

ÜRÜN KATALOĞU

DKM-280

DONUK ET KIYMA MAKİNESİ

Sucuk, salam, sosis imalatında ve et işleme sektöründe, özellikle -15 °C ve -25 °C'de şoklanmış etlerin kıyma haline getirilmesinde kullanılır.

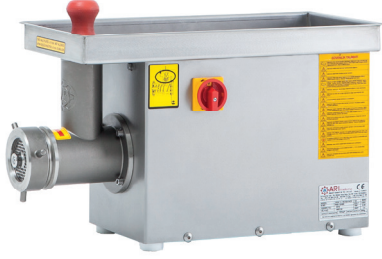
- Tamamen 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir ve isteğe bağlı konveyör bant ilavesi yapılabilir.
- Çift helezonludur; her helezon için 3 ayrı hız kontrol sistemi bulunur.
- -18 °C blok etleri çekebilir.
- Hız ve ısı kontrol ayarlı, emniyet switchlidir.
- Dokunmatik kontrol paneli, helezon arabası ve Alman LW ayna & bıçak takımı ile donatılmıştır.



PKM-12 | PKM-12S**KIYMA MAKİNESİ**

Kasap, market, otel, restoran ve et işleme sektöründe etin kıyma haline getirilmesi için özel tasarlanmıştır.

- 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Tek ayna ve bıçakla çalışır, redüktörlüdür.
- Kolay temizlenir ve CE direktiflerine uygundur.
- İsteğe bağlı soğutma sistemi ilave edilebilir.
- Sök-tak kafa "Yiv-set" mevcuttur.

**PKM-22 | PKM-22S****KIYMA MAKİNESİ**

Kasap, market, otel, restoran ve et işleme sektöründe etin kıyma haline getirilmesi için özel tasarlanmıştır.

- 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Tek ayna ve bıçakla çalışır, redüktörlüdür.
- Kolay temizlenir ve CE direktiflerine uygundur.
- İsteğe bağlı soğutma sistemi ilave edilebilir.

**PKM-32 | PKM-32S****KIYMA MAKİNESİ**

Kasap, market, otel, restoran ve et işleme sektöründe etin kıyma haline getirilmesi için özel tasarlanmıştır.

- 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Tek ayna ve bıçakla çalışır, redüktörlüdür.
- Kolay temizlenir ve CE direktiflerine uygundur.
- İsteğe bağlı soğutma sistemi ve sinir ayırma sistemi ilave edilebilir.
- Sök-tak kafa "Yiv-set" mevcuttur.

PKM-32 (AYAKLI)**KIYMA MAKİNESİ**

Kasap, market, otel, restoran ve et işleme sektöründe etin kıyma haline getirilmesi için özel tasarlanmıştır.

- 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Tek ayna ve bıçakla çalışır, redüktörlüdür.
- Kolay temizlenir ve CE direktiflerine uygundur.
- İsteğe bağlı soğutma sistemi ve sinir ayırma sistemi ilave edilebilir.
- Sök-tak kafa "Yiv-set" mevcuttur.

PKM-42S**KIYMA MAKİNESİ**

Kasap, market, otel, restoran ve et işleme sektöründe etin kıyma haline getirilmesi için özel tasarlanmıştır.

- 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Tek ayna ve bıçakla çalışır, redüktörlüdür.
- Kolay temizlenir ve CE direktiflerine uygundur.
- İsteğe bağlı soğutma sistemi ve sinir ayırma sistemi ilave edilebilir.

**PKM-42****KIYMA MAKİNESİ**

Kasap, market, otel, restoran ve et işleme sektöründe etin kıyma haline getirilmesi için özel tasarlanmıştır.

- 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Çift devirli (donuk ve taze et için)
- 1 ayna + 1 bıçak veya 2 ayna + 2 bıçak + 1 parça ayırıcı ile çalışabilme özelliğine sahiptir.
- Redüktörlüdür.
- Kolay temizlenir ve CE direktiflerine uygundur.
- İsteğe bağlı soğutma sistemi ve sinir ayırma sistemi ilave edilebilir.

PKM-160**KIYMA MAKİNESİ**

Sucuk, salam, sosis üreticilerinde etin kıyma haline getirilmesi işleminde kullanılması için özel olarak tasarlanmıştır.

- 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.
- Güçlü bir motora ve redüktörlü sisteme sahiptir.
- Kullanımı ve temizlenmesi son derece kolaydır.
- İsteğe bağlı olarak asansör ilave edilebilir.
- Karıştırıcıdır.
- Hız kontrol ünitesi mevcuttur.

DKM-200**DONUK ET KIYMA MAKİNESİ**

-15 derecedeki donmuş blok etlerin (blok kalınlığı 15 cm'e kadar) kıyma haline getirilmesinde kullanılır.

- Avrupa normlarındaki donmuş et çekme makinalarının ayna ve bıçak sistemine sahiptir.
- Güçlü motora ve şanzımanlı sisteme sahiptir.
- Çift devirlidir.
- Taze ve donuk et olmak üzere çift ayrı helezona sahiptir.
- İsteğe bağlı olarak asansör ve sinir ayırma sistemi ilave edilebilir.



KAV-600

OTOMATİK DEVİRMELİ KAVURMA KAZANI

Çok amaçlı pişirme makinası; yüksek kapasiteli üretim için pişirme, kızartma ve haşlama işlemlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Özellikle hazır yemek üreticileri ve yemek fabrikaları için idealdir.

- Tamamen AISI 304 kalite paslanmaz gövde. Hazne içi sıyrıcı ve karıştırıcılar.
- Buharlı ısıtma sistemi (buhar jeneratörü gerektirir)
- 200, 650, 800 ve 1200 litre hacim seçenekleri
- 10 adımlı, 20 adet tarif hafızası
- 200 lt et arabasıyla uyumlu yükleme asansörü
- Hidrolik boşaltım sistemi ve basınç emniyet vanaları



CTR-10

KUTER



Küçük ölçekli firmalar için tasarlanmış CTR 10 kuter; restoranlar, sucuk ve salam imalathaneleri, çikolata ve yemek (catering) fabrikalarında kullanılır.

Haznedeki bıçaklar, mamül ile baharat veya diğer malzemelerin homojen şekilde karışmasını sağlar.

- Mamül, maksimum 5-10 dakikada istenilen kıvama gelir.
- Tamamen 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiş, hijyenik ve kullanımı son derece kolaydır.
- 3 adet Alman bıçak ile donatılmıştır.

CTR-60

KUTER



CTR-60 kuter, küçük ölçekli işletmeler için tasarlanmıştır ve restoranlar, sucuk-salam imalathaneleri, çikolata ve yemek (catering) fabrikalarında kullanılabilir.

- İsteğe bağlı olarak çift devirli veya frekans konvertörlü hız kontrollü modeller üretilir.
- Tamamen 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiş, hijyeniktir.

- Frekans konvertörlü modeller emisyon yapabilir; operatör grafik ekranlı olup 25 programa sahiptir.
- 4 veya 8 adet Avrupa bıçak ile donatılmıştır.

CTR-100

KUTER



CTR-100 vakumlu kuter, orta ölçekli işletmeler için tasarlanmıştır ve 1-5 tonluk üretim kapasitesine sahip salam ve sosis fabrikalarında kullanılabilir.

- İsteğe bağlı olarak çift devirli veya frekans konvertörlü hız kontrollü modeller üretilir.
- Tamamen 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiş, hijyeniktir.

- Frekans konvertörlü modeller emisyon yapabilir; operatör grafik ekranlı olup 25 programa sahiptir.
- 4 veya 8 adet Avrupa bıçak ile donatılmıştır.

CTR VAC-120

VAKUMLU KUTER

CTR VAC-120 vakumlu kuter, orta ölçekli işletmeler için tasarlanmıştır ve 1-5 tonluk üretim kapasitesine sahip salam ve sosis fabrikalarında kullanılır.

- Hız kontrollü frekans dönüştürücü ile yapılır; dokunmatik kontrol paneli sayesinde tüm parametreler ekrandan izlenebilir.
- Vakum sistemi, kısa sürede yüksek kaliteli üretim sağlar ve ürün boşaltma sistemi mevcuttur.
- Tamamen 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir.



TAN-300

ET DİLİMLEME MAKİNESİ (TANTUNİ)



Kasap, market ve et işleme tesislerinde etin jülyen ve tantuni (kuşbaşı) haline dönüştürülmesi için tasarlanmıştır.

- Tamamen 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Değiştirilebilir bıçak sistemi ile kesme genişliği 2-10 mm arasında ayarlanabilir; çift yönlü çalışan bıçaklar mevcuttur.
- Korumalı besleme haznesi, kendiliğinden bilenen bıçaklar ve etin sıkışmasını önleyen taraklar ile donatılmıştır.
- Şanzıman sistemlidir.
- Hijyenik, temizlenmesi kolay ve CE direktiflerine uygundur.

SIVI VE UN KAPLAMA HATTI



Nugget ve türevi ürünlerin sıvı ve un kaplama işlemlerinde kullanılır.

- Pratik ve kompakt tasarımı sayesinde son derece kullanışlıdır.
- Tamamen AISI 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiş olup, hijyenik ve temizlemesi kolaydır.

HAŞLAMA KAZANI

Salam, sosis ve jambon gibi et ürünlerinin haşlama işleminde kullanılır.

- Tamamen AISI 304 paslanmaz çelikten üretilmiş olup, hijyenik, temizlenmesi kolay ve kullanımı basittir.
- İsteğe bağlı ısıtma sistemi: elektrikli, yağlı, buharlı veya sadece elektrikli olarak tercih edilebilir.
- Yalıtımlı gövde
- Termostat kontrollü ve termometreli
- Kazan içi ürün koruma ızgarası
- Ürün bastırma plakası ve kızgın yağ emniyet valfi



TES-200

ET VE KEMİK TESTERESİ

Gövde, testere bıçakları, et itme kolu ve kesme platformu tamamen 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Elektromanyetik motor freni sayesinde testere bıçağı, makine kapatıldığında anında durur.

- Kumlanmış paslanmaz gövde
- Başlatma / durdurma / acil durdurma butonları
- Ayarlanabilir kesme genişliği
- Paslanmaz bıçaklar
- 220V / 380V seçenekleri
- Motor fren sistemi
- Sağ/Sol kullanım
- 630 × 465 mm tezgâh alanı



TES-300

ET VE KEMİK TESTERESİ

Gövde, testere bıçakları, et itme kolu ve kesme platformu tamamen 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Elektromanyetik motor freni sayesinde testere bıçağı, makine kapatıldığında anında durur.

- Kumlanmış paslanmaz gövde
- Başlatma / durdurma / acil durdurma butonları
- Ayarlanabilir kesme genişliği
- Paslanmaz bıçaklar
- 220V / 380V seçenekleri
- Motor fren sistemi
- Sağ/Sol kullanım
- 638 × 672 mm tezgâh alanı



TES-400 | 500

ET VE KEMİK TESTERESİ



Gövde, testere bıçakları, et itme kolu ve kesme platformu tamamen 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Elektromanyetik motor freni sayesinde testere bıçağı, makine kapatıldığında anında durur.

- Kumlanmış paslanmaz gövde
- Başlatma / durdurma / acil durdurma butonları
- Ayarlanabilir kesme genişliği
- Paslanmaz bıçaklar
- 220V / 380V seçenekleri
- Motor fren sistemi
- Sağ/Sol kullanım
- 778 × 956 mm (TES-400)
- 1316 × 1016 mm (TES-500) tezgâh alanı

KRT-20 | 40 | 60 | 80 | 120

KARIŞTIRMA MAKİNESİ

Sucuk, döner, köfte üretiminde ve et işleme sektöründe kullanılır. Haznedeki iç içe geçmeli paletler, mamül ile baharat veya diğer malzemelerin homojen şekilde karışmasını sağlar. Mamül, maksimum 10-15 dakikada istenilen kıvama gelir.

- Kumlanmış paslanmaz krom gövde
- Asansörlü ve tek milli
- Paletli sistem, çift yönlü çalışma
- Üstten otomatik, emniyetli switchli açılır-kapanır kapak



KRT-300 | 500 | 1000

KARIŞTIRMA MAKİNESİ

Sucuk, salam, sosis, döner, köfte ve hamburger üretiminde ve et işleme sektöründe kullanılır. Mamül ile baharat veya diğer malzemelerin homojen şekilde karışmasını sağlar.

- Yüksek kapasiteli modellerde isteğe bağlı vakumlama, ısıtma ve soğutma
- Çift milli sistem
- Asansör (yüksek kapasiteli modellerde opsiyonel)
- Emniyet anahtarı
- Güçlü motor ve şanzıman sistemi
- Mamülü 10-15 dakikada homojenize eder.



DED-1000

DONUK ET PARÇALAMA MAKİNESİ

- Sucuk, salam, sosis, döner, köfte üretiminde ve et işleme sektöründe, özellikle -20°C ve -40°C'deki blok halinde şoklanmış etleri dilimlemek için tasarlanmıştır. Tamamen 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiş olup, kullanımı kolay ve temizlenmesi pratiktir.
- Pnömatik ürün kaldırma sistemi
- Hidrolik ürün dilimleme sistemi
- 304 kalite paslanmaz çelik gövde
- Kolay kullanım ve pratik temizlik



ODM-1000 | 2000 | 3000

OTOMATİK DOLUM MAKİNESİ



Sucuk, salam ve sosis üretiminde kullanılır. İstenilen gramajda otomatik dolum yapar ve paletli sistem (10 palet) ile gramajlama sağlar. Vakum sistemi sayesinde mamulde hava kalmaz ve dolum tam yapılır. Döner ve konserve gibi ürünlerde de kullanılabilir.

- Tamamen AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- Besleme hunisi iç sıyrıcı
- 250 litre et kapasitesi, 300 litre besleme hunisi, 200 litrelik et arabası
- Güvenlik anahtarları
- Servo motorlu sistem
- CE standartlarına uygun

HD-40

HİDROLİK DOLUM MAKİNESİ

Sucuk, salam gibi ürünleri suni ve doğal bağırsağa doldurma işlemi için kullanılır. Haberleşme kablosu ile otomatik hamburger form makineleri ile senkronize çalışabilir.

- Tamamen 304 kalite paslanmaz gövde, alüminyum piston. 3 adet dolum borusu (20, 30 kalibre ve sosis hunisi)
- Kapalı hidrolik devre ve hidrolik yağ basıncı
- Açık ve pozisyon ayarlı dizle kumanda kolu
- Damlamayı önleyen otomatik piston geri hareketi
- Motor koruma termikli (kasa içinde)



HFM-3000 | 4000 | 5000

KÖFTE VE HAMBURGER FORM MAKİNESİ



İstenilen ebat ve gramajlarda köfte ve hamburger şekillendirmek için kullanılır.

- Kumlanmış paslanmaz krom gövdeye ve sürgülü şekillendirme sistemine sahiptir.
- Kolay değiştirilebilir kalıp sistemi sayesinde tüm şekillerde köfte ve hamburger üretimi yapılabilir.
- Hidrolik dolum makinesi ile, hem hidrolik hem de pnömatik sistemlerle birlikte çalışabilir.
- Tamamen 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir.

MODEL	HFM-3000	HFM-4000	HFM-5000
İşlem adedi	15 adet/dk	15 adet/dk	15 adet/dk
Bant ölçüleri	2760 x 325	2760 x 445	4940 x 550
Çap 90 form	2'li	3'lü	4'lü

FPK-100 | 200 | 300 | 400 | 600

ENDÜSTRİYEL FIRIN

Sucuk, pastırma, salam, sosis ve balık gibi ürünlerin fümleme işlemlerinde kullanılan bu makine, pişirme, haşlama, kızartma ve fümleme fonksiyonlarını bir arada sunar. Isıtma sistemi isteğe bağlı olarak buharlı, elektrikli veya brülörlü (doğalgaz/mazot) üretilebilir. Tam otomatik yapısı ve elektronik paneli sayesinde kolay kullanım ve programlama imkânı sunar. Termometreli sistemiyle ıslak, kuru ve nem sıcaklıklarını otomatik ölçer ve iletir. Ayrıca kalite kontrol için printer çıktısı alabilme özelliğine sahiptir.



- Pişirme, haşlama, kızartma ve fümleme fonksiyonları
- Buharlı, elektrikli veya brülörlü (doğalgaz/mazot) ısıtma seçenekleri
- Tam otomatik, elektronik panel ile kolay kullanım
- Islak, kuru ve nem sıcaklıklarını otomatik ölçen termometre
- Kalite kontrol için printer çıktısı

MODEL	FPK-100	FPK-200	FPK-400	FPK-600
Kapasite	100 kg	200 kg	400 kg	600 kg
Fırın arabası	1 adet	1 adet	2 adet	3 adet
Motor gücü	20 kW	5 kW	8 kW	9 kW

KAVURMA KAZANI



- Tamamen AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Hijyenik, temizlenmesi kolay ve kullanımı basittir.
- Et endüstrisinde kavurma yapmak için kullanılır. İstenilen kapasitede üretilir.
- Çift cidarlıdır.
- Buhar ile pişirmektedir. (Buhar jeneratörü gereklidir.)
- 100 LT. 200 lt. 300 lt. 500 lt. 1000 lt. kapasiteli modelleri mevcuttur.

CLIO-07

MANUEL TABAK KAPATMA MAKİNESİ

Bıçaklı kalıp özelliği ile tabak kenarında film bırakmaz ve silme filmi ile yapıştırır. Et, balık, şarküteri, sebze, meyve, kuruyemiş ve unlu mamuller için profesyonel paketleme sağlar.

- Kumlanmış paslanmaz krom gövde
- Dijital kontrol paneli
- 4 saniyede tabak yapıştırma
- Ayarlanabilir film sıcaklığı
- Yapışmaz teflon yüzey
- Saatte 1800 tabak kapasite
- Tek kalıpla üç, iki ve tek bölmeli tabak kapatma
- Standart tabak ölçüsü: 182x82 mm



CLIO-28

MANUEL TABAK KAPATMA MAKİNESİ

Bıçaklı kalıp özelliği ile tabak kenarında film bırakmaz ve silme filmi ile yapıştırır. Et, balık, şarküteri, sebze, meyve, kuruyemiş ve unlu mamuller için profesyonel paketleme sağlar.

- Kumlanmış paslanmaz krom gövde
- Dijital kontrol paneli
- 4 saniyede tabak yapıştırma
- Ayarlanabilir film sıcaklığı
- Yapışmaz teflon yüzey
- Saatte 1800 tabak kapasite
- Standart tabak ölçüsü: 190x144 mm



CLIO-34

MANUEL TABAK KAPATMA MAKİNESİ

Bıçaklı kalıp özelliği ile tabak kenarında film bırakmaz ve silme filmi ile yapıştırır. Et, balık, şarküteri, sebze, meyve, kuruyemiş ve unlu mamuller için profesyonel paketleme sağlar.

- Kumlanmış paslanmaz krom gövde
- Dijital kontrol paneli
- 4 saniyede tabak yapıştırma
- Ayarlanabilir film sıcaklığı
- Yapışmaz teflon yüzey
- Saatte 900 tabak kapasite
- Standart tabak ölçüsü: 190x144 mm



CLIO-35**MANUEL TABAK KAPATMA MAKİNESİ**

Bıçaklı kalıp özelliği ile tabak kenarında film bırakmaz ve silme filmi ile yapıştırır. Et, balık, şarküteri, sebze, meyve, kuruyemiş ve unlu mamuller için profesyonel paketleme sağlar.

- Kumlanmış paslanmaz krom gövde
- Dijital kontrol paneli
- 4 saniyede tabak yapıştırma
- Ayarlanabilir film sıcaklığı
- Yapışmaz teflon yüzey
- Saatte 900 tabak kapasite
- Tek kalıpla üç, iki ve tek bölmeli tabak kapatma
- Standart tabak ölçüsü: 227×178 mm

**CLIO-59****MANUEL TABAK KAPATMA MAKİNESİ**

Bıçaklı kalıp özelliği ile tabak kenarında film bırakmaz ve silme filmi ile yapıştırır. Et, balık, şarküteri, sebze, meyve, kuruyemiş ve unlu mamuller için profesyonel paketleme sağlar.

- Kumlanmış paslanmaz krom gövde
- Dijital kontrol paneli
- 4 saniyede tabak yapıştırma
- Ayarlanabilir film sıcaklığı
- Yapışmaz teflon yüzey
- Saatte 900 tabak kapasite
- Standart tabak ölçüsü: 325×265 mm

**CLIO MANYETİK****MANUEL TABAK KAPATMA MAKİNESİ**

- Paket servislerde sebze, meyve, kuruyemiş, baklava ve unlu mamullerin paketlenmesinde ekonomik ve pratik çözüm sunar.
- Kumlanmış paslanmaz krom gövde
- Dijital kontrol paneli
- Ayarlanabilir yapıştırma süresi
- Ayarlanabilir film yapıştırma sıcaklığı
- Yapışmaz teflon yüzey
- Maksimum tabak ölçüsü: 195×265 mm

TS-100**YARI OTOMATİK TABAK KAPATMA MAKİNESİ**

Ekonomik, fonksiyonel paketleme makinasıdır. Vakum ve gaz fonksiyonu ile raf ömrünü uzatır, skin packing özelliğiyle ürünlere görsellik katar.

- Paslanmaz krom gövde
- Acil durdurma butonu
- Dijital dokunmatik panel (TR/EN)
- Değişebilir ve çıkarılabilir kalıplar
- Otomatik film sarma
- Güçlü vakum pompası
- Vakumlu/vakumsuz gaz üfleme
- 10-20 sn işlem süresi
- Maks. tabak derinliği: 100 mm
- Opsiyonel kompresör dolabı ve tekerlekli stand
- Ayarlanabilir basınç ve süre



Değiştirilebilir kalıp sistemi sayesinde tek işlemdede

- 2 adet (190×144 mm)
- 1 adet (227×178 mm)
- 1 adet (325×265 mm)

ölçülerinde tabak kapatılabilir.

TS-120**MANUEL TABAK KAPATMA MAKİNESİ**

Ekonomik, fonksiyonel paketleme makinasıdır. Vakum ve gaz fonksiyonu ile raf ömrünü uzatır, skin packing özelliğiyle ürünlere görsellik katar.

- Paslanmaz krom gövde
- Acil durdurma butonu
- Dijital dokunmatik panel (TR/EN)
- Değişebilir ve çıkarılabilir kalıplar
- Otomatik film sarma
- Güçlü vakum pompası
- Vakumlu/vakumsuz gaz üfleme
- 10-20 sn işlem süresi
- Maks. tabak derinliği: 100 mm
- Ayarlanabilir basınç ve süre



Tek işlemdede

- 4 adet (190×144 mm)
- 2 adet (227×178 mm)
- 1 adet (325×265 mm)

ölçülerinde tabak kapatılabilir.

OTS-200 | 300**OTOMATİK TABAK KAPATMA MAKİNESİ**

Taze ve pişmiş gıdaların paketlenmesinde kullanılır. Vakum ve gaz sistemiyle raf ömrünü uzatır. Orta ve büyük ölçekli üretim için tasarlanmıştır.



Tek işlemdede

- 3 adet (190×144 mm)
- 3 adet (227×178 mm)
- 1 adet (325×265 mm)

ölçülerinde tabak kapatılabilir.

- AISI 304 paslanmaz çelik gövde
- IP65 korumalı düğmeler
- LCD panel (TR/EN)
- 105 / 160 m³/s vakum pompası seçenekleri. Gazlı veya gazsız vakum
- Değiştirilebilir kalıp sistemi.
- Sessiz, titreşimsiz çalışma
- Fotoselli, etiketli film kullanımı
- Hız: Gazlı 3-4 kez/dk, gazsız 6-8 kez/dk
- CE standartlarına uygun, kolay temizlenir, hijyeniktir.

CLIOPACK®


aricimakina

Arı Makina Gıda İnş. San. ve Tic.Ltd.Şti.

İmes Sanayi Sitesi E Blok 501 Sokak No:9, 34775 Ümraniye/
İstanbul/Türkiye

Telefon : +90 (216) 364 24 66
Telefon : +90 (216) 420 68 73
Faks : +90 (216) 364 31 48

www.arimakina.com.tr
info@arimakina.com.tr

Arıcı Makina Gıda İç ve Dış Tic.Ltd.Şti.

İmes Sanayi Sitesi E Blok 501 Sokak No:3, 34775 Ümraniye/
İstanbul/Türkiye

Telefon : +90 (216) 540 90 25
Telefon : +90 (216) 540 90 26
Faks : +90 (216) 540 90 27

www.aricimakina.com
info@aricimakina.com.tr