



FIRINLAR
OVENS



3-10

GASTRONOM KONVEKSİYONLU FIRINLAR
GASTRONOMY CONVECTION OVENS

11-20

PASTANE KONVEKSİYONLU FIRINLAR
PÂTISSERIE CONVECTION OVENS

21-28

TAŞ TABANLI FIRINLAR
STONE BASE OVENS





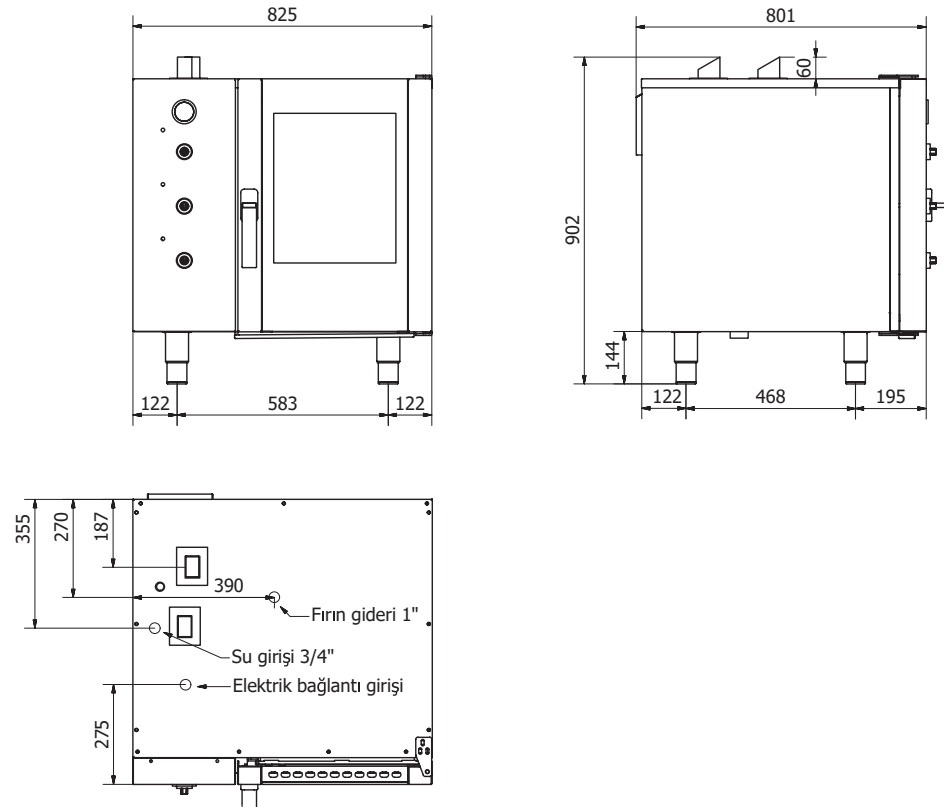
ÖZELLİKLER

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Her iki yöne dönebilen fan ile homojen hava sirkülasyonu
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği.
- 120 dk ya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Aydınlatmalı fırın iç kabini. Yüksek ısı yalıtımı
- Pişirme esnasında kapı açılması durumunda çalışmayı önleyen emniyet şalteri
- Çift camlı kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Yıkanebilir iç kabin. Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması
- Kumanda edilebilir baca klapesi ile kurutmalı pişirebilme
- İstenilen miktarda, 5 kademeli ve buhar verebilme seçeneği
- Fırın iç kabinini soğutabilme seçeneği
- 50-300 °C arasında ayarlanabilir sıcaklık
- Kolay kapanabilir, emniyetli kapı mekanizması
- GN 1/1 6 adet tepsi kapasitesi

FEATURES

- Stainless steel exterior and interior body (AISI304)
- Homogeneous air circulation with two side rotatable fan
- Homogeneous heat distribution and cooking
- Adjustable cooking time up to 120 minutes
- Interior lighting, advanced insulation
- Safety on/off switch in case of door opening while cooking
- Double-glazed door with low outer surface temperature
- Openable and easy-to-clean inner glass door
- Washable interior cabin and easy-to-clean tray rack sledges
- High temperature safety protection
- Dry cooking with adjustable chimney flap
- 5 different levels of steaming capacity
- Option to cool the oven interior
- Adjustable temperature capacity between 50-300 °C.
- GN 1/1 6 tray capacity
- Easy-to-close safety door mechanism

6 GN 1/1
CKM 061 E



Ürün Kodu Product Code	CKM 061 E	Voltaj Voltage	400 V - 3 N
Pişirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	11 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	330	Ölçüler Dimensions	825 x 800 x 900
Tepsi Tipi Tray Type	GN 1/1	Ağırlık Weight	150 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	6 Tepsi 6 Tray	Paket Ebatı Package Dimensions	865 x 941 x 1022

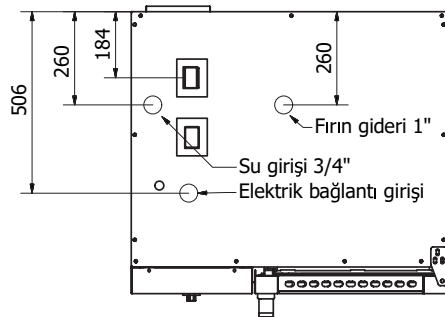
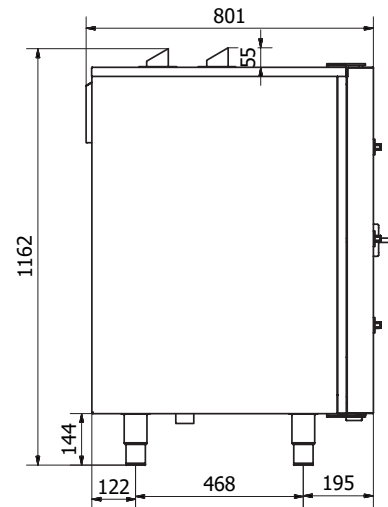
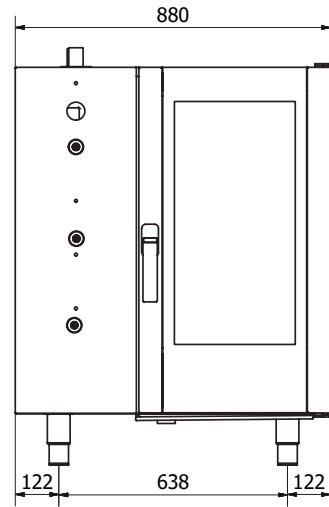


ÖZELLİKLER

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Her iki yöne dönebilen fan ile homojen hava sirkülasyonu
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği.
- 120 dk ya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Aydınlatmalı fırın iç kabini. Yüksek ısı yalıtımı
- Pişirme esnasında kapı açılması durumunda çalışmayı önleyen emniyet şalteri
- Çift cam kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları.
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması
- Kumanda edilebilir baca klapesi ile kurutmalı pişirebilme
- İstenilen miktarda, 5 kademeli ve buhar verebilme seçeneği
- Fırın iç kabinini soğutabilme seçeneği
- 50-300 °C arasında ayarlanabilir sıcaklık.
- Kolay kapanabilir, emniyetli kapı mekanizması.
- GN 1/1 10 tepsi kapasitesi

FEATURES

- Stainless steel exterior and interior body (AISI304)
- Homogeneous air circulation with two side rotatable fan
- Homogeneous heat distribution and cooking,
- Adjustable cooking time up to 120 minutes
- Interior lighting, advanced insulation
- Safety on/off switch in case of door opening while cooking
- Double-glazed door with low outer surface temperature
- Openable and easy-to-clean inner glass door
- Washable interior cabin and easy-to-clean tray rack sledges
- Dry cooking with adjustable chimney flap
- 5 different levels of steaming capacity
- Option to cool the oven interior
- Adjustable temperature capacity between 50-300 °C
- GN 1/1 10 tray capacity
- Easy-to-close safety door mechanism



10 GN 1/1
CKM 101 E

Ürün Kodu Product Code	CKM 101 E	Voltaj Voltage	400V 3N
Piştirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	18 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	330	Ölçüler Dimensions	880x800x1160
Tepsi Tipi Tray Type	GN 1/1	Ağırlık Weight	180 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	10 Tepsi 10 Tray	Paket Ebatı Package Dimension	920x941x1282

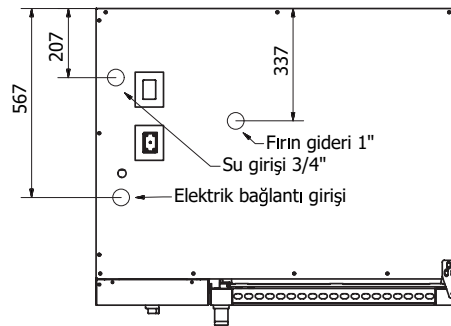
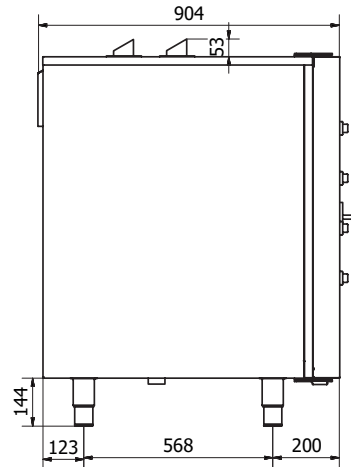
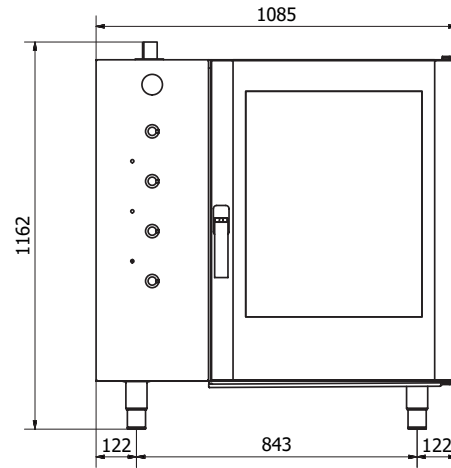


ÖZELLİKLER

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Her iki yöne dönebilen fan ile homojen hava sirkülasyonu
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği.
- 120 dk ya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Aydınlatmalı fırın iç kabini. Yüksek ısı yalıtımı
- Pişirme esnasında kapı açılması durumunda çalışmayı önleyen emniyet şalteri
- Çift cam kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları.
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması
- Kumanda edilebilir baca klapesi ile kurutmalı pişirebilme
- İstenilen miktarda, 5 kademeli ve buhar verebilme seçeneği
- Fırın iç kabinini soğutabilme seçeneği
- 50-300 °C arasında ayarlanabilir sıcaklık.
- Kolay kapanabilir, emniyetli kapı mekanizması.
- GN 2/1 10 tepsi kapasitesi

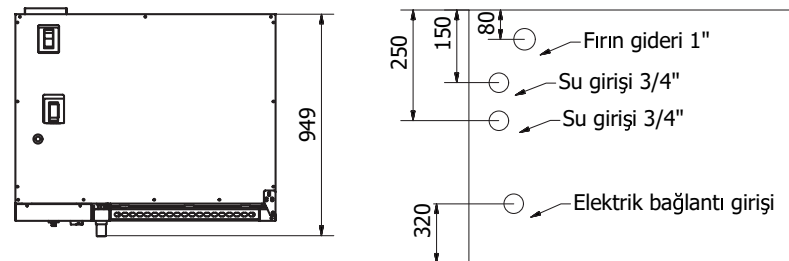
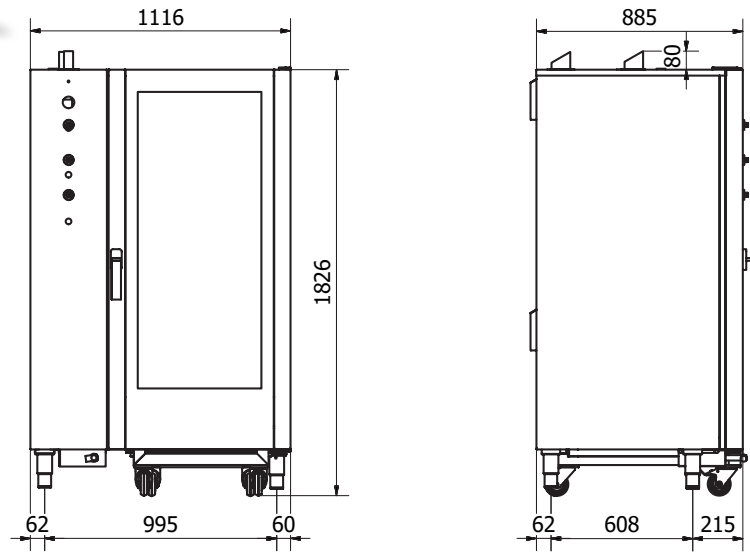
FEATURES

- Stainless steel exterior and interior body (AISI304)
- Homogeneous air circulation with two side rotatable fan
- Homogeneous heat distribution and cooking.
- Adjustable cooking time up to 120 minutes
- Interior lighting, advanced insulation
- Safety on/off switch in case of door opening while cooking
- Double-glazed door with low outer surface temperature
- Openable and easy-to-clean inner glass door
- Washable interior cabin and easy-to-clean tray rack sledges
- Dry cooking with adjustable chimney flap
- 5 different levels of steaming capacity
- Option to cool the oven interior
- Adjustable temperature capacity between 50-300 °C
- GN 2/1 10 tray capacity
- Easy-to-close safety door mechanism



Ürün Kodu Product Code	CKM 102 E	Voltaj Voltage	400V 3N
Piştirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	25 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	535	Ölçüler Dimensions	1085x885x1160
Tepsi Tipi Tray Type	GN 2/1	Ağırlık Weight	210 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	10 Tepsi 10 Tray	Paket Ebatı Package Dimension	1180x1040x1282

10 GN 2/1
CKM 102 E



ÖZELLİKLER

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Her iki yöne dönebilen fan ile homojen hava sirkülasyonu
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği.
- 120 dk ya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Aydınlatmalı fırın iç kabini. Yüksek ısı yalıtımı
- Pişirme esnasında kapı açılması durumunda çalışmayı önleyen emniyet şalteri
- Çift cam kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları.
- Yıkanebilir iç kabin
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması
- Kumanda edilebilir baca klapesi ile kurutmalı pişirebilme
- İstenilen miktarda, 5 kademeli ve buhar verebilme seçeneği
- Fırın iç kabinini soğutabilme seçeneği
- Kolay kapanabilir, emniyetli kapı mekanizması.

FEATURES

- Stainless steel exterior and interior body (AISI304)
- Homogeneous air circulation with two side rotatable fan
- Homogeneous heat distribution and cooking.
- Adjustable cooking time up to 120 minutes
- Interior lighting, advanced insulation
- Safety on/off switch in case of door opening while cooking
- Double-glazed door with low outer surface temperature
- Openable and easy-to-clean inner glass door
- Washable interior cabin and easy-to-clean tray rack sledges
- High temperature safety protection
- Dry cooking with adjustable chimney flap
- 5 different levels of steaming capacity
- Option to cool the oven interior
- Easy-to-close safety door mechanism

Ürün Kodu Product Code	CKM 202 E	Voltaj Voltage	400V 3N
Piştirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	50 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	535	Ölçüler Dimensions	1115x885x1825
Tepsi Tipi Tray Type	GN 2/1	Ağırlık Weight	420 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	20 Tepsi 20 Tray	Paket Ebatı Package Dimensions	1156x1025x2026

20 GN 2/1
CKM 202 E

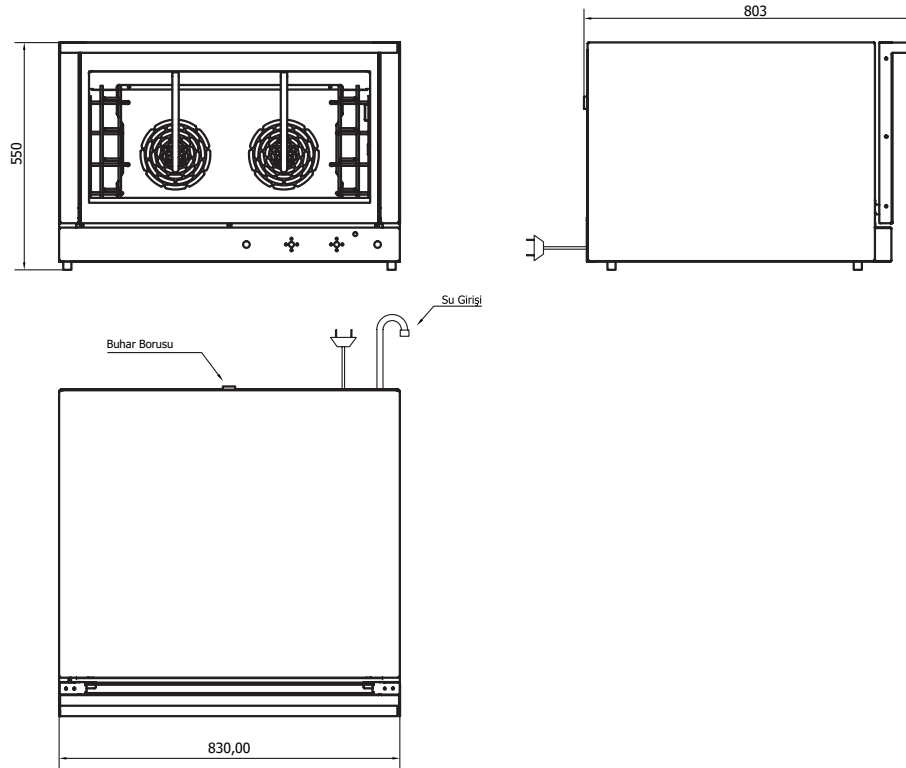


ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde ve saşe.
- Termostatik kontrol paneli
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Sökülebilir çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Çift yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- Kapağın kapatılması ile başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Temizlik imkanı sağlayan iç kabin tasarımı
- Güçlü iç aydınlatma
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü

FEATURES

- Stainless steel body and sachet
- Thermostatic control panel
- Advanced efficiency electric heating system
- Removable double-glazed door system for cleaning purposes
- Two-way fan system for perfect cooking
- Cooking cycle starts after closing door
- Safety thermostat
- Easy-to-clean interior design
- Interior lighting
- User-friendly control interface



Ürün Kodu Product Code	CKM 044 E	Voltaj Voltage	400V 3N
Piştirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	6,5 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	610	Ölçüler Dimensions	830x810x550
Tepsi Tipi Tray Type	400x600	Ağırlık Weight	65 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	4 Tepsi 4 Tray	Paket Ebatı Package Dimensions	840x870x700

4 x 40x60
CKM 044 E

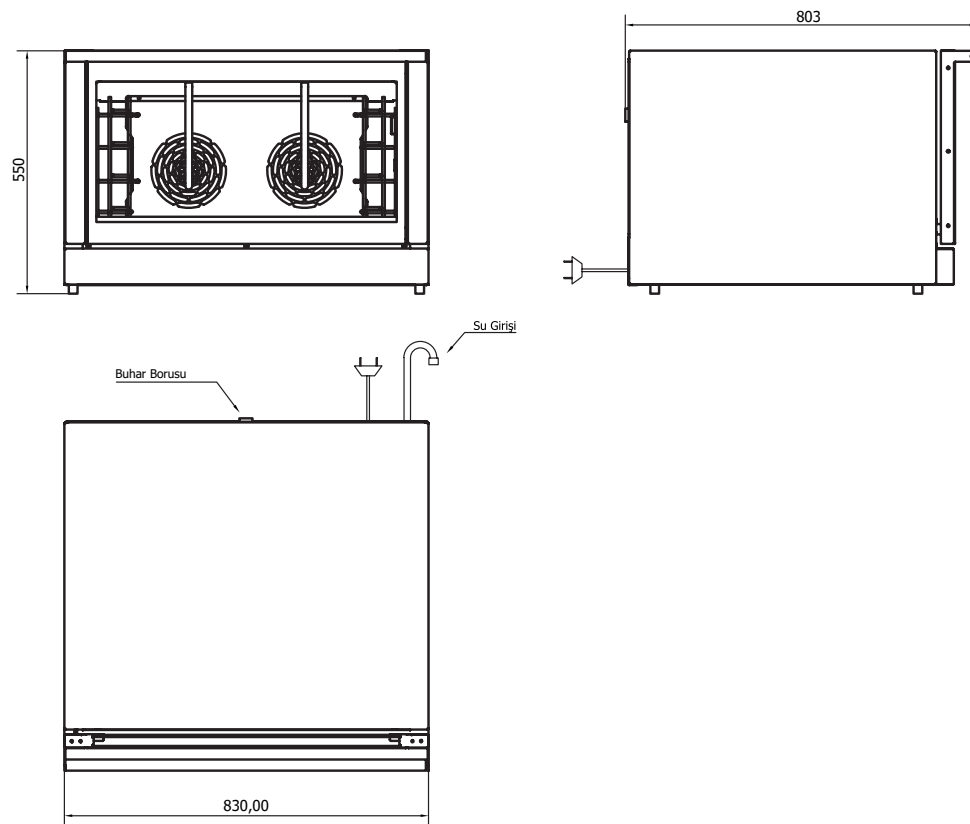


ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde ve saşe.
- Dijital kontrol paneli
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Sökülebilir çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Çift yönlü ve kademeli fan sistemi ile kusursuz pişirme
- Kapağın kapatılması ile başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Temizlik imkanı sağlayan iç kabin tasarımı
- Güçlü iç aydınlatma
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü

FEATURES

- Stainless steel body and sachet
- Digital control panel
- Advanced efficiency electric heating system
- Removable double-glazed door system for cleaning purposes
- Two-way and different speeds fan system for perfect cooking
- Cooking cycle starts after closing door
- Safety thermostat
- Easy-to-clean interior design
- Interior lighting
- User-friendly control interface



Ürün Kodu Product Code	CKD 044 E	Voltaj Voltage	400V 3N
Piştirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	6,5 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	610	Ölçüler Dimensions	830x810x550
Tepsi Tipi Tray Type	400x600	Ağırlık Weight	65 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	4 Tepsi 4 Tray	Paket Ebatı Package Dimensions	840x870x700

4 x 40x60
CKD 044 E



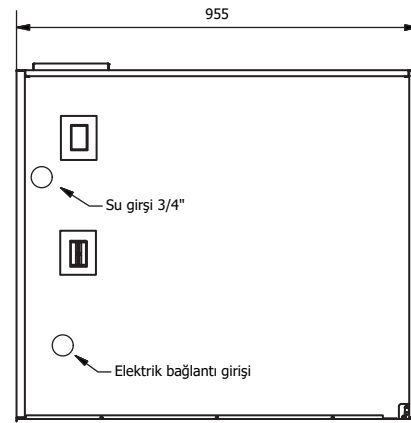
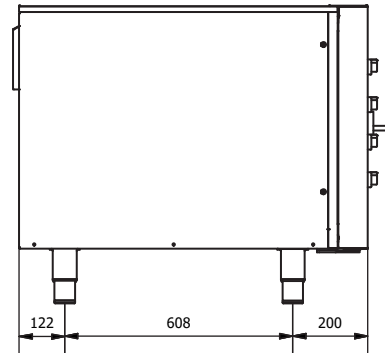
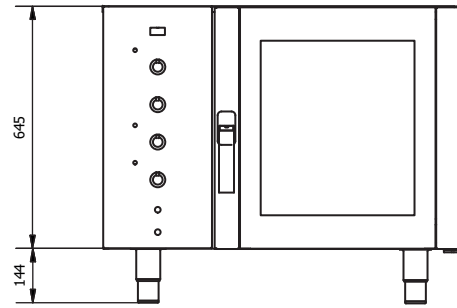
ÖZELLİKLER

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Her iki yöne dönebilen fan ile homojen hava sirkülasyonu
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği
- 120 dk ya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Buhar püskürterek pişirme esnasında nemlendirme
- Kumanda edilebilir baca klapesi
- Aydınlatmalı fırın iç kabini. Yüksek ısı yalıtımı
- Çift cam kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması

FEATURES

- Stainless steel exterior and interior body (AISI304)
- Homogeneous air circulation with two side rotatable fan
- Homogeneous heat distribution and cooking
- Adjustable cooking time up to 120 minutes
- Moistening by steam spraying during cooking
- Cooking with adjustable chimney flap
- Interior lighting, advanced insulation
- Double-glazed door with low outer surface temperature and tightness
- Openable and easy-to-clean inner glass door
- Washable interior and easy-to-clean tray rack sledges
- High temperature safety protection

Ürün Kodu Product Code	CKM 064 E	Voltaj Voltage	400V 3N
Pişirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	11 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	405	Ölçüler Dimensions	955x929x867
Tepsi Tipi Tray Type	400x600	Ağırlık Weight	135 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	6 Tepsi 6 Tray	Paket Ebatı Package Dimensions	995x1070x1000



6 x 40x60
CKM 064 E

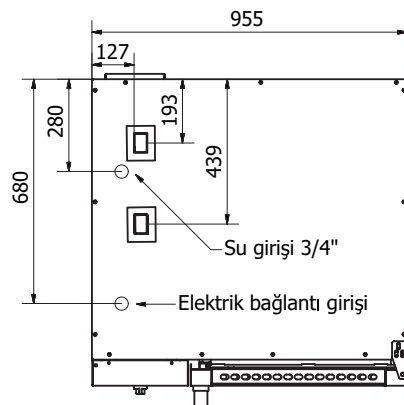
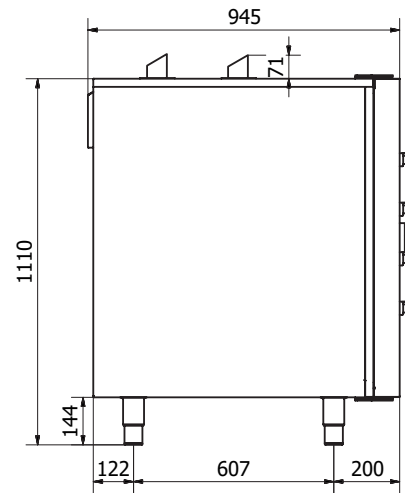
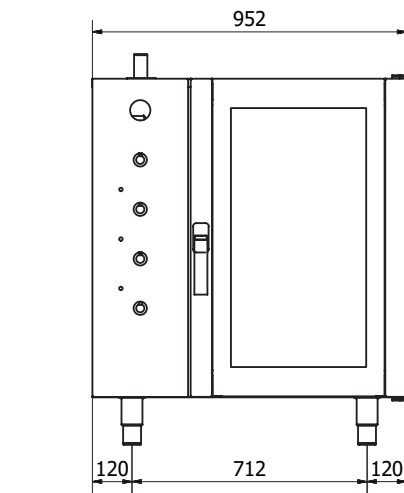


ÖZELLİKLER

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Her iki yöne dönebilen fan ile homojen hava sirkülasyonu
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği
- 120 dk ya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Buhar püskürterek pişirme esnasında nemlendirme
- Kumanda edilebilir baca klapesi
- Aydınlatmalı fırın iç kabini. Yüksek ısı yalıtımı
- Çift cam kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması

FEATURES

- Stainless steel exterior and interior body (AISI304)
- Homogeneous air circulation with two side rotatable fan
- Homogeneous heat distribution and cooking
- Adjustable cooking time up to 120 minutes
- Moistening by steam spraying during cooking
- Cooking with adjustable chimney flap
- Interior lighting, advanced insulation
- Double-glazed door with low outer surface temperature and tightness
- Openable and easy-to-clean inner glass door
- Washable interior and easy-to-clean tray rack sledges
- High temperature safety protection



Ürün Kodu Product Code	CKM 104 E	Voltaj Voltage	400V 3N
Piştirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	18 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	405	Ölçüler Dimensions	890x865x1110
Tepsi Tipi Tray Type	400x600	Ağırlık Weight	160 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	10 Tepsi 10 Tray	Paket Ebatı Package Dimensions	992x1085x1230

10 X 40X60
CKM 104 E

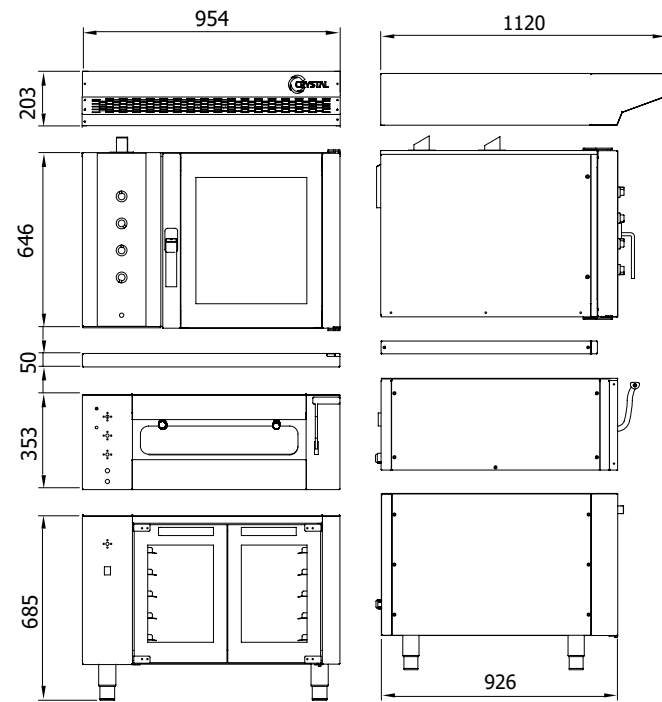


ÖZELLİKLER

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde.
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği.
- Aydınlatmalı fırın iç kabini. Yüksek ısı yalıtımı.
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması.
- Konveksiyonel ve statik pişirme.
- **Konveksiyonlu Fırın için;**
- 120 dk ya kadar ayarlanabilir pişirme süresi.
- 300 oC'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık değeri.
- **Pizza fırını için;**
- Özel taban taşı.
- 90 dk'ya kadar ayarlanabilir pişirme süresi.
- 400oC'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık değeri.

FEATURES

- Stainless steel exterior and interior body (AISI304).
- Homogeneous heat distribution and cooking.
- Interior lighting, advanced insulation.
- High temperature safety protection.
- Convectional and static baking.
- **For Convection oven;**
- Adjustable cooking time up to 120 minutes.
- Adjustable Temperature up to 300oC.
- **For Pizza Oven;**
- Custom stone base;
- Adjustable cooking time up to 90 minutes.
- Adjustable Temperature up to 400oC.

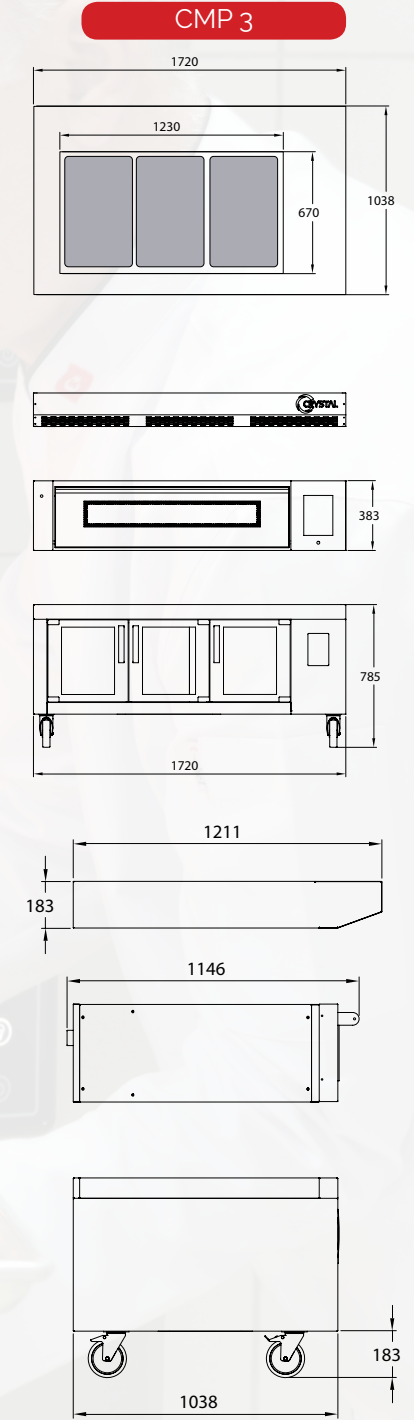
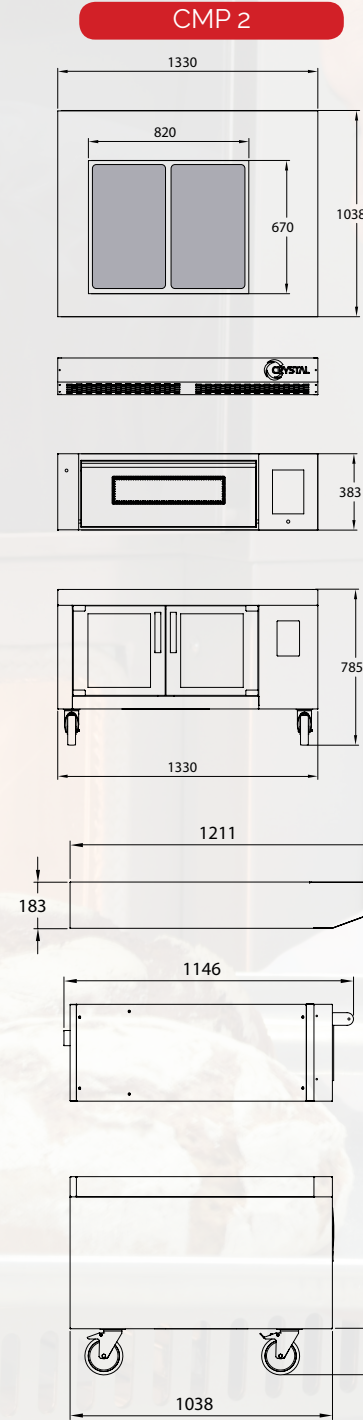


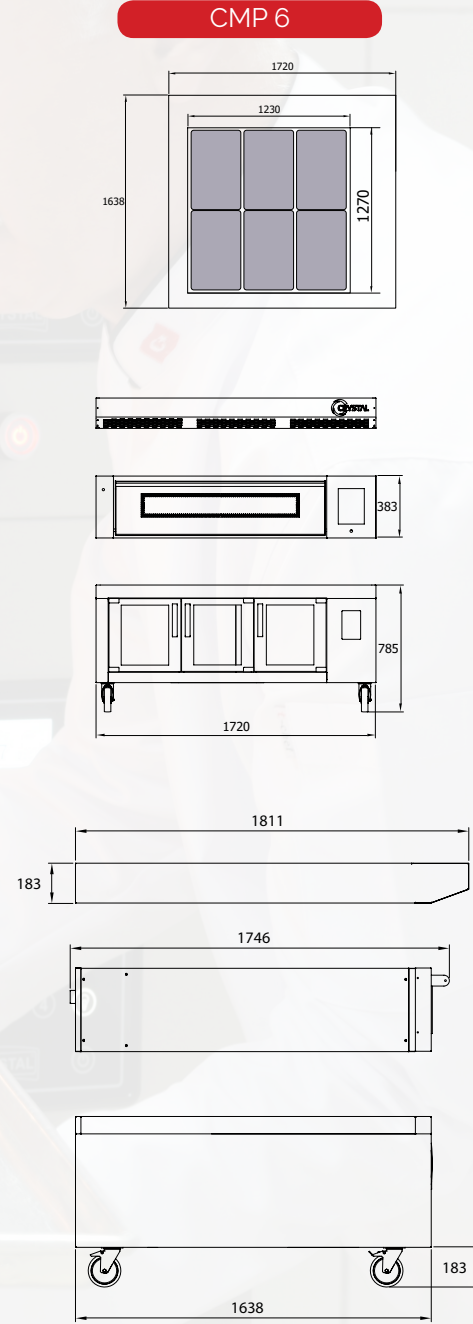
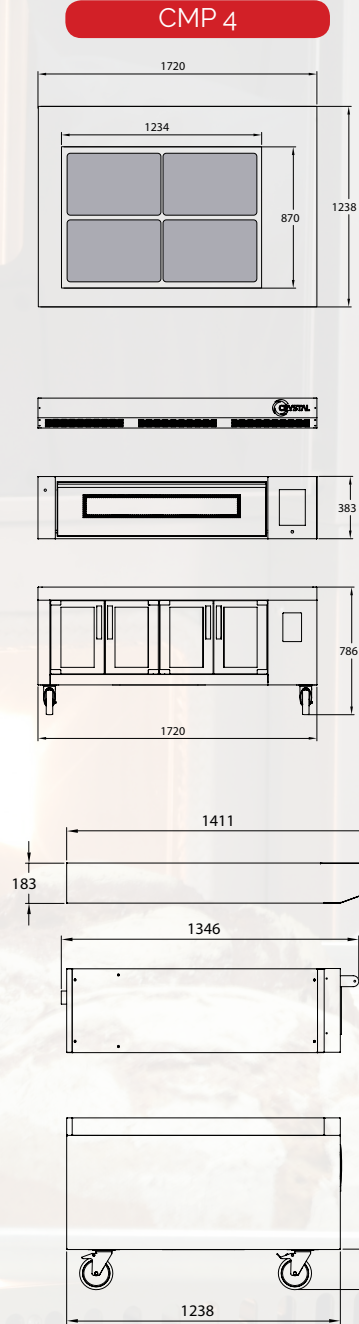
Ürün Kodu Product Code	CKM064 E	CMP304 E
Piştirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	50 - 400 °C
Kapasite Capacity	40x60 6 Tepsi 40x60 6 Tray	Ø 25cm 5 Pizza - Ø 30cm 4 Pizza
Voltaj Voltage	400V 3N	220V N
Güç Power	11 kW	5 kW
Ölçüler Dimensions	955x929x645	955x929x352

CKM 064 E
CMP304 E



CMP 2-3-4-6





ÖZELLİKLER

- Hassas sıcaklık ayarı. Dijital kontrol paneli
- Elektronik sıcaklık kontrolü
- Gelişmiş homojen sıcaklık dağıtım sistemi
- Özel taban taşı. Seramik rezistans.
- Yüksek ısı izolasyonu.
- 1,2 veya 3 katlı modüler sistemler
- Opsiyonel tekerlekli mayalama kabini veya nötr alt stand
- Opsiyonel buhar jeneratörü
- Ekmek ve unlu mamüllerde mükemmel sonuçlar için tasarlandı.

FEATURES

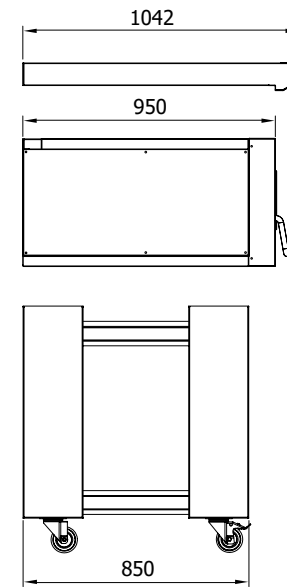
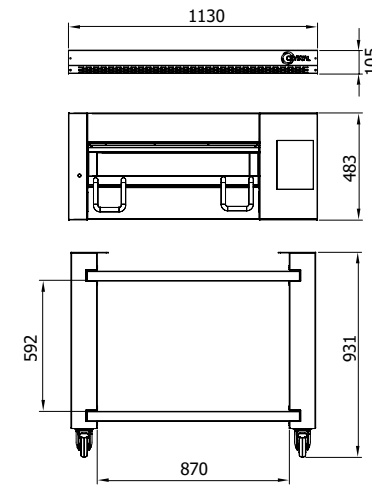
- Precise temperature setting with digital control panel
- Electronic temperature control
- Advanced homogeneous temperature distribution system
- Custom stone base and ceramic resistance
- Advanced insulation
- 1, 2 or 3-storey modular systems
- Optional wheeled fermentation cabinet or bottom stand
- Optional steam generator
- Designed for excellent results in bread and bakery products

Ürün Kodu Product Code	CMP 2	CMP 3	CMP 4	CMP6
Piştirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	50 - 300 °C	50 - 300 °C	50 - 300 °C
Tepsi Girişi Tray Interval	830	1230	1230	1230
Tepsi Tipi Tray Type	400x600	400x600	400x600	400x600
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	2 Tepsi 2 Tray	3 Tepsi 3 Tray	4 Tepsi 4 Tray	6 Tepsi 6 Tray
Voltaj Voltage	400V 3N	400V 3N	400V 3N	400V 3N
Güç Power	9.5 kW	12 kW	13.5 kW	21.5 kW
Ölçüler Dimensions	1330 x 1038 x 383	1720 x 1038 x 383	1720 x 1238 x 383	1720 x 1638 x 383
Ağırlık Weight	178 kg	223 kg	282 kg	356 kg

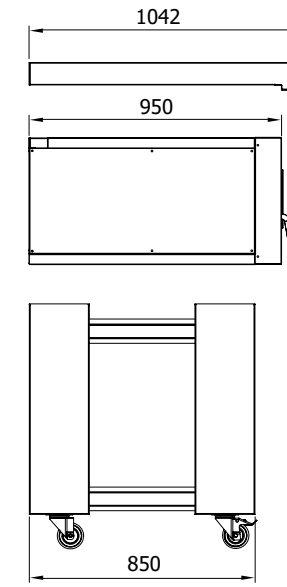
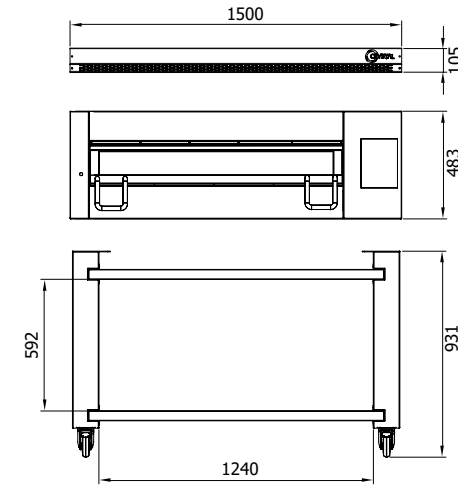


CP401-402-601-
602-801-802

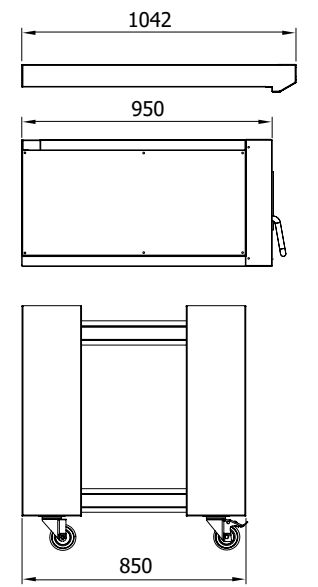
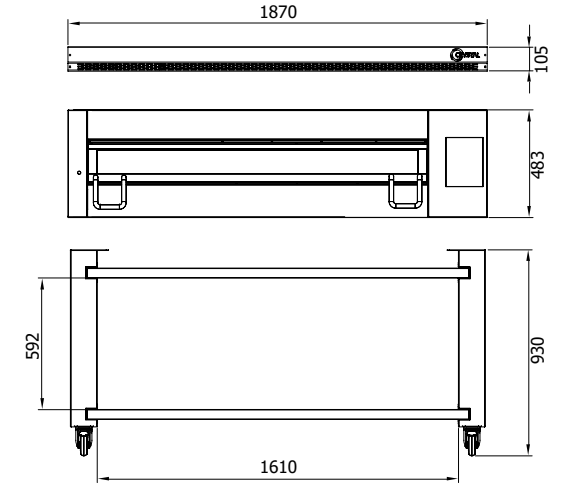
CP401



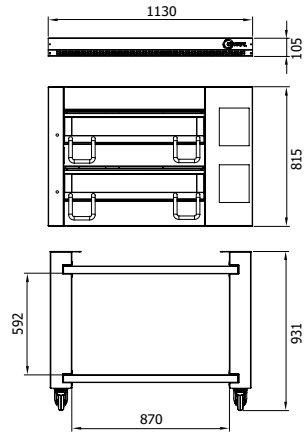
CP601



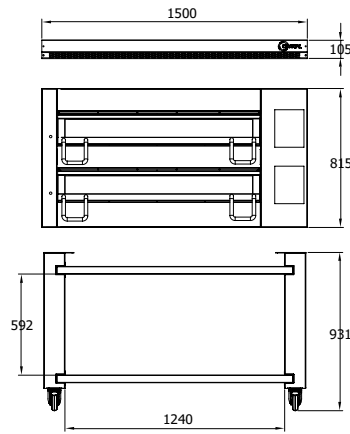
CP801



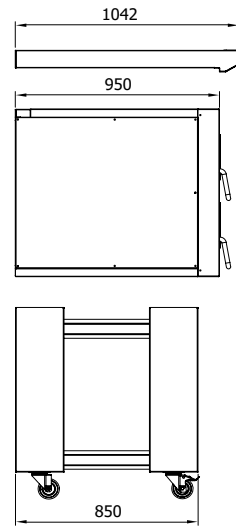
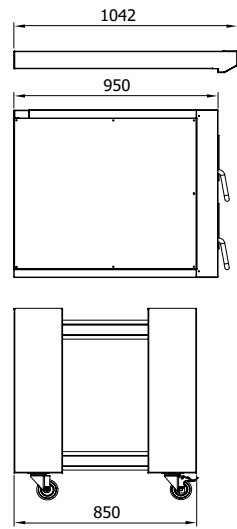
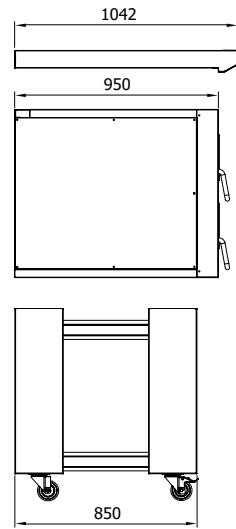
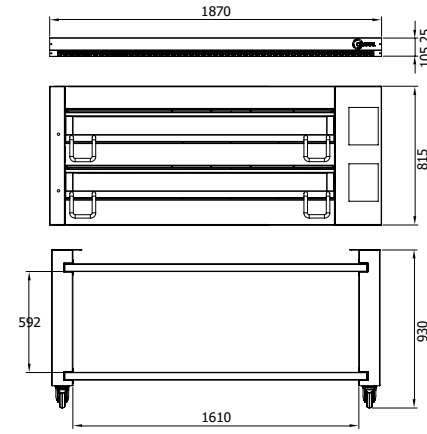
CP402



CP602



CP802



ÖZELLİKLER

- 1 ve 2 katlı sistemler
- Raflı alt stand
- Yüksek ısı izolasyonu
- Gelişmiş homojen sıcaklık dağıtım sistemi
- Pizza ve pastane ürünleri pişirmek için uygundur.
- 4+4, 6+6 ve 8+8 (ø 35 cm) ölçülerindeki pizzalar aynı anda pişirilebilir.
- Eşit pişirebilmek için havalandırılmalı hazne
- 2 farklı çalışma sıcaklığını ayrı ayrı kalibre etmeyi sağlar.
- Kolay temizlenebilme imkanı
- Yüksek ısıya dayanıklı taş tabanlar
- Dokunmatik panel kontrol panosu ile mevcut
- Yoğun kullanımda taşın soğumasını engellemek için turbo modu
- Paslanmaz çelik gövde
- Fırının sağ ve sol yanlarına yakın olan pizzaları pişirme sırasında çevirme gereği duyulmaz.
- Fırın iç ölçüsü, pizzaları alırken veya koyarken diğer pizzalara temas etmemesi için özellikle ayarlandı.
- İstenilen pişirme sıcaklığı hızla elde edilir.

FEATURES

- 1 or 2 storey systems
- Mobile bottom stand with shelf
- Advanced insulation
- Advanced homogeneous temperature distribution systems
- Suitable for baking pizza and bakery products
- For simultaneously cooking 4+4, 6+6 and 8+8 pizzas (ø 35 cm)
- Ventilated chamber for even baking
- It allows to calibrate separately two different operating temperatures
- Easy to clean
- Heating elements inside the refractory stone
- Available with touch panel control board
- Turbo mode for intensive use to prevent the stone to cool down during use.
- Complete interior and exterior Stainless steel
- No need to rotate the pizzas which are close to right and left side of the oven while cooking.
- The inside of the oven is adjusted to prevent pizzas contact when picking or placing
- The inside size of the oven is adjusted to avoid contact between pizzas.

Ürün Kodu Product Code	CP401	CP402	CP601	CP602	CP801	CP802
Piştirme Isısı Cooking Heat	50 - 400 °C	50 - 400 °C	50 - 400 °C	50 - 400 °C	50 - 400 °C	50 - 400 °C
35 cm Pizza Kapasitesi 35 Pizza Of Capacity	4 Pizza	4+4 Pizza	6 Pizza	6+6 Pizza	8 Pizza	8+8 Pizza
Voltaj Voltage	400 V 3 N	400 V 3 N	400 V 3 N	400 V 3 N	400 V 3 N	400 V 3 N
Güç Power	8,5	17	12	24	15,7	31,4
İç Ölçüler Internal Dimensions	740x740	740x740	1110x740	1110x740	1480x740	1480x740
Dış Ölçüler External Dimensions	1130x950	1130x950	1500x950	1500x950	1870x950	1870x950
Ağırlık Weight	220 kg	285 kg	270 kg	372 kg	318 kg	455 kg



Kristal Endüstriyel; temelleri 1955 yılına dayanan Galeri Kristal firmasının bir kuruluşu olarak 1996 yılında kurulmuştur. Mükemmelliğe ve sürekli gelişime yönelik anlayışı ile Profesyonel Mutfak Ekipmanları pazarının önde gelen üreticilerinden biri olmayı başarmıştır. 75.000 m2 alan üzerinde kurulu olan fabrikamızda CNC lazer kesim ve robotik kaynak makinalarıyla son teknoloji üretim yapılmaktadır.

Kristal Endüstriyel; koşulsuz müşteri memnuniyetini sağlamak adına ISO 9001, ISO 14001, CE ve TSE belgelerine sahiptir. Satış ve satış sonrası hizmetler sunarak, sorunların hızlı bir şekilde çözülmesini sağlayarak ve ortaklarımız vasıtasıyla yüksek değerli imaj oluşturma yeteneği sayesinde en üst kalite standartlarını sağlar. İhracat ağıımız; Afrika, Asya ve Avrupa'da 40'dan fazla ülkeyi kapsamaktadır.

Crystal Industrial was established in 1996 by Galeri Kristal, which roots dates from 1955. With our commitment to design excellence and continuous improvement has made us one of the Professional Kitchen Equipment market's leading manufacturers. We manufacture at our headquarters 75,000 sqm with CNC based rich machines and latest new technology.

Crystal Industrial; is certified by ISO 9001, ISO 14001, CE, and TSE with the sole aim to provide unconditional customer satisfaction. We ensure top quality standards by offering sales and after-sales services, providing fast problem resolution and the ability to establish a high value image through our partners. Our export network comprises more than 40 countries in Africa, Asia and Europe.

