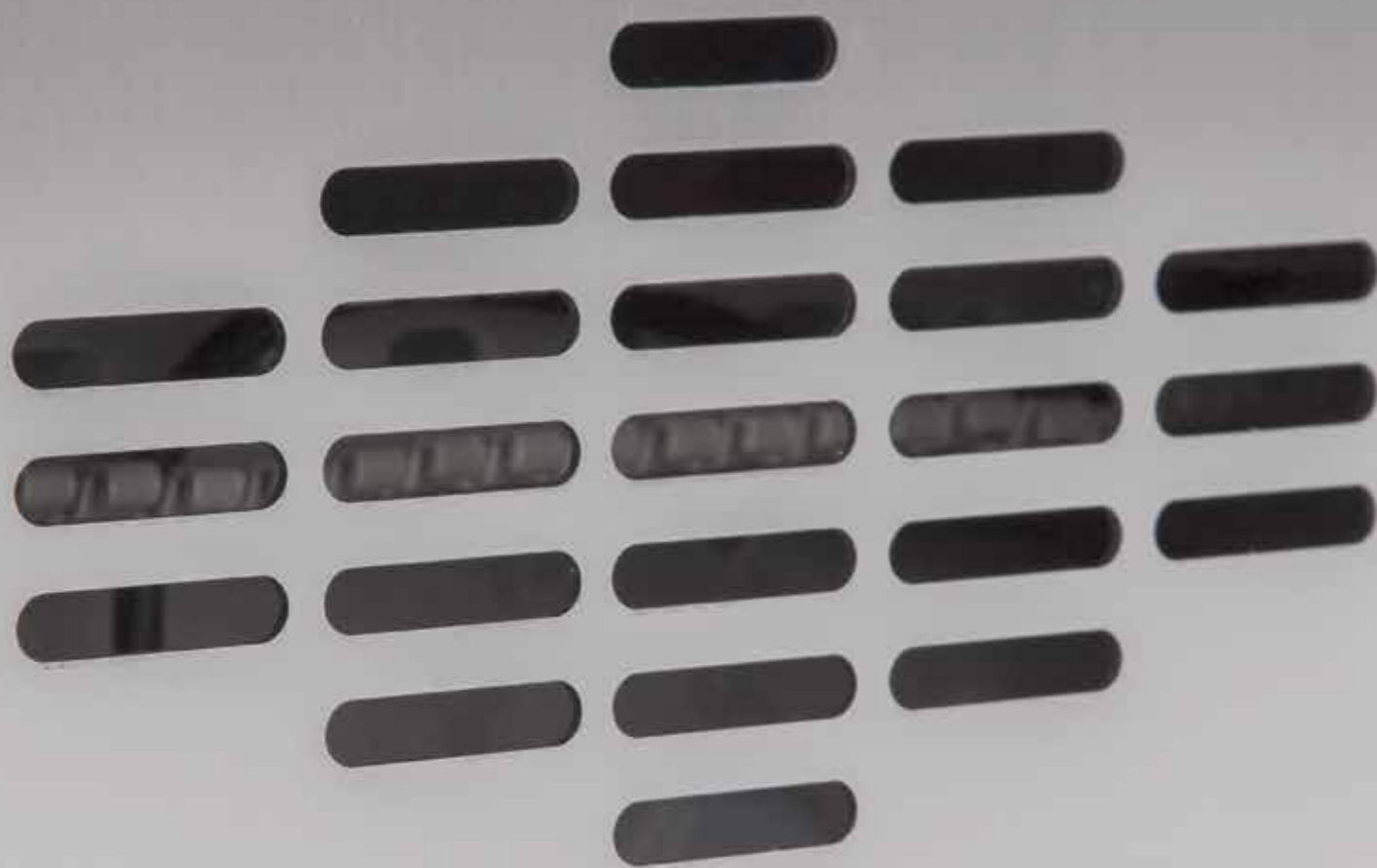


ÜRÜN KATALOĞU
PRODUCT CATALOGUE
КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ
كٲالوج المٲٲجات



CBSCMAC
FOOD MACHINES

Cebeci Gıda Markasıdır
A Brand of Cebeci Gıda
бренд Cebeci Gıda
Cebeci ماركة في عالم المواد الغذائية



CBCMAC

— FOOD MACHINES —



HAKKIMIZDA

Cebeci Gıda, pastacılık ve dondurma sektöründe kullanılan makine, ekipman üretimi ve satışı amacıyla, 2004 yılı başında İbrahim Cebeci tarafından kurulmuştur. Misyonu; Kaliteden ödün vermeksizin, müşteri odaklı yenilikler ve alternatif ürünler üretmektir. Bu doğrultuda tamamı yerli kaynaklar ile yaptığı yatırımlar ve ar-ge çalışmaları ile sektördeki tüm ihtiyaçları, Türkiye ve dünyanın hizmetine sunarak karşılamaktır.

ABOUT US

Cebeci Gıda has been founded by İbrahim Cebeci in the beginning of 2004 in order to sales and production of machinery and equipment used in pastry and ice-cream sector. Its mission is to produce alternative products and customer-focused innovation without sacrificing quality and to serve for satisfying all needs of sector in Turkey and the world with completely domestic resources by means of investments made in this direction and R&D works.

О НАС

Компания Джебеджи Гыда была создана в начале 2004 года Ибрахимом Джебеджи с целью производства и продажи машин и оборудования, используемого в отрасли производства кондитерских изделий и мороженого. Миссия компании состоит в производстве качественной, инновационной и альтернативной продукции, ориентированной на клиента. Полностью местные в этом отношении инвестиции и НИОКР охватывают все потребности сектора; компания предоставляет свои услуги на отечественном и мировом рынках.

من نحن

تأسست شركة Cebeci Gıda من قبل إبراهيم شيباشي İbrahim Cebeci في أوائل عام ٢٠٠٤ بغرض إنتاج وبيع الآلات والمعدات المستخدمة في قطاع المخبوزات والأيس كريم. المهمة؛ إن ابتكاراتنا موجهة للعملاء في ضوء كونها منتجات بديلة، دون التضحية بالجودة. وفي هذا الصدد، قمنا بتلبية جميع احتياجات جميع الاستثمارات في هذا القطاع وأنشطة البحث والتطوير، من خلال الموارد المحلية في تركيا بشكل خاص، وفي العالم بشكل عام.



CBM[®]

GELECEĞE DAİR

Ülkemizin milli menfaatleri doğrultusunda;
Çikolata ve pastacılık sektörünü ilgilendiren ve bugüne kadar
ithal edilen makinelerin, yurdumuzda üretilmesini ve tüm dünyaya
ülkemizden sevk edilmesini amaç edindik.
Tüm uluslararası teknik yeterlilik normlarının da üzerine çıkarak
üretmeyi ve Türk Malı kalite algısını zirveye taşımayı kendimize
görev biliyoruz.

FOR THE FUTURE

According to national interest our aim is to locally produce all kind of
machines those are previously imported in chocolate-pastry sector
and export them to the whole world from our country.
We take it as our duty to manufacture by going beyond all international
compliance norms and crown the quality of “Turkish made”.

РАДИ БУДУЩЕГО

В соответствии с национальными интересами нашей страны
мы стремимся производить на экспорт машины, применяемые в
отрасли шоколада и кондитерских изделий.
Мы считаем своим долгом производить, выходя за рамки всех
международных норм технической компетентности и сделать
пометку «Сделано в Турции» символом знака качества.

حول المستقبل

تمشيا مع المصالح الوطنية لبلدنا؛
هدفنا هو إنتاج الآلات التي تهتم بقطاع الشوكولاتة والحلويات والمستوردة حتى يومنا
هذا في بلدنا الأصلي، ويتم تصديرها إلى بلدنا بالكامل من بلدنا.
نحن نعلم أنه من واجبنا إنتاج جميع معايير الكفاءة التقنية الدولية وتلخيص مفهوم
جودة البضائع التركية.

KURULUŞ

Kurulduğu günden itibaren, sektörünün en önde gelen firmalarının Türkiye satış distribütörü olmuştur. Geçen yıllar içerisinde, ilk günkü heyecanını kaybetmeden, ithal ettiği makinelerin de ilerisinde makineler üretmeye odaklanmıştır.

FOUNDATION

It has been Sales Distributor of Turkey of leading companies in its sector since its first year. With the motivation like on first days, it focused to manufacture even better machines than imported ones.

ОСНОВАНИЕ

Со дня создания компания стала турецким дистрибьютором продаж ведущих компаний сектора. В последние годы, при этом не теряя энтузиазм первых дней своего существования, наряду с импортом техники она сосредоточилась на производстве машин.

التأسيس

منذ إنشائها، فقد كانت من الشركات الرائدة في مبيعات القطاع. في السنوات الماضية، ركزت الشركة على إنتاج الآلات، قبل الآلات التي تستوردها، دون فقدان الإثارة منذ اليوم الأول الذي تم تأسيسها فيه.

BAKESHOP’UN PİYASAYA SUNULMASI

2008 yılında tartalet üretim tesisleri kurulmuştur. Kütahya’daki bu ilk tesis, üretime halen devam etmektedir.

LAUNCHING BAKESHOP

Tartlet Production Facility was established in 2008. Production still continues in Kütahya facilities.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ХЛЕБОПЕКАРНИ НА РЫНКЕ

Комплекс по производству тарталеток был создан в 2008 году. Производство продолжается на фабрике в Кютахье.

التسويق والدعاية

في عام ٢٠٠٨، تم إنشاء مرافق إنتاج التارت. ولا يزال المصنع الأول في كوتاهيا، مستمرًا في الإنتاج.

CBCMAC MARKASININ TESCİLİ

Yeni marka altında Ar-Ge ve makine üretim projeleri başlamıştı. Günümüzde, Temperleme Makineleri, Tartalet-Waffle-Kornet Makineleri, Çikolata Çeşmesi, Benmari Makineleri ve benzeri birçok ürün, tamamen yerli tasarım ve işgücü ile üretilmektedir.

REGISTRY OF CBCMAC BRAND

Machinery production projects were started under the new brand. Tempering Machines, Tartlet-Waffle-Cornet Machines, Chocolate Faucet, Bain-Marie Machines are launched by home production completely at the present time.

РЕГИСТРАЦИЯ ТОРГОВОЙ МАРКИ CBCMAC

В рамках нового бренда были начаты проекты по производству машин. Темперирующие машины, машины для изготовления тарталет-вафель-рожков, оборудование для конширования, бенмари в настоящее время выпускаются полностью в домашних условиях.

تسجيل العلامة التجارية CBCMAC

تحت العلامة التجارية الجديدة، بدأت مشاريع البحث والتطوير وإنتاج الآلات والمكينات. أما اليوم، ماكينات التليين، ماكينات التارت والوافل ومخروط الآيس كريم، ونافورة الشوكولاته، وماكينات حمام مريم، والعديد من المنتجات الأخرى المماثلة؛ ويتم الإنتاج بالكامل من تصميم محلي.

TAMAMEN YERLİ ÜRETİM

2017’nin ikinci yarısından itibaren değişen şirket stratejisi doğrultusunda “ithal değil, tamamen yerli üretim” ile tüm ürünlerin CBCMAC adı altında üretilmesine başlandı. Öncelikle çikolata makineleri olmak üzere tüm ürün modellerinde Milli akıl ve iş gücü kullanılmıştır. Mekanik ve elektronik mühendislikle, kontrol kartlarından kreatif tasarıma, yazılımdan yedek parçalara kadar tüm ARGE çalışmaları, Cebeci Gıda tarafından geliştirilmiştir. Türkiye dışında, Kuzey Afrika, Orta Doğu, Asya ve Avrupa’ya ihraç edilmeye başlanan inovatif ürünler, dünyada ilk kez dokunmatik cam panel, uzaktan kontrol ve uzun dönem kiralama seçenekleriyle CBCMAC tarafından sunulmaktadır. Ürünlerin kısa sürede gösterdiği başarı ile birlikte, toplam 19.000 m² kapalı alanda üretim ve servis desteği verecek olan yeni fabrikanın temeli 2018’in ikinci yarısında atılacaktır.

TOTAL HOME PRODUCTION

It was decided to produce all products under CBCMAC name by “not imported, total home production” in the direction of company strategy changed as of second half of 2017. Firstly chocolate production is focused and all R&D works including electronic cards, design, software, spare parts, products developed and manufactured by Cebeci Gıda were launched. Innovative products started to be exported to North Africa, Asia and Europe beside Turkey and choices such as touch-operated glass panel, remote control and long-term leasing are started to be provided in sector for the first time. It is planned to lay the foundation of new factory to provide production and service support in 19.000 m² closed area in total by success of products in a short while in second half of 2018.

ПОЛНОСТЬЮ МЕСТНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Было принято решение о выпуске всех продуктов под названием CBCMAC «не импортированных, полностью домашнего производства» в соответствии со стратегией компании, измененной со второй половины 2017 года. Во-первых, производство шоколада сфокусировано и все научно-исследовательские работы, включая электронные карты, дизайн, программное обеспечение, запасные части, продукцию, разрабатываются и производятся Джебеджи Гыда. Инновационные продукты начали экспортироваться в Северную Африку, Азию и Европу, кроме Турции, впервые в секторе начали предлагаться такие варианты, как панель с сенсорным управлением, дистанционное управление и долгосрочный лизинг. Планируется заложить фундамент нового завода для обеспечения производственной и сервисной поддержки на закрытой площади 19.000 м² за счет успеха продукции в короткое время во второй половине 2018 года.

الإنتاج المحلي الكامل

بدءًا من النصف الثاني من عام ٢٠١٧، تم إنتاج جميع المنتجات تحت اسم CBCMAC من خلال «الإنتاج المحلي الكامل» وليس «الاستيراد»، تماشياً مع استراتيجية الشركة المتغيرة. بادئ ذي بدء، استخدمت جميع نماذج المنتجات، بما في ذلك ماكينات الشوكولاته، من خلال العقل الوطني وقوة العمل. جميع دراسات الأبحاث والتطوير، من الهندسة الميكانيكية والإلكترونية، ومن بطاقات التحكم إلى التصميم الإبداعي، ومن البرمجيات إلى قطع الغيار، تم تطوير كل شيء من قبل Cebeci Gıda. وبصرف النظر عن تركيا وشمال أفريقيا والشرق الأوسط وآسيا والمنتجات المبتكرة، بدأنا تصدير منتجاتنا إلى أوروبا؛ المزودة بأول ألواح زجاجية باللمس في العالم. وتقدم من قبل CBCMAC مع جهاز التحكم عن بعد وخيارات الإيجار على المدى الطويل. حققت المنتجات نجاحًا في فترة قصيرة من الزمن، على مساحة مغطاة إجمالية قدرها ١٩،٠٠٠ m²، والتي ستقوم بتصنيع وتقديم خدمات الدعم؛ كما سيتم تأسيس مصنع جديد في النصف الثاني من عام ٢٠١٨.

البحث والتطوير

ومع تسارع المنافسة العالمية، يتعين على شركات الإنتاج أن تكون قادرة على التميز وإحداث فرق من أجل تفضيلها عن غيرها؛ ولهذا السبب، فإننا نعطي أهمية كبيرة لأنشطتنا في البحث والتطوير التي تمثل أهم أنشطة البنية التحتية. فنهج البحث والتطوير والابتكار لدى Cebeci Gıda هو «إضافة قيمة إلى المجهود». وكذلك نعمل من أجل تحسين حياة العمل لدى المستخدم، وتقليل تكاليف الإنتاج وزيادة جودة المنتج بالإضافة إلى ميزة السعر.

الإنتاج

يتم إنتاج الآلات التي تم الكشف عنها في الدراسات التي أجريت بفهم التطوير المستمر وفقًا لأحدث التقنيات، مع التحكم الخاص بنا والتصميم الصناعي الخاص بنا، ومراقبة الجودة والمعايير المناسبة. نحن نقدم حلول لا مثيل لها مع أفضل توازن بين السعر والأداء.

الدعم وقطع الغيار

تقدم Cebeci الخدمات التقنية لجميع الأجهزة في مجموعة المنتجات، والفرق على المستوى الوطني والإقليمي. وكذلك تضم مخزونًا كبيرًا من قطع الغيار للآلات والمعدات المشابهة التي استيرادها من خارج تركيا. كما يمكن لشركتنا تقديم الخدمة الدولية وخدمة قطع الغيار (يرجى الاتصال بنا للحصول على شروط خدمة الموقع).

الاستشارات

تقدم الشركة منذ أكثر من ٢٠ عامًا، تدريباً للموظفين والعاملين، بدعم العديد من المواضيع مثل: اختيار الآلات المناسبة، واستخدام المواد الخام، واستخدام المواد، والإنتاج الفعال، والتوثيق، والإسقاط. كل موظف في Cebeci سعيد لمشاركة خبرته من أجل تعزيز القطاع.

P I D

Важнейшей частью инфраструктуры является научно-исследовательская работа для компаний-производителей, которые будут лидерами на рынке и будут предпочтительнее своих конкурентов в настоящее время, когда глобальная конкуренция набирает обороты. Научно-исследовательский и инновационный подход Джебеджи Гыда - «создать ценность клиента». Этот подход включает в себя упрощение жизни клиента посредством непрерывного развития продуктов, снижения производственных затрат и получения преимуществ по цене.

ПРОИЗВОДСТВО

Мы предлагаем продукты, разработанные с использованием всех возможностей современных технологий в рамках нашего самоконтроля, включая дизайн и электронику сектора с лучшими ценами / производительностью, с непрерывным подходом к разработке и контролем качества по нормам в соответствии с мировыми стандартами.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Джебеджи предоставляет техническое обслуживание региональными сотрудниками по всей стране для всех машин в своем ассортименте. Имеется широкий выбор запасных частей, включая все запасные части аналогичных машин, импортированных в Турцию в тех же машинных группах. Наша компания может также предоставлять услуги техобслуживания и запасных частей (пожалуйста, свяжитесь с нами для обсуждения наших условий обслуживания в зависимости от местоположения).

КОНСУЛЬТИРОВАНИЕ

Наша компания может удовлетворить любые технические потребности знаниями и опытом, накопленными в течение многих лет, предоставляя консультационные услуги в рабочем процессе от этапа проекта до установки. Каждый сотрудник Джебеджи рад поделиться своими знаниями и опытом в целях укрепления сектора.

R&D

The most important infrastructure operation is R&D works for manufacturing companies to be leader in market and to be preferred against its competitors at the present time when global competition gains speed. R&D and innovation approach of Cebeci Gıda is “to create value on customer”. This approach includes facilitating customer’s life by means of continuously developing products, to lower process costs and to gain advantage on price wise.

PRODUCTION

We offer products developed by using all opportunities of current technology under our self-audit including its design and electronics to the sector with best price/performance rate with continuous development approach and quality control at norms in accordance with world standards.

SERVICE & SPARE PART

Cebeci provides technical service for all machines in its product range all over the country and with regional staff. There is a broad spare part stock including all spare parts of similar machines imported to Turkey in same machine groups as well. Our company may provide foreign service and spare part service too (please contact us for our service conditions depending on the location).

CONSULTANCY

Our company can satisfy any type of technical need with knowledge and experience gained by years and provides consultancy service in process from project phase to installation. Each employee of Cebeci is glad to share its knowledge and experience in order to strengthening the sector.

AR-GE

Küresel rekabetin hız kazandığı günümüzde üretim yapan şirketlerin öne çıkabilmesi ve tercih edilmesi için farklılık yaratabilmesi gereklidir. Bu sebeple en önemli alt yapı faaliyeti olan Ar-Ge çalışmalarımıza büyük önem vermekteyiz. Cebeci Gıda’nın, Ar-Ge ve İnovasyon anlayışı “Emeğe Değer Katmak”tır. Gayretimiz; ürünlerin sürekli geliştirilmesi ile kullanıcının iş hayatını kolaylaştırmak, üretim maliyetlerini düşürmek ve fiyat avantajının yanı sıra ürün kalitesini yükseltmeyi sağlamaktır.

ÜRETİM

Sürekli gelişim anlayışı ile yürütülen çalışmalarda ortaya çıkarılan makineler, son teknolojiye uygun, kendi denetimimizde ve kendimize ait endüstriyel tasarım, kalite kontrol ile uygun standartlar doğrultusunda üretilmektedir. Fiyat ve performans dengesi en makul oranda olan, emsalsiz çözümler sunmaktayız.

SERVİS & YEDEK PARÇA

Cebeci, ürün gamında bulunan tüm makinelerine, ülke genelinde ve bölgesel ekiplerle teknik servis hizmeti vermektedir. Aynı makine gruplarında, Türkiye’ye ithal edilmiş benzer makinelerin de tüm yedek parçalarını barındıran geniş bir yedek parça stoğu bulunmaktadır. Firmamız, yurtdışı servis ve yedek parça hizmeti de sunabilmektedir (lokasyona bağlı hizmet koşullarımız için lütfen iletişim kurunuz).

DANIŞMANLIK

Firmamız, 20 yılı aşkın, uygun makine seçimi, hammadde, malzeme kullanımı, efektif üretim, belgelendirme, projelendirme gibi konularda destek ile personel eğitimi vermektedir. Cebeci’nin her bir çalışanı, sektörün güçlenmesi adına bilgi birikimini paylaşmaktan mutluluk duyar.

ÇİKOLATA TEMPERLEME & ERİTME MAKİNELERİ CHOCOLATE TEMPERING & MELTING MACHINES ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТЕМПЕРИРОВАНИЯ И ПЛАВЛЕНИЯ ШОКОЛАДА ماكينات تذويب مزج و تبريد الشوكولا

Titreşim Tablası Dahil
Including Vibration Table
Включая вибратор
تشمل طاولة الاهتزاز

Farklı Tank Kapasiteleri
Different Tank Capacities
Различные размеры резервуара
سعات مختلفة للخرانات

Paslanmaz Çelik Gövde
Stainless Steel Body
Корпус из нержавеющей стали
هيكل غير قابل للصدأ

2 Yıl Garanti
2 Years Guarantee
2 года гарантии
ضمان عامان

Dokunmatik Ekran Seçeneği
Touch-Screen Option
Сенсорный экран
خيار شاشة اللمس

Uzaktan Erişim (opsiyonel)
Remote Access (optional)
Удаленный доступ (по желанию)
(الاتصال عن بعد) اختياري

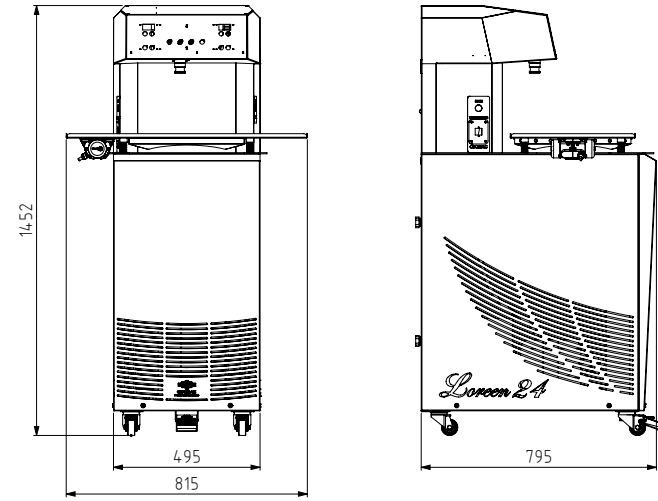
Düşük Enerji Tüketimi
Low Energy Consumption
Низкое энергопотребление
استهلاك موثر للطاقة

Avrupa Normlarına Uygunluk
Conformity with European Norms
Соответствие европейским нормам
ملائمة للمعايير الأوروبية

Ön Gövde Renk Seçenekleri
Front Body Color Options
Выбор цвета передней панели
امكانية اختيار لون الغطاء الأمامي للماكينة

Ergonomik Tasarım
Ergonomic Design
Эргономичный дизайн
تصميم مريح





TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	24 kg
Saatlik Üretim	Hourly Production	Почасовое производство	الإنتاج في الساعة	90 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	2,7 kW - 3 phaze (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	400 V - 50 Hz (ops. 230 V)
Soğutma Gücü	Cooling Power	Мощность охлаждения	قوة التبريد	7.500 btu
Temperleme Süresi	Tempering Duration	Период темперирования	مدة التليين	15 min (max.)
Dozajlama Ünitesi	Dosing Unit	Дозирующий блок	وحدة الجرعات	optional
Titreşim Tablası	Vibration Table	Вибратор стандартный	جدول الاهتزاز	standard (heated)
Uzaktan Erişim	Remote Access	Удаленный доступ	الوصول عن بعد	optional (wi-fi)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	147,5 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1452x815x795 mm

Pastacılar, pastaneler ve küçük çikolata üreticilerinin kullanabileceği, 24 kg tank kapasitesi olan, 15 dakikada 25 kg, saatte 90 kg temperleme yapan çikolata temperleme makinesidir.

- Mekanik tuş kontrolü
- Çikolatayı hızlı eritir
- Çikolata akışı ayak pedalı aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Soğutma sistemi vardır
- Dozajlama yapılabilir
- Enjeksiyon kafası, kaplama bandı ve tünel ile genişletilebilir
- Az yer kaplar

Görseldeki titreşim tablası sisteme dahildir. Tercih edilen kalıba göre özel dolgu başlıkları üretilebilmektedir (kalıp seçenekleri için 14. sayfaya bakınız).

It is a chocolate tempering machine which can be used by pastry shops, bakeries, small chocolate manufacturers. With 24 kg tank capacity, tempering 25 kg in approximately 15 minutes and having 90 kg hourly tempering capacity.

- Mechanic key control
- Melts chocolate fast
- Chocolate flow can be controlled by footswitch easily
- Integrated Cooling system
- Dosage controlling
- It may be extended by injection heads, coating band and tunnel
- It takes a small place

Vibration table in image is included in system. Injection heads can be produced by preferred mold (See page 14 for mold options).

Это машина для темперирования шоколада, которую можно использовать в кондитерских магазинах, пекарнях, небольших производствах по изготовлению шоколада. Емкость бака 24 кг, темперирование 25 кг примерно 15 минут и с почасовой отпускной емкостью 90 кг.

- Управление с помощью механического ключа
- Быстро топит шоколад
- Поток шоколада можно легко контролировать педальным переключателем
- Встроенная система охлаждения
- Контроль дозировки
- Он может быть расширен с помощью насадок инжектора, полос глазирования и камеры
- Требуется мало места

Вибростенд на рисунке включен в систему. Головки для инъекций могут быть изготовлены с помощью предпочтительной формы (см. стр. 14 для вариантов пресс-формы).

ماكينة تليين الشوكولاتة التي يمكن استخدامها من قبل المخازن وصناع الحلويات ومنتجي منتجات الشوكولاته الصغيرة؛ بسعة خزان ٢٤ كجم، لقدرة إنتاج ٩٠ كجم لكل ١٥ دقيقة، ٩٠ كجم في الساعة.

- تحكم بأزرار ميكانيكية
- تذويب الشوكولاتة بسرعة
- إمكانية التحكم بسهولة في تدفق الشوكولاتة عن طريق بديل القدم
- يوجد نظام تبريد
- إمكانية عمل جرعات
- إمكانية التوسعة من خلال رأس الحاقن وشريط التغطية والنفق
- تغطي مساحة صغيرة

(شاملة نظام لوحة الاهتزاز الموجودة في الصورة. يمكن إنتاج رؤوس حشوات خاصة وفقاً للقالب المفضل (انظر صفحة ١٤ للحصول على خيارات القالب).



Pastacılar, pastaneler ve küçük çikolata üreticilerinin kullanabileceği, 24 kg tank kapasitesi olan, 15 dakikada 25 kg, saatte 90 kg temperleme yapan çikolata temperleme makinesidir.

- Mekanik tuş kontrolü
- Çikolatayı hızlı eritir
- Çikolata akışı ayak pedalı aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Soğutma sistemi vardır
- Dozajlama yapılabilir
- Enjeksiyon kafası, kaplama bandı ve tünel ile genişletilebilir
- Az yer kaplar

Görseldeki titreşim tablası sisteme dahildir. Tercih edilen kalıba göre özel dolgu başlıkları üretilebilmektedir (kalıp seçenekleri için 14. sayfaya bakınız).

It is a chocolate tempering machine which can be used by pastry shops, bakeries, small chocolate manufacturers With 24 kg tank capacity, tempering 25 kg in approximately 15 minutes and having 90 kg hourly tempering capacity.

- Mechanic key control
- Melts chocolate fast
- Chocolate flow can be controlled by footswitch easily
- Integrated Cooling system
- Dosage controlling
- It may be extended by injection heads, coating band and tunnel
- It takes a small place

Vibration table in image is included in system. Injection heads can be produced by preferred mold (See page 14 for mold options).

Это машина для производства шоколада, которая может быть использована кондитерскими цехами, хлебопекарнями, небольшими производствами по изготовлению шоколада объемом резервуара 24 кг, темперирования 25 кг примерно за 15 минут и с почасовым объемом темперирования 90 кг.

- Управление с помощью механического ключа
- Быстро топит шоколад
- Поток шоколада можно легко контролировать педальным переключателем
- Встроенная система охлаждения
- Контроль дозировки
- Машина может быть расширена с помощью насадок инжектора, полос глазирования и камеры
- Требуется мало места

Вибратор на рисунке включен в систему. Насадки инжектора могут быть изготовлены с помощью предпочтительных форм (см. стр. 14 для вариантов пресс-формы).

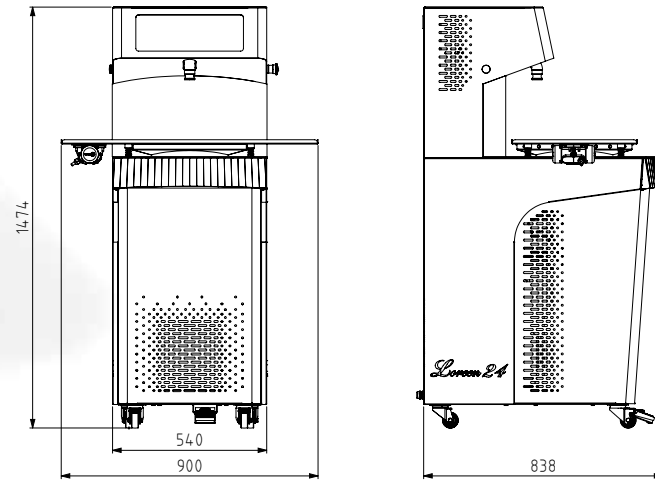
ماكينة تليين الشوكولاتة التي يمكن استخدامها من قبل المخازن وصناع الحلويات ومنتجي منتجات الشوكولاته الصغيرة؛ بسعة خزان ٢٤ كجم، لقدرة إنتاج ٩٠ كجم لكل ١٥ دقيقة، ٩٠ كجم في الساعة.

- تحكم بأزرار ميكانيكية
- تذويب السيكرولاتة بسرعة
- إمكانية التحكم بسهولة في تدفق الشيكولاتة عن طريق بديل القدم
- يوجد نظام تبريد
- إمكانية عمل جرعات
- إمكانية التوسعة من خلال رأس الحاقن وشريط التغطية والنفق
- تغطي مساحة صغيرة

(شاملة نظام لوحة الاهتزاز الموجودة في الصورة. يمكن إنتاج رؤوس حشوات خاصة وفقاً للقالب المفضل (انظر صفحة ١٤ للحصول على خيارات القالب).

TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	24 kg
Saatlik Üretim	Hourly Production	Почасовое производство	الإنتاج في الساعة	90 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	2,7 kW - 3 phase (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	400 V - 50 Hz (ops. 230 V)
Soğutma Gücü	Cooling Power	Мощность охлаждения	قوة التبريد	7.500 btu
Temperleme Süresi	Tempering Duration	Период темперирования	مدة التليين	15 min (max.)
Dozajlama Ünitesi	Dosing Unit	Дозирующий блок	وحدة الجرعات	optional
Titreşim Tablası	Vibration Table	Вибратор стандартный	لوحة الاهتزاز	standard (heated)
Uzaktan Erişim	Remote Access	Удаленный доступ	الوصول عن بعد	optional (wi-fi)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	158 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1452x815x795 mm



Pastacılar, pastaneler ve küçük çikolata üreticilerinin kullanabileceği, 24 kg tank kapasitesi olan, 15 dakikada 25 kg, saatte 90 kg temperleme yapan çikolata temperleme makinesidir.

- Hassas dokunmatik cam ekran
- Çikolatayı hızlı eritir
- Çikolata akışı ayak pedalı aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Soğutma sistemi vardır
- Dozajlama yapılabilir
- Enjeksiyon kafası, kaplama bandı ve tünel ile genişletilebilir
- Az yer kaplar

Görseldeki titreşim tablası sisteme dahildir. Tercih edilen kalıba göre özel dolgu başlıkları üretilebilmektedir (kalıp seçenekleri için 14. sayfaya bakınız).

It is a chocolate tempering machine which can be used by pastry shops, bakeries, small chocolate manufacturers. With 24 kg tank capacity, tempering 25 kg in approximately 15 minutes and having 90 kg hourly tempering capacity.

- Sensitive glass touch-screen
- Melts chocolate fast
- Chocolate flow can be controlled by footswitch easily
- Integrated Cooling system
- Dosage controlling
- It may be extended by injection heads, coating band and tunnel
- It takes a small place

Vibration table in image is included in system. Injection heads can be produced by preferred mold (See page 14 for mold options).

Это машина для производства шоколада, которая может быть использована кондитерскими цехами, хлебопекарнями, небольшими производствами по изготовлению шоколада объемом резервуара 24 кг, темперирования 25 кг примерно за 15 минут и с почасовым объемом темперирования 90 кг.

- Чувствительный стеклянный сенсорный экран
- Быстро топит шоколад
- Поток шоколада можно легко контролировать педальным переключателем
- Встроенная система охлаждения
- Контроль дозирования
- Машина может быть расширена с помощью нагнетательных головок, полосы покрытия и туннеля
- Требуется мало места

Вибрационная таблица в изображении включена в систему. Насадки инжектора могут быть изготовлены с помощью предпочтительных форм (см. стр. 14 для вариантов пресс-формы).

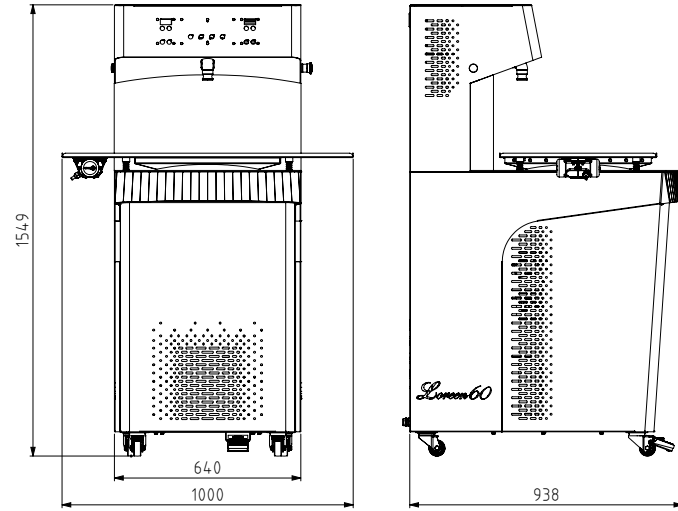
ماكينة تليين الشوكولاتة التي يمكن استخدامها من قبل المخازن وصناع الحلويات ومنتجي منتجات الشوكولاته الصغيرة؛ بسعة خزان ٢٤ كجم، لقدرة إنتاج ٢٥ كجم لكل ١٥ دقيقة، ٩٠ كجم في الساعة.

- شاشة زجاجية حساسة باللمس
- تذويب السيكرولاتة بسرعة
- إمكانية التحكم بسهولة في تدفق الشيكولاتة عن طريق بديل القدم
- يوجد نظام تبريد
- إمكانية عمل جرعات
- إمكانية التوسعة من خلال رأس الحاقن وشريط التغطية والنفق
- تغطي مساحة صغيرة

(شاملة نظام لوحة الاهتزاز الموجودة في الصورة. يمكن إنتاج رؤوس حشوات خاصة وفقاً للقالب المفضل (انظر صفحة ١٤ للحصول على خيارات القالب).

TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	24 kg
Saatlik Üretim	Hourly Production	Почасовое производство	الإنتاج في الساعة	90 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	2,7 kW - 3 phase (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	400 V - 50 Hz (ops. 230 V)
Soğutma Gücü	Cooling Power	Мощность охлаждения	قوة التبريد	7.500 btu
Temperleme Süresi	Tempering Duration	Период темперирования	مدة التليين	15 min (max.)
Dozajlama Ünitesi	Dosing Unit	Дозирующий блок	وحدة الجرعات	optional
Titreşim Tablası	Vibration Table	Вибратор стандартный	لوحة الاهتزاز	standard (heated)
Uzaktan Erişim	Remote Access	Удаленный доступ	الوصول عن بعد	optional (wi-fi)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	158 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1474x900x838 mm



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	60 kg
Saatlik Üretim	Hourly Production	Почасовое производство	الإنتاج في الساعة	200 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	4,2 kW - 3 phaze (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	400 V - 50 Hz (ops. 230 V)
Soğutma Gücü	Cooling Power	Мощность охлаждения	قوة التبريد	11.000 btu
Temperleme Süresi	Tempering Duration	Период темперирования	مدة التليين	15 min (max.)
Dozajlama Ünitesi	Dosing Unit	Дозирующий блок	وحدة الجرعات	optional
Titreşim Tablası	Vibration Table	Вибратор стандартный	لوحة الاهتزاز	standard (heated)
Uzaktan Erişim	Remote Access	Удаленный доступ	الوصول عن بعد	optional (wi-fi)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	235 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1549x1000x938 mm

Pastacılar, pastaneler ve orta çikolata üreticilerinin kullanabileceği, 65 kg tank kapasiteli, 18 dakikada yaklaşık 60 kg, saatte 180-200 kg temperleme yapan çikolata temperleme makinesidir.

- Mekanik tuş kontrolü
- Çikolatayı hızlı eritir
- Çikolata akışı ayak pedalı aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Soğutma sistemi vardır
- Dozajlama yapılabilir
- Enjeksiyon kafası, kaplama bandı ve tünel ile genişletilebilir
- Az yer kaplar

Görseldeki titreşim tablası sisteme dahildir. Tercih edilen kalıba göre özel dolgu başlıkları üretilebilmektedir (kalıp seçenekleri için 14. sayfaya bakınız).

It is a chocolate tempering machine which can be used by pastry shops, bakeries and medium chocolate manufacturers. With 65 kg tank capacity, tempering 60 kg in approximately 18 minutes and having 180-200 kg hourly tempering capacity.

- Mechanic key control
- Melts chocolate fast
- Chocolate flow can be controlled by footswitch easily
- Integrated Cooling system
- Dosage controlling
- It may be extended by injection heads, coating band and tunnel
- It takes a small place

Vibration table in image is included in system. Injection heads can be produced by preferred mold (See page 14 for mold options).

Машина для темперирования шоколада

Это машина для производства шоколада, которую можно использовать в кондитерских цехах, пекарнях и средних производствах шоколада. С объемом резервуара 65 кг, темперирование 60 кг в течение примерно 18 минут и с почасовой отпусковой мощностью 180-200 кг.

- Управление с помощью механического ключа
- Быстро топит шоколад
- Поток шоколада можно легко контролировать педальным переключателем
- Встроенная система охлаждения
- Контроль дозировки
- Машина может быть расширена с помощью насадок инжектора, полос глазирования и камеры
- Требуется мало места

Вибрационная таблица в изображении включена в систему. Насадки для инъекций могут быть изготовлены с помощью предпочтительных форм (см. стр. 14 для вариантов пресс-формы).

ماكينة تليين الشوكولاتة التي يمكن استخدامها من قبل المخازن وصناع الحلويات ومنتجي منتجات الشوكولاته الصغيرة؛ بسعة خزان ٦٥ كجم، بقدرة ٦٠ كيلو جرام في ١٨ دقيقة، و ٢٠٠-١٨٠ كيلو جرام في الساعة.

- حكم بأزرار ميكانيكية
- تذيب السيكلات بسرعة
- إمكانية التحكم بسهولة في تدفق الشيكولاتة عن طريق بدال القدم
- يوجد نظام تبريد
- إمكانية عمل جرعات
- إمكانية التوسعة من خلال رأس الحاقن وشريط التغطية والنفق
-

(شاملة نظام لوحة الاهتزاز الموجودة في الصورة. يمكن إنتاج رؤوس حشوات خاصة وفقاً للقالب المفضل (انظر صفحة ١٤ للحصول على خيارات القالب).



Pastacılar, pastaneler ve orta çikolata üreticilerinin kullanabileceği, 65 kg tank kapasiteli, 18 dakikada yaklaşık 60 kg, saatte 180-200 kg temperleme yapan çikolata temperleme makinesidir.

- Hassas dokunmatik cam ekran
- Çikolatayı hızlı eritir
- Çikolata akışı ayak pedalı aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Soğutma sistemi vardır
- Dozajlama yapılabilir
- Enjeksiyon kafası, kaplama bandı ve tünel ile genişletilebilir
- Az yer kaplar

Görseldeki titreşim tablası sisteme dahildir. Tercih edilen kalıba göre özel dolgu başlıkları üretilebilmektedir (kalıp seçenekleri için 14. sayfaya bakınız).

It is a chocolate tempering machine which can be used by pastry shops, bakeries and medium chocolate manufacturers. With 65 kg tank capacity, tempering 60 kg in approximately 18 minutes and having 180-200 kg hourly tempering capacity.

- Sensitive glass touch-screen
- Melts chocolate fast
- Chocolate flow can be controlled by footswitch easily
- Integrated Cooling system
- Dosage controlling
- It may be extended by injection heads, coating band and tunnel
- It takes a small place

Vibration table in image is included in system. Injection heads can be produced by preferred mold (See page 14 for mold options).

Машина для темперирования шоколада
Это машина для производства шоколада, которую можно использовать в кондитерских цехах, пекарнях и средних производствах шоколада. С объемом резервуара 65 кг, темперирование 60 кг в течение примерно 18 минут и с почасовой отпускной мощностью 180-200 кг.

- Чувствительный стеклянный сенсорный экран
- Топит шоколад быстро
- Поток шоколада можно легко контролировать педальным переключателем
- Встроенная система охлаждения
- Контроль дозировки
- Машина может быть расширена с помощью нагнетательных насадок, полос покрытия и туннеля
- Требуется мало места

Вибрационная таблица в изображении включена в систему. Насадки для инъекций могут быть изготовлены с помощью предпочтительных форм (см. стр. 14 для вариантов пресс-формы).

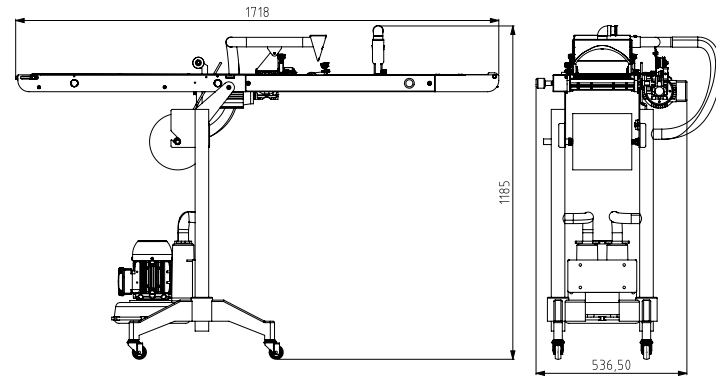
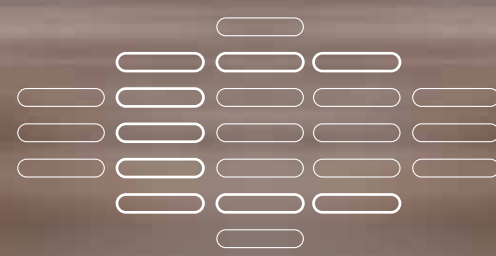
ماكينة تليين الشوكولاتة التي يمكن استخدامها من قبل المخازن وصناع الحلويات ومنتجي منتجات الشوكولاته الصغيرة؛ بسعة خزان ٦٥ كجم، بقدرة ٦٠ كيلو جرام في ١٨ دقيقة، و ١٨٠-٢٠٠ كيلو جرام في الساعة.

- شاشة زجاجية حساسة باللمس
- تذويب السيكرولاتة بسرعة
- إمكانية التحكم بسهولة في تدفق الشيكولاتة عن طريق بديل القدم
- يوجد نظام تبريد
- إمكانية عمل جرعات
- إمكانية التوسعة من خلال رأس الحاقن وشريط التغطية والنفق
- تغطي مساحة صغيرة

(شاملة نظام لوحة الاهتزاز الموجودة في الصورة. يمكن إنتاج رؤوس حشوات خاصة وفقاً للقالب المفضل (انظر صفحة ١٤ للحصول على خيارات القالب).

TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	60 kg
Saatlik Üretim	Hourly Production	Почасовое производство	الإنتاج في الساعة	200 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	4,2 kW - 3 phase (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	400 V - 50 Hz (ops. 230 V)
Soğutma Gücü	Cooling Power	Мощность охлаждения	قوة التبريد	11.000 btu
Temperleme Süresi	Tempering Duration	Период темперирования	مدة التليين	15 min (max.)
Dozajlama Ünitesi	Dosing Unit	Дозирующий блок	وحدة الجرعات	optional
Titreşim Tablası	Vibration Table	Вибратор стандартный	لوحة الاهتزاز	standard (heated)
Uzaktan Erişim	Remote Access	Удаленный доступ	الوصول عن بعد	optional (wi-fi)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	235 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1549x1000x938 mm



Kurabiye, lokum, bisküvi ve kuruyemiş kaplamak için ideal bir makinedir. Loreen 24 ve Loreen 60 temperleme makinelerine bağlanabilir.

- Çikolatanın banda yapışmasını önleyen yağlı kağıda sahiptir
- Havaşı, titreşimi ve hızı ayarlanabilir
- Tekerleklidir ve katlanabilir

Makine 4 bölümden oluşur: Kullanım paneli, basınçlı hava üfleme, fanı, titreşim panosu ve bant.

Tüm kaplama bant tipleri soğutma tünelleri ile uyumludur.

It is an ideal machine for coating cookies, delight, biscuit and dried nuts and fruits. It can be connected to Loreen 24 and Loreen 60 tempering machines.

- It has waxed paper avoiding chocolate to stick on band.
- Its vibration, speed and air are adjustable.
- It has wheels and it is foldable

Machine has 4 parts: Usage panel, compressed air fan, vibration panel and band.

All coating table types are compatible with cooling tunnels.

Это идеальная машина для глазирования печенья, сладостей, печенья, сушеных орехов и фруктов. Она может быть подключена к станкам Loreen 24 и Loreen 60.

- Имеется вощеная бумага, которая предотвращает прилипание к столу.
- Вибрация, скорость и воздух регулируются.
- Имеются колеса, механизм складывания.

Машина имеет 4 части: панель управления, вентилятор сжатого воздуха, вибрационную панель и ленту.

Все типы лент глазирования совместимы с охлаждающими туннелями.

تعتبر ماكينة مثالية لتغطية الكعك والحلوى والبسكويت والفواكه المجففة. ويمكن توصيلها بماكينات LOREEN ٢٤ و LOREEN ٦٠.

- تحتوي على أوراق زيتية تمنع التصاق الشيكولاتة بالشريط
- يمكن ضبط هواؤها واهتزازها وسرعتها
- مزودة بعجلات وقابلة للطي

تتكون الماكينة من أربعة أجزاء:

لوحة الاستخدام، ومروحة نفخ الهواء المضغوط، ولوحة الاهتزاز، والشريط.

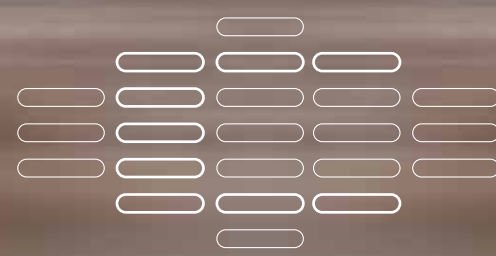
TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

MODEL	MODEL	МОДЕЛЬ	الموديل	COATER 20	COATER 30
Saatlik Üretim	Hourly Production	Почасовое производство	الإنتاج في الساعة	30 kg	30 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	0,6 kW (max.)	0,6 kW (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Bant Genişliği	Band Width	Ширина ленты	عرض الشريط	200 mm	300 mm
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	62 kg	62 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1718x1185x536,5	1718x1185x536,5

MODEL	MODEL	МОДЕЛЬ	الموديل	COATER 40
Saatlik Üretim	Hourly Production	Почасовое производство	الإنتاج في الساعة	30 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	0,6 kW (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	400 V - 50 Hz
Bant Genişliği	Band Width	Ширина ленты	عرض الشريط	400 mm
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	62 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1718x1185x536,5



ENJEKSIYON



Dolgu Modülü
Injection Plate
Стол инжектора
نموذج المملء



Kullanıcıya özel kalıplar veya madlen dolumu için idealdir. Seri üretimde kullanılan enjeksiyon kafaları, Loreen 24 ve Loreen 60'a takılabilir.

- Bağımsız ısıtma sistemi
- Dahili dozaj kontrol filtresi
- Siparişe göre özel boyutlarda üretilir

It is ideal for special mold and madlen filling. Injection head used for serial production can be used at Loreen 24 ve Loreen 60.

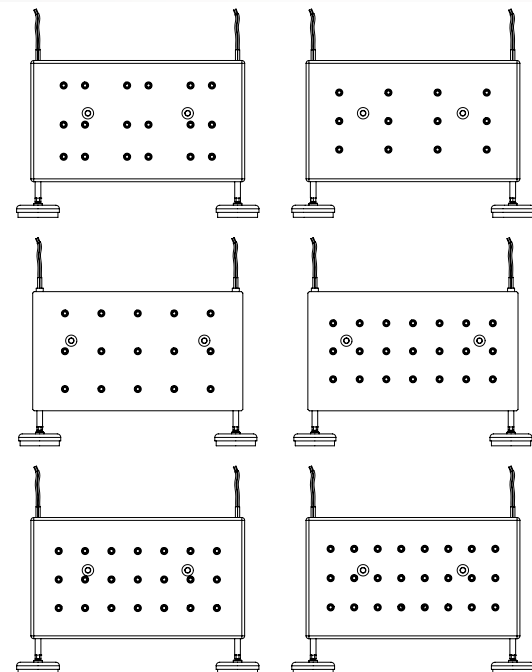
- Independent heating system
- Internal dosage control filter
- Special dimension can be produced in compliance with order

Идеально подходит для специальных форм и мадлен наполнителей. Насадка для инъекций, используемая для серийного производства, может использоваться на Loreen 24 и Loreen 60.

- Автономная система отопления
- Внутренний фильтр контроля дозировки
- Специальный размер может быть изготовлен по заказу

مثالية مخصصة للمستخدم للقوالب الخاصة وملء المودلين. يمكن تركيب رؤوس الحقن المستخدم في الإنتاج المتسلسل على ماكينات Loreen 24 و Loreen 60.

- نظام تسخين مستقل
- فلتر تحكم جرعات داخلي
- يمكن إنتاجها بأبعاد خاصة حسب الطلب



TR

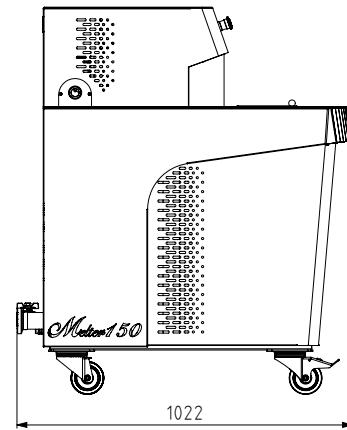
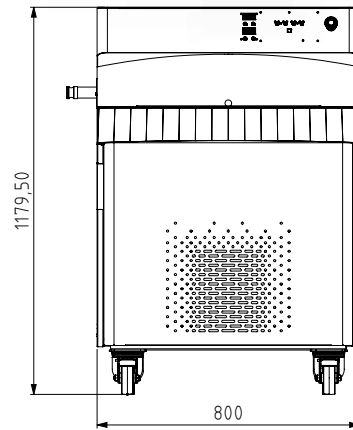
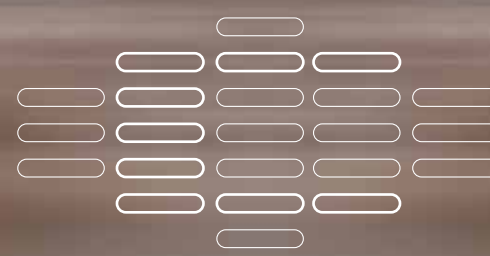
EN

RU

AR

MELTER 150

Eritme Tankı & Karıştırıcı
Melting Tank & Mixer
Плавильный бак и смеситель
خزان إذابة و خلط



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	150 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	2,6 kW - 3 phase (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	400 V - 50 Hz (ops. 230 V)
Tam Boşaltım Süresi	Full Discharge Duration	Время полной выгрузки	مدة التفريغ الكامل	60 min (max.)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	225 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1179,5x800x1022 mm

Doz bitiminde otomatik geri emiş özelliği ile hammadde israfı minimuma indirgenir. Tamamı paslanmaz çelik ve hijyenik materyallerden üretilmiştir.

- Pedal veya tuş ile kontrol edilebilir
- Programlanabilir zamanlayıcı ile sürekli veya kesintili çalıştırılabilir
- Kazan ısıtması ve çıkış kanalı ayrı ısıtılır
- Dahili pompaya sahiptir, böylece bağlı makinelere aktarım yapabilir

Raw material waste is minimized by automatic back absorption feature at the end of the dosage. It is completely produced by stainless steel and hygienic materials.

- It can be controlled by key or footswitch
- It can be operated continuously or discontinuously by programmable timer
- Boiler heater and exit channel are heated separately
- It has internal pump, therefore transfer is possible to connected machines

Отходы сырья сводятся к минимуму с помощью автоматической функции обратного впитывания в конце дозировки. Бак полностью изготовлен из нержавеющей стали и гигиенических материалов.

- Его можно контролировать с помощью ключа или педального переключателя.
- Он может работать непрерывно или с перерывами при помощи программируемого таймера.
- Нагреватель котла и выходной канал нагреваются отдельно.
- Имеется внутренний насос, поэтому передача возможна для подключенных машин.

عند انتهاء الجرعة، يتم تقليل هدر المواد الخام إلى الحد الأدنى مع ميزة الغسل العكسي التلقائي. مصنعة بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ ومواد الصحية.

- يمكن التحكم فيها من خلال دواسة أو زر
- يمكنها العمل باستمرار أو متقطعة من خلال مؤقت قابل للضبط
- يتم تسخين المرجل وقناة الخروج بشكل منفصل
- تمتلك مضخة داخلية، تمكنها من النقل إلى الماكينات المتصلة بها



TR

EN

RU

AR

ÇİKOLATA ÇEŞMESİ CHOCOLATE FAUCET ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН شوكولاتة صنبور

Farklı Musluk Seçenekleri
Different Faucet Options
Выбор различных кранов
خيار صنبور مختلفة

Sürülebilir Çikolata İşleyebilme
Processing Spreadable Chocolate
Обработка пастообразного шоколада
يمكنها عمل شيكولاتة قابلة للفرد

Düşük Enerji Tüketimi
Low Energy Consumption
Низкое энергопотребление
استهلاك موفر للطاقة

Türk Patent Enstitüsü Onaylı
Approved by Turkish Patent Institute
Утверждено турецким патентным институтом
مصدقة من معهد براءات الاختراع التركي

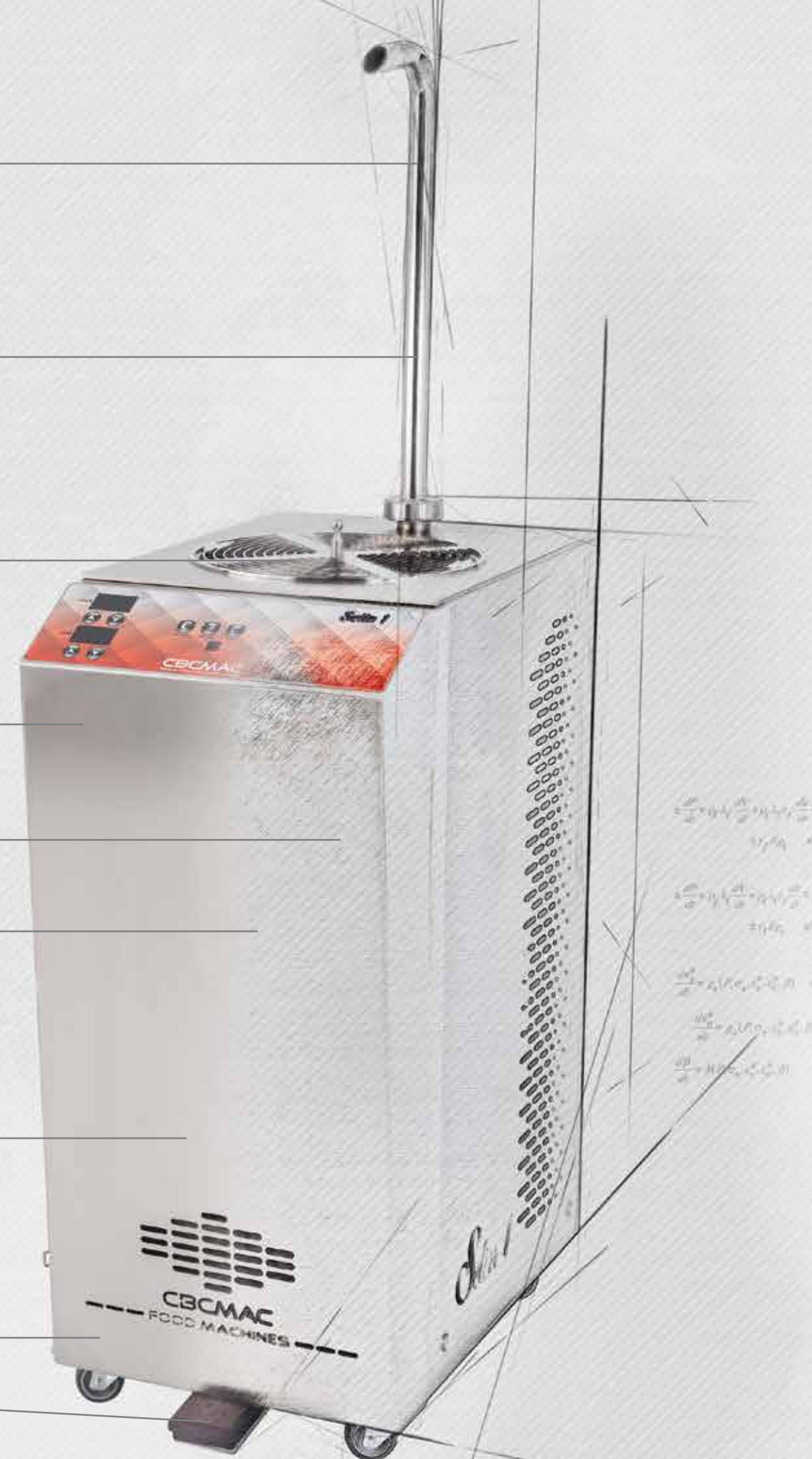
Soğutmalı Tip Seçeneği
Cooling Type Option
Выбор охлаждающего типа
اختيار نوع التبريد

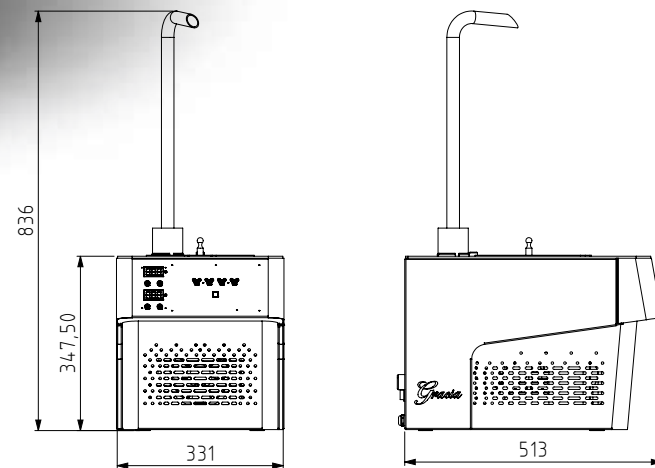
Avrupa Normlarına Uygunluk
Conformity with European Norms
Соответствие Европейским нормам
ملائمة للمعايير الأوروبية

Paslanmaz Gövde ve Renk Seçenekleri (beyaz, kahverengi, siyah renkli ve natürel inoks)
Stainless Body and Color Options (white, brown, black colored and inox)
Нержавеющий корпус и разные цвета (белый, коричневый, черный и естественный инокс)
جسم مقاوم للصدأ وخيارات الألوان (فولاذ مقاوم للصدأ بألوان أبيض، بني، أسود)

Pedal Kontrollü
Footswitch Controlled
Педальное управление
التحكم من خلال دواسة

2 Yıl Garanti
2 Years Guarantee
2 года гарантии
ضمان عامان





TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	5 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	0,7 kW
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	27,5 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	836x331x513 mm

Pastane, kafe, çikolata ve dondurma dükkanlarında tezgah üstü kullanım için geliştirilmiştir. Dondurma ve kupların, aromalı kahvelerin, sıcak çikolata dekorasyonlarının hazırlanmasında kullanılır.

- Manuel temperleme yapılabilir
- Çikolata akışı ayarlanabilir
- Modern ve şık tasarımı ile mekana zerafet katar
- Sürülebilir çikolata basabilir
- 2 yıl garantilidir

It was developed for benchtop use at pastry shops, cafes and ice-cream shops. It was equipped with flow regulating, product amount can be set. Used for ice-cream topping, hot chocolate and flavored coffees and special chocolate decoration.

- Manuel tempering can be applied
- Chocolate flow can be controlled
- It brings delicacy to place with its modern and elegant design
- It can press spreadable chocolate
- 2 years guaranteed

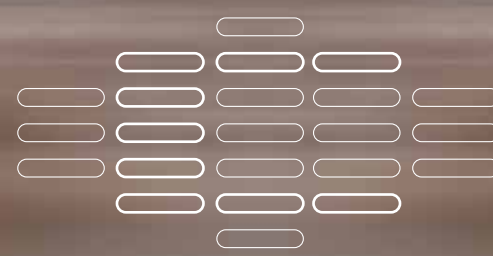
Разработан для настольного использования в кондитерских цехах, кафе и магазинах мороженого. Оснащен регулятором расхода, можно установить количество продукта. Используется для производства мороженого, горячего шоколада, ароматизатора с кофейным вкусом и специального шоколадного украшения.

- Может применяться ручное темперирование
- Шоколадный поток можно контролировать
- Придает изысканность месту своим современным и элегантным дизайном
- Он может прессовать пастообразный шоколад
- Гарантия 2 года

طورت للاستخدام على الطاولات العلوية، لدى متاجر المعجنات والمقاهي ومتاجر الشوكولاتة ومحلات الآيس كريم. يتم استخدامها لإعداد الآيس كريم والكؤوس، والقهوة ذات النكهات، وزخارف الشوكولاتة الساخنة.

- إمكانية عمل تليين يدوي
- إمكانية ضبط تدفق الشيكولاتة
- تضيف أناقة للمكان من خلال تصميمها العصري والأنيق
- يمكنها ضخ شيكولاتة قابلة للفرد
- الجرعة السيطرة
- ضمان عامن





Pastane, kafe, çikolata ve dondurma dükkanlarında tezgah altı kullanım için geliştirilmiştir. Dondurma ve kupların, aromalı kahvelerin, sıcak çikolata dekorasyonlarının hazırlanmasında kullanılır. Ürün miktarını düzenleyen, kontrol pedalı ile frenleme sağlayan akışa sahiptir ve hacimsel karıştırıcı ile donatılmıştır.

- Manuel temperleme yapılabilir
- Çikolata akışı ayak pedalı aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Modern ve şık tasarımı ile mekana zerafet katar
- Sürülebilir çikolata basabilir
- Renk seçenekleri vardır
- 2 yıl garantilidir

It was developed for under-counter use at pastry shops, cafes and Ice-cream shops. It was equipped with flow regulating product amount offered with ice-cream, hot chocolate decoration, braking by a control footswitch and volumetric mixer.

- Manuel tempering can be applied
- Chocolate flow can be controlled easily by footswitch
- It brings delicacy to place with its modern and elegant design
- It can press spreadable chocolate
- Color options are available
- 2 years guaranteed

Разработан для нестандартного использования в кондитерских магазинах, кафе и магазинах мороженого. Он был оснащен регулируемым потоком продукта, предлагаемого с мороженым, декорированием горячим шоколадом, остановкой с помощью педального переключателя и объемного миксера.

- Можно применять ручное темперирование
- Поток шоколада можно легко контролировать педалью
- Придает изысканность месту своим современным и элегантным дизайном
- Может прессовать пастообразный шоколад
- Доступны разные цвета
- Гарантия 2 года

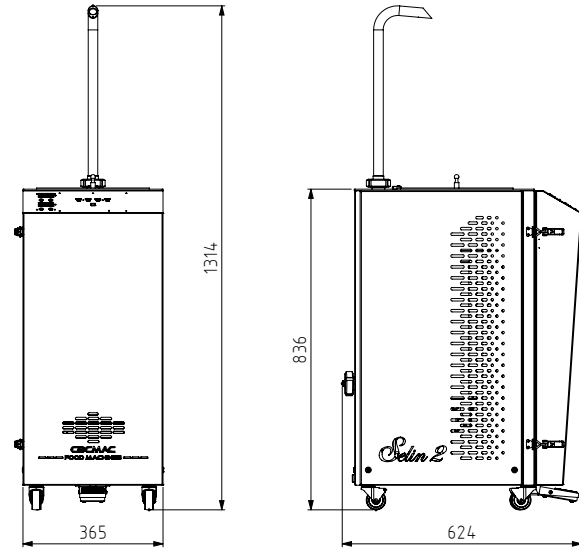
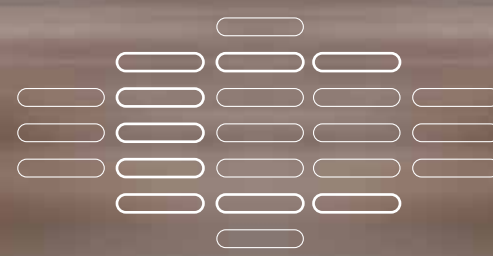
Турция için kullanılmak üzere geliştirilmiştir. Pastane, kafe, çikolata ve dondurma dükkanlarında tezgah altı kullanım için geliştirilmiştir. Dondurma ve kupların, aromalı kahvelerin, sıcak çikolata dekorasyonlarının hazırlanmasında kullanılır. Ürün miktarını düzenleyen, kontrol pedalı ile frenleme sağlayan akışa sahiptir ve hacimsel karıştırıcı ile donatılmıştır.

- إمكانية عمل تليين يدوي
- إمكانية التحكم بسهولة بواسطة دواسة تدفق الشيكولاتة
- تضيف أناقة للمكان من خلال تصميمها العصري والأنيق
- يمكنها ضخ شيكولاتة قابلة للفرد
- يوجد خيار للألوان
- ضمان عامين



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	10 kg
Saatlik Üretim	Hourly Production	Почасовое производство	الإنتاج في الساعة	40 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	0,7 kW
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	53 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1314x365x624 mm



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	10 kg
Saatlik Üretim	Hourly Production	Почасовое производство	الإنتاج في الساعة	40 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	1,2 kW
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Soğutma Gücü	Cooling Power	Мощность охлаждения	قوة التبريد	4.000 btu
Temperleme Süresi	Tempering Duration	Период темперирования	مدة التليين	45 min (max.)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	62 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1314x365x624 mm

Pastane, kafe, çikolata ve dondurma dükkanlarında tezgah altı kullanım için geliştirilmiştir. Dondurma ve kupların, aromalı kahvelerin, sıcak çikolata dekorasyonlarının hazırlanmasında kullanılır. Ürün miktarını düzenleyen, kontrol pedalı ile frenleme sağlayan akışa sahiptir ve hacimsel karıştırıcı ile donatılmıştır.

- Yarı otomatik temperleme yapılabilir, soğutma özelliği ile temperleme işlevi gerçekleştirilir
- Çikolata akışı ayak pedalı aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Modern ve şık tasarımı ile mekana zarafet katar
- Sürülebilir çikolata basabilir
- Renk seçenekleri vardır
- 2 yıl garantilidir

It was developed for under-counter use at pastry shops, cafes and Ice-cream shops. It was equipped with flow regulating product amount offered with ice-cream, hot chocolate decoration, braking by a control footswitch and volumetric mixer.

- Semi-automatic tempering can be applied. It has tempering function with cooling feature
- Chocolate flow can be controlled easily by footswitch
- It brings delicacy to place with its modern and elegant design
- It can press spreadable chocolate
- Color options are available
- 2 years guaranteed

Разработан для неспециализированного использования в кондитерских магазинах, кафе и магазинах мороженого. Оснащен регулируемым потоком продукта, предлагаемого с мороженым, декорированием горячим шоколадом, остановкой с помощью педального переключателя и объемного миксера.

- Можно применять полуавтоматическое темперирование. Имеет функцию темперирования с функцией охлаждения
- Поток шоколада можно легко контролировать педалью
- Это придает изысканность месту своим современным и элегантным дизайном
- Может прессовать пастообразный шоколад
- Доступны разные цвета
- Гарантия 2 года

طورت للاستخدام على الطاولات العلوية، لدى متاجر المعجنات والمقاهي ومتاجر الشوكولاتة ومحلات الآيس كريم. يتم استخدامها لإعداد الآيس كريم والكؤوس، والقهوة ذات النكهات، وزخارف الشوكولاته الساخنة. تمتلك تدفق ينظم كمية المنتج وتوفر كبح من خلال دواسة التحكم، وتم إضافة لها خلط للأحجام الكبيرة.

- يمكنها عمل تليين نصف آلي، ويمكنها تنفيذ عملية التليين من خلال خاصية التبريد
- إمكانية التحكم بسهولة بواسطة دواسة تدفق الشيكولاتة
- تضيف أناقة للمكان من خلال تصميمها العصري والأنيق
- يمكنها ضخ شيكولاتة قابلة للفرد
- يوجد خيار للألوان
- ضمان عامن



Selin çikolata çeşmeleri için 4 farklı gövde rengi seçeneği vardır.

4 color options for Selin Chocolate Faucets.

Имеются корпуса шоколадного крана Селин 4 различных цветов.

Selin يوجد إمكانية الاختيار من أربعة ألوان مختلفة لجسم نافورة الشيكولاتة.

SET ÜSTÜ ÇİKOLATA TEMPERLEME MINI TEMPER МИНИ-ТЕМПЕР مجموعة الشيكولاتة التليين

Ergonomik Yapı
Ergonomic Design
Эргономичный дизайн
هيكل مريح

Hassas Isı Kontrolü
Sensitive Temperature Control
Чувствительный контроль температуры
تحكم حساس في الحرارة

Düşük Enerji Tüketimi
Low Energy Consumption
Низкое энергопотребление
استهلاك موفر للطاقة

Diskli Temperleme
Tempering with Disks
Темперирование с помощью дисков
تليين بإسطوانة

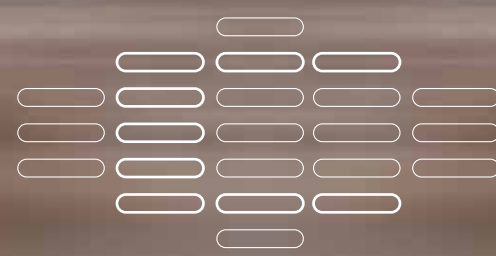
2 / 5 Yıl Garanti
2 / 5 Years Guarantee
2 / 5 лет гарантии
ضمان ٥/٢ أعوام

Avrupa Normlarına Uygunluk
Conformity with European Norms
Соответствие европейским нормам
ملائمة المعايير الأوروبية

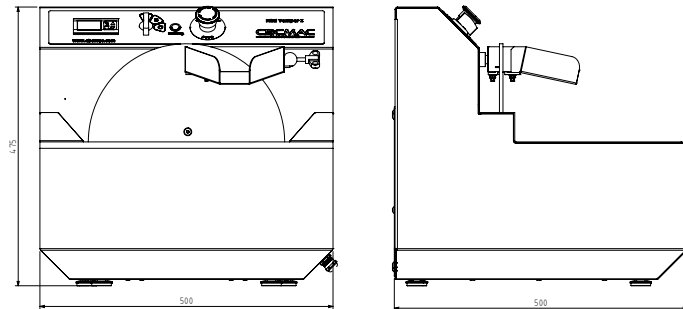
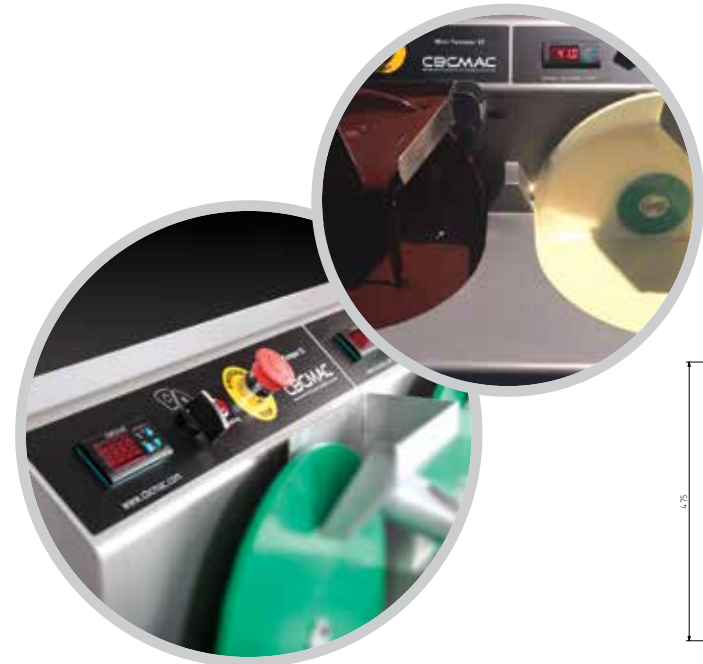
Yüksek Kalite Paslanmaz Çelik Gövde
Sateen Touch Stainless Steel Body
Корпус из нержавеющей стали Sateen Touch
جسم من الفولاذ عالي الجودة غير قابل للصدأ



MINI TEMPER



Set Üstü Çikolata Temperleme Makinesi
Table Top Chocolate Tempering Machine
Настольное оборудование для производства шоколада
ماكينة تليين الشيكولاتة



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	14 lt
Motor Gücü	Power	Мощность двигателя	قوة المحرك	90 W
Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	400 W
Güç Gerekсинimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz (ops. 380 V)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	29 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	500x480x495 mm

Diskli çikolata temperleme makinesi, küçük çikolata dükkanları ve üreticileri ile pastaneler için mükemmel bir çikolata makinesidir.
Çikolata eritme, temperleme ve barındırma işlemlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
Ergonomik yapısı ile imalathanelerde pratik çalışma alanı oluşturmaktadır. Kısa bir sürede çikolatayı eritip temperleme düzeyine getirebilmektedir.

- Aşınmaz, kolay temizlenebilir PolyEtilen kaplamalı metal diskler
- Korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir
- Hassas ısı kontrolü yapılabilir
- Dört ayrı güvenlik koruması vardır
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Düşük gürültü seviyesinde çalışır

Avrupa birliği normlarına uygun olarak üretilen bu makine, gelişmiş özellikleri ile benzerlerinden çok öndedir.

Chocolate tempering machine with disk is a great chocolate machine for small chocolate shops, manufacturers and pastry shops.
It was designed to use at chocolate melting, tempering and holding operations.
It creates practical work area at manufacturing plants with its ergonomic structure. It can melt chocolate and bring it to tempering level in a short while.

- Easily cleanable, polyethylene coated metal disks
- It has corrosion resistant body
- Sensitive temperature control can be applied
- There are four separate safety protection
- High heat insulation
- It works with low noise level

This machine which produced in accordance with European Union Norms is quite better than similar ones with its advanced features.

Машина для производства шоколада с диском - отличная машина для производства шоколада для небольших шоколадных магазинов, производителей и кондитерских цехов.
Разработана для использования в процессе шоколадного плавления, темперирования и формования.
Создает практичную рабочую зону на заводах благодаря своему эргономичному дизайну. Она может растопить шоколад и привести его к уровню темперирования в течение короткого времени.

- Легко очищаемые металлические диски с полиэтиленовым покрытием
- Коррозионностойкий корпус
- Чувствительный температурный контроль
- Четыре отдельных функции защиты
- Высокая теплоизоляция
- Работает с низким уровнем шума

Эта машина, которая выпускается в соответствии с нормами Европейского Союза, намного лучше, чем аналогичные ей с расширенными функциями.

ماكينة تليين وصهر الشوكولاتة؛ هي ماكينة شوكولاتة مثالية لمحلات الشيكولاته الصغيرة والمنتجين والحلويات.
وهي مصممة للاستخدام في عمليات صهر الشوكولاتة والتليين. تتميز بهيكل مريح يخلق مجال عمل عملي في التصنيع. في وقت قصير يمكن أن يذوب ويجب الشوكولاتة إلى مستوى التهنية

- أسطوانة معدنية مغطاة بمادة البولي إيثيلين سهلة التنظيف، وغير قابلة للتآكل
- تمتلك جسم مقاوم للتآكل
- إمكانية التحكم الحساس في الحرارة
- يوجد أربعة وسائل حماية مختلفة
- يوجد عزل حراري عالي
- تعمل بمستوى ضوضاء منخفض

تم إنتاج هذه الماكينة وفقًا لمعايير الاتحاد الأوروبي، وهي تتفوق بكثير بمميزات المتقدمة، عن الماكينات المشابهة

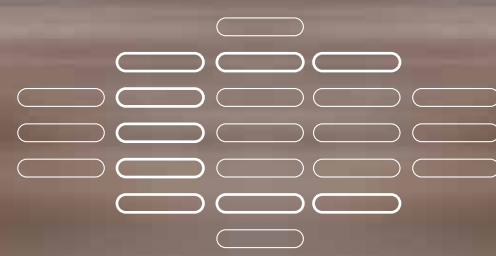
TR

EN

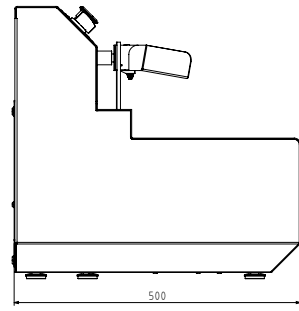
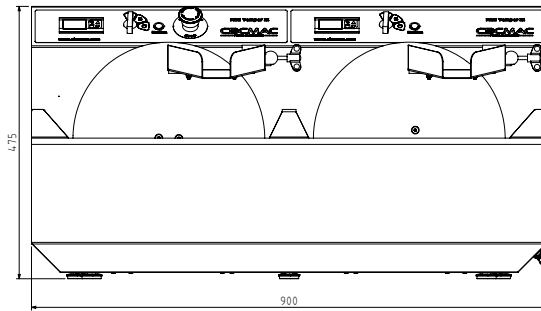
RU

AR

MINI TEMPER



Set Üstü Çikolata Temperleme Makinesi
Table Top Chocolate Tempering Machine
Настольное оборудование для производства шоколада
ماكينة تليين الشيكولاتة



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	2 x 14 lt
Motor Gücü	Power	Мощность двигателя	قوة المحرك	2 x 90 W
Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	2 x 400 W
Güç Gerekсинimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz (ops. 380 V)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	57 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	900x500x495 mm

Diskli çikolata temperleme makinesi, küçük çikolata dükkanları ve üreticileri ile pastaneler için mükemmel bir çikolata makinesidir.

Çikolata eritme, temperleme ve barındırma işlemlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ergonomik yapısı ile imalathanelerde pratik çalışma alanı oluşturmaktadır. Kısa bir sürede çikolatayı eritip temperleme düzeyine getirebilmektedir.

- Aşınmaz, kolay temizlenebilir PolyEtilen kaplı metal diskler
- Korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir
- Hassas ısı kontrolü yapılabilir
- Dört ayrı güvenlik koruması vardır
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Düşük gürültü seviyesinde çalışır

Avrupa birliği normlarına uygun olarak üretilen bu makine, gelişmiş özellikleri ile benzerlerinden çok öndedir.

Chocolate tempering machine with disk is a great chocolate machine for small chocolate shops, manufacturers and pastry shops.

It was designed to use at chocolate melting, tempering and holding operations. It creates practical work area at manufacturing plants with its ergonomic structure. It can melt chocolate and bring it to tempering level in a short while.

- Its reservoirs can be controlled separately
- Easily cleanable, polyethylene coated metal disks
- It has corrosion resistant body
- Sensitive temperature control can be applied
- There are four separate safety protection
- High heat insulation
- It works with low noise level

This machine which produced in accordance with European Union Norms is quite better than similar ones with its advanced features.

Машина для производства шоколада с диском - отличная машина для производства шоколада для небольших шоколадных магазинов, производителей и кондитерских цехов.

Разработана для использования в процессе шоколадного плавления, темперирования и формования. Создает практическую рабочую зону на заводах благодаря своему эргономичному дизайну. Она может растопить шоколад и привести его к уровню темперирования в течение короткого времени.

- Резервуары могут контролироваться отдельно
- Легко очищаемые металлические диски с полиэтиленовым покрытием
- Коррозионностойкий корпус
- Чувствительный температурный контроль
- Четыре отдельных функции защиты
- Высокая теплоизоляция
- Работает с низким уровнем шума

Эта машина, которая выпускается в соответствии с нормами Европейского Союза, намного лучше, чем аналогичные ей с расширенными функциями.

ماكينة تليين وصهر الشوكولاتة؛ هي ماكينة شوكولاتة مثالية لمحلات الشيكولاته الصغيرة والمنتجين والحلويات. وهي مصممة للاستخدام في عمليات صهر الشوكولاتة والتليين. تتميز بهيكل مريح يخلق مجال عمل عملي في التصنيع. في وقت قصير يمكن أن يذوب ويجب الشوكولاتة إلى مستوى التهينة

- أسطوانات معدنية مغطاة بمادة البولي إيثيلين سهلة التنظيف، وغير قابلة للتآكل
- تمتلك جسم مقاوم للتآكل
- إمكانية التحكم الحساس في الحرارة
- يوجد أربعة وسائل حماية مختلفة
- يوجد عزل حراري عالي
- تعمل بمستوى ضوضاء منخفض

تم إنتاج هذه الماكينة وفقًا لمعايير الاتحاد الأوروبي، وهي تتفوق بكثير بمميزات المتقدمة، عن الماكينات المشابهة

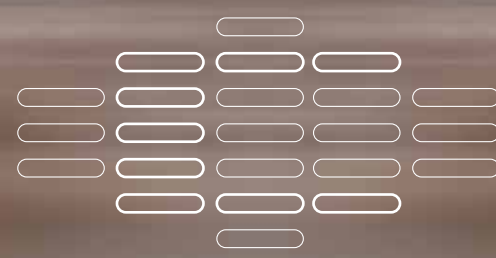
TR

EN

RU

AR

MINI TEMPER



Set Üstü Çikolata Temperleme Makinesi
Table Top Chocolate Tempering Machine
Настольное оборудование для производства шоколада
ماكينة تليين الشيكولاتة



Diskli çikolata temperleme makinesi, küçük çikolata dükkanları ve üreticileri ile pastaneler için mükemmel bir çikolata makinesidir.

Çikolata eritme, temperleme ve barındırma işlemlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Hazneleri ayrı ayrı kontrol edilebilir
- Aşınmaz, kolay temizlenebilir PolyEtilen kaplı metal diskler
- Korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir
- Hassas ısı kontrolü yapılabilir
- Dört ayrı güvenlik koruması vardır ve yüksek ısı yalıtımı vardır
- Düşük gürültü seviyesinde çalışır

Avrupa birliği normlarına uygun olarak üretilen bu makine, gelişmiş özellikleri ile benzerlerinden çok öndedir.

Chocolate tempering machine with disk is a great chocolate machine for small chocolate shops, manufacturers and pastry shops.

It was designed to use at chocolate melting, tempering and holding operations.

- Its reservoirs can be controlled separately
- Easily cleanable, polyethylene coated metal disks
- It has corrosion resistant body
- Sensitive temperature control can be applied
- There are four separate safety protection
- High heat insulation
- It works with low noise level

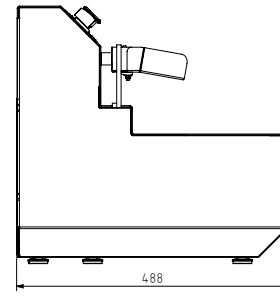
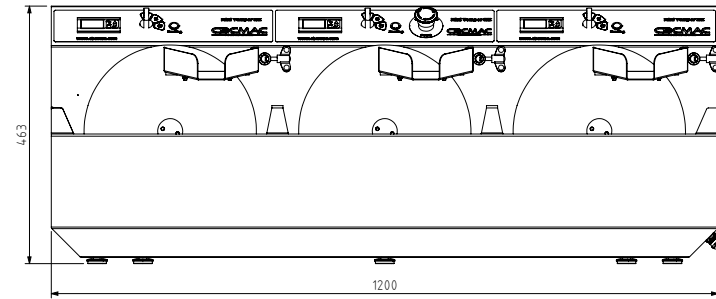
This machine which produced in accordance with European Union Norms is quite better than similar ones with its advanced features.

Машина для производства шоколада с диском - отличная машина для производства шоколада для небольших шоколадных магазинов, производителей и кондитерских цехов.

Разработана для использования в процессе шоколадного плавления, темперирования и формования.

- Резервуары могут контролироваться отдельно
- Легко очищаемые металлические диски с полиэтиленовым покрытием
- Коррозионностойкий корпус
- Чувствительный температурный контроль
- Четыре отдельных функции защиты
- Высокая теплоизоляция
- Работает с низким уровнем шума

Эта машина, которая выпускается в соответствии с нормами Европейского Союза, намного лучше, чем аналогичные ей с расширенными функциями.



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	3 x 14 lt
Motor Gücü	Power	Мощность двигателя	قوة المحرك	3 x 90 W
Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	3 x 400 W
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz (ops. 380 V)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	80 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1200x485x475 mm

ماكينة تليين وصهر الشوكولاتة؛ هي ماكينة شوكولاتة مثالية لمحلات الشيكولاته الصغيرة والمنتجين والحلويات وهي مصممة للاستخدام في عمليات صهر الشوكولاتة والتليين

- أسطوانات معدنية مغطاة بمادة البولي إيثيلين سهلة التنظيف، وغير قابلة للتآكل
- تمتلك جسم مقاوم للتآكل
- إمكانية التحكم الحساس في الحرارة
- يوجد أربعة وسائل حماية مختلفة
- يوجد عزل حراري عالي
- تعمل بمستوى ضوضاء منخفض

تم إنتاج هذه الماكينة وفقًا لمعايير الاتحاد الأوروبي، وهي تتفوق بكثير بمميزاتها المتقدمة، عن الماكينات المشابهة

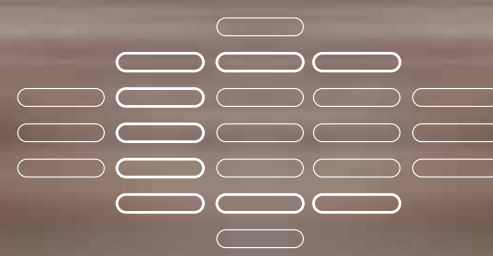
TR

EN

RU

AR

MINI COATER



Set Üstü Kaplama Bandı & Benmari
Mini Coater & Inox Melting Kettle
Мини глазировочная машина и плавильник из нержавеющей стали
حمام مريم وشريط التغطية



Pastane, çikolata imalathane ve dükkânlarda orta kapasiteli ihtiyaçlara ve mekân darlığı yaşanan ortamlarda mükemmel bir yardımcıdır.

Kuruyemiş, kurumeyve, lokum ve benzeri küçük şekerlemelerin kaplanmasında pratik ve verimli bir ikilidir.

Dahili hava tertibatı ile ürünler üzerinde farklı fon ve görüntüler elde edilebilir. Yağlı kağıt ve üretim akış hızını ayarlayan hız kontrol ünitesi mevcuttur. Tamamiyle paslanmaz haznelidir.

- Dahili kompresörü vardır
- Korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir
- Hassas ısı ve hız kontrolü yapılabilir
- 2 yıl garantilidir

Perfect solution for pastries, middle sized chocolate shops and manufacturers with limited space.

It is a great and useful couple for coating nuts, dry fruits, Turkish delight and similar small candies.

Different decorations can be produced with integrated airflow. Speed of waxed paper and production can be adjusted. It's dispenser is fully produced from stainless steel.

- Integrated compressor
- It has corrosion resistant body
- Sensitive temperature control can be applied
- 2 years guarantee

Идеальное решение для кондитерских, шоколадных магазинов среднего размера и производителей с ограниченным пространством.

Это отличная и полезная пара для глазирования орехов, сухофруктов, турецких сладостей и подобных небольших конфет.

Различный декор может быть изготовлен при помощи встроенного воздушного потока. Скорость подачи вощеной бумаги и продукции можно регулировать. Это диспенсер полностью изготовлен из нержавеющей стали.

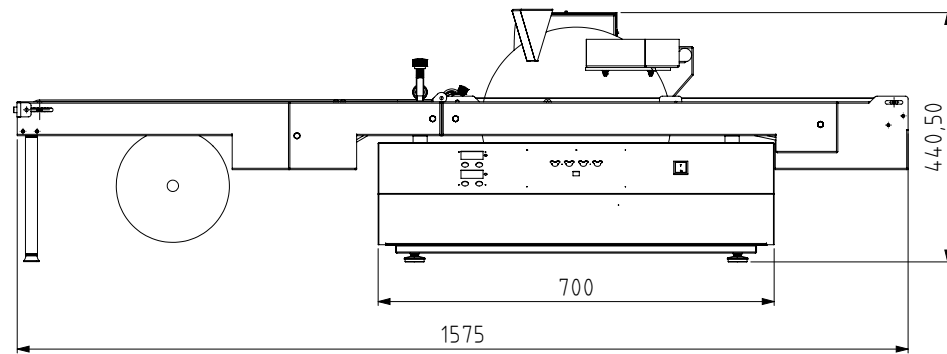
- Встроенный компрессор
- Коррозионностойкий корпус
- Может применяться чувствительный температурный режим
- Гарантия 2 года

هي ماكينة مساعدة مثالية لتلبية الاحتياجات متوسطة الحجم في محلات الشوكولاتة والمحلات التجارية، وفي البيئات التي تكون فيها المساحة محدودة

تعتبر طريقة عملية ومثمرة لتصنيع المكسرات والفواكه المجففة واللحوم وغيرها من الحلويات الصغيرة

مع تكييف الهواء المدمج، يمكن الحصول على خلفيات وصور مختلفة على المنتجات. يتوفر الورق الزيتي ووحدة التحكم في السرعة لضبط معدل تدفق الإنتاج تحتوي على وعاء مصنع بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ

- تحتوي على ضاغط داخلي
- تمتلك جسم مقاوم للتآكل
- إمكانية التحكم في حساسية السرعة والحرارة
- ضمان عامان



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	19 lt
Motor Gücü	Power	Мощность двигателя	قوة المحرك	90 W (max.)
Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	180 W (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1575x440,5x502 mm

CHOCO SPRAY

Çikolata Püskürtme Makinesi
Chocolate Sprayer
Шоколадный спрейер
ماكينة رش الشيكولاتة



Pastane ve çikolata dükkanlarında kullanılmak üzere geliştirilmiştir. Tezgah üstü kullanımıyla oldukça pratiktir.

- Haznede tutulan ürün sıcaklığı ayarlanabilir
- Harici kompresöre bağlanır (6 bar), hava miktarı ayarlanabilir
- Gıda üretimine uygun hortum ve paslanmaz tabanca ucu kullanılır

It was developed in order to use at pastry shops and chocolate shops. It is quite practical with counter-top use.

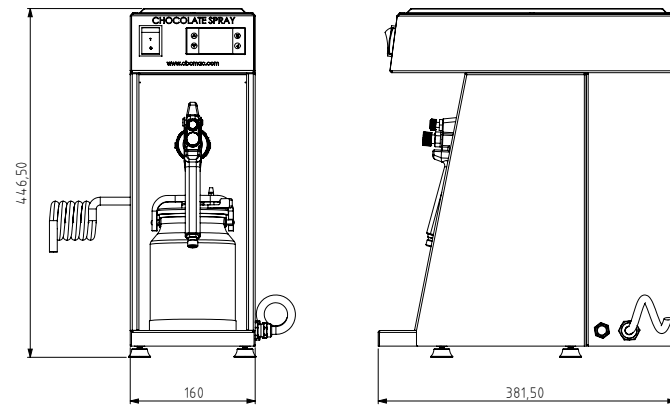
- Temperature of product held in reservoir can be adjusted
- It is connected to external compressor (6 bars), air amount can be adjusted
- Hose and stainless gun end complying with food production is used

Он был разработан для использования в кондитерских и шоколадных магазинах. Довольно практичен для настольного использования.

- Можно регулировать температуру продукта, содержащегося в резервуаре
- Он подключен к внешнему компрессору (6 бар), количество воздуха можно отрегулировать
- Шланг и наконечник из нержавеющей стали соответствуют требованиям по производству продуктов питания

وقد تم تطويره للاستخدام في محلات الحلويات والشوكولاته. وتعتبر عملي للغاية للاستخدام على الطاولات

- إمكانية ضبط حرارة المنتج الموجود في الوعاء
- يتم توصيلها بضغط خارجي (6 بار)، مع إمكانية ضبط كمية الهواء
- تستخدم طرف مسدس من الفولاذ المقاوم للصدأ وخرطوم مناسب لإنتاج المواد الغذائية



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	1,5 lt
Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	90 W
Güç Gereklinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Gerekli Hava Basıncı	Necessary Air Pressure	Необходимое давление воздуха	ضغط الهواء اللازم	6 bar (dry air)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	5,5 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	446,5x160x381,5 mm



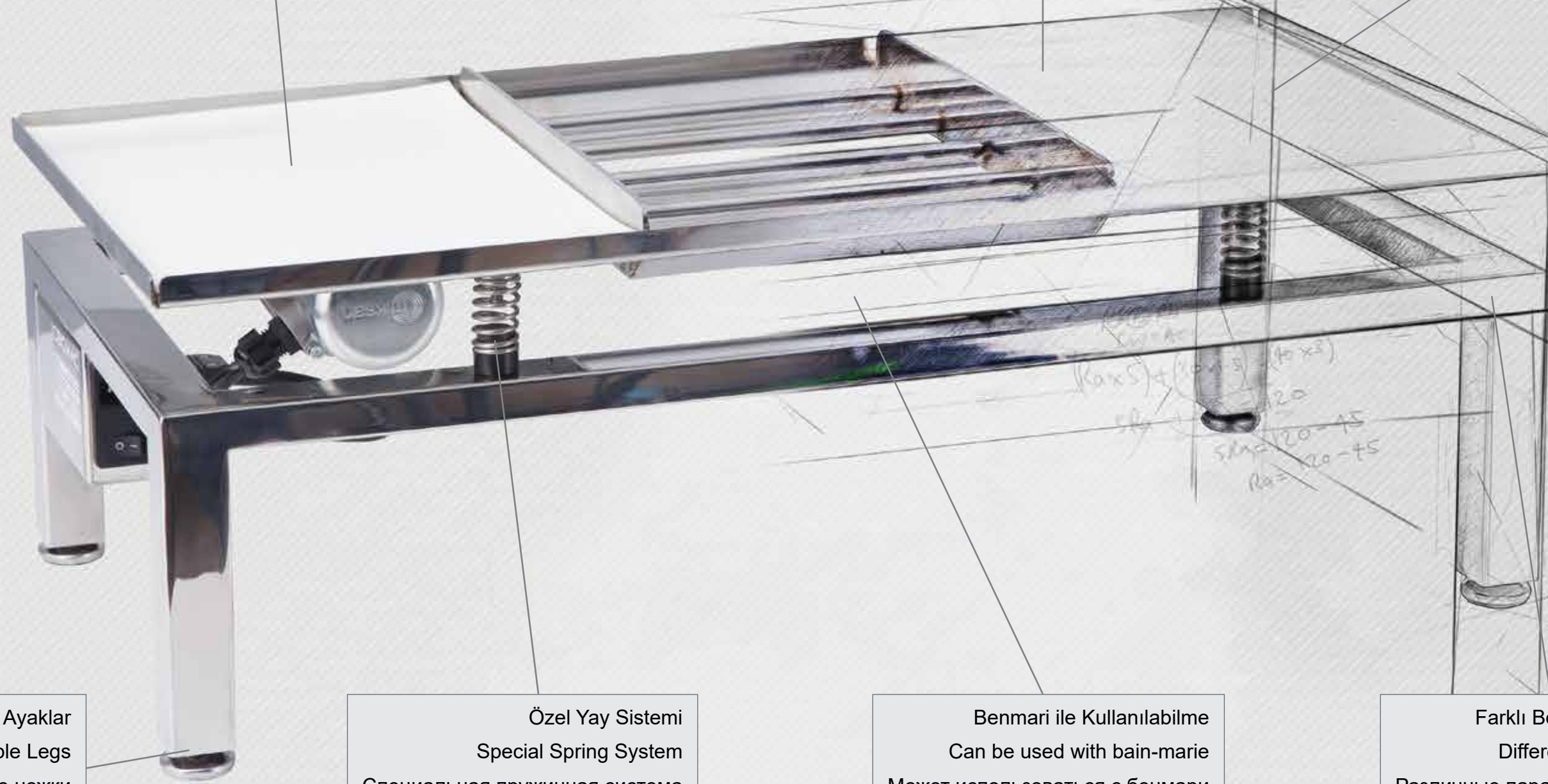
TR

EN

RU

AR

TİTREŞİM TABLASI
VIBRATION TABLE
ВИБРАТОР
لوحة الاهتزاز



Kauçuk Tabla
Rubber Ground
Резиновое основание
قاعدة كاوتشوك

Kolay Açma/Kapama
Easy Open/Close
Легкое открывание / закрывание
سهل الفتح والغلق

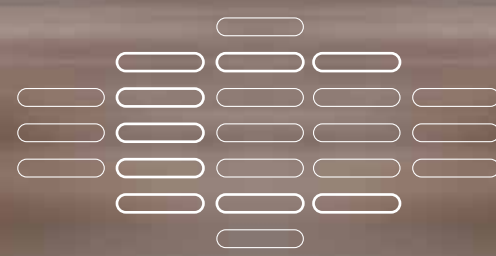
Paslanmaz Gövde
Stainless Steel Body
Корпус из нержавеющей стали
جسم غير قابل للصدأ

Ayarlanabilir Ayaklar
Adjustable Legs
Регулируемые ножки
أرجل قابلة للضبط

Özel Yay Sistemi
Special Spring System
Специальная пружинная система
نظام توزيع خاص

Benmari ile Kullanılabılır
Can be used with bain-marie
Может использоваться с бенмари
سهل الاستخدام مع حمام مريم

Farklı Boyut Seçenekleri
Different Size Options
Различные параметры размера
خيار أبعاد مختلفة



Küçük çikolata atölyeleri ve ev kullanımı için tasarlanmıştır.

- Kullanımı kolaydır
- Altına benmari konabilir
- Paslanmaz malzemeden üretilmiştir
- Gıda kullanımına uygundur

It was designed for chocolate workshops and household use.

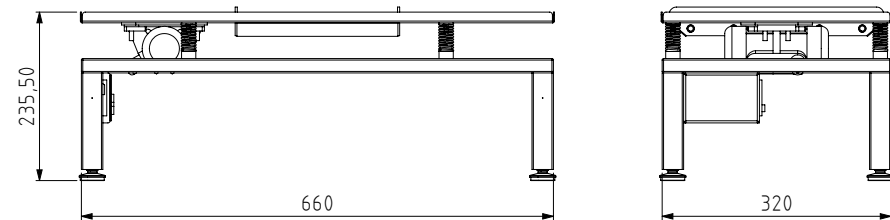
- Easy to use
- Bain-marie can be put under
- It was manufactured from stainless material
- It is applicable for food use

Разработан для шоколадных мастерских и бытового использования.

- Легко использовать
- Бенмари может быть поставлен под него
- Может быть изготовлен из нержавеющей стали
- Подходит для пищевого использования

تم تصميمه للاستخدام في المصانع الشيكولاتة الصغيرة والاستخدام المنزلي

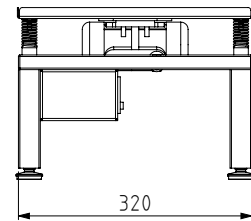
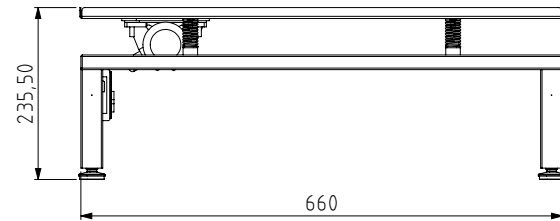
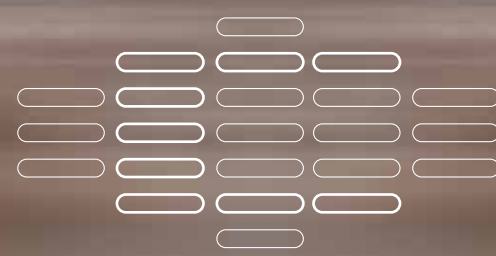
- سهل الاستخدام
- يمكن وضع حمام مريم أسفله
- منتج من مواد غير قابلة للصدأ
- مناسب لاستخدام المواد الغذائية



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Güç Tüketimi	Power Consumption	Мощность нагрева	استهلاك الطاقة	25 W (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	660x235,5x320 mm





TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Güç Tüketimi	Power Consumption	Мощность нагрева	استهلاك الطاقة	25 W (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	660x235,5x320 mm

Küçük çikolata atölyeleri ve ev kullanımı için tasarlanmıştır.

- Kullanımı kolaydır
- Paslanmaz malzemeden üretilmiştir
- Gıda kullanımına uygundur

It was designed for chocolate workshops and household use.

- Easy to use
- It was manufactured from stainless material
- It is applicable for food use

Разработан для шоколадных мастерских и бытового использования.

- Легко использовать
- Может быть изготовлен из нержавеющей стали
- Подходит для пищевого использования

تم تصميمه للاستخدام في المصانع الشيكولاتة الصغيرة والاستخدام المنزلي

- سهل الاستخدام
- منتج من مواد غير قابلة للصدأ
- مناسب لاستخدام المواد الغذائية



DİLİMLEME TABLALARI

WIRE BLADES

PEZAKI

لوحة التقطيع

Farklı Tel Aralığı Seçenekleri
Different Wire Range Options
Различные варианты диапазонов проволоки
خيارات أطوال مختلفة للسلك

Masaüstü Kullanım
Desktop Use
Настольное использование
استخدام على سطح الطاولة

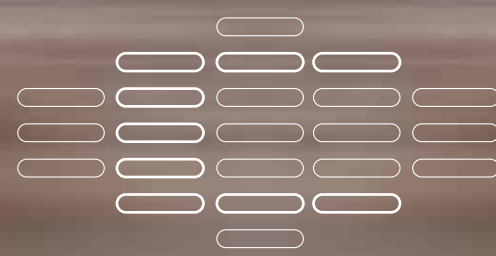
Farklı Boyutta Üretim Seçeneği
Different Dimension Options
Производство различного размера
خيار إنتاج مختلف الأبعاد

Ganaj ve Peynir gibi Yumuşak Gıdaları Keser
It Cuts Soft Foods such as Ganache and Cheese
Режет мягкие продукты, такие как сыр и ганаш (шоколадная глазурь)
يقطع المواد الغذائية اللينة مثل كريمة الشيكولاتة والجبن

Paslanmaz Gövde
Stainless Steel Body
Корпус из нержавеющей стали
جسم غير القابل للصدأ

Tezgah Seçeneği
Counter Option
Опция настольного использования
خيار المقعد





Çikolata üreticileri ve pastaneler için tasarlanmış bir üründür. Pasta dilimleme, ganaj veya peynir gibi yumuşak gıda ürünlerinin tek hamlede dilimlenerek kesilmesinde kullanılır.

- Farklı boyutlarda üretilebilir
- Farklı ölçülerde dilimleme kolları takılabilir (opsiyonel)
- Tezgah şeklinde üretilebilir

It is a product designed for chocolate manufacturers and pastry shops. It is used for cake slicing and cutting soft products such as ganache and cheese.

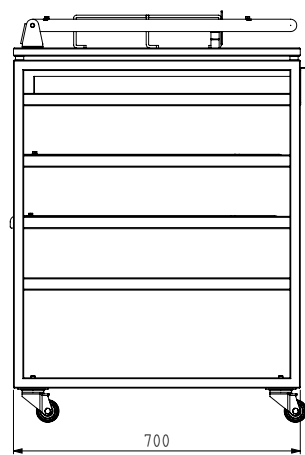
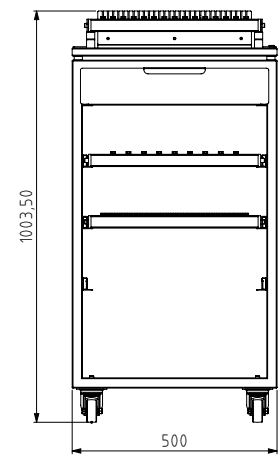
- It can be produced in different sizes
- Slicing arms with different sizes can be mounted (optional)
- It can be produced in counter shape

Это продукт предназначен для производителей шоколада и пирожных. Он используется для резки одним движением мягких пищевых продуктов, таких как торт, ганаш или сыр.

- Может изготавливаться в разных размерах
- Могут быть установлены лезвия слайсера разных размеров (дополнительно)
- Может быть изготовлен в настольном исполнении

منتج مصمم لمنتجات الشوكولاته والحلويات. يتم استخدامه لتقطيع المنتجات الغذائية الطرية مثل تقطيع الكيك أو الجناش أو الجبن إلى شرائح مفردة

- يمكن أن تنتج في أحجام مختلفة
- يمكن تركيب أذرع القطاعة بأحجام مختلفة (اختياري)
- يمكن أن تنتج في شكل الطاولة



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	500x700x1000 mm (masa ile - with table - со столом - فلوياطلاب)
----------	------------	---------	---------	---

BENMARİ MAKİNELERİ
BAIN-MARIE MACHINES
ОБОРУДОВАНИЕ БЕНМАРИ
ماكينات حمام مريم

2 Yıl Garanti
2 Years Guarantee
2 года гарантии
ضمان عامان

Avrupa Normlarına Uygunluk
Conformity with European Norms
Соответствие европейским нормам
ملائمة المعايير الأوروبية

Tamamen Yalıtkan ABS Gövde
Fully-Insulator ABS Body
Полностью изолированный корпус ABS
معزول تمامًا ABS جسم مغطي ببلاستيك

Paslanmaz Küvetler
Stainless Tubs
Нержавеющие ванны
أحواض غير قابلة للصدأ

Ayarlı Termostat
Adjustable Thermostat
Регулируемый термостат
ثرموستات قابل للضبط



MELTING KETTLE

Benmari Makinesi
Bainmarie Machine
Оборудование Бенмари
ماكينة حمام مريم



CBC 001



CBC 001 W



CBC 002



CBC 002 W



CBC 003

TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

MODEL	MODEL	МОДЕЛЬ	الموديل	CBC 001	CBC 001 W
Kapasite	Capacity	Объем	السعة	1,5 lt	2 x 1,5 lt
Güç	Power	Питание	الطاقة	45 W	2 x 45 W
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Küvet Ölçüsü	Tub Measure	Размеры Ванны	قياس الحوض	1/6	1/6
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	237x283x124 mm	282x427x135 mm

Bu makineler, çikolata eritme ve elde temperleme ile çikolata barındırma işlemlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Metal kısımları paslanmaz çeliktir
- Gövde tamamen yalıtkan ABS malzemeden üretilmiştir
- Ayarlı termostat ile hassas ısı ayarı yapılabilir
- Çeşitli küvet boyutu seçenekleri mevcuttur
- Çok kolay temizlenebilir

These machines were designed in order to use for chocolate melting, hand tempering and chocolate holding operations.

- Metal parts are stainless steel
- Body was manufactured from fully insulator ABS material
- Sensitive heat adjustments can be applied with adjustable thermostat
- Various bathtub sizes options are available
- Very easy to clean

Эти машины были разработаны для использования в плавлении шоколада, ручного темперирования и шоколадных операций.

- Металлические детали из нержавеющей стали
- Корпус изготовлен из полностью изоляционного материала ABS
- Чувствительные регулировки нагрева могут применяться с регулируемым термостатом
- Доступны различные варианты размеров ванны
- Очень легко чистить

تم تصميم هذه الماكينات لاستخدامها في عمليات صهر وإذابة الشوكولاتة وعمليات إضافة الشوكولاته

- الأجزاء المعدنية من الفولاذ غير قابل للصدأ
- الجسم منتج بالكامل من البلاستيك ABS المقاوم للصدأ
- إمكانية ضبط حساس للحرار من خلال الترموستات القابلة للضبط
- يوجد خيارات أبعاد متنوعة للحوض
- سهل التنظيف جدًا

TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

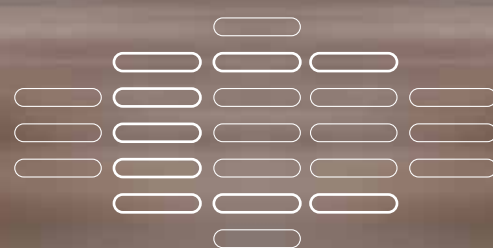
MODEL	MODEL	МОДЕЛЬ	الموديل	CBC 002	CBC 002 W
Kapasite	Capacity	Объем	السعة	3 lt	2 x 3 lt
Güç	Power	Питание	الطاقة	120 W	2 x 120 W
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Küvet Ölçüsü	Tub Measure	Размеры Ванны	قياس الحوض	2/6	2/6
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	260x430x135 mm	427x453x135 mm

TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

MODEL	MODEL	МОДЕЛЬ	الموديل	CBC 003	CBC 003 W
Kapasite	Capacity	Объем	السعة	6 lt	2 x 6 lt
Güç	Power	Питание	الطاقة	155 W	2 x 155 W
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Küvet Ölçüsü	Tub Measure	Размеры Ванны	قياس الحوض	3/5	3/5
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	328x426x138 mm	426x618x136 mm

MELTING KETTLE

Benmari Makinesi - Bainmarie Machine



Benmari Makinesi
Bainmarie Machine
Оборудование Бенмари
ماكينة حمام مريم



CBC 003 W



CBC 004



CBC 005



CBC 004 W



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

MODEL	MODEL	МОДЕЛЬ	الموديل	CBC 004	CBC 004 W	CBC 005
Kapasite	Capacity	Объем	السعة	9 lt	2 x 9 lt	13 lt
Güç	Power	Питание	الطاقة	180 W	2 x 180 W	240 W
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Küvet Ölçüsü	Tub Measure	Размеры Ванны	قياس الحوض	2/3	2/3	1/1
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	386x452x127	455x735x127	390x630x130

JÖLE PÜSKÜRTME MAKİNELERİ JELLY SPRAY MACHINES СПРЕЙ-МАШИНА ЖЕЛЕ

ماكينا رش الجيلي

Dahili Kompresör
Internal Compressor
Встроенный Компрессор
ضاغط داخلي

Tekerlekli Sehpa ile Üretim Seçeneği
Movable Production Option
Параметры передвижного производства
خيار إنتاج مزود بطاولة ذات عجلات

2 Yıl Garanti
2 Years Guarantee
2 года гарантии
ضمان عامان

Avrupa Normlarına Uygunluk
Conformity with European Norms
Соответствие европейским нормам
ملائمة المعايير الأوروبية

Programlanabilir Dijital Termostat
Programmable Digital Thermostat
Программируемый цифровой термостат
ثرموستات رقمي قابل للضبط

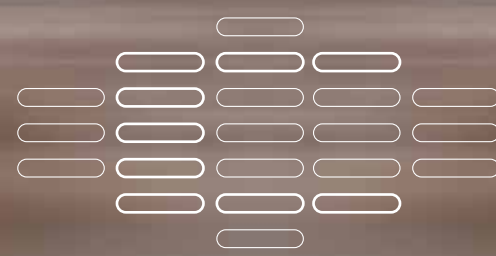
Farklı Uç Seçenekleri
Different End Options
Различные варианты насадок
خيارات الأطراف المختلفة

Paslanmaz Anibakteriyel Gövde
Stainless Antibacterial Body
Нержавеющий антибактериальный корпус
جسم غير قابل للصدأ مقاوم للبكتيريا

Isıtmalı Hortum
Heated Hose
Подогреваемый шланг
خرطون ذو تسخين



JELLY SPRAYER / 1-2



Jöle Püskürtme Makinesi
Jelly Spray Machine
Спрей-Машина Желе
ماكينة رش الجيلي



Başta sıcak jöle çeşitleri olmak üzere sıcak ve sıvı ürünleri püskürtmek üzere tasarlanmış bir makinedir. Ergonomik yapısı ile gıda üreticileri için son derece pratiktir. Ürünleri haznesinde eritir ve sıcak tutar.

- Programlanabilir dijital termostat ayarı
- Isıtmalı hortum ile yüksek performans
- Anti bakteriyel özelliktedir
- Dahili kompresörü vardır, harici hava bağlanabilir
- Kolay temizlenebilir, korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir
- Özel uç seçenekleri vardır
- Farklı kapasitelerde üretilebilir
- İstendiği takdirde tekerlekli sehpa ile üretilebilir

Ürün, Avrupa Birliği normlarına uygun üretilmiştir. Üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

It is a machine which is designed in order to spray hot and liquid products including hot jelly types in particular. It is ultra-practical with ergonomic structure for food manufacturers. It melts products in its reservoir and keeps them hot.

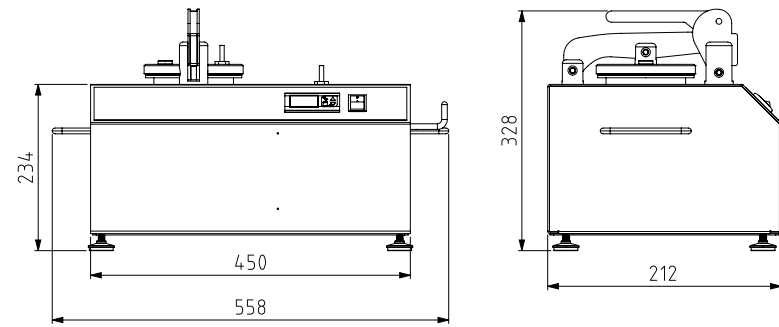
- Programmable digital thermostat adjustment
- High performance with heated hose
- Anti-bacterial feature
- Internal compressor, external air can be connected
- Easy to use and corrosion resistant body
- It has special end point options
- Can be manufactured in different capacities
- Can be produced as movable if requested.

Product is produced in accordance with European Union norms. It is guaranteed for 2 year against production faults.

Это машина предназначена для распыления горячих и жидких продуктов, в том числе типов горячего желе в частности. Она ультра-практична благодаря своей эргономичной структуре для производителей продуктов питания. Она плавит продукты в своем резервуаре и сохраняет их в горячем состоянии.

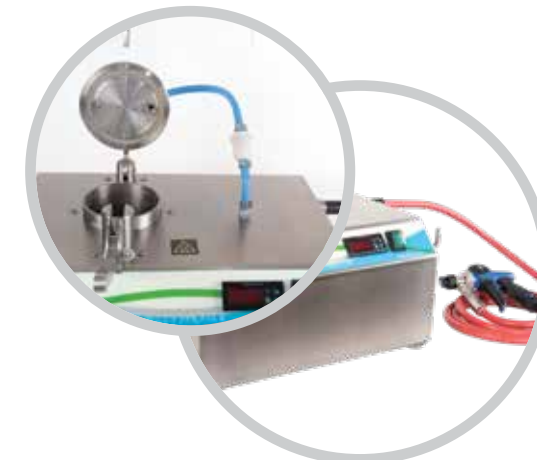
- Программируемая настройка цифрового термостата
- Высокая производительность с нагреваемым шлангом
- Антибактериальная функция
- Внутренний компрессор, внешний воздух может быть подключен
- Простой в использовании, коррозионноустойчивый корпус
- Опции особой конечной точки
- Может изготавливаться различной мощности
- Может быть изготовлена в качестве передвижной, если требуется

Продукт производится в соответствии с нормами Европейского Союза. Имеется гарантия 2 года на заводской брак.



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

MODEL	MODEL	МОДЕЛЬ	الموديل	JELLY / 1	JELLY / 2
Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	1,2 lt	3 lt
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	0,9 kW (max.)	0,9 kW (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Dahili Kompresör	Internal Compressor	Встроенный компрессор	ضاغط داخلي	2,4 bar	2,4 bar
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	558x328x212 mm	558x328x212 mm



ماكينة مصممة لرش المنتجات الساخنة والسائلة، وخاصة أصناف الجيلي الساخنة وتعتبر عملية جدًا لمنتجات الأغذية بهيكله المريح. وتقوم بإذابة المنتجات في الخزان والتدفئة.

- تمتلك تصميم خاص وذو براءة ابتكار؛ لا يوجد به وعاء، يحصل على المنتج من الخارج
- أداء عالي مع خرطوم التسخين
- بها خاصية مضادة للبكتيريا
- يوجد ضاغط داخلي، ويمكن توصيله بالهواء الخارجي
- تمتلك جسد مقاوم للتآكل، وسهل التنظيف
- يوجد خيارات أطراف خاصة
- إمكانية الإنتاج بسعات مختلفة
- إمكانية الإنتاج بطاولة ذات عجلات، في حالة الطلب

هذا المنتج تم إنتاجه وفقًا لمعايير الاتحاد الأوروبي. ضمان عامين ضد عيوب الإنتاج.

TR

EN

RU

AR

TARTALET MAKİNELERİ

TARTLET MACHINES

ТАРТАЛЕТНЫЕ МАШИНЫ

ماكينات التارت

Ergonomik Tasarım
Ergonomic Design
Эргономичный Дизайн
تصميم مريح

Teflon Kalıp Seçenekleri
Teflon Mold Options
Варианты Тefлоновых Форм
خيارات قوالب التفلون

Düşük Enerji Tüketimi
Low Energy Consumption
Низкое Потребление Энергии
استهلاك موفر للطاقة

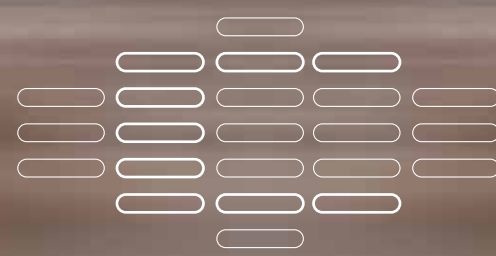
2 Yıl Garanti
2 Years Guarantee
2-Летняя Гарантия
ضمان عامان

Avrupa Normlarına Uygunluk
Conformity with European Norms
Соблюдение Европейских Норм
ملائمة المعايير الأوروبية

Programlanabilir Zamanlayıcı
Programmable Timer
Программируемый Таймер
مؤقت قابل للضبط

Hassas Isı Kontrolü
Sensitive Temperature Control
Чувствительный Контроль Температуры
تحكم حساس في الحرارة





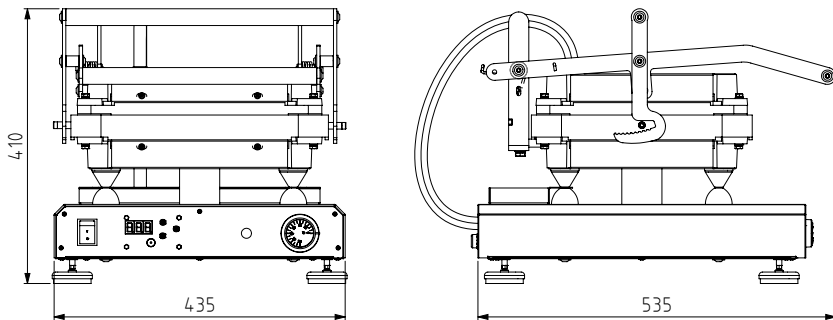
29 farklı kalıp modeli mevcuttur.
Detaylar için lütfen iletişime geçiniz.
29 different mould models.
Please contact us for further information.
29 различных моделей пресс-форм тартелет
Пожалуйста, свяжитесь для получения
дополнительной информации.
يوجد ٢٩ نموذج مختلف للقوالب
يرجى التواصل معنا للمزيد من التفاصيل



Tartaletlerinizi ister kendiniz yapın, isterseniz hazır alın:
Either make your own tartlets or buy them from:
:Готовьте тартелетки самостоятельно или покупайте их готовыми на сайте

إن شئت حضر التارت بنفسك أو قم بشرائه جاهزاً:

www.tartalet.com



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	2,4 kW
Güç Gerekşinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	32 kg (with mould)
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	540x435x408 mm

Bu makine, turta tabanı (tartalet) üretiminde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Değiştirilebilir teflon kalıpları ile farklı model seçenekleri bulunur.

- Programlanabilir zamanlayıcı ile tüm ürünlerde eşit kıvamda pişirme
- Mekanik tuşlar ile kolay kullanım ve hassas ısı ayarı
- Düşük enerji tüketimi, 3 ayrı güvenlik koruması
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Kolay temizlenebilir, korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir
- Atık yağ haznesi vardır
- Üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir

This machine was designed in order to use for pie base (tartlet) production. There are different model options with changeable Teflon moulds.

- Cooking with equal consistency at all products with programmable timer
- Easy to use with mechanic key pad and sensitive heat adjustment
- Low energy Consumption, 3 separate safety protection
- High Heat Insulation
- Sensitive heat adjustment can be applied
- It has easy to use and corrosion resistant body
- Container for waste oil
- 2 years guarantee against production faults.

Эта машина предназначена для использования в производстве тарталет. Существуют различные варианты моделей со сменными тefлоновыми формами.

- Программируемый таймер для равномерного приготовления всех продуктов
- Простота в эксплуатации и точная настройка нагрева с помощью механических клавиш
- Низкое энергопотребление, 3 отдельных функции безопасности
- Высокая теплоизоляция
- Легко очищаемый, коррозионно-стойкий корпус
- Резервуар отработанного масла
- Гарантия 2 года на заводской брак

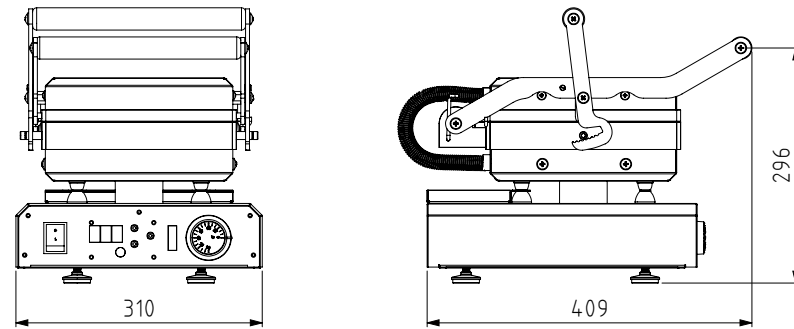
تم تصميم هذا الجهاز ليتم استخدامه في إنتاج قاعدة التارت. يوجد خيارات نموذجية مختلفة مع قوالب تفلون قابلة للاستبدال

- إمكانية تسوية جميع المنتجات بقوام متساوي من خلال منظم الوقت القابل للضبط
- استخدام سهل بالأزرار الميكانيكية وضبط حساس للحرارة
- استهلاك موثر للطاقة، 3 وسائل حماية مختلفة
- يوجد عزل حراري عالي
- تمتلك جسد مقاوم للتآكل، وسهل التنظيف
- يوجد خزانة لفضلات الزيت
- ضمان عامان ضد عيوب الإنتاج



MINI TARTALET

Tartalet Makinesi
Tartlet Machine
Тарталетные Машины
ماكينة التارت



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	1,4 kW
Güç Gerekirimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	24 kg (with mould)
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	310x440x308 mm

Mini tartalet makinesi küçük işletmeler için tasarlanmıştır. Ergonomik yapısı ile pastane ve fırınlar için pratik ve mükemmel bir tercihtir.

- Programlanabilir zamanlayıcı ile tüm ürünlerde eşit kıvamda pişirme
- Teflon kalıp seçenekleri
- Düşük enerji tüketimi
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Hassas ısı ayarı yapılabilir
- Kolay temizlenebilir, korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir

Üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

Mini tartlet machine was designed for small businesses. It is a practical and great choice for pastry shops and bakeries with its ergonomic structure.

- Cooking with equal consistency at all products with programmable timer
- Teflon mould options
- Low energy consumption
- High Heat Insulation
- Sensitive heat adjustment can be applied
- It has easy to use and corrosion resistant body

It is guaranteed for 2 year against production faults.

Мини-таралет машина предназначена для малых предприятий. Благодаря своей эргономичной структуре это практичный и идеальный выбор для кондитерских и пекарен.

- Программируемый таймер для равномерного приготовления всех продуктов
- Варианты тефлоновых форм
- Низкое потребление энергии
- Высокая теплоизоляция
- Возможно точное регулирование нагрева
- Имеет легко очищаемый, коррозионностойкий корпус

2 года гарантии на заводской брак.

تم تصميم ماكينة التارت المصغرة للشركات الصغيرة. مع هيكلها المريح، فهي خيار عملي ومثالي للمخابز ومتاجر المخبوزات

- إمكانية تسوية جميع المنتجات بقوام متساوي من خلال منظم الوقت القابل للضبط
- خيارات قوالب التفلون
- استهلاك موفر للطاقة
- يوجد عزل حراري عالي
- إمكانية ضبط حساس للحرارة
- تمتلك جسد مقاوم للتآكل، وسهل التنظيف

ضمان عامين ضد عيوب الإنتاج



TR

EN

RU

AR

WAFFLE & KORNET MAKİNELERİ WAFFLE & CORNET MACHINES

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ВАФЕЛЬ И РОЖКОВ

ماكينات الوافل ومخروط الآيس كريم

Teflon Kalıp Seçenekleri
Teflon Mold Options
Варианты тефлоновых форм
خيارات قوالب التفلون

Avrupa Normlarına Uygunluk
Conformity with European Norms
Соблюдение европейских норм
ملائمة المعايير الأوروبية

Hassas Isı Kontrolü
Sensitive Temperature Control
Чувствительный контроль
температуры
تحكم حساس في الحرارة

2 Yıl Garanti
2 Years Guarantee
Гарантия 2 года
ضمان عامان

Ergonomik Tasarım
Ergonomic Design
Эргономичный дизайн
تصميم مريح

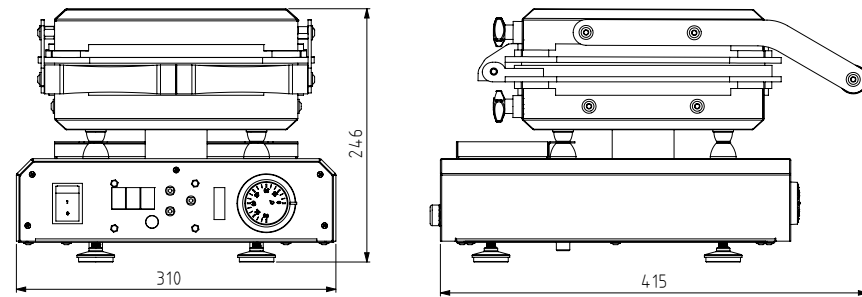
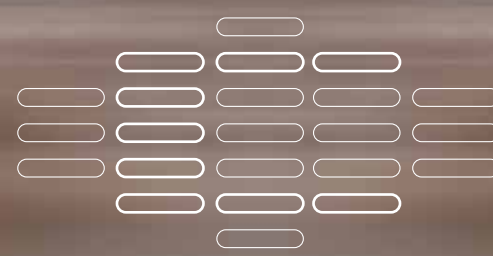
Düşük Enerji Tüketimi
Low Energy Consumption
Низкое потребление энергии
استهلاك موفر للطاقة

Programlanabilir Zamanlayıcı
Programmable Timer
Программируемый таймер
مؤقت قابل للضبط



WAFFLE MAKER

Waffle Makinesi
Waffle Machine
Вафельная машина
مكينة الوافل



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	1,4 kW
Güç Gereklinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	23 kg (with mould)
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	450x310x285 mm

Bu makine, başta waffle hamuru çeşitleri olmak üzere kornet, pankek gibi ürünleri pişirmek üzere tasarlanmıştır. Farklı kalıplarda model seçenekleri bulunur.

- Programlanabilir zamanlayıcı ile tüm ürünlerde eşit kıvamda pişirme
- Anti bakteriyel tuş takımı ile pratik kullanım ve hassas ısı kontrolü
- Düşük enerji tüketimi, 3 ayrı güvenlik koruması
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Kolay temizlenebilir, korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir

Üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

This machine was designed to cook products such as cornet, pancake including waffle paste types. There are model choices in different moulds.

- Cooking with equal consistency at all products with programmable timer
- Practical use and sensitive heat control with antibacterial key pad
- Low energy Consumption, 3 separate safety protection
- High Heat Insulation
- It has easy to use and corrosion resistant body

It is guaranteed for 2 year against production faults.

Эта машина предназначена для приготовления таких продуктов, как рожок, блины, включая разновидности вафельного теста. Существуют различные варианты пресс-форм.

- Программируемый таймер для равномерного приготовления всех продуктов
- Практичное использование и точный контроль температуры благодаря антибактериальной клавиатуре
- Низкое энергопотребление, 3 отдельные функции безопасности
- Высокая теплоизоляция
- Легко очищаемый, коррозионно-стойкий корпус

2 года гарантии на заводской брак.

تم تصميم هذه الآلة لإعداد منتجات مثل مخروط الآيس كريم، والفطائر، وخاصة أصناف عجينة الوافل. يوجد خيارات نماذج في أنماط مختلفة

- إمكانية تسوية جميع المنتجات بقوام متساوي من خلال منظم الوقت القابل للضبط
- استخدام عملي من خلال مجموعة الأزرار المقاومة للبكتيريا وتحكم حساس في الحرارة
- استهلاك موفر للطاقة، ٣ وسائل حماية مختلفة
- يوجد عزل حراري عالي
- تمتلك جسد مقاوم للتآكل، وسهل التنظيف

ضمان عامين ضد عيوب الإنتاج



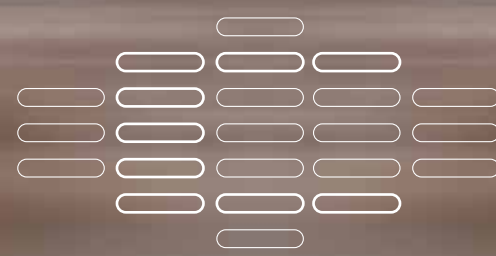
TR

EN

RU

AR

WAFFLE MAKER



Değiştirilebilir Kalıplı Waffle Makinesi
Waffle Machine with Changeable Mould
Вафельница со сменными формами
ماكينة وافل ذا قالب قابل للتغيير



Bu makine, başta waffle hamuru çeşitleri olmak üzere kornet, pankek gibi ürünleri pişirmek üzere tasarlanmıştır. Farklı kalıplarda model seçenekleri bulunur. Kalıplar hızlı değiştirilebilir.

- Programlanabilir zamanlayıcı ile tüm ürünlerde eşit kıvamda pişirme
- Anti bakteriyel tuş takımı ile pratik kullanım ve hassas ısı kontrolü
- Düşük enerji tüketimi, 3 ayrı güvenlik koruması
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Kolay temizlenebilir, korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir

Üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

This machine was designed to cook products such as cornet, pancake including waffle paste types. There are model choices in different moulds. Moulds can be changed quickly.

- Cooking with equal consistency at all products with programmable timer
- Practical use and sensitive heat control with antibacterial key pad
- Low energy Consumption, 3 separate safety protection
- High Heat Insulation
- It has easy to use and corrosion resistant body

It is guaranteed for 2 year against production faults.

Эта машина предназначена для приготовления таких продуктов, как рожок, блины, включая разновидности вафельного теста. Существуют модели разных пресс-форм. Формы можно быстро менять.

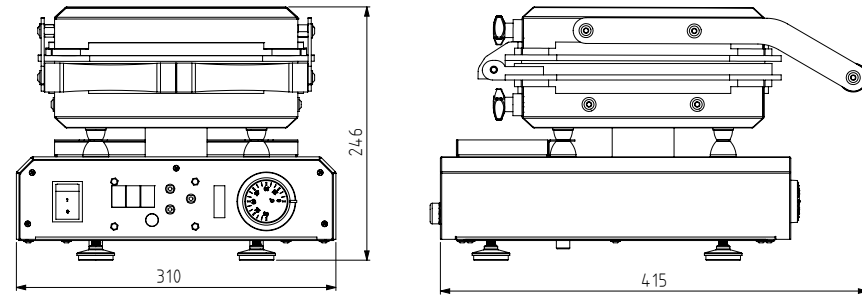
- Программируемый таймер для равномерного приготовления всех продуктов
- Практическое использование и точный контроль температуры благодаря антибактериальной клавиатуре
- Низкое энергопотребление, 3 отдельных функции безопасности
- Высокая теплоизоляция
- Легко очищаемый, коррозионно-стойкий корпус

2-летняя гарантия от производственных неисправностей.

تم تصميم هذه الآلة لإعداد منتجات مثل مخروط اللايس كريم، والفطائر، وخاصة أصناف عجينة الوافل. يوجد خيارات نماذج في أنماط مختلفة. القوالب سريعة التغيير

- إمكانية تسوية جميع المنتجات بقوام متساوي من خلال منظم الوقت القابل للضبط
- استخدام عملي من خلال مجموعة الأزرار المقاومة للبكتيريا وتحكم حساس في الحرارة
- استهلاك موفر للطاقة، ٣ وسائل حماية مختلفة
- يوجد عزل حراري عالي
- تمتلك جسد مقاوم للتآكل، وسهل التنظيف

ضمان عامين ضد عيوب الإنتاج

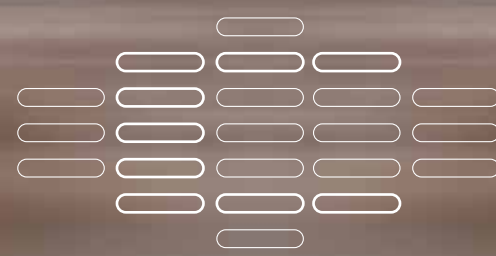


TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

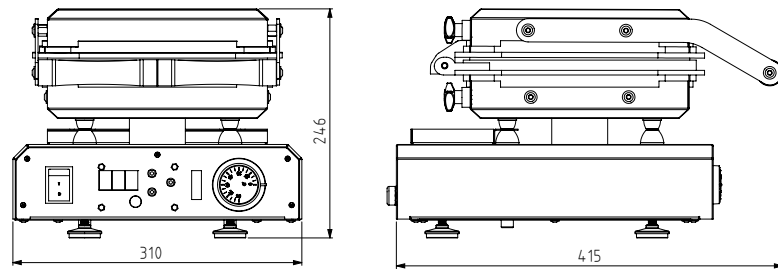
Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	1,4 kW
Güç Gerekşinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	23 kg (with mould)
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	450x310x285 mm



CORNET MAKER



Kornet Makinesi
Cornet Machine
Машина для изготовления рожков
ماكينة مخروط الآيس كريم



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	1,4 kW
Güç Gerekşinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	18 kg (with mould)
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	450x310x285 mm

Bu makine, başta waffle hamuru çeşitleri olmak üzere kornet, pankek gibi ürünleri pişirmek üzere tasarlanmıştır. Farklı kalıplarda model seçenekleri bulunur.

- Programlanabilir zamanlayıcı ile tüm ürünlerde eşit kıvamda pişirme
- Anti bakteriyel tuş takımı ile pratik kullanım ve hassas ısı kontrolü
- Düşük enerji tüketimi, 3 ayrı güvenlik koruması
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Kolay temizlenebilir, korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir

Üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

This machine was designed to cook products such as cornet, pancake including waffle paste types. There are model choices in different moulds.

- Cooking with equal consistency at all products with programmable timer
- Practical use and sensitive heat control with antibacterial key pad
- Low energy Consumption, 3 separate safety protection
- High Heat Insulation
- It has easy to use and corrosion resistant body

It is guaranteed for 2 year against production faults.

Эта машина предназначена для приготовления таких продуктов, как рожок, блины, включая разновидности вафельного теста. Существуют разные пресс-формы.

- Программируемый таймер для равномерного приготовления всех продуктов
- Практическое использование и точный контроль температуры благодаря антибактериальной клавиатуре
- Низкое энергопотребление, 3 отдельных функции безопасности
- Высокая теплоизоляция
- Легко очищаемый, коррозионно-стойкий корпус

2-летняя гарантия на производственный брак.

تم تصميم هذه الآلة لإعداد منتجات مثل مخروط الآيس كريم، والفطائر، وخاصة أصناف عجينة الوافل. يوجد خيارات نماذج في أنماط مختلفة

- إمكانية تسوية جميع المنتجات بقوام متساوي من خلال منظم الوقت القابل للضبط
- استخدام عملي من خلال مجموعة الأزرار المقاومة للبكتيريا وتحكم حساس في الحرارة
- استهلاك موفر للطاقة، ٣ وسائل حماية مختلفة
- يوجد عزل حراري عالي
- تمتلك جسد مقاوم للتآكل، وسهل التنظيف

ضمان عامين ضد عيوب الإنتاج



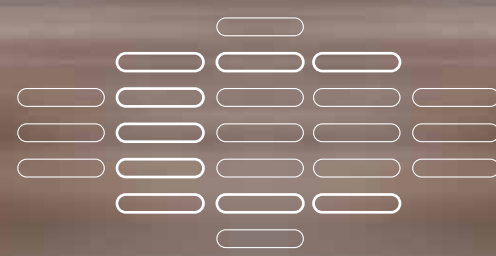
TR

EN

RU

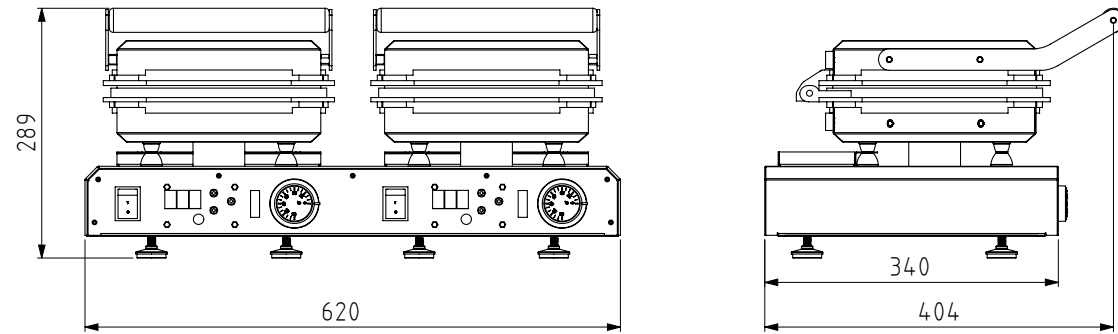
AR

WAFFLE MAKER



İkili Waffle Makinesi
Dual Waffle Machine
Двойная вафельница
ماكينة وافل ثنائية

TEFLON KALIPLAR
HIZLI KALIP DEĞİŞİMİ
QUICK CHANGEABLE MOULDS
TEFLON MOULDS



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	2 x 1,4 kW
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	44 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	558x328x285 mm

Bu makine, başta waffle hamuru çeşitleri olmak üzere kornet, pankek gibi ürünleri pişirmek üzere tasarlanmıştır. Farklı kalıplarda model seçenekleri bulunur.

- İki pişirme ünitesi ayrı ayrı kontrol edilir
- Programlanabilir zamanlayıcı ile tüm ürünlerde eşit kıvamda pişirme
- Anti bakteriyel tuş takımı ile pratik kullanım ve hassas ısı kontrolü
- Düşük enerji tüketimi, 3 ayrı güvenlik koruması
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Kolay temizlenebilir, korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir

Üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

This machine was designed to cook products such as cornet, pancake including waffle paste types. There are model choices in different moulds.

- Each cooking unit can be controlled separately
- Cooking with equal consistency at all products with programmable timer
- Practical use and sensitive heat control with antibacterial key pad
- Low energy Consumption, 3 separate safety protection
- High Heat Insulation
- It has easy to use and corrosion resistant body

It is guaranteed for 2 year against production faults.

Эта машина предназначена для приготовления таких продуктов, как рожок, блины, включая разновидности вафельного теста. Существуют разные варианты пресс-форм.

- Оба устройства для приготовления пищи контролируются отдельно
- Программируемый таймер для равномерного приготовления всех продуктов
- Практичное использование и точный контроль температуры благодаря антибактериальной клавиатуре
- Низкое энергопотребление, 3 отдельных функции безопасности
- Высокая теплоизоляция
- Легко очищаемый, коррозионностойкий корпус.

2 года гарантии на производственный брак.

تم تصميم هذه الآلة لإعداد منتجات مثل مخروط اللايس كريم، والفطائر، وخاصة أصناف عجينة الوافل. يوجد خيارات نماذج في أنماط مختلفة

- يتم التحكم في وحدتي التسوية والطهي بشكل منفصل
- إمكانية تسوية جميع المنتجات بقوام متساوي من خلال منظم الوقت القابل للضبط
- استخدام عملي من خلال مجموعة الأزرار المقاومة للبكتيريا وتحكم حساس في الحرارة
- استهلاك موفر للطاقة، ٣ وسائل حماية مختلفة
- يوجد عزل حراري عالي
- تمتلك جسد مقاوم للتآكل، وسهل التنظيف

ضمان عامين ضد عيوب الإنتاج



TR

EN

RU

AR




CBCMAC
FOOD MACHINES

Loreen 24

Çikolata Pasta Dondurma
Ekipman ve Makineleri

Chocolate Pastry Ice-Cream
Equipment and Machines

изготовления мороженого тортов шоколада
Оборудование и машины для

الشيكولاتة والكعك والآيس كريم
ماكينات ومعدات



CEBECİ GIDA MAKİNE
SANAYİ ve DIŞ TİCARET LTD. ŞTİ.
Ferhatpaşa Mh. Gazipaşa Cd. 51.Sok. No:39/A
Ataşehir - İstanbul / Turkey
Tel.: +90 216 337 4110 | Fax: +90 216 349 9623
export@cbcmac.com | cebeci@cbcmac.com
www.cbcmac.com | www.cebecigida.com.tr