyla (3 adet fan) pişirme odasına homojen bir şekilde dağılır. Yeni dizayn cam kapak ve aydınlatma sistemi sayesinde ürünler pişirme esnasında izlenebilir. Cam kapak ısıya dayanıklı camdır ve kolayca temizlenebilir. Tamamen paslanmaz çelik ve sacdan üretilmiştir. İş bir ısı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlanmıştır.

Hareketli ve taşınabilir olması, tepsi arabasıyla pişirme imkanı sunması, fırını kullanışlı ve kompakt yapmaktadır.

- ✓ Taze yarı pişmiş ve donmuş ürünlere uygun pişirme teknolojisi
- ✓ Estetik tasarım
- ✓ Sıcak satış yerlerine uygun
- ✓ Sıcaklık ve zamanla kontrollüdür.



EN

CONVECTION ROTARY OVEN WITH 16/11 TRAYS

(GKF-EMC-16/11)

This model of **Greenoks** Convection Oven is manufactured with 16-11 storey by electric .

This model of **Greenoks** Convection Oven is produced with 16 pans (for bakery) in 40 x 60 cm sizes in the 16-fold cooking zone. This model of Greenoks Convection Oven is suitable for baking bread. It is produced to take 11 pans in 40 x 60 cm sizes in the 11 floor cooking section. The **Greenoks** convection oven has the ability to cook in the oven through the tray car. Its high-efficiency operation provides users with high production capacity. The heat generated in the burner is distributed homogeneously in the cooking chamber by fans (3 fans). Due to the evenly generated heat in the ambience this oven provides your products a quick and efficient way to cook without even turning tray. Thanks to glass door and lighting system products can be monitored during cooking. Cover, heat resistant double glass, including internal and external ones, can be cleaned easily. Our ovens are completely made of stainless steel and sheet. Energy saving and good thermal insulation is provided. Its mobility and portability make this oven very convenient to use.

- ✓ Proper cooking technology to the fresh half-baked and frozen product
- ✓ Aesthetic design
- ✓ Temperature and time control

TEKNİK ÖZELLİK

ELEKTRİKLİ

MODEL	GKF - EMC - 16/11
Fonksiyonel Seviye	Döner Bazlı Model
Tepsi Tipi	40 x 60 cm
Tepsi Kapasitesi	16 Adet / 11 (ekmek)
Ray Aralığı (mm)	8 cm / 12 cm
Sıcak Hava Konvek.	300 °C
Genişlik	115 cm
Derinlik	138 cm
Yüksekli	208 cm
Elektrik Girişi (V)	380 V
Elektrik Gücü (Kw)	34 kw
Toplam Ağırlık	470 kg



ÜRÜN KALİTESİ
% 95



SERVİS KALİTESİ
% 90



FİYAT POLİTİKASI
% 85



MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ
% 100

- ✓ Ön ısıtma olanağı
- ✓ İstenilen ısıya hızlı ulaşım
- ✓ Programlanabilir dokunmatik ekran

TECHNICAL

ELECTRIC

MODEL	GKF - EMC - 16/11
Functional Level	Rotary Based Model
Tray Type	40 x 60 cm
Tray Capacity	16 Adet / 11 (bread)
Rain Range (mm)	8 cm / 12 cm
Hot Air Convex.	300 °C
Width	115 cm
Depth	138 cm
Height	208 cm
Electric Inlet (V)	380 V
Electrical Power (Kw)	34 kw
Total Weight	470 kg



PRODUCT QUALITY
% 95



AFTERSALES SERVICE
% 90



PRICE POLICY
% 85

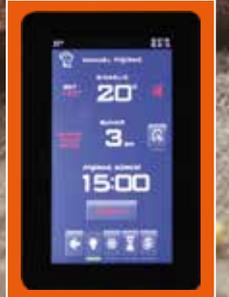


SATISFIED CUSTOMER
% 100

- ✓ Preheat opportunity
- ✓ Quick access to desired temperature
- ✓ Programmable touch screen



**GAZLI
KONVEKSİYONLU
DÖNER ARABALI FIRIN
(GKF-GMC-16/11)**



greenoks®
greenoks.com



TR

GAZLI KONVEKSİYONLU DÖNER FIRIN

(GKF-GMC-16/11)

Greenoks Gazlı konveksiyonlu döner fırın 16 kat pişirme bölümünde 40x60 cm ebatlarında 16 adet tava alacak şekilde elektrikli olarak üretilmektedir.

Greenoks Gazlı konveksiyonlu döner fırın EKMEK PİŞİRMEYE'de uygundur. 11 kat pişirme bölümünde 40x60 cm ebatlarında 11 adet tava alacak şekilde elektrikli olarak üretilmektedir.

Greenoks Gazlı konveksiyonlu döner fırın TEPSİ ARABASIYLA fırında pişirme yapma özelliğine sahiptir. Brülör de oluşan ısı fanlar vasıtasıyla (3 adet fan) pişirme odasına homojen bir şekilde dağılır. Yeni dizayn cam kapak ve aydınlatma sistemi sayesinde ürünler pişme esnasında izlenebilir. Cam kapak ısıya dayanıklı camdır ve kolayca temizlenebilir. Tamamen paslanmaz çelik ve sacdan üretilmiştir. İyi bir ısı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlanmıştır. Hareketli ve taşınabilir olması, tepsi arabasıyla pişirme imkanı sunması, fırını kullanışlı ve kompakt yapmaktadır.

- ✓ Taze yarı pişmiş ve donmuş ürünlere uygun pişirme teknolojisi
- ✓ Estetik tasarım
- ✓ Sıcaklık ve zamanla kontrollüdür.
- ✓ Ön ısıtma olanağı
- ✓ İstenilen ısıya hızlı ulaşım
- ✓ Programlanabilir dijital veya manuel kumanda paneli (isteğe bağlı)



EN

CONVECTION ROTARY OVEN WITH 16/11 TRAYS

(GKF-GMC-16/11)

This model of **Greenoks** Convection Oven is manufactured with 16-11 storey by electric.

This model of **Greenoks** Convection Oven is produced with 16 pans (for bakery) in 40 x 60 cm sizes. This model of Greenoks Convection Oven is suitable for baking bread. It is produced to take 11 pans in 40 x 60 cm sizes. The **Greenoks** convection oven has the ability to cook in the oven through the tray car. Its high-efficiency operation provides users with high production capacity. The heat generated in the burner is distributed homogeneously in the cooking chamber by fans (3 fans). Due to the evenly generated heat in the ambience this oven provides your products a quick and efficient way to cook without even turning tray. Thanks to glass door and lighting system products can be monitored during cooking. Cover, heat resistant double glass, including internal and external ones, can be cleaned easily. Our ovens are completely made of stainless steel and sheet. Energy saving and good thermal insulation is provided.

- ✓ Proper cooking technology to the fresh half-baked and frozen product
- ✓ Aesthetic design
- ✓ Temperature and time control
- ✓ Preheat opportunity
- ✓ Quick access to desired temperature
- ✓ Programmable dijital or manual control panel (optional)

TEKNİK ÖZELLİK

GAZLI

MODEL	GKF - GMC - 16/11
Fonksiyonel Seviye	Baz Model
Cihaz Kategorisi	A1
Tepsi Tipi	40 x 60
Tepsi Kapasitesi	16 Adet / 11 (ekmek)
Ray Aralığı (mm)	8 cm / 12 cm
Sıcak Hava Konvek.	300 °C
Genişlik	115 cm
Derinlik	170 cm
Yüksekli	220 cm
Takribi Ağırlık (kg)	550 kg
Elektrik Girişi (V)	380 V
Isı Kapasitesi (kCal/h)	34.4 kw (29235 kcal/h)
Tesisat Tıp	A1
Çalışma Basıncı	20 - 30 mbar
Atık Gaz (Sevk Basıncı)	12.6 pa



ÜRÜN KALİTESİ
% 95



SERVİS KALİTESİ
% 90



FİYAT POLİTİKASI
% 85



MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ
% 100

- ✓ Ön ısıtma olanağı
- ✓ İstenilen ısıya hızlı ulaşım
- ✓ Programlanabilir dokunmatik ekran

TECHNICAL

GAS

MODEL	GKF - GMC - 16/11
Functional Level	Base Model
Device Category	A1
Tray Type	40 x 60
Tray Capacity	16 Adet / 11 (bread)
Rain Range (mm)	8 cm / 12 cm
Hot Air Convex.	300 °C
Width	115 cm
Depth	170 cm
Height	220 cm
Approx Weight (kg)	550 kg
Elektric Inlet (V)	380 V
Heat Capacity (kCal/h)	34.4 kw (29235 kcal/h)
Plumbing Medicine	A1
Working Pressure	20 - 30 mbar
Waste Gas (Peferal Pressure)	12.6 pa



PRODUCT QUALITY
% 95



AFTERSALES SERVICE
% 90



PRICE POLICY
% 85



SATISFIED CUSTOMER
% 100

- ✓ Preheat opportunity
- ✓ Quick access to desired temperature
- ✓ Programmable touch screen



Greenoks Avrupa Standartlarında ürün sertifikaları ve Satış sonrası hizmet (TSE-HYB) belgesi tam kalite güvence sistemi çerçevesinde üretim.

Production under the **Greenoks** European Standards Product Certificates and after-sales service (TSE-HYB) certified quality assurance system.

greenoks



Küçükbalıklı Mh. 2.Köşk Cd. No:31/1 Osmangazi / BURSA / TURKEY
Tel : +90 224 251 14 95 • Fax :+90 224 272 30 92
info@greenoks.com • www.greenoks.com



KUÇU
MATEBA
0224 888 00 92
Nisan 2023