



**ALTUNTAŞ**

**ALTUNTAŞ**<sup>®</sup>  
Makina Sanayi

altunmak.com





CREATING  
*the best*  
TOGETHER

## HAKKIMIZDA

Altuntaş Makina Sanayi Olarak 2003 yılından beri Makina Sanayi sektöründe daima yenilikçi bir bakış açısı ile hizmet vermekteyiz. Müşterilerimizin geri dönüşleri ve görüşleri bizim için çok değerli. Bu geri dönüşlerle ürün geliştirme ve Ar-Ge çalışmalarımızı yönetmekteyiz. Her bir ürünümüzü geliştirirken müşterilerimizin görüşlerini dikkate almakta ve onlara daha iyi bir kullanım tecrübesi sunmak için çalışmaktayız.

Altuntaş Makina Sanayi olarak, satış sonrasında da kullanıcılarımıza destek vermeye devam etmekteyiz. Ürünlerimizi tercih eden firmalarımız ticari faaliyetlerini sürdürdükleri sürece biz de bütün samimiyetimizle onların destekçisiyiz. Bakış açımız profesyonel olmasına rağmen amatör ruhumuzu kaybetmemeye özen göstermekteyiz. Amatör ruhun firmamıza sürekli heyecan kattığına ve samimiyetimizi korumamızı sağladığına inanmaktayız. Samimi yaklaşımımızı, büyük küçük hiçbir işletmemizi ayırmadan, satış öncesi ve sonrasında tüm işletmelerimize sağladığımız destekle yansıtmaktayız.

Sektörde Dünya'nın tercih ettiği firma olmakla beraber ürünlerimizi pek çok ülkeye ihraç etmekteyiz. Başta Kosova (65), Almanya (50) olmak üzere otuz ülkeye makinalarımızı ulaştırmaktayız. Satış öncesi ve sonrasında verdiğimiz desteklerle çalıştığımız ülkelerin tekrar tekrar tercih ettiği firma olmayı sağlamış bulunmaktayız.

Oldukça geniş bir ürün çeşitliliğine sahibiz. Sektördeki uzmanlığımızı ürün çeşitliliğimizi arttırmak için kullanmaktayız. Ürünlerimizi sürekli geliştirerek farklılıklar yaratmayı önemsiyoruz. Örneğin köfte formlama makinalarımızda geleneksel köfte kalıplarını kullanabileceğiniz gibi işletmenizde farklılık yaratmak istediğiniz zaman kullanabileceğiniz değişik köfte formlama kalıpları da kullanmaktayız. Ürünlerizi kişisel hale getirmenize de imkan tanımayı tercih ediyoruz. Marka değeri oluşturmak vekurumsal bütünlüğümüzü sağlamak için kaliteli üretim standartlarını önemsiyoruz. Kaliteli üretim ve kullanıcı memnuniyetinin gerekliliklerini sağlayabilmek için tüm belge ve sertifikaları iç disiplinimiz gereği işletmemize katıyoruz. İşimiz tamamen bir ekip işi olduğundan üretim çalışanlarımız ve çizim yapan Ar-Ge çalışanlarımızdan, mühendislerimize kadar tüm ekibimiz kullanıcı geri dönüş ve yorumlarını kaliteli üretim standartları çerçevesinde değerlendirmektedir.

Bir işletmenin kendi misyon ve vizyonunu çalışanlarına benimsetemediği sürece başarılı olamayacağına inanıyoruz. Altuntaş Makina Sanayi olarak başarımızı çalışanlarımızla bir aile gibi aynı ruhu ve heyecanı paylaşmamıza borçluyuz.

**İbrahim ALTUNTAŞ**  
*Genel Müdür*



## AK100\_DS KÖFTE FORM MAKİNASI

Günlük Önerilen Üretim Kapasitesi: 1.000 kg

### KOMPRESÖRSÜZ SİSTEM

AK100\_DS Köfte Form Makinası pnomatik (hava) ve hidrolik (yağ) takviye sistemine ihtiyaç duymadan sessiz çalışmaktadır. Kompresöre ihtiyaç kalmadığından kompresörün harcayacağı elektrik enerjisi ve yağ sarfiyatı ortadan kalkmaktadır. Sistemin en önemli özelliği gürültüsüz çalışmasıdır.

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Günde maksimum (31.500 X kalıp gözü) 1000 kg baskıya dayanıklılık göstermektedir.
- Satıneli mat paslanmaz dış yüzeye sahiptir.
- 1 turda 2 defa baskı yapmaktadır.
- Gövdesi, hazne kısmı, karıştırıcıları ve konveyörü 304 kalite inox paslanmaz; konveyör bandı antibakteriyel polietilen; kalıpları polietilen ve delrin; üst tablası 5083 serisi eloksal - alüminyum malzemeden üretilmiştir.
- Toplam ağırlığı **130 kg**'dır.
- 0.75 KW (1 beygir) gücünde redüktörlü motor bulunmaktadır.
- Haznesi 20 kg kapasitelidir.
- **Maksimum 100x120 mm ebatlarındaki** her çeşit köfteyi tek bir makinada hız ayar kontrolü sayesinde gramajı ayarlanabilen tekli kalıpta max. 3600 adet (60 vuruş) köfte çok kolay elde edilmektedir.
- 220-230 V 50hz elektrik ile çalışmaktadır.
- 10000 volt elektrik ve iş güvenliği testlerinden geçmiş ve "CE" belgesi almıştır.





## AK100\_DSC KÖFTE FORM MAKİNASI

Günlük Önerilen Üretim Kapasitesi: 1.000 kg

### KOMPRESÖRSÜZ SOĞUTMA SİSTEMLİ

AK100\_DSC Soğutmalı Model makinamızda tam entegre etmiş olduğumuz üst tabla soğutma sistemi ve multi air-flow fan sistemi sayesinde tabanda sürekli olarak soğutma sağlanmıştır. Diğer makinalar gibi pomatik (hava) ve hidrolik (yağ) takviye sistemine ihtiyaç duymadan gürültüsüz çalışmaktadır.

**Köfte Form Makinası Soğutmalı Olması Durumunda:** Et işleme ve köfte hazırlama bölümü uygun olmayan işletmelerde etin uygun ısıda (+10 derecenin altı) hazırlanmasını sağlar. Köfte hamurunda mikro organizmaların üremesini sınırlandırır ve soğuk zincirin korunmasına katkı sağlar. Köftelerin daha formlu ve düzenli şekilde çıkmasını sağlar.

**Köfte Form Makinası Kompresörsüz (mekanik):** Kompresöre ihtiyaç kalmadığından kompresörün harcayacağı elektrik enerjisi ve yağ sarfiyatı ortadan kalkmaktadır. Sistemin en önemli özelliği sessiz çalışmasıdır.

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Günde maksimum (31.500 X kalıp gözü) 1.000 kg baskıya dayanıklılık göstermektedir.
- 1 turda 2 defa baskı yapmaktadır.
- Gövdesi, hazne kısmı, karıştırıcıları ve konveyörü 304 kalite inox paslanmaz; konveyör bandı antibakteriyel polietilen; kalıpları polietilen ve delrin; üst tablası 5083 serisi eloksal - alüminyum malzemeden üretilmiştir.
- Toplam ağırlığı **145 kg**'dır. Haznesi 20 kg kapasitelidir.
- 0.75 KW (1 beygir) gücünde redüktörlü motor bulunmaktadır.
- **Maksimum 100x120 mm ebatlarındaki** her çeşit köfteyi tek bir makinada hız ayar kontrolü sayesinde gramajı ayarlanabilen tekli kalıpta max. 3600 adet (60 vuruş) köfte çok kolay elde edilmektedir.
- 220-230 V 50hz elektrik ile çalışmaktadır.
- 10000 volt elektrik ve iş güvenliği testlerinden geçmiş ve "CE" belgesi almıştır.

### Soğutmalı Cihaz Bilgileri

**Kompresör:** 1/6 hp, soğutma kapasitesi 51 watt

**Kılcal Ölçüleri:** 0.78x4.0 - **Bakır Boru Çapları:** Basma hattı 1/4 Emme hattı 1/4

**Soğutucu Bölüm Bakır Boru Uzunluğu:** 2.5 metre - **Dış Ünite Kondenser Bölümü:** 25x15 cm

**Dış Ünite Fan Motoru:** 220v - **Soğutucu Gaz:** R134a soğutma gazı





## AK120\_DS KÖFTE FORM MAKİNASI

Günlük Önerilen Üretim Kapasitesi: 1.000 kg

### KOMPRESÖRSÜZ SİSTEM

Diğer makinalar gibi pnomatik (hava) ve hidrolik (yağ) takviye sistemine ihtiyaç duymadan sessiz çalışmaktadır. Kompresöre ihtiyaç kalmadığından kompresörün harcayacağı elektrik enerjisi ve yağ sarfiyatı ortadan kalkmaktadır. Sistemin en önemli özelliği gürültüsüz çalışmasıdır.

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Günde maksimum (31.500 X kalıp gözü) 1000 kg baskıya dayanıklılık göstermektedir.
- Satıneli mat paslanmaz dış yüzeye sahiptir.
- 1 turda 2 defa baskı yapmaktadır.
- Gövdesi, hazne kısmı, karıştırıcıları ve konveyörü 304 kalite inox paslanmaz; konveyör bandı antibakteriyel polietilen; kalıpları polietilen ve delrin; üst tablası 5083 serisi eloksal - alüminyum malzemeden üretilmiştir.
- Toplam ağırlığı 135 kg'dır.
- 0.75 KW (1 beygir) gücünde redüktörlü motor bulunmaktadır.
- Haznesi 25 kg kapasitelidir.
- **Maksimum 120x120 mm ebatlarındaki** her çeşit köfteyi tek bir makinada hız ayar kontrolü sayesinde gramajı ayarlanabilen tekli kalıpta max. 3600 adet (60 vuruş) köfte çok kolay elde edilmektedir.
- 220-230 V 50hz elektrik ile çalışmaktadır.
- 10000 volt elektrik ve iş güvenliği testlerinden geçmiş ve "CE" belgesi almıştır.





## AK140\_DS KÖFTE FORM MAKİNASI

Günlük Önerilen Üretim Kapasitesi: 2.000 kg

### KOMPRESÖRSÜZ SİSTEM

AK140\_DS (kompresör) havaya gerek duymadan çalışmaktadır. Kompresöre ihtiyaç kalmadığından kompresörün harcayacağı elektrik enerjisi ve yağ sarfiyatı ortadan kalkmaktadır.

### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Günde maksimum (35.250 X kalıp gözü) 2 ton baskıya dayanıklılık göstermektedir.
- Satıneli mat paslanmaz dış yüzeye sahiptir.
- 1 turda 2 defa baskı yapmaktadır.
- Toplam ağırlığı **230 kg**'dir.
- 2.2 KW (3 beygir) gücünde redüktörlü motor bulunmaktadır.
- Haznesi 50 kg kapasitelidir.
- **Maksimum 135x140 mm ebatlarındaki** her çeşit köfteyi tek bir makinada hız ayar kontrolü sayesinde gramajı ayarlanabilen tekli kalıpta max. 3600 adet (60 vuruş) köfte çok kolay elde edilmektedir.
- 220-230 V 50hz elektrik ile çalışmaktadır.
- Otomatik kapak açma özelliği eklenmiştir.





## SWP140\_DS Stahl Stier İSTİFLİ HAMBURGER FORM MAKİNASI

Günlük Önerilen Üretim Kapasitesi: 2.000 kg

### KOMPRESÖRSÜZ SİSTEM

SWP140\_DS (Kompresör) Havaya gerek duymadan çalışır, yağlı kağıt aparatı sayesinde 1-6 sıra burger köftesini üst üste el değmeden istifleyebilir. Hazne kapağı otomatik olarak açılır ve kapanır. Yağlı kağıt aparatı standart makina ile birlikte gelmektedir.

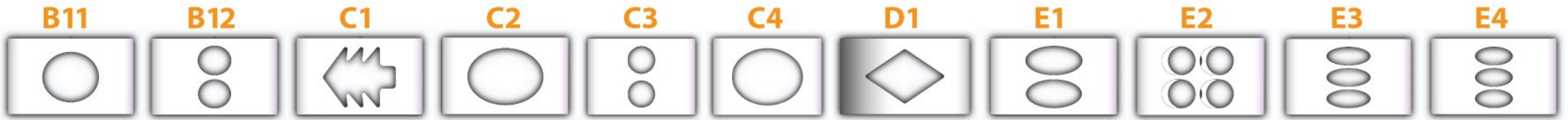
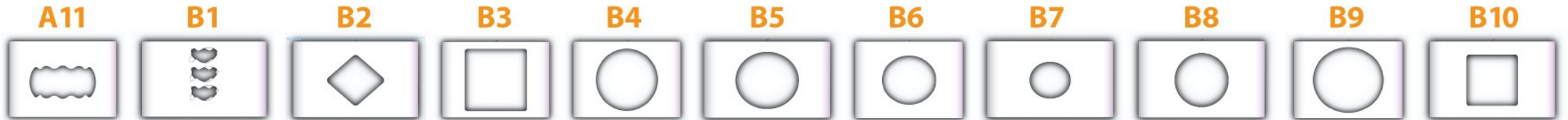
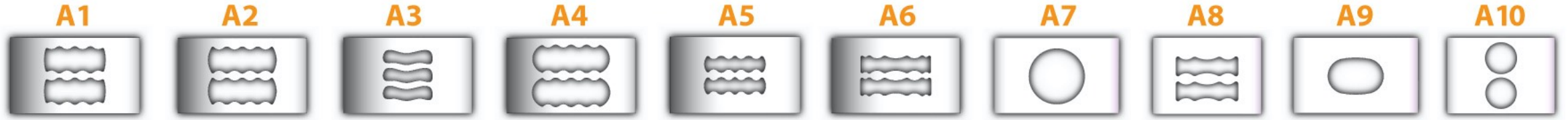
### TEKNİK ÖZELLİKLER

- 140 mm maksimum Hamburger [250gr]
- 50 kg hazne kapasitesi, hazne kapağı otomatik olarak açılıyor.
- 3480 adet/saat Burger üretimi ve yağlı kağıt aparatı bu modelde standart makina ile birlikte geliyor. (Maksimum 145x145 mm boyutunda yağlı kağıt kullanabilirsiniz)
- 1-6 sıra arası istifleme. İsteğe bağlı olarak tek tek de basabilir. (Kompresör) Havaya gerek duymadan çalışıyor. Paslanmaz çelik olup CE standartlarına uygundur.
- Tezgah üstü tiptir ve toplam ağırlığı **260 kg'dır**.
- **Maksimum 135x140 mm ebatlarındaki** her çeşit köfteyi tek bir makinada hız ayar kontrolü sayesinde gramajı ayarlanabilen tekli kalıpta max. 3480 adet (58 vuruş) köfte çok kolay elde edilmektedir.
- Makinanın yanında 1 adet kalıp fiyata dahildir.
- 2.2 KW (3 beygir) gücünde redüktörlü motor bulunmaktadır.
- Tasarım ve üretim firmamıza aittir.
- %95 yerli parça kullanılarak İstanbul'da üretilmiştir.

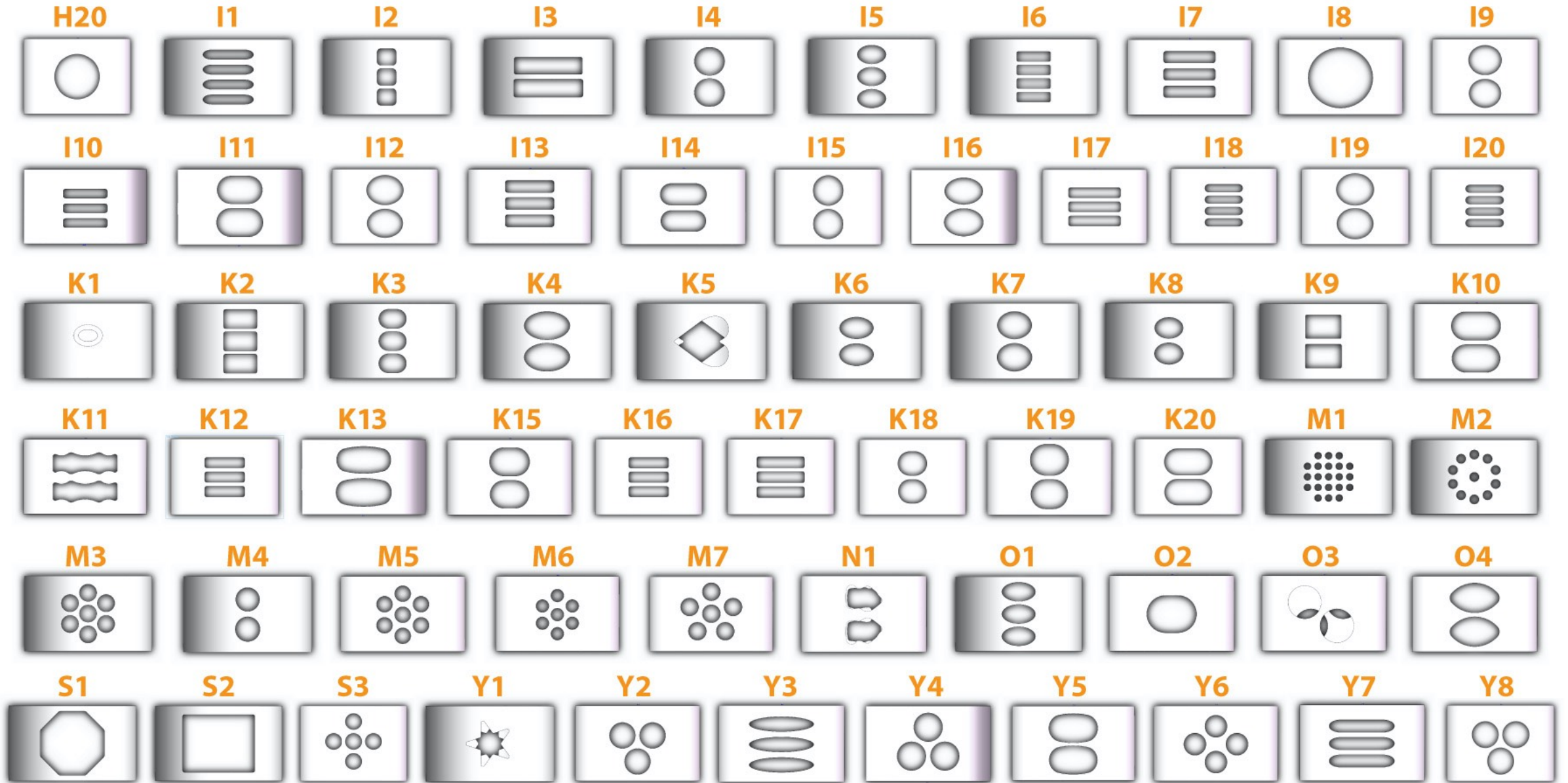




# KALIPLARIMIZ



# KALIPLARIMIZ



CREATING  
*the best*  
TOGETHER

 +90 212 493 35 86

 [www.altunmak.com](http://www.altunmak.com)

 [info@altunmak.com](mailto:info@altunmak.com)

