



# RESTAURANT & BUTCHER ETDSK 1200



 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 أيضًا في المختبرات


بمحركات لتتمكن من 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 خلال 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 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

# RESTAURANT & BUTCHER ETDSK 1200



**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)  
 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  
 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  
 3 وظائف عمل مختلفة  
 (تحميل، بحري، تفريغ)  
 جميع المواد 304 CrNi  
 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  
 توفير في القدرات والطاقة والعمالة  
 60 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 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 güçünden 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)  
 تمام مواد CrNi 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 فرآوری شده همگن  
 صرفه جویی در ظرفیت، انرژی و نیروی کار  
 گزینه ظرفیت 60 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


# MINI SERIES ETDK MINI



NEW  
NEU  
YENI

 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 أيضًا 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

 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 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.


# MINI SERIES ETDK MINI



NEW  
NEU  
YENI

 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.


 باحجام 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

بجالات 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

 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.




# MINI SERIES ETD MINI



 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 أيضًا في المختبرات.

بجالات 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. ETDSK مجهز به چرخ هایی برای فعال کردن کاربرد متغیر در سردخانه است.

 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 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.

# MINI SERIES ETD MINI




NEW  
NEU  
YENI



 Der Vakuumbecher 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.


بمجلات 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

 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 Kaşıkı 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.

SPICE MIXER

# BAHARAT MİKSERİ



MIXER



Kuru baharatların karıştırılması için üretilmiştir.  
Maksimum güvenlik  
Kuru veya ıslak zeminde temizlemesi kolaydır.  
Manuel kontrol paneli ile kolay kullanım.



It is designed for mixing dry spices.  
Maximum safety.  
Easy to clean on dry or wet surfaces.  
Easy to use with a manual control panel.

## ÖLÇÜLER

En	Boy	Yükseklik
200cm	210cm	200cm

## DIMENSIONS

Width	Length	Height
200cm	210cm	200cm

# SPICE MIXER BAHARAT MİKSERİ



Isı oluşumu olmadan hassas malzemeler için hassas karıştırma  
Değiştirilebilir bidon özelliği  
Maksimum güvenlik  
Kuru veya ıslak zeminde temizlemesi kolaydır.  
Manuel kontrol paneli ile kolay kullanım

## ÖLÇÜLER

En	Boy	Yükseklik
100cm	180cm	140cm



Gentle mixing for sensitive materials without heat generation.  
Interchangeable drum feature.  
Maximum safety.  
Easy to clean on dry or wet surfaces.  
Easy to use with a manual control panel.

## DIMENSIONS

Width	Length	Height
100cm	180cm	140cm



OCTOPUS MIXER

# AHTAPOT KOLLU TOZ BAHARAT MİKSERİ



MIXER



Isı oluşumu olmadan hassas malzemeler için  
hassas karıştırma  
Tamamen 304 kalite paslanmaz çelik malzeme  
Maksimum güvenlik  
Yoğun karıştırma ve toprak kırma için kurulacak kıyıcı  
Düşük minimum besleme hacmi gerekli  
Minimum kalıntı ile tam deşarj  
Kuru veya ıslak şekilde temizlenmesi kolaydır  
Tozların ısıtılması veya soğutulması için ideal  
olan yüksek ısı transfer hızı  
Manuel kontrol paneli ile kolay kullanım

## ÖLÇÜLER

En	Boy	Yükseklik
150cm	150cm	200cm



Gentle mixing for sensitive materials  
without heat generation.  
Fully made of 304 quality stainless steel.  
Maximum safety.  
Equipped with a crusher for intense mixing  
and breaking lumps.  
Low minimum feed volume required.  
Complete discharge with minimal residue.  
Easy to clean in dry or wet conditions.  
Ideal high heat transfer rate for heating or  
cooling powders.  
Easy to use with a manual control panel.

## DIMENSIONS

Width	Length	Height
150cm	150cm	200cm

SPICE MIXER

# DİKEY TOZ BAHARAT MİKSERİ



MIXER



Makinemiz kendi eksenini etrafında dönerek toz baharatın homojen bir şekilde karışımını sağlar. Tamamen 304 kalite paslanmaz çelik malzeme. Maksimum güvenlik. Kuru veya ıslak şekilde temizlenmesi kolaydır. Manuel kontrol paneli ile kolay kullanım.



Our machine ensures the homogeneous mixing of powdered spices by rotating around its own axis. Made entirely of 304 quality stainless steel. Maximum safety. Easy to clean in dry or wet conditions. Easy to use with a manual control panel.

## ÖLÇÜLER

En	Boy	Yükseklik
80cm	150cm	160cm

## DIMENSIONS

Width	Length	Height
80cm	150cm	160cm

SPICE MIXER

SIVI BAHARAT

MİKSERİ

KETÇAP & MAYONEZ



Kuru baharatların karıştırılması için üretilmiştir.  
Maksimum güvenlik  
Kuru veya ıslak zeminde temizlemesi kolaydır.  
Manuel kontrol paneli ile kolay kullanım.



It is designed for mixing dry spices.  
Maximum safety.  
Easy to clean on dry or wet surfaces.  
Easy to use with a manual control panel.

## ÖLÇÜLER

En	Boy	Yükseklik
200cm	210cm	200cm

## DIMENSIONS

Width	Length	Height
200cm	210cm	200cm

# DIKEY YÜKLEME ASANSÖRÜ



ET TAMBURU A.Ş.



**DIKEY**  
**ET YÜKLEME**  
**ASANSÖRÜ**  
VERTICAL MEAT  
LOADING LIFTER



# YATAY YÜKLEME ASANSÖRÜ



**YATAY  
ET YÜKLEME  
ASANSÖRÜ**  
HORIZONTAL MEAT  
LOADING LIFTER

# DÖNER EKİPMANLAR



ET TAMBURU A.Ş.

## DÖNER TAKMA MASASI

DONER SKEWER TABLE  
WITH DIGITAL SCALE



## DÖNER TAŞIMA ARABASI

DONER BATON CARRIER

