



veensa®

PROFESSIONAL KITCHEN

1974'DEN BU GÜNE - FROM 1974 TO THE DAY



PROFESYONEL MUTFAK ÜRÜNLERİ KATALOG (2022)

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 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...

İÇİNDEKİLER

DÖNER MAKİNALARI

VDG-A5	ALTAN MOTORLU GAZLI 5 RADYANLI DÖNER OCAĞI	5
VDG-A4	ALTAN MOTORLU GAZLI 4 RADYANLI DÖNER OCAĞI	6
VDG-A3	ALTAN MOTORLU GAZLI 3 RADYANLI DÖNER OCAĞI	7
VDG-U5	ÜSTTEN MOTORLU GAZLI 5 RADYANLI DÖNER OCAĞI	8
VDG-U4	ÜSTTEN MOTORLU GAZLI 4 RADYANLI DÖNER OCAĞI	9
VDG-U3	ÜSTTEN MOTORLU GAZLI 3 RADYANLI DÖNER OCAĞI	10
VDG-S5	EKONOMİK GAZLI 5 RADYANLI SABİT DÖNER OCAĞI	11
VDG-S4	EKONOMİK GAZLI 4 RADYANLI SABİT DÖNER OCAĞI	12
VDG-S3	EKONOMİK GAZLI 3 RADYANLI SABİT DÖNER OCAĞI	13

PİZZA FIRINLARI

VPZ-E4	ELEKTRİKLİ 4'LÜ PİZZA	15
VPZ-E4+4	ELEKTRİKLİ 4+4 PİZZA	16
VPZ-E6	ELEKTRİKLİ 6'LI PİZZA	17
VPZ-E6+6	ELEKTRİKLİ 6+6 PİZZA	18

İÇİNDEKİLER





VEENSA®

PROFESSIONAL KITCHEN

1974'DEN BU GÜNE - FROM 1974 TO THE DAY



PROFESYONEL DÖNER MAKİNALARI



www.veensa.com

buhara® grup

VDG-A5

ALTTAN MOTORLU GAZLI 5 RADYANLI DÖNER OCAĞI



- 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.
- Doğalgaz ve LPG veya Elektrik uyumlu iç tesisat.
- 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 inceldikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları.

Veensa VDG-A5; 5 Radyanlı Alttan Motorlu Döner Ocağı, 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 yakınlaştırılabilir.
- 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 mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.

Ağırlık	44 Kg
Boyutlar	689x547x1291
Gerilim	230 V
Güç Sarfıyatı-LPG	1.0638 Kg/h
Güç Sarfıyatı-NG	1.845 m3/h
Kilokalori-LPG	11610
Kilokalori-NG	15050
Kw-LPG	13.5
Kw-NG	17.5
Radyan Sayısı	5

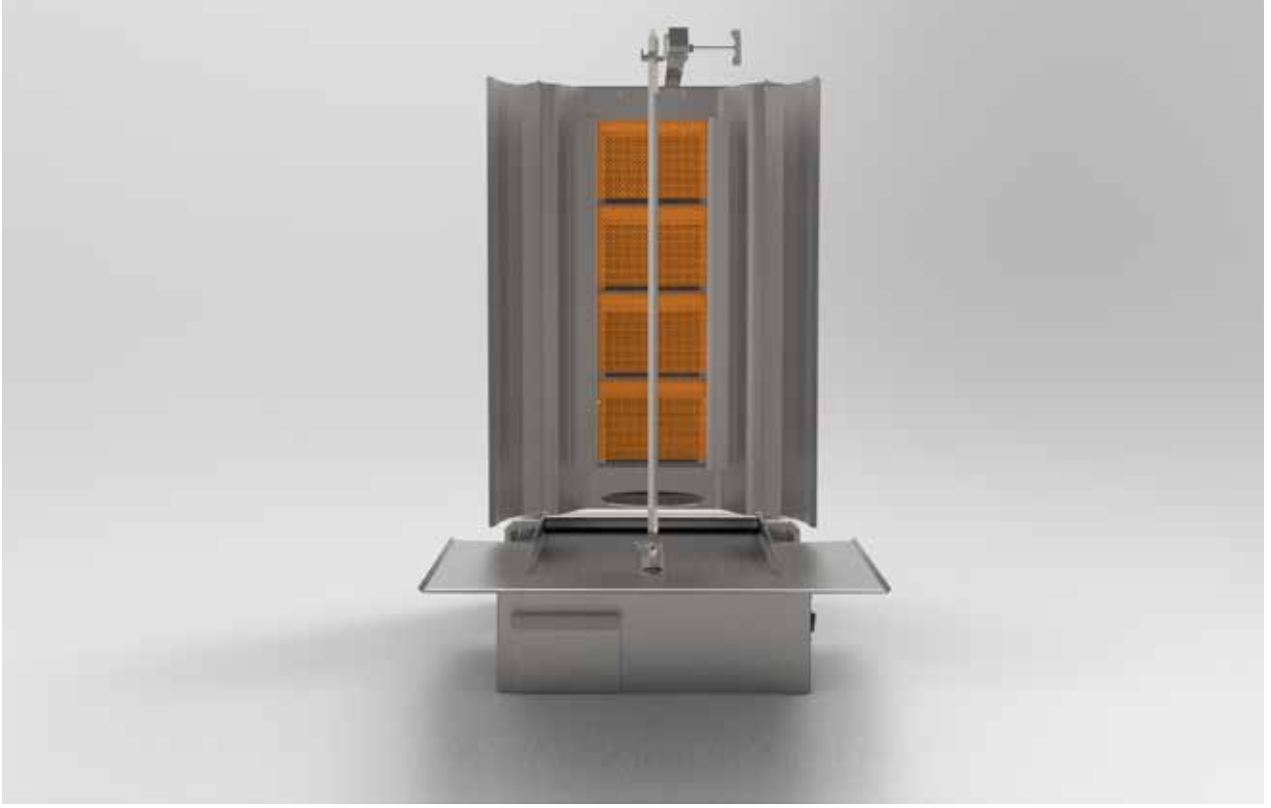


www.veensa.com

buhara® grup

VDG-A4

ALTTAN MOTORLU GAZLI 4 RADYANLI DÖNER OCAĞI



- 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.
- Doğalgaz ve LPG veya Elektrik uyumlu iç tesisat.
- 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 inceldikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları.

Veensa VDG-A4; 4 Radyanlı Alttan Motorlu Döner Ocağı, 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 yakınlaştırılabilir.
- 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 mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.

Ağırlık	41 Kg
Boyutlar	689x547x1124
Gerilim	230 V
Güç Sarfıyatı-LPG	0.851 Kg/h
Güç Sarfıyatı-NG	1.476 m3/h
Kilokalori-LPG	9288
Kilokalori-NG	12040
Kw-LPG	10.8
Kw-NG	14
Radyan Sayısı	4



VDG-A3

ALTTAN MOTORLU GAZLI 3 RADYANLI DÖNER OCAĞI



- 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.
- Doğalgaz ve LPG veya Elektrik uyumlu iç tesisat.
- 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 inceldikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları.

Veensa VDG-A3; 3 Radyanlı Alttan Motorlu Döner Ocağı, 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 yaklaşılabilir.
- 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 mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.

Ağırlık	37 Kg
Boyutlar	689x547x957
Gerilim	230 V
Güç Sarfıyatı-LPG	0.638 Kg/h
Güç Sarfıyatı-NG	1.107 m3/h
Kilokalori-LPG	6966
Kilokalori-NG	9030
Kw-LPG	8.1
Kw-NG	10.5
Radyan Sayısı	3



www.veensa.com

buhara® grup

VDG-U5

ÜSTTEN MOTORLU GAZLI 5 RADYANLI DÖNER OCAĞI



- 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.
- Doğalgaz ve LPG veya Elektrik uyumlu iç tesisat.
- 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 inceldikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları.

Veensa VDG-U5; 5 Radyanlı Üstten Motorlu Döner Ocağı, 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 yağı süzdürme olanağı.

Ağırlık	35 Kg
Boyutlar	490x670x1358
Gerilim	230 V
Güç Sarfıyatı-LPG	1.0638 Kg/h
Güç Sarfıyatı-NG	1.845 m3/h
Kilokalori-LPG	11610
Kilokalori-NG	15050
Kw-LPG	13.5
Kw-NG	17.5
Radyan Sayısı	5



VDG-U4

ÜSTTEN MOTORLU GAZLI 4 RADYANLI DÖNER OCAĞI



- 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.
- Doğalgaz ve LPG veya Elektrik uyumlu iç tesisat.
- 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 inceldikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları.

Veensa VDG-U4; 4 Radyanlı Üstten Motorlu Döner Ocağı, 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 yağı süzdürme olanağı.

Ağırlık	31 Kg
Boyutlar	490x670x1191
Gerilim	230 V
Güç Sarfıyatı-LPG	0.851 Kg/h
Güç Sarfıyatı-NG	1.476 m3/h
Kilokalori-LPG	9288
Kilokalori-NG	12040
Kw-LPG	10.8
Kw-NG	14
Radyan Sayısı	4



VDG-U3

ÜSTTEN MOTORLU GAZLI 3 RADYANLI DÖNER OCAĞI



- 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.
- Doğalgaz ve LPG veya Elektrik uyumlu iç tesisat.
- 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 inceldikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları.

Veensa VDG-U3; 3 Radyanlı Üstten Motorlu Döner Ocağı, 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 yağı süzdürme olanağı.

Ağırlık	26 Kg
Boyutlar	490x670x1024
Gerilim	230 V
Güç Sarfıyatı-LPG	0.638 Kg/h
Güç Sarfıyatı-NG	1.107 m3/h
Kilokalori-LPG	6966
Kilokalori-NG	9030
Kw-LPG	8.1
Kw-NG	10.5
Radyan Sayısı	3



VDG-S5

EKONOMİK GAZLI 5 RADYANLI DÖNER OCAĞI



- 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.
- Doğalgaz ve LPG veya Elektrik uyumlu iç tesisat.
- 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 inceldikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları.

Veensa VDG-S5; 5 Radyanlı Ekonomik Döner Ocağı, lezzetli döner kebab yapmak için gıda tüzüğüne uygun prosedür ve proseslerle CE' standart ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

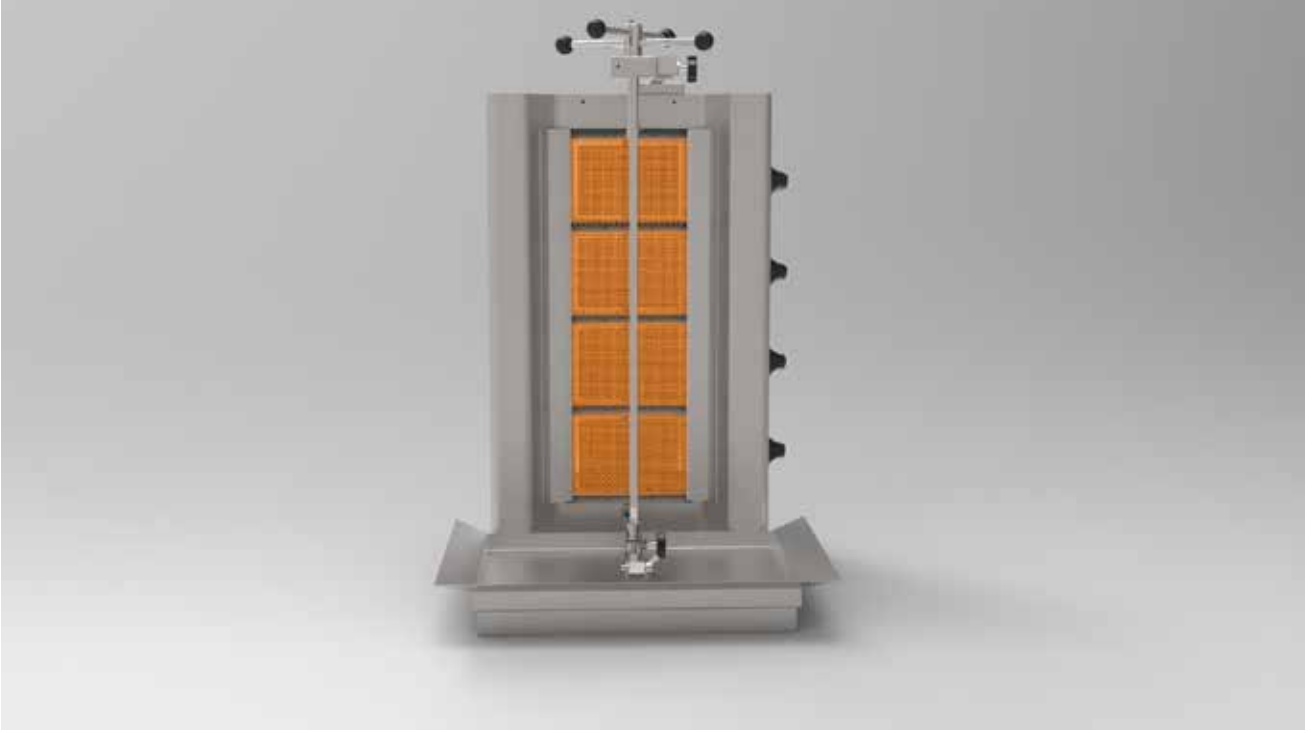
- LPGli ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Döner ocağı kanatları mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.
- Paslanmaz et toplama tepsisi.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma olanağı.

Ağırlık	31 Kg
Boyutlar	490x600x1201
Güç Sarfıyatı-LPG	1.0638 Kg/h
Güç Sarfıyatı-NG	1.845 m3/h
Kilokalori-LPG	11610
Kilokalori-NG	15050
Kw-LPG	13.5
Kw-NG	17.5
Radyan Sayısı	5



VDG-S4

EKONOMİK GAZLI 4 RADYANLI DÖNER OCAĞI



- 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.
- Doğalgaz ve LPG veya Elektrik uyumlu iç tesisat.
- 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 inceldikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları.

Veensa VDG-S4; 4 Radyanlı Ekonomik Döner Ocağı, 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.

Ağırlık	27 Kg
Boyutlar	490x600x1034
Güç Sarfıyatı-LPG	0.851 Kg/h
Güç Sarfıyatı-NG	1.476 m3/h
Kilokalori-LPG	9288
Kilokalori-NG	12040
Kw-LPG	10.8
Kw-NG	14
Radyan Sayısı	4



VDG-S3

EKONOMİK GAZLI 3 RADYANLI DÖNER OCAĞI



- 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.
- Doğalgaz ve LPG veya Elektrik uyumlu iç tesisat.
- 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 inceldikçe, ete temas etmeden daha güvenli ve hijyenik çalışmanıza olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
- Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları.

Veensa VDG-S3; 3 Radyanlı Ekonomik Döner Ocağı, 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.

Ağırlık	22 Kg
Boyutlar	490x600x867
Güç Sarfıyatı-LPG	0.638 Kg/h
Güç Sarfıyatı-NG	1.107 m3/h
Kilokalori-LPG	6966
Kilokalori-NG	9030
Kw-LPG	8.1
Kw-NG	10.5
Radyan Sayısı	3





veensa®

PROFESSIONAL KITCHEN

1974'DEN BU GÜNE - FROM 1974 TO THE DAY



PROFESYONEL PİZZA FIRINLARI



www.veensa.com

buhara® grup

VPZ-E4

ELEKTRİKLİ 4'LÜ PİZZA



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

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

Ağırlık	80 Kg
Boyutlar	90x82x50,5
İç Ebadı	62x62
Güç kW	5
Gerilim Voltaj	230/400-50/60 Hz
Kapasite	4'lü



www.veensa.com

buhara® grup

VPZ-E4+4

ELEKTRİKLİ 4+4 PİZZA



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

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

Ağırlık	120 Kg
Boyutlar	90x82x80,5
İç Ebadı	62x62
Güç kW	10
Gerilim Voltaj	230/400-50/60 Hz
Kapasite	4+4



VPZ-E6

ELEKTRİKLİ 6'LI PİZZA



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

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

Ağırlık	80 Kg
Boyutlar	120x82x50,5
İç Ebadı	92x62
Güç kW	6
Gerilim Voltaj	230/400-50/60 Hz
Kapasite	6'lı



www.veensa.com

buhara® grup

VPZ-E6+6

ELEKTRİKLİ 6+6 PİZZA



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

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

Ağırlık	150 Kg
Boyutlar	90*82*80,5
İç Ebadı	92x62
Güç kW	6
Gerilim Voltaj	230/400-50/60 Hz
Kapasite	6+6





VEENSA®

PROFESSIONAL KITCHEN



PROFESYONEL MUTFAK ÜRÜNLERİ KATALOG (2022)



**Buhara Endüstriyel
Ürünler İmalat
Dış Ticaret Ltd. Şti.**

📍 Beylikbağı Mh. Yenibağdat Cd. 324. Sk. No: 5
Gebze/Kocaeli/Türkiye
☎ +90 850 480 9061
@ servis@buhara.com.tr

www.veensa.com

buhara® grup