



# HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENTS


**SYM3000**

**SYM2500**


Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	Capacity	mm	w	kg	€
SYM2500	Sebze Yıkama Makinesi <i>Vegetable Washing Machines</i>	Hafif Sebzeler 200/300 kg Light Leafy Vegetables 200/300 kg Ağır Sebzeler 400/500 kg Heavy Vegetables 200/300 kg	2500x1070x1510	2.570	380	348 27.290
SYM3000	Sebze Yıkama Makinesi <i>Vegetable Washing Machines</i>	Hafif Sebzeler 300/400 kg Light Leafy Vegetables 300/400 kg Ağır Sebzeler 600/800 kg Heavy Vegetables 600/800 kg	3000x1300x1600	3.670	380	478 29.690

### Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.  
 Non-toxic plastik konveyör bantlı yıkama sistemi.  
 Ayarlanabilir bant hızı.  
 Yapraklı sebzeleri, ağır sebzeleri ve balıkları yıkamaya uygundur.  
 Ergonomik kullanımının yanı sıra, uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

**Genel Özellikler**

İç ve dış bileşenleri AISI 304 kalite paslanmaz çelik  
 Yapraklı ve ağır sebzeler, meyve, vb. yiyecekler hızlı ve hijyenik olarak  
 yıkabilir  
 2 farklı yıkama programı  
 Kök ve yapraklı sebzeler için su sirkülasyonu ayarı  
 90 dereceye kadar otomatik devirme mekanizması



&gt; SYM300



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity	mm	w				
SYM300	Devrilir Sebze Yıkama Makinesi <i>Tilting Vegetable Washing Machine</i>	Hafif Sebzeler 10/15 kg Light Leafy Vegetables 10/15 kg Ağır Sebzeler 30/40 kg Heavy Vegetables 30/40 kg	1600x950x900	3.000	380	230	15.560	



**HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments**
**Et İşleme Makineleri**  
**Meat Preparation Units**
**Gıda Dilimleme Makineleri**  
**Slicers**
**Genel Özellikler**

Alüminyum gövde.  
 Paslanmaz çelik bıçak.  
 Kendinden bileylemeli.  
 15 Farklı dilimleme aralığı


**MOD275AF**

**MOD300V**

Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	Bıçak Çapı	mm	w			
MOD250AF	Gıda Dilimleme Makinesi <i>Slicers</i>	Ø 250 mm	510x380x370	170	220	15	790
MOD275AF	Gıda Dilimleme Makinesi <i>Slicers</i>	Ø 275 mm	580x470x390	170	220	17	1.120
MOD300C	Gıda Dilimleme Makinesi <i>Slicers</i>	Ø 300 mm	690x560x440	170	220	21	1.270
MOD300V	Gıda Dilimleme Makinesi/Dikey <i>Slicers/Vertical</i>	Ø 300 mm	650x520x490cm	210	220	24	2.150

**Gıda Dilimleme Makineleri**  
**Slicers**
**Genel Özellikler**

Sertleştirilmiş paslanmaz çelikten mamül İtalyan menşeli bıçak,  
 Adonize alüminyum gövde  
 MS220ST-U ve MS250ST-U modellerinde 0-11mm dilimleme aralığı  
 MS300ST-U modellerinde 0-13mm dilimleme aralığı  
 Kendinden bileylemeli


**İtalyan Bıçak**


Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	Bıçak Çapı	mm	w			
MS220ST-U	Gıda Dilimleme Makinesi <i>Slicers</i>	Ø 220 mm	520x460x380	120	220	15	690
MS250ST-U	Gıda Dilimleme Makinesi <i>Slicers</i>	Ø 250 mm	520x460x380	150	220	16	740
MS300ST-U	Gıda Dilimleme Makinesi <i>Slicers</i>	Ø 300 mm	650x530x460	250	220	22	1.150
MS300AS	Otomatik Gıda Dilimleme Makinesi <i>Slicers</i>	Ø 300 mm	660x600x700	300	220	46	2.900

**Genel Özellikler**

Otomatik vakum paketleme makinesi  
 Dijital kumanda panosu.

10 program seçenekli

Tamamen paslanmaz çelik vakum odası ile temizliği kolaylaştırmak için yuvarlatılmış iç köşelere sahiptir.  
 Opsiyonel çift yönlü yapıştırma bandı (C420 ve daha büyükleri için).


**C254**

**C312**

**LEVAC C-62**

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity 	mm 	w 	kg 	€ 
C-254	Vakum Makinesi <i>Vacuum Machine</i>	4 m <sup>3</sup>	357x475x335	350	220	23 2.990
C-308	Vakum Makinesi <i>Vacuum Machine</i>	8 m <sup>3</sup>	385x470x370	450	220	31 3.650
C-312	Vakum Makinesi <i>Vacuum Machine</i>	12 m <sup>3</sup>	415x585x400	750	220	35 4.090
C420	Vakum Makinesi <i>Vacuum Machine</i>	20 m <sup>3</sup>	510x585x435	750	220	51 5.000
LEVAC C-62	Vakum Makinesi <i>Vacuum Machine</i>	60 m <sup>3</sup>	772x682x1034	1.500	400	168.5 12.000
OPSIYON	Çift Yönlü Yapıştırma Ağızı <i>Double Way Sealing Beam</i>	-	-	-	-	1.000


**C-254**

**C-308**

**C-312**

**C420**

**LEVAC C-62**
**Teknik Detaylar / Technical Details**

Model <i>Model</i>	Hazne Ölçüleri <i>Bowl Dimension (mm)</i>	Yapıştırma Ağızı <i>Sealing Beam</i>	Yapıştırma Ağızı Adedi <i>Sealing Beam</i>	Yapıştırma Ağızı Adedi <i>Sealing Beam</i>
C-254	270x352x150	Yapıştırma Ağızı:250 mm <i>Sealing Beam: 250 mm</i>	1	-
C-308	332x335x170	Yapıştırma Ağızı: 310 mm <i>Sealing Beam: 310 mm</i>	1	1
C-312	343x434x175	Yapıştırma Ağızı: 310 mm <i>Sealing Beam: 310 mm</i>	1	1
C420	435x435x180	Yapıştırma Ağızı: 410 mm <i>Sealing Beam:410 mm</i>	1 (Option x 2)	1
LEVAC C-62	650x535x200	Çift Yapıştırma Ağızı: 620 mm x 2 <i>Double Sealing Beam: 620 mm x 2</i>	2	1

## HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

Sebze ve Meyve Kurutucular  
Vegetables and Fruit Dryers

### Dehidratörler Dehydrator

#### Genel Özellikler

- Çift katmanlı gövde
- Dijital kontrol
- Dahili LED aydınlatmalı
- Ek 1 adet kirintı tepsisi ile sevke edilir
- AISI304 paslanmaz çelik tepsiler ve raflar
- Alüminyum Kulp



➤ SS-08C

➤ SS-10H

➤ SS-12H

➤ SS-24H

Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	capacity	Tepsi Ölçüsü	İst. Aralığı	mm ↔	⚡ w	⚡ w	\$
SS-08C	Sebze ve Meyve Kurutucu	8 tepsı	28x30cm	30-80 °C	350x450x320	700	220	470
SS-10H	Sebze ve Meyve Kurutucu	10 tepsı	28x30cm	30-90 °C	350x400x430	800	220	650
SS-12H	Sebze ve Meyve Kurutucu	12 tepsı	40x38cm	30-90 °C	470x570x550	1.200	220	1.200
SS-24H	Sebze ve Meyve Kurutucu	24 tepsı	40x38cm	30-90 °C	470x570x880	2.000	220	2.000



## DONDURARAK KURUTUCU

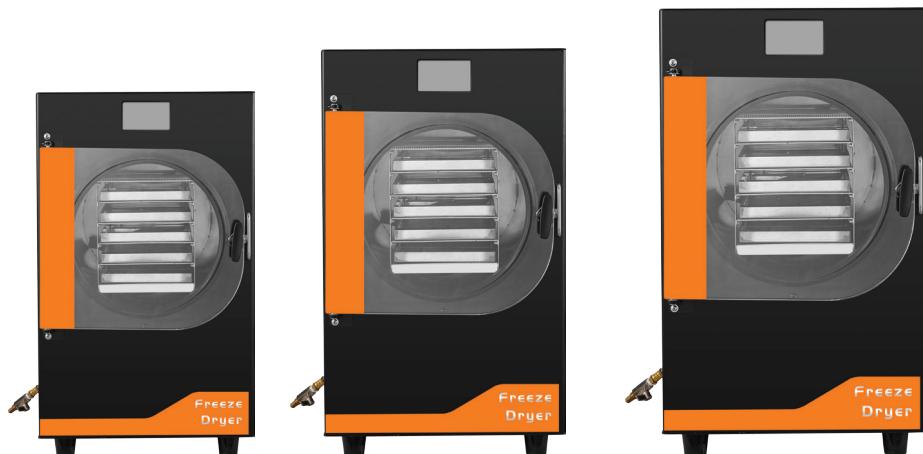


Liyofilizatör (freeze dryer), genellikle bozulabilir maddeleri korumak, raf ömrünü uzatmak veya taşımayı daha kolay hale getirmek için kullanılan bir su giderme işlemi uygular. Liyofilizatör, önce malzemeyi dondurarak, ardından hava basıncını düşürüp ısı vererek malzemedeki donmuş suyun süblimleşmesini sağlar.



**Dondurarak Kurutucu**  
**Freeze Dryer**
**Genel Özellikler**

Soğuğu minimum -40 derecede hapsederek çalışma  
 Optimize edilmiş kompakt tasarım  
 304 kalite paslanmaz çelik iç yüzey ve tepsiler  
 EU üretimi kompresör, stabil ve verimli çalışma  
 EU üretimi vakum pompası, düşük ses seviyesi ve yağ buharı olmadan çalışma  
 Gelişmiş akıllı kurutma programı, kolay kullanım  
 Yüksek su alma verimliliği, enerji tasarrufu  
 Gerçek zamanlı durum göstergesi  
 Gözlem penceresi



Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>		Tepsi Adedi	capacity				\$
DFD-06A	Sebze ve Meyve Kurutucu	190x460x20 mm	5	4-6 Kg	50x63x81cm	1.700	79	7.375
DFD-10A	Sebze ve Meyve Kurutucu	232x520x20 mm	6	10 Kg	55x68x88cm	2.000	90	10.845
DFD-20A	Sebze ve Meyve Kurutucu	275x750x20 mm	7	20 Kg	62x95x92cm	3.200	120	13.705



**Genel Özellikler**

Makineler, modern verimlilik ve fonksiyonellik kriterlerine uygun olarak üretilmiştir.

Rektifiye silindirler, son derece hassas transmisyon sistemi ve farklı hızlara sahip konveyör bantları sayesinde her türlü hamuru, en ince kalınlıklara kadar işleyebilirler.

Çizilmez beyaz boyalı kaplamalı çelik gövde, tekerlekli taşıma sistemi ve makine kapatıldığında minimum yer kaplaması için yukarı kaldırılabilir çalışma yüzeyleri ile donatılmıştır.

Opsiyonel donanımlar arasında pedal, standart kruvasan kesim sistemi ve farklı kesim şekilleri için boyutlandırma kesim sistemi yer almaktadır.



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	kanat öğüleni	mm	w				€
TC500***	Kruvasan Kesme Cihazı	3 SIRA	255x600x25	-	-	-	-	3.000
TC600****	Kruvasan Kesme Cihazı	4 SIRA	255x700x255	-	-	-	-	3.300
EASY 400 M	Set Üstü Hamur Açıma Makinesi Manuel Kontrol	400mm	682x972x h.405	-	-	30	2.700	
EASY 500 SM	Set Üstü Hamur Açıma Makinesi Tek Hızlı	500mm	827x972x h.477	370	220	71	4.500	
GP-B 500-800*	Set Üstü Hamur Açıma Makinesi Tek Hızlı	500x800mm	955x2450x h.555	550	220	120	7.850	
GP-B 500-1000*	Set Üstü Hamur Açıma Makinesi Tek Hızlı	500x1000mm	955x2450x h.555	550	220	130	8.000	
GP-B 600-1000*	Set Üstü Hamur Açıma Makinesi Tek Hızlı	600x1000mm	1055x2450x h.555	550	220	135	8.200	
GP-B 600-1200*	Set Üstü Hamur Açıma Makinesi Tek Hızlı	600x1200mm	1055x2850x h.555	550	220	145	8.300	
GP 500-800*	Standlı Hamur Açıma Makinesi Tek Hızlı	500x800mm	955x2050x h.1280	550	220	152	8.500	
GP 500-1000*	Standlı Hamur Açıma Makinesi Tek Hızlı	500x1000mm	955x2450x h.1280	550	220	156	8.600	
GP 600-1000*	Standlı Hamur Açıma Makinesi Tek Hızlı	600x1000mm	1055x2450x h.1280	550	220	180	8.800	
GP 600-1200*	Standlı Hamur Açıma Makinesi Tek Hızlı	600x1200mm	1055x2850x h.1280	550	220	184	9.000	
İki Hızlı Cihaz Farkı								370

\* İki hızlı cihaz opsiyonu için hız varyatör farkı eklenecektir.

\*\* Bütün cihazlar monofazdır. Trifaze cihazlar için lütfen sorunuz.

\*\*\* 3 sıralı TC500 kruvasan kesme cihazı sadece çift hızlı GP 500 / 1000 modeli ile uyumludur.

\*\*\*\* 4 sıralı TC600 kruvasan kesme cihazı sadece çift hızlı GP 600 / 1000 ve GP 600 / 1200 modelleri ile uyumludur.

**HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments**
**Hamur İşleme Makineleri  
Dough Preparation Machines**
**Hamur Bölme ve Yuvarlama Makineleri  
Dough Rounders**
**Genel Özellikler**

Presleme için iki ve kesme için bir silindirli hidrolik makine.  
Presleme ve şekillendirme bölümünün açılma zamanlamasını ayarlayabilen bir kontrol paneli.  
Yuvarlama mekanik bir kol ile gerçekleştirilir.  
Bıçak temizleme tuşu.  
10 farklı programa kadar saklama ve dil seçeneği kulancısının ihtiyacına göre değiştirilebilir.  
Makine ile birlikte 3 adet levha verilir.


**➤ SPA M**

**➤ SPA A**

Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	capacity	mm	w	€
SPA-M11	Manuel Hamur Bölme Yuvarlama Makinesi	11 Ad x 180/500gr Hamur	610x680x1450	1500	220
SPA-M15		15 Ad x 150/360gr Hamur			
SPA-M18		18 Ad x 120/280gr Hamur			
SPA-M22		22 Ad x 60/220gr Hamur			
SPA-M30		30 Ad x 40/135gr Hamur			
SPA-M30S		30 Ad x 25/90gr Hamur			
SPA-M36		36 Ad x 34/110gr Hamur			
SPA-M52		52 Ad x 12/30gr Hamur			
SPA-A11		11 Ad x 180/500gr Hamur			
SPA-A15	Otomatik Hamur Bölme Yuvarlama Makinesi	15 Ad x 150/360gr Hamur	610x680x1450	1500	220
SPA-A18		18 Ad x 120/280gr Hamur			
SPA-A22		22 Ad x 60/220gr Hamur			
SPA-A30		30 Ad x 40/135gr Hamur			
SPA-A30S		30 Ad x 25/90gr Hamur			
SPA-A36		36 Ad x 34/110gr Hamur			
SPA-A52		52 Ad x 12/30gr Hamur			



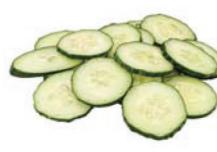
**GM002**  
For Grater 2mm  
Standard Disc



**GM005**  
For Grater 5mm or Slicer 2mm/6mm



**SM002/SM006**  
For Slicer 2mm/6mm  
Standard Disc



**SM004**  
For Slicer 4mm  
Standard Disc



**JM404**  
Julienne Disc  
4x4mm



Opsiyonel diskler ile ilgili iletişime geçiniz.



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	Kapasite <i>Capacity</i>	rpm <i>rpm</i>	mm <i>mm</i>	W <i>W</i>	A <i>A</i>	\$ <i>\$</i>
VC-65MS	Sebze Doğrama Makinesi	-	350 rpm/dk	325x620x535	750	220	1.420

## HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

Gıda Hazırlık Ekipmanları  
Food Preparation Machines

### Sebze Parçalama Makinesi Vegetable Cutting Machines

#### Genel Özellikler

Kolay kullanım ve kolay temizlik imkanı  
Gıda ile teması uygun polikarbon hazne  
Paslanmaz çelik bıçak  
FC-2MC , FC-3MC VE VC-10MF kodlu ürünlere 2mm rende  
ve 4mm dilimleme bıçağı dahildir.



Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	rpm rpm	mm mm	w w	220	900
FC-2MP	Sebze Parçalama Makinesi	2,4 Lt.	1.500 rpm	240x260x320	600	220	900
FC-3MP	Sebze Parçalama Makinesi	3,3 Lt.	15.00 rpm	240x260x370	600	220	940
FC-2MC	Sebze Doğrama ve Parçalama Makinesi	2,4 Lt. + 2 Bıçaklı	1.500 rpm	240x260x440	600	220	1.000
FC-3MC	Sebze Doğrama ve Parçalama Makinesi	3,3 Lt. + 2 Bıçaklı	1.500 rpm	240x260x460	600	220	1.040
VC-10MF	Sebze Doğrama Makinesi	2 Bıçaklı	1.500 rpm	240x260x370	600	220	1.100





## Sebze Kesme Makineleri TRS

**Sebze ve meyva ön hazırlık işlemleri için bütün ihtiyaçlarınızı karşılar.  
Yüksek verimlilik ve performans, üstün kalite ve dayanıklılık.**

**Dilimle-Rendele-Parmak patates ve Küp biçiminde doğra-Julien biçiminde kes**



Paslanmaz çelik, yuvarlak silo (Çap: 215 cm<sup>2</sup>)



Uzun sebze silosu (Ø 60mm)



Kolayca sökülebilir



Su sızdırılmaz ve  
düz kontrol paneli  
(IP55)



Hassas kesim için  
"Darbeli çalışma"  
fonksiyon



Paslanmaz çelik  
kesme diskleri

**Bulaşık makinesinde yıkayabilir: Kesme bülmesi,  
paslanmaz çelik kol ve silo ve tümüyle yenilenmiş  
paslanmaz çelik kesme diskleri ve ızgaralar.**

## SEBZE KESME MAKİNELERİ SEÇME KİLAVUZU

KULLANIM ALANLARI		ÖZELLİKLERİ
 <b>MINI GREEN</b>	<p>Restoranlar / Hızlı servis restoranları  <b>200 küvere kadar</b></p> <p>Salatalar / sandviçler / küçük catering işletmeleri</p> <p><b>Kapasite: 200 kg/s'a kadar</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompakt ve kullanımı kolay</li> <li>• Dilimleme, rendelege ve kesme fonksiyonları (küp ve parmak biçiminde kesim yapılamaz)</li> <li>• Aynı yükleme silosu üzerinde hem büyük hem de uzun sebzeler için sebze yükleme bölümü bulunur.</li> <li>• Kollu silo ve kesme diskleri bulaşık makinesinde yıkabilir.</li> <li>• 175 mm çapında paslanmaz çelik kesme bıçakları.</li> <li>• Kesintisiz yükleme yapılabilen model.</li> </ul>
 <b>TRS</b>	<p>Restoranlar / Küçük ve orta boy catering işletmeleri</p> <p> Masa servisi yapan işletmelerde <b>100 - 400 küver</b> Catering işletmelerinde <b>800 küvere</b> kadar</p> <p><b>Kapasite: 550 kg/s</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dikey tasarım ve eğimli taban – Operatör ve çalışma ortamı için en yüksek düzeyde ergonomi.</li> <li>• Aynı yükleme silosu üzerinde hem büyük hem de uzun sebzeler için giriş bölümü bulunur.</li> <li>• Paslanmaz çelik kol, silo, kesme hazırları ve kesme diskleri bulaşık makinesinde yıkabilir.</li> <li>• Demonte kesme hazırları: yiyecekler motor tabanıyla temas etmez.</li> <li>• Kesintisiz yükleme yapılabilen model.</li> <li>• 40'dan fazla farklı kesme diskı (Çap: 205 mm)</li> </ul>
 <b>TR210</b>	<p>Küçük ve orta ölçekli catering işletmeleri</p> <p> Masa servisi yapan işletmelerde <b>100-800 küver</b> Catering işletmelerinde <b>1000 küvere</b> kadar</p> <p><b>Kapasite: 2100 kg/s'e kadar</b> (otomatik silolu modellerde)</p> <p>Manuel ve uzun sebze siloları (opsiyonel)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Özellikle rendelege, dilimleme ve küp biçiminde kesme işlemlerinde yüksek kapasiteli otomatik silolu model</li> <li>• Demonte kesme hazırları: yiyecekler motor tabanıyla temas etmez.</li> <li>• Paslanmaz çelik disk ve ızgaralar (Çap: 205 mm)</li> <li>• Kesintisiz yükleme yapılabilen model</li> <li>• Set üstü veya standlı modeller (stand olarak özel bir mobil araba kullanılır)</li> <li>• %100 bulaşık makinesinde yıkabilir: kesme hazırları, paslanmaz çelik kol, silolar ve bıçaklar</li> </ul>
 <b>TR260</b>	<p>Catering ve küçük gıda işletmeleri, merkezi imalat mutfakları</p> <p> Masa servisi yapan işletmelerde <b>400 - 600 küver</b> Catering işletmelerinde <b>2000 küvere</b> kadar</p> <p><b>Kapasite: 500 - 2500 kg/s</b> (Silo tipine göre kapasite değişir)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kullanıcıların farklı ihtiyaçlarına cevap veren esnek, yüksek kapasiteli üniteler</li> <li>• 1 veya 2 hızlı motor üniteleri farklı silolarla kombine edilir: Otomatik, manuel, uzun sebzeler veya lahana için özel silolar.</li> <li>• Kesintisiz yükleme yapılabilen model</li> <li>• Geniş kesme diskleri ve ızgara çeşitleri (Çap 300 mm)</li> <li>• Set üstü veya standlı modeller (stand olarak özel bir mobil araba kullanılır)</li> </ul>
 <b>TR300</b>	<p>Büyük catering ve merkezi imalat mutfakları</p> <p> Masa servisi yapan işletmelerde <b>600 küver</b>. Catering işletmelerinde <b>5000 küvere</b> kadar</p> <p><b>Kapasite: 1000 - 4000 kg/s</b> (Silo tipine göre kapasite değişir)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Standlı motor üniteleri farklı silolarla kombine edilir: Otomatik, manuel, uzun sebzeler veya havuç için özel silolar.</li> <li>• Kesintisiz yükleme yapabilen ve motorlu bir pervanesi olan otomatik silo</li> <li>• Geniş kesme diskleri ve ızgara çeşitleri (Çap 300 mm)</li> <li>• Parmak patates için özel cips aparatı (Opsiyonel)</li> </ul>
 <b>RC14</b>	<p>Merkezi imalat mutfakları ve büyük miktarda cips servisi yapılan restoranlar.</p> <p><b>Kapasite: 1500 kg/s</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otomatik silo, set üstü patates kesme makinesi</li> <li>• Kompakt, temizliği çok kolay</li> <li>• Farklı ebadlarda kesme blokları mevcuttur</li> </ul>

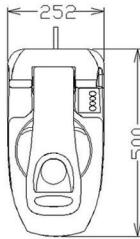
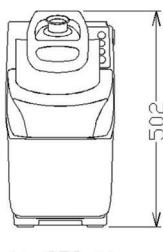
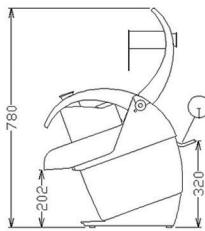
Not: Kapasiteler; kesim biçimine, kesilen malzemenin boyutlarına ve motor hızına bağlı olarak değişebilir.

## SEBZE KESME MAKİNELERİ


**TRS**

### SEBZE KESME MAKİNESİ

TRS, 400 küvere kadar restoran ve catering işletmeleri için çok uygun bir sebze kesme makinesidir. Farklı kesme diskleri kullanılarak 70'den fazla farklı kesim biçimini elde edilebilir. Alt bazası 20° eğimlidir. Sebze doldurma ağızı yuvarlak tipte ve oldukça genişir(215cm<sup>2</sup>). Boşaltma bölümünün altına 20cm yükseklikte GN küvetler girebilir. Kontrol paneli su sızdırımadır. Hassas kesimler için darbeli çalışma olanağı vardır.



TRS Sebze kesme makinesi, 1-hızlı (340 rpm), 500 watt, paslanmaz çelik kollu silolu-1PH  
220...240V - 1N - 50 Hz  
**gwdxh** 252x500x502

TRS Sebze kesme makinesi, 1-hızlı (340 rpm), 500 watt, paslanmaz çelik, kollu silolu-3PH  
200...240/380...440V - 3 - 50/60 Hz  
**gwdxh** 252x500x502

TRS Sebze kesme makinesi, 2-HIZLI (340/680 rpm), 750 watt, paslanmaz çelik, kollu silolu-3PH  
380...440V - 3 - 50/60 Hz  
**gwdxh** 252x500x502

TRS Sebze kesme makinesi, hız varyatörlü (140-750 rpm), 750 watt, paslanmaz çelik, kollu silolu-1PH  
220...240V - 1N - 50/60 Hz  
**gwdxh** 252x500x502

Bistro disk seti (C2S-2mm dilimleme diskı, C5S-5mm dilimleme diskı, J2X-2mm rende diskı)

Gastronomi disk seti (C2S-2mm dilimleme diskı, C5S-5mm dilimleme diskı, J2X-2mm rende diskı, AS4X-4x4mm şerit biçiminde kesme diskı, C10PS-10mm pres/dilimleme diskı, MT10T-10x10mm küp için izgara)

Ejektör -TRS/TRK



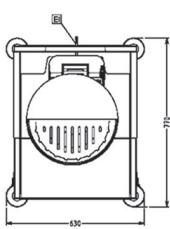
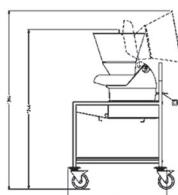
	Kg kW	KOD model	EURO
TRS Sebze kesme makinesi, 1-hızlı (340 rpm), 500 watt, paslanmaz çelik kollu silolu-1PH 220...240V - 1N - 50 Hz <b>gwdxh</b> 252x500x502	24.0 0.5	<b>603419</b> DTRS1V501	<b>2.557</b>
TRS Sebze kesme makinesi, 1-hızlı (340 rpm), 500 watt, paslanmaz çelik, kollu silolu-3PH 200...240/380...440V - 3 - 50/60 Hz <b>gwdxh</b> 252x500x502	20.0 0.5	<b>603420</b> DTRS1V503	<b>2.518</b>
TRS Sebze kesme makinesi, 2-HIZLI (340/680 rpm), 750 watt, paslanmaz çelik, kollu silolu-3PH 380...440V - 3 - 50/60 Hz <b>gwdxh</b> 252x500x502	26.0 0.75	<b>603421</b> DTRS2V753	<b>2.403</b>
TRS Sebze kesme makinesi, hız varyatörlü (140-750 rpm), 750 watt, paslanmaz çelik, kollu silolu-1PH 220...240V - 1N - 50/60 Hz <b>gwdxh</b> 252x500x502	24.0 0.5	<b>603422</b> DTRSVV1	<b>3.014</b>
Bistro disk seti (C2S-2mm dilimleme diskı, C5S-5mm dilimleme diskı, J2X-2mm rende diskı)	6.0 0.0	<b>653785</b> SCEQX	<b>669</b>
Gastronomi disk seti (C2S-2mm dilimleme diskı, C5S-5mm dilimleme diskı, J2X-2mm rende diskı, AS4X-4x4mm şerit biçiminde kesme diskı, C10PS-10mm pres/dilimleme diskı, MT10T-10x10mm küp için izgara)	6.0 0.0	<b>653786</b> SCREQX	<b>1.351</b>
Ejektör -TRS/TRK	1.0 0.0	<b>653772</b> EJTRS	<b>34</b>
S/S Stand, TRS ve TR210 için - Katlanır raf ve bıçak rafı	29.0 0.0	<b>653283</b> WT	<b>2.645</b>

## SEBZE KESME MAKİNELERİ

### TR210

#### SEBZE KESME MAKİNESİ - OTOMATİK SİLOLU

TR210, 400 küver ve daha fazla kapasiteye sahip tesisler için tasarlanmıştır. Otomatik yükleme silosu sebzeleri aralıksız kesme haznesine aktararak verimliliği artırır.



	Kg kW	KOD model	EURO
Sebze kesme makinesi, 1-HIZLI (340 rpm), kapasite: 400-1100 Kg/s, otomatik silolu, 1PH-TR210 230...240V - 1 - 50 Hz gwdxh 416x490x690	32.0 0.5	600080 DTR2101V	<b>3.415</b>
Sebze kesme makinesi, HIZ VARYATÖRLÜ (140-750 rpm), kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu, 1PH-TR210 208...240V - 1 - 50/60 Hz gwdxh 416x490x690	32.0 0.5	600111 DTR210VV	<b>3.816</b>
Sebze kesme makinesi, HIZ VARYATÖRLÜ (140-750 rpm), kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik ve manuel silolu ve standlı, 1PH-TR210 208...240V - 1 - 50/60 Hz gwdxh 630x770x1250	84.0 0.5	600112 DTR210VVTL	<b>5.976</b>
Sebze kesme makinesi, 2-HIZLI (340-680 rpm), kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu, 3PH-TR210 230/400V - 3 - 50/60 Hz gwdxh 416x490x690	34.0 0.75	600081 DTR2101V3	<b>3.816</b>
Sebze kesme makinesi, 2-HIZLI-340/680rpm , kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu ve standlı, 3PH-TR210 380...440V - 3 - 50/60 Hz gwdxh 630x770x1250	82.0 0.75	600082 DTR2102V3	<b>6.694</b>
Sebze kesme makinesi, HIZ VARYATÖRLÜ (140-750 rpm), kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu ve standlı, 1PH-TR210 208...240V - 1 - 50/60 Hz gwdxh 630x770x1250	80.0 0.5	600083 DTR210VVT	<b>6.694</b>
TR210 için uzun sebze yükleme silosu, farklı çaplarda 4 tüplü, itme kolu (kesme bölmesi ve ejektör dahil değildir)	10.0 0.0	650063 LVH	<b>1.045</b>
TR210 için kolu sebze doldurma silosu (kesme bölmesi ve ejektör dahil değil)	6.0 0.0	650064 LEV-HOPPER	<b>899</b>
GN2/1 küvetler için araba (GN küvetler dahil değil)	37.0 0.0	650065 TR210trolley	<b>1.871</b>

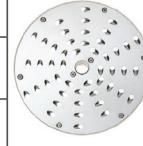
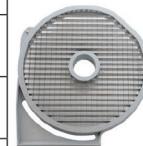


## TRS - TR210 DİSK SEÇENEKLERİ

### AKSESUARLAR

	Kg kW	KOD model	EURO
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 1mm		1.0	<b>653729</b>
		0.0	C1S
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 2mm		1.0	<b>653730</b>
		0.0	C2S
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 3mm		1.0	<b>653731</b>
		0.0	C3S
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 4mm		1.0	<b>653732</b>
		0.0	C4S
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 5mm		1.0	<b>653733</b>
		0.0	C5S
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 6mm		1.0	<b>653735</b>
		0.0	C6S
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 8mm		1.0	<b>653737</b>
		0.0	C8S
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 5mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0	<b>650048</b>
		0.0	C5PSB
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 6mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0	<b>650049</b>
		0.0	C6PSB
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 8mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0	<b>650050</b>
		0.0	C8PSB
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 10mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0	<b>650051</b>
		0.0	C10PSB
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 12mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0	<b>650053</b>
		0.0	C12PSB
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 13mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0	<b>650054</b>
		0.0	C13PSB
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı (Mozeralla için) - 10 mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0	<b>650052</b>
		0.0	C10PSMB
Dalgalı ağızlı S-tipi bıçaklı kesme diski, paslanmaz çelik -2mm		1.0	<b>653749</b>
		0.0	C2WS
Dalgalı ağızlı S-tipi bıçaklı kesme diski, paslanmaz çelik -3mm		1.0	<b>653750</b>
		0.0	C3WS
Dalgalı ağızlı S-tipi bıçaklı kesme diski, paslanmaz çelik -6mm		1.0	<b>653751</b>
		0.0	C6WS

## TRS - TR210 DİSK SEÇENEKLERİ

		Kg kW	KOD model	EURO
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diskı, S-tipi dalgalı bıçaklı - 8mm (tek başına dilimleme veya izgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0	<b>650055</b>	<b>306</b>
		0.0	C8WPB	
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diskı, S-tipi dalgalı bıçaklı - 10mm (tek başına dilimleme veya izgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0	<b>650056</b>	<b>306</b>
		0.0	C10WPB	
Şerit biçiminde kesme diskı, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik 2x2 mm		1.0	<b>653743</b>	<b>478</b>
		0.0	AS2X	
Şerit biçiminde kesme diskı, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik 2x8 mm		1.0	<b>650095</b>	<b>294</b>
		0.0	AS2X8	
Şerit biçiminde kesme diskı, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik 2x10 mm		1.0	<b>650096</b>	<b>296</b>
		0.0	AS2X10	
Şerit biçiminde kesme diskı, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik 3x3 mm		1.0	<b>653744</b>	<b>382</b>
		0.0	AS3X	
Şerit biçiminde kesme diskı, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik 4x4 mm		1.0	<b>653745</b>	<b>378</b>
		0.0	AS4X	
Şerit biçiminde kesme diskı, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik (cips için de kullanılabilir) 6x6 mm		1.0	<b>653746</b>	<b>310</b>
		0.0	AS6X	
Şerit biçiminde kesme diskı, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik (cips için de kullanılabilir) 8x8 mm		1.0	<b>653747</b>	<b>310</b>
		0.0	AS8X	
Şerit biçiminde kesme diskı, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik (cips için de kullanılabilir) 10x10 mm		1.0	<b>653748</b>	<b>310</b>
		0.0	AS10X	
Rende diskı, paslanmaz çelik - 2mm		1.0	v	<b>147</b>
		0.0	J2X	
Rende diskı, paslanmaz çelik - 3mm		1.0	<b>653774</b>	<b>147</b>
		0.0	J3X	
Rende diskı, paslanmaz çelik - 4mm		1.0	<b>653775</b>	<b>147</b>
		0.0	J4X	
Rende diskı, paslanmaz çelik - 7mm		1.0	<b>653776</b>	<b>147</b>
		0.0	J7X	
Rende diskı, paslanmaz çelik - 9mm		1.0	<b>653777</b>	<b>147</b>
		0.0	J9X	
Rende diskı - K. ekmek için, paslanmaz çelik		1.0	<b>653778</b>	<b>147</b>
		0.0	KX	
Rende diskı - Parmesan vb. sert peynirler ve kuru ekmek için, , paslanmaz çelik		1.0	<b>653779</b>	<b>147</b>
		0.0	PX	
Küp biçiminde kesme izgara - 5x5 mm		1.0	<b>653566</b>	<b>446</b>
		0.0	□□0□□	
Küp biçiminde kesme izgara - 8x8 mm		1.0	<b>653567</b>	<b>331</b>
		0.0	□□08□	
Küp biçiminde kesme izgara - 10x10 mm		1.0	<b>653568</b>	<b>331</b>
		0.0	□□10□	
Küp biçiminde kesme izgara - 12x12 mm		1.0	<b>653569</b>	<b>331</b>
		0.0	□□12□	



## El mikserleri: Bermixer PRO 350 W ile 750 W arası geniş seri

Bermixer PRO; çorbalar, püreler, soslar, kremalar ve çırpılmış yumurta aklarını hızla ve kolayca servise hazırlamanıza olanak sağlayacaktır.

**Karıştır - Öğüt - Emülsiyon haline getir - Harmanla**



## HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

### El Mikseri ve Çırıcıclar



➤ 603677

➤ 600321

➤ 603619

➤ 650057

➤ 653578



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	Tüp Uzunluğu mm	Max. Lt.	rpm		
603677	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	250	15	15.000 rpm/dk	250	714
600392	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	350	80	9.000 rpm/dk	450	756
600321	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	450	150	9.000 rpm/dk	450	798
600330	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	550	170	10.000 rpm/dk	550	824
600337	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	650	240	10.000 rpm/dk	750	882

\* Çırıcıcli Combi model oluşturmak için aşağıdaki opsiyonları ekleyiniz.

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	Uyumlu Model <i>Compatible model</i>	€
650057	Güçlendirilmiş Çırıcı	250mm	305
653578	Güçlendirilmiş Çırıcı	350mm-450mm 550mm-650mm	368

## El Mikserleri

## HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

### Genel Özellikler

Tüm modeller hız kontrollüdür.  
 Gıda ile temas eden tüm parçalar paslanmaz  
 çeliktir.  
 Motor bloğu ve tüp bağlantısı alüminyumdur.  
 Uzun süre durdurulmadan çalışabilmesi için  
 tasarlanmış özel ve güçlü motor sahiptir.



➤ IB350CV+BLD250



➤ IB350CV+BLD250+WIK250



➤ IB500CV+BLD400



➤ IB500CV+BLD400+WIK250

Model Model	Ürün Adı Product Name	Tüp Uzunluğu mm	rpm	⚡ W	\$
IB350CV+BLD250	El Mikseri - Parçalayıcı	250	6.000/18.000 rpm/dk	350	330
IB350CV+BLD250+WIK250	El Mikseri - Combi	250	6.000/18.000 rpm/dk	350	515
IB500CV+BLD400	El Mikseri - Parçalayıcı	400	6.000/18.000 rpm/dk	500	450
IB500CV+BLD400+WIK250	El Mikseri - Combi	400	6.000/18.000 rpm/dk	500	620

## HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

### Sarı Başlık El Mikseri Set Üstü ve Planet Mikserler

#### Genel Özellikler

Light weight but powerful motor  
Detachable shaft for easy cleaning  
Speed switch LCD display  
Ergonomic handle for comfortable use.



➤ IB 250CV

➤ IB 250 CV+BLD 190-E

➤ WIK 185

Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	Tüp Uzunluğu mm	rpm	w	\$
IB250CV+BLD190-E	El Mikseri - Parçalayıcı	190	4.000/16.000 rpm/dk	250	265
WIK185	Çırpıcı	185	-	-	180

#### Genel Özellikler

Paslanmaz çelik kazan  
Paslanmaz çelik çırpıcı, palet ve spiral kanca  
Hız kontrolü



➤ MXB7

Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	capacity	mm	w		\$
MXB7	Set Üstü Mikser Counter Type Mixer	7 Lt	400x250x410	350	220	1.000

#### Genel Özellikler

Elektrostatik boyalı döküm gövde  
Tamamı krom 1 çırpıcı, 1 palet, 1 kanca dahil  
Paslanmaz çelik kafes ve kazan  
Acil durdurma özelliği  
Hava soğutmalı motor



➤ IP10F



➤ IP20F

Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	capacity	mm	w		\$
IP10F	Planet Mikser - 3 Hızlı	10 lt	430x500x700	370	220	1.340
IP20F	Planet Mikser - 3 Hızlı	20 lt	460x530x800	1.100	220	1.600
IP30F	Planet Mikser - 3 Hızlı	30 lt	430x430x910	1.500	220	1.850

**Set Üstü Mikserler**
**HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments**
**Genel Özellikler**

Die-Cast Alüminyum gövde  
 Komple metal iç aksam  
 8 farklı hız ile kontrol  
 Digital gösterge  
 Zamanlayıcı  
 Çırpıcı, Yoğurucu ve Hamur Kancası  
 Polikarbon şeffaf siperlik



➤ EF708

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	yoğurucu tipi	mm	w	€	\$
EF708	Professional Set Üstü Mikser Professional Counter Type Mixer	4,8 Lt	Döküm	347x184x364	1.000	220	710
EF708-S	Professional Set Üstü Mikser Professional Counter Type Mixer	4,8 Lt	Krom	347x184x364	1.000	220	755

- Kırmızı renk sadece EF708 döküm yoğuruculu modelde mevcut olup, net alış fiyatına ek 5\$ fiyat farkı uygulanacaktır.





reddot award 2018 winner



Kusursuz yoğurmalar için tamamen metal motor ve dişli sistemi

Full metal gear system for perfect mixing



Yörüngeşel karıştırma sistemi

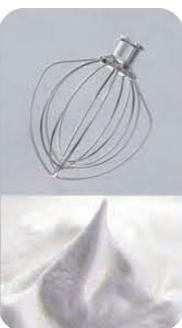
Planetary mixing action system



Hamur Kancası  
33 \$



Hamur Paleti  
33 \$



Çırçıçı  
40 \$



Siyırıcılı Palet  
22 \$



Siyırıcılı Palet  
45 \$



Kıyma Aparatı  
110 \$



İtici Tokmak  
22 \$



Kıyma Diski  
22 \$



Sosis Aparatı  
80 \$



Kurabiye Aparatı  
80 \$



Sebze Dilimleyici  
70 \$



Spagetti Aparatı  
135 \$



Lazanya Aparatı  
135 \$



Erişte Aparatı  
135 \$



**HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments**
**Sarı Başlık El Mikseri Set Üstü  
ve Planet Mikserler**
**Klasik Seri Stand Mikserler**
**Genel Özellikler**

Orjinal planet dönme hareketi.  
10 hız ayarı, sessiz motor  
Metal kasa ve paslanmaz çelik hazne.  
Klasik model mikser tüm pişirme ihtiyaçlarınız için  
alüminyum düz bir çırpıcı,  
hamur kancası ve tel çırpmalı teli dahil olarak  
paketlenmiştir.  
Opsiyonel mikser aksesuarlarından ihtiyacınıza göre tercih  
yapabilirsiniz.  
Aksesuar opsiyonları için aksesuarlar sayfasına bakınız.



➤ 5K45SSEOB



➤ 5K45SSEWH



Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	capacity	un Kapasite	⚡ W	⚡	€
5K45SSEWH	Classic Stand Mikser - Beyaz	4,3 Lt	875 gr	275	220	1.087
5K45SSEOB	Classic Stand Mikser - Siyah	4,3 Lt	875 gr	275	220	1.087



**Kitchen Aid Mikserler**
**HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments**

**Heavy Duty Seri Stand Mikserleri**

**YAVAŞ KARIŞTIRMA HİZİNİN FAYDALARI (DÜŞÜK HİZ – 1/2 HİZ AYARI):** Daha kolay karıştırma Elle karıştırmaya veya ezmeye son Daha fazla kontrol Stand mikseri durdurmadan malzeme eklemek için Daha az dağınıklık Dağınıklık yaratma riski olmadan un ekleme Güçlü performans Yaban mersini ve ahududu gibi hassas malzemelerimeyvelere zarar vermeden nazikçe karıştırın \*5.2 Lt ve 6.6 Lt modelleri için geçerli özelliklerdir.

**Genel Özellikler**

Orjinal planet dönme hareketi.  
10 hız ayarı, sessiz motor  
Metal kasa ve paslanmaz çelik hazne.  
Ağır hizmet tipi model mikser tüm pişirme ihtiyaçlarınız için alüminyum düz bir çırpıcı, hamur kancası ve tel çırpmacı teli dahil olarak paketlenmiştir.  
Opsiyonel mikser aksesuarlarından ihtiyacınıza göre tercih yapabilirsiniz.  
Aksesuar opsiyonları için aksesuarlar sayfasına bakınız.



➤ 5KPM5EER



➤ 5KSM55SXXCU



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity <i>Kapasite</i>	un <i>Kapasite</i>	w <i>w</i>	220-240V	1.400
5KPMSEWH	Heavy Duty Stand Mixer - White	4,8 Lt	1.000 gr	315	220-240V	1.400
5KPMSEOB	Heavy Duty Stand Mixer - Onyx Black	4,8 Lt	1.000 gr	315	220-240V	1.400
5KPM5EER	Heavy Duty Stand Mixer - Empire Red	4,8 Lt	1.000 gr	315	220-240V	1.400
5KSM55SXXEBM	Heavy Duty Stand Mixer - Matte Black	5,2 Lt	1.200 gr	375	220-240V	1.650
5KSM55SXXECU	Heavy Duty Stand Mixer - Contour Silver	5,2 Lt	1.200 gr	375	220-240V	1.650
5KSM55SXXEER	Heavy Duty Stand Mixer - Empire Red	5,2 Lt	1.200 gr	375	220-240V	1.650
5KSM55SXXEON	Heavy Duty Stand Mixer - Onyx Black	5,2 Lt	1.200 gr	375	220-240V	1.650
5KSM70JPXECU	Heavy Duty Stand Mixer - Contour Silver	6,6 Lt	2.000 gr	375	220-240V	2.150
5KSM70JPXEEER	Heavy Duty Stand Mixer - Empire Red	6,6 Lt	2.000 gr	375	220-240V	2.150
5KSM70JPXEOB	Heavy Duty Stand Mixer - Onyx Black	6,6 Lt	2.000 gr	375	220-240V	2.150
5KSM70JPXEW	Heavy Duty Stand Mixer - White	6,6 Lt	2.000 gr	375	220-240V	2.150

**Professional Seri Stand Mikserleri**
**Genel Özellikler**

Orjinal planet dönme hareketi.  
10 hız ayarı, sessiz motor,  
Metal kasa ve paslanmaz çelik hazne.  
Ağır hizmet tipi model mikser tüm pişirme ihtiyaçlarınız için PASLANMAZ ÇELİK düz bir çırpıcı, hamur kancası ve tel çırpmacı teli dahil olarak paketlenmiştir.  
Acil stop düğmesi, paslanmaz çelik koruma kafesi ve düşük enerji tüketimi.  
Opsiyonel mikser aksesuarlarından ihtiyacınıza göre tercih yapabilirsiniz.  
Aksesuar opsiyonları için aksesuarlar sayfasına bakınız.



➤ 5KSM7990XEER

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity <i>Kapasite</i>	un <i>Kapasite</i>	w <i>w</i>	220-240V	2.350
5KSM7990XEER	Professional Stand Mixer - Empire Red	6,9 Lt	2.200 gr	325	220-240V	2.350
5KSM7990XEWH	Professional Stand Mixer - White	6,9 Lt	2.200 gr	325	220-240V	2.350



## Makarna Makineleri

## HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

## Yüksek Kapasiteli Makarna Makinesi

## Genel Özellikler

Chef in casa makarna makinası ve erişte makinası İtalyan Imperia markalı küçük, kompakt, güvenilir, masaüstü bir makinadır. Orta ölçekli restoranlar ve butik işletmeler için ugundur.

Chef in casa makarna makinası ve erişte makinası her türlü un ile hamur yoğurma özelliğine sahiptir.

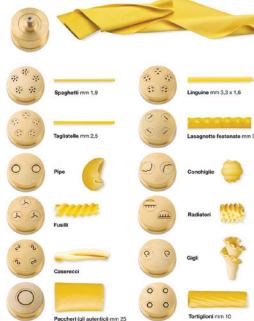
Siz sadece makarna hamuru malzemelerinizi yoğurma hunisine koyarsınız, makina bu malzemeleri size makarna olarak geri verir.

Hemde isterburgu şeklinde, ister deniz kabuğu şeklinde...

Aklınıza gelecek 100 çeşit şekil sadece kalıpların değişimi ile mümkündür.

Chef in casa makarna makinası ve erişte makinası kısa ve uzun makarna üretme özelliğine sahiptir, kısa makarnaları kendi bıçağı ile otomatik olarak keserken, uzun makarna ve erişteler istenilen uzunlukta manuel olarak kesilir.

Diğer disk seçenekleri için iletişime geçiniz.



&gt; Chef in casa

Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	capacity	mm	w		€
Chef in casa	Erişte - Makarna Makinesi <i>Pasta Machine</i>	6Kg/Saat	290x550x300	400	380	7.220

## Erişte - Makarna Makinesi

## Genel Özellikler

Imperia restoran elektrikli makarna makinası ve erişte makinası restoran kullanımı için tasarlanmıştır ve çok yüksek kalite standartlarında üretilmiştir.

Imperia restoran elektrikli makarna makinası ve erişte makinası ile kendi restoranınızda ve kendi seçtiğiniz doğal malzemeleri kullanarak hızlı ve güvenli bir şekilde taze makarna ve erişte yapabilir, müşterilerinize sunabilirsiniz.

Imperia restoran elektrikli makarna makinası ve erişte makinası özel, zarif ve kullanım kolay imperia makarna makinası ve erişte makinasıdır.



&gt; Restaurat Otomatik

Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	capacity	mm	w		€
Restaurant Otomatik	Elektrikli Erişte Makarna Kesme Makinesi	-	300x220x250	290	220	3.110

## KULLANILMASI GEREKEN BİÇAK OPSİYONLARI

Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	Detay	€
T1 Capelli	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	1,5mm	280
T2 Tagliatelle	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	2mm	280
T3 Trenette	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	4mm	280
T4 Fettuccine	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	6,5mm	280
T5 Lasagnette	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	12mm	280