



www.cagdasmakina.com.tr



ÇAĞDAŞ MAKİNA

TR

Çağdaş markasıyla 1970 yılında et kıyma makineleri üretimine başlamıştır. O yıllardan günümüze kurumsal bir firmanın ilk yapması gereken "güvenilir olma" ilkesi doğrultusunda teknolojik olarak kendini her daim yenileyerek 20'ye yakın ürün grubu 70'ten fazla modelle yoluna devam etmektedir.

Ar-Ge faaliyetleri doğrultusunda mühendislerimizin katkılarıyla kalite, kapasite, amaca uygunluk ve dizayn üretimimizde hedefimiz olmuştur. TSE, ISO 9001, TSEK, CE belgelerine sahip olup bu belgelerin bilinci tüm çalışanlarımızın sorumluluğunu ve disiplinini en üst düzeye taşımaktadır.

Yurt içinde 400'den fazla bayi ağıımız, 17 ülkeye gerçekleştirdiğimiz ihracatla satış sonrası garanti ve servis hizmetimiz müşterilerimizle dost olmayı başarmış, sektörün önde gelen markalarından biri olmak gurur kaynağımız olmuştur.

ÇAĞDAŞ İNOX MAKİNA İMALAT SAN. ve DIŞ TİC. A.Ş.

EN

We have joined to production industry since 1970 and our quality politics is customer pleasure. We are giving the best service to our customers.

At last years we are working intensive that's why we got CE – K – Q TSE-ISO-EN9000 quality system certificates. We are going to our aim successfully with those quality certificates. And our aim is being the best in the industrial kitchen machine market.

In our country we have more than 400 sellers and we are exporting our production to 15 countries. Also we have five selling shops in Istanbul. We are struggling giving the fastest and reliable services to our customers. At the end of my article I want to notice that we are the mark which is looked by the customers because of price advantage, paying easiness and our quality.

Saygılarımızla.
Best regards.

MUSTAFA GÜLEN

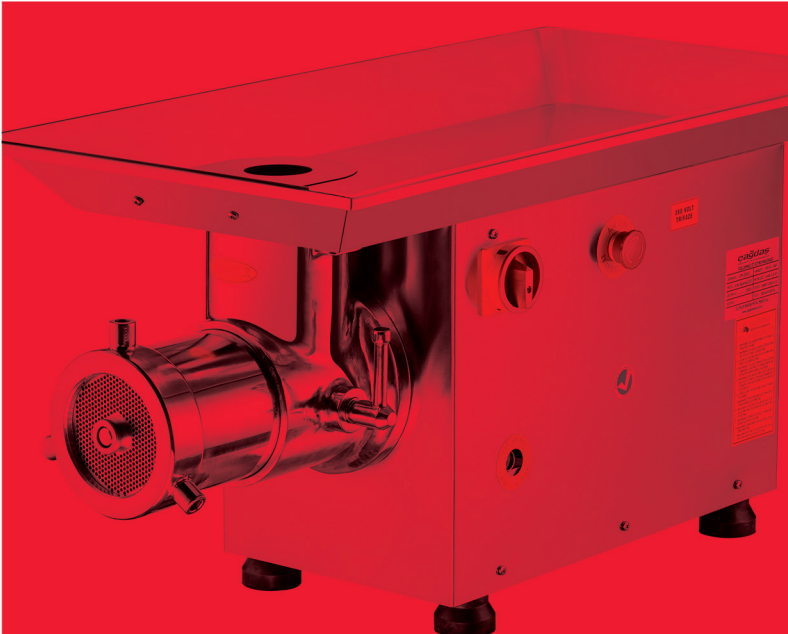
Yönetim Kurulu Başkanı
Chairman of the Board

Not: Şirketimiz fiyatlarda ve modellerde önceden haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Note: Our company reserves the right to change prices and models without prior notice.



Et İşleme Makinaları

MEAT PROCESSING
MACHINE



Sifero Çelik Döküm Kafa Grubu | Standart Model

Sifero Steel Casting Head Group | Standard Model



12 No

SPM Serisi

TR

- Daha küçük kapasiteli işletmeler ve evler için dizayn edilmiş kompakt model
- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsisi
- Standart döküm kaplamalı kafa grubu
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- İleri - geri çalışma sistemi
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj

SPM Series

EN

- For smaller businesses and homes compact model designed
- Stainless steel outer body and tray
- Standard cast coated head group
- Use of standard chuck and blade
- Forward and backward system
- Hygienic easy maintenance, easy assembly

Kovanı Söküp Takılabilen Sifero Çelik Döküm Kafa Grubu

Can Be Removed and Assembled Sifero Steel Casting Head Group



12 No

SPMC Serisi

TR

- Daha küçük kapasiteli işletmeler ve evler için dizayn edilmiş kompakt model
- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsisi
- Kolayca söküp takılabilen kafa grubu
- Standart döküm kaplamalı kafa grubu
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- İleri - geri çalışma sistemi
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj

SPMC Series

EN

- For smaller businesses and homes compact model designed
- Stainless steel outer body and tray
- Easily removable head group
- Standard cast coated head group
- Use of standard chuck and blade
- Forward and backward system
- Hygienic easy maintenance, easy assembly

Model / Model / Kod / Code	SPM 182121	SPMC 184121
Makina No / Machinery Number	12 No Ø70	12 No Ø70
Kapasite / Capacity	100 kg /saat	100 kg /saat
Motor Gücü / Motor Power	0.55 kW / 0.75 Hp	0.55 kW / 0.75 Hp
Voltaj / Voltage	220V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Devir / Rpm	210 d/dak	210 d/dak
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	30 x 25 x 57 cm	35 x 25 x 57 cm
Hacim / Volume	0.043 m3	0.050 m3
Net Ağırlık / Net Weight	25kg	28kg
Fiyat / Price	575 €	695 €

Sifero Çelik Döküm Kafa Grubu | Standart Model

Sifero Steel Casting Head Group | Standard Model

SPM Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsi
- Standart döküm kaplamalı kafa grubu
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Şanzımanlı ve sessiz çalışma özelliği
- İleri - geri çalışma sistemi
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



22 No

SPM Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- Standard cast coated head group
- Use of standard chuck and blade
- Geared and silent operation
- Forward and backward system
- Hygienic easy maintenance, easy assembly



32 No

Model / Model / Kod / Code	SPM 182223	SPM 182221	SPM 182323	SPM 182321
Makina No / Machinery Number	22 No Ø82	22 No Ø82	32 No Ø100	32 No Ø100
Kapasite / Capacity	500 kg /saat	400 kg /saat	750 kg /saat	600 kg /saat
Motor Gücü / Motor Power	1.5 kW / 2.0 Hp	1.5 kW / 2.0 Hp	3.0 kW / 4.0 Hp	2.2 kW / 3.0 Hp
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Devir / Rpm	220 d/dak	220 d/dak	250 d/dak	250 d/dak
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	40 x 28 x 76 cm	40 x 28 x 76 cm	44 x 30 x 84 cm	44 x 30 x 84 cm
Hacim / Volume	0.098 m3	0.098 m3	0.126 m3	0.126 m3
Net Ağırlık / Net Weight	55kg	55kg	75kg	75kg
Fiyat / Price	885 €	885 €	1050 €	1050 €

Sifero Çelik Döküm Kafa Grubu | Standart Model

Sifero Steel Casting Head Group | Standard Model

SPM Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsi
- Standart döküm kaplamalı kafa grubu
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Özel sulandırılmış çelik şanzuman dişlileri
- İleri - geri çalışma sistemleri acil stop
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



42 No

SPM Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- Standard cast coated head group
- Use of standard chuck and blade
- Special wet steel transmission gears
- Forward and backward systems emergency stop
- Hygienic easy maintenance, easy assembly

Model / Model / Kod / Code	SPM 182423
Makina No / Machinery Number	42 No Ø130
Kapasite / Capacity	1000 kg /saat
Motor Gücü / Motor Power	4.0 kW / 5.5 Hp
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz
Devir / Rpm	285 d/dak
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	55 x 38 x 100 cm
Hacim / Volume	0.271 m3
Net Ağırlık / Net Weight	120kg
Fiyat / Price	2250 €

SPMS Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsisi
- Standart döküm kaplamalı kafa grubu
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Otomatik soğutma sistemi
- Dijital termostat
- Bağımsız çalışan soğutma sistemi
- Şanzımanlı ve sessiz çalışma özelliği
- İleri - geri çalışma sistemleri
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



22 No

SPMS Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- Standard cast coated head group
- Use of standard chuck and blade
- Automatic cooling system
- Digital thermostat
- Independent cooling system
- Geared and silent operation
- Forward and backward systems
- Hygienic easy maintenance, easy assembly



32 No

Model / Model / Kod / Code	SPMS 228223	SPMS 228221	SPMS 228323	SPMS 228321
Makina No / Machinery Number	22 No Ø82	22 No Ø82	32 No Ø100	32 No Ø100
Kapasite / Capacity	500 kg / saat	400 kg / saat	750 kg / saat	600 kg / saat
Motor Gücü / Motor Power	1.5 kW / 2.0 Hp	1.5 kW / 2.0 Hp	3.0 kW / 4.0 Hp	2.2 kW / 3.0 Hp
Voltaaj / Voltage	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Devir / Rpm	220 d/dak	220 d/dak	250 d/dak	250 d/dak
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	40 x 28 x 76 cm	45 x 28 x 76 cm	54 x 30 x 84 cm	54 x 30 x 84 cm
Hacim / Volume	0.0.110 m ³	0.110 m ³	0.154 m ³	0.154 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	75kg	75kg	95kg	95kg
Fiyat / Price	1400 €	1400 €	1600 €	1600 €

Sifero Çelik Döküm Kafa Grubu | Soğutuculu

Sifero Steel Casting Head Group | Refrigerated

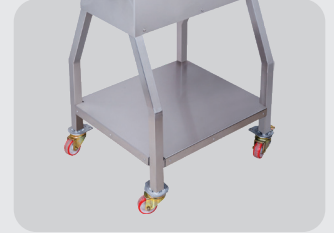
SPMS Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsi
- Standart döküm kaplamalı kafa grubu
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Otomatik soğutma sistemi
- Dijital termostat
- Bağımsız çalışan soğutma sistemi
- Özel sulandırılmış çelik şanzıman sistemi
- İleri - geri çalışma sistemleri
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



42 No



Opsiyonel Ayak Fiyat Farkı 150€
Optional Foot Price Difference

SPMS Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- Standard cast coated head group
- Use of standard chuck and blade
- Automatic cooling system
- Digital thermostat
- Independent cooling system
- Special watered steel transmission system
- Forward and backward systems
- Hygienic easy maintenance, easy assembly

Model / Model / Kod / Code	SPMS 228423
Makina No / Machinery Number	42 No Ø130
Kapasite / Capacity	1000 kg /saat
Motor Gücü / Motor Power	4.0 kW / 5.5 Hp
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz
Devir / Rpm	285 d/dak
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	60 x 38 x 100 cm
Hacim / Volume	0.265 m3
Net Ağırlık / Net Weight	140kg
Fiyat / Price	2800 €

Paslanmaz Krom Çelik Kafa Grubu | Standart Model

Stainless Chrome Steel Head Group | Standard Model

SPMK Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsi
- 304 paslanmaz çelik kafa grubu
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Şanzımanlı ve sessiz çalışma özelliği
- İleri – geri çalışma sistemleri
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



22 No

SPMK Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- 304 stainless steel head assembly
- Use of standard chuck and blade
- Geared and silent operation
- Forward and backward systems
- Hygienic easy maintenance, easy assembly



32 No

Model / Model / Kod / Code	SPMK 182223	SPMK 182221	SPMK 182323	SPMK 182321
Makina No / Machinery Number	22 No Ø82	22 No Ø82	32 No Ø100	32 No Ø100
Kapasite / Capacity	500 kg / saat	400 kg / saat	750 kg / saat	600 kg / saat
Motor Gücü / Motor Power	1.5 kW / 2.0 Hp	1.5 kW / 2.0 Hp	3.0 kW / 4.0 Hp	2.2 kW / 3.0 Hp
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Devir / Rpm	220 d/dak	220 d/dak	250 d/dak	250 d/dak
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	40 x 28 x 76 cm	40 x 28 x 76 cm	44 x 30 x 84 cm	44 x 30 x 84 cm
Hacim / Volume	0.098 m3	0.098 m3	0.126 m3	0.126 m3
Net Ağırlık / Net Weight	55kg	55kg	75kg	75kg
Fiyat / Price	1200 €	1200 €	1450 €	1450 €

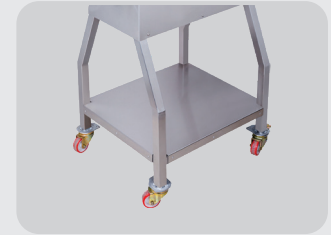
Paslanmaz Krom Çelik Kafa Grubu | Standart Model

Stainless Chrome Steel Head Group | Standard Model

SPMK Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsisi
- 304 paslanmaz çelik kafa grubu
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Şanzımanlı ve sessiz çalışma özelliği
- İleri - geri çalışma sistemleri
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



Opsiyonel Ayak Fiyat Farkı 150€
Optional Foot Price Difference

42 No

SPMK Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- 304 stainless steel head assembly
- Use of standard chuck and blade
- Geared and silent operation
- Forward and backward systems
- Hygienic easy maintenance, easy assembly

Model / Model / Kod / Code	SPMK 182423
Makina No / Machinery Number	42 No Ø130
Kapasite / Capacity	1000 kg /saat
Motor Gücü / Motor Power	4.0 kW / 5.5 Hp
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz
Devir / Rpm	285 d/dak
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	55 x 38 x 100 cm
Hacim / Volume	0.271 m3
Net Ağırlık / Net Weight	120kg
Fiyat / Price	2850 €

Paslanmaz Krom Çelik Kafa Grubu | Soğutuculu

Stainless Chrome Steel Head Group | Refrigerated

SPMSK Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsi
- 304 paslanmaz çelik kafa grubu
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Otomatik soğutma sistemi
- Dijital termostat
- Bağımsız çalışan soğutma sistemi
- Şanzımanlı ve sessiz çalışma özelliği
- İleri - geri çalışma sistemleri
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



22 No

SPMSK Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- 304 stainless steel head assembly
- Use of standard chuck and blade
- Automatic cooling system
- Digital thermostat
- Independent cooling system
- Geared and silent operation
- Forward and backward systems
- Hygienic easy maintenance, easy assembly



32 No

Standart Şalterli Üretim, Opsiyonel Butonlu Sistem Farkı 50 €

Model / Model / Kod / Code	SPMSK 228223	SPMSK 228221	SPMSK 228323	SPMSK 228321
Makina No / Machinery Number	22 No Ø82	22 No Ø82	32 No Ø100	32 No Ø100
Kapasite / Capacity	500 kg /saat	400 kg /saat	750 kg /saat	600 kg /saat
Motor Gücü / Motor Power	1.5 kW / 2.0 Hp	1.5 kW / 2.0 Hp	3.0 kW / 4.0 Hp	2.2 kW / 3.0 Hp
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Devir / Rpm	220 d/dak	220 d/dak	250 d/dak	250 d/dak
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	45 x 28 x 76 cm	45 x 28 x 76 cm	54 x 30 x 84 cm	54 x 30 x 84 cm
Hacim / Volume	0.110 m3	0.110 m3	0.154 m3	0.154 m3
Net Ağırlık / Net Weight	75kg	75kg	95kg	95kg
Fiyat / Price	1950 €	1950 €	2150 €	2150 €

Paslanmaz Krom Çelik Kafa Grubu | Soğutuculu

Stainless Chrome Steel Head Group | Refrigerated

SPMSK Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsisi
- 304 Paslanmaz krom çelik kafa grubu
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Otomatik soğutma sistemi
- Dijital termostat
- Bağımsız çalışan soğutma sistemi
- Özel sulandırılmış çelik şanzuman dişliler
- İleri - geri çalışma sistemleri
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



42 No

SPMSK Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- 304 stainless steel head assembly
- Use of standard chuck and blade
- Automatic cooling system
- Digital thermostat
- Independent cooling system
- Special watered steel transmission gears
- Forward and backward systems
- Hygienic easy maintenance, easy assembly

Model / Model / Kod / Code	SPMSK 228423
Makina No / Machinery Number	42 No Ø130
Kapasite / Capacity	1000 kg /saat
Motor Gücü / Motor Power	4.0 kW / 5.5 Hp
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz
Devir / Rpm	285 d/dak
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	60 x 38 x 100 cm
Hacim / Volume	0.260 m3
Net Ağırlık / Net Weight	140kg
Fiyat / Price	3350 €

Kovanı Sökülüp Takılabilen Paslanmaz Krom Çelik Demonte Kafa Grubu

Removable and Fitted Stainless Chrome Steel Disassembled Head Group

SPMCK Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsi
- 304 Paslanmaz krom çelik kafa grubu
- Kolayca sökölüp takılabilen kafa grubu
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Şanzumanlı ve sessiz çalışma özelliği
- İleri - geri çalışma sistemleri
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



12 No

SPMCK Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- 304 stainless steel head assembly
- Easily removable head group
- Special wet steel transmission gears
- Geared and silent operation
- Forward and backward systems
- Hygienic easy maintenance, easy assembly

Model / Model / Kod / Code	SPMCK 184121
Makina No / Machinery Number	12 No Ø70
Kapasite / Capacity	100 kg /saat
Motor Gücü / Motor Power	0.55 kW / 0.75 Hp
Voltaj / Voltage	220V - 50 Hz
Devir / Rpm	210 d/dak
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	30 x 25 x 57 cm
Hacim / Volume	0.043 m3
Net Ağırlık / Net Weight	25kg
Fiyat / Price	780 €

Kovanı Sökölüp Takılabilen Paslanmaz Krom Çelik Demonte Kafa Grubu

Removable and Fitted Stainless Chrome Steel Disassembled Head Group



22 No

SPMCK Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsi
- 304 paslanmaz çelik kafa grubu ve boğazı
- Kolayca sökölüp takılabilen kafa
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Şanzumanlı ve sessiz çalışma özelliği
- İleri - geri çalışma sistemleri
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



32 No

SPMCK Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- 304 stainless steel head assembly and throat
- Easily removable head
- Special wet steel transmission gears
- Geared and silent operation
- Forward and backward systems
- Hygienic easy maintenance, easy assembly

Model / Model / Kod / Code	SPMCK 184223	SPMCK 184221	SPMCK 184323	SPMCK 184321
Makina No / Machinery Number	22 No Ø82	22 No Ø82	32 No Ø100	32 No Ø100
Kapasite / Capacity	500 kg /saat	400 kg /saat	750 kg /saat	600 kg /saat
Motor Gücü / Motor Power	1.5 kW / 2.0 Hp	2.2 kW / 3.0 Hp	3.0 kW / 4.0 Hp	2.2 kW / 3.0 Hp
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Devir / Rpm	220 d/dak	220 d/dak	250 d/dak	250 d/dak
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	42 x 34 x 78 cm	42 x 34 x 78 cm	46 x 36 x 78 cm	46 x 36 x 78 cm
Hacim / Volume	0.112 m ³	0.112 m ³	0.154 m ³	0.291 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	55kg	55kg	75kg	75kg
Fiyat / Price	1450 €	1450 €	1600 €	1600 €

Kovanı Sökölüp Takılabilen Paslanmaz Krom Çelik Demonte Kafa Grubu

Removable and Fitted Stainless Chrome Steel Disassembled Head Group

SPMCK Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsi
- 304 paslanmaz krom çelik kafa grubu ve boğazı
- Kolayca sökölüp takılabilen kafa
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Özel sulandırılmış çelik şanzuman dişlileri
- Şanzumanlı ve sessiz çalışma özelliği
- İleri - geri çalışma sistemleri
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



SPMCK Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- 304 stainless chrome steel head assembly and throat
- Easily removable head
- Special wet steel transmission gears
- Geared and silent operation
- Forward and backward systems
- Hygienic easy maintenance, easy assembly

Model / Model / Kod / Code	SPMCK 184423
Makina No / Machinery Number	42 No Ø130
Kapasite / Capacity	1000 kg / saat
Motor Gücü / Motor Power	4.0 kW / 5.5 Hp
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz
Devir / Rpm	285 d/dak
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	55x38x100
Hacim / Volume	0.260 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	125kg
Fiyat / Price	3200 €

Kovanı Sökülüp Takılabilen Paslanmaz Krom Çelik Demonte Kafa Grubu | Soğutmalı

Removable And Fitted Stainless Chrome Steel Disassembled Head Group | Refrigerated



22 No

SPMR Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsi
- 304 paslanmaz krom çelik kafa grubu ve boğazı
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Otomatik soğutma sistemi
- Dijital termostat
- Bağımsız çalışan soğutma sistemi
- Şanzımanlı ve sessiz çalışma özelliği
- İleri - geri çalışma sistemleri
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



32 No

SPMR Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- 304 stainless chrome steel head assembly and throat
- Use of standard chuck and blade
- Automatic cooling system
- Digital thermostat
- Independent cooling system
- Geared and silent operation
- Forward and backward systems
- Hygienic easy maintenance, easy assembly

Standart Şalterli Üretim, Opsiyonel Butonlu Sistem Farkı 50 €

Model / Model / Kod / Code	SPMR 229223	SPMR 229221	SPMR 229323	SPMR 229321
Makina No / Machinery Number	22 No Ø82	22 No Ø82	32 No Ø100	32 No Ø100
Kapasite / Capacity	500 kg /saat	400 kg /saat	750 kg /saat	600 kg /saat
Motor Gücü / Motor Power	1.5 kW / 2.0 Hp	1.5 kW / 2.0 Hp	3.0 kW / 4.0 Hp	2.2 kW / 3.0 Hp
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Devir / Rpm	220 d/dak	220 d/dak	250 d/dak	250 d/dak
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	45 x 28 x 76 cm	45 x 28 x 76 cm	54 x 30 x 84 cm	54 x 30 x 84 cm
Hacim / Volume	0.110 m ³	0.110 m ³	0.154 m ³	0.154 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	75kg	75kg	95kg	95kg
Fiyat / Price	2200 €	2200 €	2450 €	2450 €

Kovanı Sökülüp Takılabilen Paslanmaz Krom Çelik Demonte Kafa Grubu | Soğutmalı

Removable And Fitted Stainless Chrome Steel Disassembled Head Group | Refrigerated

SPMR Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsisi
- 304 paslanmaz krom çelik kafa grubu ve boğazı
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Otomatik soğutma sistemi
- Dijital termostat
- Bağımsız çalışan soğutma sistemi
- Özel sulandırılmış çelik şanzıman dişliler
- İleri - geri çalışma sistemleri
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



42 No

SPMR Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- 304 stainless chrome steel head assembly and throat
- Use of standard chuck and blade
- Automatic cooling system
- Digital thermostat
- Independent cooling system
- Special watered steel transmission gears
- Forward and backward systems
- Hygienic easy maintenance, easy assembly

Model / Model / Kod / Code	SPMR 229423
Makina No / Machinery Number	42 No Ø130
Kapasite / Capacity	1000 kg /saat
Motor Gücü / Motor Power	4 kW / 5.5 Hp
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz
Devir / Rpm	285 d/dak
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	60 x 38 x 100 cm
Hacim / Volume	0.110 m3
Net Ağırlık / Net Weight	140kg
Fiyat / Price	3750 €

Paslanmaz Krom Çelik Kafa Grubu | Sinir Ayıklamalı

Removable and Fitted With Nerve Extraction

SPSA Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsisi
- Paslanmaz krom çelik kafa grubu
- 3 ayna ve 2 bıçaklı sistem
- Bıçakların teknolojik yapısı sayesinde etteki sinirleri ayırabilme özelliği
- Kolayca sökülüp takılabilen sinir ayıklama aparatları
- Şanzımanlı ve sessiz çalışma özelliği
- İleri - geri çalışma sistemleri
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



SPSA Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- Stainless chrome steel head assembly
- System with 3 chucks and 2 blades
- Thanks to the technological structure of the knives ability to separate nerves in meat
- Easily removable nerve sorting apparatus
- Geared and silent operation
- Forward - backward working systems
- Hygienic easy maintenance, easy assembly

Sinir ayıklamalı modelde soğutma farkı 200€ Net

Model / Model / Kod / Code	SPSA 226323	SPSA 226321	SPSA 226423
Makina No / Machinery Number	32 No Ø98	32 No Ø98	42 No Ø130
Kapasite / Capacity	600 kg /saat	500 kg /saat	750 kg /saat
Motor Gücü / Motor Power	3.0 kW / 4.0 Hp	2.2 kW / 3.0 Hp	4.0 kW / 5.5 Hp
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz
Devir / Rpm	250 d/dak	250 d/dak	285 d/dak
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	45 x 30 x 90 cm	44 x 30 x 90 cm	55 x 38 x 110 cm
Hacim / Volume	0.136 m3	0.136 m3	0.271 m3
Net Ağırlık / Net Weight	60kg	60 kg	125kg
Fiyat / Price	3300 €	3300 €	4400 €

Komple Krom Çelik Kafa Grubu | Ayaklı Kıyma Makinaları

Complete Chrome Steel Head Group | Footed Mincer Machine

AMP Serisi

TR

- Komple paslanmaz çelik gövde ve kafa grubu
- Daha büyük işletmeler için dizayn edilmiş yüksek kapasiteli ayaklı model
- Zincir ve kasnak aktarmalı
- İleri - geri şalter sistemi
- Standart ayna bıçaklı
- Az bakım gerektiren kompakt dizayn
- İsteğe bağlı sinir ayırma aparatı
- CE direktiflerine uygun üretim



AMP Series

EN

- Stainless steel body and head group
- Designed for larger business with high capacity free-standing model
- Back and forth switching system
- Standart mirror blade
- Low-maintenance compact design
- Optional cool system
- Optional nervous separation apparatus
- Manufacturing in accordance with CE directives

Model / Model / Kod / Code	AMP 200423	AMP 200523
Makina No / Machinery Number	42 No Ø130	52 No Ø150
Kapasite / Capacity	1500 kg /saat	2000 kg /saat
Motor Gücü / Motor Power	4.0 kW / 5.5 Hp	5.5 kW / 7.5 Hp
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz	380V - 50 Hz
Devir / Rpm	250 d/dak	250 d/dak
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	110 x 55 x 115 cm	110 x 75 x 140 cm
Hacim / Volume	0.695 m3	1.155 m3
Net Ağırlık / Net Weight	200kg	260kg
Fiyat / Price	6500 €	7500 €

Komple Paslanmaz Krom Set Üstü Kemik Testeresi

Complete Stainless Chrome Bone Saw



KTS Serisi

TR

- Set üstü model
- Komple paslanmaz çelik gövde ve çalışma tabası
- Ayar yapılabilir testere gergisi
- Kapak emniyet sivici
- Testere emniyet kapağı
- Boy ayarlanabilir doğrama sistemi sayesinde standart kalınlıkta kesme özelliği
- Bakım gerektirmeyen kompakt dizayn

KTS Series

EN

- Set top model
- Complete stainless steel body and working table
- Adjustable blade tensioner
- Cover safety switch
- Cover safety saw
- Length is adjustable thanks to the standard joinery
- System cutting thickness property
- Maintenance - free compact design

Model / Model / Kod / Code	KTS 240210	KTS 240230
Tabla Ebat / Tabla Size	430 x 600 mm	430 x 600 mm
Kesme Aralığı / Cutting Range	155 x 600 mm	155 x 600 mm
Testere Çapı / Saw Diameter	1820 mm	1820 mm
Motor Gücü / Motor Power	1.1 kW / 1.5 Hp	1.1 kW / 1.5 Hp
Voltaj / Voltage	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	100 x 65 x 55 cm	100 x 65 x 55 cm
Hacim / Volume	0.357 m ³	0.357 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	50kg	50kg
Fiyat / Price	1500 €	1500 €

Elektrostatik Boyalı Set Üstü Kemik Testeresi

Electrostatic Painted Set-Top Bone Saw

KTB Serisi

TR

- Set üstü model
- Elektorastatik fırın boyalı gövde
- Paslanmaz çelik çalışma tablası
- Ayar yapılabilir testere gergisi
- Kapak emniyet sivici
- Testere emniyet kapağı
- Boy ayarlanabilir doğrama sistemi sayesinde standart kalınlıkta kesme özelliği
- Bakım gerektirmeyen kompakt dizayn



KTB Series

EN

- Set top model
- Electrostatic oven painted body
- Stainless steel work table
- Adjustable blade tensioner
- Cover safety switch
- Cover safety saw
- Length is adjustable thanks to the standard joinery
- System cutting thickness property
- Maintenance - free compact design

Model / Model / Kod / Code	KTB 240210	KTB 240230
Tabla Ebat / Tabla Size	430 x 600 mm	430 x 600 mm
Kesme Aralığı / Cutting Range	155 x 600 mm	155 x 600 mm
Testere Çapı / Saw Daimeter	1820 mm	1820 mm
Motor Gücü / Motor Power	1.1 kW / 1.5 Hp	1.1 kW / 1.5 Hp
Voltaaj / Voltage	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	100 x 65 x 55 cm	100 x 65 x 55 cm
Hacim / Volume	0.357 m3	0.357 m3
Net Ağırlık / Net Weight	55kg	55kg
Fiyat / Price	1150 €	1150 €

Kebaplık Zırh Kıyma ve Humus Makinası

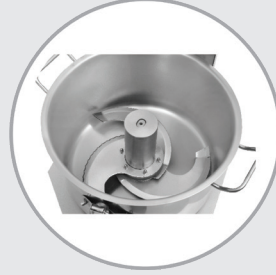
For Kebap Armor Meat and Humus Machine



TÇZ Serisi

TR

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış
- 304 kalite paslanmaz çelik gövde
- Zırh makinası kebabçılar ve parçalama amaçlı dizayn edilmiştir.
- Bıçakların yapısı sayesinde etlerin özelliğini bozmadan kıyma haline getirir
- Kapaktaki siviç sayesinde güvenlidir.
- Kolay sökülüp takılabilen bıçak ve hazne
- Bakım gerektirmeyen kompakt dizayn
- Zaman ayarı sayesinde her zaman aynı ürünü alabilme kabiliyeti



TÇZ Series

EN

- Static and dynamic rigidity is provided
- 304 quality stainless steel body
- Cutter machine, chargrill and sheredding designed rails pointing backwards
- Thanks to the structure of the meat into te mince without breaking the blades
- Cover switch safety system more sucure
- Easy dissassembly for blade and hub
- Maintenance-free compact design
- Due to the timer, ability of getting the product with same quality.

Model / Model / Kod / Code	TÇZ 800808	TÇZ 8001
Makina No / Machinery Number	-	-
Kapasite / Capacity	8 kg et 15kg humus /sefer	8 kg et 15kg humus /sefer
Motor Gücü / Motor Power	2.2 kW / 3.0 Hp	2.2 kW / 3.0 Hp
Voltaaj / Voltage	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Devir / Rpm	1000 d/dak	1000 d/dak
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	92 x 47 x 55 cm	92 x 47 x 55 cm
Hacim / Volume	0.238 m3	0.238 m3
Net Ağırlık / Net Weight	50kg	50 kg
Fiyat / Price	1250 €	1250 €

Komple Paslanmaz Çelik 304 Kalite Hidrolik Sucuk Dolum Makinaları

Complete Stainless Steel 304 Quality Hydraulic Sausage Filling Machines

HSD Serisi

TR

- 18 - 10 Cr. Ni. 304 kalite paslanmaz çelik piston ve gövde
- Hidrolik sistem sayesinde hızlı dolum, yüksek verimlilik
- Basınç ayarı sayesinde güvenli operasyon
- Kolay sökülüp takılabilen doldurma kapağı
- Diz kontrolü basınç pedal sistemi
- Bakım gerektirmeyen kompakt dizayn
- Kolay temizlik



HSD Series

EN

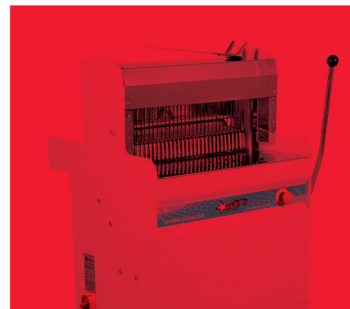
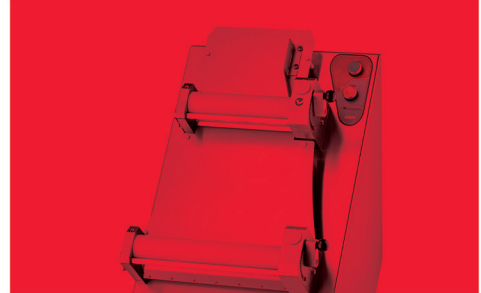
- 18 - 10 Cr. Ni. 304 quality stainless steel piston and body
- High productivity thanks to the hydraulic system filling fast
- Thanks to the safe operation of pressure setting
- Easy sectional padding cover
- Knee pedal controlled pressure system
- Maintenance-free compact design
- Easy to clean

Model / Model / Kod / Code	HSD 240350
Makina No / Machinery Number	-
Kapasite / Capacity	35 kg /sefer - 550 kg / saat
Motor Gücü / Motor Power	1.1 kW / 1.5 Hp
Voltaj / Voltage	220V - 50 Hz
Devir / Rpm	2500 d / dak
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	110 x 55 x 55 cm
Hacim / Volume	0.340 m3
Net Ağırlık / Net Weight	100kg
Fiyat / Price	6500 €



Hamur İşleme Makinaları

DOUGH PROCESSING
MACHINES



HYK Serisi

TR

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış elektrostatik boyalı çelik gövde
- Gıdaya temas eden yüzeyler paslanmaz çelik
- Çatalın yapısı sayesinde hamuru ısıtmadan kıvamında yoğurma özelliği
- Şanzuman ve kasnak aktarmalı sistem
- Az bakım gerektiren kompakt dizayn
- İsteğe bağlı 2 devir
- İsteğe bağlı zaman ayarı



10-15 Kg

HYK Series

EN

- Electrostatic painted with static and dynamic rigidity steel body
- Food contact surfaces stainless steel
- Thanks to the structure of the fork, the dough is in its consistency without heating it kneading feature
- Transmission and pulley transmission system
- Low maintenance compact design
- Optional 2 cycles
- Optional time setting



25 Kg

Opsiyonel Renkli Kapak Tercih Edilebilir. Kapak Farkı 10 - 15kg 20€ / 25kg 25€ Net Fiyat

Model / Model / Kod / Code	HYK 154101	HYK 154151	HYK 154253	HYK 154251
Kapasite / Capacity	10 kg/un	15kg/un	25kg/un	25kg/un
Kazan Ölçüleri / Boiler Sizes	Ø 360 mm	Ø 430 mm	Ø 500 mm	Ø 500 mm
Motor Gücü / Motor Power	0.37 kW / 0.50 Hp	0.37 kW / 0.50 Hp	0.55 kW / 0.75 Hp	0.55 kW / 0.75 Hp
Voltaj / Voltage	220V - 50 Hz	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	55 x 40 x 55 cm	60 x 45 x 58 cm	75 x 52 x 72 cm	75 x 52 x 72 cm
Hacim / Volume	0.121 m ³	0.156 m ³	0.280 m ³	0.280 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	45 kg	50 kg	75 kg	75 kg
Fiyat / Price	625 €	685 €	830 €	830 €

Klasik Çatallı Model

Classic Fork Model



HYK Serisi

TR

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış elektrostatik boyalı çelik gövde
- Gıdaya temas eden yüzeyler paslanmaz çelik
- Çatalın yapısı sayesinde hamuru ısıtmadan kıvamında yoğurma özelliği
- Şanzuman ve kasnak aktarmalı sistem
- Az bakım gerektiren kompakt dizayn
- İsteğe bağlı 2 devir
- İsteğe bağlı zaman ayarı

HYK Series

EN

- Electrostatic painted with static and dynamic rigidity steel body
- Food contact surfaces stainless steel
- Thanks to the structure of the fork, the dough is in its consistency without heating it kneading feature
- Transmission and pulley transmission system
- Low maintenance compact design
- Optional 2 cycles
- Optional time setting

Opsiyonel Renkli Kapak Tercih Edilebilir. Kapak Farkı 35kg 30€ / 50kg 40€ / 100kg 50€ Net Fiyat

Model / Model / Kod / Code	HYK 154353	HYK 154351	HYK 154503	HYK 154501	HYK 1541003	HYK 1541001
Kapasite / Capacity	35kg/un	35kg/un	50 kg/un	50 kg/un	100 kg/un	100kg/un
Kazan Ölçüleri / Boiler Sizes	Ø 600 mm	Ø 600 mm	Ø 750 mm	Ø 750 mm	Ø 850 mm	Ø 850 mm
Motor Gücü / Motor Power	0.75 kW / 1.0 Hp	0.75 kW / 1.0 Hp	1.1 kW / 1.5 Hp	1.1 kW / 1.5 Hp	1.5 kW / 2.0 Hp	1.5 kW / 2.0 Hp
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	85 x 60 x 95 cm	100 x 65 x 108 cm	85 x 60 x 95 cm	85 x 60 x 95 cm	100 x 65 x 108 cm	100 x 65 x 108 cm
Hacim / Volume	0.484 m ³	0.702 m ³	0.585 m ³	0.585 m ³	0.845 m ³	0.845 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	80 kg	80 kg	120 kg	120 kg	175 kg	175 kg
Fiyat / Price	915 €	915 €	1250 €	1250 €	2150 €	2150 €

HYK Serisi

TR

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış elektrostatik boyalı çelik gövde
- Gıdaya temas eden yüzeyler paslanmaz çelik
- Çatalın yapısı sayesinde hamuru ısıtmadan kıvamında yoğurma özelliği
- Şanzuman ve kasnak aktarmalı sistem
- Az bakım gerektiren kompakt dizayn
- İsteğe bağlı 2 devir
- İsteğe bağlı zaman ayarı



150 Kg

HYK Series

EN

- Electrostatic painted with static and dynamic rigidity steel body
- Food contact surfaces stainless steel
- Thanks to the structure of the fork, the dough is in its consistency without heating it kneading feature
- Transmission and pulley transmission system
- Low maintenance compact design
- Optional 2 cycles
- Optional time setting

Model / Model / Kod / Code	HYK 1541503
Kapasite / Capacity	150 kg/un
Kazan Ölçüleri / Boiler Sizes	Ø 1000 mm
Motor Gücü / Motor Power	4.0 kW / 5.5 Hp
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	170 x 110 x 140 cm
Hacim / Volume	2.60 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	300 kg
Fiyat / Price	4250 €

Klasik Çatallı Devirmeli Model

Classic Fork Tipping Model

HYKD Serisi

TR

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış elektrostatik boyalı çelik gövde
- Gıdaya temas eden yüzeyler paslanmaz çelik
- Çatalın yapısı sayesinde hamuru ısıtmadan kıvamında yoğurma özelliği
- Şanzuman ve kasnak aktarmalı sistem
- Opsiyonel tekerlek
- Az bakım gerektiren kompakt dizayn



25 - 35 - 50 Kg

HYKD Series

EN

- Electrostatic painted with static and dynamic rigidity steel body
- Food contact surfaces stainless steel
- Thanks to the structure of the fork, the dough is in its consistency without heating it kneading feature
- Transmission and pulley transmission system
- Optional wheel
- Low maintenance compact design

Model / Model / Kod / Code	HYKD 154251	HYKD 154351	HYKD 154501
Kapasite / Capacity	25 kg/un	35 kg/un	50 kg/un
Kazan Ölçüleri / Boiler Sizes	Ø 500mm	Ø 600mm	Ø 750mm
Motor Gücü / Motor Power	0.55 kW / 0.75 Hp	0.55 kW / 0.75 Hp	1.1 kW / 1.50 Hp
Voltaaj / Voltage	220V - 50 Hz	220V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	75 x 60 x 75 cm	85 x 70 x 80 cm	95 x 85 x 90 cm
Hacim / Volume	0.350 m3	0.480 m3	0.750 m3
Net Ağırlık / Net Weight	80 kg	85 kg	120 kg
Fiyat / Price	830 €	915 €	1250 €

TR

HYC Serisi

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış elektrostatik boyalı çelik gövde
- Gıdaya temas eden yüzeyler paslanmaz çelik
- Çatalın yapısı sayesinde hamuru ısıtmadan kıvamında yoğurma özelliği
- Kapak emniyet sivici ve acil stoplu
- Şanzuman ve kasnak aktarmalı sistem
- Az bakım gerektiren kompakt dizayn
- İsteğe bağlı 2 devir
- İsteğe bağlı zaman ayarı
- CE direktiflerine uygun üretim



10-15 Kg

EN

HYC Series

- Electrostatic painted with static and dynamic rigidity steel body
- Food contact surfaces stainless steel
- Thanks to the structure of the fork, the dough is in its consistency without heating it kneading feature
- Cover safety switch and emergency stop
- Transmission and pulley transmission system
- Low maintenance compact design
- Optional 2 cycles
- Optional time setting
- Production in accordance with CE directives



25 Kg

Model / Model / Kod / Code	HYC 154101	HYC 154151	HYC 154253	HYC 154251
Kapasite / Capacity	10 kg/un	15kg/un	25kg/un	25kg/un
Kazan Ölçüleri / Boiler Sizes	Ø 360 mm	Ø 430 mm	Ø 500 mm	Ø 500 mm
Motor Gücü / Motor Power	0.37 kW / 0.50 Hp	0.37kW / 0.50 Hp	0.55 kW / 0.75 Hp	0.55 kW / 0.75 Hp
Voltaj / Voltage	220V - 50 Hz	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	55 x 40 x 55 cm	60 x 45 x 58 cm	75 x 52 x 72 cm	75 x 52 x 72 cm
Hacim / Volume	0.121 m ³	0.156 m ³	0.292 m ³	0.292 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	45 kg	50 kg	75 kg	75 kg
Fiyat / Price	720 €	780 €	930 €	930 €

Klasik Çatallı Kapaklı Model

Classic Forked Cover Model



HYC Serisi

TR

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış elektrostatik boyalı çelik gövde
- Gıdaya temas eden yüzeyler paslanmaz çelik
- Çatalın yapısı sayesinde hamuru ısıtmadan kıvamında yoğurma özelliği
- Kapak emniyet sivici ve acil stoplu
- Şanzuman ve kasnak aktarmalı sistem
- Az bakım gerektiren kompakt dizayn
- İsteğe bağlı 2 devir
- İsteğe bağlı zaman ayarı
- CE direktiflerine uygun üretim

35 Kg



HYC Series

EN

- Electrostatic painted with static and dynamic rigidity steel body
- Food contact surfaces stainless steel
- Thanks to the structure of the fork, the dough is in its consistency without heating it kneading feature
- Cover safety switch and emergency stop
- Transmission and pulley transmission system
- Low maintenance compact design
- Optional 2 cycles
- Optional time setting
- Production in accordance with CE directives

50-100 Kg

Model / Model / Kod / Code	HYC 154353	HYC 154351	HYC 154503	HYC 154501	HYC 1541003	HYC 1541001
Kapasite / Capacity	35kg/un	35kg/un	50 kg/un	50 kg/un	100 kg/un	100kg/un
Kazan Ölçüleri / Boiler Sizes	Ø 600 mm	Ø 600 mm	Ø 750 mm	Ø 750 mm	Ø 850 mm	Ø 850 mm
Motor Gücü / Motor Power	0.75 kW / 1.0 Hp	0.75 kW / 1.0 Hp	1.1 kW / 1.5 Hp	1.1 kW / 1.5 Hp	1.5 kW / 2.0 Hp	1.5 kW / 2.0 Hp
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	85 x 60 x 95 cm	100 x 65 x 108 cm	85 x 60 x 95 cm	85 x 60 x 95 cm	100 x 65 x 108 cm	100 x 65 x 108 cm
Hacim / Volume	0.484 m ³	0.702 m ³	0.585 m ³	0.585 m ³	0.845 m ³	0.845 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	80 kg	80 kg	120 kg	120 kg	175 kg	175 kg
Fiyat / Price	1020 €	1020 €	1400 €	1400 €	2325 €	2325 €

Spiral Hamur Yoğurma Makinası | Çift Devirli

Spiral Dough Kneading Machines | Double Cycle

ECO Serisi

TR

- Spiral çatalı sayesinde istenilen miktarda yoğurma yapabilme
- Çatal ve kazan için 2 bağımsız motor
- Paslanmaz çelik kazan, spiral ve bıçak
- Spiral çatal ve kazanın birlikte dönmesi sayesinde kısa sürede ve yüksek kıvamlı hamur yapabilme
- Zorlu şartlara uygun dayanıklı karıştırma kolu
- Minimum kapasite yoğurma özelliği
- Çift deviri sayesinde istenilen özellikte yoğurma kabiliyeti
- Opsiyonel yoğurma süreleri ayarlanabilen çok fonksiyonlu kontrol paneli
- Otomatik ve manuel kullanma seçeneği
- CE direktiflerine uygun üretim



ECO Series

EN

- Ability to knead at the desired amount thanks to the spiral fork
- 2 independent motors for fork and boiler
- Stainless steel cauldron, spiral and blade
- Thanks to the spiral fork and the boiler rotating together in a short time and high consistency dough
- Durable mixing arm suitable for harsh conditions
- Minimum capacity kneading feature
- Ability to knead at the desired properties thanks to its double cycle
- Optional kneading times can be adjusted multifunctional control panel
- Automatic and manual use option
- Production in accordance with CE directives

15 Kg.

Model / Model / Kod / Code	HS 40 T	HS 40 M
Kapasite / Capacity	15 kg/un	15 kg/un
Kazan Ölçüleri / Boiler Sizes	40 x 27 cm	40 x 27 cm
Motor Gücü / Motor Power	0.6 - 0.9 kW	1.1 kW
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Devir / RPM	105/210 d / d	10, 11 210 d / d
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	80 x 45 x 85 cm	80 x 45 x 85 cm
Hacim / Volume	0.38 m3	0.38 m3
Net Ağırlık / Net Weight	200 kg	230 kg
Fiyat / Price	2250 €	2500 €

Spiral Hamur Yoğurma Makinaları | Çift Devirli

Spiral Dough Kneading Machines | Double Cycle



25 Kg

TR

BULL Serisi

- Spiral çatalı sayesinde istenilen miktarda yoğurma yapabilme
- Çatal ve kazan için 2 bağımsız motor
- Paslanmaz çelik kazan, spiral ve bıçak
- Spiral çatal ve kazanın birlikte dönmesi sayesinde kısa sürede ve yüksek kıvamlı hamur yapabilme
- Zorlu şartlara uygun dayanıklı karıştırma kolu
- Minimum kapasite yoğurma özelliği
- Çift devri sayesinde istenilen özellikte yoğurma kabiliyeti
- Opsiyonel yoğurma süreleri ayarlanabilen çok fonksiyonlu kontrol paneli
- Otomatik ve manuel kullanma seçeneği
- CE direktiflerine uygun üretim



35 Kg

EN

BULL Series

- Ability to knead at the desired amount thanks to the spiral fork
- 2 independent motors for fork and boiler
- Stainless steel cauldron, spiral and blade
- Thanks to the spiral fork and the boiler rotating together in a short time and high consistency dough
- Durable mixing arm suitable for harsh conditions
- Minimum capacity kneading feature
- Ability to knead at the desired properties thanks to its double cycle
- Optional kneading times can be adjusted multifunctional control panel
- Automatic and manual use option
- Production in accordance with CE directives

220 Volt Opsiyonel Hız Kontrol Cihazı 150 € Net

Model / Model / Kod / Code	HS 50 T	HS 60 T
Kapasite / Capacity	25 kg/un	35 kg/un
Kazan Ölçüleri / Boiler Sizes	50 x 25 cm	60 x 32 cm
Motor Gücü / Motor Power	1.5 - 2.5 kW	1.5 - 2.5 kW
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz	380V - 50 Hz
Devir / RPM	120/240 d / d	120/240 d / d
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	110 x 55 x 100 cm	110 x 65 x 105 cm
Hacim / Volume	0.605 m ³	0.751 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	200 kg	230 kg
Fiyat / Price	3250 €	3500 €

Spiral Hamur Yoğurma Makinaları | Çift Devirli

Spiral Dough Kneading Machines | Double Cycle

TR

BULL Serisi

- Spiral çatalı sayesinde istenilen miktarda yoğurma yapabilme
- Paslanmaz çelik kazan, spiral ve bıçak
- Çatal ve kazan için 2 bağımsız motor
- Spiral çatal ve kazanın birlikte dönmesi sayesinde kısa sürede ve yüksek kıvamlı hamur yapabilme
- Zorlu şartlara uygun dayanıklı karıştırma kolu
- Minimum kapasite yoğurma özelliği
- Çift deviri sayesinde istenilen özellikte yoğurma kabiliyeti
- Yoğurma süreleri ayarlanabilen çok fonksiyonlu kontrol paneli
- 1. Devirde kazanı geri döndürme
- Otomatik ve manuel kullanma seçeneği
- CE direktiflerine uygun üretim



50 Kg

EN

BULL Series

- Ability to knead at the desired amount thanks to the spiral fork
- Stainless steel cauldron, spiral and blade
- 2 independent motors for fork and boiler
- Thanks to the spiral fork and the boiler rotating together in a short time and high consistency dough
- Durable mixing arm suitable for harsh conditions
- Minimum capacity kneading feature
- Ability to knead at the desired properties thanks to its double cycle
- Multifunctional control panel with adjustable kneading times
- Returning the boiler in the 1st cycle
- Automatic and manual use option
- Production in accordance with CE directives



75 Kg

Model / Model / Kod / Code	HS 70 T	HS 80 T
Kapasite / Capacity	50 kg/un	75 kg/un
Kazan Ölçüleri / Boiler Sizes	70 x 41 cm	80 x 45 cm
Motor Gücü / Motor Power	2.3 - 3.4 kW	3.5 - 5.5 kW
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz	380V - 50 Hz
Devir / RPM	125/250 d / d	125/250 d / d
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	130 x 75 x 120 cm	140 x 85 x 113 cm
Hacim / Volume	1.170 m ³	1.547 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	385 kg	560 kg
Fiyat / Price	6900 €	9250 €

Spiral Hamur Yoğurma Makinaları | Çift Devirli

Spiral Dough Kneading Machines | Double Cycle



BULL Serisi

TR

- Spiral çatalı sayesinde istenilen miktarda yoğurma yapabilme
- Paslanmaz çelik kazan, spiral ve bıçak
- Çatal ve kazan için 2 motor
- Spiral çatal ve kazanın birlikte dönmesi sayesinde kısa sürede ve yüksek kıvamlı hamur yapabilme
- Zorlu şartlara uygun dayanıklı karıştırma kolu
- Minimum kapasite yoğurma özelliği
- Çift deviri sayesinde istenilen özellikte yoğurma kabiliyeti
- Yoğurma süreleri ayarlanabilen çok fonksiyonlu kontrol paneli
- 1. Devirde kazanı geri döndürme
- Otomatik ve manuel kullanma seçeneği

100 - 150 Kg

BULL Series

EN

- Ability to knead at the desired amount thanks to the spiral fork
- Stainless steel cauldron, spiral and blade
- 2 motors for fork and boiler
- Thanks to the spiral fork and the boiler rotating together in a short time and high consistency dough
- Durable mixing arm suitable for harsh conditions
- Minimum capacity kneading feature
- Ability to knead at the desired properties thanks to its double cycle
- Multifunctional control panel with adjustable kneading times
- Returning the boiler in the 1st cycle
- Automatic and manual use option

Model / Model / Kod / Code	HS 90 T	HS 100 T
Kapasite / Capacity	100 kg/un	150 kg/un
Kazan Ölçüleri / Boiler Sizes	90 x 45 cm	100 x 50 cm
Motor Gücü / Motor Power	3.5 - 5.5 kW	4.5 - 6 kW
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz	380V - 50 Hz
Devir / RPM	115/230 d / d	115/230 d / d
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	145 x 90 x 130 cm	150 x 105 x 135 cm
Hacim / Volume	2.126 m ³	2.126 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	600 kg	650 kg
Fiyat / Price	11000 €	13000 €

PME Serisi

TR

- Statik ve rijitliği sağlanmış elektrostatik fırın boyalı çelik gövde
- Pasta ve unlu mamüllerin üretiminde çırpma, karma ve yoğurma amaçlı yüksek performanslı ve güçlü planet sistem
- İki deviri sayesinde kıvamında çırpma ve yoğurma özelliği
- 3 değişik aparatı ile uygun seçim (2 ad. Tel 1 ad. Yoğurma kolu)
- Paslanmaz çelik kazan aparatları
- Kolay değişebilen aparatlar
- Sessiz çalışma özelliği
- Hız ayarı, 220 V seçeneği
- CE direktiflerine uygun üretim

30 Lt



PME Series

EN

- Static and stiffness was provided to the electrostatic oven painted steel body
- Whisk in the manufacture of pastry and bakery goods, mixed and for high performance and strong kneading planetary system
- Thanks to the consistency of two cycle beating and kneading property
- With the appropriate choice 3 different apparatus
- Stainless steel boiler and apparatus
- Easy changing apparatus
- Quiet working property
- Speed setting, 220 V option
- Manufacturing in accordance with CE directives

220 Volt Mikserler Hız Kontrol Cihazlı Üretilmektedir.

Model / Model / Kod / Code	PME 266303	PME 266301
Litre / Liter	30 lt	30 lt
Kapasite / Capacity	5 kg/hamur - 60 ad Yumurta	5 kg/hamur - 60 ad Yumurta
Kazan Ölçüleri / Boiler Sizes	36 x 36 cm	36 x 36 cm
Motor Gücü / Motor Power	0.6 - 0.9 kW	1.5 kW
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Devir / RPM	83-166 d / d	0-166 d / d
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	100 x 65 x 65 cm	100 x 65 x 65 cm
Hacim / Volume	0.422 m ³	0.422 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	130 kg	130 kg
Fiyat / Price	2150 €	2500 €

2 ve 3 Devirli Planet Mikserler

2 and 3 Cycles Planetary Mixers

PME Serisi

TR

- Statik ve rijitliği sağlanmış elektrostatik fırın boyalı elik gvde
- Pasta ve unlu mamüllerin üretiminde çırpma, karma ve yoğurma amaçlı yüksek performanslı ve güçlü planet sistem
- 2 -3 deviri sayesinde kıvamında çırpma ve yoğurma zelliđi
- 3 değişik aparatı ile uygun seim (2 ad. Tel 1 ad. Yoğurma kolu)
- Paslanmaz elik kazan aparatları
- Kolay değişebilen aparatlar
- Sessiz alıřma zelliđi



40 Lt

PME Series

EN

- Static and stiffness was provided to the electrostaticoven painted steel body
- Whisk in the manufacture of pastry and bakery goods, mixed and for high performance and strong kneading planetary system
- Whisk and kneading feature thanks to 2 -3 cycles
- With the appropriate choice 3 different apparatus
- Stainless steel boiler and apparatus
- 6 point apparatus and property
- Easy changing apparatus
- Quiet working property

220 Volt Mikserler Hız Kontrol Cihazlı retilmektedir.

Model / Model / Kod / Code	PME 266403	PME 2664033	PME 266401
Litre / Liter	40 lt	40 lt	40 lt
Kapasite / Capacity	8 kg/hamur - 80 ad Yumurta	8 kg/hamur - 80 ad Yumurta	8 kg/hamur - 80 ad Yumurta
Kazan lleri / Boiler Sizes	40 x 40 cm	40 x 40 cm	40 x 40 cm
Motor Gc / Motor Power	1.1 - 1.7 kW	1.1 - 1.5 - 1.8 kW	2.2 kW
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Devir / RPM	83-166 d / d	70 -140 - 280 d / d	0 - 166 d/d
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	130 x 75 x 80 cm	130 x 75 x 80 cm	130 x 75 x 80 cm
Hacim / Volume	0.780 m3	0.780 m3	0.780 m3
Net Ağırlık / Net Weight	170 kg	170 kg	170 kg
Fiyat / Price	3050 	3300 	3400 

PME Serisi

TR

- Statik ve rijitliği sağlanmış elektrostatik fırın boyalı çelik gövde
- Pasta ve unlu mamüllerin üretiminde çırpma, karma ve yoğurma amaçlı yüksek performanslı ve güçlü planet sistem
- 2 -3 deviri sayesinde kıvamında çırpma ve yoğurma özelliği
- 3 değişik aparatı ile uygun seçim (2 ad. Tel 1 ad. Yoğurma kolu)
- Paslanmaz çelik kazan aparatları
- Kolay değişebilen aparatlar
- Sessiz çalışma özelliği

60 Lt



PME Series

EN

- Static and stiffness was provided to the electrostaticoven painted steel body
- Whisk in the manufacture of pastry and bakery goods, mixed and for high performance and strong kneading planetary system
- Whisk and kneading feature thanks to 2 -3 cycles
- With the appropriate choice 3 different apparatus
- Stainless steel boiler and apparatus
- 6 point apparatus and property
- Easy changing apparatus
- Quiet working property

220 Volt Mikserler Hız Kontrol Cihazlı Üretilmektedir.

Model / Model / Kod / Code	PME 266603	PME 2666033	PME 266601
Litre / Liter	60 lt	60 lt	60 lt
Kapasite / Capacity	12 kg/hamur - 120 ad Yumurta	10 kg/hamur - 120 ad Yumurta	10 kg/hamur - 120 ad Yumurta
Devir / RPM	80 - 160 d / d	70 - 140 - 280 d / d	0 -160 d / d
Kazan Ölçüleri / Boiler Sizes	43 x 43 cm	43 x 43 cm	43 x 43 cm
Motor Gücü / Motor Power	1.1 - 1.7 kW	1.1 - 1.5 - 1.8 kW	2.2 kW
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	125 x 75 x 75 cm	125 x 75 x 75 cm	125 x 75 x 75 cm
Hacim / Volume	0.703 m ³	0.703 m ³	0.703 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	200 kg	200 kg	200 kg
Fiyat / Price	3350 €	3600 €	3700 €

Şanzımanlı Döküm Mikser

Casting Mixer With Transmission

ŞM Serisi

TR

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış döküm gövde pasta ve unlu mamüllerin üretiminde çırpma, karma ve yoğurma amaçlı yüksek performanslı ve güçlü şanzıman sistemi
- 2 deviri sayesinde kıvamında çırpma ve yoğurma özelliği
- 3 değişik aparatı ile uygun seçim (2 ad. Tel 1 Ad. Yoğurma kolu)
- Paslanmaz çelik kazan ve aparatlar
- Kolay değişebilen aparatlar
- Sessiz çalışma özelliği



60 Lt.

ŞM Series

EN

- Static and dynamic stiffness casting body
- Whisk in the manufacture of pastry and bakery goods, mixed and for high performance and strong kneading transmission system
- Thanks to the consistency of 2 cycle beating and kneading property
- With the appropriate choice 3 different apparatus
- Stainless steel boiler and apparatus
- Easy changing apparatus
- Quiet working property

Model / Model / Kod / Code	ŞM 296603
Litre / Liter	60 lt
Kapasite / Capacity	12 kg/hamur - 120 ad Yumurta
Kazan Ölçüleri / Boiler Sizes	43 x 43 cm
Motor Gücü / Motor Power	1.6 - 2.0 kW
Voltaj / Voltage	380V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	125 x 75 x 75 cm
Hacim / Volume	0.703 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	280 kg
Fiyat / Price	4250 €

YHM Serisi

TR

- 304 Kalite-paslanmaz merdaneler
- Yufka yedek açma makinası daha çok yufka, mantı, erişte ve diğer geniş hamur açma uygulamalarında kullanılmakta
- Hamurun sertlik durumuna göre hız kontrolü sayesinde hamurun daha büyük açılmasına imkan sağlamakta
- Merdanelerin incelik ve kalınlık ayar mekanizması sayesinde istenilen çap ve kalınlıkta ayarlayabilme özelliği
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma özelliği
- Her yöne hareket edebilen frenli tekerlek sistemi
- Kolay bakım, kolay temizlik



YHM Series

EN

- 304 quality stainless rollers
- Pastry pasty dough replacement machine, noodles and more other large dough used in applications
- Thanks to dough according to the hardness of the speed control to allow the opening of the larger dough
- Thanks to the subtlety and roller thicness adjustment mechanism ability of the desired diameter and thickness setting
- Quiet and without vibration working property
- Can move in all directions brake wheel system
- Easy maintenance, easy to clean

Model / Model / Kod / Code	YHM 306601
Merdane Boyutları Machinery Number	60 cm
Hamur Ağırlığı / Capacity	100 - 2000 gr
Elde Edilen Hamur Çapı Diameter Obtained from the Dough	26 - 59 cm
Motor Gücü / Motor Power	0.55 kW / 0.74 Hp
Voltaj / Voltage	220V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	40 x 65 x 110 cm
Hacim / Volume	1.287 m3
Net Ağırlık / Net Weight	60 kg
Fiyat / Price	2650 €

Yatay Merdaneli Hamur Açma Makinası

Horizontal Roller Dough Opener Machine



30 cm

TR

DHM Serisi

- 304 kalite paslanmaz çelik gövde
- Pizza, lahmacun, lavaş ve diğer hamur açma uygulamaları için dizayn edilmiş set üstü model
- Merdane incelik ve kalınlık mekanizması sayesinde hamurları istenilen çapta ve kalınlıkta ayarlama özelliği
- Gıda normlarına uygun derlin merdane
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma özelliği
- Kolay temizlik, kolay bakım
- Metal şanzuman kutusu



40 cm

EN

DHM Series

- 304 quality stainless steel body
- Pizza (make with meat), naan other applications has been, designed for
- Thanks to the subtlety and thickness roller machanism and clothing property to set the desired diameter and thickness
- Food norms derlin rolls
- Quietet and vibration free operation
- Easy to clean, easy maintenance
- Metal gearbox

Model / Model / Kod / Code	DHM 306301	DHM 306401
Merdane Boyutları Machinery Number	30 cm	40 cm
Hamur Ağırlığı / Capacity	100 - 120 gr	100 - 500 gr
Elde Edilen Hamur Çapı Diameter Obtained from the Dough	16 - 30 cm	21 - 40 cm
Motor Gücü / Motor Power	0.37 kW / 0.5 Hp	0.37 kW / 0.5 Hp
Voltaj / Voltage	220V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	56 x 42 x 38 cm	67 x 52 x 42 cm
Hacim / Volume	0.089 m3	0.146 m3
Net Ağırlık / Net Weight	32 kg	45 kg
Fiyat / Price	900 €	1000 €

Düz Merdaneli Hamur Açma Makinası

Vertical Roller Dough Opener Machine

TR

DHD Serisi

- 304 kalite paslanmaz çelik gövde
- Pizze, lahmacun, lavaş ve diğer hamur açma uygulamaları için dizayn edilmiş set üstü model
- Merdane incelik ve kalınlık mekanizması sayesinde hamurları istenilen çapta ve kalınlıkta ayarlama özelliği
- Gıda normlarına uygun derlin merdane
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma özelliği
- Kolay temizlik, kolay bakım
- Metal şanzuman kutusu



30 cm

EN

DHD Series

- 304 quality stainless steel body
- Pizza (make with meat), naan other applications has been, designed for
- Thanks to the subtlety and thickness roller machanism and clothing property to set the desired diameter and thickness
- Food norms derlin rolls
- Quietet and vibration free operation
- Easy to clean, easy maintenance
- Metal gearbox



40 cm

Model / Model / Kod / Code	DHD 306301	DHD 306401
Merdane Boyutları Machinery Number	30 cm	40 cm
Hamur Ağırlığı / Capacity	100 - 120 gr	100 - 500 gr
Elde Edilen Hamur Çapı Diameter Obtained from the Dough	20 - 30 cm	26 - 40 cm
Motor Gücü / Motor Power	0.37 kW / 0.5 Hp	0.37 kW / 0.5 Hp
Voltaj / Voltage	220V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	56 x 42 x 38 cm	67 x 52 x 42 cm
Hacim / Volume	0.089 m3	0.146 m3
Net Ağırlık / Net Weight	32 kg	45 kg
Fiyat / Price	900 €	1000 €

Ekmek Dilimleme Makinası | Trabzon Model

Bread Slicing Machines | Trabzon Model

EDT Serisi

TR

- Statik ve rijitliği sağlanmış elektrostatik fırın boyalı çelik gövde
- Gıdaya temas eden yüzeyler komple 18-10 Cr-Ni paslanmaz çelik
- Toplu ekmek üretimi ve tüketimi yapılan işletmelerde ekmeğin çabuk ve simetrik dilimlenebilmesi için dizayn edilmiştir.
- Bıçaklarının eğimli olması sayesinde ayar gerektirmeden küçük ve büyük ekmekleri ezmeden ve parçalamadan problemsiz kesme özelliği
- Kesme işlemi sonunda otomatik stop etme özelliği
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma özelliği
- Kolay bakım, kolay temizlik



EDT Series

EN

- Property static and stiffness was electrostatic oven painted steel body
- Food contact surfaces complete 18-10 Cr-Ni stainless steel
- Bulk bread production and consumption made business quickly bread and symmetric make slice for design there have been.
- Blades incline to become thanks to setting without requiring the small and big bread wellingtons and breaking in to pieces without cutting property
- Automatic stop at the end of cutting operation property
- Quiet and vibration-free working property
- Easy maintenance, easy to clean

Model / Model / Kod / Code	EDT 166301	EDT 166303
Kapasite / Capacity	200 gr / 4000 gr	200 gr / 4000 gr
Dilimleme Kalınlığı / Machinery Number	12 - 15 - 20 mm	12 - 15 - 20 mm
Max. Ekmek Uzunluğu / Max. Bread Length	500 mm	500 mm
Max. Ekmek Yüksekliği / Max. Bread Height	165 mm	165 mm
Motor Gücü / Motor Power	0.37 kW / 0.5 Hp	0.37 kW / 0.5 Hp
Voltaj / Voltage	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	105 x 70 x 90 cm	105 x 70 x 90 cm
Hacim / Volume	0.551 m ³	0.661 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	140 kg	140 kg
Fiyat / Price	1850 €	1850 €

EDF Serisi

TR

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış elektrostatik fırın boyalı çelik gövde
- Toplu ekmek üretimi ve tüketimi yapılan işletmelerde ekmeğin çabuk ve simetrik dilimlenebilmesi için dizayn edilmiştir.
- Ayar kolu sayesinde ekmeği ezmeden ve parçalamadan kesebilme özelliği
- Kesme işleminden sonra otomatik stop etme özelliği
- Ekmeğin kesim esnasında temas ettiği yüzeyler paslanmaz çelik
- Sessiz ve titreşimsiz çalışabilme özelliği
- Kolay bakım, kolay temizlik



EDF Series

EN

- Static and dynamic rigidity is provided to be electrostatic oven painted steel body
- Bulk bread production and consumption made business quickly bread and symmetric make slice for design, there have been.
- Thanks to the bread without flattening and breaking the adjustment lever disconnect property
- Automatic stop after cutting operation property
- Surfaces in contact with the stainless steel during cutting bread.
- Ability to work without noise and vibration
- Easy maintenance, easy to clean

Model / Model / Kod / Code	EDF 166301	EDF 166303
Kapasite / Capacity	100 gr / 200 gr	100 gr / 200 gr
Dilimleme Kalınlığı / Machinery Number	12 - 15 - 20 mm	12 - 15 - 20 mm
Max. Ekmek Uzunluğu / Max. Bread Length	500 mm	500 mm
Max. Ekmek Yüksekliği / Max. Bread Height	125 mm	125 mm
Motor Gücü / Motor Power	0.37 kW / 0.5 Hp	0.37 kW / 0.5 Hp
Voltaj / Voltage	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	105 x 70 x 75 cm	105 x 70 x 75 cm
Hacim / Volume	0.551 m3	0.551 m3
Net Ağırlık / Net Weight	120 kg	120 kg
Fiyat / Price	1500 €	1500 €

Konik Hamur Yuvarlama Makinası

Conical Rounding Machine

HKY Serisi

TR

- Yeni dizayn edilen bu makine, kendi ekseninde dönen bir koni ile, aşınmaya karşı mukavemetli spiral şeklindeki hareketli ayarlanabilir kanallardan oluşmaktadır.
- Kesilen hamurlar aşağıdan yukarıya dönerek çıkarken, kanallar içerisinde mükemmel bir şekilde yuvarlanmaktadır.
- Hamur kanalları kolayca ayarlanabilir.
- Bu makinedeki unlama sistemi yeniden tasarlanmış ve sessiz çalışması sağlanmıştır.
- Spiral kanal boyu 3 ile 5,5 mm.dir.
- Un, su karışım oranı % 50 yi geçmemelidir.



HKY Series

EN

- New designed this machine around its own axis conical in a rotating abrasion-strength spiral can be set in the form of mobile channels.
- Cut pulp sanding aggregate bottom up while the aliminum channels in a perfect way.
- This machine has been designed and flour system silent operation.
- All the spiral channel 3 to 5,5 millimeter.
- Flour, water should not exceed %50 of the mixture

Model / Model / Kod / Code	HKY 700	HKY 710	HKY 720
Yuvarlama Ağırlığı Rolling Weight	30 - 120 gr	50 - 300 gr	100 - 600 gr
Yuvarlama Kapasitesi Rolling Capacity	2000 Ad/s	3000 Ad/s	3000 Ad/s
Motor Gücü / Motor Power	1.1 kW / 1.5 Hp	1.1 kW / 1.5 Hp	1.1 kW / 1.5 Hp
Voltaaj / Voltage	380V - 50 Hz	380V - 50 Hz	380V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	130 x 70 x 70 cm	150 x 90 x 90 cm	150 x 90 x 90 cm
Hacim / Volume	0.637 m ³	1.215 m ³	1.215 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	80 kg	195 kg	195 kg
Fiyat / Price	Fiyat Sorunuz	Fiyat Sorunuz	Fiyat Sorunuz

HKT Serisi

TR

• Bu makinede yeni dizayn edilmiş kesme tamburu ve emiş pistonu uygulaması sayesinde hamur örselenmeden ve sıkıştırılmadan kesilir. En hassas hamur çeşidini el ile keser gibi yıpratmadan işler Hamur ile temas eden yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Hamur hunisi paslanmaz çelikten olup 60 kg hamur kapasitelidir. Bu makinede kesme sisteminin temizleme gereği yoktur. Gramaj ayarlaması manuel veya bilgisayar destekli olarak yapılmaktadır.

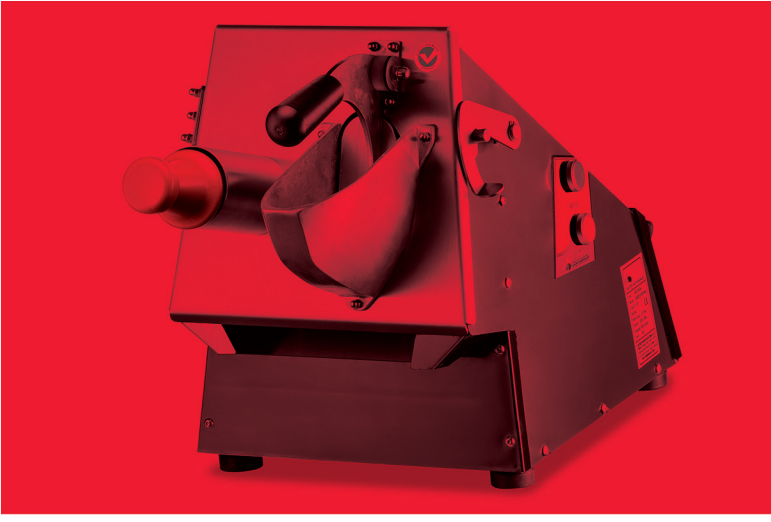


HKT Series

EN

• Newly designed this machine cutting long necked for thanks to the dough and suction piston application dividers, and smashed The precision can be cut dough various without harming Paste in contact with surfaces made of stainless steel there have been. The dough hopper is made of stainless steel 60 kg dough capacity. There is no need to interrupt system cleaning on this machine. Weight adjustment manually or computer - aided in the done.

Model / Model / Kod / Code	HKT 500	HKT 501
Hamur Kesme Ağırlığı Pulp Cutting Weight	60 - 200 gr	100-600 gr
Hamur Kesme Kapasitesi Pulp Cutting Capacity	1500 - 2000 Ad/s	1500 - 3000 Ad/s
Motor Gücü / Motor Power	1.5 kW / 2.0 Hp	1.5 kW / 2.0 Hp
Voltaaj / Voltage	380V - 50 Hz	380V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	160 x 137 x 70 cm	160 x 137 x 70 cm
Hacim / Volume	1.534 m ³	1.534 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	350 kg	350 kg
Fiyat / Price	Fiyat Sorunuz	Fiyat Sorunuz



Sebze İşleme Makinaları

VEGETABLE PROCESSING MACHINE



TR

PSZ Serisi

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış 18-10 Cr-Ni paslanmaz çelik gövde
- Uzun ömürlü ve güçlü silisyum karbür zımpara taşı
- Soyma işlemini çalıştığında görebilmek amaçlı dizayn edilmiş şeffaf yükleme kapağı
- Kolay kilitlenip açılabilen boşaltma kapağı
- Minimum fire ve zaman amaçlı, zaman ayarlı kontrol paneli
- Maximum 180 saniyede soyma özelliği
- Şanzumanlı ve güçlü



10 Kg

EN

PSZ Series

- Provided static and dynamic stiffness
- 18-10 Cr-Ni stainless steel body
- Long lasting and strong silicon carbide grinding stone
- Peeling process has been designed so that you can see when the purposes transparent cover installation
- Can be easily locked drain cover
- The minimum fire and time adjustment, control panel
- Maximum 180 seconds peel property
- With gear box and powerful



20 Kg

Model / Model / Kod / Code	PSZ 226101	PSZ 226103	PSZ 226201	PSZ 226203
Kapasite / Capacity	10 kg/Sefer - 200kg/saat	10 kg/Sefer - 200kg/saat	20 kg/Sefer - 400kg/saat	20 kg/Sefer - 400kg/saat
Hazne / Tank	Zımpara	Zımpara	Zımpara	Zımpara
Motor Gücü / Motor Power	0.55 kW / 0.75 Hp	0.55 kW / 0.75 Hp	1.10 kW / 1.50 Hp	1.10 kW / 1.50 Hp
Voltaj / Voltage	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	114 x 45 x 65 cm	114 x 45 x 65 cm	122 x 55 x 70 cm	122 x 55 x 70 cm
Hacim / Volume	0.333 m3	0.333 m3	0.469 m3	0.469 m3
Net Ağırlık / Net Weight	60 kg	60 kg	80 kg	80 kg
Fiyat / Price	1200 €	1200 €	1450 €	1450 €

Patates Soyma Makinaları

Patato Peeling Machines



30 Kg

TR

PSZ Serisi

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış 18-10 Cr-Ni paslanmaz çelik gövde
- Uzun ömürlü ve güçlü silisyum karbür zımpara taşı
- Soyma işlemini çalışırken görebilmek amaçlı dizayn edilmiş şeffaf yükleme kapağı
- Kolay kilitlenip açılabilen boşaltma kapağı
- Minimum fire ve zaman amaçlı, zaman ayarlı kontrol paneli
- Maximum 180 saniyede soyma özelliği
- Şanzumanlı ve güçlü



50 Kg

EN

PSZ Series

- Provided static and dynamic stiffness
- 18-10 Cr-Ni stainless steel body
- Long lasting and strong silicon carbide grinding stone
- Peeling process has been designed so that you can see when the purposes transparent cover installation
- Can be easily locked drain cover
- The minimum fire and time adjustment, control panel
- Maximum 180 seconds peel property
- With gear box and powerful

Model / Model / Kod / Code	PSZ 226301	PSZ 226303	PSZ 226501	PSZ 226503
Kapasite / Capacity	30 kg/Sefer - 600kg/saat	30 kg/Sefer - 600kg/saat	50 kg/Sefer - 1000kg/saat	50 kg/Sefer - 1000kg/saat
Hazne / Tank	Zımpara	Zımpara	Zımpara	Zımpara
Motor Gücü / Motor Power	1.5 kW / 2.0 Hp	1.5 kW / 2.0 Hp	1.5 kW / 2.0 Hp	1.5 kW / 2.0 Hp
Voltaj / Voltage	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz	220V - 50 Hz	380V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	130 x 60 x 75 cm	130 x 60 x 75 cm	130 x 65 x 80 cm	130 x 65 x 80 cm
Hacim / Volume	0.585 m ³	0.585 m ³	0.676 m ³	0.676 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	95 kg	95 kg	110 kg	110 kg
Fiyat / Price	1850 €	1850 €	2350 €	2350 €

Set Üstü Sebze Doğrama Makinası Ayaklı Sebze Doğrama Makinası

Set Top Vegetable Cutter Machine Pedestal Vegetable Cutter Machine

SSD Serisi

TR

- Komple 18-10 CCr-Ni paslanmaz çelik gövde ve ayaklar
- Hijyen ve gıda kurallarına uygun
- 18-10 Cr-Ni paslanmaz çelik kesici bıçaklar
- Standart 6 farklı disk seçeneği
- Opsiyonel kübik aparatları seçeneği
- Ayaklar söküldüğünde set üstü kullanım özelliği
- Kapak açıldığında çalışmama özelliği



SSD Series

EN

- Complete 18-10 Cr-Ni complete stainless steel • body and pedestals
- Hygienic and food rules with compatible discs
- 18-10 Cr-Ni stainless steel cutting knives
- Standard 6 different disc option
- When to be pulled up foot use set top property
- Cover is opened, machined isn't working property

Makina ile birlikte 2 adet rendeleme, 4 adet dilimleme verilmektedir.
Standard equipment; 2 graters, 4 slicing blades blade

Opsiyonel Kubik Aparatları 10x10 Kubik 40 €	20x20 Kubik 40 €	Kubik ön kesici 30€	Parmak Patates Diski 30€
Optional Cubic Apparatus 10x10 Cubic 40€	20x20 Cubic 40€	Cubic front cutter 30€	Finger Potato Disc 30€
Model / Model / Kod / Code	SSD 204301	SSD 204304	
Kapasite / Capacity	Set Üstü 300 kg/saat	Ayaklı 300 kg/saat	
Bıçak Adedi / Number of Knives	7	7	
Motor Gücü / Motor Power	0.37 kW / 0.50 Hp	0.37 kW / 0.50 Hp	
Voltaj / Voltage	220V - 50 Hz	220V - 50 Hz	
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	45 x 35 x 70 cm	95 x 35 x 70 cm	
Hacim / Volume	0.232 m3	0.232 m3	
Net Ağırlık / Net Weight	28 kg	28 kg	
Fiyat / Price	950 €	1000 €	

Domates Salça Makinası

Tomato Paste Machine

DSM Serisi

TR

- 304 kalite paslanmaz çelik gövde
- Domates, biber, üzüm vb gibi diğer yaş sebze ve meyvelerin kullanımına uygundur.
- Kabukları ve çekirdekleri ayırır.



DSM Series

EN

- 304 quality stainless steel body
- Age like tomatoes, peppers, grapes etc. it is suitable for the use of vegetables and fruits.
- Separates the shells and kernels.

Model / Model / Kod / Code	DSM 450201
Kapasite / Capacity	500 kg / saat
Motor Gücü / Motor Power	2.2kW / 3.0 Hp
Voltaj / Voltage	220V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	30 x 60 x 45 cm
Hacim / Volume	0.81 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	55 kg
Fiyat / Price	1150 €

Soğan Doğrama ve Humus Makinası

Onion Chopping and Hummus Machine

SD Serisi

TR

- Komple 18-10 Cr-Ni 304 kalite komple paslanmaz çelik gövde ve tencere
- Sebze ve soğan parçalama makinası profesyonel mutfaklarda soğan domates biber gibi malzemelerin suyunu çıkarmadan ve ezmeden parçalar
- Şeffaf kapak ve kolay sökölüp takılabilen tencere
- Mükemmel yapısı ve güçlü motoru sayesinde 5 lt. mamulü kolayca ve ısıtmadan, özelliğini bozmadan doğrar.
- Kolay bakım, kolay temizlik.



SD Series

EN

- Complete 18-10 Cr-Ni 304 quality complete stainless steel body and pots
- Vegetable and onion chopping machine professional kitchens include onion, tomatoes papper etc water extraction and wellingstos parts
- Transparent cover and easy dissassembly for cookware
- Excellent structure and powerful engine 5 Lt product supplied easily and witout breaking the denise
- Easy maintenance, easy to clean

Model / Model / Kod / Code	SD 112051	SD 112101
Kapasite / Capacity	3 kg / 5 lt	5 kg / 8 lt
Kazan Çapı / Von Diameter	26 x 14	30 x 16
Motor Gücü / Motor Power	0.37 kW / 0.50 Hp	0.55 kW / 0.75 Hp
Voltaaj / Voltage	220V - 50 Hz	220V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	35 x 30 x 55 cm	35 x 32 x 58 cm
Hacim / Volume	0.577 m3	0.649 m3
Net Ağırlık / Net Weight	13.5 kg	14 kg
Fiyat / Price	300 €	350 €

ÖÇM Serisi

TR

- Elektrostatik fırın boyalı çelik gövde.
- Paslanmaz sertleştirilmiş bıçak
- Pastaneler, baharatçılar, şifalı bitkiler vb.
- İşletmeler için istenilen irilikte öğütme işlemi.
- Malzemelerin özelliklerini bozmadan öğütme
- Kapağa bağlı çalışan emniyet sistemi.
- Her iki yöne devrilebilen boşaltma kolaylığı
- Basit kullanım seri iş kabiliyeti
- Kolay temizlik kolay bakım



ÖÇM Series

EN

- Electrostatic painted steel body
- Hardened stainless steel blade
- Confectioners and bakery, Spicks, medicinal plants to desired grinding
- The properties of the materials without grinding
- The cover is connected to the safety system
- Ease of handling failover in both directions
- The ability to use simple serial work
- Easy cleaning, easy maintenance

Model / Model / Kod / Code	ÖÇM 705
Kapasite / Capacity	0.8 kg/Sefer - 15kg/saat
Bıçak Hızı / Blade Speed	12.000 d/d
Motor Gücü / Motor Power	0.6 kW / 0.8 Hp
Voltaj / Voltage	220V - 50 Hz
Ebatlar / Dimensions (A,B,C)	42 x 28 x 30 cm
Hacim / Volume	0.042 m ³
Net Ağırlık / Net Weight	15 kg
Fiyat / Price	350 €