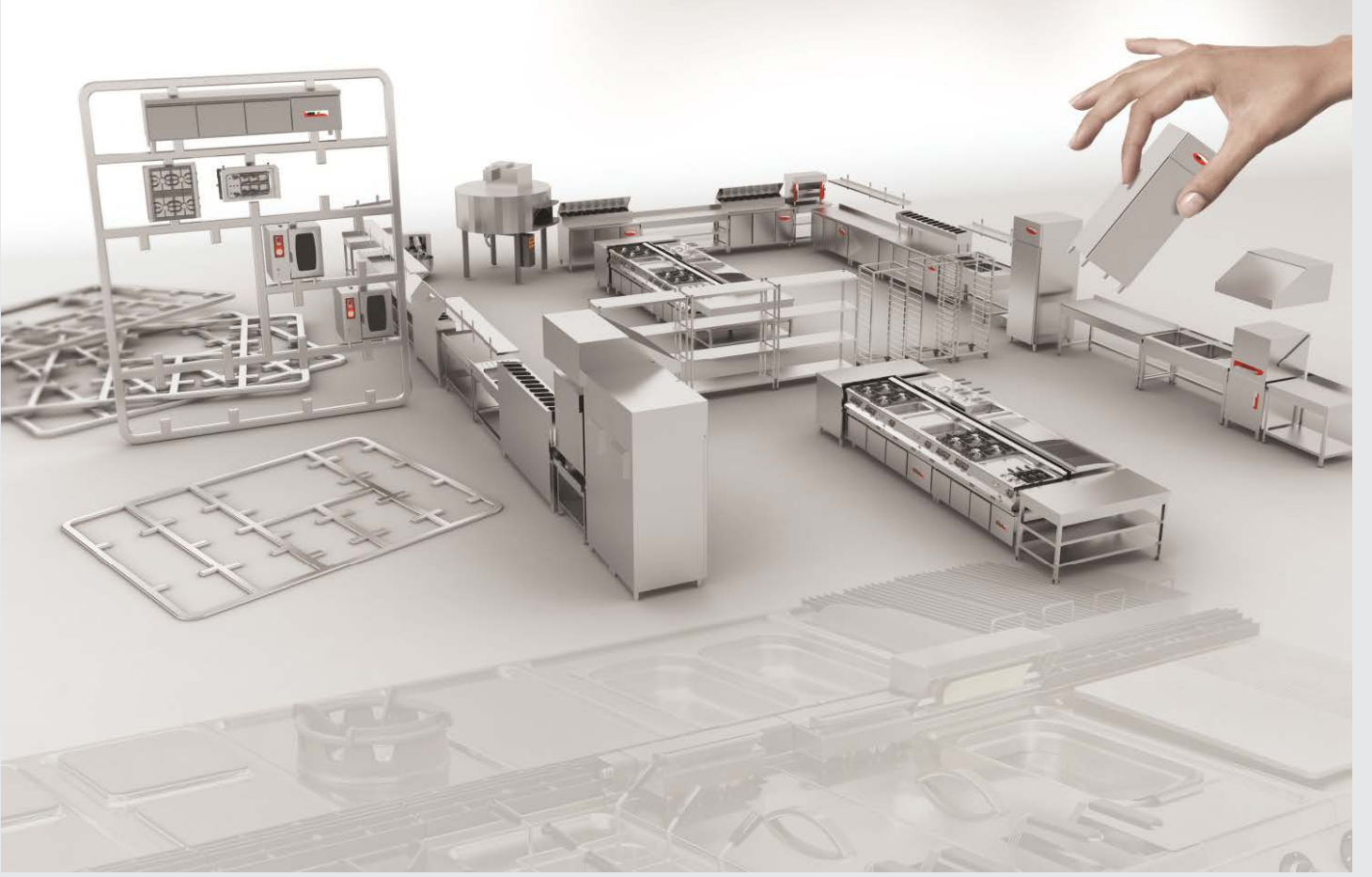


# HO RE karakus

Endüstriyel Mutfak Ekipmanları



KATLA-İTH 2023 & 2024

[www.karakusmutfak.com.tr](http://www.karakusmutfak.com.tr)



# Hazırlık Ekipmanları

## Preparation Equipment

## HAZIRLIK EKİPMANLARI

Gastronom Küvet Vakumlama Kiti  
Sebze Doğrama Makineleri  
Sebze Doğrama Makinesi Silo Yüklemeli  
Sebze Doğrama Makinesi Bıçakları  
Soğan Doğrama Makineleri  
Sebze Parçalama Makineleri ve Öğütücüler  
Sebze Parçalama Makineleri  
Hamur Yoğurma Makineleri (Tekerlekli)  
Çift Devirli Spiral Hamur Yoğurma Makineleri  
Çift Devirli Spiral Hamur Yoğurma Makineleri (Tekerlekli)  
Tek Devirli Spiral Hamur Yoğurma Makineleri (Tekerlekli)  
Hamur Açma Makineleri  
Hamur Kestart Makinesi  
Hız Kontrollü Mikserler  
Hız Kontrollü Mikser Aparatları  
Üç Hızlı Mikserler  
Hız Kontrollü Mikserler  
Paslanmaz Et Kıyma Makineleri  
Paslanmaz Soğutmalı Et Kıyma Makineleri  
PLUS Paslanmaz Et Kıyma Makineleri  
Et ve Kemik Testereleri  
Patates Soyma Makineleri  
Filtreli Patates Soyma Makineleri  
Sebze Yıkama ve Kurutma Makineleri  
Sebze ve Salata Kurutma Makineleri  
Lokma ve Tulumba Tatlı Makineleri  
Lokma ve Tulumba Tatlı Makine Tezgahları  
Tulumba ve Köfte Şekillendirme Makineleri  
Tabak Kapatma Makineleri  
Bardak Kurutma Makineleri  
Çatal Kaşık Parlatma Makineleri  
Ekmek Dilimleme Makineleri  
Ekmek Dilimleme - Simit ve Sandviç Kesme Makineleri  
Streç ve Vakum Makineleri  
Bıçak Sterilizatörü  
Profesyonel Duvar Tipi Izgaralar  
Kumpir Fırınları  
Kömürlü Piliç Kızartma Makineleri  
Elektrikli Piliç Kızartma Makineleri  
Gazlı Piliç Kızartma Makineleri  
Plus Piliç Kızartma Makineleri  
Kömürlü Yatay Piliç Kızartma Makineleri  
Elektrikli Isıtmalı Teşhir Üniteleri  
El Yıkama Evgeleri

## PREPARATION EQUIPMENT

Vacuum Container Vacuuming Kit  
Vegetable Cutters  
Vegetable Cutter with Silo  
Vegetable Cutter Blades  
Cutter Mixers  
Cutter Mixers and Grinders  
Vertical Cutter Mixers  
Dough Kneading Machines (with Wheels)  
Double Speed Spiral Dough Mixer  
Double Speed Spiral Dough Mixer (with Wheels)  
Mono Speed Spiral Dough Mixer (with Wheels)  
Dough Roller Machines  
Dough Weighing Machine  
Speed Controlled Mixers  
Speed Controlled Mixer Parts  
3 Speed Mixers  
Speed Controlled Mixers  
Stainless Steel Meat Miners  
Stainless Steel Refrigerated Meat Miners  
PLUS Stainless Steel Meat Miners  
Anodized Bone Saws  
Potato Peeler Machines  
Filtred Potato Peeler Machines  
Vegetable Washing and Dryer Machines  
Salad and Vegetable Dryers  
Doughnut and Tulumba Dessert Machines  
Doughnut and Tulumba Dessert Machine Tables  
Semolina Pasta Preparation and Meatball Shapers  
Meal Seal Machines  
Glass Dryer Machines  
Cutlery Polisher Machines  
Bread Slicer Machines  
Baguette Bread Slicer - Pretzel and Sandwich Slicer Machines  
Cling Film and Vacuum Machines  
Knife Sterilizer  
Professional Wall Type Grill  
Potato Baking Ovens  
Charcoal Chicken Rotisserie  
Electrical Chicken Rotisserie  
Gas Chicken Rotisserie  
Plus Chicken Rotisserie  
Horizontal Chicken Rotisserie with Charcoal  
Food Warmer Display  
Hand Wash Sinks

**Gastronom Küvet Vakumlama Kiti**  
Vacuum Container Vacuuming Kit

**Hazırlık Ekipmanları**  
Preparation Equipment



**Sıvı Gıdaların Vakumlanması İçin Uygundur.**  
Suitable for the Purpose of Vacuuming Liquid foods.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Net Net (m <sup>3</sup> )	Güç Power (kw)	Kapasite Capacity (lt)
EMP.VCM.01 -GN	Vakum Makinesi Vacuum Machine	435x355x540	36	0.07	0.4	
EMP.GN.100	Vac-Norm Küvet 1/1-100 Gn Vac-Norm Gn Container 1/1-100 Gn	530x325x100	2.2	0.017		15
EMP.GN.150	Vac-Norm Küvet 1/1-150 Gn Vac-Norm Gn Container 1/1-150 Gn	530x325x150	2.7	0.026		20.5
EMP.GN.200	Vac-Norm Küvet 1/1-200 Gn Vac-Norm Gn Container 1/1-200 Gn	530x325x200	3.2	0.035		27
EMP.GN.K	Vac-Norm Küvet Kapağı 1/1 Gn Vac-Norm Lid 1/1 Gn	530x325	1.8	0.02		
EMP.G.11	Vac-Norm Kapak Contası - Harici Conta Vac-Norm Gn Lid Gasket - External Gasket					
EMP.V.11	Vac-Norm Sübap Vac-Norm Valve					

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

- 220V. 50 Hz elektrik bağlantısı.
- 10 m<sup>3</sup>/h pompa kapasitesi.
- Otomatik kontrol.
- Paslanmaz çelik gövde.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- 220V. 50 Hz electric connection.
- Pump capacity: 10m<sup>3</sup>/h
- Automatic control.
- Stainless steel body.

**Gn Kalınlığı : 1.20 mm / Gn Thickness is 1.20 mm**  
Conta ve Sübap Fiyata Dahildir. / Gasket and Valve are Included In Lids Price.



**EMP.VCM.01-GN**



**EMP.GN.CONTAINER**



**EMP.GN.K**



**EMP.G.11**



**EMP.V.11**

**Hazırlık Ekipmanları**  
Preparation Equipment**Sebze Doğrama Makineleri**  
Vegetable Cutters**EMP.300****EMP.400**

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kg/saat-kg/hour)	
EMP.300	Sebze Doğrama Makinesi Vegetable Cutter	295x495x674	35	0.10	300	
EMP.300-AS	Sebze Doğrama Makinesi Alt Standlı Vegetable Cutter with Bottom Stand	420x495x1155	39	0.25	300	
EMP.400	Sebze Doğrama Makinesi Vegetable Cutter	295x495x723	37	0.11	400	
EMP.400-AS	Sebze Doğrama Makinesi Alt Standlı Vegetable Cutter with Bottom Stand	420x495x1199	41	0.26	400	

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

- Paslanmaz çelik bıçaklar.
- Kolay değiştirilebilir bıçaklar.
- Güvenlik sensörü.
- Alüminyum üst gövde.
- Paslanmaz çelik gövde.

**EMP.300**

- 0.55 kW 1400 D/Dk-220V motor gücü.

**EMP.400**

- 0.75 kW 1500-3000 D/Dk-220V motor gücü.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- Stainless steel blades.
- Blades can be easily removed for cleaning.
- Safety sensor.
- Aluminium top body
- Stainless steel body.

**EMP.300**

- Motor power: 0.55 kW 1400 rpm -220V

**EMP.400**

- Motor power: 0.75 kW 1500-3000 rpm -220V

**EMP.300-AS / EMP.400-AS****Standart Bıçaklar / Standard Blades**EMP.300 - F.01  
2-8 mm ayarlanabilir  
dilimleme bıçağı.  
1.8-8 mm adjustable  
slicing blade.EMP.300 - F.03  
5 mm Rende  
5 mm GraterEMP.300 - F.04  
7 mm Rende  
7 mm Grater

**Sebze Doğrama Makinesi Silo Yüklemeli**  
Vegetable Cutter with Silo**Hazırlık Ekipmanları**  
Preparation Equipment**2 Başlıklı Değişebilir Yükleme Sistemi**  
2 Changeable Head Loading System

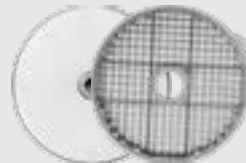
Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kg/saat-kg/hour)
EMP.800	Sebze Doğrama Makinesi Silo Yüklemeli Vegetable Cutter with Silo	370x885x1335	60	0.43	800-1000

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

- 0.70/0.85 kW 1500-3000 D/Dk-380V motor gücü.
- Paslanmaz çelik bıçaklar.
- Çift devirli çalışma sistemi.
- Kolay değiştirilebilir bıçaklar.
- Güvenlik sensörü.
- Alüminyum üst gövde.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Full bıçak seti.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- Motor power: 0.70/0.85 kW 1500-3000 rpm - 380V
- Stainless steel blades.
- Double speed working system.
- Blades can be easily removed for cleaning.
- Safety sensor.
- Aluminium top body
- Stainless steel body.
- Full blade set.

**Standart Bıçaklar / Standard Blades**EMP.300 - F.01  
2-8 mm ayarlanabilir  
dilimleme bıçağı.  
1.8-8 mm adjustable  
slicing blade.EMP.300 - F.03  
5 mm Rende  
5 mm GraterEMP.300 - F.04  
7 mm Rende  
7 mm GraterEMP.300 - F.06+F.07  
Parmak Patates Bıçağı+Alt Diski  
French Fries Blade+DiscEMP.300 - F.11+F.08  
10x10 mm Kubik Disk+Bıçağı  
10x10 mm Cubic Disc+BladeEMP.300 - F.12+F.09  
20x20 mm Kubik Disk+Bıçağı  
20x20 mm Cubic Disc+Blade

## Hazırlık Ekipmanları

### Preparation Equipment

## Sebze Doğrama Makinesi Bıçakları

### Vegetable Cutter Blades



**Kod**  
Code

**Ürün Adı**  
Description

EMP.300 - F.01

Ayarlanabilir Disk  
Adjustable Disc

2/8 mm ayarlanabilir dilimleme bıçağı.  
2/8 mm adjustable slicing blade.



**Kod**  
Code

**Ürün Adı**  
Description

EMP.300 - F.03

5 mm Rende  
5 mm Grater



**Kod**  
Code

**Ürün Adı**  
Description

EMP.300 - F.04

7 mm Rende  
7 mm Grater

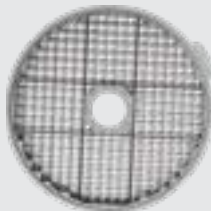


**Kod**  
Code

**Ürün Adı**  
Description

EMP.300 - F.06+F.07

Parmak Patates Bıçağı+Alt Diski  
French Fries Blade+Disc

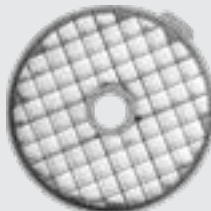


**Kod**  
Code

**Ürün Adı**  
Description

EMP.300 - F.11+F.08

10x10 mm Kubik Disk+Bıçağı  
10x10 mm Cubic Disc+Blade



**Kod**  
Code

**Ürün Adı**  
Description

EMP.300 - F.12+F.09

20x20 mm Kubik Disk+Bıçağı  
20x20 mm Cubic Disc+Blade

## Soğan Doğrama Makineleri

Cutter Mixers

Hazırlık Ekipmanları  
Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(lt)
SD.01Y	Soğan Doğrama Makinesi Cutter Mixer	340x500x390	18	0.06	8

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0,37 kW 1400 D/Dk - 220V motor gücü.
- Paslanmaz kazan ölçüleri (çap/derinlik): 240x175 mm
- Güvenlik sensörü.
- Paslanmaz gövde ve kazan.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Motor power: 0,37 kW 1400 rpm - 220V
- Bowl dimension (diameter/depth): 240x175 mm
- Safety sensor.
- Stainless steel body and bowl.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(lt)
EMP.350	Soğan Doğrama Makinesi Cutter Mixer	245x360x550	19	0.05	8

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0,37 kW 1410 D/Dk - 220V motor gücü.
- Paslanmaz çelik kazan ölçüleri: 240x175 mm
- Güvenlik sensörü.
- Paslanmaz gövde ve kazan.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Motor power: 0,37 kW 1410 rpm - 220V
- Bowl dimension(diameter/depth): 240x175 mm
- Safety switch.
- Stainless steel body and bowl.

**Humus için uygun değildir.**  
Not suitable for hummus.



## Hazırlık Ekipmanları

### Preparation Equipment

## Sebze Parçalama Makineleri ve Öğütücüler

### Cutter Mixers and Grinders



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(gr/sefer-gr/run)
SD.06	Öğütücü Grinder	395x300x420	17	0.05	800

#### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik kazan ölçüleri: 240x90 mm
- Güvenlik sensörü.
- Malzeme özelliğini bozmadan yağ ve öz sularını çıkarmadan öğütme imkanı.
- Kapağa ve hazneye bağlı emniyet sensörleri.
- Her iki yöne devirmeli boşaltma imkanı.
- 220-240V 50-60 Hz - 6400/15000 Rpm motor.

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Bowl dimension (diameter/depth): 240x90 mm
- Safety switch.
- Possibility of grinding without removing the oil and juice without disturbing the material feature.
- Simple usage and serial work ability.
- Possibility of tipping in both directions.
- Motor power: 220-240V 50-60 Hz-6400/15000 Rpm



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(lt)
SD.15	Sebze Parçalama Makinesi Cutter Mixer	470x640x545	46	0.12	15

#### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz kazan ölçüleri (çap/derinlik): 300x220 mm
- Kolay çıkarılabilir bıçak ve kazan.
- Çift devirli zaman ayarlı kontrol panosu.
- Güvenlik sensörü.
- 1 - 1.75 kW 750/1500/Dk - 380V motor gücü.

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Bowl dimension (diameter/depth): 300x220 mm
- Easy removable blade and bowl.
- Double circuit timer control panel.
- Safety sensor.
- Motor power: 1 - 1.75 kW 750/1500 rpm-380V

## Sebze Parçalama Makineleri Vertical Cutter Mixers

## Hazırlık Ekipmanları Preparation Equipment



**20 lt**  
Kapasite  
Capacity



**50 lt**  
Kapasite  
Capacity



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kazan Ebatları Bowl Size	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(mm)	(lt)
SD.07	Sebze Parçalama Makinesi Vertical Cutter Mixer	610x645x1045	71	0.40	300x300	20
SD.07-22	Hız Kontrollü Sebze Parçalama Makinesi Speed Control Vertical Cutter Mixer	615x685x1050	67	0.40	300x300	20
SD.09	Sebze Parçalama Makinesi Vertical Cutter Mixer	720x685x1250	112	0.60	400x400	50

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Parçaların sökülebilir olması sayesinde kolay temizlik imkanı.
- Kolay çıkarılabilir bıçak ve kazan.
- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Güvenlik sensörü.
- Paslanmaz gövde ve kazan.
- Malzeme özelliğini bozmadan yağ ve öz sularını çıkarmadan öğütme imkanı.
- Basit kullanım ve seri iş kabiliyeti.
- Kapağa ve hazneye bağlı çalışan emniyet sensörleri.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma özelliği.

#### SD.07

- 1.5/2.5 kW 750/1500 D/Dk - 380V motor gücü.

#### SD.07-22

- Hız kontrollü çalışma özelliği.  
- 2.2 kW 1500 D/Dk - 220V motor gücü.

#### SD.09

- 3.5/5.5 kW 750/1500 D/Dk - 380V motor gücü.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Easy cleaning by the removable parts.
- Easy removable blade and bowl.
- Time adjustable control panel.
- Safety sensor.
- Stainless steel body and bowl.
- Possibility of grinding without removing the oil and sap without disturbing the material feature.
- Simple usage and serial work ability.
- Safety switch connected to the lid and the chamber.
- Silent and without vibration working.

#### SD.07

- Motor power: 1.5/2.5 kW 750/1500 rpm - 380V

#### SD.07-22

- Speed controlled operating option.  
- Motor power: 2.2 kW 1500 rpm - 220V

#### SD.09

- Motor power: 3.5/5.5 kW 750/1500 D/Dk - 380V



### Standart Bıçak / Standard Blade



## Hazırlık Ekipmanları

### Preparation Equipment

## Hamur Yoğurma Makineleri (Tekerlekli)

### Dough Kneading Machines (with Wheels)



Kapaklı  
with Lid



Tekerlekli  
with Wheels

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kazan Ebatları Bowl Size	Un Kap. Flour Cap.	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m³)	(mm)	(kg)	(lt)
HY.11.K	Hamur Yoğurma Makinesi 15 kg 220V Dough Kneading Machine 15 kg 220V	424x700x647	58	0.19	360x190	7	15
HY.12.K	Hamur Yoğurma Makinesi 15 kg 380V Dough Kneading Machine 15 kg 380V	424x700x647	58	0.19	360x190	7	15
HY.01.K	Hamur Yoğurma Makinesi 30 kg 220V Dough Kneading Machine 30 kg 220V	550x860x780	78	0.25	430x225	12	30
HY.02.K	Hamur Yoğurma Makinesi 30 kg 380V Dough Kneading Machine 30 kg 380V	550x860x780	78	0.25	430x225	12	30
HY.03.K	Hamur Yoğurma Makinesi 40 kg 220V Dough Kneading Machine 40 kg 220V	610x910x780	92	0.40	500x270	20	40
HY.04.K	Hamur Yoğurma Makinesi 40 kg 380V Dough Kneading Machine 40 kg 380V	610x910x780	92	0.40	500x270	20	40
HY.05.K	Hamur Yoğurma Makinesi 50 kg 220V Dough Kneading Machine 50 kg 220V	646x955x794	106	0.49	600x290	30	50
HY.06.K	Hamur Yoğurma Makinesi 50 kg 380V Dough Kneading Machine 50 kg 380V	646x955x794	106	0.49	600x290	30	50
HY.07.K	Hamur Yoğurma Makinesi 75 kg 220V Dough Kneading Machine 75 kg 220V	815x1130x882	140	0.78	750x350	50	75
HY.08.K	Hamur Yoğurma Makinesi 75 kg 380V Dough Kneading Machine 75 kg 380V	815x1130x882	140	0.78	750x350	50	75

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Acil stop.
- Paslanmaz çelik hamur karıştırma kolu ve kazan.
- Kapak açıldığında otomatik durduran switch özelliği.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışma özelliği.

#### HY.11.K / HY.12.K

- 0.37 kW 1400 D/Dk 220V - 380V motor gücü.

#### HY.01.K / HY.02.K

- 0.55 kW 1400 D/Dk 220V - 380V motor gücü.

#### HY.03.K / HY.04.K

- 0.55 kW 1400 D/Dk 220V - 380V motor gücü.

#### HY.05.K / HY.06.K

- 0.75 kW 1400 D/Dk 220V - 380V motor gücü.

#### HY.07.K / HY.08.K

- 1.10 kW 1400 D/Dk 220V - 380V motor gücü.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Emergency stop.
- Stainless steel bowl and dough mixer arm.
- Automatic stopper switch feature when the cover is opened.
- Silent and without vibration working.

#### HY.11.K / HY.12.K

- Motor Power: 0.37 kW 1400 rpm / 220V - 380V

#### HY.01.K / HY.02.K

- Motor Power: 0.55 kW 1400 rpm / 220V - 380V

#### HY.03.K / HY.04.K

- Motor Power: 0.55 kW 1400 rpm / 220V - 380V

#### HY.05.K / HY.06.K

- Motor Power: 0.75 kW 1400 rpm / 220V - 380V

#### HY.07.K / HY.08.K

- Motor Power: 1.10 kW 1400 rpm / 220V - 380V

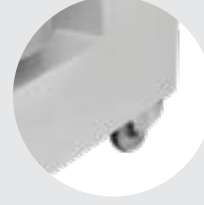


## Çift Devirli Spiral Hamur Yoğurma Makineleri Double Speed Spiral Dough Mixer

## Hazırlık Ekipmanları Preparation Equipment



Kapaklı  
with Lid



Tekerlekli  
with Wheels

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Un Kap. Flour Cap.	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kg)	(lt)
SH.07	Spiral Hamur Yoğurma Makinesi 380 V Spiral Dough Mixer 380 V	725x1225x1320	550	1,17	62,5	100
SH.08	Spiral Hamur Yoğurma Makinesi 380 V Spiral Dough Mixer 380 V	825x1350x1320	800	1,48	80	130

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çift motorlu sabit kazanlı mikser.
- İki hızlı çalışabilen hamur karıştırma kolu.
- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Acil stop.
- Paslanmaz kazan spiral ve bıçak seti
- Kapak açıldığında otomatik durduran switch özelliği.
- Her türlü hamuru yoğurma özelliği.
- Kazan iki yönlü döndürülebilir.
- Direkt su bağlantı sistemi mevcuttur.
- Makine manuel ve otomatik olarak çalışabilir ve iki adet zaman ayarı mevcuttur.
- Hızlı ve yavaş çalışma özelliği mevcuttur.

#### SH.07

- Üst motor:3,5-5.5 kW 750/1500 D/Dk 380V motor gücü.
- Alt motor:0,75 kW 750 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları : 700x410 mm
- Kazan Hacmi : 157 lt

#### SH.08

- Üst motor:3,5-5.5 kW 750/1500 D/Dk 380V motor gücü.
- Alt motor: 0,75 kW 750 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 800x415 mm
- Kazan Hacmi : 208 lt

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Double motorised mixer with fixed bowl.
- Two speed dough mixing arms.
- Timed control panel.
- Emergency stop.
- Stainless steel bowl spiral and knife set
- Switch feature that stops automatically when the lid is opened.
- Ability to knead any kind of dough.
- The boiler can be rotated in two directions.
- Direct water connection system is available.
- The machine can operate manually and automatically and has two time settings.
- Fast and slow operation feature is available.

#### SH.07

- Upper Motor:3,5-5.5 kW 750/1500 rpm 380V
- Lower Motor:0,75 kW 750 rpm 380V
- Boiler Dimension : 700x410 mm
- Boiler Volume : 157 lt

#### SH.08

- Upper Motor:3,5-5.5 kW 750/1500 rpm 380V
- Lower Motor: 0,75 kW 750 rpm 380V
- Boiler Dimension: 800x415 mm
- Boiler Volume: 208 lt

Hazırlık Ekipmanları  
Preparation EquipmentÇift Devirli Spiral Hamur Yoğurma Makineleri (Tekerlekli)  
Double Speed Spiral Dough Mixers (with Wheels)Kapaklı  
with LidTekerlekli  
with Wheels

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Un Kap. Flour Cap.	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kg)	(lt)
SH.01	Spiral Hamur Yoğurma Makinesi 30 kg 380 V Spiral Dough Mixer 30 kg 380 V	432x792x987	174	0.34	12	30
SH.02	Spiral Hamur Yoğurma Makinesi 50 kg 380 V Spiral Dough Mixer 50 kg 380 V	544x912x1065	208	0.53	20	50
SH.03	Spiral Hamur Yoğurma Makinesi 60 kg 380 V Spiral Dough Mixer 60 kg 380 V	637x1040x1105	240	0.73	35	60



## TEKNİK ÖZELLİKLER

- İki hızlı çalışabilen hamur karıştırma kolu.
- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik hamur karıştırma kolu ve kazan.
- Kapak açıldığında otomatik durduran switch özelliği.
- Her türlü hamuru yoğurma özelliği.

## SH.01

- 1.0 - 1.7 kW 750/1500 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 400x260 mm

## SH.02

- 1.5 - 2.5 kW 750/1500 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 500x300 mm

## SH.03

- 1.5 - 2.5 kW 750/1500 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 600x315 mm

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Two speed dough mixer arm.
- Control panel with adjustable timer .
- Emergency stop.
- Stainless steel bowl and dough mixer arm.
- Automatic stopper switch feature when the cover is opened.
- Ideal machine for kneading all kinds of dough.

## SH.01

- Motor power: 1.0 - 1.7 kW - 750/1500 rpm 380V
- Bowl size: 400x260 mm

## SH.02

- Motor power: 1.5 - 2.5 kW - 750/1500 rpm 380V
- Bowl size: 500x300 mm

## SH.03

- Motor power: 1.5 - 2.5 kW - 750/1500 rpm 380V
- Bowl size: 600x315 mm

**Tek Devirli Spiral Hamur Yoğurma Makineleri (Tekerlekli)**  
Mono Speed Spiral Dough Mixer (with Wheels)

**Hazırlık Ekipmanları**  
Preparation Equipment



Kapaklı  
with Lid



Tekerlekli  
with Wheels

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Un Kap. Flour Cap.	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kg)	(lt)
SH.04	Spiral Hamur Yoğurma Makinesi 15 kg 380 V Spiral Dough Mixer 15 kg 380 V	433x756x933	160	0.31	7	15
SH.05	Spiral Hamur Yoğurma Makinesi 30 kg 380 V Spiral Dough Mixer 30 kg 380 V	433x790x990	174	0.34	12	30
SH.06	Spiral Hamur Yoğurma Makinesi 50 kg 380 V Spiral Dough Mixer 50 kg 380 V	544x911x1065	202	0.53	20	50

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik hamur karıştırma kolu ve kazan.
- Kapak açıldığında otomatik durdurucu switch özelliği.

**SH.04**

- 1.1 kW 900 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 360x210 mm

**SH.05**

- 1.5 kW 900 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 400x260 mm

**SH.06**

- 1.5 kW 900 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 500x300 mm

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- Control Panel with adjustable timer.
- Emergency stop.
- Stainless steel bowl and dough mixer arm.
- Automatic stopper switch feature when the cover is opened.

**SH.04**

- Motor power: 1.1 kW 900 rpm 380V
- Bowl size: 360x210 mm

**SH.05**

- Motor power: 1.5 kW 900 rpm 380V
- Bowl size: 400x260 mm

**SH.06**

- Motor power: 1.5 kW 900 rpm 380V
- Bowl size: 500x300 mm



**Pizza hamuru yoğurmak için kullanılır. Sert hamurların yoğurulması için kullanılmaz.**  
Operates in purpose of kneading pizza dough. Not advised to use kneading hard dough.

**Hazırlık Ekipmanları**  
Preparation Equipment**Hamur Açma Makineleri**  
Dough Roller Machines**46 cm**

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Merdane Ölçüleri Roller Dimensions	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(mm)	
EMP.HA.06	Hamur Açma Makinesi 46 cm Dough Roller Machine 46 cm	590x493x684	46	0.19	460	



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Merdane Ölçüleri Roller Dimensions	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(mm)	
EMP.HA.06.Y	Hamur Açma Makinesi 46 cm Dough Roller Machine 46 cm	590x485x787	46	0.22	460	

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

- 0.25 kW - 1500 D/Dk-220V motor gücü.
- Hamur kalınlığı ve çapını ayarlayabilme özelliği.
- Pleksiglas koruma kapağı.
- Derlin Merdane.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- Motor power:0.25 kW - 1500 rpm-220V
- Adjustable dough diameter and thickness.
- Plexiglass protection cover.
- Derlin Roller.
- Emergency stop.
- Stainless steel body.

## Hamur Açma Makineleri Dough Roller Machines

## Hazırlık Ekipmanları Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Merdane Ölçüleri Roller Dimensions	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(mm)	
EMP.HA.01	Hamur Açma Makinesi 40 cm Dough Roller Machine 40 cm	530x493x683	41	0.18	400	
EMP.HA.02	Hamur Açma Makinesi 30 cm Dough Roller Machine 30 cm	430x493x679	37	0.14	300	



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Merdane Ölçüleri Roller Dimensions	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(mm)	
EMP.HA.01.Y	Hamur Açma Makinesi 40 cm Dough Roller Machine 40 cm	530x493x754	41	0.19	400	
EMP.HA.02.Y	Hamur Açma Makinesi 30 cm Dough Roller Machine 30 cm	430x493x710	37	0.15	300	

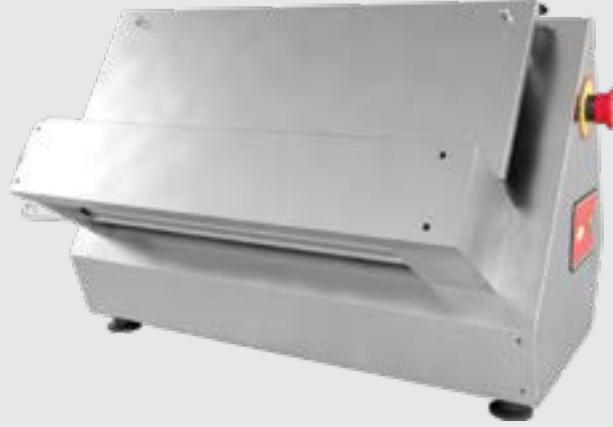
### TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0.25 kW - 1500 D/Dk-220V motor gücü.
- Hamur kalınlığı ve çapını ayarlayabilme özelliği.
- Pleksiglas koruma kapağı.
- Derlin Merdane.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Motor power:0.25 kW - 1500 rpm-220V
- Adjustable dough diameter and thickness.
- Plexiglass protection cover.
- Derlin Roller.
- Emergency stop.
- Stainless steel body.



**Hazırlık Ekipmanları**  
Preparation Equipment**Hamur Açma Makineleri**  
Dough Roller Machines

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Merdane Ölçüleri Roller Dimensions
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(mm)
EMP.HA.04	Tek Merdane Hamur Açma Makinesi 40 cm Single Roller Dough Machine 40 cm	542x396x366	24	0.07	400
EMP.HA.05	Tek Merdane Hamur Açma Makinesi 30 cm Single Roller Dough Machine 30 cm	442x396x366	21	0.07	300



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Merdane Ölçüleri Roller Dimensions
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(mm)
EMP.HA.03	Hamur Açma Makinesi 55 cm Dough Roller 55 cm	940x600x540	58	0.29	550

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

- Hamur kalınlığı ve çapını ayarlayabilme özelliği.
- Derlin Merdane.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Setüstü çalışabilme özelliği.

**EMP.HA.04 / EMP.HA.05**

- 0.18 kW 1500 D/Dk 220V motor gücü.

**EMP.HA.03**

- 0.75 kW - 1400 D/Dk-220V motor gücü.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- Adjustable dough diameter and thickness.
- Derlin Roller.
- Emergency stop.
- Stainless steel body.
- Counter top usage.

**EMP.HA.04 / EMP.HA.05**

- Motor power: 0.18 kW - 1500 rpm-220V

**EMP.HA.03**

- Motor power: 0.75 kW - 1400 rpm-220V

## Hamur Kestart Makinesi Dough Weighing Machine

## Hazırlık Ekipmanları Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kw)
EMP.HKT.01	Hamur Kesme Makinesi Dough Cutting Machine	475x820x790	90	0.31	0.46
EMP.HKT.02	Hamur Kesme Makinesi Alt Standı Dough Cutting Machine Bottom Stand	695x860x1000	55	0.60	
EMP.HKT.03	Hamur Beze Makinesi Dough Meringue Machine	430x655x805	55	0.23	0.37

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Pizza ve roll hamur kesme ve yuvarlama özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Bunker kapasitesi: 44 Lt.
- Çalışma aralığı: 50/300 gr.
- Kapasite: 400 kg/saat.
- Yeni nesil bölme sistemi.
- Yuvarlak, pürüzsüz, kompakt hamur topları.
- Yüksek ölçekleme doğruluğu tolerans +/- % 5
- Kapasite saatte 800-1200 hamur topu.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Pizza and roll dough cutting and rolling feature.
- Stainless steel body.
- Bunker capacity: 44 Lt.
- Working range: 50/300 gr.
- Capacity: 400 kg/hour.
- New generation partition system.
- Round, Smooth, Compact dough balls.
- High sealing accuracy tolerance +/- % 5
- Capacity 800-1200 dough balls / per hour.



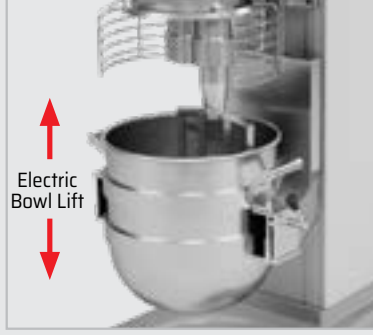
EMP.HKT.01



EMP.HKT.02



EMP.HKT.03

Hazırlık Ekipmanları  
Preparation EquipmentHız Kontrollü Mikserler  
Speed Controlled MixersHeavy  
DutyAmerikan Stil Mikser  
American Style Mixer

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kazan Ebatları Bowl Size	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(mm)	(lt)
MK.60	Hız Kontrollü Mikser Speed Controlled Mixer	790x1045x1625	350	1,34	430x460	60
MK.80	Hız Kontrollü Mikser Speed Controlled Mixer	790x1075x1625	400	1,38	500x500	80

## TEKNİK ÖZELLİKLER

- Hız kontrollü çalışma özelliği.
- Kazan aşağı ve yukarı motor hareketlidir.
- Hız kontrollü zaman ayarlı kolay ulaşılabilir kontrol panosu.
- Paslanmaz çelik kazan ve karıştırıcı aparatlar.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışma özelliği.
- Switch kontrollü koruma kafesi.
- Karıştırıcı uçlar kolay bir şekilde çıkarılıp takılabilmektedir.
- Karıştırma hızını çalışırken bile kolayca değiştirebilirsiniz.
- 2 adet çırpma teli.
- 1 adet hamur baltası.
- 1 adet çırpma paleti.

## MK.60

- 2.2 kW 2800 D/Dk 380V motor gücü

## MK.80

- 2.2 kW 2800 D/Dk 380V motor gücü

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Speed controlled operation feature.
- Electric Bowl Lift
- Speed controlled timed control panel.
- Stainless steel bowl and mixing apparatus.
- Smooth and noiseless operation.
- Switch controlled protection cage.
- The mixing tips can be easily removed and installed.
- You can easily change the mixing speed even while running.
- 2 pieces whisks.
- 1 piece dough hook.
- 1 piece mixing paddle

## MK.60

- 2.2 kW 2800 D/Dk 380V

## MK.80

- 2.2 kW 2800 D/Dk 380V



## Karıştırıcı Aparatlar / Mixing Apparatus

Çırpma Teli İnce  
Thin WhiskÇırpma Teli Kalın  
Thick WhiskHamur Kancası  
Dough HookKazan Sıyırıcı  
Bowl Scraper

## Hız Kontrollü Mikser Aparatları Speed Controlled Mixer Parts

## Hazırlık Ekipmanları Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description
MK.60-MB	Kazan Taşıma Arabası Bowl Carrying Trolley
MK.80-MB	Kazan Taşıma Arabası Bowl Carrying Trolley
MK.60-EM	Et Makinesi Aparatı Meat Mincer Part
MK.60-SD	Sebze Doğrama Aparatı Vegetable Cutter Part



MK.60 + MK.60-EM



MK.60 + MK.60-SD

### MK.60-SD • MK.80-SD

**Fiyata Dahildir / Included in the Price**



EMP.300 - F.01  
2-8 mm ayarlanabilir  
dilimleme bıçağı.  
1.8-8 mm adjustable  
slicing blade.  
**115 €**



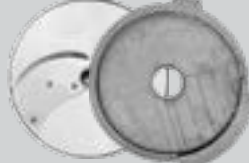
EMP.300 - F.03  
5 mm Rende  
5 mm Grater  
**105 €**



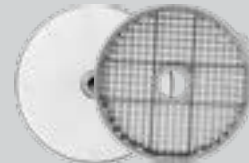
EMP.300 - F.04  
7 mm Rende  
7 mm Grater  
**105 €**

### MK.60-SD • MK.80-SD

**Fiyata Dahil Değildir / Not Included in the Price**



EMP.300 - F.06+F.07  
Parmak Patates Bıçağı+Alt Diski  
French Fries Blade+Disc  
**150 €**



EMP.300 - F.11+F.08  
10x10 mm Kubik Disk+Bıçağı  
10x10 mm Cubic Disc+Blade  
**150 €**



EMP.300 - F.12+F.09  
20x20 mm Kubik Disk+Bıçağı  
20x20 mm Cubic Disc+Blade  
**150 €**

Hazırlık Ekipmanları  
Preparation EquipmentÜç Hızlı Mikserler  
3 Speed Mixers

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kazan Ebatları Bowl Size	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(mm)	(lt)
MK.08	3 Hızlı Mikser 3 Speed Mixer	680x860x1380	183	0.86	360x360	30
MK.04	3 Hızlı Mikser 3 Speed Mixer	680x880x1400	194	0.85	400x400	40
MK.06	3 Hızlı Mikser 3 Speed Mixer	680x905x1425	198	0.89	430x460	60
MK.30-MB	Kazan Taşıma Arabası Bowl Carrying Trolley					
MK.40-MB	Kazan Taşıma Arabası Bowl Carrying Trolley					
MK.60-MB	Kazan Taşıma Arabası Bowl Carrying Trolley					

## TEKNİK ÖZELLİKLER

- 1.1/1.5/1.85 kW 950/1450/2850 D/Dk 380V motor gücü.
- Üç hızlı çalıştırma özelliği.
- 2 adet çırpma teli.
- 1 adet hamur baltası.
- 1 adet çırpma paleti.
- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Paslanmaz çelik kazan.
- Paslanmaz çelik kazan ve karıştırıcı aparatlar.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışma özelliği.
- Switch kontrollü koruma kafesi.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Motor power: 1.1/1.5/1.85 kW 950/1450/2850 rpm 380V
- Three speed operating feature.
- 2 pieces whisks.
- 1 piece dough hook.
- 1 piece mixing paddle
- Control Panel with adjustable timer.
- Stainless steel bowl.
- Stainless steel bowl and mixing apparatuses.
- Silent and without vibration working feature.
- Switch controlled protection cage.



## Karıştırıcı Aparatlar / Mixing Apparatus

Çırpma Teli İnce  
Thin WhiskÇırpma Teli Kalın  
Thick WhiskHamur Kancası  
Dough HookÇırpma Paleti  
Mixing Paddle

## Hız Kontrollü Mikserler Speed Controlled Mixers

## Hazırlık Ekipmanları Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kazan Ebatları Bowl Size	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(mm)	(lt)
MK.07	Hız Kontrollü Mikser Speed Controlled Mixer	680x860x1380	183	0.86	360x360	30
MK.03	Hız Kontrollü Mikser Speed Controlled Mixer	680x880x1400	194	0.85	400x400	40
MK.05	Hız Kontrollü Mikser Speed Controlled Mixer	680x905x1425	198	0.89	430x460	60
EMP.10	Hız Kontrollü Mikser Speed Controlled Mixer	410x535x720	52	0.19	260x200	10
MK.30-MB	Kazan Taşıma Arabası Bowl Carrying Trolley					
MK.40-MB	Kazan Taşıma Arabası Bowl Carrying Trolley					
MK.60-MB	Kazan Taşıma Arabası Bowl Carrying Trolley					

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Hız kontrollü çalışma özelliği.
- 2 adet çırpma teli.
- 1 adet hamur baltası.
- 1 adet çırpma paleti.
- Hız kontrollü zaman ayarlı kontrol panosu.
- Paslanmaz çelik kazan.
- Paslanmaz çelik kazan ve karıştırıcı aparatlar.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışma özelliği.
- Switch kontrollü koruma kafesi.

#### MK.03 / MK.05

- 2.2 kW 1400 D/Dk 220V motor gücü.

#### MK.07

- 1.5 kW 1400 D/Dk 220 V motor gücü.

#### EMP.10

- 0,55 kW 1400 D/Dk-220V motor gücü.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Speed controlled operating option.
- 2 pieces whisks.
- 1 piece dough hook.
- 1 piece mixing paddle.
- Speed controlled timer control panel.
- Stainless steel bowl.
- Stainless steel bowl and mixing apparatuses.
- Silent and without vibration working feature.
- Switch controlled protection cage.

#### MK.03 / MK.05

- Motor power:2.2 kW 1400 rpm 220V

#### MK.07

- Motor power:1.5 kW 1400 rpm 220V

#### EMP.10

- Motor Power: 0.55 kW 1400 rpm 220V



### Karıştırıcı Aparatlar / Mixing Apparatus



Çırpma Teli İnce  
Thin Whisk



Çırpma Teli Kalın  
Thick Whisk



Hamur Kancası  
Dough Hook



Çırpma Paleti  
Mixing Paddle

Hazırlık Ekipmanları  
Preparation EquipmentPaslanmaz Et Kıyma Makineleri  
Stainless Steel Meat Mincers

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kg/saat-kg/hour)
EMP.12.01.P	Et Kıyma Makinesi No:12 220V Meat Mincer No:12 220V	530x245x380	25	0.05	125
EMP.12.02.P	Et Kıyma Makinesi No:12 380V Meat Mincer No:12 380V	530x245x380	25	0.05	125
EMP.22.01.P	Et Kıyma Makinesi No:22 220V Meat Mincer No:22 220V	590x400x245	29	0.05	200
EMP.22.02.P	Et Kıyma Makinesi No:22 380V Meat Mincer No:22 380V	590x400x245	29	0.05	200

## TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- Kolay sökülebilir et haznesi ile kolay temizlik imkanı.
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Dünya standardı ayna ve bıçak kullanımı.

## EMP.12.01.P / EMP.12.02.P

- 0.55 kW 1400 D/Dk - 220 V / 380V motor gücü.

## EMP.22.01.P / EMP.22.02.P

- 0.75 kW 1400 D/Dk - 220V / 380V motor gücü.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel handwheel and spiral.
- Easy removable handwheel and easy cleaning.
- Hand protection provides safe operation.
- Stainless steel body.
- Mirror plate and blade as per international standards.

## EMP.12.01.P / EMP.12.02.P

- Motor Power:0.55 kW 1400 rpm - 220V / 380V

## EMP.22.01.P / EMP.22.02.P

- Motor Power: 0.75 kW 1400 rpm - 220V / 380V



**Kovan helezon, somun grubu paslanmaz çeliktir.**  
Gear housing, spiral, nut group are stainless steel.

## Paslanmaz Et Kıyma Makineleri

Stainless Steel Meat Mincers

## Hazırlık Ekipmanları

Preparation Equipment



### Amerikan Stil Et Makinesi

American Style Meat Mincer

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kg/saat-kg/hour)
EMP.MM.22.09	Paslanmaz Et Kıyma Makinesi Stainless Steel Meat Mincer	835x370x500	53	0,15	250
EMP.MM.22.10	Paslanmaz Et Kıyma Makinesi Stainless Steel Meat Mincer	835x370x500	53	0,15	250
EMP.MM.32.09	Paslanmaz Et Kıyma Makinesi Stainless Steel Meat Mincer	835x370x500	53	0,15	500
EMP.MM.32.10	Paslanmaz Et Kıyma Makinesi Stainless Steel Meat Mincer	835x370x500	53	0,15	500

#### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- Kolay sökülebilir et haznesi ile kolay temizlik imkanı.
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Dünya standardı ayna ve bıçak kullanımı.

#### EMP.MM.22.09

- 1.5 KW / 2HP - 220 V motor gücü.

#### EMP.MM.22.10

- 1.5 KW / 2HP - 380V motor gücü.

#### EMP.MM.32.09

- 2.2 KW / 3 HP - 220 V

#### EMP.MM.32.10

- 2.2 KW / 3 HP - 380 V

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel handwheel and spiral.
- Easy removable handwheel and easy cleaning.
- Hand protection provides safe operation.
- Stainless steel body.
- Mirror plate and blade as per international standards.

#### EMP.MM.22.09

- 1.5 KW / 2HP - 220 V

#### EMP.MM.22.10

- 1.5 KW / 2HP - 380V

#### EMP.MM.32.09

- 2.2 KW / 3 HP - 220 V

#### EMP.MM.32.10

- 2.2 KW / 3 HP - 380 V



**Kovan helezon, somun grubu paslanmaz çeliktir.**  
Gear housing, spiral, nut group are stainless steel.



Hazırlık Ekipmanları  
Preparation EquipmentPaslanmaz Soğutmalı Et Kıyma Makineleri  
Stainless Steel Refrigerated Meat MincersSOĞUTMALI  
REFRIGERATED

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kg/saat-kg/hour)
EMP.MM.22.09-S	Soğutmalı Et Kıyma Makinesi Refrigerated Meat Mincer	830x375x640	70	0.19	250
EMP.MM.22.10-S	Soğutmalı Et Kıyma Makinesi Refrigerated Meat Mincer	830x375x640	70	0.19	250
EMP.MM.32.09-S	Soğutmalı Et Kıyma Makinesi Refrigerated Meat Mincer	830x375x640	70	0.19	500
EMP.MM.32.10-S	Soğutmalı Et Kıyma Makinesi Refrigerated Meat Mincer	830x375x640	70	0.19	500

## TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- Et haznesi soğutma özelliği.
- Dijital kontrollü soğutma ünitesi.
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Kolay sökülebilir boğaz haznesi ile kolay temizlik imkanı.
- Dünya standardı ayna ve bıçak kullanımı.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.

## EM.MM.22.09-S

- 1.5 KW / 220 V motor gücü.

## EM.MM.22.10-S

- 1.5 KW / 380 V motor gücü.

## EM.MM.32.09-S

- 2.2 KW / 220 V motor gücü.

## EM.MM.32.10-S

- 2.2 KW / 380 V motor gücü.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel handwheel and spiral.
- Refrigerated neck.
- Cooling system with digital control.
- Hand protection provides safe operation.
- Stainless steel body.
- Easy removable handwell and easy cleaning.
- Mirror plate and blade as per international standards.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.

## EM.MM.22.09-S

- 1.5 KW / 220 V

## EM.MM.22.10-S

- 1.5 KW / 380 V

## EM.MM.32.09-S

- 2.2 KW / 220 V

## EM.MM.32.10-S

- 2.2 KW / 380 V



**Kovan helezon, somun grubu paslanmaz çeliktir.**  
Gear housing, spiral, nut group are stainless steel.

**Paslanmaz Et Kıyma Makineleri**  
Stainless Steel Meat Mincers

**Hazırlık Ekipmanları**  
Preparation Equipment



EMP.MM.32



EMP.MM.42

**Amerikan Stil Et Makinesi**  
American Style Meat Mincer

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kg/saat-kg/hour)
EMP.MM.32	Paslanmaz Et Kıyma Makinesi Stainless Steel Meat Mincer	835x370x500	53	0,15	500
EMP.MM.42	Paslanmaz Et Kıyma Makinesi Stainless Steel Meat Mincer	960x570x625	140	0,34	700

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- Kolay sökülebilir et haznesi ile kolay temizlik imkanı
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Dünya standardı ayna ve bıçak kullanımı.

**EMP.MM.32**

- 2.2 KW / 3 HP - 380 V

**EMP.MM.42**

- 5,5 KW / 7 HP - 380 V

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- Stainless steel handwheel and spiral.
- Easy removable handwheel and easy cleaning.
- Hand protection provides safe operation.
- Stainless steel body.
- Mirror plate and blade as per international standards.

**EMP.MM.32**

- 2.2 KW / 3 HP - 380 V

**EMP.MM.42**

- 5,5 KW / 7 HP - 380 V



**Kovan helezon, somun grubu paslanmaz çeliktir.**  
Gear housing, spiral, nut group are stainless steel.

Hazırlık Ekipmanları  
Preparation EquipmentPLUS Paslanmaz Et Kıyma Makineleri  
PLUS Stainless Steel Meat Mincers

PLUS

SOĞUTMALI  
REFRIGERATED

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kg/saat-kg/hour)
EMP.PLS.MM.22.09	Plus Et Kıyma Makinesi No:22 220V Plus Meat Mincer No:22 220V	455x420x565	42	0.10	250
EMP.PLS.MM.22.10	Plus Et Kıyma Makinesi No:22 380V Plus Meat Mincer No:22 380V	455x420x565	42	0.10	300
EMP.PLS.MM.32.09	Plus Et Kıyma Makinesi No:32 220V Plus Meat Mincer No:32 220V	585x420x565	48	0.14	500
EMP.PLS.MM.32.10	Plus Et Kıyma Makinesi No:32 380V Plus Meat Mincer No:32 380V	585x420x565	48	0.14	600

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kg/saat-kg/hour)
EMP.PLS.MM.22.09-S	Plus Et Kıyma Makinesi No:22 220V Plus Meat Mincer No:22 220V	455x420x565	42	0.10	250
EMP.PLS.MM.22.10-S	Plus Et Kıyma Makinesi No:22 380V Plus Meat Mincer No:22 380V	455x420x565	42	0.10	300
EMP.PLS.MM.32.09-S	Plus Et Kıyma Makinesi No:32 220V Plus Meat Mincer No:32 220V	585x420x565	48	0.14	500
EMP.PLS.MM.32.10-S	Plus Et Kıyma Makinesi No:32 380V Plus Meat Mincer No:32 380V	585x420x565	48	0.14	600

## TEKNİK ÖZELLİKLER

- Şeffaf üst koruma kapağı.
- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Dünya standardı ayna ve bıçak kullanımı.
- Dijital kontrollü soğutma ünitesi.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.

## EMP.PLS.MM.22.09 • EMP.PLS.MM.22.09-S

- 2.2 KW / 3 HP 220V motor gücü.

## EMP.PLS.MM.22.10 • EMP.PLS.MM.22.10-S

- 2.2 KW / 3 HP 380V motor gücü.

## EMP.PLS.MM.32.09 • EMP.PLS.MM.32.09-S

- 2.2 KW / 3 HP 220V motor gücü.

## EMP.PLS.MM.32.10 • EMP.PLS.MM.32.10-S

- 2.2 KW / 3 HP 380V motor gücü.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Transparent top protection cover.
- Stainless steel handwheel and spiral.
- Hand protection provides safe operation.
- Emergency stop.
- Stainless steel body.
- Mirror plate and blade as per international standards.
- Cooling system with digital control.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.

## EMP.PLS.MM.22.09 • EMP.PLS.MM.22.09-S

- 2.2 KW / 3 HP 220V

## EMP.PLS.MM.22.10 • EMP.PLS.MM.22.10-S

- 2.2 KW / 3 HP 380V

## EMP.PLS.MM.32.09 • EMP.PLS.MM.32.09-S

- 2.2 KW / 3 HP 220V

## EMP.PLS.MM.32.10 • EMP.PLS.MM.32.10-S

- 2.2 KW / 3 HP 380V



**Kovan helezon, somun grubu paslanmaz çeliktir.**  
Gear housing, spiral, nut group are stainless steel.

## PLUS Paslanmaz Et Kıyma Makineleri

PLUS Stainless Steel Meat Mincers

## Hazırlık Ekipmanları

Preparation Equipment



# PLUS

SOĞUTMALI  
REFRIGERATED



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kg/saat-kg/hour)	
EM.22.09	Plus Et Kıyma Makinesi No:22 220V Plus Meat Mincer No:22 220V	510x340x565	42	0.9	400	
EM.22.10	Plus Et Kıyma Makinesi No:22 380V Plus Meat Mincer No:22 380V	510x340x565	42	0.9	400	
EM.32.09	Plus Et Kıyma Makinesi No:32 220V Plus Meat Mincer No:32 220V	650x350x580	48	0.13	600	
EM.32.10	Plus Et Kıyma Makinesi No:32 380V Plus Meat Mincer No:32 380V	650x350x580	48	0.13	600	

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kg/saat-kg/hour)	
EM.22.09-S	Soğutmalı Plus Et Kıyma Makinesi No:22 220V Plus Refrigerated Meat Mincer No:22 220V	560x350x630	55	0.12	400	
EM.22.10-S	Soğutmalı Plus Et Kıyma Makinesi No:22 380V Plus Refrigerated Meat Mincer No:22 380V	560x350x630	55	0.12	400	
EM.32.09-S	Soğutmalı Plus Et Kıyma Makinesi No:32 220V Plus Refrigerated Meat Mincer No:32 220V	630x360x565	56	0.13	600	
EM.32.10-S	Soğutmalı Plus Et Kıyma Makinesi No:32 380V Plus Refrigerated Meat Mincer No:32 380V	630x360x565	56	0.13	600	

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Şeffaf üst koruma kapağı.
- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- Dijital kontrollü soğutma ünitesi.
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Dünya standardı ayna ve bıçak kullanımı.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.

#### EM.22.09 / EM.22.10

- 2.2 kw 1400 D/Dk 220V / 380V motor gücü.

#### EM.32.09 / EM.32.10

- 2.2 kw 1400 D/Dk 220V / 380V motor gücü.

#### EM.22.09-S / EM.22.10-S

- 2.2 kW 1400 D/Dk-220V / 380V motor gücü.

#### EM.32.09-S / EM.32.10-S

- 2.2 kW 1400 D/Dk-220V / 380V motor gücü.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Transparent top protection cover.
- Stainless steel handwheel and spiral.
- Cooling system with digital control.
- Hand protection provides safe operation.
- Emergency stop.
- Stainless steel body.
- Mirror plate and blade as per international standards.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.

#### EM.22.09 / EM.22.10

- Motor Power: 2.2 kw 1400 rpm 220V / 380V

#### EM.32.09 / EM.32.10

- Motor Power: 2.2 kw 1400 rpm 220V / 380V

#### EM.22.09-S / EM.22.10-S

- Motor Power: 2.2 kW 1400 rpm-220V / 380V

#### EM.32.09-S / EM.32.10-S

- Motor Power: 2.2 kW 1400 rpm-220V / 380V



**Kovan helezon, somun grubu paslanmaz çeliktir.**  
Gear housing, spiral, nut group are stainless steel.

## Hazırlık Ekipmanları

### Preparation Equipment

## Et ve Kemik Testereleri

### Anodized Bone Saws



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	
EMP.ETK.01	Et ve Kemik Testeresi Anodized Bone Saw	545x590x900	45	0.30	
EMP.ETK.02	Et ve Kemik Testeresi Alt Standlı Anodized Bone Saw With Stand	550x670x1540	75	0.56	

#### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik çalışma yüzeyi ve bıçak.
- Kolay ayarlanabilir ürün dayama kolu.
- Donmuş veya taze kemikli, kemiksiz et kesme testeresi.
- Acil stop.

#### EMP.ETK.01

- 0.75 kW 900 d / dk 220V. motor gücü.
- 1815 mm bant uzunluğu.
- 290 mm kesme yüksekliği.
- 195 mm kesme genişliği.
- 380x545 mm çalışma tezgahı

#### EMP.ETK.02

- 1.5 kW 1400 d / dk 220V motor gücü.
- 2145 mm bant uzunluğu.
- 350 mm kesme yüksekliği.
- 230 mm kesme genişliği.
- 465x545 mm çalışma tezgahı

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel working surface and blade.
- Easy adjustable meat holding arm.
- Frozen and fresh boned, boneless and cutting saw.
- Emergency stop.

#### EMP.ETK.01

- Motor power: 0.75 kW 900 rpm 220V
- Band length: 1815 mm
- Usable cut height: 290 mm
- Usable cut depth: 195 mm
- Working table: 380x545 mm

#### EMP.ETK.02

- Motor power: 1.5 kW 1400 rpm 220V
- Band length: 2145 mm
- Usable cut height: 350 mm
- Usable cut depth: 230 mm
- Working table: 465x545 mm



EMP.ETK.01



EMP.ETK.02

## Patates Soyma Makineleri Potato Peeler Machines

## Hazırlık Ekipmanları Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kg)
PS.05	Patates Soyma Makinesi 220V Potato Peeler Machine 220V	540x760x965	42	0.35	10
PS.06	Patates Soyma Makinesi 380V Potato Peeler Machine 380V	540x760x965	42	0.35	10
PS.07	Patates Soyma Makinesi 220V Potato Peeler Machine 220V	600x870x1065	53	0.52	20
PS.08	Patates Soyma Makinesi 380V Potato Peeler Machine 380V	600x870x1065	53	0.52	20
PS.09	Patates Soyma Makinesi 220V Potato Peeler Machine 220V	600x870x1160	58	0.57	30
PS.10	Patates Soyma Makinesi 380V Potato Peeler Machine 380V	600x870x1160	58	0.57	30

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Ayarlanan süre bitiminde otomatik durma sistemi.
- 1-2 dk patates soyma süresi.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Silisyum karbür (zımpara taşı) ile kaplanmış uzun ömürlü soyma yüzeyleri.
- Ön kapaktan boşaltma sistemi.
- Switch kontrollü, kapak açıldığında otomatik durma sistemi.

#### PS.05 / PS.06

- 0.55 kW 900 D/Dk - 220V / 380V motor gücü.
- 400x380 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

#### PS.07 / PS.08

- 0.75 kW 900 D/Dk - 220V / 380V motor gücü.
- 500x400 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

#### PS.09

- 1.5 kW 900 D/Dk - 220V
- 500x500 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

#### PS.10

- 1.1 kW 900 D/Dk - 380V
- 500x500 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Equipped with timer and control panel.
- Machine stops once setted operation is completed.
- Peeling time: 1-2 minute.
- Stainless steel body.
- Long lasting abrasive surface covered with silicium carbide.
- Discharge from front door.
- Product stop operating once the cover is open, as it has magnetic switch.

#### PS.05 / PS.06

- Motor Power: 0.55 kW 900 rpm - 220V / 380V
- Stainless steel housing dimension: 400x380 mm

#### PS.07 / PS.08

- Motor Power: 0.75 kW 900 rpm - 220V / 380V
- Stainless steel housing dimension: 500x400 mm

#### PS.09

- 1.5 kW 900 rpm 220V
- Stainless steel housing dimension: 500x500 mm

#### PS.10

- 1.1 kW 900 rpm 380V
- Stainless steel housing dimension: 500x500 mm



Hazırlık Ekipmanları  
Preparation EquipmentFiltreli Patates Soyma Makineleri  
Filtred Potato Peeler Machines

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kg)
PS.05-F	Filtreli Patates Soyma Makinesi 220V Filtred Potato Peeler Machine 220V	490x780x1210	55	0.43	10
PS.06-F	Filtreli Patates Soyma Makinesi 380V Filtred Potato Peeler Machine 380V	490x780x1210	55	0.43	10
PS.07-F	Filtreli Patates Soyma Makinesi 220V Filtred Potato Peeler Machine 220V	590x880x1310	75	0.64	20
PS.08-F	Filtreli Patates Soyma Makinesi 380V Filtred Potato Peeler Machine 380V	590x880x1310	75	0.64	20
PS.09-F	Filtreli Patates Soyma Makinesi 220V Filtred Potato Peeler Machine 220V	590x880x1400	80	0.69	30
PS.10-F	Filtreli Patates Soyma Makinesi 380V Filtred Potato Peeler Machine 380V	590x880x1400	80	0.69	30

## TEKNİK ÖZELLİKLER

- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Ayarlanan süre bitiminde otomatik durma sistemi.
- 1-2 dk patates soyma süresi.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Silisyum karbür (zımpara taşı) ile kaplanmış uzun ömürlü soyma yüzeyleri.
- Ön kapaktan boşaltma sistemi.
- Switch kontrollü, kapak açıldığında otomatik durma sistemi.

## PS.05-F / PS.06-F

- 0.55 kW 900 D/Dk - 220V / 380V motor gücü.
- 400x380 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

## PS.07-F / PS.08-F

- 0.75 kW 900 D/Dk - 220V / 380V motor gücü.
- 500x400 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

## PS.09-F

- 1.5 kW 900 D/Dk - 220V
- 500x500 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

## PS.10-F

- 1.1 kW 900 D/Dk- 380V
- 500x500 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Equipped with timer and control panel.
- Machine stops once setted operation is completed.
- Peeling time: 1-2 minute.
- Stainless steel body.
- Long lasting abrassive surface covered with silicium carbide.
- Discharge from front door.
- Product stop operating once the cover is open, as it has magnetic switch.

## PS.05-F / PS.06-F

- Motor Power: 0.55 kW 900 rpm - 220V / 380V
- Stainless steel housing dimension: 400x380 mm

## PS.07-F / PS.08-F

- Motor Power: 0.75 kW 900 rpm-220V / 380V
- Stainless steel housing dimension: 500x400 mm

## PS.09-F

- 1.5 kW 900 rpm 220V
- Stainless steel housing dimension: 500x500 mm

## PS.10-F

- 1.1 kW 900 rpm 380V
- Stainless steel housing dimension: 500x500 mm



## Sebze Yıkama ve Kurutma Makineleri Vegetable Washing and Dryer Machines



## Hazırlık Ekipmanları Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Net Net (m <sup>3</sup> )	
EMP.SYK.01	Sebze Yıkama ve Kurutma Makinesi Vegetable Washing and Dryer Machine	1300x660x987	137	0.85	

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- 4/20 Kg/Saat yıkama kapasitesi.
- 4/10 Dk. yıkama süresi.
- 2/10 Kg Kurutma kapasitesi.
- 2/4 Dk Kurutma süresi.
- 157 Litre yıkama tank kapasitesi.
- 0.37-0.50 kW 1000 D/Dk 380V
- Paslanmaz çelik gövde ve kazan.
- Su basınç ayar kontrolü.
- Özel yıkama sistemi için oluşturulmuş tankta su hareketiyle yıkanan sebze ve meyvelerin kir ve atıkları çökertme haznesine biriktirilerek tahliye edilmesi yoluyla yıkanır.
- Yıkama kazanı kolay temizlenebilir, çökertme haznesi kolay sökülebilir ve taşma tahliye sistemlidir.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 4/20 Kg/Hour Washing capacity.
- 4/10 Min. Washing time.
- 2/10 Kg drying capacity.
- 2/10 Min. drying time.
- 157 Liter Washing tank capacity.
- 0.37 - 0.50 kW 1000 rpm 380V
- Stainless steel body and tank.
- Adjustable water pressure.
- The dirty and waste of vegetables and fruits washed by the movement of water in the washing system tank, are collected in the sedimentation chamber, and washing is performed by discharging.
- Washing tank and the coating materials are made of stainless steel.





Hazırlık Ekipmanları  
Preparation EquipmentSebze ve Salata Kurutma Makineleri  
Salad and Vegetable Dryers

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(lt)
SY.40-09	Sebze ve Salata Kurutma Makinesi 220V Salad and Vegetable Dryer 220V	590x780x1065	50	0.45	40
SY.40-10	Sebze ve Salata Kurutma Makinesi 380V Salad and Vegetable Dryer 380V	590x780x1065	50	0.45	40
SY.60-09	Sebze ve Salata Kurutma Makinesi 220V Salad and Vegetable Dryer 220V	590x780x1150	53	0.49	60
SY.60-10	Sebze ve Salata Kurutma Makinesi 380V Salad and Vegetable Dryer 380V	590x780x1150	53	0.49	60

## TEKNİK ÖZELLİKLER

- Sebze ve Salata Kurutma Makinesi 220V
- Sebze ve Salata Kurutma Makinesi 380V
- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Switch kontrollü, makine kapağı açıldığında otomatik durma sistemi.

## EMP.SY.40-09 / EMP.SY.60-09

- 0.55-0.75 kW 1500 D/Dk 220V motor gücü.

## EMP.SY.40-10 / EMP.SY.60-10

- 0.55-0.75 kW 1500 D/Dk 380V motor gücü.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

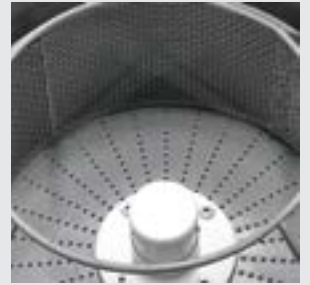
- Operates in order to dry vegetables in short time.
- Control panel with timer.
- Stainless steel body.
- Dryer stops operating once the lid is open, as it has magnetic switch.

## EMP.SY.40-09 / EMP.SY.60-09

- Motor Power: 0.55-0.75 kW 1500 rpm 220V

## EMP.SY.40-10 / EMP.SY.60-10

- Motor Power: 0.55-0.75 kW 1500 rpm 380V



**Lokma ve Tulumba Tatlı Makineleri**  
Doughnut and Tulumba Dessert Machines

**Hazırlık Ekipmanları**  
Preparation Equipment



CE

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kg)
EMP.TK.001	Tulumba Tatlı Şekillendirme Makinesi Semolina Dessert Preparation Machine	695x360x970	49	0.13	5



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	
EMP.LK.001	Saray ve İzmir Lokma Makinesi 220V Doughnut Machine 220V	830x410x590	32	0.17	
EMP.LK.004	Saray ve İzmir Lokma Makinesi Standı Doughnut Machine Stand	750x800x840	12	0.50	

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

- 220V - 50 Hz Enerji.
- 7 kg hamur hazne kapasitesi.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- 220V - 50 Hz Energy.
- Dough capacity: 7 kg



**EMP.LK.004**  
Saray ve İzmir Lokma Makinesi Standı  
Doughnut Machine Stand

## Hazırlık Ekipmanları

### Preparation Equipment

## Lokma ve Tulumba Tatlı Makine Tezgahları

### Doughnut and Tulumba Dessert Machine Tables



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )
EMP.LK.002	Saray ve İzmir Lokma Makine Tezgahı Lpg-Ng Doughnut Machine Table Lpg-Ng	1400x700x850/1320	75	1.30
EMP.LK.003	Saray ve İzmir Lokma Makine Tezgahı Elektrikli 220V Doughnut Machine Table Electrical 220V	1400x700x850/1320	75	1.30



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )
EMP.LK.006	Saray ve İzmir Lokma Makinesi Tezgahı Lpg-Ng Doughnut Machine Table Lpg-Ng	2200x700x850/1320	105	2
EMP.LK.007	Saray ve İzmir Lokma Makinesi Tezgahı Elektrikli 220V Doughnut Machine Table Electrical 220V	2200x750x850/1320	105	2

#### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kilitlenebilir tekerlekler.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Saray Lokma Makinesi dakikada 300 adet.
- İzmir Lokma Makinesi dakikada 48 adet.

#### EMP.LK.002 - EMP.LK.003

- 25 lt pişirme kazanı.
- 2x1/1 Gn küvetli.

#### EMP.LK.006 - EMP.LK.007

- 25+25 lt pişirme kazanı.
- 2x1/1 Gn küvetli.

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Lockable castors.
- Stainless steel body.
- 300 pieces of doughnut per a minute.
- 48 pieces of doughnut per a minute.

#### EMP.LK.002 - EMP.LK.003

- Cooking bowl capacity: 25 lt
- 2x1/1 Gn container.

#### EMP.LK.006 - EMP.LK.007

- Cooking bowl capacity: 25+25 lt
- 2x1/1 Gn container.



EMP.TK.001 + EMP.LK.001 + EMP.LK.006

## Tulumba ve Köfte Şekillendirme Makineleri

Semolina Pasta Preparation and Meatball Shapers

## Hazırlık Ekipmanları

Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kg)
TK.01	Otomatik Tulumba ve Köfte Şekillendirme Makinesi 220V Automatic Semolina and Meatball Shapers 220V	1510x450x1040	102	0.69	5
TK.02	Otomatik Tulumba ve Köfte Şekillendirme Makinesi 380V Automatic Semolina and Meatball Shapers 380V	1510x450x1040	102	0.69	5
TK.05	Otomatik Tulumba ve Köfte Şekillendirme Makinesi 220V Automatic Semolina and Meatball Shapers 220V	1510x450x1040	104	0.69	10
TK.06	Otomatik Tulumba ve Köfte Şekillendirme Makinesi 380V Automatic Semolina and Meatball Shapers 380V	1510x450x1040	104	0.69	10

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- 6-7 dakika şekillendirme süresi.
- 4 farklı uzunlukta şekil verme imkanı.
- Aparat değiştirilerek köfte şekillendirmek için kullanılır.
- Haznesinde hamur bitince otomatik durma sistemi.

#### TK.01 / TK.05

- 0.37 kW-1400 D/Dk 220V motor gücü.

#### TK.02 / TK.06

- 0.37 kW-1400 D/Dk 380V motor gücü.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Duration of shaping: 6-7 minutes.
- 4 different shaping length option.
- With changing the part, you can use for meat shaping.
- Once the dough or meat inside the tank is finished, machine stops automatically.

#### TK.01 / TK.05

- Motor power: 0.37 kW 1400 rpm-220V

#### TK.02 / TK.06

- 0.37 kW-1400 D/Dk 380V motor gücü.

### Hamur Kapasiteleri

Dough Capacities



5 Kg Hamur Haznesi  
5 Kg Dough Tank



10 Kg Hamur Haznesi  
10 Kg Dough Tank

## Hazırlık Ekipmanları

Preparation Equipment

### Tabak Kapatma Makineleri

Meal Seal Machines



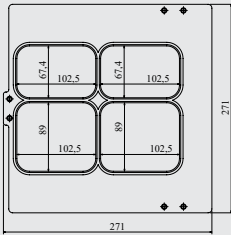
Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kw)
EMP.TKM.01	Tabak Kapatma Makinesi Meal Seal Machine	330x655x310	18	0.07	1
EMP.TKM.02	Tabak Kapatma Makinesi Türk Kalıplı Meal Seal Machine Turkish Mold	330x655x310	18	0.07	1
EMP.TKM.01-CM	Standart Dışı Kalıp Fiyat Farkı Custom Made Mold Price Difference				

#### TEKNİK ÖZELLİKLER

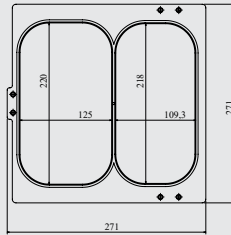
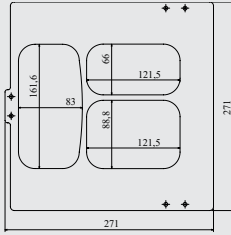
- 1 kW 220 V elektrik bağlantısı.
- 270x250 mm mühürleme ebadı.
- 200 mm film kalınlığı.
- Maksimum 245 mm film genişliği.
- Paslanmaz çelik gövde.

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

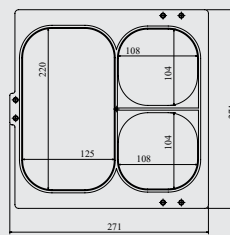
- 1 kW 220 V electric connection.
- Seal surface: 270x250 mm
- Roll thickness of the film: 200 mm
- Film width: 245 mm max.
- Stainless steel body.



**Türk Modeli Kalıp**  
Turkish Mold



**Standart Kalıp**  
Standart Mold



## Bardak Kurutma Makineleri Glass Dryer Machines

## Hazırlık Ekipmanları Preparation Equipment



**600-720**  
Bardak/Saat  
Glass/Hour



**300-360**  
Bardak/Saat  
Glass/Hour



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
EMP.BPR.001	Bardak Kurutma Makinesi Glass Dryer Machine	355x595x505	27	0.1	600-720
EMP.BPR.002	Bardak Kurutma Makinesi Glass Dryer Machine	325x370x505	20	0.06	300-360
Y.EMP.BPR.001.1008	Uzun Püskül Long Tassel				
Y.EMP.BPR.001.1009	Kısa Püskül Short Tassel				

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Sıcak hava kurutma kanalları.
- Paslanmaz çelik gövde.

#### EMP.BPR.001

- 0,37 kW 2800 D/Dk 220V motor gücü.
- 2,62 kW makine toplam gücü.
- 600-720 bardak/saat kapasitesi.
- 8 adet bardak parlatici püskülü.

#### EMP.BPR.002

- 0,37 kW 2800 D/Dk 220V motor gücü.
- 1,49 kW makine toplam gücü.
- 300-360 bardak/saat kapasitesi.
- 5 adet bardak parlatici püskülü.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Hot air drying.
- Stainless steel body.

#### EMP.BPR.001

- Motor power: 0,37 kW 2800 rpm 220V
- 2,62 kW total power.
- 600-720 glass/hour capacity.
- 8 pieces glass polisher tassels.

#### EMP.BPR.002

- Motor power: 0,37 kW 2800 rpm 220V
- 1,49 kW total power.
- 300-360 glass/hour capacity.
- 5 pieces glass polisher tassels.



#### EMP.BPR.001

- 6 adet uzun püskül. / 6 pieces long tassel.
- 2 adet kısa püskül. / 2 pieces short tassel.



#### EMP.BPR.002

- 4 adet uzun püskül. / 4 pieces long tassel.
- 1 adet kısa püskül. / 1 piece short tassel.

Ürün ile Birlikte Verilir / Supplied with Product

Hazırlık Ekipmanları  
Preparation EquipmentÇatal Kaşık Parlatma Makineleri  
Cutlery Polisher Machines

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Net Net (m <sup>3</sup> )	Kapasite Capacity (adet/saat-pieces/hour)
EMP.CKP.01	Çatal Kaşık Parlatma Makinesi Cutlery Polisher Machine	560x590x431	42	0.14	3000
EMP.CKP.02	Çatal Kaşık Parlatma Makinesi Cutlery Polisher Machine	660x650x710	70	0.30	7000

## TEKNİK ÖZELLİKLER

- 8 W gücünde ultraviyole ampül.
- Paslanmaz çelik gövde.

## EMP.CKP.01

- 0.18 kW 1500 D/Dk 220V
- 3 Kg parlatıcı ürün kapasitesi.
- 3000 Adet/Saat parlatma kapasitesi.

## EMP.CKP.02

- 0.18 kW 1500 D/Dk 220V
- 5 Kg parlatıcı ürün kapasitesi.
- 7000 Adet/Saat parlatma kapasitesi.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Ultraviolet lamp power: 8 W
- Stainless steel body.

## EMP.CKP.01

- 0.18 kW 1500 rpm 220V
- 3 Kg tank capacity for polisher material.
- 3000 Piece/Hour polishing capacity.

## EMP.CKP.02

- 0.18 kW 1500 rpm 220V
- 5 Kg tank capacity for polisher material.
- 7000 Piece/Hour polishing capacity.

EMP.CKP.01  
- 5 kg Granül / 5 kg GranulEMP.CKP.02  
- 8 kg Granül / 8 kg GranulÜrün ile Birlikte Verilir / Supplied with  
Product

## EkmeK Dilimleme Makineleri Bread Slicer Machines

## Hazırlık Ekipmanları Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Dilim Kalınlığı Slice Thickness
		a x b x c (mm)	(kg)	(m³)	(mm)
EMP.3001-10	EkmeK Dilimleme Makinesi Bread Slicer Machine	717x686x1140	125	0.56	10
EMP.3001-13	EkmeK Dilimleme Makinesi Bread Slicer Machine	717x686x1140	125	0.56	13
EMP.3001-16	EkmeK Dilimleme Makinesi Bread Slicer Machine	717x686x1140	125	0.56	16
EMP.3002	Trabzon EkmeK Dilimleme Makinesi Rye Bread Slicer Machine	717x686x1140	125	0.56	20
EMP.3004-10	Setüstü EkmeK Dilimleme Makinesi Bench Top Bread Slicer Machine	733x643x682	86	0.32	10
EMP.3004-13	Setüstü EkmeK Dilimleme Makinesi Bench Top Bread Slicer Machine	733x643x682	86	0.32	13
EMP.3004-16	Setüstü EkmeK Dilimleme Makinesi Bench Top Bread Slicer Machine	733x643x682	86	0.32	16

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0,37 kW 1400 D/Dk 220V motor gücü.
- EkmeK yüksekliğine göre ayarlanan baskı sistemi.
- Ayar kolu sayesinde ekmeği ezmeden ve parçalamadan keser.
- Kesme işlemi bitiminde makine otomatik olarak kapanır.

#### EMP.3001-10

- 10 mm dilim kalınlığı.
- 46 adet paslanmaz çelik bıçak.

#### EMP.3001-13

- 13 mm dilim kalınlığı.
- 36 adet paslanmaz çelik bıçak.

#### EMP.3001-16

- 16 mm dilim kalınlığı.
- 30 adet paslanmaz çelik bıçak.

#### EMP.3002

- 20 mm dilim kalınlığı.
- 24 adet paslanmaz çelik bıçak.

#### EMP.3004-10

- 10 mm dilim kalınlığı.
- 42 adet paslanmaz çelik bıçak.

#### EMP.3004-13

- 13 mm dilim kalınlığı.
- 30 adet paslanmaz çelik bıçak.

#### EMP.3004-16

- 16 mm dilim kalınlığı.
- 26 adet paslanmaz çelik bıçak.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Motor Power: 0,37 kW 1400 rpm 220V
- Adjustable press system to height of bread.
- Adjustment arm provide to cut bread without breaking in to piece.
- Automatic turning off after slicing.

#### EMP.3001-10

- 10 mm bread thickness.
- Quantity of stainless steel blades: 46

#### EMP.3001-13

- 13 mm bread thickness.
- Quantity of stainless steel blades: 36

#### EMP.3001-16

- 16 mm bread thickness.
- Quantity of stainless steel blades: 30

#### EMP.3002

- 20 mm bread thickness.
- Quantity of stainless steel blades: 24

#### EMP.3004-10

- 10 mm bread thickness.
- Quantity of stainless steel blades: 42

#### EMP.3004-13

- 13 mm bread thickness.
- Quantity of stainless steel blades: 30

#### EMP.3004-16

- 16 mm bread thickness.
- Quantity of stainless steel blades: 26



## Hazırlık Ekipmanları

Preparation Equipment

### Ekmek Dilimleme - Simit ve Sandviç Kesme Makineleri

Baguette Bread Slicer - Pretzel and Sandwich Slicer Machines



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(dilim/saat - slice/hour)
EMP.3003	Baget Ekmek Dilimleme Makinesi Baguette Bread Slicer Machine	390x541x1003	30	0.22	8000

#### TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0,25 kW 1500 D/Dk 220V motor gücü.
- 10-80 mm dilim kalınlığı.
- 8000 dilim/saat kapasitesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Motor power: 0.25 kW 1500 rpm 220V
- 10-80 mm slice thickness.
- 8000 slice /hour capacity.
- Stainless steel body.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Fiyat Price
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(€)
EMP.3005	Simit ve Sandviç Kesme Makinesi Pretzel and Sandwich Slicer	490x300x245	20	0.04	1.710

#### TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0,12 kW 220V motor gücü.
- 210 mm kesme uzunluğu.
- 140 mm kesme genişliği.
- 20-55 mm kesme yüksekliği.
- Paslanmaz çelik gövde.

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Motor power: 0.12 kW 220V
- 210 mm slicing length.
- 140 mm slicing width.
- 20-55 mm slicing height.
- Stainless steel body.



## Streç ve Vakum Makineleri

### Cling Film and Vacuum Machines

## Hazırlık Ekipmanları

### Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kw)
EMP.SCM.01	Streç Film Makinesi Cling Film Machine	580x435x235	8	0.06	0.17

#### TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V 50-60 Hz elektrik bağlantısı.
- Hijyenik streç film haznesi.
- 400 mm film boyu.
- Maksimum 90 °C ısıtıcı plaka sıcaklığı.
- Maksimum 150 °C kesici sıcaklığı.
- Paslanmaz çelik gövde.

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 220V 50-60 Hz electric connection.
- Hygienic stretch film container.
- 400 mm film length.
- Maximum 90 °C heating plate temperature.
- Maximum 150 °C cutter temperature.
- Stainless steel body.



Sıvı ürünlerin vakumlanması için uygundur.  
Suitable for the purpose of vacuuming liquids

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kw)
EMP.VCM.01	Vakum Makinesi Vacuum Machine	360x586x433	38	0.09	0.4
EMP.VCM.02	Vakum Makinesi Vacuum Machine	550x596x549	62	0.18	0.9

#### TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V 50 Hz elektrik bağlantısı.
- Şeffaf üst kapak.
- Otomatik kontrol.
- Paslanmaz çelik gövde.

#### EMP.VCM.01

- İç Hazne: 270x350x70 mm
- Yapıştırma Ağız: 250 mm
- 260x8 mm mühürleme ebadı.
- 10 m<sup>3</sup>/h pompa kapasitesi.

#### EMP.VCM.02

- İç Hazne: 460x360x120 mm
- Yapıştırma Ağız: 430 mm
- 430x8 mm mühürleme ebadı.
- 20 m<sup>3</sup>/h pompa kapasitesi.

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 220V 50 Hz electric connection.
- Translucent top cover.
- Automatic control.
- Stainless steel body.

#### EMP.VCM.01

- Interior tank: 270x350x70 mm
- Vacuuming Area: 250 mm
- Seal surface: 260x8 mm
- Pump capacity: 10m<sup>3</sup>/h

#### EMP.VCM.02

- Interior tank: 460x360x120 mm
- Vacuuming Area: 430 mm
- Seal surface: 430x8 mm.
- Pump capacity: 20 m<sup>3</sup>/h.



**Hazırlık Ekipmanları**  
Preparation Equipment**Bıçak Sterilizatörü**  
Knife Sterilizer

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(w)	(adet/pieces)
EMP.BST.001	Bıçak Sterilizatörü Knife Sterilizer	554x160x621	8	0.06	0.1	10

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

- 0-120 dakika zaman ayarı.
- Renkli pleksiglas kapak.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Ultraviyole ışın filtre sistemi.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- 0-120 minutes time setting.
- Colored plexiglass doors.
- Stainless steel body.
- Ultraviolet ray filter system.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(w)	(adet/pieces)
EMP.BST.002	Bıçak Sterilizatörü Knife Sterilizer	1024x160x621	15	0.10	0.2	20

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

- 0-120 dakika zaman ayarı.
- Renkli pleksiglas kapak.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Ultraviyole ışın filtre sistemi.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- 0-120 minutes time setting.
- Colored plexiglass doors.
- Stainless steel body.
- Ultraviolet ray filter system.



## Profesyonel Duvar Tipi Izgaralar Professional Wall Type Grills



## Hazırlık Ekipmanları Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Net Net (m <sup>2</sup> )
EMP.PRG.01	Profesyonel Duvar Tipi Izgara Elektrostatik Boyalı Professional Wall Type Grill Electrostatic Dyed	1600x750x2150	382	2.58
EMP.PRG.02	Profesyonel Duvar Tipi Izgara Elektrostatik Boyalı Professional Wall Type Grill Electrostatic Dyed	2150x750x2150	495	3.47

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- 400x500 mm kömür yakma haznesi.
- 2 adet yüksekliği ayarlanabilir 510x530 mm kömür haznesi.
- 20 cm paslanmaz çelik ön çalışma tablası.
- Monoblok davlumbaz.
- Devrilir kömür saklama haznesi.
- Kül toplama çekmeceleri.
- Yanma işlemini hızlandıran ayarlanabilir hava penceresi.
- Ayarlanabilir havalandırma flapları.
- Dekoratif elektrostatik boyalı gövde.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 400x500 mm charcoal burning reservoir.
- Height adjustable charcoal reservoir 2 pieces 510x530 mm
- 20 cm stainless steel front worktop.
- Monoblock hood.
- Tilting drawer for charcoal storage.
- Ash drawer.
- Adjustable air passage provides quick burning.
- Adjustable air circulating flaps.
- Decorative electrostatics dyed body.



**Kendinden Kömür Haznesi  
ve Kül Çekmecesi**  
Self-Contained Coal Hopper  
and Ash Drawer

Hazırlık Ekipmanları  
Preparation EquipmentProfesyonel Duvar Tipi Izgaralar  
Professional Wall Type GrillsPaslanmaz Duvar Tipi Kömürlü Izgara  
Stainless Steel Wall Type Charcoal GrillPaslanmaz Duvar Tipi Gazlı Sulu Izgara  
Stainless Steel Wall Type Gas Vapor GrillIzgaralar Fiyata Dahildir.  
Grills are included in the price.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(izgara/grill cm)

EMP.OCK.010-W	Paslanmaz Duvar Tipi Kömürlü Izgara Stainless Steel Wall Type Charcoal Grill	965x850x2150	225	1.83	80
EMP.OCK.020-W	Paslanmaz Duvar Tipi Kömürlü Izgara Stainless Steel Wall Type Charcoal Grill	1365x850x2150	290	2.5	120
EMP.OCK.030-W	Paslanmaz Duvar Tipi Kömürlü Izgara Stainless Steel Wall Type Charcoal Grill	1765x850x2150	355	3.2	160

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(izgara/grill cm)

EMP.OCG.010-W	Paslanmaz Duvar Tipi Gazlı Sulu Izgara Stainless Steel Wall Type Gas Vapor Grill	965x850x2150	234	1.83	80
EMP.OCG.020-W	Paslanmaz Duvar Tipi Gazlı Sulu Izgara Stainless Steel Wall Type Gas Vapor Grill	1365x850x2150	337	2.5	120

## TEKNİK ÖZELLİKLER

- Monoblok davlumbaz.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Sulu veya kömürlü izgara ile kullanıma uygun.
- Ateş tuğlalı kömür izgarası.
- Kül Haznesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Monoblock hood.
- Stainless steel body.
- Compatible with gas vapor or charcoal grill use.
- Coal grill firebrick.
- Ash Drawer.
- Stainless steel body.

## EMP.OCG.010-W

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,10m<sup>3</sup>/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,20 kg/h

## EMP.OCG.020-W

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,65 m<sup>3</sup>/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,80 kg/h

## EMP.OCG.010-W

- Gas Consumption (ng): 1,10 m<sup>3</sup>/h
- Gas Consumption (lpg): 1,20 kg/h

## EMP.OCG.020-W

- Gas Consumption (ng): 1,65 m<sup>3</sup>/h
- Gas Consumption (lpg): 1,80 kg/h

Kumpir Fırınları  
Potato Baking OvensHazırlık Ekipmanları  
Preparation Equipment

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kw)	(adet/saat pieces/hour)
EMP.KFE.020	Elektrikli Kumpir Fırını 2 Çekmeceli Electrical Potato Baking Oven 2 Drawers	500x700x750	45	0.26	3	24-30
EMP.KFE.030	Elektrikli Kumpir Fırını 3 Çekmeceli Electrical Potato Baking Oven 3 Drawers	500x700x980	60	0.34	4.5	36-45

## TEKNİK ÖZELLİKLER

- Her çekmece için ayrı rezistans
- Çift izolasyonlu gövde.
- Dijital Termostat.

## EMP.KFE.020

- 3 kW 380V - 50 Hz güç.

## EMP.KFE.030

- 4.5 kW 380V - 50 Hz güç.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Separated resistance in each drawer
- Double insulated body.
- Digital Thermostat.

## EMP.KFE.020

- Power: 3 kW 380V - 50 Hz

## EMP.KFE.030

- Power: 4.5 kW 380V - 50 Hz



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kw)	(adet/saat pieces/hour)
EMP.KFG.020	Gazlı Kumpir Fırını 2 Çekmeceli Gas Potato Baking Oven 2 Drawers	500x700x950	55	0.33	4.9	24-30
EMP.KFG.030	Gazlı Kumpir Fırını 3 Çekmeceli Gas Potato Baking Oven 3 Drawers	500x700x1200	73	0.42	4.9	36-45

## TEKNİK ÖZELLİKLER

- Her çekmece için ayrı brülör.
- Çift izolasyonlu gövde.
- Emniyet ventili ve piezo çakmak ile kontrol.

## EMP.KFG.020 - EMP.KFG.030

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,51 m<sup>3</sup>/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,38 kg/h

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Separated burner in each drawer.
- Double insulated body.
- Piezo electric ignition system and safety valve.

## EMP.KFG.020 - EMP.KFG.030

- Gas Consumption (ng): 0,51 m<sup>3</sup>/h
- Gas Consumption (lpg): 0,38 kg/h

**Hazırlık Ekipmanları**  
Preparation Equipment**Kömürlü Piliç Kızartma Makineleri**  
Charcoal Chicken Rotisserie

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(adet/pieces)
EMP.3EC	Kömürlü Piliç Kızartma Makinesi Charcoal Chicken Rotisserie	1193x675x1008	102.6	1.44	18
EMP.5EC	Kömürlü Piliç Kızartma Makinesi Charcoal Chicken Rotisserie	1193x675x1368	146	1.1	30
EMP.8EC	Kömürlü Piliç Kızartma Makinesi Charcoal Chicken Rotisserie	1193x702x2045	216	2.1	48

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

- Kapak camları temperlidir.
- Şiş ve cam kapak tutma kulpları ısıya dayanıklı bakalitir.
- Elektrik tesisatı yüksek ısıya dayanıklıdır.
- Çelik dişli sistemi sessiz bir çalışma imkanı sağlar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Bakımı ve temizliği kolaydır.
- Her şiş 6 piliç alır.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- Heat resistant tempered glass doors.
- Spear and door handles are made of heat resistant bakelite.
- Electrical fitting is durable to high temperatures.
- Steel gear system provides quiet operation.
- Stainless steel body.
- Provides simple maintain and easy cleaning.
- Each spear takes 6 chicken.

## Elektrikli Piliç Kızartma Makineleri

Electrical Chicken Rotisserie

## Hazırlık Ekipmanları

Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kw)	(adet/pieces)
EMP.3EE	Elektrikli Piliç Kızartma Makinesi Electrical Chicken Rotisserie	1194x481x820	108	0.47	9.9	18
EMP.5EE	Elektrikli Piliç Kızartma Makinesi Electrical Chicken Rotisserie	1194x481x1180	144	0.68	16.5	30
EMP.8EE	Elektrikli Piliç Kızartma Makinesi Electrical Chicken Rotisserie	1194x481x2030	214	1.17	26.4	48

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Her rezistans ayrı ayrı kontrol edilebilir.
- Kapak camları temperlidir.
- Şiş ve cam kapak tutma kulpları ısıya dayanıklı bakalitir.
- Elektrik tesisatı yüksek ısıya dayanıklıdır.
- Çelik dişli sistemi sessiz bir çalışma imkanı sağlar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Bakımı ve temizliği kolaydır.
- Her şiş 6 piliç alır.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Each resistance can be controlled separately.
- Heat resistant tempered glass doors.
- Spear and door handles are made of heat resistant bakelite.
- Electrical fitting is durable to high temperatures.
- Steel gear system provides quiet operation.
- Stainless steel body.
- Provides simple maintain and easy cleaning.
- Each spear takes 6 chicken.





Hazırlık Ekipmanları  
Preparation EquipmentGazlı Piliç Kızartma Makineleri  
Gas Chicken Rotisserie

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kw)	(adet/pieces)
EMP.3EG	Gazlı Piliç Kızartma Makinesi Gas Chicken Rotisserie	1194x481x820	108	0.47	19.4	18
EMP.5EG	Gazlı Piliç Kızartma Makinesi Gas Chicken Rotisserie	1194x481x1180	144	0.68	32.33	30
EMP.8EG	Gazlı Piliç Kızartma Makinesi Gas Chicken Rotisserie	1194x481x2030	214	1.17	51.73	48

## TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve doğalgaza uyumludur.
- Kumanda muslukları emniyet ventillidir.
- Her brülör ayrı ayrı kontrol edilebilir.
- Kapak camları temperlidir.
- Çelik dişli sistemi sessiz bir çalışma imkanı sağlar.
- Şiş ve cam kapak tutma kulpları ısıya dayanıklı bakalitir.
- Elektrik tesisatı yüksek ısıya dayanıklıdır.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Bakımı ve temizliği kolaydır.
- Her şiş 6 piliç alır.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- LPG or NG.
- Safety valve.
- Each burner can be controlled separately.
- Heat resistant tempered glass doors.
- Steel gear system provides quiet operation.
- Spear and door handles are made of heat resistant bakelite.
- Electrical fitting is durable to high temperatures.
- Stainless steel body.
- Easy cleaning.
- Each spear takes 6 chicken.

## EMP.3EG

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,05 m<sup>3</sup>/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,52 kg/h

## EMP.5EG

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,41 m<sup>3</sup>/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,53 kg/h

## EMP.8EG

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 5,47 m<sup>3</sup>/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 4,05 kg/h

## EMP.3EG

- Gas Consumption (ng): 2,05 m<sup>3</sup>/h
- Gas Consumption (lpg): 1,52 kg/h

## EMP.5EG

- Gas Consumption (ng): 3,41 m<sup>3</sup>/h
- Gas Consumption (lpg): 2,53 kg/h

## EMP.8EG

- Gas Consumption (ng): 5,47 m<sup>3</sup>/h
- Gas Consumption (lpg): 4,05 kg/h



**PLUS Piliç Kızartma Makineleri**  
PLUS Chicken Rotisserie

**Hazırlık Ekipmanları**  
Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kw)	(adet/pieces)
EMP.PLS.5EE	Plus Gold Piliç Kızartma Makinesi Elektrikli Plus Gold Electrical Chicken Rotisserie	1194x565x2030	193	1.37	16.50	30
EMP.PLS.5EG	Plus Gold Piliç Kızartma Makinesi Gazlı Plus Gold Gas Chicken Rotisserie	1194x565x2030	208	1.37	32.33	30

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

- Pişirme tipi elektrikli veya gazlı olup, her radyan ayrı ayrı kontrol edilebilir.
- Kapak camları temperlidir.
- Şiş ve cam kapak tutma kulpları ısıya dayanıklı bakalitir.
- Elektrik tesisatı yüksek ısıya dayanıklıdır.
- Çelik dişli sistemi sessiz bir çalışma imkanı sağlar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Bakımı ve temizliği kolaydır.
- Her şiş 6 piliç alır.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- Roasting type operates electrically or gas and each radian may controlled separately.
- Heat resistant tempered glass doors.
- Spear and door handles are made of heat resistant bakelite.
- Electrical fitting is durable to high temperatures.
- Steel gear system provides quiet operation.
- Stainless steel body.
- Provides simple maintain and easy cleaning.
- Each spear takes 6 chicken.



EMP.PLS.5EE / EMP.PLS.5EG

**EMP.PLS.5EG**

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,41 m<sup>3</sup>/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,53 kg/h

**EMP.PLS.5EG**

- Gas Consumption (ng): 3,41 m<sup>3</sup>/h
- Gas Consumption (lpg): 2,53 kg/h

**Hazırlık Ekipmanları**  
Preparation Equipment**Kömürlü Yatay Piliç Kızartma Makineleri**  
Horizontal Chicken Rotisserie with Charcoal

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(şiş/skewer)
EMP.5YI	Kömürlü Yatay Piliç Kızartma Makinesi Horizontal Chicken Rotisserie with Charcoal	1200x930x1100	245	1.22	5
EMP.6YI	Kömürlü Yatay Piliç Kızartma Makinesi Horizontal Chicken Rotisserie with Charcoal	1400x930x1100	270	1.43	6
EMP.8YI	Kömürlü Yatay Piliç Kızartma Makinesi Horizontal Chicken Rotisserie with Charcoal	1800x930x1100	345	1.84	8

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

- Sökülebilir şiş sistemi.
- Kül çekmeceli.
- Hareketli sistem.
- Taban ve yanlar ateş tuğlalı.
- Çelik dişli sistemi sessiz çalışma imkanı sağlar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Bakımı ve temizliği kolaydır.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- Detachable skewer system.
- With ash drawer.
- With wheels system.
- Base and sides with firebrick.
- Steel gear system provides silent working.
- Stainless steel body.
- Easy cleaning and maintaining.



## Elektrikli Isıtmalı Teşhir Üniteleri

Food Warmer Display

Hazırlık Ekipmanları  
Preparation Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(kw)	(gn)	
EMP.PLC-D-GN21	Elektrikli Isıtmalı Teşhir Ünitesi Food Warmer Display	800x691x932	72	0.51	2	2x1/1 Gn Alt/Bottom 2x2/3 Gn Üst/Top	
EMP.PLC-D-GN31	Elektrikli Isıtmalı Teşhir Ünitesi Food Warmer Display	1150x691x932	93	0.74	2.7	3x1/1 Gn Alt/Bottom 3x2/3 Gn Üst/Top	
EMP.PLC-D-GN41	Elektrikli Isıtmalı Teşhir Ünitesi Food Warmer Display	1500x691x932	112	0.97	4	4x1/1 Gn Alt/Bottom 4x2/3 Gn Üst/Top	
EMP.PLC-D-GN51	Elektrikli Isıtmalı Teşhir Ünitesi Food Warmer Display	1800x691x932	128	1.15	4.7	5x1/1 Gn Alt/Bottom 5x2/3 Gn Üst/Top	

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kontrol.
- Otomatik su doldurma ve boşaltma sistemi.
- İç aydınlatma.
- Ergonomik tasarım.
- Çalışma aralığı: 30 °C / 90 °C
- Pres baskı iç havuz sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic control.
- Automatic water filling and drain system.
- Inside lighting.
- Ergonomic design.
- Working temperature: 30 °C / 90 °C
- Pressed stainless steel inner pool system.
- Stainless steel body.



**Hazırlık Ekipmanları**  
Preparation Equipment**El Yıkama Evyeleri**  
Handwash Sinks

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )
EMP.DKE.001	Dizden Kumandalı El Yıkama Evyesi Knee Operating Handwash Basin	505x450x220	7	0.05
EMP.DKE.002	Dizden Kumandalı El Yıkama Evyesi Knee Operating Handwash Basin	400x400x220	6	0.04

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

- 15 saniye boyunca su akıtma özelliği.
- Duvara monte edilebilir.
- Paslanmaz çelik gövde.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- 15 seconds water flow is available in every operation.
- Wall-mounted option.
- Stainless steel body.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Evye Sink
		a x b x c (mm)	(kg)	(m <sup>3</sup> )	(mm)
EMP.PE.5060	Paspas Yıkama Evyesi Janitorial Sink Unit	500x600x900	16	0.27	400x400x250
EMP.PE.5070	Paspas Yıkama Evyesi Janitorial Sink Unit	500x700x900	18	0.32	400x400x250



Plevne Caddesi No 78 / B  
Gölveren Mamak Ankara TR

T +90 312 319 55 44  
F +90 312 319 13 33

info@karakus.gen.tr  
www.karakus.gen.tr

