



KUSINA
SILVER SERIES





General Features

- Stainless steel body
- Easy to clean and hygienic
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Long life



Caractéristiques Générales

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Longue durée



Allgemeine Besonderheiten

- Gehäuse aus Edelstahl
- Einfache Reinigung, hygienisch
- Ergonomische Gestaltung
- Einstellbare Füße
- Langlebig



S6K100E



S6K200E

PRODUCT HIGHLIGHTING DETAILS

- 2 or 4 ø180 mm cooking plates
- Fast heating and high efficiency
- The power of each cooking plates is 1500w or high temperature protected 1800 w cooking plates in request
- Stage adjustable heat control

DÉTAILS DU PRODUIT

- Chauffage rapide et haut rendement
- Chacune de plaques à une puissance de 1500 W avec sur demande possibilité de fournir des plaques de 1800 W
- Contrôle de la température progressif
- Lampes de signalisation de fonctionnement

PRODUKT DETAILS

- Schnelle Erwärmung und mit Hochleistung
- Jede Richtplattenstärke 1500 w. oder nach Wunsch mit Überwärmeschutz 1800 w.
- Stufenweise Wärmekontrolle

Model	Visual	Dim (mm) LxDxH	Plates kW	Power	Gross Weight	Gross Volume	Electrical Inlet	Price	
S6K100E		300x600x300	1,5kW		3 kW	24 kg	0,13 m3	230 V 1 NPE	€ 348
S6K200E		600x600x300	1,5kW		6 kW	33 kg	0,28 m3	400 V 3 NPE	€ 507



General Features

- Stainless steel body
- Easy to clean and hygienic
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Long life
- Adjustable temperature
- Safety Thermostat



Caractéristiques Générales

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Longue durée
- Température réglable
- Thermostat de sécurité



Allgemeine Besonderheiten

- Gehäuse aus Edelstahl
- Einfache Reinigung, hygienisch
- Ergonomische Gestaltung
- Einstellbare Füße
- Langlebig
- Einstellbares Wärmegrad
- Sicherheitsthermostat



S6F100E



S6F200E

PRODUCT HIGHLIGHTING DETAILS

- Single or double containers options
- Stainless steel tube heaters
- Thermostatic heating control
- Stainless steel baskets
- Operation and heating control indicator lights
- Security switches are easily accessible
- Operating temperature range (0-180 °C)

DÉTAILS DU PRODUIT

- Version avec 1 ou 2 bacs
- Contrôle thermostatique de la température
- Paniers en acier inoxydable
- Résistance des tuyaux en acier inoxydable
- Significateur de fonctionnement et de la temperature
- Facile à atteindre au bouton de sécurité
- Plage de température de fonctionnement (0 - 180 °C)

PRODUKT DETAILS

- Versionen mit Ein- oder Doppelbecken
- Erhitzer mit Stahlrohr
- Thermostatische Wärmekontrolle
- Körbe aus Edelstahl
- Rohrresistenz aus Edelstahl
- Inbetriebnahme und Wärmesignalleuchten
- Arbeitstemperaturintervall (0 - 180 °C)

Model	Visual	Dim (mm) LxDxH		Power	Gross Weight	Gross Volume	Electrical Inlet	Basket Size	Capacity	Price
S6F100E		300x600x300		3 kW	18 kg	0,13 m3	400 V 3N PE	195x265x130	10 lt.	€ 634
S6F100E		300x600x300		6 kW	18 kg	0,13 m3	400 V 3N PE	195x265x130	10 lt.	€ 644
S6F100E		300x600x300		9 kW	18 kg	0,13 m3	400 V 3N PE	195x265x130	10 lt.	€ 654
S6F200E		600x600x300		2x3 kW	31 kg	0,28 m3	400 V 3N PE	195x265x130 (2 Pcs)	2x10 lt.	€ 1018
S6F200E		600x600x300		2x6 kW	31 kg	0,28 m3	400 V 3N PE	195x265x130 (2 Pcs)	2x10 lt.	€ 1036
S6F200E		600x600x300		2x9 kW	31 kg	0,28 m3	400 V 3N PE	195x265x130 (2 Pcs)	2x10 lt.	€ 1050



General Features

- Stainless steel body
- Easy to clean and hygienic
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Long life
- Homogenous cooking surface



Caractéristiques Générales

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Longue durée
- Surface de cuisson homogène



Allgemeine Besonderheiten

- Gehäuse aus Edelstahl
- Einfache Reinigung, hygienisch
- Ergonomische Gestaltung
- Einstellbare Füße
- Langlebig
- Homogene Kochoberfläche

PRODUCT HIGHLIGHTING DETAILS

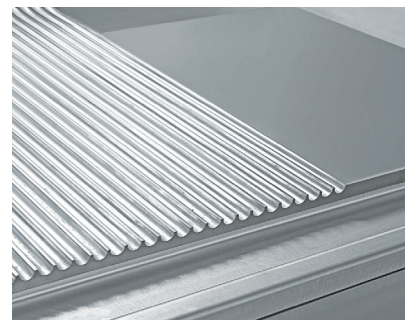
- Smooth, ribbed and ½ smooth + ½ ribbed fry top plates versions
- ST 52 steel or hard chromium coated steel 15 mm thick griddle plate
- Cooking surface perimeter is 3 mm thick stainless steel
- Slightly sloped cooking surface, easy and convenient for cleaning, with liquid discharge hole.
- Homogenous heated cooking surface
- Special machined grooves
- Waste oil drawer
- Thermostatic temperature control
- Insulation to prevent overheating of the body and reduce energy losses
- Operating temperature range (50-300 ° C)

DÉTAILS DU PRODUIT

- Versions lisse, nervurée et mixte de la surface de cuisson
- Les grilles sont soit en acier ST 52 de 15 mm d'épaisseur soit en acier chromé dur
- Le pourtour de la surface de cuisson est en acier inoxydable et de 3mm d'épaisseur
- Surface de cuisson en pente douce pour le nettoyage facile et pratique, avec un trou de décharge du liquide
- Surface de cuisson facile à chauffer de manière homogène
- Rainures traitées spéciales
- Réservoir d'huile usée
- Contrôle thermostatique de la température
- Une zones de cuisson
- L'isolation de l'appareil prévient les pertes de chaleurs au maximum
- Plage de température de fonctionnement (50 -300 °C)

PRODUKT DETAILS

- Bratoberfläche mit glatte, geriffelte oder geriffelte + glatte Versionen
- 15 mm starke st 52 Stahl oder feste chrombedeckte Stahlplatina Bratröste
- Die Umgebung der Bratoberfläche besteht aus 3mm starker Edelstahl
- Für eine einfache und bequeme Reinigung, Bratoberfläche mit eine leichte Neigung, mit Flüssigkeitsauslassloch
- Bratoberfläche homogen zu erwärmen
- Speziell bearbeitete Rillen
- Restfettbehälter
- Thermostatische Wärmekontrolle
- Isolation, die die Erwärmung der umgebenden Bleche verhindert und die Wärmeverlust in Minimum bringt
- Arbeitstemperaturintervall (50-300 °C)







S6I100E



S6I200E

Model	Visual	Dim (mm) LxDxH	Plate Type	Power	Gross Weight	Gross Volume	Electrical Inlet	Smooth	Ribbed	Price
S6I100E		300x600x300		2,4 kW	28	0,13 m3	400 V 3N PE	√	-	€ 542
S6I200E		600x600x300		6 kW	35	0,28 m3	400 V 3N PE	√	-	€ 786



S6I110E



S6I210E



S6I160E



S6I150E

Model	Visual	Dim (mm) LxDxH	Plate Type	Power	Gross Weight	Gross Volume	Electrical Inlet	Smooth	Ribbed	Price
S6I110E		300x600x300		2,4 kW	28	0,13 m3	400 V 3N PE	-	✓	€ 617
S6I210E		600x600x300		6 kW	35	0,28 m3	400 V 3N PE	-	✓	€ 900
S6I160E		450x600x300		3,6 kW	30	0,20 m3	400 V 3N PE	-	✓	€ 626
S6I150E		450x600x300		3,6 kW	30	0,20 m3	400 V 3N PE	✓	-	€ 732



General Features

- Stainless steel body
- Easy to clean and hygienic
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Long life



Caractéristiques Générales

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Longue durée



Allgemeine Besonderheiten




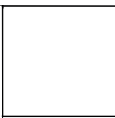
- Gehäuse aus Edelstahl
- Einfache Reinigung, hygienisch
- Ergonomische Gestaltung
- Einstellbare Füße
- Langlebig



S6T100N



S6T200N

Model	Visual	Dim (mm) LxDxH	Plate Type	Gross Weight	Gross Volume	Price
S6T100N		300x600x300		12 kg	0,13 m ³	€ 167
S6T200N		600x600x300		15 kg	0,28 m ³	€ 191



General Features

- Stainless steel body
- Easy to clean and hygienic
- Safety thermostat
- Stainless steel tube heaters
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Long life



Caractéristiques Générales

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer hygiénique
- Thermostat de sécurité
- Tuyau du radiateur en acier
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Longue durée



Allgemeine Besonderheiten

- Gehäuse aus Edelstahl
- Einfache Reinigung, hygienisch
- Sicherheitsthermostat
- Erhitzer mit Stahlrohr
- Ergonomische Gestaltung
- Einstellbare Füße
- Langlebig



S6M100E

PRODUCT HIGHLIGHTING DETAILS

- Working and safety thermostatic temperature control.
- On – off switch with lights when reaching to the required temperature.
- Operating temperature range (0-120 ° C)

DÉTAILS DU PRODUIT

- Contrôle de la température de thermostat de fonctionnement et de sécurité
- Interruption automatique une fois la température atteinte
- Plage de température de fonctionnement (0 - 120 °C)

PRODUKT DETAILS

- Wärmekontrolle mit Inbetriebnahme und Sicherheitsthermostat
- Beim Erreichen der Wärme Ein- und Ausschaltleuchten
- Arbeitstemperaturintervall (0 - 120 °C)

Model	Visual	Dim (mm) LxDxH		Power	Gross Weight	Gross Volume	Electrical Inlet	Capacity	Basket Size	Price
S6M100E		300x600x300		3 kW	13 kg	0,14 m3	400 V 3N PE	10 lt.	200x160x135 (3 Pcs)	€ 593



General Features

- Stainless steel body
- Easy to clean and hygienic
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Long life



Caractéristiques Générales

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Longue durée



Allgemeine Besonderheiten

- Gehäuse aus Edelstahl
- Einfache Reinigung, hygienisch
- Ergonomische Gestaltung
- Einstellbare Füße
- Langlebig



S6D100E

PRODUCT HIGHLIGHTING DETAILS

- GN 1/1 Container with oil strainer
- The fried potatoes keep warm by custom porcelain infrared heater
- Removable and easy to clean container

DÉTAILS DU PRODUIT

- Bac GN 1/1 avec filtre à huile
- La chaleur est fournie par les radiateurs infrarouges en porcelaine spéciale
- Reservoir du chauffe frite amovible et facile à nettoyer

PRODUKT DETAILS

- Kartoffelbehälter mit Fettsieb GN 1/1
- Es wird gewährleistet, dass die gerösteten Kartoffeln mit eine speziellen Porzellan infrared Erhitzer heiss bleiben
- Ablösbare und leicht zu reinigende Kartoffelbehälter

Model	Visual	Dim (mm) LxDxH	Plate Type	Power	Gross Weight	Gross Volume	Electrical Inlet	Price
S6D100E		450x600x300		1 kW	17 kg	0,16 m3	230 V 1N PE	€ 340



General Features

- Stainless steel body
- Easy to clean and hygienic
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Long life
- Safety Thermostat



Caractéristiques Générales

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Longue durée
- Thermostat de sécurité



Allgemeine Besonderheiten

- Gehäuse aus Edelstahl
- Einfache Reinigung, hygienisch
- Ergonomische Gestaltung
- Einstellbare Füße
- Langlebig
- Sicherheitsthermostat



S6S100E

PRODUCT HIGHLIGHTING DETAILS


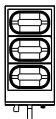
- Emergency valve for emptying
- 3 Pcs 1/4 GN sauce containers (included)
- Operating temperature range (30-90 ° C)

DÉTAILS DU PRODUIT

- Contrôle de la température de thermostat de fonctionnement et de sécurité
- 3 Pcs 1/4 GN conservation de sauce neutre (inclus)
- Plage de température de fonctionnement (30 - 90 °C)

PRODUKT DETAILS

- Auslassventil mit Sicherheit heiss
- 3 Stück 1/4 GN Saucenbehälter (inbegriffen)
- Arbeitstemperaturintervall (30 - 90 °C)

Model	Visual	Dim (mm) LxDxH	Plate Type	Power	Gross Weight	Gross Volume	Electrical Inlet	Tank Capacity	Price
S6S100E		300x600x300		1,5 kW	18 kg	0,18 m3	230 V 1N PE	GN 1/4 150 mm x 3	€ 447

GÜRÇELİK

Dayanikli Tuketim Mamulleri Mutfak Ins. Tur. Tar. San. Tic. Ltd. Sti.

Head Quarter

Bahcelievler Mah. Sakarya Cad. No:11 Yazibasi Torbali / Izmir - Turkey

Tel: +90 232 853 92 00 / Fax: +90 232 853 91 99

gurcelik@gurcelik.com.tr / www. gurcelik. com.tr

www.kusina.com.tr

All Rights Reserved

Company keeps it's right reserved to change model and design