

# 2023



 **ET TAMBURU A.Ş**

 **MEAT TUMBLER**


 **VASO DE CARNE**

 فراغ مدلك اللحوم

 **FLEISCH TUMBLER**

 **TAMBOUR DE VIANDE**

 Вакумный мясомассажер

 وكيوم تامبلر گوشت



# SERTİFİKALAR CERTIFICATES



CERTIFICATE



# HAKKIMIZDA ABOUT US



TÜRKİYE'DEN TÜM DÜNYA'YA  
FROM TURKEY TO ALL OVER THE WORLD


ABOUT



# HORIZONTAL LIFTER COOLER ETYSH Series





NEW  
NEU  
YENI


 Remarkable about the vacuum tumbler is the lift-tilt system. With a tilt adjustment of 45° a filling volume of 60% can be guaranteed. Besides a quick emptying by tilting the container is possible.


The vacuum tumbler is standardly equipped with an automatic lid swiveling device. The vacuum tumbler which is equipped with a direct drive has got a rpm-range of 0.5 to 10 RPM. All tumble parameters are programmable with the user friendly touch panel DELTA.


The construction of the fins enables according to the rotational direction a gentle or intensive tumbling.

 Bemerkenswert an dem Vakuumbecher ist das Lift-Tilt-System. Mit einer Neigungseinstellung von 45° und einem Füllvolumen von 60% Eine schnelle Entleerung ist durch das Kippen des Containers möglich. Der Vakuumbecher ist standardmäßig mit einer automatischen Deckelschwenkvorrichtung ausgestattet. Der Vakuumbecher, ist mit einem Direktantrieb ausgestattet, und hat eine Drehzahl von 0,5 - 10 RPM. Alle Tumble-Parameter sind mit der benutzerfreundlichen Touch Panel DELTA programmierbar. Die Konstruktion der Flossen ermöglicht je nach Drehrichtung ein sanftes oder intensives Taumeln.


 Ce qui est remarquable dans le tambour à vide, c'est son système de levage. Avec le réglage de l'inclinaison à 45°, un volume de remplissage de 60% peut être garanti. Il est également possible de vider rapidement le conteneur en le basculant. Le tambour à vide est équipé en standard d'un dispositif de rotation automatique des bouchons. Le tambour à vide est équipé d'un entraînement direct a une plage de vitesse de 0,5 à 10 tr/min. Tous les paramètres de roulement être programmés avec le panneau tactile convivial DELTA. La structure des ailes permet un roulement doux ou intense selon le sens de rotation.


 اللافت للنظر حول بهلوان الفراغ هو نظام إمالة الرفع. يمكن ضمان حجم تعبئة بنسبة ٦٠٪ بضبط الإمالة بمقدار ٤٥ درجة. إلى جانب التفرغ السريع عن طريق إمالة الحاوية، فمن الممكن تم تجهيز كأس الفراغ بشكل قياسي بجهاز تدوير بخلاء أوتوماتيكي يحتوي كأس الفراغ المجهز بمحرك مباشر على مدى دورة في الدقيقة من ٠,٥ إلى ١٠ دورة في الدقيقة. DELTA جميع معلمات التقلب قابلة للبرمجة باستخدام لوحة اللمس سهلة الاستخدام. يتيح بناء الزعانف إمكانية التدوير اللطيف أو المكثف وفقاً لاتجاه الدوران.

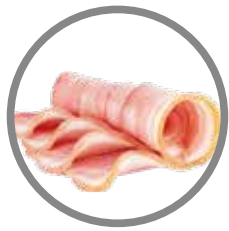
 نكتة قابل توجه در مورد لیوان خلاء، سیستم لیفت-تیل است. با تنظیم شیب ٤٥ درجه می توان حجم پر شدن ٦٠ درصد را تضمین کرد. علاوه بر تخلیه سریع ظرف با کج کردن طرف امکان پذیر است. لیوان جاروبرقی به طور استاندارد مجهز به یک دستگاه چرخش اتوماتیک درب است. لیوان جاروبرقی که مجهز به درایو مستقیم است دارای محدوده دور در دقیقه ٠,٥ تا ١٠ دور در دقیقه است. قابل برنامه ریزی هستند DELTA تمام پارامترهای غلظتی با پنل لمسی کاربرپسند ساخت باله ها با توجه به جهت چرخش یک غلت ملایم یا شدید را امکان پذیر می کند.

 Vakumlu tambur hakkında dikkat çekici olan, kaldırma sistemidir. 45° eğim ayarı ile % 60 doldurma hacmi garanti edilebilir. Ayrıca kabı eğerek hızlı bir şekilde boşaltmak mümkündür.

Vakumlu tambur standart olarak otomatik bir kapak döndürme cihazı ile donatılmıştır. Doğrudan tahrik ile donatılmış vakumlu tambur, 0,5 ila 10 RPM arasında bir devir aralığına sahiptir. Tüm yuvarlanma parametreleri kullanıcı dostu dokunmatik panel DELTA ile programlanabilir. Kanatların yapısı dönme yönüne göre yumuşak veya yoğun bir yuvarlanma sağlar.

 Destacado sobre la secadora de vacío es el sistema de elevación-inclinación. Con un ajuste de inclinación de 45° se puede garantizar un volumen de llenado del 60%. Además es posible un vaciado rápido inclinando el contenedor. El vaso de vacío está equipado de serie con un dispositivo automático de giro de la tapa. La secadora de vacío que está equipada con un accionamiento directo tiene un rango de rpm de 0.5 a 10 RPM. Todos los parámetros de caída son programables con el panel táctil intuitivo DELTA. La construcción de las aletas permite, según la dirección de rotación, un volteo suave o intenso.

 Примечательной особенностью вакуумного массажера является система подъема и наклона. При регулировке наклона на 45° можно гарантировать объем наполнения 60%. Кроме того, возможно быстрое опорожнение за счет опрокидывания контейнера. Вакуумный массажер стандартно оснащен автоматическим поворотным устройством крышки. Вакуумный массажер с прямым приводом имеет диапазон оборотов от 0,5 до 10 об/мин. Все параметры барабана программируются с помощью удобной сенсорной панели DELTA. Конструкция плавников позволяет в зависимости от направления вращения плавно или интенсивно кувыркаться.



## DIMENSIONS

	Width	Length	Height
ETYSH-600	280cm	170cm	210cm
ETYSH-1000	310cm	170cm	210cm
ETYSH-1300	325cm	185cm	210cm
ETYSH-1500	340cm	185cm	210cm
ETYSH-2000	360cm	185cm	210cm

# YATAY SOĞUTMALI HAREKETLİ ETYSH serisi



**Ideal solution for high capacity businesses**  
 Optimum space volume compact structure  
 Multifunctional working principle  
 3 different working positions  
 (Loading, Marine, Unloading)  
 All 304 CrNi Material  
 Easy and fast cleaning drum structure  
 PLC or Manual control option  
 Ability to use for various products  
 Touchscreen operator panel  
 Software customized according to the recipe  
 Continuous or adjustable vacuum control  
 Rotation direction and speed changing function  
 High yield without loss of sauce  
 Quality and homogeneously processed product  
 Saving in capacity, energy and labor  
 600 lt / 2000 lt capacity option

NEW  
NEU  
YENI



**Ideale Lösung für Unternehmen mit hoher Kapazität**  
 Optimales Raumvolumen mit kompakter Struktur  
 Multifunktionales Arbeitsprinzip  
 3 verschiedene Arbeitspositionen  
 (Laden, Marine, Entladen)  
 Alle 304 CrNi Material  
 Einfache und schnelle  
 Reinigungstrommelstruktur  
 PLC- oder Manuelle Steuerungsoption  
 Einsatzfähigkeit für verschiedene Produkte  
 Touchscreen-Bedienfeld  
 Software nach Rezept anpassungsfähig  
 Kontinuierliche oder individuelle Vakuumsteuerung  
 Rotationsrichtung und  
 Geschwindigkeitsänderungsfunktion  
 Hoher Ertrag ohne Saucenverlust  
 Einsparung von Kapazitäten, Energie und Arbeit  
 600 lt / 2000 lt Tragfähigkeit Option



**Yüksek kapasiteli işletmeler için ideal çözüm**  
 Kompakt yapısı sayesinde optimum alan hacmi  
 Çok işlevselli çalışma prensibi  
 Çok farklı çalışma pozisyonu  
 (Yükleme, Marine, Boşaltma)  
 Tamamı 304 CrNi Malzeme  
 Kolay ve hızlı temizlenir tambur yapısı  
 PLC veya Manuel kontrol seçeneği  
 Çeşitli ürünler için kullanılabilir  
 Dokunmatik operatör paneli  
 Reçeteye göre özelleştirilebilir yazılım  
 Sürekli veya ayarlanabilir vakum kontrolü  
 Dönüş yönü ve hızı değiştirme fonksiyonu  
 Sos kaybı olmadan yüksek verim.  
 Kaliteli ve homojen işlenmiş (bitmiş) ürün  
 Kapasite, enerji ve işgücünden tasarruf  
 600 lt / 2000 lt kapasite seçeneği



**Solution idéale pour les entreprises de  
grande capacité**  
 Volume d'espace optimal grâce à sa  
structure compacte  
 Principe de fonctionnement multifonctionnel  
 3 positions de travail différentes  
 (Chargement, Marinade, Déchargement)  
 Tous les matériaux 304 CrNi  
 Structure de tambour de nettoyage facile et rapide  
 Option de contrôle API ou contrôle manuel  
 Capacité d'utilisation pour divers produits  
 Panneau de commande tactile  
 Logiciel personnalisable selon la recette  
 Contrôle de la volume continu ou réglable  
 Changement du sens de rotation et fonction  
de changement de vitesse  
 Haute efficacité sans perte de sauce.  
 Produit de qualité et traité de manière homogène (fini)  
 Economie de capacité, d'énergie et de main-d'œuvre  
 Option de capacité de 600 lt / 2000 lt



**Solución ideal para empresas de  
alta capacidad**  
 Estructura compacta de volumen de  
espacio óptimo  
 Principio de funcionamiento multifuncional  
 3 posiciones de trabajo diferentes  
 (Carga, Marina, Descarga)  
 Todo el material 304 CrNi  
 Estructura del tambor de limpieza  
fácil y rápida  
 Opción de control PLC o manual  
 Capacidad de uso para varios productos  
 Panel de operador con pantalla táctil  
 Software personalizado según receta  
 Control de vacío continuo o ajustable  
 Función de cambio de velocidad y dirección de rotación  
 Alto rendimiento sin pérdida de salsa  
 Producto de calidad y procesado homogéneamente  
 Ahorro de capacidad, energía y mano de obra  
 Opción de capacidad de 600 lt / 2000 lt



**Идеальное решение для крупных предприятий**  
 Оптимальная объемная компактная структура  
 Многофункциональный принцип работы  
 3 различных рабочих положения  
 (Погрузка, морской, разгрузка)  
 Все материалы 304 CrNi  
 Простая и быстрая очистка конструкции барабана  
 ПЛК или ручное управление  
 Возможность использования для различных продуктов  
 Сенсорная панель оператора  
 Программное обеспечение настроено по рецепту  
 Непрерывный или регулируемый контроль вакуума  
 Функция изменения направления вращения и скорости  
 Высокий выход без потери соуса  
 Качественный и однородно обработанный продукт  
 Экономия мощностей, энергии и труда  
 Вариант вместимости 600 л / 2000 л



راه حل ایده آل برای مشاغل با ظرفیت بالا  
 ساختار فشرده حجم فضای بهینه  
 اصل کار چند منظوره  
 ۳ موقعیت کاری مختلف  
 (بارگیری، دریایی، تخلیه)  
 ۳۰۴ CrNi تمام مواد  
 تمیز کردن آسان و سریع ساختار درام  
 یا گزینه کنترل دستی PLC  
 قابلیت استفاده برای محصولات مختلف  
 پنل اپراتور صفحه لمسی  
 نرم افزار سفارشی شده با توجه به دستور غذا  
 کنترل خلاء مداوم یا قابل تنظیم  
 جهت چرخش و عملکرد تغییر سرعت  
 عملکرد بالا بدون از دست دادن سس  
 محصول با کیفیت و فراوری شده همگن  
 صرفه جویی در ظرفیت، انرژی و نیروی کار  
 گزینه ظرفیت ۶۰۰ لیتر / ۲۰۰۰ لیتر



حل مثالی للشركات ذات السعة العالية  
 هيكل مدمج بحجم الفضاء الأمثل  
 مبدأ العمل متعدد الوظائف  
 ۳ وظائف عمل مختلفة  
 (تحميل، بحري، تفريغ)  
 ۳۰۴ CrNi جميع المواد  
 هيكل حلة تنظيف سهل وسريع  
 PLC خيار التحكم اليدوي أو  
 القدرة على استخدام لمختلف المنتجات  
 لوحة تشغيل تعمل باللمس  
 برنامج مخصص حسب الوصفة  
 التحكم بالفراغ المستمر أو القابل للتعديل  
 اتجاه الدوران ووظيفة تغيير السرعة  
 غلة عالية دون فقدان الصلصلة  
 منتج عالي الجودة ومعالج بشكل متجانس  
 التوفير في القدرات والطاقة والعمالة  
 سعة ۶۰۰ لتر / ۲۰۰۰ لتر

## TEKNİK ÖZELLİKLER

	En	Boy	Yükseklik
ETYSH-600	280cm	170cm	210cm
ETYSH-1000	310cm	170cm	210cm
ETYSH-1300	325cm	185cm	210cm
ETYSH-1500	340cm	185cm	210cm
ETYSH-2000	360cm	185cm	210cm


# VERTICAL SPOON COOLER ETDSK compact




2023

NEW  
NEU  
YENİ




 Der Vakuumbeker Typ ETDSK wird in den Größen von 300 - 1500 Liter produziert. Einstellbarer Arbeitswinkel, stufenlos einstellbare Drehzahl, Intervallvakuum sowie individuelle Steuerung sind nur einige der Vorteile dieser Maschine, die auch im Labor zum Einsatz kommen.


Um die variable Anwendung im Kühlager zu ermöglichen, ist der ETDSK mit Rädern ausgestattet.

 La cuillère refroidie verticale de type ETDSK est produite dans des tailles allant de 300 litres à 1500 litres. Il offre des solutions à la fois ergonomiques et optimales grâce à son angle de travail réglable et sa vitesse de rotation réglable en continu. Le vide intermittent et la commande de panneau ne sont que quelques-uns des avantages de cette machine, qui peut également être facilement transportée dans des usines intégrées.


ETDSK est équipé de roues pour permettre une application variable en chambre froide.

 بأحجام من ٣٠٠ لتر إلى ١٥٠٠ لتر ETDSK يتم إنتاج كأس فراغ زاوية عمل قابلة للتعديل ، سرعة دوران قابلة للتعديل بدون خطوات الفراغ الفاصل وكذلك التحكم الفردي ليست سوى عدد قليل من فوائد هذا الجهاز الذي يستخدم أيضاً في المختبرات بعجلات لتمكين التطبيق المتغير في التخزين البارد ETDSK تم تجهيز


 در سایزهای ۳۰۰ لیتری تا ۱۵۰۰ لیتری تولید می شود ETDSK لبوان جاروبرقی نوع زاویه کار قابل تنظیم، سرعت چرخش بدون گام قابل تنظیم. خلاصه فاصله ای و همچنین کنترل فردی تنها تعدادی از مزایای این دستگاه است که در آزمایشگاه ها نیز کاربرد دارد. مجهز به چرخ هایی برای فعال کردن کاربرد متغیر در سردخانه است ETDSK

 The vacuum tumbler type ETDSK is produced in the sizes from 300 liters to 1500 liters. Adjustable working angle, steplessly adjustable rotational speed, interval vacuum as well as individual control are only a few of the benefits of this machine which also finds use in laboratories.


The ETDSK is equipped with wheels to enable the variable application in the cold storage

 Dikey Soğutmalı Kaşıklı tip ETDSK 300 litreten 1500 litreye kadar olan ebatlarda üretilmektedir. Ayarlanabilir çalışma açısı, kademesiz ayarlanabilir dönüş hızı sayesinde hem ergonomik hem de optimum çözümler sunar. Aralıklı vakum ve panel kontrolü, entegre tesislerde de kolayca taşınması bu makinenin faydalarından sadece birkaçıdır.

ETDSK, soğuk hava deposunda değişken uygulamayı mümkün kılmak için tekerleklerle donatılmıştır.

 El vaso de vacío tipo ETDSK se produce en tamaños de 300 litros a 1500 litros. Ángulo de trabajo ajustable, velocidad de rotación ajustable de forma continua. El vacío por intervalos y el control individual son solo algunos de los beneficios de esta máquina que también se utiliza en laboratorios.

El ETDSK está equipado con ruedas para permitir la aplicación variable en la cámara frigorífica.

 Вакуумный массажер типа ETDSK выпускается объемом от 300 литров до 1500 литров. Регулируемый рабочий угол, бесступенчатая регулировка скорости вращения. интервальный вакуум, а также индивидуальный контроль — это лишь некоторые из преимуществ этой машины, которая также находит применение в лабораториях.

ETDSK оснащен колесами для обеспечения разнообразного применения в холодильных камерах.

## DIMENSIONS

	Width	Length	Height
ETDSK-300	195cm	90cm	190cm
ETDSK-500	252cm	138cm	218cm
ETDSK-700	268cm	218cm	308cm
ETDSK-1200	280cm	220cm	320cm
ETDSK-1500	280cm	220cm	330cm

# DIKEY SOĞUTMALI KAŞIKLI ETDSK Kompakt



Ideal solution for butchers and restaurants  
Optimum space volume compact structure  
Multifunctional working principle  
3 different working positions  
(Loading, Marine, Unloading)  
All 304 CrNi Material  
Easy and fast cleaning drum structure  
PLC or Manual control option  
Ability to use for various products  
Touchscreen operator panel  
Software customized according to the recipe  
Continuous or adjustable vacuum control  
Rotation direction and speed changing function  
High yield without loss of sauce  
Quality and homogeneously processed product  
Saving in capacity, energy and labor  
300 lt / 1500 lt capacity option

Ideale Lösung für Metzger und Restaurants  
Optimales Raumvolumen mit kompakter Struktur  
Multifunktionales Arbeitsprinzip  
3 verschiedene Arbeitspositionen  
(Laden, Marine, Entladen)  
Alle 304 CrNi Material  
Einfache und schnelle  
Reinigungstrommelstruktur  
PLC- oder Manuelle Steuerungsoption  
Einsatzfähigkeit für verschiedene Produkte  
Touchscreen-Bedienfeld  
Software nach Rezept anpassungsfähig  
Kontinuierliche oder individuelle Vakuumsteuerung  
Rotationsrichtung und  
Geschwindigkeitsänderungsfunktion  
Hoher Ertrag ohne Saucenverlust  
Einsparung von Kapazitäten, Energie und Arbeit  
300 lt / 1500 lt Tragfähigkeit Option

Solution idéale pour les bouchers et les restaurants  
Volume d'espace optimal grâce à sa structure compacte  
Principe de fonctionnement multifonctionnel  
3 positions de travail différentes  
(Chargement, Marinade, Déchargement)  
Tous les matériaux 304 CrNi  
Structure de tambour de nettoyage facile et rapide  
Option de contrôle API ou contrôle manuel  
Capacité d'utilisation pour divers produits  
Panneau de commande tactile  
Logiciel personnalisable selon la recette  
Contrôle de la volume continu ou réglable  
Changement du sens de rotation et fonction de changement de vitesse  
Haute efficacité sans perte de sauce.  
Produit de qualité et traité de manière homogène (fini)  
Économie de capacité, d'énergie et de main-d'œuvre  
Option de capacité de 300 lt / 1500 lt

Идеальное решение для мясных лавок и ресторанов  
Оптимальная объемная компактная структура  
Многофункциональный принцип работы  
3 различных рабочих положения  
(Погрузка, морской, разгрузка)  
Все материалы 304 CrNi  
Простая и быстрая очистка конструкции барабана  
ПЛК или ручное управление  
Возможность использования для различных продуктов  
Сенсорная панель оператора  
Программное обеспечение настроено по рецепту  
Непрерывный или регулируемый контроль вакуума  
Функция изменения направления вращения и скорости  
Высокий выход без потери соуса  
Качественный и однородно обработанный продукт  
Экономия мощностей, энергии и труда  
Вариант вместимости 300 л / 1500 л

الحل الأمثل للجزائريين والمطاعم  
هيكل مدمج بحجم الفضاء الأمثل  
مبدأ العمل متعدد الوظائف  
٣ وظائف عمل مختلفة  
(تحميل، بحري، تفريغ)  
CrNi جميع المواد ٣٠٤  
هيكل حل تنظيف سهل وسريع  
PLC خيار التحكم اليدوي أو  
القدرة على استخدام لمختلف المنتجات  
لوحة تشغيل تعمل باللمس  
برنامج مخصص حسب الوصفة  
التحكم بالفراغ المستمر أو القابل للتعديل  
اتجاه الدوران ووظيفة تغيير السرعة  
غلة عالية دون فقدان الصلصة  
منتج عالي الجودة ومعالج بشكل متجانس  
التوفير في القدرات والطاقة والعمالة  
٦٠ لتر / ٦٠٠ لتر خيار السعة

NEW  
NEU  
YENI

2023



Kasap ve Restoranlar için ideal çözüm  
Kompakt yapısı sayesinde optimum alan hacmi  
Çok işlevselli çalışma prensibi  
3 farklı çalışma pozisyonu  
(Yükleme, Marine, Boşaltma)  
Tamamı 304 CrNi Malzeme  
Kolay ve hızlı temizlenir tambur yapısı  
PLC veya Manuel kontrol seçeneği  
Çeşitli ürünler için kullanılabilir  
Dokunmatik operatör paneli  
Reçeteye göre özelleştirilebilir yazılım  
Sürekli veya ayarlanabilir vakum kontrolü  
Dönüş yönü ve hızı değiştirme fonksiyonu  
Sos kaybı olmadan yüksek verim.  
Kaliteli ve homojen işlenmiş (bitmiş) ürün  
Kapasite, enerji ve işgücünden tasarruf  
300 lt / 1500 lt kapasite seçeneği

Solución ideal para carnicerías y restaurantes  
Estructura compacta de volumen de espacio mínimo  
Principio de funcionamiento multifuncional  
3 posiciones de trabajo diferentes  
(Carga, Marina, Descarga)  
Todo el material 304 CrNi  
Estructura del tambor de limpieza fácil y rápida  
Opción de control PLC o manual  
Capacidad de uso para varios productos  
Panel de operador con pantalla táctil  
Software que se puede personalizar según a la receta  
Control de vacío continuo o ajustable  
Función de cambio de velocidad y dirección de rotación  
Alto rendimiento sin pérdida de salsa  
Producto de calidad y procesado homogéneamente  
Ahorro de capacidad, energía y mano de obra  
Opción de capacidad de 300 lt / 1500 lt

راه حل ایده آل برای قصابی ها و رستوران ها  
ساختار فشرده حجم فضای بهینه  
اصل کار چند منظوره  
٣ موقعیت کاری مختلف  
(بارگیری، دریایی، تخلیه)  
CrNi ٣٠٤ تمام مواد  
تمیز کردن آسان و سریع ساختار درام  
یا گزینه کنترل دستی PLC  
قابلیت استفاده برای محصولات مختلف  
پنل اپراتور صفحه لمسی  
نرم افزار سفارشی شده با توجه به دستور غذا  
کنترل خلاء مداوم یا قابل تنظیم  
جهت چرخش و عملکرد تغییر سرعت  
عملکرد بالا بدون از دست دادن سس  
محصول با کیفیت و فراوری شده همگن  
صرفه جویی در ظرفیت، انرژی و نیروی کار  
گزینه ظرفیت ٦٠ لیتر / ٦٠٠ لیتر


## TEKNİK ÖZELLİKLER

	En	Boy	Yükseklik
ETDSK-300	195cm	90cm	190cm
ETDSK-500	252cm	138cm	218cm
ETDSK-700	268cm	218cm	308cm
ETDSK-1200	280cm	220cm	320cm
ETDSK-1500	280cm	220cm	330cm


# VERTICAL SPOON COOLER ETDSK compact



2022


 Der Vakuumbeker Typ ETDSK wird in den Größen von 300 - 1500 Liter produziert. Einstellbarer Arbeitswinkel, stufenlos einstellbare Drehzahl, Intervallvakuum sowie individuelle Steuerung sind nur einige der Vorteile dieser Maschine, die auch im Labor zum Einsatz kommen.


Um die variable Anwendung im Kühlager zu ermöglichen, ist der ETDSK mit Rädern ausgestattet.

 La cuillère refroidie verticale de type ETDSK est produite dans des tailles allant de 300 litres à 1500 litres. Il offre des solutions à la fois ergonomiques et optimales grâce à son angle de travail réglable et sa vitesse de rotation réglable en continu. Le vide intermittent et la commande de panneau ne sont que quelques-uns des avantages de cette machine, qui peut également être facilement transportée dans des usines intégrées.


ETDSK est équipé de roues pour permettre une application variable en chambre froide.

 بأحجام من ٣٠٠ لتر إلى ١٥٠٠ لتر ETDSK يتم إنتاج كاس فراغ زاوية عمل قابلة للتعديل ، سرعة دوران قابلة للتعديل بدون خطوات الفراغ الفاصل وكذلك التحكم الفردي ليست سوى عدد قليل من فوائد هذا الجهاز الذي يستخدم أيضاً في المختبرات بعجلات لتمكين التطبيق المتغير في التخزين البارد ETDSK تم تجهيز


 در سایزهای ۳۰۰ لیتری تا ۱۵۰۰ لیتری تولید می شود ETDSK لیوان جاروبرقی نوع زاویه کار قابل تنظیم، سرعت چرخش بدون گام قابل تنظیم. خلاصه فاصله ای و همچنین کنترل فردی تنها تعدادی از مزایای این دستگاه است که در آزمایشگاه ها نیز کاربرد دارد. مجهز به چرخ هایی برای فعال کردن کاربرد متغیر در سردخانه است ETDSK

 The vacuum tumbler type ETDSK is produced in the sizes from 300 liters to 1500 liters. Adjustable working angle, steplessly adjustable rotational speed, interval vacuum as well as individual control are only a few of the benefits of this machine which also finds use in laboratories.


The ETDSK is equipped with wheels to enable the variable application in the cold storage

 Dikey Soğutmalı Kaşıklı tip ETDSK 300 litre den 1500 litreye kadar olan ebatlarda üretilmektedir. Ayarlanabilir çalışma açısı, kademesiz ayarlanabilir dönüş hızı sayesinde hem ergonomik hem de optimum çözümler sunar. Aralıklı vakum ve panel kontrolü, entegre tesislerde de kolayca taşınması bu makinenin faydalarından sadece birkaçıdır.

ETDSK, soğuk hava deposunda değişken uygulamayı mümkün kılmak için tekerleklerle donatılmıştır.

 El vaso de vacío tipo ETDSK se produce en tamaños de 300 litros a 1500 litros. Ángulo de trabajo ajustable, velocidad de rotación ajustable de forma continua. El vacío por intervalos y el control individual son solo algunos de los beneficios de esta máquina que también se utiliza en laboratorios.

El ETDSK está equipado con ruedas para permitir la aplicación variable en la cámara frigorífica.

 Вакуумный массажер типа ETDSK выпускается объемом от 300 литров до 1500 литров. Регулируемый рабочий угол, бесступенчатая регулировка скорости вращения. интервальный вакуум, а также индивидуальный контроль — это лишь некоторые из преимуществ этой машины, которая также находит применение в лабораториях.

ETDSK оснащен колесами для обеспечения разнообразного применения в холодильных камерах.


## DIMENSIONS


	Width	Length	Height
ETDSK-300	195cm	90cm	190cm
ETDSK-500	252cm	138cm	218cm
ETDSK-700	268cm	218cm	308cm
ETDSK-1200	280cm	220cm	320cm
ETDSK-1500	280cm	220cm	330cm





# DIKEY SOĞUTMALI KAŞIKLI ETDSK Kompakt



 Ideal solution for butchers and restaurants  
Optimum space volume compact structure  
Multifunctional working principle  
3 different working positions  
(Loading, Marine, Unloading)  
All 304 CrNi Material  
Easy and fast cleaning drum structure  
PLC or Manual control option  
Ability to use for various products  
Touchscreen operator panel  
Software customized according to the recipe  
Continuous or adjustable vacuum control  
Rotation direction and speed changing function  
High yield without loss of sauce  
Quality and homogeneously processed product  
Saving in capacity, energy and labor  
300 lt / 1500 lt capacity option

 Ideale Lösung für Metzger und Restaurants  
Optimales Raumvolumen mit kompakter Struktur  
Multifunktionales Arbeitsprinzip  
3 verschiedene Arbeitspositionen  
(Laden, Marine, Entladen)  
Alle 304 CrNi Material  
Einfache und schnelle  
Reinigungstrommelstruktur  
PLC- oder Manuelle Steuerungsoption  
Einsatzfähigkeit für verschiedene Produkte  
Touchscreen-Bedienfeld  
Software nach Rezept anpassungsfähig  
Kontinuierliche oder individuelle Vakuumsteuerung  
Rotationsrichtung und  
Geschwindigkeitsänderungsfunktion  
Hoher Ertrag ohne Saucenverlust  
Einsparung von Kapazitäten, Energie und Arbeit  
300 lt / 1500 lt Tragfähigkeit Option


 Solution idéale pour les bouchers et les restaurants  
Volume d'espace optimal grâce à sa structure compacte  
Principe de fonctionnement multifonctionnel  
3 positions de travail différentes  
(Chargement, Marinade, Déchargement)  
Tous les matériaux 304 CrNi  
Structure de tambour de nettoyage facile et rapide  
Option de contrôle API ou contrôle manuel  
Capacité d'utilisation pour divers produits  
Panneau de commande tactile  
Logiciel personnalisable selon la recette  
Contrôle de la volume continu ou réglable  
Changement du sens de rotation et fonction de changement de vitesse  
Haute efficacité sans perte de sauce.  
Produit de qualité et traité de manière homogène (fini)  
Économie de capacité, d'énergie et de main-d'œuvre  
Option de capacité de 300 lt / 1500 lt


 Идеальное решение для мясных лавок и ресторанов  
Оптимальная объемная компактная структура  
Многофункциональный принцип работы  
3 различных рабочих положения  
(Погрузка, морской, разгрузка)  
Все материалы 304 CrNi  
Простая и быстрая очистка конструкции барабана  
ПЛК или ручное управление  
Возможность использования для различных продуктов  
Сенсорная панель оператора  
Программное обеспечение настроено по рецепту  
Непрерывный или регулируемый контроль вакуума  
Функция изменения направления вращения и скорости  
Высокий выход без потери соуса  
Качественный и однородно обработанный продукт  
Экономия мощностей, энергии и труда  
Вариант вместимости 300 л / 1500 л

 الحل الأمثل للجزارين والمطاعم  
هيكل مدمج بحجم الفضاء الأمثل  
مبدأ العمل متعدد الوظائف  
٣ وظائف عمل مختلفة  
(تحميل، بحري، تفريغ)  
CrNi جميع المواد ٣٠٤  
هيكل حلة تنظيف سهل وسريع  
PLC خيار التحكم اليدوي أو  
القدرة على استخدام لمختلف المنتجات  
لوحة تشغيل تعمل باللمس  
برنامج مخصص حسب الوصفة  
التحكم بالفراغ المستمر أو القابل للتعديل  
اتجاه الدوران ووظيفة تغيير السرعة  
غلة عالية دون فقدان الصلصة  
منتج عالي الجودة ومعالج بشكل متجانس  
التوفير في القدرات والطاقة والعمالة  
٦٠ لتر / ٦٠٠ لتر خيار السعة



2022

 Kasap ve Restoranlar için ideal çözüm  
Kompakt yapısı sayesinde optimum alan hacmi  
Çok işlevselli çalışma prensibi  
3 farklı çalışma pozisyonu  
(Yükleme, Marine, Boşaltma)  
Tamamı 304 CrNi Malzeme  
Kolay ve hızlı temizlenir tambur yapısı  
PLC veya Manuel kontrol seçeneği  
Çeşitli ürünler için kullanılabilir  
Dokunmatik operatör paneli  
Reçeteye göre özelleştirilebilir yazılım  
Sürekli veya ayarlanabilir vakum kontrolü  
Dönüş yönü ve hızı değiştirme fonksiyonu  
Sos kaybı olmadan yüksek verim  
Kaliteli ve homojen işlenmiş (bitmiş) ürün  
Kapasite, enerji ve işgücünden tasarruf  
300 lt / 1500 lt kapasite seçeneği

 Solución ideal para carnicerías y restaurantes  
Estructura compacta de volumen de espacio mínimo  
Principio de funcionamiento multifuncional  
3 posiciones de trabajo diferentes  
(Carga, Marina, Descarga)  
Todo el material 304 CrNi  
Estructura del tambor de limpieza fácil y rápida  
Opción de control PLC o manual  
Capacidad de uso para varios productos  
Panel de operador con pantalla táctil  
Software que se puede personalizar según a la receta  
Control de vacío continuo o ajustable  
Función de cambio de velocidad y dirección de rotación  
Alto rendimiento sin pérdida de salsa  
Producto de calidad y procesado homogéneamente  
Ahorro de capacidad, energía y mano de obra  
Opción de capacidad de 300 lt / 1500 lt

 راه حل ایده آل برای قصابی ها و رستوران ها  
ساختار فشرده حجم فضای بهینه  
اصل کار چند منظوره  
٣ موقعیت کاری مختلف  
(بارگیری، دریایی، تخلیه)  
CrNi ٣٠٤ تمام مواد  
تمیز کردن آسان و سریع ساختار درام  
یا گزینه کنترل دستی PLC  
قابلیت استفاده برای محصولات مختلف  
پنل اپراتور صفحه لمسی  
نرم افزار سفارشی شده با توجه به دستور غذا  
کنترل خلاء مداوم یا قابل تنظیم  
جهت چرخش و عملکرد تغییر سرعت  
عملکرد بالا بدون از دست دادن سس  
محصول با کیفیت و فراوری شده همگن  
صرفه جویی در ظرفیت، انرژی و نیروی کار  
گزینه ظرفیت ٦٠ لیتر / ٦٠٠ لیتر

## TEKNİK ÖZELLİKLER


	En	Boy	Yükseklik
ETDSK-300	195cm	90cm	190cm
ETDSK-500	252cm	138cm	218cm
ETDSK-700	268cm	218cm	308cm
ETDSK-1200	280cm	220cm	320cm
ETDSK-1500	280cm	220cm	330cm

# VERTICAL SPOON COOLER ETDSK Series




2021




 The vacuum tumbler type ETDSK is produced in the sizes from 300 liters to 1500 liters. Adjustable working angle, steplessly adjustable rotational speed, interval vacuum as well as individual control are only a few of the benefits of this machine which also finds use in laboratories.

The ETDSK is equipped with wheels to enable the variable application in the cold storage


 Der Vakuumbeker Typ ETDSK wird in den Größen von 300 - 1500 Liter produziert. Einstellbarer Arbeitswinkel, stufenlos einstellbare Drehzahl, Intervallvakuum sowie individuelle Steuerung sind nur einige der Vorteile dieser Maschine, die auch im Labor zum Einsatz kommen.


Um die variable Anwendung im Kühlager zu ermöglichen, ist der ETDSK mit Rädern ausgestattet.

 La cuillère refroidie verticale de type ETDSK est produite dans des tailles allant de 300 litres à 1500 litres. Il offre des solutions à la fois ergonomiques et optimales grâce à son angle de travail réglable et sa vitesse de rotation réglable en continu. Le vide intermittent et la commande de panneau ne sont que quelques-uns des avantages de cette machine, qui peut également être facilement transportée dans des usines intégrées.


ETDSK est équipé de roues pour permettre une application variable en chambre froide.

 بأحجام من ٣٠٠ لتر إلى ١٥٠٠ لتر ETDSK يتم إنتاج كأس فراغ. زاوية عمل قابلة للتعديل، سرعة دوران قابلة للتعديل بدون خطوات الفراغ الفاصل وكذلك التحكم الفردي ليست سوى عدد قليل من فوائد هذا الجهاز الذي يستخدم أيضاً في المختبرات. بعجلات لتمكين التطبيق المتغير في التخزين البارد ETDSK تم تجهيز


 در سایزهای ٣٠٠ لیتری تا ١٥٠٠ لیتری تولید می شود ETDSK لیوان جاروبرقی نوع. زاویه کار قابل تنظیم، سرعت چرخش بدون گام قابل تنظیم. خلاء فاصله ای و همچنین کنترل فردی تنها تعدادی از مزایای این دستگاه است. که در آزمایشگاه ها نیز کاربرد دارد. مجهز به چرخ هایی برای فعال کردن کاربرد متغیر در سردخانه است ETDSK

 Dikey Soğutmalı Kaşıklı tip ETDSK 300 litreden 1500 litreye kadar olan ebatlarda üretilmektedir. Ayarlanabilir çalışma açısı, kademesiz ayarlanabilir dönüş hızı sayesinde hem ergonomik hem de optimum çözümler sunar. Aralıklı vakum ve panel kontrolü, entegre tesislerde de kolayca taşınması bu makinenin faydalarından sadece birkaçıdır.

ETDSK, soğuk hava deposunda değişken uygulamayı mümkün kılmak için tekerleklerle donatılmıştır.

 El vaso de vacío tipo ETDSK se produce en tamaños de 300 litros a 1500 litros. Ángulo de trabajo ajustable, velocidad de rotación ajustable de forma continua. El vacío por intervalos y el control individual son solo algunos de los beneficios de esta máquina que también se utiliza en laboratorios.

El ETDSK está equipado con ruedas para permitir la aplicación variable en la cámara frigorífica.

 Вакуумный массажер типа ETDSK выпускается объемом от 300 литров до 1500 литров. Регулируемый рабочий угол, бесступенчатая регулировка скорости вращения. интервальный вакуум, а также индивидуальный контроль — это лишь некоторые из преимуществ этой машины, которая также находит применение в лабораториях.

ETDSK оснащен колесами для обеспечения разнообразного применения в холодильных камерах.

## DIMENSIONS


	Width	Length	Height
ETDSK-300	195cm	90cm	190cm
ETDSK-500	252cm	138cm	218cm
ETDSK-700	268cm	218cm	308cm
ETDSK-1200	280cm	220cm	320cm
ETDSK-1500	280cm	220cm	330cm


# DIKEY SOĞUTMALI KAŞIKLI ETDSK serisi





2021




 Ideal solution for butchers and restaurants  
Optimum space volume compact structure  
Multifunctional working principle  
3 different working positions  
(Loading, Marine, Unloading)  
All 304 CrNi Material  
Easy and fast cleaning drum structure  
PLC or Manual control option  
Ability to use for various products  
Touchscreen operator panel  
Software customized according to the recipe  
Continuous or adjustable vacuum control  
Rotation direction and speed changing function  
High yield without loss of sauce  
Quality and homogeneously processed product  
Saving in capacity, energy and labor  
300 lt / 1500 lt capacity option


 Ideale Lösung für Metzger und Restaurants  
Optimales Raumvolumen mit kompakter Struktur  
Multifunktionales Arbeitsprinzip  
3 verschiedene Arbeitspositionen  
(Laden, Marine, Entladen)  
Alle 304 CrNi Material  
Einfache und schnelle  
Reinigungsstrommelstruktur  
PLC- oder Manuelle Steuerungsoption  
Einsatzfähigkeit für verschiedene Produkte  
Touchscreen-Bedienfeld  
Software nach Rezept anpassungsfähig  
Kontinuierliche oder individuelle Vakuumsteuerung  
Rotationsrichtung und  
Geschwindigkeitsänderungsfunktion  
Hoher Ertrag ohne Saucenverlust  
Einsparung von Kapazitäten, Energie und Arbeit  
300 lt / 1500 lt Tragfähigkeit Option

 Solution idéale pour les bouchers et les restaurants  
Volume d'espace optimal grâce à sa structure compacte  
Principe de fonctionnement multifonctionnel  
3 positions de travail différentes  
(Chargement, Marinade, Déchargement)  
Tous les matériaux 304 CrNi  
Structure de tambour de nettoyage facile et rapide  
Option de contrôle API ou contrôle manuel  
Capacité d'utilisations pour divers produits  
Panneau de commande tactile  
Logiciel personnalisable selon la recette  
Contrôle de la volume continu ou réglable  
Changement du sens de rotation et fonction de changement de vitesse  
Haute efficacité sans perte de sauce.  
Produit de qualité et traité de manière homogène (fini)  
Economie de capacité, d'énergie et de main-d'œuvre  
Option de capacité de 300 lt / 1500 lt

 Идеальное решение для мясных лавок и ресторанов  
Оптимальная объемная компактная структура  
Многofункциональный принцип работы  
3 различных рабочих положения  
(Погрузка, морской, разгрузка)  
Все материалы 304 CrNi  
Простая и быстрая очистка конструкции барабана  
ПЛК или ручное управление  
Возможность использования для различных продуктов  
Сенсорная панель оператора  
Программное обеспечение настроено по рецепту  
Непрерывный или регулируемый контроль вакуума  
Функция изменения направления вращения и скорости  
Высокий выход без потери соуса  
Качественный и однородно обработанный продукт  
Экономия мощностей, энергии и труда  
Вариант вместимости 300 л / 1500 л

 الحل الأمثل للجزارين والمطاعم  
هيكل مدمج بحجم الفضاء الأمثل  
مبدأ العمل متعدد الوظائف  
3 وظائف عمل مختلفة  
(تحميل، بحري، تفريغ)  
CrNi جميع المواد 304  
هيكل حلة تنظيف سهل وسريع  
PLC خيار التحكم اليدوي أو  
القدرة على استخدام لمختلف المنتجات  
لوحة تشغيل تعمل باللمس  
برنامج مخصص حسب الوصفة  
التحكم بالفراغ المستمر أو القابل للتعديل  
اتجاه الدوران ووظيفة تغيير السرعة  
غلة عالية دون فقدان الصلصة  
منتج عالي الجودة ومعالج بشكل متجانس  
التوفير في القدرات والطاقة والمعالجة  
6.0 لتر / 600 لتر خيار السعة

 Kasap ve Restoranlar için ideal çözüm  
Kompakt yapısı sayesinde optimum alan hacmi  
Çok işlevselli çalışma prensibi  
3 farklı çalışma pozisyonu  
(Yükleme, Marine, Boşaltma)  
Tamamı 304 CrNi Malzeme  
Kolay ve hızlı temizlenir tambur yapısı  
PLC veya Manuel kontrol seçeneği  
Çeşitli ürünler için kullanılabilme  
Dokunmatik operatör paneli  
Reçeteye göre özelleştirilebilir yazılım  
Sürekli veya ayarlanabilir vakum kontrolü  
Dönüş yönü ve hızı değiştirme fonksiyonu  
Sos kaybı olmadan yüksek verim.  
Kaliteli ve homojen işlenmiş (bitmiş) ürün  
Kapasite, enerji ve işgücünden tasarruf  
300 lt / 1500 lt kapasite seçeneği

 Solución ideal para carnicerías y restaurantes  
Estructura compacta de volumen de espacio mínimo  
Principio de funcionamiento multifuncional  
3 posiciones de trabajo diferentes  
(Carga, Marina, Descarga)  
Todo el material 304 CrNi  
Estructura del tambor de limpieza fácil y rápida  
Opción de control PLC o manual  
Capacidad de uso para varios productos  
Panel de operador con pantalla táctil  
Software que se puede personalizar según a la receta  
Control de vacío continuo o ajustable  
Función de cambio de velocidad y dirección de rotación  
Alto rendimiento sin pérdida de salsa  
Producto de calidad y procesado homogéneamente  
Ahorro de capacidad, energía y mano de obra  
Opción de capacidad de 300 lt / 1500 lt


 راه حل ایده آل برای قصابی ها و رستوران ها  
ساختار فشرده حجم فضای بهینه  
اصل کار چند منظوره  
3 موقعیت کاری مختلف  
(بارگیری، دریایی، تخلیه)  
CrNi تمام مواد 304  
تمیز کردن آسان و سریع ساختار درام  
یا گزینه کنترل دستی PLC  
قابلیت استفاده برای محصولات مختلف  
بند اپراتور صفحه لمسی  
نرم افزار سفارشی شده با توجه به دستور غذا  
کنترل خلاء مداوم یا قابل تنظیم  
جهت چرخش و عملکرد تغییر سرعت  
عملکرد بالا بدون از دست دادن سس  
محصول با کیفیت و فراوری شده همگن  
صرفه جویی در ظرفیت، انرژی و نیروی کار  
گزینه ظرفیت 6.0 لیتر / 600 لیتر

## TEKNİK ÖZELLİKLER


	En	Boy	Yükseklik
ETDSK-300	195cm	90cm	190cm
ETDSK-500	252cm	138cm	218cm
ETDSK-700	268cm	218cm	308cm
ETDSK-1200	280cm	220cm	320cm
ETDSK-1500	280cm	220cm	330cm

# VERTICAL WITHOUT COOLER ETD Series




 The vacuum tumbler ETD Serie is produced in the sizes 60-150-400-600 liters. Adjustable working angle, steplessly adjustable rotational speed from 3-12 RPM, interval vacuum as well as individual control are only a few of the benefits of this machine which also finds use in laboratories.

The ETD is equipped with wheels to enable the variable application in the cold storage.


 Der Vakuumbeker ETD Serie wird in den Größen 60-150-400-600 Liter produziert. Einstellbarer Arbeitswinkel, stufenlos einstellbare Drehzahl von 3-12 RPM, Intervallvakuum sowie individuelle Steuerung sind nur einige der Vorteile dieser Maschine, die auch in Laboratorien zum Einsatz kommt.

Um die variable Anwendung im Kühlager zu ermöglichen, ist der ETD mit Rädern ausgestattet.




 Dikey Soğutmasız ETD Serisi 60-150-400-600 litre ebatlarında üretilmektedir. Ayarlanabilir çalışma açısı, 3-12 RPM arasında kademesiz olarak ayarlanabilen dönüş hızı, aralıklı vakum ve panel kontrol, entegre tesislerde de kullanılan bu makinenin faydalarından sadece birkaçıdır.


ETD, ET Tesislerinde kolayca taşınabilmeyi mümkün kılmak için tekerleklerle donatılmıştır.


 Les séries ETD à non refroidie vertical sont produites dans des tailles de 60-150-400-600 litres. Angle de travail réglable, vitesse de rotation réglable en continu entre 3 et 12 tr/min, aspiration intermittente et contrôle des panneaux ne sont que quelques-uns des avantages de cette machine, qui est également utilisée dans les usines intégrées.

L'ETD est équipé de roues pour permettre un transport facile dans les installations de viande.


 El vaso de vacío Serie ETD se produce en los tamaños 60-150-400-600 litros. Ángulo de trabajo ajustable, velocidad de rotación ajustable de forma continua de 3 a 12 RPM, intervalo de vacío y control individual son solo algunos de los beneficios de esta máquina que también se utiliza en laboratorios.

El ETD está equipado con ruedas para permitir la aplicación variable en la cámara frigorífica.

 بأحجام ٦٠-١٥٠-٤٠٠-٦٠٠ لتر ETD يتم إنتاج سلسلة الكؤوس الفراغية زاوية العمل القابلة للتعديل ، سرعة الدوران القابلة للتعديل م ن ٣-١٢ دورة في الدقيقة الفراغ الفاصل وكذلك التحكم الفردي ليست سوى عدد قليل م ، ن فوائد هذا الجهاز الذي يستخدم أيضاً في المختبرات يعجلات لتمكين التطبيق المتغير في التخزين البارد ETD تم تجهيز

 Вакуумные массажеры серии ETD производятся в размерах 60-150-400-600 литров. Регулируемый рабочий угол, бесступенчатая регулировка скорости вращения от 3 до 12 об/мин, интервальный вакуум, а также индивидуальное управление — это лишь некоторые из преимуществ этой машины, которая также находит применение в лабораториях.

ETD оснащен колесами для обеспечения разнообразного применения в холодильных камерах.

 در سایزهای ٦٠-١٥٠-٤٠٠-٦٠٠ لیتری تولید می شود ETD لیوان جاروبرقی سری :زاویه کار قابل تنظیم، سرعت چرخش بدون پله تنظیم از ٣ تا ١٢ دور در دقیقه خلاء فاصله و همچنین کنترل فردی تنها تعدادی از مزایای این دستگاه است که در آزمایشگاه ها نیز استفاده می شود


مجهز به چرخ هایی برای فعال کردن کاربرد متغیر در سردخانه است ETD


## DIMENSIONS


	Width	Length	Height
ETD-60	80cm	50cm	68cm
ETD-150	135cm	90cm	140cm
ETD-400	188cm	95cm	178cm
ETD-600	198cm	95cm	198cm


# DIKEY SOĞUTMASIZ ETD Serisi



 Ideal solution for butchers and restaurants  
Optimum space volume compact structure  
Multifunctional working principle  
3 different working positions  
(Loading, Marine, Unloading)  
All 304 CrNi Material  
Easy and fast cleaning drum structure  
PLC or Manual control option  
Ability to use for various products  
Touchscreen operator panel  
Software customized according to the recipe  
Continuous or adjustable vacuum control  
Rotation direction and speed changing function  
High yield without loss of sauce  
Quality and homogeneously processed product  
Saving in capacity, energy and labor  
60 lt / 600 lt capacity option


 Ideale Lösung für Metzger und Restaurants  
Optimales Raumvolumen mit kompakter Struktur  
Multifunktionales Arbeitsprinzip  
3 verschiedene Arbeitspositionen  
(Laden, Marine, Entladen)  
Alle 304 CrNi Material  
Einfache und schnelle  
Reinigungstrommelstruktur  
PLC- oder Manuelle Steuerungsoption  
Einsatzfähigkeit für verschiedene Produkte  
Touchscreen-Bedienfeld  
Software nach Rezept anpassungsfähig  
Kontinuierliche oder individuelle Vakuumsteuerung  
Rotationsrichtung und  
Geschwindigkeitsänderungsfunktion  
Hoher Ertrag ohne Saucenverlust  
Einsparung von Kapazitäten, Energie und Arbeit  
60 lt / 600 lt Tragfähigkeit Option

 Solution idéale pour les bouchers et les  
restaurants  
Volume d'espace optimal grâce à sa  
structure compacte  
Principe de fonctionnement multifonctionnel  
3 positions de travail différentes  
(Chargement, Marinade, Déchargement)  
Tous les matériaux 304 CrNi  
Structure de tambour de nettoyage facile et rapide  
Option de contrôle API ou contrôle manuel  
Capacité d'utilisation pour divers produits  
Panneau de commande tactile  
Logiciel personnalisable selon la recette  
Contrôle de la volume continu ou réglable  
Changement du sens de rotation et fonction  
de changement de vitesse  
Haute efficacité sans perte de sauce.  
Produit de qualité et traité de manière homogène (fini)  
Economie de capacité, d'énergie et de main-d'œuvre  
Option de capacité de 60 lt / 600 lt


 Идеальное решение для мясных лавок и ресторанов  
Оптимальная объемная компактная структура  
Многофункциональный принцип работы  
3 различных рабочих положения  
(Погрузка, морской, разгрузка)  
Все материалы 304 CrNi  
Простая и быстрая очистка конструкции барабана  
ПЛК или ручное управление  
Возможность использования для различных продуктов  
Сенсорная панель оператора  
Программное обеспечение настроено по рецепту  
Непрерывный или регулируемый контроль вакуума  
Функция изменения направления вращения и скорости  
Высокий выход без потери соуса  
Качественный и однородно обработанный продукт  
Экономия мощностей, энергии и труда  
Вариант вместимости 60 л / 600 л

 الحل الأمثل للجزائريين والمطاعم  
هيكل مدمج بحجم الفضاء الأمثل  
مبدأ العمل متعدد الوظائف  
3 وظائف عمل مختلفة  
(تحميل، بحري، تفريغ)  
CrNi جميع المواد 304  
هيكل حلة تنظيف سهل وسريع  
PLC خيار التحكم اليدوي أو  
القدرة على استخدام لمختلف المنتجات  
لوحة تشغيل تعمل باللمس  
برنامج مخصص حسب الوصفة  
التحكم بالفراغ المستمر أو القابل للتعديل  
اتجاه الدوران ووظيفة تغيير السرعة  
غلة عالية دون فقدان الصلصة  
منتج عالي الجودة ومعالج بشكل متجانس  
التوفير في القدرات والطاقة والعمالة  
60 لتر / 600 لتر خيار السعة



 Kasap ve Restoranlar için ideal çözüm  
Kompakt yapısı sayesinde optimum alan hacmi  
Çok işlevsel çalışma prensibi  
3 farklı çalışma pozisyonu  
(Yükleme, Marine, Boşaltma)  
Tamamı 304 CrNi Malzeme  
Kolay ve hızlı temizlenir tambur yapısı  
PLC veya Manuel kontrol seçeneği  
Çeşitli ürünler için kullanılabilir  
Dokunmatik operatör paneli  
Reçeteye göre özelleştirilebilir yazılım  
Sürekli veya ayarlanabilir vakum kontrolü  
Dönüş yönü ve hızı değiştirme fonksiyonu  
Sos kaybı olmadan yüksek verim.  
Kaliteli ve homojen işlenmiş (bitmiş) ürün  
Kapasite, enerji ve işgücünden tasarruf  
60 lt / 600 lt kapasite seçeneği



 Solución ideal para carnicerías y restaurantes  
Estructura compacta de volumen de espacio mínimo  
Principio de funcionamiento multifuncional  
3 posiciones de trabajo diferentes  
(Carga, Marina, Descarga)  
Todo el material 304 CrNi  
Estructura del tambor de limpieza fácil y rápida  
Opción de control PLC o manual  
Capacidad de uso para varios productos  
Panel de operador con pantalla táctil  
Software que se puede personalizar según  
a la receta  
Control de vacío continuo o ajustable  
Función de cambio de velocidad y dirección de rotación  
Alto rendimiento sin pérdida de salsa  
Producto de calidad y procesado homogéneamente  
Ahorro de capacidad, energía y mano de obra  
Opción de capacidad de 60 lt / 600 lt

 راه حل ایده آل برای قصابی ها و رستوران ها  
ساختار فشرده حجم فضای بهینه  
اصل کار چند منظوره  
3 موقعیت کاری مختلف  
(بارگیری، دریایی، تخلیه)  
CrNi تمام مواد 304  
تمیز کردن آسان و سریع ساختار درام  
یا گزینه کنترل دستی PLC  
قابلیت استفاده برای محصولات مختلف  
پنل اپراتور صفحه لمسی  
نرم افزار سفارشی شده با توجه به دستور غذا  
کنترل خلاء مداوم یا قابل تنظیم  
جهت چرخش و عملکرد تغییر سرعت  
عملکرد بالا بدون از دست دادن سس  
محصول با کیفیت و فراوری شده همگن  
صرفه جویی در ظرفیت، انرژی و نیروی کار  
گزینه ظرفیت 60 لیتر / 600 لیتر

## TEKNİK ÖZELLİKLER

	En	Boy	Yükseklik
ETD-60	80cm	50cm	68cm
ETD-150	135cm	90cm	140cm
ETD-400	188cm	95cm	178cm
ETD-600	198cm	95cm	198cm

# RESTAURANT & BUTCHER MINI SERIES



🇹🇷 ET TAMBURU A.Ş.

🇬🇧 MEAT TUMBLER

🇪🇸 VASO DE CARNE

🇸🇦 فراغ مدلك اللحوم

🇩🇪 FLEISCH TUMBLER

🇫🇷 TAMBOUR DE VIANDE

🇷🇺 Вакуумный мясомассажер

🇮🇷 وکیوم تامبلر گوشت



NEW  
NEU  
YENI

**ETDK Mini\***  
DIKEY ET  
TAMBURU  
30-60-150 LT



NEW  
NEU  
YENI

**ETD Mini**  
DIKEY ET  
TAMBURU  
30-60-150 LT



NEW  
NEU  
YENI

**ETDK Mini\***  
DIKEY ET  
TAMBURU  
30-60-150 LT



NEW  
NEU  
YENI

**ETD Mini**  
DIKEY ET  
TAMBURU  
30-60-150 LT

\*Opsiyonel olarak  
1-Ekran  
2-Dijital Ekran  
3-Soğutma Sistemi

\*Optional  
1-Screen  
2-Digital Screen  
3-Cooling System

\*Optional  
1-Bildschirm  
2-Digital-Bildschirm  
3-Kühlsystem

\*Facultatif  
1-écran  
2-écran numérique  
3-Refroidissement

\*Opcional  
1-Pantalla  
2-Pantallas digitales  
3-Refrigeración

\*По желанию  
1-экран  
2-цифровой экран  
3-Охлаждения

\*اختیاری  
1-شاشة  
2-شاشة دیجیتال  
3-نظام التبريد

\*اختیاری  
1-صفحه نمایش  
2-صفحه نمایش دیجیتال  
3-سیستم خنک کننده

# DIĞER ÜRÜNLER OTHER PRODUCTS



🇹🇷 ET TAMBURU A.Ş

🇬🇧 MEAT TUMBLER

🇪🇸 VASO DE CARNE

🇸🇦 فراغ مدلك اللحوم

🇩🇪 FLEISCH TUMBLER

🇫🇷 TAMBOUR DE VIANDE

🇷🇺 Вакуумный мясомассажер

🇮🇷 وکیوم تامبلر گوشت

## DÖNER TAKMA MASASI

DONER SKEWER TABLE  
WITH DIGITAL SCALE



## DÖNER TAŞIMA ARABASI

DONER BATON CARRIER



## DIKEY ET YÜKLEME ASANSÖRÜ

VERTICAL MEAT  
LOADING LIFTER



## SIVI BAHARAT MIKSERLERİ

LIQUID SPICE  
MIXER



## YATAY ET YÜKLEME ASANSÖRÜ

HORIZONTAL MEAT  
LOADING LIFTER





## ET TAMBURU A.Ş.

 ET TAMBURU A.Ş.

 MEAT TUMBLER


 VASO DE CARNE

 فراغ مدلك اللحوم

 FLEISCH TUMBLER

 TAMBOUR DE VIANDE

 Вакуумный мясомассажер

 وكيوم تامبلر گوشت

## FACTORY

ET TAMBURU

YEDI EYLUL 5558 ST. NO:16

TORBALI / IZMIR / TURKEY 35860

+90 539 296 47 04

info@ettamburu.com

ettamburu@gmail.com



### GERMANY

ARI MASCHINEN



Schillerstraße 67  
45768 Marl

info@arimaschinen.de

+492365 9731517

+49172 6660057

### UKRAINE

VOLEKS



Nikolaev region Nikolaev city.  
Ingulsky dist., st. Kazarsky

info@voleks.com.ua

+38 (063) 971 19 12

+38 (099) 449 02 34

### U.S.A

REMAK USA



4325 SW 75th AVE  
Miami FL 33155

eylul@remakusa.com

+1 (786) 448 26 40

### ISTANBUL

ARI MAKİNA



Dudullu O.S.B. İmes San. Sit. E blok  
501. Sok. No:9 Ümraniye/İstanbul

info@arimakina.com.tr

+90 (216) 540 90 25

### IRAN

BEHNAM HABIBI



No. 198, Tohid Commercial Complex,  
Sattarkhan St., Tehran, Iran

behnamhab@gmail.com

+989057563290