



VEENSA®

PROFESSIONAL KITCHEN

1974'DEN BU GÜNE - FROM 1974 TO THE DAY



'24

PROFESYONEL
MUTFAK
ÜRÜNLERİ

PROFESSIONAL
KITCHEN
PRODUCTS



+90 530 083 57 61

www.veensa.com

buhara® grup



veensa®

PROFESSIONAL KITCHEN



www.veensa.com

buhara® grup

Isı sektöründe BUHARA markamızla 1974 de başlayan yürüyüşümüz, endüstriyel mutfak alanında restoran, büfe ve cafelere yönelik üretimler ile devam ediyor. Isıtma Sistemleri konusunda sektörün güçlü imalatçısı olarak edindiğimiz birikimleri geleceğe taşıyoruz.

Buhara, imalatçı geleneği ve birikimini; ısı sektörü dışında, kökeninde ısı ve pişirme olan yeni bir alana da yöneltti. Endüstriyel Mutfak sektöründe VEENSA markası ile pazarda ihtiyaç duyulan ürünlerin üretimine uzun bir Ar-Ge sonrasında başlandı. Profesyonel ihtiyaçlara uygun brülör, döner tezgâhları, ızgara, fritöz gibi ürünler ile pazara merhaba dedik...

Gelecekte sektöre de inovatif boyutlar katacak atılımlar için çalışmaya devam ediyoruz.

Mutfak sektöründe de verim esaslı optimum tasarımlar ile bu alanda ihtiyaçları karşılayan doğru ürünleri dünyaya sunmak hedefi ile yola çıktık.

Üretim sürecine dahil olduğumuz her konuda kendimizi geliştirerek emin adımlarla ilerlemek ve tüm paydaşlarına güven sunmak, markalarımızın temel ilkesidir...

Our walk, which started in 1974 as BUHARA in the heating sector, continues with productions for restaurants, buffets and cafes in the industrial kitchen area. We carry the knowledge we have gained, as a strong manufacturer of the heating sector, to the future.

Buhara led its manufacturer tradition and know-how to a new field apart from the heating sector whose origin is heat and cooking. The production of the products needed in the market has started after a long R&D with VEENSA brand. We said hello to the market with products such as burner, doner counters, grills and deep fryers suitable for professional needs...

We continue to work for breakthroughs that will add innovative dimensions to the sector in the future.

We have set out with the aim of presenting the right products to the world that meet the needs in this field with efficiency-based optimum designs in the kitchen sector.

It is the basic principle of our brands to take firm steps forward by improving ourselves in every subject we are involved in the production process and to offer confidence to all its stakeholders...

İÇİNDEKİLER / CONTENTS

> ENDÜSTRİYEL TİP PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNELERİ, STANDARTLARA UYGUNLUK BELGELERİ / INDUSTRIAL TYPE CHICKEN ROTS, CERTIFICATES OF CONFORMITY TO STANDARDS	06
PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNELERİ / CHICKEN ROTATORS	07
> VPG-K8 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 8 KOLLU GAZLI / CHICKEN ROTATOR WITH 8 ARM GAS	08
> VPG-K7 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 7 KOLLU GAZLI / CHICKEN ROTATOR WITH 7 ARM GAS	09
> VPG-K5 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 5 KOLLU GAZLI / CHICKEN ROTATOR WITH 5 ARM GAS	10
> VPG-K6 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 6 KOLLU GAZLI / CHICKEN ROTATOR WITH 6 ARM GAS	11
> VPG-K4 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 4 KOLLU GAZLI / CHICKEN ROTATOR WITH 4 ARM GAS	12
> VPG-K3 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 3 KOLLU GAZLI / CHICKEN ROTATOR WITH 3 ARM GAS	13
> VPG-K2 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 2 KOLLU GAZLI / CHICKEN ROTATOR WITH 2 ARM GAS	14
> VPG-S6 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ SETÜSTÜ 6'LI GAZLI / COUNTER TOP GAS CHICKEN ROTATOR 6 PIECES	15
> VPG-S9 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ SETÜSTÜ 9'LU GAZLI / COUNTER TOP GAS CHICKEN ROTATOR 9 PIECES	16
> VPG-S12 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ SETÜSTÜ 12'LI GAZLI / COUNTER TOP GAS CHICKEN ROTATOR 12 PIECES	17
> VPG-S15 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ SETÜSTÜ 15'LI GAZLI / COUNTER TOP GAS CHICKEN ROTATOR 15 PIECES	18
> VPG-D12 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DİK 12'LI GAZLI / GAS CHICKEN ROTATOR VERTICAL 12 PIECES	19
> VPG-D15 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DİK 15'LI GAZLI / GAS CHICKEN ROTATOR VERTICAL 15 PIECES	20
> VPG-D30 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DİK 30'LU GAZLI / GAS CHICKEN ROTATOR VERTICAL 30 PIECES	21
> VPG-D48 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DİK 48'LI GAZLI / GAS CHICKEN ROTATOR VERTICAL 48 PIECES	22
> VPG-D60 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DİK 60'LI GAZLI / GAS CHICKEN ROTATOR VERTICAL 60 PIECES	23
> VPG-TS20 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ TAMBURLU SETÜSTÜ 20 GAZLI / CHICKEN ROTATOR WITH DRUM 20 GAS	24
> VPG-TS25 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ TAMBURLU SETÜSTÜ 25 GAZLI / CHICKEN ROTATOR WITH DRUM 25 GAS	25
> VPG-TD20 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ TAMBURLU DİNLENDİRMELİ 20 GAZLI / CHICKEN ROTATOR WITH DRUM REST 20 GAS	26
> VPG-TD25 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ TAMBURLU DİNLENDİRMELİ 25 GAZLI / CHICKEN ROTATOR WITH DRUM REST 25 GAS	27
> VPG-T20+20 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ TAMBURLU 20+20 GAZLI / CHICKEN ROTATOR WITH DRUM 20+20 GAS	28
> VPG-T25+25 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ TAMBURLU 25+25 GAZLI / CHICKEN ROTATOR WITH DRUM 25+25 GAS	29
> VPG-L14 LAV TAŞLI 14 ŞİŞ'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ / 14 GAS CHICKEN ROTATOR WITH LAV STONES	30
> VPG-LC12 ÇİFT CAMLI LAVTAŞLI 12 ŞİŞ'Lİ, GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME / DOUBLE GLASS, LAVTAŞ, 12 SKEWERS, GAS CHICKEN ROTARY	31
> VPG-LC7 ÇİFT CAMLI LAVTAŞLI 7 ŞİŞ'Lİ, GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME / DOUBLE GLASS, LAVTAŞ, 7 SKEWERS, GAS CHICKEN ROTARY	32
> VEENSA	33
> VPG-YS6 PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ YATAY SEPETLİ 6 ŞİŞ'Lİ / CHICKEN ROSTER WITH HORIZONTAL BASKET 6 SKEWERS	34
> VPG-Y6+6 YATAY PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ KÖMÜRLÜ 6+6 / HORIZONTAL CHICKEN ROTATOR WITH COAL 6+6	35
> ENDÜSTRİYEL TİP MULTİ KUZİNELER, STANDARTLARA UYGUNLUK BELGELERİ / INDUSTRIAL TYPE MULTI COOKERS, CERTIFICATES OF COMPLIANCE WITH STANDARDS	36
MULTİ KUZİNELER / PIZZA OVENS	37
> VMG-F MULTİ KUZİNE - OCAK+FRİTÖZ+KUZİNE / MULTI COOKER C- OOKER+FREEZER+COOKER	38
> VMG-FG MULTİ KUZİNE - OCAK+FRİTÖZ+IZGARA+KUZİNE / MULTI COOKER - COOKER+FREEZER+GRILL+COOKER	39
> VEENSA	40
> VMG-G MULTİ KUZİNE - OCAK+IZGARA+KUZİNE / MULTI - COOKER COOKER+GRILL+COOKER	41
> DÖNER OCAKLARI, STANDARTLARA UYGUNLUK BELGELERİ / DONER FURNACES, CERTIFICATES OF CONFORMITY TO STANDARDS	42
DÖNER MAKİNALARI / DONER FURNACES	43
> VDG-A5 ALTAN MOTORLU GAZLI 5 RADYANLI / BOTTOM ENGINE GAS 5 RADIANT	44
> VDG-A4 ALTAN MOTORLU GAZLI 4 RADYANLI / BOTTOM ENGINE GAS 4 RADIANT	45
> VDG-A3 ALTAN MOTORLU GAZLI 3 RADYANLI / BOTTOM ENGINE GAS 3 RADIANT	46
> VDG-U3 ÜSTTEN MOTORLU GAZLI 3 RADYANLI / TOP ENGINE GAS 3 RADIANT	47
> VDG-U4 ÜSTTEN MOTORLU GAZLI 4 RADYANLI / TOP ENGINE GAS 4 RADIANT	48
> VDG-U5 ÜSTTEN MOTORLU GAZLI 5 RADYANLI / TOP ENGINE GAS 5 RADIANT	49
> VDG-S3 EKONOMİK GAZLI 3 RADYANLI SABİT / ECONOMIC GAS 3 RADIANT FIXED	50
> VDG-S4 EKONOMİK GAZLI 4 RADYANLI SABİT / ECONOMIC GAS 4 RADIANT FIXED	51
> VDG-S5 EKONOMİK GAZLI 5 RADYANLI SABİT / ECONOMIC GAS 5 RADIANT FIXED	52

İÇİNDEKİLER / CONTENTS

> VDE-A3	ALTTAN MOTORLU ELEKTRİKLİ 3 RADYANLI / <i>BOTTOM ENGINE ELECTRIC 3 RADIANT</i>	53
> VDE-A4	ALTTAN MOTORLU ELEKTRİKLİ 4 RADYANLI / <i>BOTTOM ENGINE ELECTRIC 4 RADIANT</i>	54
> VDE-A5	ALTTAN MOTORLU ELEKTRİKLİ 5 RADYANLI / <i>BOTTOM ENGINE ELECTRIC 5 RADIANT</i>	55
> ENDÜSTRİYEL FRİTÖZLER, STANDARTLARA UYGUNLUK BELGELERİ / INDUSTRIAL FRYERS, CERTIFICATES OF COMPLIANCE WITH STANDARDS		56
FRİTÖZ / FRYERS		57
> VFR-G3	SANAYİ TİP SETÜSTÜ GAZLI FRİTÖZ 3 LT / <i>INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD GAS FRYERS 3 LT</i>	58
> VFR-G3+3	SANAYİ TİP SETÜSTÜ GAZLI FRİTÖZ 3+3 LT / <i>INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD GAS FRYERS 3+3 LT</i>	59
> VFR-G5	SANAYİ TİP SETÜSTÜ GAZLI FRİTÖZ 5 LT / <i>INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD GAS FRYERS 5 LT</i>	60
> VFR-G5+5	SANAYİ TİP SETÜSTÜ GAZLI FRİTÖZ 5+5 LT / <i>INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD GAS FRYERS 5+5 LT</i>	61
> VFR-G8	SANAYİ TİP SETÜSTÜ GAZLI FRİTÖZ 8 LT / <i>INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD GAS FRYERS 8 LT</i>	62
> VFR-G8+8	SANAYİ TİP SETÜSTÜ GAZLI FRİTÖZ 8+8 LT / <i>INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD GAS FRYERS 8+8 LT</i>	63
> VFR-E3	SANAYİ TİP SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ 3 LT / <i>INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD ELECTRIC FRYERS 3 LT</i>	64
> VFR-E3+3	SANAYİ TİP SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ 3+3 LT / <i>INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD ELECTRIC FRYERS 3+3 LT</i>	65
> VFR-E5	SANAYİ TİP SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ 5 LT / <i>INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD ELECTRIC FRYERS 5 LT</i>	66
> VFR-E5+5	SANAYİ TİP SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ 5+5 LT / <i>INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD ELECTRIC FRYERS 5+5 LT</i>	67
> VFR-E8	SANAYİ TİP SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ 8 LT / <i>INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD ELECTRIC FRYERS 8 LT</i>	68
> VFR-E8+8	SANAYİ TİP SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ 8+8 LT / <i>INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD ELECTRIC FRYERS 8+8 LT</i>	69
> VFR-SE600	SANAYİ TİP GAZLI FRİTÖZ 600 SERİ / <i>INDUSTRIAL GAS FRYERS 600 SERIES</i>	70
> VFR-SE700	SANAYİ TİP GAZLI FRİTÖZ 700 SERİ / <i>INDUSTRIAL GAS FRYERS 700 SERIES</i>	71
> VFR-SE700	SANAYİ TİP GAZLI FRİTÖZ 700 SERİ / <i>INDUSTRIAL GAS FRYERS 700 SERIES</i>	72
> VFR-SG600	SANAYİ TİP GAZLI FRİTÖZ 600 SERİ / <i>INDUSTRIAL GAS FRYERS 600 SERIES</i>	73
> VFR-SG700	SANAYİ TİP GAZLI FRİTÖZ 700 SERİ / <i>INDUSTRIAL GAS FRYERS 700 SERIES</i>	74
> VFR-SG700	SANAYİ TİP GAZLI FRİTÖZ 700 SERİ / <i>INDUSTRIAL GAS FRYERS 700 SERIES</i>	75
> ENDÜSTRİYEL TİP IZGARALAR, STANDARTLARA UYGUNLUK BELGELERİ / INDUSTRIAL TYPE GRILLS, CERTIFICATES OF CONFORMITY TO STANDARDS		76
IZGARALAR / ELECTRIC GRILLS		77
> VZR-E30	ENDÜSTRİYEL ELEKTRİKLİ IZGARA 30 cm / <i>INDUSTRIAL ELECTRIC GRILL 30 cm</i>	78
> VZR-E50	ENDÜSTRİYEL ELEKTRİKLİ IZGARA 50 cm / <i>INDUSTRIAL ELECTRIC GRILL 50 cm</i>	79
> VZR-E70	ENDÜSTRİYEL ELEKTRİKLİ IZGARA 70 cm / <i>INDUSTRIAL ELECTRIC GRILL 70 cm</i>	80
> VZR-E100	ENDÜSTRİYEL ELEKTRİKLİ IZGARA 100 cm / <i>INDUSTRIAL ELECTRIC GRILL 100 cm</i>	81
> ENDÜSTRİYEL TİP PİZZA FIRINLARI, STANDARTLARA UYGUNLUK BELGELERİ / INDUSTRIAL TYPE PIZZA OVENS, CERTIFICATES OF CONFORMITY TO STANDARDS		82
PİZZA FIRINLARI / PIZZA OVENS		83
> VPZ-E4	ELEKTRİKLİ 4'LÜ PİZZA / <i>ELECTRIC PIZZA OVEN 4 PIECES</i>	84
> VPZ-E6	ELEKTRİKLİ 6'Lİ PİZZA / <i>ELECTRIC PIZZA OVEN 6 PIECES</i>	85
> VPZ-E4+4	ELEKTRİKLİ 4+4 PİZZA / <i>ELECTRIC PIZZA OVEN 4+4 PIECES</i>	86
> VPZ-E6+6	ELEKTRİKLİ 6+6 PİZZA / <i>ELECTRIC PIZZA OVEN 6+6 PIECES</i>	87
> KONVEYÖRLÜ LAHMACUN FIRINLARI, STANDARTLARA UYGUNLUK BELGESİ / LAHMACUN OVENS WITH CONVEYOR, CERTIFICATE OF CONFORMITY TO STANDARDS		88
KONVEYÖRLÜ LAHMACUN FIRINLARI / LAHMACUN OVEN WITH CONVEYOR		89
> VLF-E1900	KONVEYÖRLÜ LAHMACUN FIRINI / <i>LAHMACUN OVEN WITH CONVEYOR</i>	90
> VLF-E1300	KONVEYÖRLÜ LAHMACUN FIRINI / <i>LAHMACUN OVEN WITH CONVEYOR</i>	91
> VLF-E800	KONVEYÖRLÜ LAHMACUN FIRINI / <i>LAHMACUN OVEN WITH CONVEYOR</i>	92
PROFESYONEL MUTFAK PROJELERİ / PROFESSIONAL KITCHEN PROJECTS		93
> 4'LÜ KAYDIRMALI BEINMARIE / 4 SLIDE BAINMARIE		94
> PROFESYONEL MUTFAK PROJELENDİRME / PROFESSIONAL KITCHEN PROJECTS		95



**UYGUNLUK BELGESİ - ATTESTATION
GAZ YAKAN CİHAZLARIN RASTGELE DENETİMİ
RANDOM CHECKS OF GAS APPLIANCES**
Sel Yaker Cihazları Dair Yönetmeliği (2016/426/AB) EK II Madde 2'ye göre
According to Appliances Burning Gaseous Fuels (2016/426/EU) Annex II Clause 2

Numarası:
Number:
C.5402

Üretici / Manufacturer: BUHARA ENDÜSTRİYEL MAKİNE SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.
BEYLÜKBAĞI SAN. BİL. DK. NO: 3 GÖZTEPE/İZMİR

Fabrika adresi / Factory address: AYIŞI ADRESİ
SARAY AZADLIĞI

Ürünler / Appliances: SAZ YAKITLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNELERİ
GAS FUEL CHICKEN ROTARY MACHINES
Bu ürünler sertifikalandırılmış ve uygunluk belgeleriyle birlikte teslim edilmiştir.
These machines are in conformity with the type described in certificates.

Uygunluk Standartları / Approvals Standards: EN 303-1:2012, EN 303-2:2014, EN 427:2002

Marka / Model / Mark / Model: VEENSA/VPS-H, VPS-B, VPS-C, VPS-TS, VPS-TS BEKESİ

Müşeyene Raporu / Inspector report: M-2023-080

Doğrulama Numarası / No number: D-2023-03-027

2024/2023 Marifet Hakkında TMMOB
Ticari Marka Kanunu
Düzenleme No: 2023/10

Müşteri Sorumlusu / General Manager

Bu belge 2024/2023 tarihli gazeteyle
This document is valid until 2024/2023

POC STANDARTS INTERNATIONAL KALİTE LABORATUVARI VE DENETİM HİZMETLERİ A.Ş.
Gazeteli Marifet Hakkında TMMOB Ticari Marka Kanunu
Tic. Sic. No: 292 01 44 / Kuruluş: 2012 / 02 01 42
E-posta: denetim@standards.com.tr
Web: www.standards.com.tr



2674

Denetim Kurumu Numarası - 2674



DİĞER MODELLERİ / PROCT MODELS

SAZ YAKITLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNELERİ / GAS FUEL CHICKEN ROTARY MACHINES

Model / Model	Technik Özellikler / Technical Data
VPS-A2	24
VPS-A3	24
VPS-B2	36
VPS-B3	36
VPS-C2	48
VPS-C3	48
VPS-BE	3
VPS-BS	3
VPS-BT	7,3
VPS-BT1	7,3
VPS-D1	7,3
VPS-D1S	3
VPS-D2	18
VPS-D2S	36
VPS-D3	36
VPS-D3S	36
VPS-TS2	3
VPS-TS2S	3
VPS-TS3	7,3
VPS-TS3S	18
VPS-TS4	18

POC STANDARTS INTERNATIONAL KALİTE LABORATUVARI VE DENETİM HİZMETLERİ A.Ş.
Gazeteli Marifet Hakkında TMMOB Ticari Marka Kanunu
Tic. Sic. No: 292 01 44 / Kuruluş: 2012 / 02 01 42
E-posta: denetim@standards.com.tr
Web: www.standards.com.tr

**ENDÜSTRİYEL TİP PİLİÇ İNDUSTRIAL TYPE CHICKEN
ÇEVİRME MAKİNELERİ, ROTS, CERTIFICATES
STANDARTLARA UYGUNLUK OF CONFORMITY TO
BELGELERİ STANDARDS**





VEENSA®

PROFESSIONAL KITCHEN

1974'DEN BU GÜNE - FROM 1974 TO THE DAY



PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNELERİ CHICKEN ROTATORS

+90 530 083 57 61

www.veensa.com

buhara® grup



VPG-K8

8 KOLLU GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 8 ARM GAS CHICKEN ROTATOR



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-K8; 8 KOLLU GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- **Buhara®** Marka kendi üretimimiz radyan ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı
- Opsiyonel dolap seçeneği

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-K8; 8 HAND GAS CHICKEN ROTATING MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas tap with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- **Buhara®** Brand radiant heater of our own production
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewer removal
- Optional cabinet option

Ağırlık / Weight	245
Boyutlar / Dimensions	1150 x 472 x 1908
Radyan Gücü / Radian Power	48 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	8
Kapasite / Capacity	8/40

VPG-K7

7 KOLLU GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 7 HAND GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-K7; 7 KOLLU GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- **Buhara®** Marka kendi üretimimiz radyan ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı
- Opsiyonel dolap seçeneği

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-K7; 7 HAND GAS CHICKEN ROTATING MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas.(with injector replacement)
- Gas tap with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- **Buhara®** Brand radiant heater of our own production
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewer removal
- Optional cabinet option

Ağırlık / Weight	220
Boyutlar / Dimensions	1150 x 472 x 1720
Radyan Gücü / Radian Power	42 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	7
Kapasite / Capacity	7/35

VPG-K6

6 KOLLU GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 6 ARM GAS CHICKEN ROTATOR



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-K6; 6 KOLLU GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- **Buhara®** Marka kendi üretimimiz radyan ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı
- Opsiyonel dolap seçeneği

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-K6; 6 HAND GAS CHICKEN ROTATING MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas tap with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- **Buhara®** Brand radiant heater of our own production
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewer removal
- Optional cabinet option

Ağırlık / Weight	180
Boyutlar / Dimensions	115*60*180
Radyan Gücü / Radian Power	36 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	6
Kapasite / Capacity	6/30

VPG-K5

5 KOLLU GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 5 HAND GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-K5; 5 KOLLU GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- **Buhara®** Marka kendi üretimimiz radyan ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı
- Opsiyonel dolap seçeneği

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-K5; 5 HAND GAS CHICKEN ROTATING MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas.(with injector replacement)
- Gas tap with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- **Buhara®** Brand radiant heater of our own production
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewer removal
- Optional cabinet option

Ağırlık / Weight	140
Boyutlar / Dimensions	1150 x 472 x 1344
Radyan Gücü / Radian Power	30 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	5
Kapasite / Capacity	5/25

VPG-K4

4 KOLLU GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 4 ARM GAS CHICKEN ROTATOR



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-K4; 4 KOLLU GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma.(enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- **Buhara®** Marka kendi üretimimiz radyan ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı
- Opsiyonel dolap seçeneği

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-K4; 4 HAND GAS CHICKEN ROTATING MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas.(with injector replacement)
- Gas tap with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- **Buhara®** Brand radiant heater of our own production
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewer removal
- Optional cabinet option

Ağırlık / Weight	100
Boyutlar / Dimensions	1150 x 472 x 981
Radyan Gücü / Radian Power	24 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	4
Kapasite / Capacity	4/20

VPG-K3

3 KOLLU GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 3 HAND GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-K3; 3 KOLLU GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- **Buhara®** Marka kendi üretimimiz radyan ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı
- Opsiyonel dolap seçeneği

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-K3; 3 HAND GAS CHICKEN ROTATING MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas tap with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- **Buhara®** Brand radiant heater of our own production
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewer removal
- Optional cabinet option

Ağırlık / Weight	85
Boyutlar / Dimensions	1150 x 472 x 793
Radyan Gücü / Radian Power	18 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	3
Kapasite / Capacity	3/15

VPG-K2

2 KOLLU GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 2 ARM GAS CHICKEN ROTATOR



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-K2; 2 KOLLU GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- **Buhara®** Marka kendi üretimimiz radyan ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı
- Opsiyonel dolap seçeneği.

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-K2; 2 HAND GAS CHICKEN ROTATING MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas tap with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- **Buhara®** Brand radiant heater of our own production
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewer removal
- Optional cabinet option

Ağırlık / Weight	65
Boyutlar / Dimensions	1150 x 472 x 605
Radyan Gücü / Radian Power	12 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	2
Kapasite / Capacity	2/10

VPG-S6

SETÜSTÜ 6'LI GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ

SET UPPER 6 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-S6; SETÜSTÜ 6'LI GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- **Buhara®** Marka kendi üretimimiz radyan ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-S6 ; SET UPPER 6 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas cock with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- **Buhara®** Brand radiant heater of our own production
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewer removal

Ağırlık / Weight	47
Boyutlar / Dimensions	72x50x65
Radyan Gücü / Radian Pover	5 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	2
Kapasite / Capacity	6
Şiş Sayısı / Number of Skewers	2

www.veensa.com

buhara® grup

VPG-S9

SETÜSTÜ 9'LU GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ SET UPPER 9 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-S9; SETÜSTÜ 9'LI GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- **Buhara®** Marka kendi üretimimiz radyan ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-S9; SET UPPER 9 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas cock with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- **Buhara®** Brand radiant heater of our own production
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewer removal

Ağırlık / Weight	51
Boyutlar / Dimensions	72x50x65
Radyan Gücü / Radian Power	5 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	3
Kapasite / Capacity	9
Şiş Sayısı / Number of Skewers	3

www.veensa.com

buhara® grup

VPG-S12

SETÜSTÜ 12'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ

SET UPPER 12 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-S12; SETÜSTÜ 12'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- **Buhara®** Marka kendi üretimimiz radyan ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-S12; SET UPPER 12 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas cock with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- **Buhara®** Brand radiant heater of our own production
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewer removal

Ağırlık / Weight	53
Boyutlar / Dimensions	88x50x65
Radyan Gücü / Radian Power	7,5 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	3
Kapasite / Capacity	12
Şiş Sayısı / Number of Skewers	3

www.veensa.com

buhara® grup

VPG-S15

SETÜSTÜ 15'LI GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ SET UPPER 15 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-S15; SETÜSTÜ 15'LI GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- **Buhara®** Marka kendi üretimimiz radyan ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-S15; SET UPPER 15 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas cock with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- **Buhara®** Brand radiant heater of our own production
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewer removal

Ağırlık / Weight	55
Boyutlar / Dimensions	103x50x65
Radyan Gücü / Radian Power	7,5 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	3
Kapasite / Capacity	15
Şiş Sayısı / Number of Skewers	3

www.veensa.com

buhara® grup

VPG-D12

DİK 12'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ

VERTICAL 12 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-D12; DİK 12'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- **Buhara®** Marka kendi üretimimiz radyan ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-D12; VERTICAL 12 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas cock with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- **Buhara®** Brand radiant heater of our own production
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewer removal

Ağırlık / Weight	70
Boyutlar / Dimensions	103x50x65
Radyan Gücü / Radian Power	7,5 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	2
Kapasite / Capacity	12
Şiş Sayısı / Number of Skewers	3

www.veensa.com

buhara® grup

VPG-D15

DİK 15'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ

VERTICAL 15 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-D15; DİK 15'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- **Buhara®** Marka kendi üretimimiz radyan ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-D15; VERTICAL 15 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas cock with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- **Buhara®** Brand radiant heater of our own production
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewer removal

Ağırlık / Weight	70
Boyutlar / Dimensions	104x50x76
Radyan Gücü / Radian Power	8 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	2
Kapasite / Capacity	15
Şiş Sayısı / Number of Skewers	3

www.veensa.com

buhara® grup

VPG-D30

DİK 30'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ

VERTICAL 30 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-D30; DİK 30'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- **Buhara®** Marka kendi üretimimiz radyan ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-D30; VERTICAL 30 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas cock with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- **Buhara®** Brand radiant heater of our own production
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewer removal

Ağırlık / Weight	155
Boyutlar / Dimensions	105x60x190
Radyan Gücü / Radian Power	18 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	6
Kapasite / Capacity	30
Şiş Sayısı / Number of Skewers	6

www.veensa.com

buhara® grup

VPG-D48

DİK 48'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ

VERTICAL 48 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-D48; DİK 48'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- **Buhara®** Marka kendi üretimimiz radyan ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-D48; VERTICAL 48 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas cock with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- **Buhara®** Brand radiant heater of our own production
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewer removal

Ağırlık / Weight	180
Boyutlar / Dimensions	105x60x190
Radyan Gücü / Radian Power	28 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	6
Kapasite / Capacity	48
Şiş Sayısı / Number of Skewers	8

www.veensa.com

buhara® grup

VPG-D60

DİK 60'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ

VERTICAL 60 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-D60; DİK 60'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- **Buhara®** Marka kendi üretimimiz radyan ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-D60; VERTICAL 60 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas cock with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- **Buhara®** Brand radiant heater of our own production
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewer removal

Ağırlık / Weight	220
Boyutlar / Dimensions	105X60X190
Radyan Gücü / Radian Power	35 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	6
Kapasite / Capacity	60
Şiş Sayısı / Number of Skewers	10

www.veensa.com

buhara® grup

VPG-TS20

TAMBURLU SETÜSTÜ 20'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DRUM STOWER 20 PIECE GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-TS20; TAMBURLU SETÜSTÜ 20'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- **Buhara®** Marka kendi üretimimiz radyan ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı
- Çift taraflı vitrin

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-TS20; DRUM STOWER 20 PIECE GAS CHICKEN ROTARY MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas tap with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- **Buhara®** Brand radiant heater of our own production
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewer removal
- Double sided showcase

Ağırlık / Weight	180
Boyutlar / Dimensions	105x60x190
Radyan Gücü / Radian Power	28 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	6
Kapasite / Capacity	48
Şiş Sayısı / Number of Skewers	8

www.veensa.com

buhara® grup

VPG-TS25

TAMBURLU SETÜSTÜ 25'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DRUM STOWER 25 PIECE GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-TS25; TAMBURLU SETÜSTÜ 25'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- **Buhara®** Marka kendi üretimimiz radyan ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı
- Opsiyonel dolap seçeneği

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-TS25; DRUM STOWER 25 PIECE GAS CHICKEN ROTARY MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas tap with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- **Buhara®** Brand radiant heater of our own production
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewer removal
- Optional cabinet option

Ağırlık / Weight	220
Boyutlar / Dimensions	105X60X190
Radyan Gücü / Radian Power	35 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	6
Kapasite / Capacity	60
Şiş Sayısı / Number of Skewers	10

www.veensa.com

buhara® grup

VPG-TD20

TAMBURLU DİNLENDİRMELİ 20'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 20 PIECE GAS CHICKEN ROTATER WITH DRUM REST



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-TD20; TAMBURLU DİNLENDİRMELİ 20'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- **Buhara**® Marka Radyan veya boru brülörlü ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Tamburlu modellerde sıcak dinlendirme ünitesi
- Çift taraflı vitrin

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-TD20; 20 PIECE GAS CHICKEN ROTATER WITH DRUM REST has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas tap with safety valve
- **Buhara**® Brand Radiant or tube burner heater
- Adjustable burning capacity
- Stainless steel body and skewer
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Hot resting unit in drum models
- Double sided showcase

Ağırlık / Weight	138
Boyutlar / Dimensions	92x60x170
Radyan Gücü / Radian Power	7,5 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	3
Kapasite / Capacity	20
Şiş Sayısı / Number of Skewers	5

www.veensa.com

buhara® grup

VPG-TD25

TAMBURLU DİNLENDİRMELİ 25'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 25 PIECE GAS CHICKEN ROTATER WITH DRUM REST



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-TD25; TAMBURLU DİNLENDİRMELİ 25'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- **Buhara®** Marka Radyan veya boru brülörlü ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Tamburlu modellerde sıcak dinlendirme ünitesi
- Çift taraflı vitrin

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-TD25; 25 PIECE GAS CHICKEN ROTATER WITH DRUM REST has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas tap with safety valve
- **Buhara®** Brand Radiant or tube burner heater
- Adjustable burning capacity
- Stainless steel body and skewer
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Hot resting unit in drum models
- Double sided showcase

Ağırlık / Weight	138
Boyutlar / Dimensions	107x60x170
Radyan Gücü / Radian Power	7,5 kw
Radyan Sayısı / Number of Radians	3
Kapasite / Capacity	25
Şiş Sayısı / Number of Skewers	5

www.veensa.com

buhara® grup

VPG-T20+20

TAMBURLU 40'LI GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DRUM 40 PIECE GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-T20+20; TAMBURLU 40'LI GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- **Buhara**® Marka Radyan veya boru brülörlü ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Tamburlu modellerde sıcak dinlendirme ünitesi
- Çift taraflı vitrin

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-T20+20; DRUM 40 PIECE GAS CHICKEN ROTARY MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas tap with safety valve
- **Buhara**® Brand Radiant or tube burner heater
- Adjustable burning capacity
- Stainless steel body and skewer
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Hot resting unit in drum models
- Double sided showcase

Ağırlık / Weight	152
Boyutlar / Dimensions	107x60x170
Radyan Gücü / Radian Power	15
Radyan Sayısı / Number of Radians	2
Kapasite / Capacity	40
Şiş Sayısı / Number of Skewers	5

www.veensa.com

buhara® grup

VPG-T25+25

TAMBURLU 50'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DRUM 50 PIECE GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-T25+25; TAMBURLU 50'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- **Buhara**® Marka Radyan veya boru brülörlü ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Tamburlu modellerde sıcak dinlendirme ünitesi
- Çift taraflı vitrin

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-T25+25; DRUM 50 PIECE GAS CHICKEN ROTARY MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas tap with safety valve
- **Buhara**® Brand Radiant or tube burner heater
- Adjustable burning capacity
- Stainless steel body and skewer
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Hot resting unit in drum models
- Double sided showcase

Ağırlık / Weight	160
Boyutlar / Dimensions	107x60x170
Radyan Gücü / Radian Power	15
Radyan Sayısı / Number of Radians	2
Kapasite / Capacity	50
Şiş Sayısı / Number of Skewers	5

www.veensa.com

buhara® grup

VPG-L14

LAV TAŞLI 14 ŞİŞ'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ LAV STONE, 14 SHIELD GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-L14; LAV TAŞLI, 14 ŞİŞ'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- **Buhara**® Marka Radyan veya boru brülörlü ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Özel Ateş Tuğlası ısıyı mufaza etme
- Özel Lavtaşlı

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-L14; LAV STONE, 14 SHIELD GAS CHICKEN ROTARY MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas tap with safety valve
- **Buhara**® Brand Radiant or tube burner heater
- Adjustable burning capacity
- Stainless steel body and skewer
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Special Fire Brick to retain heat
- Special Lavstone

Ağırlık / Weight	225
Boyutlar / Dimensions	135x120x200
Brülör Sayısı / Number of Brulor	3
Kapasite / Capacity	84
Şiş Sayısı / Number of Skewers	14

VPG-LC12

ÇİFT CAMLI, LAVTAŞLI 12 ŞİŞLİ, GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ
DOUBLE GLASS, 12 SKEWERS WITH LAVTAŞ, GAS CHICKEN ROTARY MACHINE


veensa®
PROFESSIONAL KITCHEN



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-LC12; LAV TAŞLI, 12 ŞİŞLİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- **Buhara®** Marka Radyan veya boru brülörlü ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Özel Ateş Tuğlası ısıyı mufaza etme
- Özel Lavtaşlı

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-LC12; LAV STONE, 12 SHIELD GAS CHICKEN ROTARY MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas tap with safety valve
- **Buhara®** Brand Radiant or tube burner heater
- Adjustable burning capacity
- Stainless steel body and skewer
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Special Fire Brick to retain heat
- Special Lavstone

Ağırlık / Weight	175
Boyutlar / Dimensions	120x120x200
Brülör Sayısı / Number of Brulor	1
Kapasite / Capacity	60
Şiş Sayısı / Number of Skewers	12

www.veensa.com

buhara® grup

VPG-LC7

ÇİFT CAMLI LAVTAŞLI 7 ŞİŞLİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ
DOUBLE GLASS, 7 SKEWERS WITH LAVTAŞ, GAS CHICKEN ROTARY MACHINE


veensa®
PROFESSIONAL KITCHEN



CE

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-LC7; LAV TAŞLI, 7 ŞİŞ'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (enjektör değişimi ile)
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- **Buhara®** Marka Radyan veya boru brülörlü ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Özel Ateş Tuğlası ısıyı mufaza etme
- Özel Lavtaşlı

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-LC7; LAV STONE, 7 SHIELD GAS CHICKEN ROTARY MACHINE has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas (with injector replacement)
- Gas tap with safety valve
- **Buhara®** Brand Radiant or tube burner heater
- Adjustable burning capacity
- Stainless steel body and skewer
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Special Fire Brick to retain heat
- Special Lavstone

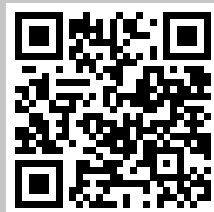
Ağırlık / Weight	160
Boyutlar / Dimensions	55x105x200
Brülör Sayısı / Number of Brulor	1
Kapasite / Capacity	48
Şiş Sayısı / Number of Skewers	7

www.veensa.com

buhara® grup



MUTFAKTA BİZ VARIZ
WE ARE IN THE KITCHEN



VPG-Y6+6

YATAY PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ KÖMÜRLÜ 6+6

HORIZONTAL CHICKEN ROTARY MACHINE WITH COAL 6+6



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-Y6+6; YATAY PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ KÖMÜRLÜ 6+6, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Kömür ateşi ile pişirme
- Ateş tuğlası
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş kapasitesi çeşitliliği
- Kuzu çevirme mekanizması (Opsiyonel)
- Özel ölçü ve kapasitede imalat

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-Y6+6; HORIZONTAL CHICKEN ROTARY MACHINE WITH COAL 12 has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Cooking with charcoal fire
- Fire brick
- Stainless steel body and skewer
- Motorized skewer mechanism
- Variety of skewer capacity
- Lamb turning mechanism (Optional)
- Manufacturing in special size and capacity

Ağırlık / Weight	480
Boyutlar / Dimensions	217x105x90/70
Kapasite / Capacity	30+30
Şiş Sayısı / Number of Skewers	6+6

VPG-YS6

PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ YATAY SEPETLİ 6 ŞİŞLİ DRUM 50 PIECE GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-YS6; PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ YATAY SEPETLİ 6 ŞİŞLİ, lezzetli Piliç Çevirme işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- **Buhara**[®] Marka Radyan veya boru brülörlü ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Özel Ateş Tuğlası ile ısıyı mufaza etme
- Özel Lavtaşlı

PRODUCT FEATURES

Veensa VPG-YS6; CHICKEN ROTATING MACHINE WITH HORIZONTAL BASKET 6 SHIELDS, has been produced in accordance with CE' standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Roasted Chicken.

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas tap with safety valve
- **Buhara**[®] Brand Radiant or tube burner heater
- Adjustable burning capacity
- Stainless steel body and skewer
- Hygienic, safe, heat resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Maintaining heat with Special Fire Brick
- Special Lavstone

Ağırlık / Weight	180
Boyutlar / Dimensions	120x105x85
Brülör Sayısı / Number of Burners	1
Kapasite / Capacity	48
Şiş Sayısı / Number of Skewers	6



ÜRÜN MODELLERİ / PRODUCT MODELS


GAZ YAKITLI MULTI KUZİNE PİRENCİ / GAS FIRED MULTI RANGE COOKER

TİP / Product Type	MODEL / Model	NOMİNEL GÜÇ(KW) NG / Nom. Heat Input (kW)	NOMİNEL GÜÇ(KW) LMG / Nom. Heat Input (kW)	TÜKETİM (m ³ /h) / Consumption (l/h)	TÜKETİM (kg/h) / Consumption (kg/h)
A1	VMG-RG	22,7	22,7	2,45	1,79
	VMG-F	26,4	26,4	3,03	2,24
	VMG-G	27,3	27,3	2,89	2,15
	VWG-S1000	35,4	35,4	3,75	2,79
	VWG-S900	44,6	44,6	4,72	3,52
	VWG-S700	37,4	37,4	3,96	2,95
	VWG-S600	26,3	26,2	2,77	2,07
					



ÜRÜN MODELLERİ / PRODUCT MODELS

GAZ YAKITLI MULTI KUZİNE PİRENCİ / GAS FIRED MULTI RANGE COOKER

TİP / Product Type	MODEL / Model	NOMİNEL GÜÇ(KW) NG / Nom. Heat Input (kW)	NOMİNEL GÜÇ(KW) LMG / Nom. Heat Input (kW)	TÜKETİM (m ³ /h) / Consumption (l/h)	TÜKETİM (kg/h) / Consumption (kg/h)
A1	VMG-RG	22,7	22,7	2,45	1,79
	VMG-F	26,4	26,4	3,03	2,24
	VMG-G	27,3	27,3	2,89	2,15
	VWG-S1000	35,4	35,4	3,75	2,79
	VWG-S900	44,6	44,6	4,72	3,52
	VWG-S700	37,4	37,4	3,96	2,95
	VWG-S600	26,3	26,2	2,77	2,07
					

ENDÜSTRİYEL TİP MULTI KUZİNELER, STANDARTLARA UYGUNLUK BELGELERİ WITH STANDARDS

INDUSTRIAL TYPE MULTI COOKERS, CERTIFICATES OF COMPLIANCE WITH STANDARDS






VEENSA®

PROFESSIONAL KITCHEN

1974'DEN BU GÜNE - FROM 1974 TO THE DAY



MULTİ KUZİNELER MULTI COOKIES

 +90 530 083 57 61

www.veensa.com

buhara® grup



VMG-F

MULTİ KUZİNE (OCAK+FRİTÖZ+KUZİNE)

MULTI COOKER (COOKER+FREEZER+OVEN)


veensa®
 PROFESSIONAL KITCHEN



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VMG-F; MULTİ KUZİNE (OCAK+FRİTÖZ+KUZİNE), profesyonel ortamlarda lezzetli yemekler yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Özel paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde ve yağ haznesi
- Paslanmaz sepet
- Alt dolap seçeneği
- Yağ boşaltma musluğu
- Kolay temizlenebilir yağ haznesi
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

PRODUCT FEATURES

Veensa VMG-F; MULTI KUZINE (OCAK+FREEZER+OVEN) has been produced in accordance with CE standards and directives, with procedures and processes in accordance with food regulations, in order to make delicious meals in professional environments.

- Working with LPG or natural gas
- Gas tap with safety valve
- Special stainless burner
- Stainless steel body and oil reservoir
- Stainless basket
- Lower cabinet option
- Oil drain cock
- Easy to clean oil reservoir
- Hygienic and safe
- Long lasting

Ağırlık / Weight

160

Boyutlar / Dimensions

120x100x85

www.veensa.com

buhara® grup

VMG-FG

MULTİ KUZİNE (OCAK+FRİTÖZ+IZGARA+KUZİNE)

MULTI COOKER (COOKER+FRYER+GRILL+OVEN)


veensa®
PROFESSIONAL KITCHEN



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VMG-FG; MULTİ KUZİNE (OCAK+FRİTÖZ+IZGARA+KUZİNE), profesyonel ortamlarda lezzetli yemekler yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Özel paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde ve yağ haznesi
- Paslanmaz sepet
- Alt dolap seçeneği
- Yağ boşaltma musluğu
- Kolay temizlenebilir yağ haznesi
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Oluklu veya düz pleyt seçeneği

PRODUCT FEATURES

Veensa VMG-FG; MULTI COOKER (COOKER+FRYER+GRILL+OVEN) has been produced in accordance with CE standards and directives, with procedures and processes in accordance with food regulations, in order to make delicious meals in professional environments.

- Working with LPG or natural gas
- Gas tap with safety valve
- Special stainless burner
- Stainless steel body and oil reservoir
- Stainless basket
- Lower cabinet option
- Oil drain cock
- Easy to clean oil reservoir
- Hygienic and safe
- Long lasting
- Corrugated or flat plate option

Ağırlık / Weight

180

Boyutlar / Dimensions

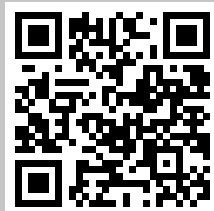
120x100x85

www.veensa.com

buhara® grup



MUTFAKTA HEP BİZ VARIZ
WE ARE ALL IN THE KITCHEN



VMG-G

MULTİ KUZİNE (OCAK+IZGARA+KUZİNE)

MULTI COOKER (COOKER+GRILL+OVEN)


veensa®
 PROFESSIONAL KITCHEN



4.840 \$

4.400 €

CE

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VMG-G; MULTİ KUZİNE (OCAK+IZGARA+OVEN), profesyonel ortamlarda lezzetli yemekler yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Özel paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde ve yağ haznesi
- Paslanmaz sepet
- Alt dolap seçeneği
- Yağ boşaltma musluğu
- Kolay temizlenebilir yağ haznesi
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Oluklu veya düz pleyt seçeneği

PRODUCT FEATURES

Veensa VMG-G; MULTI COOKER (COOK+GRILL+OVEN) has been produced in accordance with CE' standards and directives, with procedures and processes in accordance with food regulations, in order to make delicious meals in professional environments.

- Working with LPG or natural gas
- Gas tap with safety valve
- Special stainless burner
- Stainless steel body and oil reservoir
- Stainless basket
- Lower cabinet option
- Oil drain cock
- Easy to clean oil reservoir
- Hygienic and safe
- Long lasting
- Corrugated or flat plate option

Ağırlık / Weight

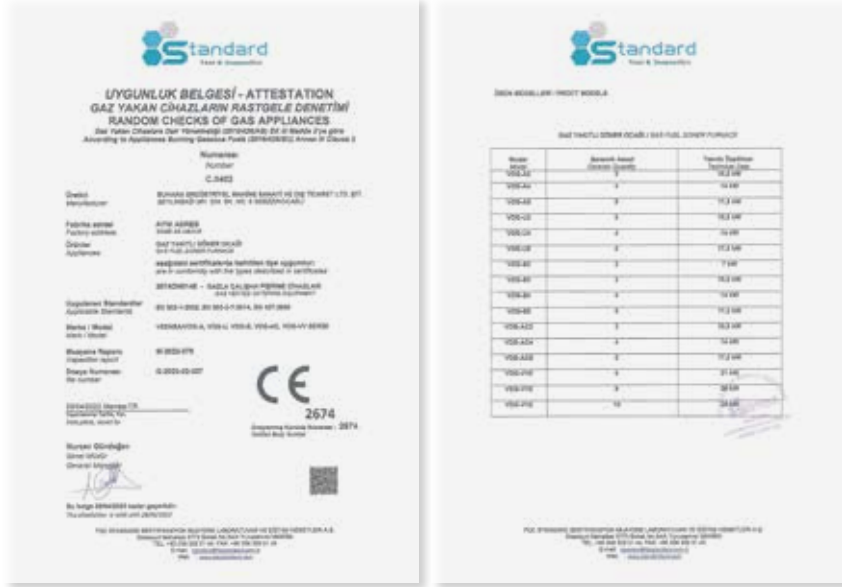
170

Boyutlar / Dimensions

120x100x85

www.veensa.com

buhara® grup



**DÖNER OCAKLARI DONER FURNACES,
STANDARTLARA CERTIFICATES OF CONFORMITY
UYGUNLUK BELGELERİ TO STANDARDS**





VEENSA®


PROFESSIONAL KITCHEN

1974'DEN BU GÜNE - FROM 1974 TO THE DAY



PROFESYONEL DÖNER OCAKLARI

PROFESSIONAL DONER FURNACES

 +90 530 083 57 61

www.veensa.com

buhara® grup

CE

VDG-A5

ALTTAN MOTORLU GAZLI 5 RADYANLI DÖNER OCAĞI BOTTOM ENGINE GAS 5 RADIANT DONER KEBAB



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa Döner Ocakları, paslanmaz gövde sacı ve 310 kalite radyan teli ile hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü kullanım sunar.

- Isının arka tarafa geçmesini önleyen ithal radyan taşı sayesinde hem enerji tasarrufu hem de daha yüksek pişirme performansı sağlar. Tercihe göre alttan motorlu, üstten motorlu veya motorsuz gövde seçenekleri mevcuttur.
- Doğalgaz ve LPG veya Elektrik uyumlu iç tesisatı.
- Kolay temizlenebilir, geniş yağ haznesi.
- 12 mm genişliğinde içi dolu, paslanmaz kılıç ve et sacı.
- Camlı veya Camsız gövde opsiyonları.
- Farklı boy ve genişliklerde, her pişirme kapasitesine uygun 40 farklı model seçeneği.
- Döner incelidikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları ile her ihtiyaca uygun alternatifleri sunar

Veensa VDG-A5; ALTTAN MOTORLU GAZLI 5 RADYANLI DÖNER OCAĞI, lezzetli döner kebab yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPGli ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Döner ocağının motoru cihaz üzerinden kontrol edilebilir.
- Cihaz gövdesi hareketli olup döner etine istenilen ölçüde yakınlaştırılabilmekte, böylece yakıt tasarrufu sağlanmaktadır.
- Alt gövdeye dökülen yağlar, tepsinin eğimli olması sayesinde yağ tahliye çekmecesini ile tahliye edilir.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Elektrik kesintisinde manuel motor kullanımı.
- Döner ocağı tepsisi ve kanatları opsiyonel olarak takılabilir.

PRODUCT FEATURES

Veensa Doner Kebab Cookers offer hygienic, safe and long-lasting use with its stainless steel body sheet and 310 quality radiant wire.

Thanks to the imported radiant stone, which prevents the heat from passing to the back, it provides both energy saving and higher cooking performance. There are body options with bottom engine, top engine or without engine according to preference.

- Natural Gas and LPG or Electricity compatible internal installation.
- Easy to clean, large oil reservoir.
- 12 mm wide solid stainless sword and meat plate.
- With or without glass body options.
- 40 different model options in different lengths and widths, suitable for every cooking capacity.
- Optional movable body that allows you to work more safely and hygienically without touching the meat, as the doner gets thinner.
- With optional wind blades and oil tray expansion parts, it offers alternatives suitable for every need.

Veensa VDG-A5; BOTTOM ENGINE GAS 5 RADIANT DONER KEBAB has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Doner Kebab.

- LPG and NG options are available.
- The motor of the doner kebab kiln can be controlled via the device.
- The body of the device is movable and can be brought closer to the doner meat as desired, thus saving fuel.
- Oil spilled on the lower body is discharged with the oil drain drawer, thanks to the inclination of the tray.
- The safety valve automatically cuts off the gas going to the radiants that go out of control.
- The use of manual motor power outage.
- Doner Kebab tray and wings can be installed optionally.

Ağırlık / Weight	44 Kg
Boyutlar / Dimension	689x547x1291
Gerilim / Voltage	230 V
Güç Sarfıyatı-LPG / Power Consumption-LPG	1.0638 Kg/h
Güç Sarfıyatı-NG / Power Consumption-NG	1.845 m3/h
Kilokalori-LPG / Kilocalories-LPG	11610
Kilokalori-NG / Kilocalories-NG	15050
Kw-LPG / KW-LPG	13.5
Kw-NG / KW-NG	17.5
Radyan Sayısı / Radians Number	5

www.veensa.com

buhara® grup

VDG-A4

ALTTAN MOTORLU GAZLI 4 RADYANLI DÖNER OCAĞI BOTTOM ENGINE GAS 4 RADIANT DONER KEBAB



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa Döner Ocakları, paslanmaz gövde sacı ve 310 kalite radyan teli ile hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü kullanım sunar.

- Isının arka tarafa geçmesini önleyen ithal radyan taşı sayesinde hem enerji tasarrufu hem de daha yüksek pişirme performansı sağlar. Tercihe göre alttan motorlu, üstten motorlu veya motorsuz gövde seçenekleri mevcuttur.
- Doğalgaz ve LPG veya Elektrik uyumlu iç tesisatı.
- Kolay temizlenebilir, geniş yağ haznesi.
- 12 mm genişliğinde içi dolu, paslanmaz kılıç ve et sacı.
- Camlı veya Camsız gövde opsiyonları.
- Farklı boy ve genişliklerde, her pişirme kapasitesine uygun 40 farklı model seçeneği.
- Döner incelidikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları ile her ihtiyaca uygun alternatifleri sunar

Veensa VDG-A4; ALTTAN MOTORLU GAZLI 4 RADYANLI DÖNER OCAĞI, lezzetli döner kebab yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPGli ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Döner ocağının motoru cihaz üzerinden kontrol edilebilir.
- Cihaz gövdesi hareketli olup döner etine istenilen ölçüde yakınlaştırılabilmekte, böylece yakıt tasarrufu sağlanmaktadır.
- Alt gövdeye dökülen yağlar, tepsinin eğimli olması sayesinde yağ tahliye çekmecesini ile tahliye edilir.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Elektrik kesintisinde manuel motor kullanımı.
- Döner ocağı tepsisi ve kanatları opsiyonel olarak takılabilir.

PRODUCT FEATURES

Veensa Doner Kebab Cookers offer hygienic, safe and long-lasting use with its stainless steel body sheet and 310 quality radiant wire.

Thanks to the imported radiant stone, which prevents the heat from passing to the back, it provides both energy saving and higher cooking performance. There are body options with bottom engine, top engine or without engine according to preference.

- Natural Gas and LPG or Electricity compatible internal installation.
- Easy to clean, large oil reservoir.
- 12 mm wide solid stainless sword and meat plate.
- With or without glass body options.
- 40 different model options in different lengths and widths, suitable for every cooking capacity.
- Optional movable body that allows you to work more safely and hygienically without touching the meat, as the doner gets thinner.
- With optional wind blades and oil tray expansion parts, it offers alternatives suitable for every need.

Veensa VDG-A4; BOTTOM ENGINE GAS 4 RADIANT DONER KEBAB has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Doner Kebab.

- LPG and NG options are available.
- The motor of the doner kebab kiln can be controlled via the device.
- The body of the device is movable and can be brought closer to the doner meat as desired, thus saving fuel.
- Oil spilled on the lower body is discharged with the oil drain drawer, thanks to the inclination of the tray.
- The safety valve automatically cuts off the gas going to the radiants that go out of control.
- The use of manual motor power outage.
- Doner Kebab tray and wings can be installed optionally.

Ağırlık / Weight	41 Kg
Boyutlar / Dimension	689x547x1124
Gerilim / Voltage	230 V
Güç Sarfıyatı-LPG / Power Consumption-LPG	0.851 Kg/h
Güç Sarfıyatı-NG / Power Consumption-NG	1.476 m3/h
Kilokalori-LPG / Kilocalories-LPG	9288
Kilokalori-NG / Kilocalories-NG	12040
Kw-LPG / KW-LPG	10.8
Kw-NG / KW-NG	14
Radyan Sayısı / Radians Number	4

www.veensa.com

buhara® grup

VDG-A3

ALTTAN MOTORLU GAZLI 3 RADYANLI DÖNER OCAĞI BOTTOM ENGINE GAS 3 RADIANT DONER KEBAB



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa Döner Ocakları, paslanmaz gövde sacı ve 310 kalite radyan teli ile hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü kullanım sunar.

Isının arka tarafa geçmesini önleyen ithal radyan taşı sayesinde hem enerji tasarrufu hem de daha yüksek pişirme performansı sağlar. Tercihe göre alttan motorlu, üstten motorlu veya motorsuz gövde seçenekleri mevcuttur.

- Doğalgaz ve LPG veya Elektrik uyumlu iç tesisatı.
- Kolay temizlenebilir, geniş yağ haznesi.
- 12 mm genişliğinde içi dolu, paslanmaz kılıç ve et sacı.
- Camlı veya Camsız gövde opsiyonları.
- Farklı boy ve genişliklerde, her pişirme kapasitesine uygun 40 farklı model seçeneği.
- Döner incelidikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsi genişletme parçaları ile her ihtiyaca uygun alternatifleri sunar

Veensa VDG-A3; ALTTAN MOTORLU GAZLI 3 RADYANLI DÖNER OCAĞI, lezzetli döner kebab yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPGli ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Döner ocağının motoru cihaz üzerinden kontrol edilebilir.
- Cihaz gövdesi hareketli olup döner etine istenilen ölçüde yakınlaştırılabilmekte, böylece yakıt tasarrufu sağlanmaktadır.
- Alt gövdeye dökülen yağlar, tepsinin eğimli olması sayesinde yağ tahliye çekmecesini ile tahliye edilir.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Elektrik kesintisinde manuel motor kullanımı.
- Döner ocağı tepsi ve kanatları opsiyonel olarak takılabilir.

PRODUCT FEATURES

Veensa Doner Kebab Cookers offer hygienic, safe and long-lasting use with its stainless steel body sheet and 310 quality radiant wire.

Thanks to the imported radiant stone, which prevents the heat from passing to the back, it provides both energy saving and higher cooking performance. There are body options with bottom engine, top engine or without engine according to preference.

- Natural Gas and LPG or Electricity compatible internal installation.
- Easy to clean, large oil reservoir.
- 12 mm wide solid stainless sword and meat plate.
- With or without glass body options.
- 40 different model options in different lengths and widths, suitable for every cooking capacity.
- Optional movable body that allows you to work more safely and hygienically without touching the meat, as the doner gets thinner.
- With optional wind blades and oil tray expansion parts, it offers alternatives suitable for every need.

Veensa VDG-A3; BOTTOM ENGINE GAS 3 RADIANT DONER KEBAB has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Doner Kebab.

- LPG and NG options are available.
- The motor of the doner kebab kiln can be controlled via the device.
- The body of the device is movable and can be brought closer to the doner meat as desired, thus saving fuel.
- Oil spilled on the lower body is discharged with the oil drain drawer, thanks to the inclination of the tray.
- The safety valve automatically cuts off the gas going to the radiators that go out of control.
- The use of manual motor power outage.
- Doner Kebab tray and wings can be installed optionally.

Ağırlık / Weight	37 Kg
Boyutlar / Dimension	689x547x957
Gerilim / Voltage	230 V
Güç Sarfıyatı-LPG / Power Consumption-LPG	0.638 Kg/h
Güç Sarfıyatı-NG / Power Consumption-NG	1.107 m3/h
Kilokalori-LPG / Kilocalories-LPG	6966
Kilokalori-NG / Kilocalories-NG	9030
Kw-LPG / KW-LPG	8.1
Kw-NG / KW-NG	10.5
Radyan Sayısı / Radians Number	3

www.veensa.com

buhara® grup

VDG-U3

ÜSTTEN MOTORLU GAZLI 3 RADYANLI DÖNER OCAĞI TOP ENGINE GAS 3 RADIANT DONER KEBAB



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa Döner Ocakları, paslanmaz gövde sacı ve 310 kalite radyan teli ile hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü kullanım sunar.

Isının arka tarafa geçmesini önleyen ithal radyan taşı sayesinde hem enerji tasarrufu hem de daha yüksek pişirme performansı sağlar. Tercihe göre alttan motorlu, üstten motorlu veya motorsuz gövde seçenekleri mevcuttur.

- Doğalgaz ve LPG veya Elektrik uyumlu iç tesisatı.
- Kolay temizlenebilir, geniş yağ haznesi.
- 12 mm genişliğinde içi dolu, paslanmaz kılıç ve et sacı.
- Camlı veya Camsız gövde opsiyonları.
- Farklı boy ve genişliklerde, her pişirme kapasitesine uygun 40 farklı model seçeneği.
- Döner incelidikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları ile her ihtiyaca uygun alternatifleri sunar

Veensa VDG-U3; ÜSTTEN MOTORLU GAZLI 3 RADYANLI DÖNER OCAĞI, lezzetli döner kebab yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPGli ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Döner ocağı kanatları mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.
- Üstten motorlu döner ocaklarında, motorun arıza yapması durumunda döner ocağı manuel olarak kullanılabilir.
- Üstten motorlu döner ocaklarında, alev perdesi motorla beraber hareket ettiği için motorun ömrünü uzatır.
- Paslanmaz et toplama tepsisi.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma yeteneği.
- Delikli tepsisi sayesinde yağı süzdürme olanağı.

PRODUCT FEATURES

Veensa Doner Kebab Cookers offer hygienic, safe and long-lasting use with its stainless steel body sheet and 310 quality radiant wire.

Thanks to the imported radiant stone, which prevents the heat from passing to the back, it provides both energy saving and higher cooking performance. There are body options with bottom engine, top engine or without engine according to preference.

- Natural Gas and LPG or Electricity compatible internal installation.
- Easy to clean, large oil reservoir.
- 12 mm wide solid stainless sword and meat plate.
- With or without glass body options.
- 40 different model options in different lengths and widths, suitable for every cooking capacity.
- Optional movable body that allows you to work more safely and hygienically without touching the meat, as the doner gets thinner.
- With optional wind blades and oil tray expansion parts, it offers alternatives suitable for every need.

Veensa VDG-U3; TOP ENGINE GAS 3 RADIANT DONER KEBAB has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Doner Kebab.

- LPG and NG options are available.
- The safety valve automatically cuts off the gas going to the radians that go out out of control.
- Doner Kebab blades are not available, they can be installed optionally.
- In top engine doner kilns, doner kiln can be used manually in case the engine fails.
- Since the flame curtain moves with the engine, it extends the life of the engine in top-engined doner kilns.
- Stainless meat collection tray.
- The ability to zoom in and out of the meat thanks to the movable skewer holder.
- The possibility of draining the oil thanks to the perforated tray.

Ağırlık / Weight	26 Kg
Boyutlar / Dimension	490x670x1024
Gerilim / Voltage	230 V
Güç Sarfiyatı-LPG / Power Consumption-LPG	0.638 Kg/h
Güç Sarfiyatı-NG / Power Consumption-NG	1.107 m3/h
Kilokalori-LPG / Kilocalories-LPG	6966
Kilokalori-NG / Kilocalories-NG	9030
Kw-LPG / KW-LPG	8.1
Kw-NG / KW-NG	10.5
Radyan Sayısı / Radians Number	3

www.veensa.com

buhara® grup

VDG-U4

ÜSTTEN MOTORLU GAZLI 4 RADYANLI DÖNER OCAĞI TOP ENGINE GAS 4 RADIANT DONER KEBAB



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa Döner Ocakları, paslanmaz gövde sacı ve 310 kalite radyan teli ile hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü kullanım sunar.

Isının arka tarafa geçmesini önleyen ithal radyan taşı sayesinde hem enerji tasarrufu hem de daha yüksek pişirme performansı sağlar. Tercihe göre alttan motorlu, üstten motorlu veya motor-suz gövde seçenekleri mevcuttur.

- Doğalgaz ve LPG veya Elektrik uyumlu iç tesisatı.
- Kolay temizlenebilir, geniş yağ haznesi.
- 12 mm genişliğinde içi dolu, paslanmaz kılıç ve et sacı.
- Camlı veya Camsız gövde opsiyonları.
- Farklı boy ve genişliklerde, her pişirme kapasitesine uygun 40 farklı model seçeneği.
- Döner incelidikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları ile her ihtiyaca uygun alternatifleri sunar

Veensa VDG-U4; ÜSTTEN MOTORLU GAZLI 4 RADYANLI DÖNER OCAĞI, lezzetli döner kebab yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPGli ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Döner ocağı kanatları mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.
- Üstten motorlu döner ocaklarında, motorun arıza yapması durumunda döner ocağı manuel olarak kullanılabilir.
- Üstten motorlu döner ocaklarında, alev perdesi motorla beraber hareket ettiği için motorun ömrünü uzatır.
- Paslanmaz et toplama tepsisi.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma yeteneği.
- Delikli tepsi sayesinde yaği süzdürme olanağı.

PRODUCT FEATURES

Veensa Doner Kebab Cookers offer hygienic, safe and long-lasting use with its stainless steel body sheet and 310 quality radiant wire.

Thanks to the imported radiant stone, which prevents the heat from passing to the back, it provides both energy saving and higher cooking performance. There are body options with bottom engine, top engine or without engine according to preference.

- Natural Gas and LPG or Electricity compatible internal installation.
- Easy to clean, large oil reservoir.
- 12 mm wide solid stainless sword and meat plate.
- With or without glass body options.
- 40 different model options in different lengths and widths, suitable for every cooking capacity.
- Optional movable body that allows you to work more safely and hygienically without touching the meat, as the doner gets thinner.
- With optional wind blades and oil tray expansion parts, it offers alternatives suitable for every need.

Veensa VDG-U4; TOP ENGINE GAS 4 RADIANT DONER KEBAB has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Doner Kebab.

- LPG and NG options are available.
- The safety valve automatically cuts off the gas going to the radians that go out of control.
- Doner Kebab blades are not available, they can be installed optionally.
- In top engine doner kilns, doner kiln can be used manually in case the engine fails.
- Since the flame curtain moves with the engine, it extends the life of the engine in top-engined doner kilns.
- Stainless meat collection tray.
- The ability to zoom in and out of the meat thanks to the movable skewer holder.
- The possibility of draining the oil thanks to the perforated tray.

Ağırlık / Weight	31 Kg
Boyutlar / Dimension	490x670x1191
Gerilim / Voltage	230 V
Güç Sarfiyatı-LPG / Power Consumption-LPG	0.851 Kg/h
Güç Sarfiyatı-NG / Power Consumption-NG	1.476 m3/h
Kilokalori-LPG / Kilocalories-LPG	9288
Kilokalori-NG / Kilocalories-NG	12040
Kw-LPG / KW-LPG	10.8
Kw-NG / KW-NG	14
Radyan Sayısı / Radians Number	4

www.veensa.com

buhara® grup

VDG-U5

ÜSTTEN MOTORLU GAZLI 5 RADYANLI DÖNER OCAĞI TOP ENGINE GAS 5 RADIANT DONER KEBAB



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa Döner Ocakları, paslanmaz gövde sacı ve 310 kalite radyan teli ile hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü kullanım sunar.

Isının arka tarafa geçmesini önleyen ithal radyan taşı sayesinde hem enerji tasarrufu hem de daha yüksek pişirme performansı sağlar. Tercihe göre alttan motorlu, üstten motorlu veya motorsuz gövde seçenekleri mevcuttur.

- Doğalgaz ve LPG veya Elektrik uyumlu iç tesisatı.

- Kolay temizlenebilir, geniş yağ haznesi.

- 12 mm genişliğinde içi dolu, paslanmaz kılıç ve et sacı.

- Camlı veya Camsız gövde opsiyonları.

- Farklı boy ve genişliklerde, her pişirme kapasitesine uygun 40 farklı model seçeneği.

- Döner incelidikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.

- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsi genişletme parçaları ile her ihtiyaca uygun alternatifleri sunar

Veensa VDG-U5; ÜSTTEN MOTORLU GAZLI 5 RADYANLI DÖNER OCAĞI, lezzetli döner kebab yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

• LPGli ve NG seçenekleri mevcuttur.

• Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.

• Döner ocağı kanatları mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.

• Üstten motorlu döner ocaklarında, motorun arıza yapması durumunda döner ocağı manuel olarak kullanılabilir.

• Üstten motorlu döner ocaklarında, alev perdesi motorla beraber hareket ettiği için motorun ömrünü uzatır.

• Paslanmaz et toplama tepsi.

• Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma yeteneği.

• Delikli tepsisi sayesinde yağı süzdürme olanağı.

PRODUCT FEATURES

Veensa Doner Kebab Cookers offer hygienic, safe and long-lasting use with its stainless steel body sheet and 310 quality radiant wire.

Thanks to the imported radiant stone, which prevents the heat from passing to the back, it provides both energy saving and higher cooking performance. There are body options with bottom engine, top engine or without engine according to preference.

- Natural Gas and LPG or Electricity compatible internal installation.

- Easy to clean, large oil reservoir.

- 12 mm wide solid stainless sword and meat plate.

- With or without glass body options.

- 40 different model options in different lengths and widths, suitable for every cooking capacity.

- Optional movable body that allows you to work more safely and hygienically without touching the meat, as the doner gets thinner.

- With optional wind blades and oil tray expansion parts, it offers alternatives suitable for every need.

Veensa VDG-U5; TOP ENGINE GAS 5 RADIANT DONER KEBAB has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Doner Kebab.

• LPG and NG options are available.

• The safety valve automatically cuts off the gas going to the radiators that go out of control.

• Doner kebab blades are not available, they can be installed optionally.

• In top engine doner kilns, doner kiln can be used manually in case the engine fails.

• Since the flame curtain moves with the engine, it extends the life of the engine in top-engined doner kilns.

• Stainless meat collection tray.

• The ability to zoom in and out of the meat thanks to the movable skewer holder.

• The possibility of draining the oil thanks to the perforated tray.

Ağırlık / Weight	35 Kg
Boyutlar / Dimension	490x670x1358
Gerilim / Voltage	230 V
Güç Sarfıyatı-LPG / Power Consumption-LPG	1.0638 Kg/h
Güç Sarfıyatı-NG / Power Consumption-NG	1.845 m3/h
Kilokalori-LPG / Kilocalories-LPG	11610
Kilokalori-NG / Kilocalories-NG	15050
Kw-LPG / KW-LPG	13.5
Kw-NG / KW-NG	17.5
Radyan Sayısı / Radians Number	5

www.veensa.com

buhara® grup

VDG-S3

EKONOMİK GAZLI 3 RADYANLI SABİT DÖNER OCAĞI ECONOMIC GAS 3 RADIANT FIXED DONER KEBAB



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa Döner Ocakları, paslanmaz gövde sacı ve 310 kalite radyan teli ile hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü kullanım sunar.

- Isının arka tarafa geçmesini önleyen ithal radyan taşı sayesinde hem enerji tasarrufu hem de daha yüksek pişirme performansı sağlar. Tercihe göre alttan motorlu, üstten motorlu veya motorsuz gövde seçenekleri mevcuttur.
- Doğalgaz ve LPG veya Elektrik uyumlu iç tesisatı.
- Kolay temizlenebilir, geniş yağ haznesi.
- 12 mm genişliğinde içi dolu, paslanmaz kılıç ve et sacı.
- Camlı veya Camsız gövde opsiyonları.
- Farklı boy ve genişliklerde, her pişirme kapasitesine uygun 40 farklı model seçeneği.
- Döner incelidikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları ile her ihtiyaca uygun alternatifleri sunar

Veensa VDG-S3; EKONOMİK GAZLI 3 RADYANLI SABİT DÖNER OCAĞI, lezzetli döner kebab yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPGli ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Döner ocağı kanatları mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.
- Paslanmaz et toplama tepsisi.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma olanağı.

PRODUCT FEATURES

Veensa Doner Kebab Cookers offer hygienic, safe and long-lasting use with its stainless steel body sheet and 310 quality radiant wire.

Thanks to the imported radiant stone, which prevents the heat from passing to the back, it provides both energy saving and higher cooking performance. There are body options with bottom engine, top engine or without engine according to preference.

- Natural Gas and LPG or Electricity compatible internal installation.
- Easy to clean, large oil reservoir.
- 12 mm wide solid stainless sword and meat plate.
- With or without glass body options.
- 40 different model options in different lengths and widths, suitable for every cooking capacity.
- Optional movable body that allows you to work more safely and hygienically without touching the meat, as the doner gets thinner.
- With optional wind blades and oil tray expansion parts, it offers alternatives suitable for every need.

Veensa VDG-S3; ECONOMIC GAS 3 RADIANT FIXED DONER KEBAB has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Doner Kebab.

- LPG and NG options are available.
- The safety valve automatically cuts off the gas going to the radiants that go out of control.
- Doner Kebab blades are not available, they can be installed optionally.
- Stainless meat collection tray.
- Possibility to zoom in and out of the meat thanks to the movable skewer holder.

Ağırlık / Weight	26 Kg
Boyutlar / Dimension	490x670x1024
Gerilim / Voltage	230 V
Güç Sarfıyatı-LPG / Power Consumption-LPG	0.638 Kg/h
Güç Sarfıyatı-NG / Power Consumption-NG	1.107 m3/h
Kilokalori-LPG / Kilocalories-LPG	6966
Kilokalori-NG / Kilocalories-NG	9030
Kw-LPG / KW-LPG	8.1
Kw-NG / KW-NG	10.5
Radyan Sayısı / Radians Number	3

www.veensa.com

buhara® grup

VDG-S4

EKONOMİK GAZLI 4 RADYANLI SABİT DÖNER OCAĞI ECONOMIC GAS 4 RADIANT FIXED DONER KEBAB



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- Veensa Döner Ocakları, paslanmaz gövde sacı ve 310 kalite radyan teli ile hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü kullanım sunar.
- Isının arka tarafa geçmesini önleyen ithal radyan taşı sayesinde hem enerji tasarrufu hem de daha yüksek pişirme performansı sağlar. Tercihe göre alttan motorlu, üstten motorlu veya motorsuz gövde seçenekleri mevcuttur.
- Doğalgaz ve LPG veya Elektrik uyumlu iç tesisatı.
 - Kolay temizlenebilir, geniş yağ haznesi.
 - 12 mm genişliğinde içi dolu, paslanmaz kılıç ve et sacı.
 - Camlı veya Camsız gövde opsiyonları.
 - Farklı boy ve genişliklerde, her pişirme kapasitesine uygun 40 farklı model seçeneği.
 - Döner incelidikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
 - Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları ile her ihtiyaca uygun alternatifleri sunar

Veensa VDG-S4; EKONOMİK GAZLI 4 RADYANLI SABİT DÖNER OCAĞI, lezzetli döner kebab yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPGli ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Döner ocağı kanatları mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.
- Paslanmaz et toplama tepsisi.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma olanağı.

PRODUCT FEATURES

- Veensa Doner Kebab Cookers offer hygienic, safe and long-lasting use with its stainless steel body sheet and 310 quality radiant wire.
- Thanks to the imported radiant stone, which prevents the heat from passing to the back, it provides both energy saving and higher cooking performance. There are body options with bottom engine, top engine or without engine according to preference.
- Natural Gas and LPG or Electricity compatible internal installation.
 - Easy to clean, large oil reservoir.
 - 12 mm wide solid stainless sword and meat plate.
 - With or without glass body options.
 - 40 different model options in different lengths and widths, suitable for every cooking capacity.
 - Optional movable body that allows you to work more safely and hygienically without touching the meat, as the doner gets thinner.
 - With optional wind blades and oil tray expansion parts, it offers alternatives suitable for every need.

Veensa VDG-S4; ECONOMIC GAS 4 RADIANT FIXED DONER KEBAB has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Doner Kebab.

- LPG and NG options are available.
- The safety valve automatically cuts off the gas going to the radians that go out out of control.
- Doner Kebab blades are not available, they can be installed optionally.
- Stainless meat collection tray.
- Possibility to zoom in and out of the meat thanks to the movable skewer holder.

Ağırlık / Weight	31 Kg
Boyutlar / Dimension	490x670x1191
Gerilim / Voltage	230 V
Güç Sarfiyatı-LPG / Power Consumption-LPG	0.851 Kg/h
Güç Sarfiyatı-NG / Power Consumption-NG	1.476 m3/h
Kilokalori-LPG / Kilocalories-LPG	9288
Kilokalori-NG / Kilocalories-NG	12040
Kw-LPG / KW-LPG	10.8
Kw-NG / KW-NG	14
Radyan Sayısı / Radians Number	4

www.veensa.com

buhara® grup

VDG-S5

EKONOMİK GAZLI 5 RADYANLI SABİT DÖNER OCAĞI ECONOMIC GAS 5 RADIANT FIXED DONER KEBAB



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa Döner Ocakları, paslanmaz gövde sacı ve 310 kalite radyan teli ile hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü kullanım sunar.

- Isının arka tarafa geçmesini önleyen ithal radyan taşı sayesinde hem enerji tasarrufu hem de daha yüksek pişirme performansı sağlar. Tercihe göre alttan motorlu, üstten motorlu veya motorsuz gövde seçenekleri mevcuttur.
- Doğalgaz ve LPG veya Elektrik uyumlu iç tesisatı.
- Kolay temizlenebilir, geniş yağ haznesi.
- 12 mm genişliğinde içi dolu, paslanmaz kılıç ve et sacı.
- Camlı veya Camsız gövde opsiyonları.
- Farklı boy ve genişliklerde, her pişirme kapasitesine uygun 40 farklı model seçeneği.
- Döner incelidikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları ile her ihtiyaca uygun alternatifleri sunar

Veensa VDG-S5; EKONOMİK GAZLI 5 RADYANLI SABİT DÖNER OCAĞI, lezzetli döner kebab yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- LPGli ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Döner ocağı kanatları mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.
- Paslanmaz et toplama tepsisi.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma olanağı.

PRODUCT FEATURES

Veensa Doner Kebab Cookers offer hygienic, safe and long-lasting use with its stainless steel body sheet and 310 quality radiant wire.

Thanks to the imported radiant stone, which prevents the heat from passing to the back, it provides both energy saving and higher cooking performance. There are body options with bottom engine, top engine or without engine according to preference.

- Natural Gas and LPG or Electricity compatible internal installation.
- Easy to clean, large oil reservoir.
- 12 mm wide solid stainless sword and meat plate.
- With or without glass body options.
- 40 different model options in different lengths and widths, suitable for every cooking capacity.
- Optional movable body that allows you to work more safely and hygienically without touching the meat, as the doner gets thinner.
- With optional wind blades and oil tray expansion parts, it offers alternatives suitable for every need.

Veensa VDG-S5; ECONOMIC GAS 5 RADIANT FIXED DONER KEBAB has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Doner Kebab.

- LPG and NG options are available.
- The safety valve automatically cuts off the gas going to the radiants that go out of control.
- Doner Kebab blades are not available, they can be installed optionally.
- Stainless meat collection tray.
- Possibility to zoom in and out of the meat thanks to the movable skewer holder.

Ağırlık / Weight	35 Kg
Boyutlar / Dimension	490x670x1358
Gerilim / Voltage	230 V
Güç Sarfıyatı-LPG / Power Consumption-LPG	1.0638 Kg/h
Güç Sarfıyatı-NG / Power Consumption-NG	1.845 m3/h
Kilokalori-LPG / Kilocalories-LPG	11610
Kilokalori-NG / Kilocalories-NG	15050
Kw-LPG / KW-LPG	13.5
Kw-NG / KW-NG	17.5
Radyan Sayısı / Radians Number	5

www.veensa.com

buhara® grup

VDE-A3

ALTTAN MOTORLU ELEKTRİKLİ 3 RADYANT DÖNER OCAĞI BOTTOM ENGINE ELECTRIC 3 RADIANT DONER KEBAB



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa Döner Ocakları, paslanmaz gövde sacı ve 310 kalite radyan teli ile hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü kullanım sunar.

Isının arka tarafa geçmesini önleyen ithal radyan taşı sayesinde hem enerji tasarrufu hem de daha yüksek pişirme performansı sağlar. Tercihe göre alttan motorlu, üstten motorlu veya motorsuz gövde seçenekleri mevcuttur.

- Elektrik uyumlu iç tesisatı.
- Kolay temizlenebilir, geniş yağ haznesi.
- 12 mm genişliğinde içi dolu, paslanmaz kılıç ve et sacı.
- Camlı veya Camsız gövde opsiyonları.
- Farklı boy ve genişliklerde, her pişirme kapasitesine uygun 40 farklı model seçeneği.
- Döner incelidikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları ile her ihtiyaca uygun alternatifleri sunar

Veensa VDE A3; ALTTAN MOTORLU ELEKTRİKLİ 6 RADYANT DÖNER OCAĞI, lezzetli döner kebab yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Elektrik kontrollü ve seran camlıdır.
- Seran camlı olması sayesinde kullanım sonrası biriken atıklar kolayca temizlenebilmektedir.
- Döner ocağının motoru cihaz üzerinden kontrol edilebilir.
- Cihaz gövdesi hareketli olup döner etine istenilen ölçüde yakınlaştırılabilmektedir.
- Böylece yakıt tasarrufu sağlanmaktadır.
- Alt gövdeye dökülen yağlar, tepsinin eğimli olması sayesinde yağ tahliye çekmecesini ile tahliye edilir.
- Döner ocağı tepsisi ve kanatları mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.

PRODUCT FEATURES

Veensa Doner Kebab Cookers offer hygienic, safe and long-lasting use with its stainless steel body sheet and 310 quality radiant wire.

Thanks to the imported radiant stone, which prevents the heat from passing to the back, it provides both energy saving and higher cooking performance. There are body options with bottom engine, top engine or without engine according to preference.

- Electricity compatible internal installation.
- Easy to clean, large oil reservoir.
- 12 mm wide solid stainless sword and meat plate.
- With or without glass body options.
- 40 different model options in different lengths and widths, suitable for every cooking capacity.
- Optional movable body that allows you to work more safely and hygienically without touching the meat, as the doner gets thinner.
- With optional wind blades and oil tray expansion parts, it offers alternatives suitable for every need.

Veensa VDE A3; BOTTOM ENGINE ELECTRIC 6 RADIANT DONER KEBAB Cooker has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Doner Kebab.

- It is electrically controlled and has greenhouse glass.
- Thanks to Seran glass, the wastes accumulated after use can be easily cleaned.
- The motor of the doner kebab kiln can be controlled via the device.
- The body of the device is movable and can be brought closer to the doner meat as desired.
- Thus, fuel savings are achieved.
- Oil spilled on the lower body is discharged with the oil drain drawer, thanks to the inclination of the tray.
- Doner kebab tray and wings are not available, they can be installed optionally.

Ağırlık / Weight	50 Kg
Boyutlar / Dimension	689x547x957
Gerilim / Voltage	230V / 400V
kW	4.8
Rezistans Sayısı / Number of Resistance	3

www.veensa.com

buhara® grup

VDE-A4

ALTTAN MOTORLU ELEKTRİKLİ 4 RADYANT DÖNER OCAĞI BOTTOM ENGINE ELECTRIC 4 RADIANT DONER KEBAB



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa Döner Ocakları, paslanmaz gövde sacı ve 310 kalite radyan teli ile hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü kullanım sunar.

Isının arka tarafa geçmesini önleyen ithal radyan taşı sayesinde hem enerji tasarrufu hem de daha yüksek pişirme performansı sağlar. Tercihe göre alttan motorlu, üstten motorlu veya motorsuz gövde seçenekleri mevcuttur.

- Elektrik uyumlu iç tesisatı.
- Kolay temizlenebilir, geniş yağ haznesi.
- 12 mm genişliğinde içi dolu, paslanmaz kılıç ve et sacı.
- Camlı veya Camsız gövde opsiyonları.
- Farklı boy ve genişliklerde, her pişirme kapasitesine uygun 40 farklı model seçeneği.
- Döner incelidikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları ile her ihtiyaca uygun alternatifleri sunar

Veensa VDE A4; ALTTAN MOTORLU ELEKTRİKLİ 8 RADYANT DÖNER OCAĞI, lezzetli döner kebab yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Elektrik kontrollü ve seran camlıdır.
- Seran camlı olması sayesinde kullanım sonrası biriken atıklar kolayca temizlenebilmektedir.
- Döner ocağının motoru cihaz üzerinden kontrol edilebilir.
- Cihaz gövdesi hareketli olup döner etine istenilen ölçüde yakınlaştırılabilmektedir.
- Böylece yakıt tasarrufu sağlanmaktadır.
- Alt gövdeye dökülen yağlar, tepsinin eğimli olması sayesinde yağ tahliye çekmecesini ile tahliye edilir.
- Döner ocağı tepsisi ve kanatları mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.

PRODUCT FEATURES

Veensa Doner Kebab Cookers offer hygienic, safe and long-lasting use with its stainless steel body sheet and 310 quality radiant wire.

Thanks to the imported radiant stone, which prevents the heat from passing to the back, it provides both energy saving and higher cooking performance. There are body options with bottom engine, top engine or without engine according to preference.

- Electricity compatible internal installation.
- Easy to clean, large oil reservoir.
- 12 mm wide solid stainless sword and meat plate.
- With or without glass body options.
- 40 different model options in different lengths and widths, suitable for every cooking capacity.
- Optional movable body that allows you to work more safely and hygienically without touching the meat, as the doner gets thinner.
- With optional wind blades and oil tray expansion parts, it offers alternatives suitable for every need.

Veensa VDE A5; BOTTOM ENGINE ELECTRIC 8 RADIANT DONER KEBAB Cooker has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Doner Kebab.

- It is electrically controlled and has greenhouse glass.
- Thanks to Seran glass, the wastes accumulated after use can be easily cleaned.
- The motor of the doner kebab kiln can be controlled via the device.
- The body of the doner kebab is movable and can be brought closer to the doner meat as desired.
- Thus, fuel savings are achieved.
- Oil spilled on the lower body is discharged with the oil drain drawer, thanks to the inclination of the tray.
- Doner kebab tray and wings are not available, they can be installed optionally.

Ağırlık / Weight	54 Kg
Boyutlar / Dimension	689x547x1124
Gerilim / Voltage	400 V
kW	6.4
Rezistans Sayısı / Number of Resistance	4

www.veensa.com

buhara® grup

VDE-A5

ALTTAN MOTORLU ELEKTRİKLİ 5 RADYANT DÖNER OCAĞI BOTTOM ENGINE ELECTRIC 5 RADIANT DONER KEBAB



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa Döner Ocakları, paslanmaz gövde sacı ve 310 kalite radyan teli ile hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü kullanım sunar.

Isının arka tarafa geçmesini önleyen ithal radyan taşı sayesinde hem enerji tasarrufu hem de daha yüksek pişirme performansı sağlar. Tercihe göre alttan motorlu, üstten motorlu veya motorsuz gövde seçenekleri mevcuttur.

- Elektrik uyumlu iç tesisatı.
- Kolay temizlenebilir, geniş yağ haznesi.
- 12 mm genişliğinde içi dolu, paslanmaz kılıç ve et sacı.
- Camlı veya Camsız gövde opsiyonları.
- Farklı boy ve genişliklerde, her pişirme kapasitesine uygun 40 farklı model seçeneği.
- Döner incelidikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları ile her ihtiyaca uygun alternatifleri sunar

Veensa VDE A5; ALTTAN MOTORLU ELEKTRİKLİ 10 RADYANT DÖNER OCAĞI, lezzetli döner kebab yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Elektrik kontrollü ve seran camlıdır.
- Seran camlı olması sayesinde kullanım sonrası biriken atıklar kolayca temizlenebilmektedir.
- Döner ocağının motoru cihaz üzerinden kontrol edilebilir.
- Cihaz gövdesi hareketli olup döner etine istenilen ölçüde yakınlaştırılabilmektedir.
- Böylece yakıt tasarrufu sağlanmaktadır.
- Alt gövdeye dökülen yağlar, tepsinin eğimli olması sayesinde yağ tahliye çekmecesini ile tahliye edilir.
- Döner ocağı tepsisi ve kanatları mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.

PRODUCT FEATURES

Veensa Doner Kebab Cookers offer hygienic, safe and long-lasting use with its stainless steel body sheet and 310 quality radiant wire.

Thanks to the imported radiant stone, which prevents the heat from passing to the back, it provides both energy saving and higher cooking performance. There are body options with bottom engine, top engine or without engine according to preference.

- Electricity compatible internal installation.
- Easy to clean, large oil reservoir.
- 12 mm wide solid stainless sword and meat plate.
- With or without glass body options.
- 40 different model options in different lengths and widths, suitable for every cooking capacity.
- Optional movable body that allows you to work more safely and hygienically without touching the meat, as the doner gets thinner.
- With optional wind blades and oil tray expansion parts, it offers alternatives suitable for every need.

Veensa VDE A5; BOTTOM ENGINE ELECTRIC 10 RADIANT DONER KEBAB Cooker has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Doner Kebab.

- It is electrically controlled and has greenhouse glass.
- Thanks to Seran glass, the wastes accumulated after use can be easily cleaned.
- The motor of the doner kebab kiln can be controlled via the device.
- The body of the device is movable and can be brought closer to the doner meat as desired.
- Thus, fuel savings are achieved.
- Oil spilled on the lower body is discharged with the oil drain drawer, thanks to the inclination of the tray.
- Doner kebab tray and wings are not available, they can be installed optionally.

Ağırlık / Weight	58 Kg
Boyutlar / Dimension	689x547x1291
Gerilim / Voltage	400 V
kW	8
Rezistans Sayısı / Number of Resistance	5

www.veensa.com

buhara® grup



ENDÜSTRİYEL TİP FRİTÖZLER, INDUSTRIAL TYPE FRYERS, STANDARTLARA UYGUNLUK CERTIFICATES OF COMPLIANCE BELGELERİ WITH STANDARDS





VEENSA®

PROFESSIONAL KITCHEN

1974'DEN BU GÜNE - FROM 1974 TO THE DAY



SANAYİ TİPİ FRİTÖZ INDUSTRIAL TYPE FRYER

www.veensa.com

buhara® grup

VFR-G3

SANAYİ TİP SETÜSTÜ GAZLI FRİTÖZ 3 LT

INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD GAS FRYERS 3 LT



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VFR-G3; SETÜSTÜ 3 LT SANAYİ TİP FRİTÖZ, lezzetli patates kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Profesyonel kullanıma uygun
- Yüksek hassasiyetli termostat
- Ayrıca, yangın emniyeti sağlayan ikinci termostat
- Çelik gastronom
- Çıkarılabilir çelik yağ tankı
- Çıkarılabilir tutacaklı sepet
- Paslanmaz çelik gövde
- Çelik kapak

PRODUCT FEATURES

Veensa VFR-G3; INDUSTRIAL FRYER STOWER 3 LT has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious french fries.

- Suitable for professional use
- High precision thermostat
- In addition, the second thermostat providing fire safety
- Steel gastronome
- Removable steel oil tank
- Basket with removable handles
- Stainless steel body
- Steel cover

Ağırlık / Weight	4,5 kg
Boyutlar / Dimensions	200x620x335 mm
Kapasite / Capacity	3 lt
Güç / Power (W)	

VFR-G 3+3

SANAYİ TİP SETÜSTÜ GAZLI FRITÖZ 3+3 LT

INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD GAS FRYERS 3+3 LT



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VFR-G3+3; SETÜSTÜ 3 LT SANAYİ TİP FRİTÖZ, lezzetli patates kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Profesyonel kullanıma uygun
- Yüksek hassasiyetli termostat
- Ayrıca, yangın emniyeti sağlayan ikinci termostat
- Çelik gastronom
- Çıkarılabilir çelik yağ tankı
- Çıkarılabilir tutacaklı sepet
- Paslanmaz çelik gövde
- Çelik kapak

PRODUCT FEATURES

Veensa VFR-G3+3; INDUSTRIAL FRYER STOWER 6 LT has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious french fries.

- Suitable for professional use
- High precision thermostat
- In addition, the second thermostat providing fire safety
- Steel gastronome
- Removable steel oil tank
- Basket with removable handles
- Stainless steel body
- Steel cover

Ağırlık / Weight	8 kg
Boyutlar / Dimensions	375X620X335 mm
Kapasite / Capacity	3+3 (6) lt
Güç / Power (W)	

VFR-G5

SANAYİ TİP SETÜSTÜ GAZLI FRİTÖZ 3 LT

INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD GAS FRYERS 3 LT



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VFR-G5; SETÜSTÜ 5 LT SANAYİ TİP FRİTÖZ, lezzetli patates kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Profesyonel kullanıma uygun
- Yüksek hassasiyetli termostat
- Ayrıca, yangın emniyeti sağlayan ikinci termostat
- Çelik gastronom
- Çıkarılabilir çelik yağ tankı
- Çıkarılabilir tutacaklı sepet
- Paslanmaz çelik gövde
- Çelik kapak

PRODUCT FEATURES

Veensa VFR-G5; INDUSTRIAL FRYER STOWER 5 LT has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious french fries.

- Suitable for professional use
- High precision thermostat
- In addition, the second thermostat providing fire safety
- Steel gastronome
- Removable steel oil tank
- Basket with removable handles
- Stainless steel body
- Steel cover

Ağırlık / Weight	5 kg
Boyutlar / Dimensions	310X520X320 mm
Kapasite / Capacity	5 lt
Güç / Power (W)	

VFR-G 5+5

SANAYİ TİP SETÜSTÜ GAZLI FRİTÖZ 5+5 LT

INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD GAS FRYERS 5+5 LT



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VFR-G5+5; SETÜSTÜ 10 LT SANAYİ TİP FRİTÖZ, lezzetli patates kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Profesyonel kullanıma uygun
- Yüksek hassasiyetli termostat
- Ayrıca, yangın emniyeti sağlayan ikinci termostat
- Çelik gastronom
- Çıkarılabilir çelik yağ tankı
- Çıkarılabilir tutacaklı sepet
- Paslanmaz çelik gövde
- Çelik kapak

PRODUCT FEATURES

Veensa VFR-G5+5; INDUSTRIAL FRYER STOWER 10 LT has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious french fries.

- Suitable for professional use
- High precision thermostat
- In addition, the second thermostat providing fire safety
- Steel gastronome
- Removable steel oil tank
- Basket with removable handles
- Stainless steel body
- Steel cover

Ağırlık / Weight	9 kg
Boyutlar / Dimensions	550X620X355 mm
Kapasite / Capacity	5+5 (10) lt
Güç / Power (W)	

VFR-G8

SANAYİ TİP SETÜSTÜ GAZLI FRİTÖZ 3 LT

INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD GAS FRYERS 3 LT



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VFR-G8; SETÜSTÜ 8 LT SANAYİ TİP FRİTÖZ, lezzetli patates kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Profesyonel kullanıma uygun
- Yüksek hassasiyetli termostat
- Ayrıca, yangın emniyeti sağlayan ikinci termostat
- Çelik gastronom
- Çıkarılabilir çelik yağ tankı
- Çıkarılabilir tutacaklı sepet
- Paslanmaz çelik gövde
- Çelik kapak

PRODUCT FEATURES

Veensa VFR-G8; INDUSTRIAL FRYER STOWER 8 LT has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious french fries.

- Suitable for professional use
- High precision thermostat
- In addition, the second thermostat providing fire safety
- Steel gastronome
- Removable steel oil tank
- Basket with removable handles
- Stainless steel body
- Steel cover

Ağırlık / Weight	6 kg
Boyutlar / Dimensions	345X650X360 mm
Kapasite / Capacity	8 lt
Güç / Power (W)	

VFR-G 8+8

SANAYİ TİP SETÜSTÜ GAZLI FRİTÖZ 8+8 LT

INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD GAS FRYERS 5+5 LT



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VFR-G8+8; SETÜSTÜ 16 LT SANAYİ TİP FRİTÖZ, lezzetli patates kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Profesyonel kullanıma uygun
- Yüksek hassasiyetli termostat
- Ayrıca, yangın emniyeti sağlayan ikinci termostat
- Çelik gastronom
- Çıkarılabilir çelik yağ tankı
- Çıkarılabilir tutacaklı sepet
- Paslanmaz çelik gövde
- Çelik kapak

PRODUCT FEATURES

Veensa VFR-G8+8; INDUSTRIAL FRYER STOWER 16 LT has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious french fries.

- Suitable for professional use
- High precision thermostat
- In addition, the second thermostat providing fire safety
- Steel gastronome
- Removable steel oil tank
- Basket with removable handles
- Stainless steel body
- Steel cover

Ağırlık / Weight	11 kg
Boyutlar / Dimensions	670X650X340 mm
Kapasite / Capacity	8+8 (16) lt
Güç / Power (W)	

VFR-E3

SANAYİ TİP SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ 3 LT

INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD ELECTRIC FRYERS 3 LT



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VFR-E3; SETÜSTÜ 3 LT SANAYİ TİP FRİTÖZ, lezzetli patates kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Profesyonel kullanıma uygun
- Yüksek hassasiyetli termostat
- Ayrıca, yangın emniyeti sağlayan ikinci termostat
- Çelik gastronom
- Çıkarılabilir çelik yağ tankı
- Çıkarılabilir tutacaklı sepet
- Paslanmaz çelik gövde
- Çelik kapak

PRODUCT FEATURES

Veensa VFR-E3; INDUSTRIAL FRYER STOWER 3 LT has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious french fries.

- Suitable for professional use
- High precision thermostat
- In addition, the second thermostat providing fire safety
- Steel gastronome
- Removable steel oil tank
- Basket with removable handles
- Stainless steel body
- Steel cover

Ağırlık / Weight	4,5 kg
Boyutlar / Dimensions	200x620x335 mm
Kapasite / Capacity	3 lt
Güç / Power (W)	2500

VFR-E3+3

SANAYİ TİP SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ 3+3 LT

INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD ELECTRIC FRYERS 3+3 LT



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VFR-E3+3; SETÜSTÜ 6 LT SANAYİ TİP FRİTÖZ, lezzetli patates kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Profesyonel kullanıma uygun
- Yüksek hassasiyetli termostat
- Ayrıca, yangın emniyeti sağlayan ikinci termostat
- Çelik gastronom
- Çıkarılabilir çelik yağ tankı
- Çıkarılabilir tutacaklı sepet
- Paslanmaz çelik gövde
- Çelik kapak

PRODUCT FEATURES

Veensa VFR-E3+3; INDUSTRIAL FRYER STOWER 6 LT has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious french fries.

- Suitable for professional use
- High precision thermostat
- In addition, the second thermostat providing fire safety
- Steel gastronome
- Removable steel oil tank
- Basket with removable handles
- Stainless steel body
- Steel cover

Ağırlık / Weight	8 kg
Boyutlar / Dimensions	375x620x355 mm
Kapasite / Capacity	3+3 (6) lt
Güç / Power (W)	5000

VFR-E5

SANAYİ TİP SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ 5 LT

INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD ELECTRIC FRYERS 5 LT



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VFR-E5; SETÜSTÜ 5 LT SANAYİ TİP FRİTÖZ, lezzetli patates kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Profesyonel kullanıma uygun
- Yüksek hassasiyetli termostat
- Ayrıca, yangın emniyeti sağlayan ikinci termostat
- Çelik gastronom
- Çıkarılabilir çelik yağ tankı
- Çıkarılabilir tutacaklı sepet
- Paslanmaz çelik gövde
- Çelik kapak

PRODUCT FEATURES

Veensa VFR-E5; INDUSTRIAL FRYER STOWER 5 LT has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious french fries.

- Suitable for professional use
- High precision thermostat
- In addition, the second thermostat providing fire safety
- Steel gastronome
- Removable steel oil tank
- Basket with removable handles
- Stainless steel body
- Steel cover

Ağırlık / Weight	5 kg
Boyutlar / Dimensions	310x520x320 mm
Kapasite / Capacity	5 lt
Güç / Power (W)	2750

VFR-E5+5

SANAYİ TİP SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ 5+5 LT

INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD ELECTRIC FRYERS 5+5 LT



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VFR-E5+5; SETÜSTÜ 10 LT SANAYİ TİP FRİTÖZ, lezzetli patates kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Profesyonel kullanıma uygun
- Yüksek hassasiyetli termostat
- Ayrıca, yangın emniyeti sağlayan ikinci termostat
- Çelik gastronom
- Çıkarılabilir çelik yağ tankı
- Çıkarılabilir tutacaklı sepet
- Paslanmaz çelik gövde
- Çelik kapak

PRODUCT FEATURES

Veensa VFR-E5+5; INDUSTRIAL FRYER STOWER 5+5 LT has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious french fries.

- Suitable for professional use
- High precision thermostat
- In addition, the second thermostat providing fire safety
- Steel gastronome
- Removable steel oil tank
- Basket with removable handles
- Stainless steel body
- Steel cover

Ağırlık / Weight	9 kg
Boyutlar / Dimensions	550x620x355 mm
Kapasite / Capacity	5+5 (10) lt
Güç / Power (W)	5500

VFR-E8

SANAYİ TİP SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ 8 LT

INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD ELECTRIC FRYERS 8 LT



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VFR-E8; SETÜSTÜ 8 LT SANAYİ TİP FRİTÖZ, lezzetli patates kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Profesyonel kullanıma uygun
- Yüksek hassasiyetli termostat
- Ayrıca, yangın emniyeti sağlayan ikinci termostat
- Çelik gastronom
- Çıkarılabilir çelik yağ tankı
- Çıkarılabilir tutacaklı sepet
- Paslanmaz çelik gövde
- Çelik kapak

PRODUCT FEATURES

Veensa VFR-E8; INDUSTRIAL FRYER STOWER 8 LT has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious french fries.

- Suitable for professional use
- High precision thermostat
- In addition, the second thermostat providing fire safety
- Steel gastronome
- Removable steel oil tank
- Basket with removable handles
- Stainless steel body
- Steel cover

Ağırlık / Weight	6 kg
Boyutlar / Dimensions	345x650x360 mm
Kapasite / Capacity	8 lt
Güç / Power (W)	3000

VFR-E8+8

SANAYİ TİP SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ 8+8LT

INDUSTRIAL TYPE COUNTERBOARD ELECTRIC FRYERS 8+8 LT



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VFR-E8+8; SETÜSTÜ 16 LT SANAYİ TİP FRİTÖZ, lezzetli patates kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Profesyonel kullanıma uygun
- Yüksek hassasiyetli termostat
- Ayrıca, yangın emniyeti sağlayan ikinci termostat
- Çelik gastronom
- Çıkarılabilir çelik yağ tankı
- Çıkarılabilir tutacaklı sepet
- Paslanmaz çelik gövde
- Çelik kapak

PRODUCT FEATURES

Veensa VFR-E8+8; INDUSTRIAL FRYER STOWER 16 LT has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious french fries.

- Suitable for professional use
- High precision thermostat
- In addition, the second thermostat providing fire safety
- Steel gastronome
- Removable steel oil tank
- Basket with removable handles
- Stainless steel body
- Steel cover

Ağırlık / Weight	11 kg
Boyutlar / Dimensions	670x650x340 mm
Kapasite / Capacity	8+8 (16) lt
Güç / Power (W)	6000

VFR-SE600

SANAYİ TİP GAZLI FRİTÖZ 600 SERİ

INDUSTRIAL GAS FRYERS 600 SERIES



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VFR-SE600; SANAYİ TİP FRİTÖZ, lezzetli patates kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyendir.
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- Limit termostat mevcuttur.
- Hareketli rezistans sayesinde kolay temizlenir.
- Tahliye musluğu vardır.

PRODUCT FEATURES

Veensa VFR-SE600; INDUSTRIAL FRYER STOWER has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious french fries.

- Made of stainless steel.
- With its stainless sheet construction, it is long-lasting, easy to clean and hygienic.
- It has an ergonomic design that provides comfort to the user in every way.
- There is a limit thermostat.
- Easy to clean thanks to the movable resistance.
- There is a drain cock.

Boyutlar / Dimensions

400x600x300 mm

700x600x300 mm

800x600x300 mm

400x600x850 mm

700x600x850 mm

800x600x850

www.veensa.com

buhara® grup

VFR-SE700

SANAYİ TİP GAZLI FRİTÖZ 700 SERİ

INDUSTRIAL GAS FRYERS 700 SERIES



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VFR-SE700; SANAYİ TİP FRİTÖZ, lezzetli patates kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyendir.
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- Limit termostat mevcuttur.
- Hareketli rezistans sayesinde kolay temizlenir.
- Tahliye musluğu vardır.

PRODUCT FEATURES

Veensa VFR-SE700; INDUSTRIAL FRYER STOWER has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious french fries.

- Made of stainless steel.
- With its stainless sheet construction, it is long-lasting, easy to clean and hygienic.
- It has an ergonomic design that provides comfort to the user in every way.
- There is a limit thermostat.
- Easy to clean thanks to the movable resistance.
- There is a drain cock.

Boyutlar / Dimensions	
	400x700x300 mm
	800x700x300 mm
	400x700x850 mm
	800x700x850 mm

VFR-SE700

SANAYİ TİP GAZLI FRİTÖZ 700 SERİ INDUSTRIAL GAS FRYERS 700 SERIES



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VFR-SE700; SANAYİ TİP FRİTÖZ, lezzetli patates kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyendir.
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- Limit termostat mevcuttur.
- Hareketli rezistans sayesinde kolay temizlenir.
- Tahliye musluğu vardır.

PRODUCT FEATURES

Veensa VFR-SE700; INDUSTRIAL FRYER STOWER has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious french fries.

- Made of stainless steel.
- With its stainless sheet construction, it is long-lasting, easy to clean and hygienic.
- It has an ergonomic design that provides comfort to the user in every way.
- There is a limit thermostat.
- Easy to clean thanks to the movable resistance.
- There is a drain cock.

Boyutlar / Dimensions

400x900x300 mm

800x900x300 mm

400x900x850 mm

800x900x850 mm

VFR-SG600

SANAYİ TİP GAZLI FRİTÖZ 600 SERİ

INDUSTRIAL GAS FRYERS 600 SERIES



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VFR-SG600; SANAYİ TİP FRİTÖZ, lezzetli patates kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyendir.
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- Limit termostat mevcuttur.
- Hareketli rezistans sayesinde kolay temizlenir.
- Tahliye musluğu vardır.

PRODUCT FEATURES

Veensa VFR-SG600; INDUSTRIAL FRYER STOWER has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious french fries.

- Made of stainless steel.
- With its stainless sheet construction, it is long-lasting, easy to clean and hygienic.
- It has an ergonomic design that provides comfort to the user in every way.
- There is a limit thermostat.
- Easy to clean thanks to the movable resistance.
- There is a drain cock.

Boyutlar / Dimensions	
	400x600x300 mm
	700x600x300 mm
	800x600x300 mm
	400x600x850 mm
	700x600x850 mm
	800x600x850

www.veensa.com

buhara® grup

VFR-SG700

SANAYİ TİP GAZLI FRİTÖZ 700 SERİ

INDUSTRIAL GAS FRYERS 700 SERIES



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VFR-SE700; SANAYİ TİP FRİTÖZ, lezzetli patates kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyendir.
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- Limit termostat mevcuttur.
- Hareketli rezistans sayesinde kolay temizlenir.
- Tahliye musluğu vardır.

PRODUCT FEATURES

Veensa VFR-SE700; INDUSTRIAL FRYER STOWER has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious french fries.

- Made of stainless steel.
- With its stainless sheet construction, it is long-lasting, easy to clean and hygienic.
- It has an ergonomic design that provides comfort to the user in every way.
- There is a limit thermostat.
- Easy to clean thanks to the movable resistance.
- There is a drain cock.

Boyutlar / Dimensions

400x700x300 mm

800x700x300 mm

400x700x850 mm

800x700x850 mm

VFR-SG700

SANAYİ TİP GAZLI FRİTÖZ 700 SERİ

INDUSTRIAL GAS FRYERS 700 SERIES



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VFR-SE700; SANAYİ TİP FRİTÖZ, lezzetli patates kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyendir.
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- Limit termostat mevcuttur.
- Hareketli rezistans sayesinde kolay temizlenir.
- Tahliye musluğu vardır.

PRODUCT FEATURES

Veensa VFR-SE700; INDUSTRIAL FRYER STOWER has been produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious french fries.

- Made of stainless steel.
- With its stainless sheet construction, it is long-lasting, easy to clean and hygienic.
- It has an ergonomic design that provides comfort to the user in every way.
- There is a limit thermostat.
- Easy to clean thanks to the movable resistance.
- There is a drain cock.

Boyutlar / Dimensions

400x900x300 mm

800x900x300 mm

400x900x850 mm

800x900x850 mm



ENDÜSTRİYEL TİP ELEKTRİKLİ İZGARALAR, STANDARTLARA UYGUNLUK BELGELERİ **INDUSTRIAL TYPE ELECTRIC GRILLS, CERTIFICATES OF COMPLIANCE WITH STANDARDS**



www.veensa.com

buhara® grup




VEENSA®

PROFESSIONAL KITCHEN

1974'DEN BU GÜNE - FROM 1974 TO THE DAY



ENDÜSTRİYEL ELEKTRİKLİ IZGARA INDUSTRIAL ELECTRIC GRILL

 +90 530 083 57 61

www.veensa.com

buhara® grup



VZR-E30

ELEKTRİKLİ IZGARA 30 CM

ELECTRIC GRILL 30 CM



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VZR-E30; ELEKTRİKLİ IZGARA 30 cm, hertür kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Sanayi tipidir.
- Ana kasalar paslanmaz çeliktir.
- Sık kullanım için en iyi performansı verir.
- Paslanmaz çelik kasa.
- Paslanmaz rezistans.
- Otomatik ithal termostat.
- Hızlı ısınarak enerji tasarrufu sağlar.

PRODUCT FEATURES

Veensa VZR-E30; ELECTRIC GRILL is produced in accordance with CE standards and directives, with procedures and processes in accordance with food regulations, for all kinds of frying operations.

- It is industrial type.
- Main cases are stainless steel.
- It gives the best performance for frequent use.
- Stainless steel case.
- Stainless resistance.
- Automatic imported thermostat.
- Provides energy saving by heating up fast.

Ağırlık / Weight	11 kg
Boyutlar / Dimensions	310x570x200 mm
Pişirme Yüzeyi / Cooking surface	28x44
Güç / Power (W)	2.000

VZR-E50

ELEKTRİKLİ IZGARA 50 CM

ELECTRIC GRILL 50 CM



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VZR-E50; ELEKTRİKLİ IZGARA 50 cm, hertür kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Sanayi tipidir.
- Ana kasalar paslanmaz çeliktir.
- Sık kullanım için en iyi performansı verir.
- Paslanmaz çelik kasa.
- Paslanmaz rezistans.
- Otomatik ithal termostat.
- Hızlı ısınarak enerji tasarrufu sağlar.

PRODUCT FEATURES

Veensa VZR-E50; ELECTRIC GRILL is produced in accordance with CE standards and directives, with procedures and processes in accordance with food regulations, for all kinds of frying operations.

- It is industrial type.
- Main cases are stainless steel.
- It gives the best performance for frequent use.
- Stainless steel case.
- Stainless resistance.
- Automatic imported thermostat.
- Provides energy saving by heating up fast.

Ağırlık / Weight	15 kg
Boyutlar / Dimensions	505x505x220 mm
Pişirme Yüzeyi / Cooking surface	47x37 cm
Güç / Power (W)	2000

VZR-E70

ELEKTRİKLİ IZGARA 70 CM

ELECTRIC GRILL 70 CM



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VZR-E70; ELEKTRİKLİ IZGARA 100 cm, hertür kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Sanayi tipidir.
- Ana kasalar paslanmaz çeliktir.
- Sık kullanım için en iyi performansı verir.
- Paslanmaz çelik kasa.
- Paslanmaz rezistans.
- Otomatik ithal termostat.
- Hızlı ısınarak enerji tasarrufu sağlar.

PRODUCT FEATURES

Veensa VZR-E70; ELECTRIC GRILL is produced in accordance with CE standards and directives, with procedures and processes in accordance with food regulations, for all kinds of frying operations.

- It is industrial type.
- Main cases are stainless steel.
- It gives the best performance for frequent use.
- Stainless steel case.
- Stainless resistance.
- Automatic imported thermostat.
- Provides energy saving by heating up fast.

Ağırlık / Weight	20,5 kg
Boyutlar / Dimensions	700x510x220 mm
Pişirme Yüzeyi / Cooking surface	67x37
Güç / Power (W)	2.800

VZR-E100

ELEKTRİKLİ IZGARA 100 CM
ELECTRIC GRILL 100 CM


veensa®
PROFESSIONAL KITCHEN



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VZR-E100; ELEKTRİKLİ IZGARA 100 cm, hertür kızartma işlemi yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Sanayi tipidir.
- Ana kasalar paslanmaz çeliktir.
- Sık kullanım için en iyi performansı verir.
- Paslanmaz çelik kasa.
- Paslanmaz rezistans.
- Otomatik ithal termostat.
- Hızlı ısınarak enerji tasarrufu sağlar.

PRODUCT FEATURES

Veensa VZR-E100; ELECTRIC GRILL is produced in accordance with CE standards and directives, with procedures and processes in accordance with food regulations, for all kinds of frying operations..

- It is industrial type.
- Main cases are stainless steel.
- It gives the best performance for frequent use.
- Stainless steel case.
- Stainless resistance.
- Automatic imported thermostat.
- Provides energy saving by heating up fast.

Ağırlık / Weight	29 kg
Boyutlar / Dimensions	1030x530x210 mm
Pişirme Yüzeyi / Cooking surface	99x37 cm
Güç / Power (W)	3400

www.veensa.com

buhara® grup



**ELEKTRİK PİZZA FIRINLARI, ELECTRIC PIZZA OVENS,
STANDARTLARA UYGUNLUK CERTIFICATE OF CONFORMITY
BELGESİ TO STANDARDS**



www.veensa.com

buhara® grup



VEENSA®


PROFESSIONAL KITCHEN

1974'DEN BU GÜNE - FROM 1974 TO THE DAY



PROFESYONEL PİZZA FIRINLARI

PROFESSIONAL PIZZA OVENS

 +90 530 083 57 61

www.veensa.com

buhara® grup



VPZ-E4

ELEKTRİKLİ 4'LÜ PİZZA

ELECTRIC PIZZA OVEN 4 PIECES



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPZ-E4; ELEKTRİKLİ 4'LÜ PİZZA, lezzetli Pizzalar yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Oluşan buharın atılması için havalandırma delikli
- Fırının tamamı 6 cm kalınlığında kaya yünü izolasyonlu
- Ön yüz ve GÖVDE komple paslanmaz çelikten
- 450°C arası termostatlı ısı kontrolü, EGO marka termostat
- İç aydınlatma lambalı
- 400 V üç fazlı ve 230 V tek fazlı elektrik sistemi
- Termometreli
- Ön kapakta geniş ısıya dayanıklı cam pencere
- 20 mm kalınlığında refraktör pişirme taşı
- Bağımsız kat kontrolü

PRODUCT FEATURES

Veensa VPZ-E4; ELECTRIC 4 PIZZA is produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Pizzas.

- Ventilation hole for evacuation of the generated steam.
- The entire oven is insulated with 6 cm thick rock wool.
- Faceplate and BODY completely made of stainless steel.
- Temperature control with EGO brand thermostat up to 450°C.
- With interior lighting lamp.
- 400 V three-phase and 230 V single-phase electrical system.
- With thermometer.
- Large heat resistant glass window on the front cover.
- 20 mm thick refractory baking stone.
- Independent floor control.

Kod / Code	VPZ-E4
Dış Boyutlar / External Dimensions	90x82x50,5
İç Boyutlar / Internal Dimensions	62x62
Ağırlık / Weight	80
Güç / Power (Kw)	5
Gerilim / Voltage	230/400-50/60Hz
Kapasite / Capacity	4

www.veensa.com

buhara® grup

VPZ-E6

ELEKTRİKLİ 6'LI PIZZA

ELECTRIC PIZZA OVEN 6 PIECES



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPZ-E6; ELEKTRİKLİ 6'LI PİZZA, lezzetli Pizzalar yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Oluşan buharın atılması için havalandırma delikli
- Fırının tamamı 6 cm kalınlığında kaya yünü izolasyonlu
- Ön yüz ve GÖVDE komple paslanmaz çelikten
- 450°C arası termostatlı ısı kontrolü, EGO marka termostat
- İç aydınlatma lambalı
- 400 V üç fazlı ve 230 V tek fazlı elektrik sistemi
- Termometreli
- Ön kapakta geniş ısıya dayanıklı cam pencere
- 20 mm kalınlığında refraktör pişirme taşı
- Bağımsız kat kontrolü

PRODUCT FEATURES

Veensa VPZ-E6; ELECTRIC 6 PIZZA is produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Pizzas.

- Ventilation hole for evacuation of the generated steam.
- The entire oven is insulated with 6 cm thick rock wool.
- Faceplate and BODY completely made of stainless steel.
- Temperature control with EGO brand thermostat up to 450°C.
- With interior lighting lamp.
- 400 V three-phase and 230 V single-phase electrical system.
- With thermometer.
- Large heat resistant glass window on the front cover.
- 20 mm thick refractory baking stone.
- Independent floor control.

Kod / Code	VPZ-E6
Dış Boyutlar / External Dimensions	120x82x50,5
İç Boyutlar / Internal Dimensions	92x62
Ağırlık / Weight	80
Güç / Power (Kw)	6
Gerilim / Voltage	230/400-50/60Hz
Kapasite / Capacity	6

www.veensa.com

buhara® grup

VPZ-E4+4

ELEKTRİKLİ 4+4'LÜ PİZZA

ELECTRIC PIZZA OVEN 4+4 PIECES



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPZ-E4+4; ELEKTRİKLİ 8'Lİ PİZZA, lezzetli Pizzalar yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Oluşan buharın atılması için havalandırma delikli
- Fırının tamamı 6 cm kalınlığında kaya yünü izolasyonlu
- Ön yüz ve GÖVDE komple paslanmaz çelikten
- 450°C arası termostatlı ısı kontrolü, EGO marka termostat
- İç aydınlatma lambalı
- 400 V üç fazlı ve 230 V tek fazlı elektrik sistemi
- Termometreli
- Ön kapakta geniş ısıya dayanıklı cam pencere
- 20 mm kalınlığında refraktör pişirme taşı
- Bağımsız kat kontrolü

PRODUCT FEATURES

Veensa VPZ-E4+4; ELECTRIC 8 PIZZA is produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Pizzas.

- Ventilation hole for evacuation of the generated steam.
- The entire oven is insulated with 6 cm thick rock wool.
- Faceplate and BODY completely made of stainless steel.
- Temperature control with EGO brand thermostat up to 450°C.
- With interior lighting lamp.
- 400 V three-phase and 230 V single-phase electrical system.
- With thermometer.
- Large heat resistant glass window on the front cover.
- 20 mm thick refractory baking stone.
- Independent floor control.

Kod / Code	VPZ-E4+4
Dış Boyutlar / External Dimensions	90x82x80,5
İç Boyutlar / Internal Dimensions	62x62
Ağırlık / Weight	120
Güç / Power (Kw)	10
Gerilim / Voltage	230/400-50/60Hz
Kapasite / Capacity	4 + 4

www.veensa.com

buhara® grup

VPZ-E6+6

ELEKTRİKLİ 6+6'LI PİZZA

ELECTRIC PIZZA OVEN 6+6 PIECES



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPZ-E6+6; ELEKTRİKLİ 12'Lİ PİZZA, lezzetli Pizzalar yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Oluşan buharın atılması için havalandırma delikli
- Fırının tamamı 6 cm kalınlığında kaya yünü izolasyonlu
- Ön yüz ve GÖVDE komple paslanmaz çelikten
- 450°C arası termostatlı ısı kontrolü, EGO marka termostat
- İç aydınlatma lambalı
- 400 V üç fazlı ve 230 V tek fazlı elektrik sistemi
- Termometreli
- Ön kapakta geniş ısıya dayanıklı cam pencere
- 20 mm kalınlığında refraktör pişirme taşı
- Bağımsız kat kontrolü

PRODUCT FEATURES

Veensa VPZ-6+6; ELECTRIC 12 PIZZA is produced in accordance with CE standards and directives with procedures and processes in accordance with food regulations to make delicious Pizzas.

- Ventilation hole for evacuation of the generated steam.
- The entire oven is insulated with 6 cm thick rock wool.
- Faceplate and BODY completely made of stainless steel.
- Temperature control with EGO brand thermostat up to 450°C.
- With interior lighting lamp.
- 400 V three-phase and 230 V single-phase electrical system.
- With thermometer.
- Large heat resistant glass window on the front cover.
- 20 mm thick refractory baking stone.
- Independent floor control.

Kod / Code	VPZ-6+6
Dış Boyutlar / External Dimensions	90x82x80,5
İç Boyutlar / Internal Dimensions	92x62
Ağırlık / Weight	150
Güç / Power (Kw)	12
Gerilim / Voltage	230/400-50/60Hz
Kapasite / Capacity	6+6

www.veensa.com

buhara® grup



ELEKTRİKLİ KONVEYÖRLÜ LAHMACUN FIRINLARI, STANDARTLARA UYGUNLUK BELGESİ **ELECTRIC CONVEYOR LAHMACUN OVENS, CERTIFICATE OF CONFORMITY TO STANDARDS**



www.veensa.com

buhara® grup



VEENSA®


PROFESSIONAL KITCHEN

1974'DEN BU GÜNE - FROM 1974 TO THE DAY



LAHMACUN FIRINLARI

LAHMACUN OVENS

 +90 530 083 57 61

www.veensa.com

buhara® grup



VLF-E1900

KONVEYÖRLÜ LAHMACUN FIRINI 1900 mm

LAHMACUN OVEN WITH CONVEYOR 1900 mm



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VLF-E1900; KONVEYÖRLÜ LAHMACUN LAVAŞ PİDE (1900mm), lezzetli lahmacun, lavaş ve pideler yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Konveyörlü lahmacun lavaş pide fırını;
- Elektrikli 380 volt 28 kw
- Saatte 460 lahmacun/100gr çap 25
- PLC sistem
- Çoklu program seçeneği
- LCD dokunmatik ekran
- İstenilen gevreklikte pişirme
- Paslanmaz gövde

PRODUCT FEATURES

Veensa VLF-E1900; LAHMACUN LAVAS PITA (1900mm) WITH CONVEYOR is produced in accordance with CE' standards and directives, with procedures and processes in accordance with food regulations, to make delicious lahmacun, lavash and pitas.

- Lahmacun lavash pita oven with conveyor;
- Electric 380 volts 28 kW
- 460 lahmacun/100gr diameter 25 per hour
- PLC system
- Multiple program options
- LCD touch screen
- Cooking to desired crispness
- Stainless body

Kod / Code	VL-E1900
Piştirme Tüneli / Cooking Tunnel (cm)	190
Konveyör Genişlik / Conveyor Width (cm)	52
Dış Boyutlar / External Dimensions (cm)	240 x 60 x 120
Ağırlık / Weight	385
Güç / Power (Kw)	28
Gerilim / Voltage	380

www.veensa.com

buhara® grup

VLF-E1300

KONVEYÖRLÜ LAHMACUN FIRINI 1300 mm

LAHMACUN OVEN WITH CONVEYOR 1300 mm



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VLF-E1300; KONVEYÖRLÜ LAHMACUN LAVAŞ PİDE FIRINI (1300mm), lezzetli lahmacun, lavaş ve pideler yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Konveyörlü lahmacun lavaş pide fırını;
- Elektrikli 380 volt 28 kw
- Saatte 460 lahmacun/100gr çap 25
- PLC sistem
- Çoklu program seçeneği
- LCD dokunmatik ekran
- İstenilen gevreklikte pişirme
- Paslanmaz gövde

PRODUCT FEATURES

Veensa VLF-E1300; LAHMACUN LAVAS PITA (1300mm) WITH CONVEYOR is produced in accordance with CE' standards and directives, with procedures and processes in accordance with food regulations, to make delicious lahmacun, lavash and pitas.

- Lahmacun lavash pita oven with conveyor;
- Electric 380 volts 28 kW
- 460 lahmacun/100gr diameter 25 per hour
- PLC system
- Multiple program options
- LCD touch screen
- Cooking to desired crispness
- Stainless body

Kod / Code	VL-E1900
Piştirme Tüneli / Cooking Tunnel (cm)	130
Konveyör Genişlik / Conveyor Width (cm)	52
Dış Boyutlar / External Dimensions (cm)	165 x 60 x 120
Ağırlık / Weight	290
Güç / Power (Kw)	28
Gerilim / Voltage	380

www.veensa.com

buhara® grup

VLF-E800

KONVEYÖRLÜ LAHMACUN FIRINI 800 mm

LAHMACUN OVEN WITH CONVEYOR 800 mm



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VLF-E800; KONVEYÖRLÜ LAHMACUN LAVAŞ PİDE (800mm), lezzetli lahmacun, lavaş ve pideler yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

- Konveyörlü lahmacun lavaş pide fırını;
- Elektrikli 380 volt 28 kw
- Saatte 460 lahmacun/100gr çap 25
- PLC sistem
- Çoklu program seçeneği
- LCD dokunmatik ekran
- İstenilen gevreklikte pişirme
- Paslanmaz gövde

PRODUCT FEATURES

Veensa VLF-E800; LAHMACUN LAVAS PITA (800mm) WITH CONVEYOR is produced in accordance with CE' standards and directives, with procedures and processes in accordance with food regulations, to make delicious lahmacun, lavash and pitas.

- Lahmacun lavash pita oven with conveyor;
- Electric 380 volts 28 kW
- 460 lahmacun/100gr diameter 25 per hour
- PLC system
- Multiple program options
- LCD touch screen
- Cooking to desired crispness
- Stainless body

Kod / Code	VLF-E800
Pişirme Tüneli / Cooking Tunnel (cm)	80
Konveyör Genişlik / Conveyor Width (cm)	52
Dış Boyutlar / External Dimensions (cm)	135 x 60 x 120
Ağırlık / Weight	220
Güç / Power (Kw)	28
Gerilim / Voltage	380

www.veensa.com

buhara® grup




VEENSA®

PROFESSIONAL KITCHEN

1974'DEN BU GÜNE - FROM 1974 TO THE DAY



ENDÜSTRİYEL MUTFAK PROJE - BENMARI INDUSTRIAL KITCHEN PROJECT - BENMARI

 +90 530 083 57 61

www.veensa.com

buhara® grup



VP- BENMARI

4'LÜ KAYDIRMALI BENMARI

4 SLIDE BAINMARIE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Restoran mutfak projeleri;

- Cafe Mutfakları
- Otel Mutfak Projeleri
- Catering Mutfakları
- Hastane Mutfak Ekipmanları
- Açık Büfe

İhtiyaç duyduğunuz tüm endüstriyel mutfak ekipmanlarını ve proje işlerinizi profesyonel çözümlerle VEENSA Endüstriyel olarak gerçekleştiriyoruz.

- Termostatik kumanda.
- 220V 50 Hz enerji.
- Paslanmaz çelik havuz.
- Su tahliye vanası.
- Aydınlatma Sistemi.
- Opsiyonel ön ahşap giydirme.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Servis raflı, Tepsisi kaydırma standlı• Hızlı ısınarak enerji tasarrufu sağlar.

PRODUCT FEATURES

Restaurant kitchen projects;

- Cafe Kitchens
- Hotel Kitchen Projects
- Catering Kitchens
- Hospital Kitchen Equipment
- Open buffet

As VEENSA Industrial, we carry out all the industrial kitchen equipment and project works you need with professional solutions.

- Thermostatic control.
- 220V 50 Hz energy.
- Stainless steel pool.
- Water drain valve.
- Lighting system.
- Optional front wood trim.
- Stainless steel body.
- With service shelf, with tray sliding stand
- It heats up fast and saves energy.

Standart Ölçüler / Standard Sizes (cm)

1200 x 70 x 85/135

1500 x 70 x 85/135

1800 x 70 x 85/135

www.veensa.com

buhara® grup

VEENSA PRO

PROFESYONEL MUTFAK PROJELERİ

PROFESSIONAL KITCHEN PROJECTS



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

VEENSA Endüstriyel, mutfak projelerini proje çizimi aşamasından anahtar teslimine kadar gerçekleştirerek ihtiyacınıza uygun ve tüm modern gereksinimleri karşılayan mutfaklar gerçekleştiriyor.

Restoran mutfak projeleri;

- Cafe Mutfakları
- Otel Mutfak Projeleri
- Catering Mutfakları
- Hastane Mutfak Ekipmanları
- Açık Büfe

İhtiyaç duyduğunuz tüm endüstriyel mutfak ekipmanlarını ve proje işlerinizi profesyonel çözümlerle VEENSA Endüstriyel olarak gerçekleştiriyoruz.

Projelendirmenin Müşteri İçin Faydaları;

Kapasitesi ne olursa olsun doğru proje ve doğru ürünler olmadan mutfağınız çalışmayacaktır veya aksaklıklar olacaktır. Proje ile işe başlamak, aslında geleceği hesap etmek ve oluşabilecek tüm sorunları işin başında görüp düzeltme imkanına sahip olmaktır.

- Doğru çalışan bir mutfak kurmak
- Doğru ürünler ile çalışabilme imkanı
- Tam kapasite çalışmada dahi sorunsuz işleyiş
- Hesaplı ve en iyi mutfağa sahip olmak müşterilerimizin en temel hakkıdır.

- Termostatik kumanda.
- 220V 50 Hz enerji.
- Paslanmaz çelik havuz.
- Su tahliye vanası.
- Aydınlatma Sistemi.
- Opsiyonel ön ahşap giydirme.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Servis raflı, Tepsi kaydırma standlı• Hızlı ısınarak enerji tasarrufu sağlar.

PRODUCT FEATURES

VEENSA Industrial realizes kitchen projects from the project drawing stage to turnkey and realizes kitchens that meet your needs and meet all modern requirements.

Restaurant kitchen projects;

- Cafe Kitchens
- Hotel Kitchen Projects
- Catering Kitchens
- Hospital Kitchen Equipment
- Open buffet

As VEENSA Industrial, we carry out all the industrial kitchen equipment and project works you need with professional solutions.

Benefits of Project Planning for the Customer;

Regardless of its capacity, your kitchen will not work smoothly or there will be problems without the right project and the right products. Starting to work with a project is actually calculating the future and having the opportunity to see and fix all the problems that may occur at the beginning of the work.

- Build a properly functioning kitchen
- Opportunity to work with the right products
- Smooth operation even at full capacity
- It is the most basic right of our customers to have the best and affordable kitchen.

- Thermostatic control.
- 220V 50 Hz energy.
- Stainless steel pool.
- Water drain valve.
- Lighting system.
- Optional front wood trim.
- Stainless steel body.
- With service shelf, with tray sliding stand
- It heats up fast and saves energy.

www.veensa.com


buhara® grup


VEENSA®
PROFESSIONAL KITCHEN


**PROFESYONEL '24
MUTFAK
ÜRÜNLERİ**
**PROFESSIONAL
KITCHEN
PRODUCTS**





**BUHARA Endüstriyel Makine
San. ve Dış Tic. Ltd. Şti.**

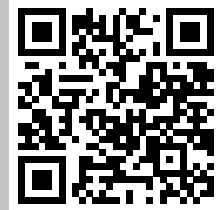
 Beylikbağı Mh. Yenibağdat Cd. 324. Sk. No: 5

Gebze / Kocaeli / Türkiye

 +90 850 480 9061

 info@veensa.com

 +90 530 083 57 61



www.veensa.com

buhara® grup