



# SEN 3000 Otomatik Izgara™

## DAHA FAZLA LEZZET, DAHA AZ ENERJİ

**SEN 3000, otomatik ızgara teknolojisi, etlerinizi mükemmel pişirir ve %40'a kadar enerji tasarrufu sağlar.**

SEN 3000™, yeni nesil hibrit ızgara teknolojisiyle, ızgara ve doğal odaklı pişirmeyi bir araya getirmiş, tamamen farklı bir konseptte sahip bir makinedir.

### ÖZELLİKLER

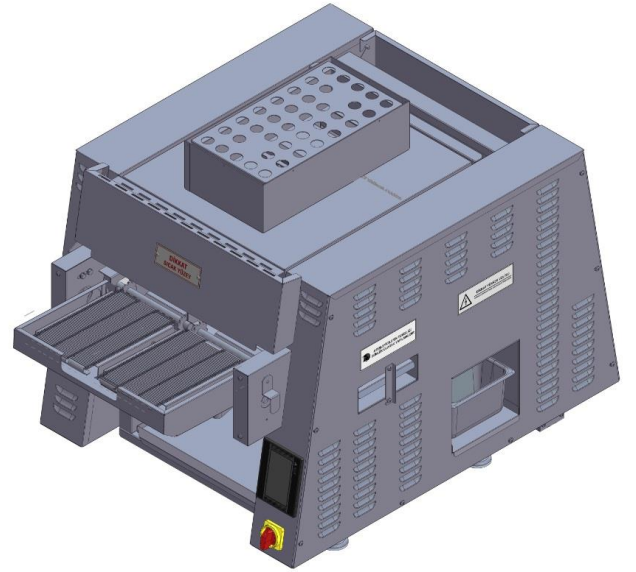
- Mangal ateşinde pişmiş gibi renk ve lezzet
- Kolay kullanım paneli (dokunmatik ekran)
- Enerji tasarrufu
- Düşük usta maliyeti
- Düşük ortam ısısı
- Arızasız brülör
- Tak ve çalıştır

**Daha fazla verimle çalışır!**

### SEN 3000 OTOMATİK IZGARA

*Daha fazla bilgi için lütfen bizimle iletişime geçin...*

<http://www.sengunmakina.com>



### SEN 3000 OTOMATİK IZGARA

**DOKUNMATİK EKРАН PANELİYLE  
KOLAY KULLANIM,  
ÇEŞİTLİ ÜRÜN PİŞİRMEDE HIZ**



İ.O.S.B. Mah. Atatürk Blv. Pufa İş Merkezi No:98 Bodrum  
Kat:2-3 Başakşehir / İSTANBUL – TÜRKİYE  
T: +90 212 671 23 23 - 24 / F: +90 212 671 88 28  
<http://www.sengunmakina.com>

# SEN 3000 Otomatik Izgara <sup>TM</sup>

## TEKNİK ÖZELLİKLER

Hızlı akışlı brülör SEN 3000, düşük enerjili kullanımı ile aynı anda birden fazla ürün kızartmak için, kullanımı basit olarak, kolay temizlenecek şekilde tasarlanmıştır Dar bölgelere bile rahatlıkla sığar.

ÖLÇÜLER	inch	mm
UZUNLUK	42,7	1085
YÜKSEKLİK	31,5	800
GENİŞLİK	27,1	689

### ENERJİ

Gaz Yakıtlar: Doğal Gaz / LPG  
Ortalama Tüketim: 37,000 BTU / saat  
Bağlantı Boyutu: ¾" NPT (M20)  
Elektrik Bağlantısı: 1 F + 1 N + 1 T / 230V, 3A

Değer ölçümleri Şengün Makine tarafından yapılmıştır. Enerji değerlerinin, ortalama kullanımda görülmesi beklenir. Daha fazla bilgi edinmek için bizimle iletişime geçin.

### ORTALAMA AĞIRLIK

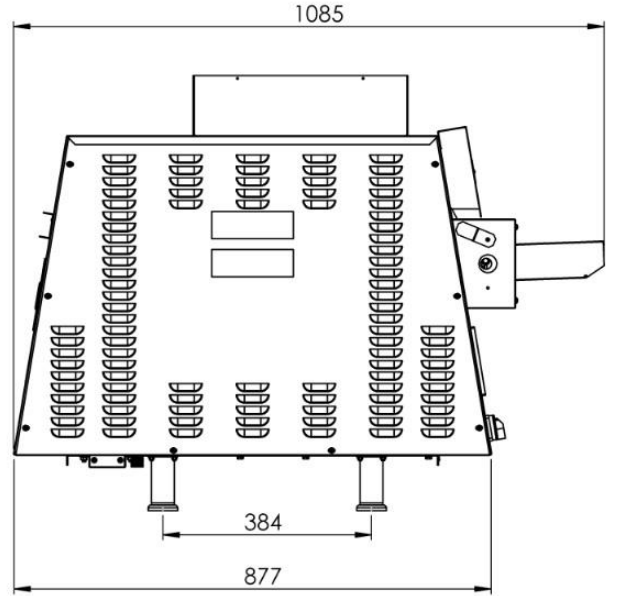
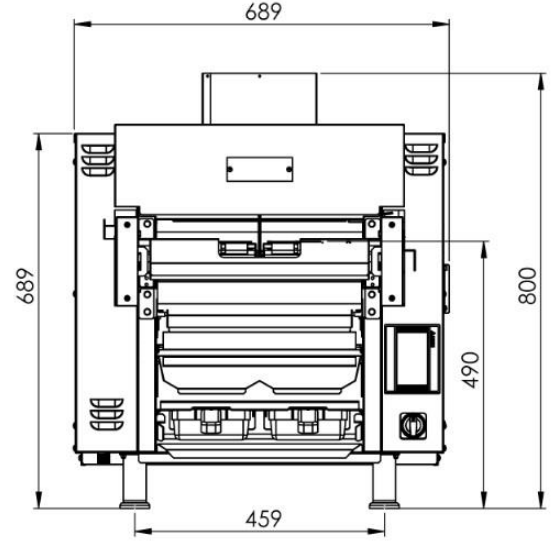
350lbs / 158Kg

Otomatik Izgara ağırlığı, sipariş seçeneklerine bağlı olarak değişebilir.

### MEVCUT SEÇENEKLER:

- Tekli veya çiftli bant
- Şasi
- Otomatik ızgara itici çubukları ve bant destekleyici ürünler
- Ürün toplama seçenekleri; Amber tava veya ürün yakalama tavası
- LPG, Doğalgaz
- Yurtiçi ve yurtdışı uyumlu voltaj ayarı

<http://www.sengunmakina.com>



Şengün Makina ürünlerinin tüm dünyaya, servis ve yedek parça hizmetleriyle beraber satışı yapılmaktadır.



İ.O.S.B. Mah. Atatürk Biv. Pufa İş Merkezi No:98 Bodrum  
Kat:2-3 Başakşehir / İSTANBUL – TÜRKİYE  
T: +90 212 671 23 23 - 24 / F: +90 212 671 88 28  
<http://www.sengunmakina.com>

## OTOMATİK IZGARA KAPASİTE ÇİZELGESİ \* tahmini pişirme süreleri

IZGARA MODELİ	BANT GENİŞLİĞİ	KULLANILABİLİR BANT GENİŞLİĞİ	PIŞIRME BÖLGESİ	A ürün/sa	B ürün/sa	C ürün /sa	D ürün/sa	E ürün /sa	F ürün/sa	G ürün/sa	H ürün/sa	I ürün/sa	J ürün/sa
JF62G/E	Tekli 14"	13"	20"	220	290	110	140	90	140	130	900	120	1060
JF62-2G/E	Çiftli 7"/7"	6"/6"	20"	220	290	110	140	90	140	130	900	120	1060
<b>PRODUCT 'E'</b>	Taze, kemiksiz, derisiz, sarılmış, 170 gr, 15,3 cm X 10,2 cm X 2 cm Tavuk göğsü - 4 dakika 30 saniye pişirme süresi												
<b>PRODUCT 'F'</b>	Taze yağsız, 225 gr, 17,8 cm X 7,6 cm X 2,5 cm biftek - 5 dakika pişirme süresi												
<b>PRODUCT 'G'</b>	Taze şiş kebab, 20 cm X 2,5 cm, 2,5 cm küp doğrama biftek - 4 dakika 30 saniye pişirme süresi												
<b>PRODUCT 'H'</b>	Taze sucuk (önceden pişirilmiş), 15 cm X 2,5 cm çap, lezzet için yeniden ısıtma- 1 dakika 20 saniye pişirme süresi												
<b>PRODUCT 'I'</b>	Taze kaburga dilimi (önceden pişirilmiş), 2,5 cm X 12,7 cm X 2,5 cm, lezzet için yeniden ısıtma - 2 dakika pişirme süresi												
<b>PRODUCT 'J'</b>	Taze tavuk kanadı (önceden pişirilmiş), 7,6 cm x 2,5 cm, lezzet için yeniden ısıtma - 3 dakika pişirme süresi												
* Yazılı değerler tahmini pişirme süreleridir. – Başlangıçtaki ürün sıcaklığı, Ürün farklılıkları, Izgara konumu, Ortam sıcaklığı, Sonuçları değiştirebilir.													
1 oz = 28,35 gr / 1 inch = 25,4 mm / 1 btu / hour = 0.00029307107 kilowatt /													

**SENOVEN**<sup>®</sup>

# SEN 3000 Automatic Grill<sup>™</sup>

## MORE TASTE, LESS ENERGY

**SEN 3000, automatic grill technology, it cooks your meat excellent and provides %40 energy-saving.**

SEN 3000<sup>™</sup>, new generation hybrid grill technology, it brings together grill and natural-focused cooking, the machine has completely different concept.

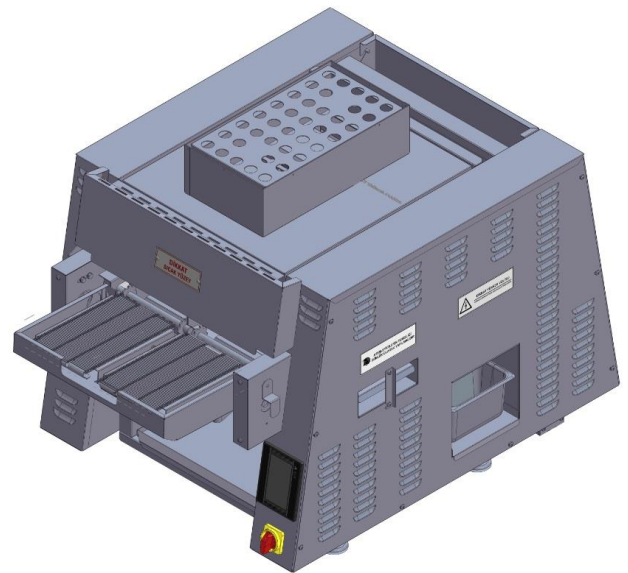
---

### PROPERTIES

- Color and taste like it was cooked on a barbecue
  - Easy usage panel (Touch screen)
  - Energy-saving
  - Low chef cost
  - Low environment temprature
  - Smooth burner
  - Plug and play
- 

**It works with more efficiency!**

---



### SEN 3000 AUTOMATIC GRILL

**EASY USAGE WITH TOUCH  
SCREEN PANEL,  
AT COOKING SEVERAL PRODUCT  
SPEED**

# SEN 3000 Automatic Grill™

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

SEN 3000 with rapid flow burner designed for cook more than one product at the same time with energy-saving, easy usage and easy cleaning. It can fit easily narrow areas.

DIMENSIONS	inch	mm
LENGHT	42,7	1085
HEIGHT	31,5	800
WIDTH	27,1	689

### ENERGY

Gas fuels: Naturel Gas / LPG

Average consumption: 37,000 BTU / h

Connection Size: ¾" NPT (M20)

Electricity Connection: 1 F + 1 N + 1 T / 230V, 3A

Value measurements measured by Şengün Makina. Energy value is expected to be seen in the average usage. Contact us for more information.

### AVERAGE WEIGHT

350lbs / 158Kg

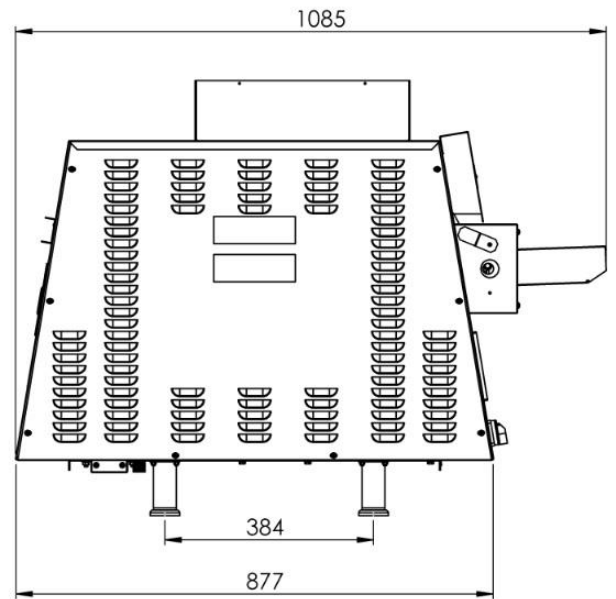
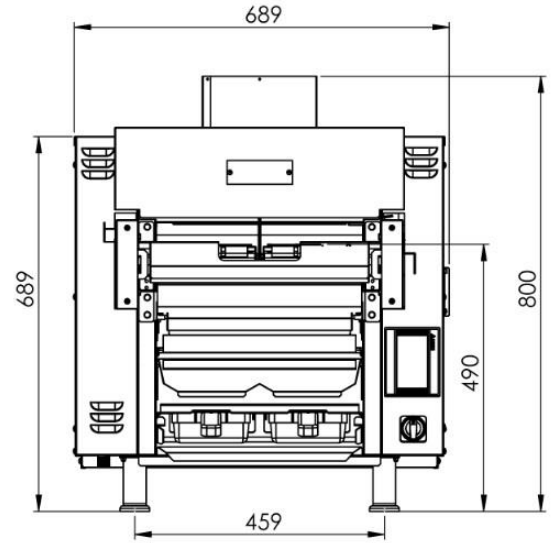
Weight of automatic grill can change, depending on order options.

### AVAILABLE OPTIONS:

- Single or double belt
- Undercarriage
- Automatic grill push rods and belt supporting products
- Product gathering options; Amber pan or product catching pan
- LPG, Natural Gas
- Adaptable voltage setting for domestic or abroad countries

*Please contact us for more information...*

<http://www.sengunmakina.com>



*Şengün Makine products sales with technical service and spare part services for whole world.*



İ.O.S.B. Mah. Atatürk Biv. Pufa İş Merkezi No:98 Bodrum  
Kat:2-3 Başakşehir / İSTANBUL – TÜRKİYE  
T: +90 212 671 23 23 - 24 / F: +90 212 671 88 28  
<http://www.sengunmakina.com>



### AUTOMATIC GRILL CAPACITY CHART \* estimated cooking times

GRILL MODEL	BELT WIDTH	AVAILABLE BELT WIDTH	COOKING AREA	Product A/h	Product B/h	Product C/h	Product D/h	Product E/h	Product F/h	Product G/h	Product H/h	Product I/h	Product J/h
JF62G/E	Single 14"	13"	20"	220	290	110	140	90	140	130	900	120	1060
JF62-2G/E	Double 7"/7"	6"/6"	20"	220	290	110	140	90	140	130	900	120	1060
<b>PRODUCT 'E'</b>	Fresh, unboned, skinless, enwrapped, 170 gr, 15,3 cm X 10,2 cm X 2 cm Chicken Breast – <b>Cooking time 4min 30 sec</b>												
<b>PRODUCT 'F'</b>	Fresh lean, 225 gr, 17,8 cm X 7,6 cm X 2,5 cm steak – <b>Cooking time 5 min</b>												
<b>PRODUCT 'G'</b>	Fresh shish kebab, 20 cm X 2,5 cm, 2,5 cm Brunoise steak – <b>Cooking time 4 min 30 sec</b>												
<b>PRODUCT 'H'</b>	Fresh bologna (precooked), 15 cm X 2,5 cm diameter, reheating for taste- <b>Cooking time 1 min 20 sec</b>												
<b>PRODUCT 'I'</b>	Fresh rib (precooked), 2,5 cm X 12,7 cm X 2,5 cm, reheating for taste - <b>Cooking time 2 min</b>												
<b>PRODUCT 'J'</b>	Fresh chicken wings (precooked), 7,6 cm x 2,5 cm, reheating for taste – <b>Cooking time 3 min</b>												
* <b>Written values are estimated cooking times.</b> – <b>Initial product temperature, Product differences, Grill location, Environment temperature can effect results.</b>													
<b>1 oz = 28,35 gr / 1 inch = 25,4 mm / 1 btu / hour = 0.00029307107 kilowatt /</b>													