



VEENSA®

PROFESSIONAL KITCHEN

1974'DEN BU GÜNE - FROM 1974 TO THE DAY



**PROFESYONEL MUTFAK
ÜRÜNLERİ**

KATALOG (2022)


**PROFESSIONAL KITCHEN
PRODUCTS**

CATALOG (2022)



www.veensa.com

buhara® grup

 +90 530 083 57 61


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 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 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

DÖNER MAKİNALARI / DONER FURNACES

| | | |
|---|---|----|
| > VDG-A3 | ALTAN MOTORLU GAZLI 3 RADYANLI / <i>BOTTOM ENGINE GAS 3 RADIANT</i> | 07 |
| > VDG-A4 | ALTAN MOTORLU GAZLI 4 RADYANLI / <i>BOTTOM ENGINE GAS 4 RADIANT</i> | 08 |
| > VDG-A5 | ALTAN MOTORLU GAZLI 5 RADYANLI / <i>BOTTOM ENGINE GAS 5 RADIANT</i> | 09 |
| > VDG-AC3 | ALTAN MOTORLU GAZLI 3 RAD. CAMLI / <i>BOTTOM ENGINE GAS 3 RAD. GLASSED</i> | 10 |
| > VDG-AC4 | ALTAN MOTORLU GAZLI 4 RAD. CAMLI / <i>BOTTOM ENGINE GAS 4 RAD. GLASSED</i> | 11 |
| > VDG-AC5 | ALTAN MOTORLU GAZLI 5 RAD. CAMLI / <i>BOTTOM ENGINE GAS 5 RAD. GLASSED</i> | 12 |
| > VDG-U3 | ÜSTTEN MOTORLU GAZLI 3 RADYANLI / <i>TOP ENGINE GAS 3 RADIANT</i> | 13 |
| > VDG-U4 | ÜSTTEN MOTORLU GAZLI 4 RADYANLI / <i>TOP ENGINE GAS 4 RADIANT</i> | 14 |
| > VDG-U5 | ÜSTTEN MOTORLU GAZLI 5 RADYANLI / <i>TOP ENGINE GAS 5 RADIANT</i> | 15 |
| > VDG-S3 | EKONOMİK GAZLI 3 RADYANLI SABİT / <i>ECONOMIC GAS 3 RADIANT FIXED</i> | 16 |
| > VDG-S4 | EKONOMİK GAZLI 4 RADYANLI SABİT / <i>ECONOMIC GAS 4 RADIANT FIXED</i> | 17 |
| > VDG-S5 | EKONOMİK GAZLI 5 RADYANLI SABİT / <i>ECONOMIC GAS 5 RADIANT FIXED</i> | 18 |
| > VDG-A3+3 | ALTAN MOTORLU GAZLI 6 RAD. V-TİP / <i>BOTTOM ENGINE GAS 6 RAD. V-TYPE</i> | 19 |
| > VDG-A4+4 | ALTAN MOTORLU GAZLI 8 RAD. V-TİP / <i>BOTTOM ENGINE GAS 8 RAD. V-TYPE</i> | 20 |
| > VDG-A5+5 | ALTAN MOTORLU GAZLI 10 RAD. V-TİP / <i>BOTTOM ENGINE GAS 10 RAD. V-TYPE</i> | 21 |
| > VDE-A3 | ALTAN MOTORLU ELEKTRİKLİ 3 RADYANLI / <i>BOTTOM ENGINE ELECTRIC 3 RADIANT</i> | 22 |
| > VDE-A4 | ALTAN MOTORLU ELEKTRİKLİ 4 RADYANLI / <i>BOTTOM ENGINE ELECTRIC 4 RADIANT</i> | 23 |
| > VDE-A5 | ALTAN MOTORLU ELEKTRİKLİ 5 RADYANLI / <i>BOTTOM ENGINE ELECTRIC 5 RADIANT</i> | 24 |
| > DÖNER MAKİNELERİ CE -STANDARDI BELGESİ / <i>DONER FURNACES CERTIFICATE TO CE STANDARDS</i> | | 25 |

PİZZA FIRINLARI / PIZZA OVENS

| | | |
|--|--|----|
| > VPZ-E4 | ELEKTRİKLİ 4'LÜ PİZZA / <i>ELECTRIC PIZZA OVEN 4 PIECES</i> | 26 |
| > VPZ-E4+4 | ELEKTRİKLİ 4+4 PİZZA / <i>ELECTRIC PIZZA OVEN 4+4 PIECES</i> | 27 |
| > VPZ-E6 | ELEKTRİKLİ 6'LI PİZZA / <i>ELECTRIC PIZZA OVEN 6 PIECES</i> | 28 |
| > VPZ-E6+6 | ELEKTRİKLİ 6+6 PİZZA / <i>ELECTRIC PIZZA OVEN 6+6 PIECES</i> | 29 |
| > PİZZA FIRINLARI CE STANDARTLARINA UYGUNLUK BELGESİ / <i>PIZZA OVENS CERTIFICATE OF CONFORMITY TO CE STANDARDS</i> | | 30 |

PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNELERİ / CHICKEN ROTATORS

| | | |
|-------------------|---|----|
| > VPG-K2 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 2 KOLLU GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH 2 ARM GAS</i> | 31 |
| > VPG-K3 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 3 KOLLU GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH 3 ARM GAS</i> | 32 |
| > VPG-K4 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 4 KOLLU GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH 4 ARM GAS</i> | 33 |
| > VPG-K5 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 5 KOLLU GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH 5 ARM GAS</i> | 34 |
| > VPG-K6 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 6 KOLLU GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH 6 ARM GAS</i> | 35 |
| > VPG-K7 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 7 KOLLU GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH 7 ARM GAS</i> | 36 |
| > VPG-K8 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 8 KOLLU GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH 8 ARM GAS</i> | 37 |
| > VPG-S6 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ SETÜSTÜ 6'LI GAZLI / <i>COUNTER TOP GAS CHICKEN ROTATOR 6 PIECES</i> | 38 |
| > VPG-S9 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ SETÜSTÜ 9'LU GAZLI / <i>COUNTER TOP GAS CHICKEN ROTATOR 9 PIECES</i> | 39 |
| > VPG-S12 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ SETÜSTÜ 12'LI GAZLI / <i>COUNTER TOP GAS CHICKEN ROTATOR 12 PIECES</i> | 40 |
| > VPG-S15 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ SETÜSTÜ 15'LI GAZLI / <i>COUNTER TOP GAS CHICKEN ROTATOR 15 PIECES</i> | 41 |
| > VPG-D12 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DİK 12'LI GAZLI / <i>GAS CHICKEN ROTATOR VERTICAL 12 PIECES</i> | 42 |
| > VPG-D15 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DİK 15'LI GAZLI / <i>GAS CHICKEN ROTATOR VERTICAL 15 PIECES</i> | 43 |
| > VPG-D30 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DİK 30'LU GAZLI / <i>GAS CHICKEN ROTATOR VERTICAL 30 PIECES</i> | 44 |
| > VPG-D48 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DİK 48'LI GAZLI / <i>GAS CHICKEN ROTATOR VERTICAL 48 PIECES</i> | 45 |
| > VPG-D60 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DİK 60'LI GAZLI / <i>GAS CHICKEN ROTATOR VERTICAL 60 PIECES</i> | 46 |
| > VPG-TS20 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ TAMBURLU SETÜSTÜ 20 GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH DRUM 20 GAS</i> | 47 |
| > VPG-TS25 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ TAMBURLU SETÜSTÜ 25 GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH DRUM 25 GAS</i> | 48 |

İÇİNDEKİLER / CONTENTS

| | | |
|---|---|----|
| > VPG-TD20 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ TAMBURLU DİNLENDİRMELİ 20 GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH DRUM REST 20 GAS</i> | 52 |
| > VPG-TD25 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ TAMBURLU DİNLENDİRMELİ 25 GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH DRUM REST 25 GAS</i> | 53 |
| > VPG-T20+20 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ TAMBURLU 20+20 GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH DRUM 20+20 GAS</i> | 54 |
| > VPG-T25+25 | PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ TAMBURLU 25+25 GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH DRUM 25+25 GAS</i> | 55 |
| > VPG-Y6+6 | YATAY PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ KÖMÜRLÜ 6+6 / <i>HORIZONTAL CHICKEN ROTATOR WITH COAL 6+6</i> | 56 |
| > PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNELERİ CE STANDARDI UYGUNLUK BELGESİ / <i>CHICKEN ROTATORS CERTIFICATE OF CONFORMITY TO CE STANDARDS</i> | | 57 |
| > | | 58 |

FRİTÖZ / FRYERS

| | | |
|---|---|----|
| > VFR-E3 | SANAYİ TİP FRİTÖZ SETÜSTÜ 3 LT / <i>INDUSTRIAL TYPE FRYERS 3 LT</i> | 60 |
| > VFR-E3+3 | SANAYİ TİP FRİTÖZ SETÜSTÜ 3+3 LT / <i>INDUSTRIAL TYPE FRYERS 3+3 LT</i> | 61 |
| > VFR-E5 | SANAYİ TİP FRİTÖZ SETÜSTÜ 5 LT / <i>INDUSTRIAL TYPE FRYERS 5 LT</i> | 62 |
| > VFR-E5+5 | SANAYİ TİP FRİTÖZ SETÜSTÜ 5+5 LT / <i>INDUSTRIAL TYPE FRYERS 5+5 LT</i> | 63 |
| > VFR-E8 | SANAYİ TİP FRİTÖZ SETÜSTÜ 8 LT / <i>INDUSTRIAL TYPE FRYERS 8 LT</i> | 64 |
| > VFR-E8+8 | SANAYİ TİP FRİTÖZ SETÜSTÜ 8+8 LT / <i>INDUSTRIAL TYPE FRYERS 8+8 LT</i> | 65 |
| > ENDÜSTRİYEL FRİTÖZLER CE STANDARDI UYGUNLUK BELGESİ / <i>INDUSTRIAL FRYERS CE STANDARD CERTIFICATE OF CONFORMITY</i> | | 66 |

IZGARALAR / ELECTRIC GRILLS

| | | |
|--|--|----|
| > VZR-E30 | ENDÜSTRİYEL ELEKTRİKLİ IZGARA 30 cm / <i>INDUSTRIAL ELECTRIC GRILL 30 cm</i> | 68 |
| > VZR-E50 | ENDÜSTRİYEL ELEKTRİKLİ IZGARA 50 cm / <i>INDUSTRIAL ELECTRIC GRILL 50 cm</i> | 69 |
| > VZR-E70 | ENDÜSTRİYEL ELEKTRİKLİ IZGARA 70 cm / <i>INDUSTRIAL ELECTRIC GRILL 70 cm</i> | 70 |
| > VZR-E100 | ENDÜSTRİYEL ELEKTRİKLİ IZGARA 100 cm / <i>INDUSTRIAL ELECTRIC GRILL 100 cm</i> | 71 |
| > ELEKTRİKLİ IZGARALAR CE STANDARDI UYGUNLUK BELGESİ / <i>ELECTRIC GRILLS CE STANDARD CERTIFICATE OF CONFORMITY</i> | | 72 |

PROFESYONEL MUTFAK PROJELERİ / PROFESSIONAL KITCHEN PROJECTS

| | | |
|---|--|----|
| > PROFESYONEL MUTFAK PROJELENDİRME / <i>PROFESSIONAL KITCHEN PROJECTS</i> | | 74 |
| > 4'LÜ KAYDIRMALI BEINMARIE / <i>4 SLIDE BAINMARIE</i> | | 75 |





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-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 tepsisi 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 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-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 radiants 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-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 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-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.

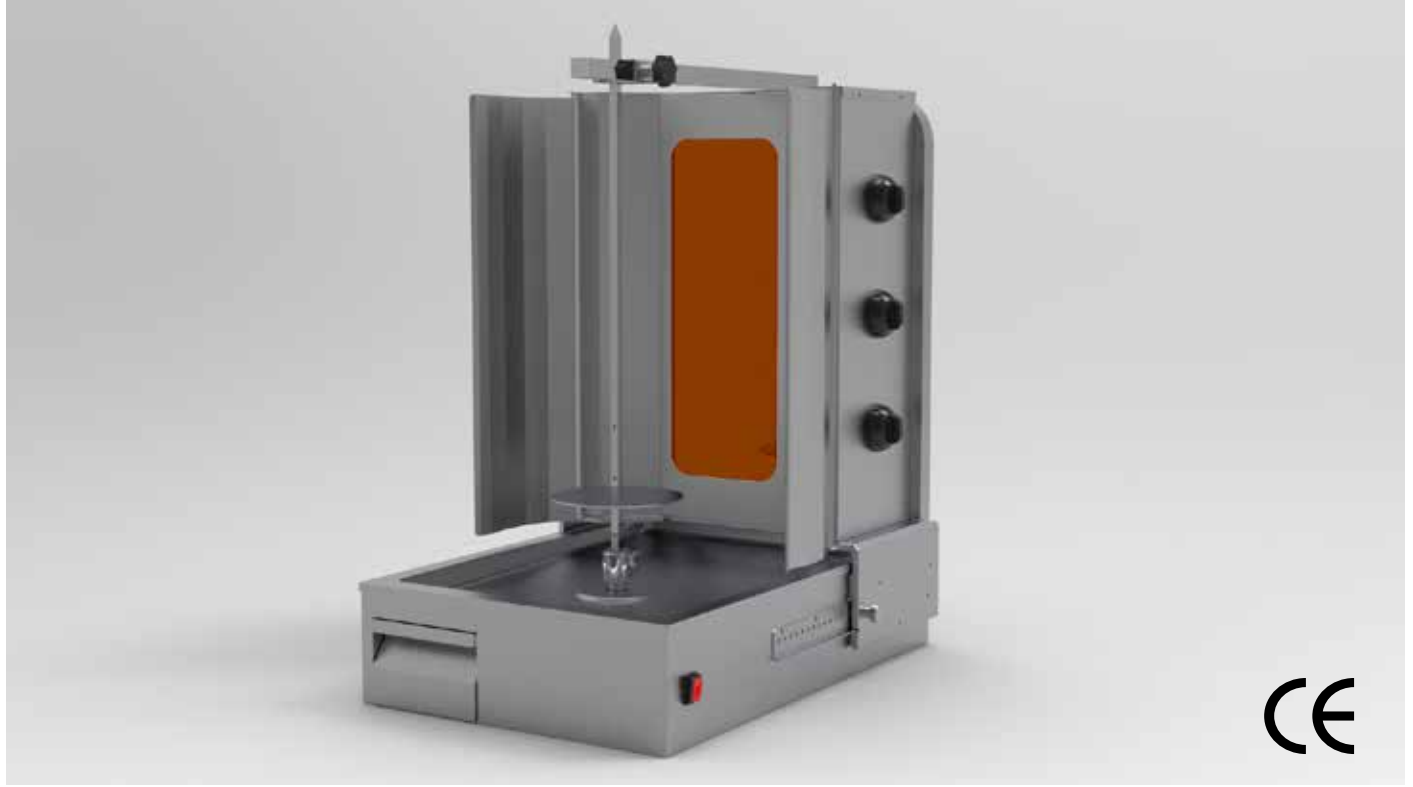
| | |
|---|--------------|
| Ağırlık / Weight | 44 Kg |
| Boyutlar / Dimension | 689x547x1291 |
| Gerilim / Voltage | 230 V |
| Güç Sarfıyatı-LPG / Power Consumption-LPG | 1.0638 Kg/h |
| Güç Sarfıyatı-NG / Power Consumption-NG | 1.845 m3/h |
| Kilokalori-LPG / Kilocalories-LPG | 11610 |
| Kilokalori-NG / 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-AC3

ALTTAN MOTORLU GAZLI 3 RAD. CAMLI DÖNER OCAĞI BOTTOM ENGINE GAS 3 RAD. GLASSED 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-AC3; ALTTAN MOTORLU GAZLI 3 RAD. CAMLI 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-AC3; BOTTOM ENGINE GAS 3 RAD. GLASSED 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.
- Stainless meat collection tray.
- Possibility to zoom in and out of the meat thanks to the movable skewer holder.

Ağırlık / Weight

Boyutlar / Dimension

Gerilim / Voltage

Güç Sarfiyatı-LPG / Power Consumption-LPG

Güç Sarfiyatı-NG / Power Consumption-NG

Kilokalori-LPG / Kilocalories-LPG

Kilokalori-NG / Kilocalories-NG

Kw-LPG / KW-LPG

Kw-NG / KW-NG

Radyan Sayısı / Radians Number

www.veensa.com

buhara® grup

VDG-AC4

ALTTAN MOTORLU GAZLI 4 RAD. CAMLI DÖNER OCAĞI EBOTTOM ENGINE GAS 4 RAD. GLASSED 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-AC4; ALTTAN MOTORLU GAZLI 4 RAD. CAMLI 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-AC4; BOTTOM ENGINE GAS 4 RAD. GLASSED 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.
- Stainless meat collection tray.
- Possibility to zoom in and out of the meat thanks to the movable skewer holder.

Ağırlık / Weight

Boyutlar / Dimension

Gerilim / Voltage

Güç Sarfıyatı-LPG / Power Consumption-LPG

Güç Sarfıyatı-NG / Power Consumption-NG

Kilokalori-LPG / Kilocalories-LPG

Kilokalori-NG / Kilocalories-NG

Kw-LPG / KW-LPG

Kw-NG / KW-NG

Radyan Sayısı / Radiant Number

www.veensa.com

buhara® grup

VDG-AC5

ALTTAN MOTORLU GAZLI 5 RAD. CAMLI DÖNER OCAĞI BOTTOM ENGINE GAS 5 RAD. GLASSED 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 çalışmaya olanak veren opsiyonel hareketli gövde.
 - Opsiyonel rüzgar kanatları ve yağ tepsisi genişletme parçaları ile her ihtiyaca uygun alternatifleri sunar

Veensa VDG-AC5; ALTTAN MOTORLU GAZLI 5 RAD. CAMLI 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-AC5; BOTTOM ENGINE GAS 5 RAD. GLASSED 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.
- Stainless meat collection tray.
- Possibility to zoom in and out of the meat thanks to the movable skewer holder.

Ağırlık / Weight

Boyutlar / Dimension

Gerilim / Voltage

Güç Sarfiyatı-LPG / Power Consumption-LPG

Güç Sarfiyatı-NG / Power Consumption-NG

Kilokalori-LPG / Kilocalories-LPG

Kilokalori-NG / Kilocalories-NG

Kw-LPG / KW-LPG

Kw-NG / KW-NG

Radyan Sayısı / Radians Number

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 radiants 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 | 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-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 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-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 tepsi.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma yeteneği.
- Delikli tepsi 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-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 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 | 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 radians 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 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 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-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 radians 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

VDG-A3+3

ALTTAN MOTORLU GAZLI 6 RAD. V-TİP DÖNER OCAĞI BOTTOM ENGINE GAS 6 RAD. V-TYPE 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-A3+3; ALTTAN MOTORLU GAZLI 6 RAD. V-TİP 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-A3+3; BOTTOM ENGINE GAS 6 RAD. V-TYPE 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.
- Stainless meat collection tray.
- Possibility to zoom in and out of the meat thanks to the movable skewer holder.

Ağırlık / Weight

Boyutlar / Dimension

Gerilim / Voltage

Güç Sarfıyatı-LPG / Power Consumption-LPG

Güç Sarfıyatı-NG / Power Consumption-NG

Kilokalori-LPG / Kilocalories-LPG

Kilokalori-NG / Kilocalories-NG

Kw-LPG / KW-LPG

Kw-NG / KW-NG

Radyan Sayısı / Radians Number

www.veensa.com

buhara® grup

VDG-A4+4

ALTTAN MOTORLU GAZLI 8 RAD. V-TİP DÖNER OCAĞI BOTTOM ENGINE GAS 8 RAD. V-TYPE 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+4; ALTTAN MOTORLU GAZLI 8 RAD. V-TİP 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-A4+4; BOTTOM ENGINE GAS 8 RAD. V-TYPE 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

Boyutlar / Dimension

Gerilim / Voltage

Güç Sarfıyatı-LPG / Power Consumption-LPG

Güç Sarfıyatı-NG / Power Consumption-NG

Kilokalori-LPG / Kilocalories-LPG

Kilokalori-NG / Kilocalories-NG

Kw-LPG / KW-LPG

Kw-NG / KW-NG

Radyan Sayısı / Radians Number

www.veensa.com

buhara® grup

VDG-A5+5

ALTTAN MOTORLU GAZLI 10 RAD. V-TİP DÖNER OCAĞI BOTTOM ENGINE GAS 10 RAD. V-TYPE 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+5; ALTTAN MOTORLU GAZLI 10 RAD. V-TİP 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-A5+5; BOTTOM ENGINE GAS 10 RAD. V-TYPE 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.
- Stainless meat collection tray.
- Possibility to zoom in and out of the meat thanks to the movable skewer holder.

Ağırlık / Weight

Boyutlar / Dimension

Gerilim / Voltage

Güç Sarfıyatı-LPG / Power Consumption-LPG

Güç Sarfıyatı-NG / Power Consumption-NG

Kilokalori-LPG / Kilocalories-LPG

Kilokalori-NG / Kilocalories-NG

Kw-LPG / KW-LPG

Kw-NG / KW-NG

Radyan Sayısı / Radians Number

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 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 | 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

Standard
Test & Inspection

**UYGUNLUK BELGESİ - ATTESTATION
GAZ YAKAN CİHAZLARIN RASTGELE DENETİMİ
RANDOM CHECKS OF GAS APPLIANCES**
Gas Yakan Cihazları Dair Tarama ve Denetim (2014/53/EU) EK II Madde 2'ye göre
According to Appliances Burning Gases and Fuels (2014/53/EU) Annex II Clause 2

Numara /
Number
C.0402

**Düretici /
Manufacturer** BUHARA ENJİNERLİK, MAKİNE SANAYİ VE DİŞ TİCARİET LİM. ŞTİ.
BEYLÜKÖY MAH. 24. SK. NO: 4 35080PCCASLI

**Fabrika adresi /
Factory address** AYIŞI ACISES
30461 AYIŞI

**Cihazlar /
Appliances** GAZ YAKITLI DÖNER OCAK
GAS FUEL BURNER FURNACE
Bu cihazlar sertifikasında belirtilen tipte uygundur /
are in conformity with the types described in certificate
**3814090148 - SAZLA ÇALIŞAN PİŞİRME CİHAZLARI
GAS FUEL BURNER EQUIPMENT**

**Uygulanan Standartlar /
Applicable Standards** EN ISO 1-3033, EN ISO 2-7-2014, EN 407-2023

**Marka / Model /
Mark / Model** VEENSAVDS-A, VDS-A, VDS-B, VDS-AC, VDS-IV BİRİNE

**Müştere Raporu /
Preparation report** M-2023-079

**Çizge Numarası /
File number** G-2022-02-027

CE
2674
Çizgeleme Kuruluş Numarası : 2674
Notified Body Number

**29-04-2023 Mühür /T1
Tarih /Date**
29.04.2023, İmza /by

**Nurcan ÖZKOÇAK
Seraf Müdürü
General Manager**

**En İnce (3814090148) İnceleme raporu /
The certificate is valid until 28/03/2025**

Yeni Standartlar ve Test Yöntemleri Müdürlüğü LABORATUVAR VE DENEY HİZMETLERİ A.Ş.
Göztepe Mahallesi Etiler Sokak No:545 Teşvikiye Sarayı
TEL: +90 216 532 07 44 FAX: +90 216 532 07 44
E-Posta: info@standardtrk.com.tr
www.standardtrk.com.tr

Standard
Test & Inspection

DÖNER MODELLE / FURNACE MODELS

GAZ YAKITLI DÖNER OCAKLI / GAS FUEL BURNER FURNACE

| Model / Model | Birimlik Aded / Quantity | Teknik Özellikler / Technical Data |
|---------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| VDS-A3 | 1 | 10,0 kW |
| VDS-A4 | 4 | 14 kW |
| VDS-A5 | 3 | 17,0 kW |
| VDS-02 | 2 | 10,0 kW |
| VDS-04 | 4 | 14 kW |
| VDS-08 | 8 | 17,0 kW |
| VDS-02 | 2 | 7 kW |
| VDS-03 | 3 | 10,0 kW |
| VDS-04 | 4 | 14 kW |
| VDS-05 | 5 | 17,0 kW |
| VDS-A03 | 3 | 10,0 kW |
| VDS-AD4 | 4 | 14 kW |
| VDS-AC2 | 2 | 17,0 kW |
| VDS-VV2 | 2 | 21 kW |
| VDS-VV3 | 3 | 28 kW |
| VDS-VV5 | 5 | 35 kW |

CE
2674
Çizgeleme Kuruluş Numarası : 2674
Notified Body Number

Yeni Standartlar ve Test Yöntemleri Müdürlüğü LABORATUVAR VE DENEY HİZMETLERİ A.Ş.
Göztepe Mahallesi Etiler Sokak No:545 Teşvikiye Sarayı
TEL: +90 216 532 07 44 FAX: +90 216 532 07 44
E-Posta: info@standardtrk.com.tr
www.standardtrk.com.tr

SERTİFİKA
CERTIFICATE - SERTİFİKAT - CERTIFICAT - CERTIFICADO - CERTIFICATE

AB TİPİ İNCELEME SERTİFİKASI
Gas Yakan Cihazları Dair Tarama ve Denetim (2014/53/EU) göre
EU TYPE EXAMINATION CERTIFICATE
According to Appliances Burning Gases and Fuels (2014/53/EU)

Pis Numarası (Çizge Numarası) /
File Number (Product ID Number)
3814090148

**Sertifika sahibi ve adresi /
Owner of the Certificate and Address** BUHARA ENJİNERLİK, MAKİNE SANAYİ VE DİŞ TİCARİET
LİM. ŞTİ.
BEYLÜKÖY MAH. 24. SK. NO: 4 35080PCCASLI

**Yapılan inceleme /
Authorized Representative** SAZLA ÇALIŞAN PİŞİRME CİHAZLARI
GAS FUEL BURNER EQUIPMENT

**Çizge grubu /
Product Group** GAZ YAKITLI DÖNER OCAK
GAS FUEL BURNER FURNACE

**Çizge tanımı /
Product Description** VEENSAVDS-A, VDS-A, VDS-B, VDS-AC, VDS-IV BİRİNE

**Uygulanan Standartlar /
Applicable Standards** EN ISO 1-3033, EN ISO 2-7-2014, EN 407-2023

**İnceleme Yeri /
Location of Examination** AYIŞI ACISES
FL OR, NR, IL, LT, NO, PL,
NO, SC, SL, SK, TR

**Çizge kategorisi /
Appliance Category**

**Test Raporu /
Test Report** G-2023-079

**Çizge Numarası /
File Number** G-2022-02-027

**Sertifika Geçerliliği Tarihi /
Certificate Issue Date (Only
Valid for Specific Terms)** 29.04.2023

**Yapılabilirliği /
Validity of the certificate** 29.04.2025

CE
2674

**Nurcan ÖZKOÇAK
Seraf Müdürü
General Manager**

Standard
Test & Inspection

TÜRKAK

SERTİFİKA
CERTIFICATE - SERTİFİKAT - CERTIFICAT - CERTIFICADO - CERTIFICATE

AB TİPİ İNCELEME SERTİFİKASI
Gas Yakan Cihazları Dair Tarama ve Denetim (2014/53/EU) göre
EU TYPE EXAMINATION CERTIFICATE
According to Appliances Burning Gases and Fuels (2014/53/EU)

Pis Numarası (Çizge Numarası) /
File Number (Product ID Number)
3814090148

**Sertifika sahibi ve adresi /
Owner of the Certificate and Address** BUHARA ENJİNERLİK, MAKİNE SANAYİ VE DİŞ TİCARİET
LİM. ŞTİ.
BEYLÜKÖY MAH. 24. SK. NO: 4 35080PCCASLI

**Yapılan inceleme /
Authorized Representative** SAZLA ÇALIŞAN PİŞİRME CİHAZLARI
GAS FUEL BURNER EQUIPMENT

**Çizge grubu /
Product Group** GAZ YAKITLI DÖNER OCAK
GAS FUEL BURNER FURNACE

**Çizge tanımı /
Product Description** VEENSAVDS-A, VDS-A, VDS-B, VDS-AC, VDS-IV BİRİNE

**Uygulanan Standartlar /
Applicable Standards** EN ISO 1-3033, EN ISO 2-7-2014, EN 407-2023

**İnceleme Yeri /
Location of Examination** AYIŞI ACISES
FL OR, NR, IL, LT, NO, PL,
NO, SC, SL, SK, TR

**Çizge kategorisi /
Appliance Category**

**Test Raporu /
Test Report** G-2023-079

**Çizge Numarası /
File Number** G-2022-02-027

**Sertifika Geçerliliği Tarihi /
Certificate Issue Date (Only
Valid for Specific Terms)** 29.04.2023

**Yapılabilirliği /
Validity of the certificate** 29.04.2025

CE
2674

**Nurcan ÖZKOÇAK
Seraf Müdürü
General Manager**

Standard
Test & Inspection

TÜRKAK

**DÖNER OCAKLARI
CE STANDARTLARINA
UYGUNLUK BELGESİ**

**DONER FURNACES
CERTIFICATE OF CONFORMITY
TO CE STANDARDS**





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

CE

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 dayanaklı 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-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 dayanaklı 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

ELEKTRİKLİ 6'LI PİZZA

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 dayanaklı 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-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

STANDARD TEST & INSPECTION

Standard
Test & Inspection

UYGUNLUK SERTİFİKASI
ATTESTATION OF COMPLIANCE

| | |
|--|---|
| Belge No / Certificate No. | ST-103 |
| Firmanın adı / Name and Address of the Company | BÜHARA ENDÜSTRİYEL MÜHÜR SANAYİ VE DİĞ. TİCARET LTD. ŞTİ. |
| Adres / Address | BEYLİKBAĞI 891. SOK. NO: 3 HİSARÖZÜKÜLLÜ |
| Ürün Adı / Product Name | ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI / ELECTRIC PIZZA OVEN |
| Marka/Model/Tipi / Mark/Model/Type | VEENSA/VF2-04, VF2-08, VF2-04+, VF2-08+ |
| Referans Standardı(ları) / Reference Standard(s) | EN 60335-1:2012, EN 60335-2-26:2004 |
| Deney Sayısı(ları) / Date of Examination | 17 Ocak 2023 / 17.01.2023 / 17.01.2023 |

The technical file and test report of the above product have been checked and found in compliance with 2014/53/EU, as amended, (2012) specifically designed for specific voltage levels regulation as equipment by European Union Technical Committee. It confirms that the tested equipment has passed CE approval in compliance with the principal protection requirements of the directives.

Other relevant Directives have to be observed. With reference to the CE of the product is considered to comply in the Internal Production Control of the above-mentioned CE Directive. This certificate does not absolve the compulsory obligation of the manufacturer to issue the declaration of conformity and Compliance with the essential safety requirements.

Teknik Dosya ve test raporları incelenmiş, belirlenen teknik kurulum ve test şartlarına uygunluk ve EN 60335-1:2012 ve EN 60335-2-26:2004 standartlarına uygunluk belgelenmiştir. Diğer ilgili direktiflere uyulması, Referans standartlarına ve diğer teknik şartnamelere uyulması ve Teknik Dosya ile uyumunun sağlanması talep edilir. Bu sertifika üreticinin sorumluluk alanı dışındaki ve Teknik Dosya ile uyumunun sağlanması için zorunlu değildir.

Sertifika Gözetim ve Denetim Tarihi / Date of Issue : 31.08.2023

CE

Burhan SÖNDÜKAR
Genel Müdür
General Manager

YÜK. STANDART SERTİFİKASYON MÜHÜRÜ LABORATUVARI VE KONTROL HİZMETLERİ A.Ş.
Gözetim Marmara ETTI Sokak No:20 A Yurubasari ÜNİVERSİTESİ
TEL: +90 234 302 01 44 FAX: +90 234 302 01 43
E-mail: info@standartcertification.com.tr
www: www.standartcertification.com.tr

**ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINLARI
CE-STANDARTLARINA
UYGUNLUK BELGESİ**

**ELECTRIC PIZZA OVEN
CERTIFICATE OF CONFORMITY
TO CE STANDARDS**



www.veensa.com

buhara® grup



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

CE

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
- Radyanlar kendi üretimimizdir.
- 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
- Veensa brand Radiant heaters are 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 / Radiant Power | 12 kw |
| Radyan Sayısı / Number of Radiants | 2 |
| Kapasite / Capacity | 2/10 |

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
- Radyanlar kendi üretimimizdir.
- 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
- Veensa brand Radiant heaters are 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-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
- Radyanlar kendi üretimimizdir.
- 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
- Veensa brand Radiant heaters are 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-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
- Radyanlar kendi üretimimizdir.
- 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
- Veensa brand Radiant heaters are 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-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
- Radyanlar kendi üretimimizdir.
- 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
- Veensa brand Radiant heaters are 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-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
- Radyanlar kendi üretimimizdir.
- 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
- Veensa brand Radiant heaters are 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 |

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
- Radyanlar kendi üretimimizdir.
- 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
- Veensa brand Radiant heaters are 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 / Radiant Power | 48 kw |
| Radyan Sayısı / Number of Radiants | 8 |
| Kapasite / Capacity | 8/40 |

www.veensa.com

buhara® grup

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.
- Veensa marka Radyanlar kendi üretimimizdir.
- 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.
- Veensa brand Radiant heaters are 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 Power | 5 kw |
| Radyan Sayısı / Number of Radians | 2 |
| Kapasite / Capacity | 6 |
| Şiş Sayısı / Number of Skewers | 2 |

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.
- Veensa marka Radyanlar kendi üretimimizdir.
- 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.
- Veensa brand Radiant heaters are 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.
- Veensa marka Radyanlar kendi üretimimizdir.
- 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.
- Veensa brand Radiant heaters are 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'Lİ GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ SET UPPER 15 GAS CHICKEN ROTARY MACHINE



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Veensa VPG-S15; SETÜSTÜ 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.
- Veensa marka Radyanlar kendi üretimimizdir.
- 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.
- Veensa brand Radiant heaters are 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.
- Veensa marka Radyanlar kendi üretimimizdir.
- 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.
- Veensa brand Radiant heaters are 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 Pover | 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.
- Veensa marka Radyanlar kendi üretimimizdir.
- 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.
- Veensa brand Radiant heaters are 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.
- Veensa marka Radyanlar kendi üretimimizdir.
- 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.
- Veensa brand Radiant heaters are 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 Pover | 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.
- Veensa marka Radyanlar kendi üretimimizdir.
- 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.
- Veensa brand Radiant heaters are 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.
- Veensa marka Radyanlar kendi üretimimizdir.
- 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.
- Veensa brand Radiant heaters are 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
- Veensa marka Radyanlar kendi üretimimizdir.
- 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
- Veensa brand Radiant heaters are 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
- Radyanlar kendi üretimimizdir.
- 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
- Veensa brand Radiant heaters are 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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-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 |



**UYGUNLUK BELGESİ - ATTESTATION
GAZ YAKAN CİHAZLARIN RASTGELE DENETİMİ
RANDOM CHECKS OF GAS APPLIANCES**
Sel Yakan Cihazların Denetimine Göre (2014/53/EU) EK 2 Maddesi 2 ye göre
According to Appliances Burning Gaseous Fuels (2014/53/EU Annex 2 Clause 2

Numaralı
Number
C.5402

Üretici
Manufacturer
BUHARA ENDÜSTRİYEL MAKİNE SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.
BEYLÜKBAĞI Mh. 204. Sk. No: 3 BEYOĞLU/İSTANBUL

Fabrika adresi
Factory address
AYNE ADRESİ

Ürünler
Appliances
GAZ YAKITLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ
GAS FUEL CHICKEN ROTARY MACHINE

Uygunluk Standartları
Applicable Standards
EN 503-1:2012, EN 503-2:2014, EN 437:2002

Marka / Model
Mark / Model
YERBAŞI VPG-K, VPG-B, VPG-D, VPG-TL, VPG-TS SERİSİ

Müştere Raporu
Inspection report
M-0022-060

Dozayt Numarası
File number
0-2022-03-027



2674

Sertifika Kuruluş Numarası: 2674
Notified Body Number2954/2022 Marka Tm
Sıfırlama Tarih/Tm
Dönüşüm İzinli/İz

Nusret Güneşer
Chief Manager
Sertifika Müdürü

Bu belge 2954/2022 kadar geçerlidir.
This document is valid until 2954/2022

POZ STANDARTLARI DENETİM VE SERTİFİKASYON A.Ş.
Sıfırlama Tarih/Tm: 2954/2022
Tel: +90 212 321 44 44 / +90 212 321 44 44
E-posta: info@pozstandartlari.com.tr
Web: www.pozstandartlari.com.tr



ÜRÜN MODELLERİ / PRODUCT MODELS

GAZ YAKITLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ / GAS FUEL CHICKEN ROTARY MACHINE

| Model Model | Yakıt Kapasitesi Capacity (kg) |
|----------------|-----------------------------------|
| VPG-K2 | 12 |
| VPG-K3 | 18 |
| VPG-K4 | 24 |
| VPG-K5 | 30 |
| VPG-K6 | 36 |
| VPG-K7 | 42 |
| VPG-K8 | 48 |
| VPG-S4 | 8 |
| VPG-S12 | 12 |
| VPG-S18 | 18 |
| VPG-D3 | 12 |
| VPG-D18 | 18 |
| VPG-D30 | 30 |
| VPG-D48 | 48 |
| VPG-TS5 | 5 |
| VPG-TS8 | 8 |
| VPG-TS12 | 12 |
| VPG-TS18 | 18 |

POZ STANDARTLARI DENETİM VE SERTİFİKASYON A.Ş.
Sıfırlama Tarih/Tm: 2954/2022
Tel: +90 212 321 44 44 / +90 212 321 44 44
E-posta: info@pozstandartlari.com.tr
Web: www.pozstandartlari.com.tr

**ENDÜSTRİYEL TİP PİLİÇ
ÇEVİRME MAKİNELERİ
CE STANDARTLARINA
UYGUNLUK BELGESİ**

**INDUSTRIAL TYPE
CHICKEN ROTATORS
CERTIFICATE OF
CONFORMITY TO
CE STANDARDS**



www.veensa.com

buhara® grup





VEENSA®

PROFESSIONAL KITCHEN

1974'DEN BU GÜNE - FROM 1974 TO THE DAY



SANAYİ TİPİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

INDUSTRIAL TYPE ELECTRIC FRYER



+90 530 083 57 61

www.veensa.com

buhara® grup

CE

VFR-E3

SANAYİ TİP FRİTÖZ SETÜSTÜ 3 LT INDUSTRIAL FRYER STOWER 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 ikinci termostata sahiptir, yangın emniyeti sağlar.
- 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.
- It also has a 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 FRİTÖZ SETÜSTÜ 3+3 LT INDUSTRIAL FRYER STOWER 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 ikinci termostata sahiptir, yangın emniyeti sağlar.
- 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.
- It also has a 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 FRİTÖZ SETÜSTÜ 5 LT INDUSTRIAL FRYER STOWER 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 ikinci termostata sahiptir, yangın emniyeti sağlar.
- 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.
- It also has a 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 FRİTÖZ SETÜSTÜ 5+5 LT

INDUSTRIAL FRYER STOWER 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 ikinci termostata sahiptir, yangın emniyeti sağlar.
- 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.
- It also has a 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 FRİTÖZ SETÜSTÜ 8 LT INDUSTRIAL FRYER STOWER 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 ikinci termostata sahiptir, yangın emniyeti sağlar.
- 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.
- It also has a 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 FRİTÖZ SETÜSTÜ 8+8LT

INDUSTRIAL FRYER STOWER 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 ikinci termostata sahiptir, yangın emniyeti sağlar.
- 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.
- It also has a 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 |



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

CE

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



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

CE

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

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, Tepsi 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®
PROFESSIONAL KITCHEN




**PROFESYONEL
MUTFAK ÜRÜNLERİ
KATALOG (2022)
PROFESSIONAL
KITCHEN PRODUCTS
CATALOG (2022)**


**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