



MARINE LINE - SHIP'S KITCHEN

GEMİ MUTFAĞI

• Special line completely dedicated to marine equip-ment with special features designed for in-stallation into vessels and offshore platforms.Roll-ing racks in all cooking range, flanged feet for floor fixings are some of the peculiarities of the KM Marine line designed with particular attention to robustness, safety and reliability.

• Gemilere ve açık deniz platformlarına kurulum için tasarlanmış özel özelliklere sahip, tamamen deniz ekip-manlarına ayrılmış özel hat. Tüm pişirme aralıklarında tekerlekli raflar, zemin sabitlemeleri için flanşlı ayaklar, sağlamlık, güvenlik ve güvenilirliğe özellikle dikkat edil-erek tasarlanan KM Marine serisi...

MARINE LINE PROFESSIONAL COOKING TECHNOLOGY

MARINE LINE PROFESYONEL PİŞİRME TEKNOLOJİSİ

Customer satisfaction is always your top priority. Especially passengers at sea demand a variety of fresh, high-quality meals. Cruise passengers, crew members, and guests aboard large yachts expect first-class service at any time of day.

This is only possible with a perfectly trained team, optimized workflow efficiency, and professional cooking equipment that supports you 100%.

Marine-grade equipment solutions are designed to fully meet the specific requirements of kitchen operations at sea.

Müşteri memnuniyeti her zaman birincil odak noktanızdır. Özellikle denizdeki yolcular olmak üzere çeşitli taze ve yüksek kaliteli yemekler talep ederler. Gemi yolcuları, mürettebat üyeleri ve büyük yatlardaki konuklar günün her saati birinci sınıf hizmet beklerler.

Bu, yalnızca mükemmel şekilde eğitilmiş bir ekip, optimize edilmiş iş akışı verimliliği ve sizi %100 destekleyen profesyonel pişirme ekipmanlarıyla mümkündür.

Denize dayanıklı ekipman çözümleri, mutfak gereksinimlerini tam olarak karşılamak için tasarlanmıştır.



We provide everything your professional kitchen needs wherever you are.

Profesyonel mutfağınızın ihtiyaç duyduğu her şeyi, nerede olursanız olun sağlıyoruz.

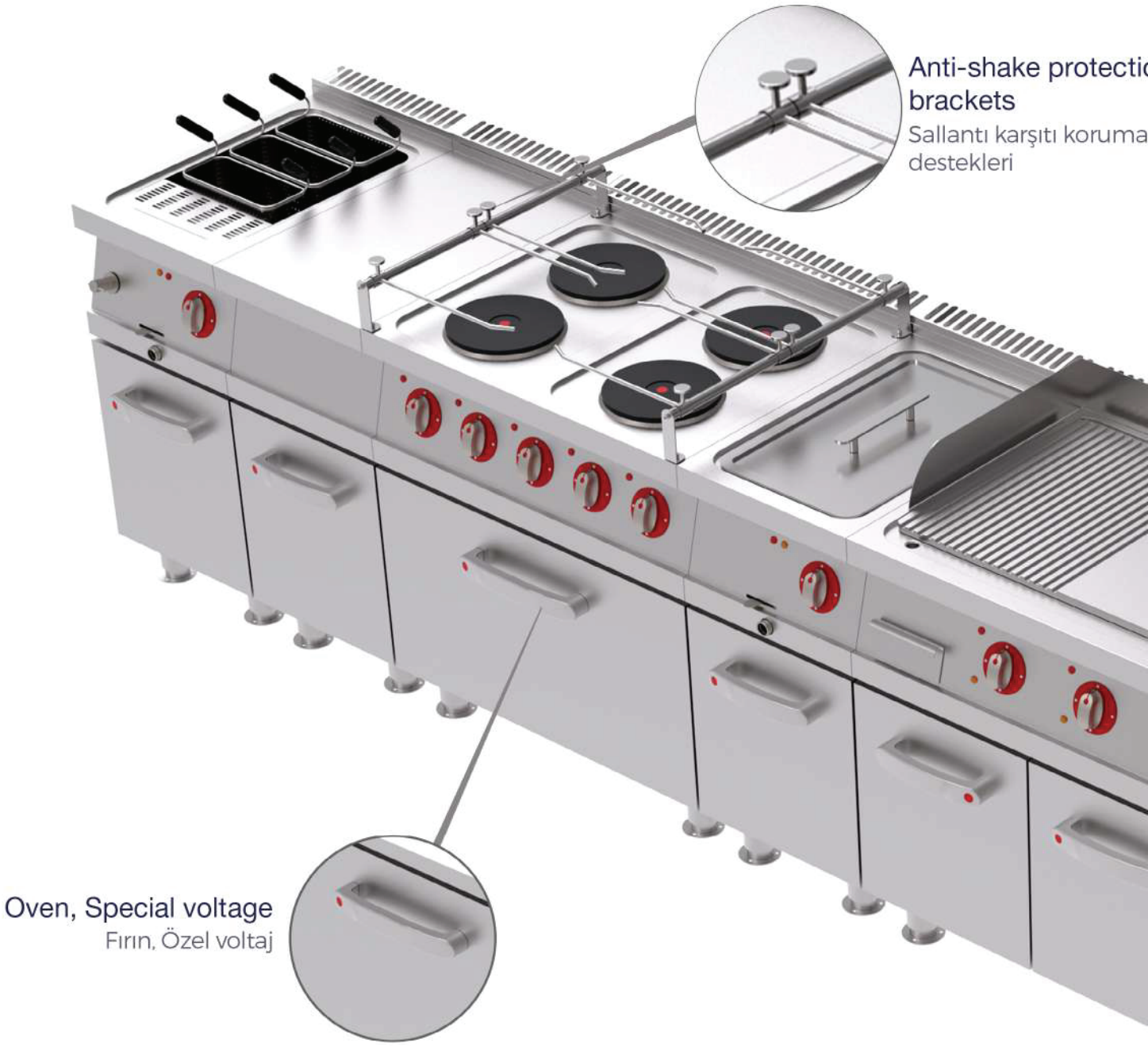


They deliver exceptional performance in limited space. Specialized marine equipment versions operate reliably regardless of rough waves, vibrations, or other ship movements.

Onboard, the implementation and compliance with strict safety measures and hygiene standards is just one aspect. Additionally, Kayalar Commercial Kitchen supplies a complete range of multi-functional cooking equipment from a single source—offering a comprehensive solution.

Sınırlı alanda olağanüstü bir performans sunarlar. Özel deniz ekipmanı versiyonları, çarpan dalgalar, titreşimler veya diğer gemi hareketlerinden bağımsız olarak güvenilir bir şekilde çalışır.

Gemide katı güvenlik önlemlerinin ve hijyen standartlarının uygulanması ve bunlara uyulması yalnızca bir faktördür. Ayrıca, Kayalar Mutfak, tek bir kaynaktan komple bir çözüm olan çok işlevli pişirme ekipmanlarının tamamını tedarik eder.

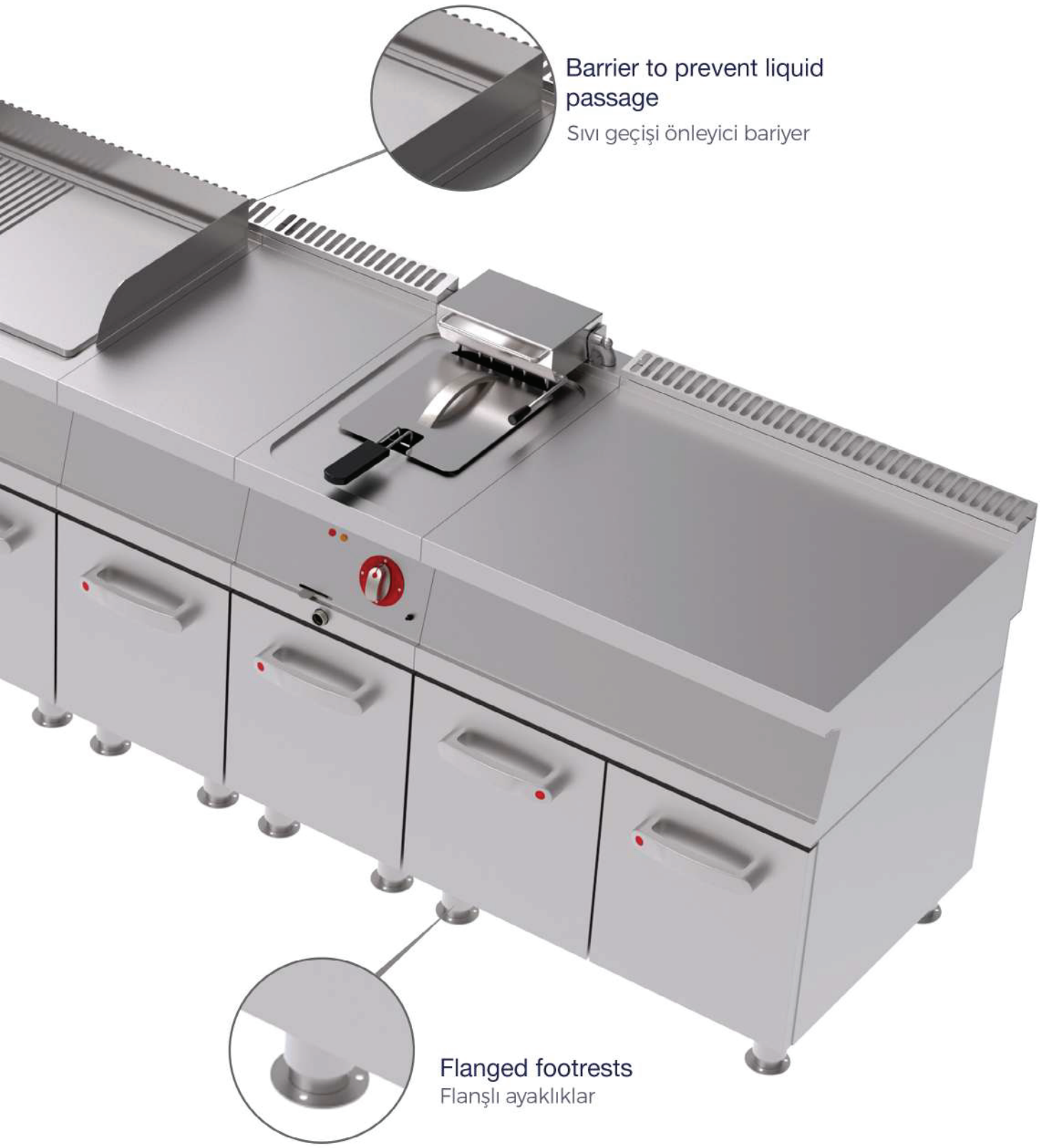


kmkayalar

MARINE LINE GENERAL FEATURES

- ✓ Special Voltage - Özel Voltaj
- ✓ Flanged Footrest - Sabit Flanşlı Ayak
- ✓ Modular Connection - Modüler Bağlantı
- ✓ Special Hygiene - Özel Hijyen Standardı
- ✓ Cabinet Protection Locked - Dolap Koruma Kilitli
- ✓ Anti-Shake Support - Sallantı Destekli

on



Barrier to prevent liquid passage

Sıvı geçişi önleyici bariyer

Flanged footrests

Flanşlı ayaklıklar

CE

Marine Line 900 700

Special line completely dedicated to marine equip-ment with special features designed for installation into vessels and offshore platforms.Rolling racks in all cooking range, flanged feet for floor fixings are some of the peculiarities of the KM Marine line designed with particular attention to robustness, safety and reliability.

Gemilere ve açık deniz platformlarına kurulum için tasarlanmış özel özelliklere sahip, tamamen deniz ekipmanlarına ayrılmış özel hat. Tüm pişirme aralıklarında tekerlekli raflar, zemin sabitlemeleri için flanşlı ayaklar, sağlamlık, güvenlik ve güvenilirliğe özellikle dikkat edilerek tasarlanan KM Marine serisi...



Gas operated
Gazlı

Electric operated
Elektrikli

CE

KOEM



Half Module 2 Hot Plates Electric Steve Top
Yarım Modül Elektrikli 2 Pleytli Ocak

Model No	Dimensions / mm Boyut	Power / 400 V Güç 400 V
KOEM4070	400x700x900	4 kW
KOEM4090	400x900x900	8 kW

KOEM



Full Module 4 Hot Plates Electric Boiling Top
Tam Modül Elektrikli 4 Pleytli Set Üstü Ocak

Model No	Dimensions / mm Boyut	Power / 400 V Güç 400 V
KOEM8070M	800x700x900	8 kW
KOEM8090M	800x900x900	16 kW

KEBM



Half Module Electric Bain Marie
Yarım Modül Elektrikli Benmari

Model No	Dimensions / mm Boyut	Power / 400 V Güç 400 V
KEBM4070	400x700x900	1 kW
KEBM4090	400x900x900	1 kW

KBBM



Full Module Electric Bain Marie
Tam Modül Elektrikli Benmari

Model No	Dimensions / mm Boyut	Power / 400 V Güç 400 V
KBBM4070	800x700x900	2 kW
KBBM4090	800x900x900	2 kW

KEDTM



Electric Bratt Pan 50/80 Lt
Elektrikli Devrilir Tava 50/80 Lt

Model No	Dimensions / mm Boyut	Power / 400 V Güç 400 V
KEDTM8070	800x700x900	9 kW
KEDTM8090	800x900x900	10 kW

Gas operated
Gazlı

Electric operated
Elektrikli

CE

KFEM



One Well Electric Fryer 24 Lt

Elektrikli, 1 Hazneli Fritöz, 24 Lt

Model No	Dimensions / mm Boyut	Power / 400 V Güç 400 V
KFEM4070	400x700x900	12 kW
KFEM4090	400x900x900	18 kW

KFEM



Two Wells Electric Fryer 24 Lt + 24 Lt

Elektrikli, 2 Hazneli Fritöz, 24 Lt + 24 Lt

Model No	Dimensions / mm Boyut	Power / 400 V Güç 400 V
KFEM8070	800x700x900	24 kW
KFEM8090	800x900x900	36 kW

KIDEM



Half Module Electric FrySmooth Plate

Yarım Modül Elektrikli Düz Pleyt Izgara

Model No	Dimensions / mm Boyut	Power / 400 V Güç 400 V
KIDEM4070	400x700x900	6 kW
KIDEM4090	400x900x900	6 kW

KIDEM



Full Module Electric Fry Smooth Plate

Tam Modül Elektrikli Düz Pleyt Izgara

Model No	Dimensions / mm Boyut	Power / 400 V Güç 400 V
KIDEM8070	800x700x900	12 kW
KIDEM8090	800x900x900	12 kW

KIOEM



Half Module Electric Fry Ribbed Plate

Yarım Modül Elektrikli, Oluklu Pleyt Izgara

Model No	Dimensions / mm Boyut	Power / 400 V Güç 400 V
KIOEM4070	400x700x900	6 kW
KIOEM4090	400x900x900	6 kW

KIOEM



Full Module Electric Fry Ribbed Plate

Tam Modül Elektrikli, Oluklu Pleyt Izgara

Model No	Dimensions / mm Boyut	Power / 400 V Güç 400 V
KIOEM8070	800x700x900	12 kW
KIOEM8090	800x900x900	12 kW

KIYOEM



Full Module Gas Fry 1/2 Smooth 1/2 Ribbed Plate
Tam Modül Gazlı, Yarı Oluklu Izgara

Model No	Dimensions / mm Boyut	Power / 400 V Güç 400 V
KIYOEM8070	800x700x900	12 kW
KIYOEM8090	800x900x900	12 kW

KEKTM



Electric Boiling Pan 80 / 150 Lt
Elektrikli Kaynatma Tenceresi 80 / 150 Lt

Model No	Dimensions / mm Boyut	Power / 400 V Güç 400 V
KEKTM8070	800x700x900	18 kW
KEKTM8090	800x900x900	22 kW

KEKEFDM



6 Plates Electric Stove Range on Electric Oven 1/2 Cupboard
6 Pleytli Kuzine, Elektrikli, Fırınlı, 1/2 Dolaplı

Model No	Dimensions / mm Boyut	Power / 400 V Güç 400 V
KEKEFDM12070	1200x700x900	12+6 kW
KEKEFDM12090	1200x900x900	24+6 kW

KEKEFM



4 Plates Electric Stove Range on Electric Oven
4 Pleytli Kuzine, Elektrikli, Fırınlı

Model No	Dimensions / mm Boyut	Power / 400 V Güç 400 V
KEKEFM8070	800x700x900	8+6 kW
KEKEFM8090	800x900x900	16+6 kW

KEMHM



Half Module One Well Electric Pasta Cooker
Yarım Modül Elektrikli, 1 Hazneli Makarna Pişirme

Model No	Dimensions / mm Boyut	Power / 400 V Güç 400 V
KEMHM4070	400x700x900	6 kW
KEMHM4090	400x900x900	12 kW

KEMH



Full Module Two Wells Electric Pasta Cooker
Tam Modül Elektrikli, 2 Hazneli Makarna Pişirme

Model No	Dimensions / mm Boyut	Power / 400 V Güç 400 V
KEMH8070	800x700x900	12 kW
KEMH8090	800x900x900	24 kW

Marine Line Modüler Pişiriciler

Deniz sakin olsun ya da sert ve sallantılı bir yolculuk olsun, bir geminin mutfağındaki her cihazın tüm koşullar altında “denize elverişli” olması gerekir.

Sabit flanş bağlantıları cihazların kaymaz ve devrilmeye karşı dayanıklı olmasını sağlar, özel ek raflar, tepsiler ve GN kaplarını sabitler. Ekipmanlarımız tüm özel hijyen gereksinimlerini tam olarak karşılar.

İhtiyaçlarınıza göre özel olarak tasarlanmış yüksek kaliteli paslanmaz çelik modüler pişirme ekipmanlarımızı birleştirebilirsiniz. Bağlantı sistemi, olağanüstü iş yeri konforu ve mükemmel hijyen sağlar.

















MARINE LINE Ürün Özellikleri

Fırınlar

Açık denizlerdeki zorluklarınızın üstesinden gelmeyi hedeflerken, mükemmel bir şekilde pişirme, kızartma, buharda pişirme ve fırınlama olacak şekilde bir cihazda kullanılması, kolay ve hız kazandırması hedeflendi. Az personel sayısı ile profesyonel olarak bir çok fonksiyona sahip olabilirsiniz.

Yerleştirme tasarımı ile ellerinizin pozisyonunu değiştirmenize gerek kalmadan ağır tepsilerde bile iyi ve sağlam bir tutuşa sahip olup, kullanım kapasitesini ve alanı yaratır.





MARINE LINE Ürün Özellikleri

Soğuk Üniteler





