



CANCAN®

• SINCE 1958 •

www.cancan.com.tr

67 Yıllık Tecrübe

1958'den Bugüne, Dünyaya Üreten Bir Marka

"Her şey, bir atölyede meyve presleri üreterek başladı."

Kurulduğumuz ilk günden bu yana aile değerlerimizle büyüyor, işimize duyduğumuz bağlılıkla üretmeye devam ediyoruz. Bugün, 6.500 m² kapalı alana sahip modern üretim tesisimizde, dünyanın dört bir yanındaki profesyoneller için endüstriyel mutfak çözümleri üretiyoruz.

Gelişmiş üretim altyapımız, güçlü Ar-Ge ve kaliteye verdiğimiz öncelik sayesinde, bugün 60'tan fazla ülkeye ihracat yapan ve sektörde güvenle anılan bir marka konumundayız.

Her geçen gün daha iyisini üretmek, daha fazla coğrafyada yer almak ve profesyonellerin mutfaktaki en güvenilir iş ortağı olmak için çalışmaya devam ediyoruz.



+60 ÜLKEYE İHRACAT

Üretimimizin %50'sini doğrudan 5 kıtaya ihraç ediyoruz. Global distribütör ağıımız ve yerel pazar anlayışımızla, her ülkeye uygun çözümler sunuyoruz.



KALİTE

Tüm üretim süreçlerimiz ISO standartlarında yönetilir. Geri dönüştürülebilir malzeme kullanımı, uzun ömürlü ürün tasarımı ve düşük enerji tüketimi temel prensiplerimizdendir.



AR-GE VE İNOVASYON

Mühendislik altyapımız ve kullanıcıdan aldığımız geri bildirimlerle, her yıl yeni nesil ürünler geliştiriyoruz.



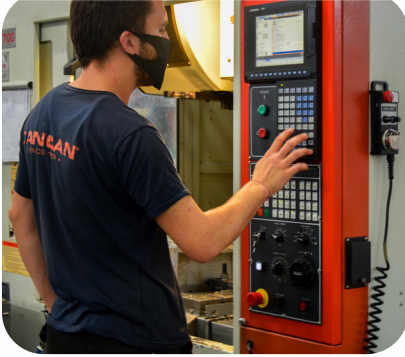
Cancan Kalitesi

Her Üründe Aynı Kalite

"1958'den bu yana, 3 kuşaktır süren üretim tecrübemizle, kalite bizim için bir hedef değil; bir sorumluluktur."

Cancan olarak üretimin her aşamasını kendi bünyemizde, %100 kontrol altında gerçekleştiriyoruz. Tasarımdan montaja, kaynak işleminden kalite kontrol testlerine kadar tüm süreçler, alanında uzman ekiplerimiz tarafından yürütülmektedir. Tüm ürünler, kendi bünyemizde gelişmiş üretim süreçleriyle uluslararası kalite normlarına göre üretilir.

Üretim anlayışımızda sadece bugünü değil, geleceği de düşünüyoruz.. Bu yüzden Ar-Ge çalışmalarımıza önem veriyoruz, müşteri ihtiyaçlarını ve sektör trendlerini analiz ederek yenilikçi çözümler geliştiriyoruz. Her ürünümüz, uluslararası kalite standartlarına uygun olarak, hassasiyetle test edilerek son kullanıcıya ulaşır.





cancanmeyvepresleri



Cancan Meyve Presleri



@CancanTurkey



cancanmakine



www.cancan.com.tr

İçindekiler

MEYVE SUYU EKİPMANLARI



Manuel Meyve Presleri

- 11 0102 Profesyonel Tip Meyve Presi
- 12 0103 Nar Tipi Meyve Presi

Otomatik Portakal Sıkma Makineleri

- 14 OMP Teknik Karşılaştırma Tablosu
- 16 OMP Karşılaştırma Tablosu
- 18 0206 28 Cafe Tipi Otomatik Portakal Sıkma Makinesi
- 20 0203 38 Bardaklı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi
- 22 0204-1101 38 Depolu & Arabalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi
- 24 0205-1101 38 Fresh & Arabalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi
- 28 0205-1107 38 Fresh Çift Posa Kovalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi
- 30 0208 38 Soğutmalı Model Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

Otomatik Nar Sıkma Makineleri

- 33 0603 Otomatik Nar Presi

- 73 1708 Tamper
- 74 1337 Blok Peynir Dilimleme Makinesi XL

Meyve ve Sebze İşleme Ekipmanları (Endüstriyel Tip)

- 76 1305 Pnömatik Parmak Patates Dilimleme Makinesi
- 77 1342 Elektrikli Parmak Patates Dilimleme Makinesi
- 78 1309 Pnömatik Kavun Dilimleme Makinesi
- 79 1310 Pnömatik Karpuz Kesme Makinesi
- 80 0809 Pnömatik Ananas Soyma Makinesi (Standlı)

Elektrikli & Manuel Konserve Açacakları

- 82 0302 Profesyonel Tip Manuel Konserve Açacağı
- 83 0303 Paslanmaz Manuel Konserve Açacağı
- 84 0702 Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açacağı (Dairesel)
- 85 0703 Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açacağı (Kare-Dairesel)

HAZIRLIK EKİPMANLARI



Hazırlık Ekipmanları

- 36 1301 Sebze-Meyve Doğrayıcı
- 37 1302 Domates Dilimleme Makinesi
- 38 1308 Mini Domates Dilimleme Makinesi
- 39 1306 Pratik Sap Ayıklama Kaşığı
- 40 1307 Pratik Ceviz Açacağı
- 41 1313 Peynir Dilimleme Makinesi
- 42 1319 Çiçek Soğan Makinesi
- 43 1320 Mandolin Kesme Makinesi
- 44 1321 Manuel Parmak Patates Dilimleme
- 45 1323 Soyma Makinesi
- 46 1324 Manuel Kavun Kesme Aparatı
- 47 1332 Manuel Karpuz Kesme Aparatı
- 48 1327 Manuel Karpuz Dilimleme
- 49 1325 Yaprak Kesme
- 50 0810 Ananas Giyotin
- 51 0801 Ananas Soyma Makinesi
- 52 1326 Manuel Ananas Dilimleme
- 53 1423 Ananas 3'lü Set
- 54 1315 Meyve Dilimleme Makinesi
- 56 1316 Limon Dilimleme Makinesi
- 58 1317 Kombin Dilimleme Makinesi
- 60 1318 Dikey Domates Dilimleme Makinesi
- 61 1330 Pizza Dilimleme Makinesi

Yeni Ürünler

- 62 1333 Sosis Dilimleme Makinesi
- 63 1338 Jülyen Sosis Dilimleme Makinesi
- 64 1335 Blok Peynir Dilimleme Makinesi
- 65 1336 Raylı Peynir Dilimleme Makinesi
- 66 1334 Çubukta Patates Makinesi
- 67 1340 Şpiral Kesim Makinesi
- 68 1701 Ekmek Yağlama Aparatı
- 69 1705 Ekmek Yağlama Aparatı XL
- 70 1706 Smash Burger Ezici (Dairesel)
- 71 1707 Smash Burger Ezici (Kare)
- 72 1709 Döküm Biftek Ağırığı

YIKAMA EKİPMANLARI



Yıkama Ekipmanları

- 88 Ön Yıkama Duşları Karşılaştırma Tablosu
- 90 0501 MT01 Tezgaha Monte Ön Yıkama Duşu
- 91 0502 MT02 Tezgaha Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu
- 92 0503 MT03 Duvara Monte Ön Yıkama Duşu
- 93 0504 MT04 Duvara Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu
- 94 0505 MT05 Mini Boy Ön Yıkama Duşu
- 95 0506 MT06 Mini Boy Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu

Deluxe Serisi

- 97 0507 MT01 Deluxe Tezgaha Monte Ön Yıkama Duşu
- 98 0508 MT02 Deluxe Tezgaha Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu
- 99 0512 MT03 Deluxe Duvara Monte Ön Yıkama Duşu
- 100 0513 MT04 Deluxe Duvara Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu
- 101 0509 MT05 Deluxe Mini Boy Ön Yıkama Duşu
- 102 0510 MT06 Deluxe Mini Boy Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu

Tezgaha Monte Kazan Doldurma Musluğu

- 104 0511 Tezgaha Monte Kazan Doldurma Musluğu

Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşları

- 106 0905 2m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu
- 107 0901 6m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu
- 108 0902 10m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu
- 109 0903 12m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu
- 110 0904 15m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu

Kazan Yıkama Makinesi

- 112 1001 Kazan Yıkama Makinesi

YENİ ÜRÜNLER



1333

Sosis
Dilimleme
Makinesi

01

Ürün detaylarını **62.** sayfada bulabilirsiniz.



1338

Jülyen Sosis
Dilimleme
Makinesi

02

Ürün detaylarını **63.** sayfada bulabilirsiniz.



1335

Blok Peynir
Dilimleme
Makinesi

03

Ürün detaylarını **64.** sayfada bulabilirsiniz.



1336

Raylı Peynir
Dilimleme
Makinesi

04

Ürün detaylarını **65.** sayfada bulabilirsiniz.

YENİ ÜRÜNLER

05

1337

Blok Peynir
Dilimleme
Makinesi XL

Ürün detaylarını **74.** sayfada
bulabilirsiniz.



06

1334

Çubukta
Patates
Makinesi

Ürün detaylarını **66.** sayfada
bulabilirsiniz.



07

1340

Spiral
Kesim
Makinesi

Ürün detaylarını **67.** sayfada
bulabilirsiniz.



08

1342

Elektrikli
Patates
Makinesi

Ürün detaylarını **77.** sayfada
bulabilirsiniz.



YENİ ÜRÜNLER



1705

Ekmek
Yağlama Aparatı

09

Ürün detaylarını **69.** sayfada bulabilirsiniz.



1706

Smash
Burger Ezici
(Dairesel)

10

Ürün detaylarını **70.** sayfada bulabilirsiniz.



1707

Smash
Burger Ezici
(Kare)

11

Ürün detaylarını **71.** sayfada bulabilirsiniz.



1709

Döküm
Biftek
Ağırlığı

12

Ürün detaylarını **72.** sayfada bulabilirsiniz.



1708

Tamper

13

Ürün detaylarını **73.** sayfada bulabilirsiniz.

MEYVE SUYU EKİPMANLARI





Meyve Suyu Ekipmanları

Manuel Meyve Presleri

Manuel Meyve Presleri, kafe, büfe, restoran gibi işletmelerin ve menüsüne taze meyve suyu eklemek isteyenlerin narenciye meyvelerini (portakal, nar, limon, greyfurt) pratik ve verimli şekilde sıkabilmesi için tasarlanmıştır. Ergonomik yapısı ve NSF sertifikalı gıda güvenliği belgeleriyle hijyen ve sağlık standartlarına tam uyum gösterir. İki turda sıkım yaparak yüksek performans sunan bu manuel meyve presleri, paslanmaz çelikten üretilmiş, kolayca çıkarılabilen ve bulaşık makinesinde yıkanabilen süzgeçleri sayesinde düşük posa oranıyla temiz ve verimli bir sıkım sağlar. Kaymayı engelleyen plastik taban ile güvenli kullanım sunar. Bu tasarım, tüm narenciye meyvelerine uyum sağlayarak işletmelere yüksek verim ve pratiklik kazandırır.



0102

**Profesyonel Tip
Meyve Presi**



0103

**Nar Tipi
Meyve Presi**



0102

Profesyonel Tip Meyve Presi

Kilit sistemli süzgeç ve tase sahip olan Profesyonel Tip Meyve Presi 90 kg sıkma kuvveti ve 50 kg/saat sıkma kapasitesiyle kafe, büfe ve restoran gibi mekanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Damlalık özelliği sayesinde sıkım aralarında meyve suyunun dışarı akmasını önler.



NSF Sertifikalı



2 Turda Sıkım



Kilitli Paslanmaz Süzgeç



Yüksek Performans



Kolay Temizlik



Kaydırmaz Tabanlıklar



Zarif Damlalık



Genişletilmiş İç Hacim



Özel Dizayn Edilmiş Üst Baskı



PORTAKAL



GREYFURT



NAR



LİMON

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|-----------------------------|-----------|-------------|---------|
| PROFESYONEL TİP MEYVE PRESİ | 0102 | 18x30x65 cm | 4,5 kg |

0103

Nar Tipi Meyve Presi

Kilit sistemli süzgeç ve tase sahip Nar Tipi Meyve Presi büyük narların daha kolay sıkılabilmesi için tas, süzgeç ve üst baskı çapı 11,5 cm olarak tasarlanmıştır. 90 kg sıkma kuvveti ve 50 kg/saat sıkma kapasitesiyle yüksek verim sunar. Sıkım aralarında meyve suyunun dışarı akmasını önleyen damlalık mevcuttur. Destek tutma kolu, sıkım esnasında kullanıcıya kolaylık sağlamak amacıyla tasarlanmıştır. Kafe, büfe ve restoran gibi mekanlarda kullanılmak üzere geliştirilmiştir.



NSF Sertifikalı



2 Turda Sıkım



Kilitli Paslanmaz Süzgeç



Yüksek Performans



Kolay Temizlik



Kaydırmaz Tabanlıklar



Zarif Damlalık



Genişletilmiş İç Hacim



Özel Dizayn Edilmiş Üst Baskı



PORTAKAL



GREYFURT



NAR



LİMON

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|----------------------|-----------|-------------|---------|
| NAR TİPİ MEYVE PRESİ | 0103 | 20x30x65 cm | 4,75 kg |



Meyve Suyu Ekipmanları

Otomatik Portakal Sıkma Makineleri

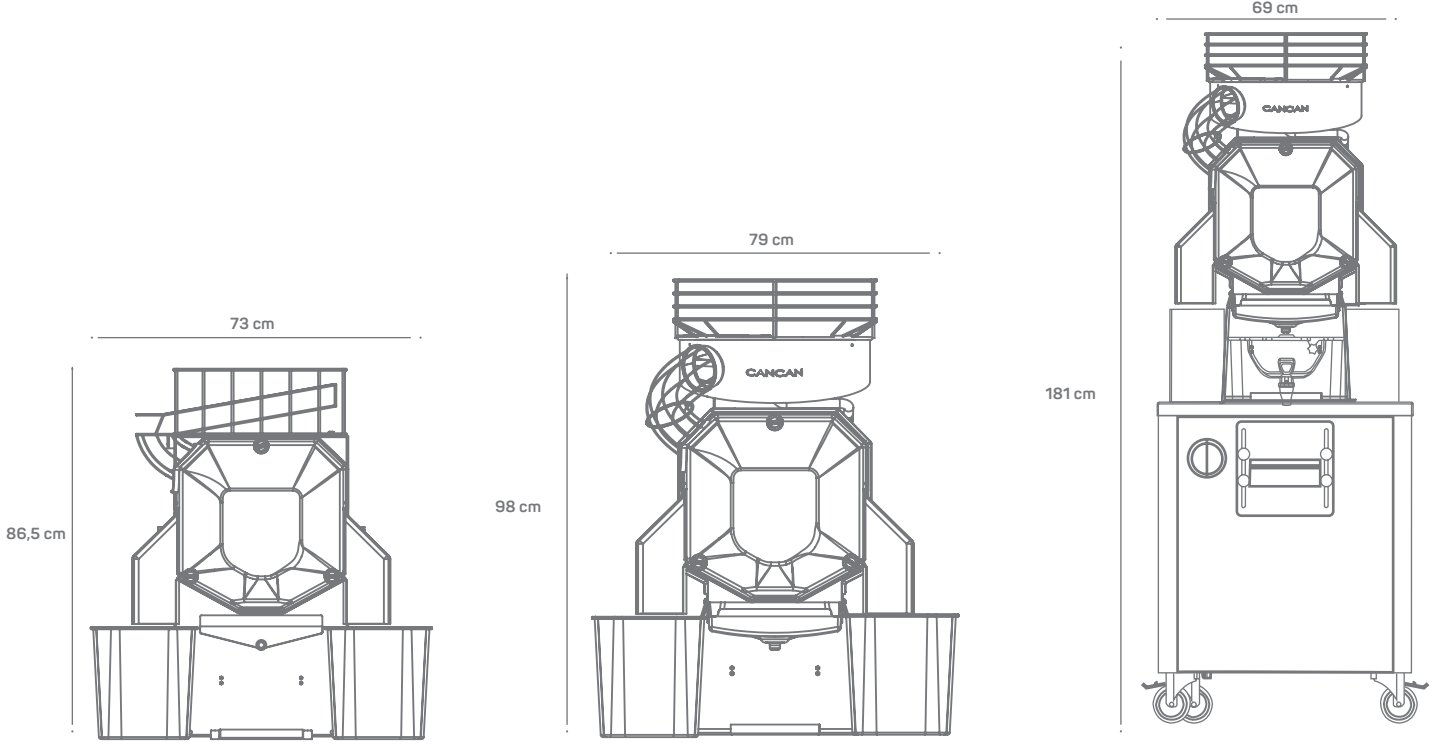
Otomatik Portakal Sıkma Makineleri; otel, restoran, hastane, ticari merkezler, AVM'ler, yurtlar, üniversiteler ve vitamin bar gibi işletmelerde portakal ve limon gibi narenciyeleri hızlı ve verimli şekilde sıkma için idealdir. Tek tuşla otomatik besleme, kesme ve sıkma işlemlerini otomatik gerçekleştirir. Dakikada 28 veya 38 portakal sıkabilir. Bardaklı, self servis, depolu ve soğutmalı seçenekleri ile farklı ihtiyaçlara hitap eder, stand ve şişelik aksesuarlarıyla esneklik sunar. Sıkım işlemi el değmeden gerçekleşir ve hijyen garantisi sağlar. Otomatik Portakal Sıkma Makineleri meyve suyu ile kabuk arasındaki teması engellemektedir. Bu sıkım sistemi portakal kabuğundaki asidin meyve suyuna geçmesini önler. Böylece kaliteli ve lezzetli bir meyve suyu elde edilir.



Otomatik Portakal Sıkma Makineleri

TEKNİK KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

CANCAN® Otomatik Portakal Sıkma Makineleri, oteller, restoranlar, ticaret merkezleri, eğlence ve alışveriş merkezleri, yurtlar, üniversiteler, snack barlar vb. gibi kamuya açık yerlerde portakal, mandalina ve limon gibi turuncgilleri sıkmaq için tasarlanmıştır.

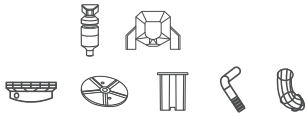
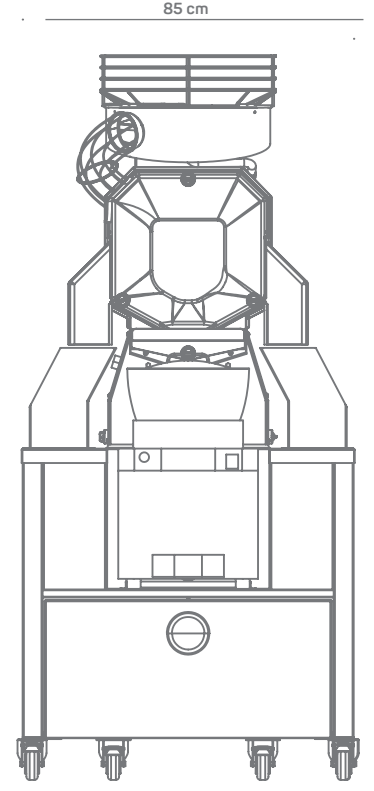
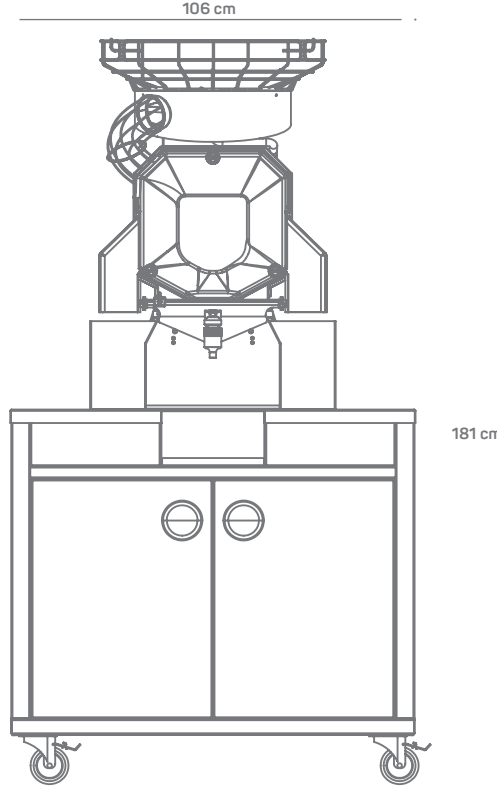
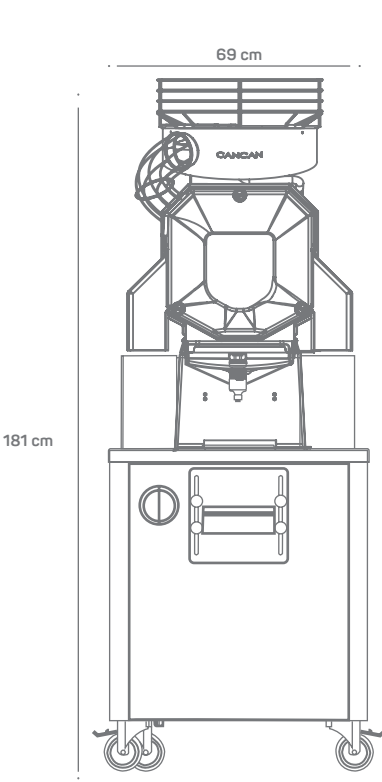


Ürün Kodu: 0206
Ürün Adı: 28 Cafe Tipi

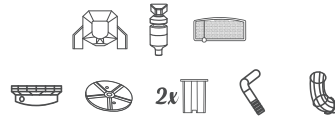
Ürün Kodu: 0203
Ürün Adı: 38 Bardaklı

Ürün Kodu: 0204 - 1101
Ürün Adı: 38 Depolu & Arabalı

| | | | |
|--------------------------|----------------|----------------|----------------|
| Portakal Sıkma: | 28 adet/dakika | 38 adet/dakika | 38 adet/dakika |
| Portakal Çap: | Ø 6-8 cm | Ø 6 - 8 cm | Ø 6 - 8 cm |
| Portakal Haznesi: | 7 kg | 15 kg | 15 kg |
| Güç: | 0,25 kw | 0,37 kw | 0,37 kw |
| Akım: | 2,1 A | 2,5 A | 2,5 A |
| Voltaj: | 220 - 240 V | 220 - 240 V | 220 - 240 V |
| Frekans: | 50 - 60 Hz | 50 - 60 Hz | 50 - 60 Hz |
| Ağırlık: | 45 kg | 76 kg | 117 kg |
| Genişlik: | 72 cm | 75 cm | 69 cm |
| Derinlik: | 41.5 cm | 58 cm | 70 cm |
| Yükseklik: | 86.5 cm | 98 cm | 181 cm |



Ürün Kodu: 0205 - 1101
Ürün Adı: 38 Fresh & Arabali



Ürün Kodu: 0205 - 1107
Ürün Adı: 38 Fresh Çift Posa Kovalı



Ürün Kodu: 0208
Ürün Adı: 38 Soğutmalı Model

| 38 adet/dakika | 38 adet/dakika | 38 adet/dakika |
|----------------|----------------|----------------|
| Ø 6 - 8 cm | Ø 6 - 8 cm | Ø 6 - 8 cm |
| 15 kg | 28 kg | 15 kg |
| 0,37 kw | 0,37 kw | 0,37 kw |
| 2,5 A | 2,5 A | 2,5 A |
| 220 - 240 V | 220 - 240 V | 220 - 240 V |
| 50 - 60 Hz | 50 - 60 Hz | 50 - 60 Hz |
| 117 kg | 137 kg | 149 kg |
| 69 cm | 106 cm | 85 cm |
| 70 cm | 70 cm | 82 cm |
| 181 cm | 199 cm | 181 cm |

Otomatik Portakal Sıkma Makineleri

KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

Hangi Otomatik Portakal Makinesi Size Uygun?



0206
28 CAFE TİPİ



0203
38 BARDAKLI



0204-1101
38 DEPOLU & ARABALI



0205-1101
38 FRESH & ARABALI



0205 - 1107
38 FRESH ÇİFT POSA KOVALI



0208
38 SOĞUTMALI MODEL

| | 0206 28 CAFE TİPİ | 0203 38 BARDAKLI | 0204-1101 38 DEPOLU & ARABALI | 0205-1101 38 FRESH & ARABALI | 0205-1107 ÇİFT POSA KOVALI | 0208 38 SOĞUTMALI MODEL |
|--------------------------------------|----------------------|---------------------|-------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| Geniş Besleme Teli | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Meyve Besleme Teli | ✓ | | | | | |
| Meyve Depolama Hazinesi | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Güvenlik Switch'li Ön Kapak | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Meyve Suyu Biriktilme Deposu | | | ✓ | | | |
| Self Servis Sistem | | | | ✓ | ✓ | |
| Çevirici Disk | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Soğutucu Sistemi | | | | | | ✓ |
| Tahliye Borusu | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Geniş Hacimli Posalı Kovası | | | ✓ | ✓ | | |
| Çift Posalı Kovası | | | | | ✓ | |
| Kolay Temizlenen Paslanmaz Süzgeç | | | | ✓ | ✓ | ✓ |

İşletmeniz İçin En Uygun Model



Kafe

Bu otomatik portakal makinesi, öncelikle kafeler için ideal bir çözüm olmakla birlikte, restoranlar, barlar ve benzeri işletmelerde de pratik ve verimli bir kullanım sunar.



0206
28 CAFE TIPI



Restoran

Öncelikli olarak kafeler için önerilen bu otomatik portakal makinesi, restoranlar, barlar ve catering hizmetlerinde de pratik ve verimli bir performans sağlar.



0203
38 BARDAKLI



Catering

Öncelikli olarak catering işletmeleri için önerilen bu makine, manavlar, süpermarketler ve meyve suyu üreten tesisler için de kullanıma uygundur.



0204-1101
38 DEPOLU & ARABALI



Market

Bu model öncelikli olarak süpermarketler için önerilir, ancak oteller, kafeler, restoranlar ve büfelelerde de kullanıma uygundur.



0205-1101
38 FRESH & ARABALI



Üretim
Tesisleri

Yüksek hacimli meyve suyu sıkma işlemleri için önerilen bu model, süpermarketler ve oteller için de son derece uygundur.



0205-1107
38 FRESH
ÇİFT POŞA KOVALI



Otel

Özellikle otel açık büfe servisleri için önerilen bu model, restoranlarda ve çeşitli etkinlik alanlarında da etkili bir şekilde kullanılabilir.



0208
38 SOĞUTMALI MODEL

Karar vermekte zorlanıyor musunuz?

Bizimle iletişime geçin.
Birlikte en uygun modeli seçelim!



www.cancan.com.tr

0206

28 Cafe Tipi Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

28 Cafe tipi Otomatik Portakal Sıkma Makinesi, oteller, restoranlar, marketler, alışveriş merkezleri, hastaneler, öğrenci yurtları, kafeler ve üniversiteler dahil olmak üzere çeşitli kuruluşlar için idealdir. Halka açık yerlerde portakal ve limon gibi narenciyelerin suyunu sıkmak için tasarlanmıştır. Makine, 7 kg'a kadar meyve alabilen manuel beslemeli bir hazneye sahiptir. Dakikada yaklaşık 28 portakal sıkar ve besleme hızına bağlı olarak günde 100 bardağa kadar meyve suyu üretebilir. Bu özelliği, makineyi kafeteryalar için özellikle uygun hale getirir.



7 kg Meyve Depolama Haznesi



Dakikada 28 Adet Portakal Sıkma Kapasitesi



9 Portakal Kapasiteli Manuel Besleme Teli



Güvenlik Switch'li Ön Kapak



Bulaşık Makinesinde Yıkabilir Aparatlar



Opsiyonel Limon Kiti



PORTAKAL



LİMON

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | 28 CAFE TİPİ OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ | | | |
|------------------|---|---------|----------------|--------------|
| ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK | PORTAKAL SIKMA | PORTAKAL ÇAP |
| 0206 | 72x41,5x86,5 cm | 45 kg | 28 adet/dakika | 6-8 cm |
| PORTAKAL HAZNESİ | GÜÇ | AKIM | VOLTAJ | FREKANS |
| 7 KG | 0,25 kW | 2.1 A | 220 - 240 V | 50 - 60 Hz |

0206

Kullanım Alanları

Kafeler İçin Önerilir



Kafe



Restoran



Catering



Market



Otel

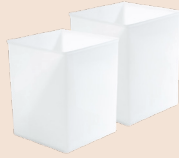


Üretim Tesisi

YEDEK PARÇALAR



Sıkıcı Toplar



Posa Kovaları



Start & Stop Butonu



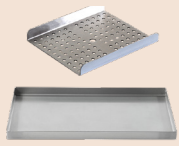
Hazne Teli



Besleme Teli



Süzgeç & Süzgeç
Tablası



Paslanmaz Çelik
Damlalık



Sıyrıcılar



Ön Kapak



Bıçak



0203

38 Bardaklı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

38 Bardaklı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi, işletmelerde narenciye meyvelerinden; portakal ve limon suyunun sıkımı amacıyla tasarlanmıştır. Makine, tek bir tuşla otomatik besleme, kesme, ayırma ve sıkma işlemlerini gerçekleştirir. Cancan'ın teknolojisi sayesinde meyve suyu el değmeden elde edilir; böylece meyvenin tüm lezzet ve besin özellikleri korunur. Sıvı temas yüzeyleri paslanmaz çelikten üretilmiştir. Ayrıca 15 kg posa kapasitesiyle uzun süreli kullanımlarda bile yüksek verim sunar.



Meyve Depolama Haznesi: 15 kg veya 28 kg
İki Farklı Kapasite Seçeneği



Dakikada 38 Adet Portakal Sıkma Kapasitesi



Çevirici Disk



Geniş Besleme Teli



Bulaşık Makinesinde Yıkabilir Aparatlar



Tahliye Borusu



Opsiyonel Limon Kiti



Güvenlik Switch'li Ön Kapak



Set Üstü
Kullanım



PORTAKAL



LIMON

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | 38 BARDAKLI OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ | | | |
|------------------|--|---------|----------------|--------------|
| ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK | PORTAKAL SIKMA | PORTAKAL ÇAP |
| 0203 | 75x58x98 cm | 76 kg | 38 adet/dakika | 6-8 cm |
| PORTAKAL HAZNESİ | GÜÇ | AKIM | VOLTAJ | FREKANS |
| 15 KG | 0,37 kW | 2,5 A | 220 - 240 V | 50 - 60 Hz |

0203

Kullanım Alanları

Restoranlar İçin Önerilir

RESTORANLAR İÇİN
ÖNERİLİR

Kafe



Restoran



Catering



Market



Otel



Üretim Tesisi

YEDEK PARÇALAR



Sıkıcı Toplar



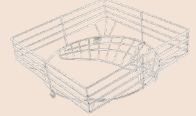
Posa Kovaları



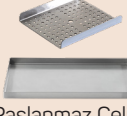
Start & Stop Butonu



Besleme Teli



Hazne Teli

Süzgeç & Süzgeç
TablasıPaslanmaz Çelik
Damlalık

Sıyırıcılar & Bıçak



Ön Kapak



Çevirici Disk

AKSESUARLAR

Yükleme Bunkeri
0402Şişelik
1117Mobil Stand
1101Çift Posalı Mobil Stand
1107

0204 - 1101

38 Depolu & Arabalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

38 Depolu & Arabalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi, geniş deposu sayesinde yoğun kapasiteli ortamlarda servis kolaylığı sağlar. İşletmelerde narenciye meyvelerinden meyve suyu elde etmek için tasarlanmıştır. Makine, tek bir tuşla otomatik besleme, kesme, ayırma ve sıkma işlemlerini gerçekleştirir. Portakal suyunun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çeliktir. Tamamı 304 paslanmaz çelik gövdeli mobil standı, frenlenebilir tekerlekleri ve bardak ya da şişe ölçüsüne göre yüksekliği ayarlanabilir damlalığıyla pratik kullanım sunar. Ayrıca portakal kabuklarını doğrudan çöp kutusuna atma imkanı sağlayarak hijyen ve kullanım kolaylığı sunar.



Meyve Depolama Haznesi: 15 kg veya 28 kg
İki Farklı Kapasite Seçeneği



Dakikada 38 Adet Portakal Sıkma Kapasitesi



Opsiyonel Mobil Stand



Çevirici Disk



70 kg Posa Kovası



Geniş Besleme Teli



Bulaşık Makinesinde Yıkabilir Aparatlar



Meyve Suyu Biriktirme Deposu



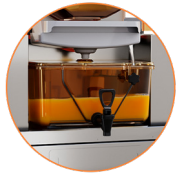
Tahliye Borusu



Opsiyonel Limon Kiti



Güvenlik Switch'li Ön Kapak



Meyve Suyu
Biriktirme
Deposu



PORTAKAL



LİMON

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | 38 DEPOLU & ARABALI OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ | | | |
|------------------|--|---------|----------------|--------------|
| ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK | PORTAKAL SIKMA | PORTAKAL ÇAP |
| 0204-1101 | 69x70x181 cm | 117 kg | 38 adet/dakika | 6-8 cm |
| PORTAKAL HAZNESİ | GÜÇ | AKIM | VOLTAJ | FREKANS |
| 15 KG | 0,37 kW | 2,5 A | 220 - 240 V | 50 - 60 Hz |

0204 - 1101

Kullanım Alanları

Catering Şirketleri İçin Önerilir



Kafe



Restoran



Catering



Market



Otel



Üretim Tesisi

YEDEK PARÇALAR



Sıkıcı Toplar



Posa Kovaları



Start & Stop Butonu



Besleme Teli



Hazne Teli



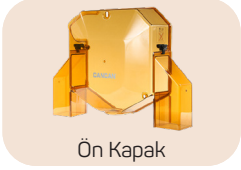
Süzgeç & Süzgeç Tablası



Paslanmaz Çelik Damlalık



Sıyırıcılar & Bıçak



Ön Kapak



Çevirici Disk

AKSESUARLAR



Yükleme Bunker
0402



Şişelik
117



Mobil Stand
1101

0205-1101

38 Fresh Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

38 Fresh Otomatik Portakal Sıkma Makinesi, self servis musluğu sayesinde otel, restoran, market, kafe, hastane ve üniversite gibi alanlarda narenciye suyu servisi için ideal bir çözümdür. Kullanıcı musluğa bastığında sıkma işlemi başlar, bıraktığında durur. Portakal suyuyla temas eden tüm yüzeyler 304 paslanmaz çeliktir, maksimum hijyen sağlar. Kabuklar doğrudan çöp kutusuna yönlendirilir. Ayarlanabilir damlalık, frenli tekerlekler ve paslanmaz çelik mobil stand sayesinde pratik, hijyenik ve esnek kullanım sunar.



Meyve Depolama Haznesi: 15 kg veya 28 kg
İki Farklı Kapasite Seçeneği



Dakikada 38 Adet Portakal Sıkma Kapasitesi



Opsiyonel Mobil Stand



Çevirici Disk



70 kg Posa Kovası



Geniş Besleme Teli



Bulaşık Makinesinde Yıkabilir Aparatlar



Self Servis Sistem Musluk



Güvenlik Switch'li Ön Kapak



Tahliye Borusu



Opsiyonel Limon Kiti



Paslanmaz Çelik Süzgeç



Self Servis Sistem Musluk



PORTAKAL



LİMON

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | 38 FRESH OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ | | | |
|------------------|---|---------|----------------|--------------|
| ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK | PORTAKAL SIKMA | PORTAKAL ÇAP |
| 0205-1101 | 69x70x181 cm | 117 kg | 38 adet/dakika | 6-8 cm |
| PORTAKAL HAZNESİ | GÜÇ | AKIM | VOLTAJ | FREKANS |
| 15 KG | 0,37 kW | 2,5 A | 220 - 240 V | 50 - 60 Hz |

0205-1101

Kullanım Alanları

Marketler İçin Önerilir



Kafe



Restoran



Catering



Market



Otel



Üretim Tesisi

YEDEK PARÇALAR



Sıkıcı Toplar



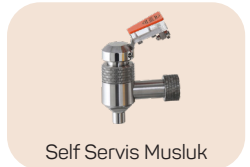
Posa Kovaları



Start & Stop Butonu



Hazne Teli & Besleme Teli



Self Servis Musluk



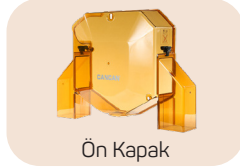
Paslanmaz Çelik Süzgeç



Paslanmaz Çelik Damlalık



Sıyırıcılar & Bıçak



Ön Kapak



Çevirici Disk

AKSESUARLAR

Yükleme Bunker
0402Şişelik
1117Mobil Stand
1101Çift Posa Kovalı Mobil Stand
1107

0205-1101 Ürün Detayları



15 kg Meyve Depolama Haznesi



Geniş Besleme Teli



Gıda Standartlarına Uygun
Paslanmaz Çelik Süzgeç



70 kg Posa Kovası



Güvenlik Switch'li
Ön Kapak



Mobil Stand
1101



Şişelik
1117



Self Servis Sistem Musluk
76158

0205-1107

Ürün Detayları



28 kg Meyve Depolama Haznesi



Geniş Besleme Teli



Gıda Standartlarına Uygun
Paslanmaz Çelik Süzgeç



2x
150 kg Çift Posa
Kovası



Güvenlik Switch'li
Ön Kapak



Yükleme Bunkeri
0402



28 kg Meyve Depolama Haznesi
76269



Çift Posa Kovalı Mobil Stand
1107

0205-1107

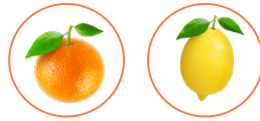
38 Fresh Çift Posa Kovalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

Self servis musluğa sahip 38 Fresh Çift Posa Kovalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi; otel, restoran, market, kafe, hastane, yurt ve üniversite gibi alanlarda portakal, mandalina ve limon suyu sıkma için idealdir. 304 paslanmaz çelikten üretilen musluk, basıldığında çalışır, bırakıldığında otomatik durur. Suyla temas eden tüm yüzeyler hijyeniktir. Kabukların doğrudan çöp kutusuna atılması, ayarlanabilir damlalık, frenli tekerlekler ve paslanmaz çelik mobil stand sayesinde pratik, hijyenik ve güvenli kullanım sunar.

-  Meyve Depolama Haznesi: 15 kg veya 28 kg İki Farklı Kapasite Seçeneği
-  Dakikada 38 Adet Portakal Sıkma Kapasitesi
-  Opsiyonel Mobil Stand
-  Çevirici Disk
-  2x 150 kg Çift Posa Kovası
-  Geniş Besleme Teli
-  Bulaşık Makinesinde Yıkabilir Aparatlar
-  Self Servis Sistem Musluk
-  Güvenlik Switch'li Ön Kapak
-  Tahliye Borusu
-  Opsiyonel Limon Kiti
-  Paslanmaz Çelik Süzgeç



Self Servis Sistem Musluk



PORTAKAL

LİMON

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | 38 FRESH ÇİFT POSA KOVALI OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ | | | |
|------------------|--|---------|----------------|--------------|
| ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK | PORTAKAL SIKMA | PORTAKAL ÇAP |
| 0205-1107 | 106x70x199 cm | 137 kg | 38 adet/dakika | 6-8 cm |
| PORTAKAL HAZNESİ | GÜÇ | AKIM | VOLTAJ | FREKANS |
| 28 KG | 0,37 kW | 2,5 A | 220 - 240 V | 50 - 60 Hz |

0205-1107

Kullanım Alanları

Üretim Tesisleri İçin Önerilir



Kafe

Restoran

Catering

Market

Otel

Üretim Tesisi

YEDEK PARÇALAR



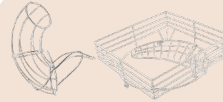
Sıkcı Toplar



Posa Kovaları



Start & Stop Butonu



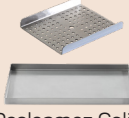
Hazne Teli & Besleme Teli



Self Servis Musluk



Paslanmaz Çelik Süzgeç



Paslanmaz Çelik Damlalık



Sıyırıcılar & Bıçak



Ön Kapak



Çevirici Disk

AKSESUARLAR

Yükleme Bunker
0402Şişelik
1117Mobil Stand
1101Çift Posalı Mobil Stand
1107

0208

38 Soğutmalı Model Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

Soğutma özellikli depoya sahip Soğutmalı Model Otomatik Portakal Sıkma Makinesi, işletmelerde portakal ve limon gibi narenciye meyvelerinin suyunu sıkmak için tasarlanmıştır. 6 dakikada hızlı soğutma özelliği sunan bu model, 304 paslanmaz çelik süzgeci ve portakal suyunun temas ettiği tüm yüzeylerde paslanmaz çelik kullanımıyla hijyen sağlar. Portakal kabuklarını doğrudan çöp kutusuna atma imkanı, tamamı 304 paslanmaz çelik gövdeli mobil stand ve frenlenebilir tekerleri sayesinde pratik, güvenli ve esnek bir kullanım sunar.



Meyve Depolama Haznesi: 15 kg veya 28 kg
İki Farklı Kapasite Seçeneği



Dakikada 38 Adet Portakal Sıkma Kapasitesi



Çevirici Disk



150 kg Posa Haznesi



Geniş Besleme Teli



Tahliye Borusu



Bulaşık Makinesinde Yıkabilir Aparatlar



Güvenlik Switch'li Ön Kapak



Soğutucu Sistemi



Opsiyonel Limon Kiti



Soğutucu Sistemi



PORTAKAL



LİMON

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | 38 SOĞUTMALI MODEL OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ | | | |
|------------------|---|---------|----------------|--------------|
| ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK | PORTAKAL SIKMA | PORTAKAL ÇAP |
| 0208 | 85x82x181 cm | 149 kg | 38 adet/dakika | 6-8 cm |
| PORTAKAL HAZNESİ | GÜÇ | AKIM | VOLTAJ | FREKANS |
| 15 KG | 0,37 kW | 2,5 A | 220 - 240 V | 50 - 60 Hz |

0208

Kullanım Alanları

Oteller İçin Önerilir



Kafe



Restoran



Catering



Market



Otel



Üretim Tesisi

YEDEK PARÇALAR



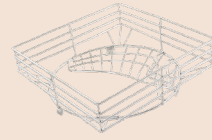
Sıkıcı Toplar



Start & Stop Butonu



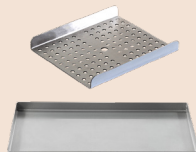
Besleme Teli



Hazne Teli



Paslanmaz Çelik
Süzgeç



Paslanmaz Çelik
Damlalık



Sıyırıcılar & Bıçak



Ön Kapak



Çevirici Disk



Meyve Suyu Ekipmanları

Otomatik Nar Presi

Otomatik Nar Presi, nar başta olmak üzere tüm narenciye meyvelerini hızlı, verimli ve zahmetsiz bir şekilde sıkmak için tasarlanmış profesyonel bir makinedir. Sert kabuklu nar gibi meyvelerin elle sıkımındaki zorlukları ortadan kaldıran bu model, besin değerlerini koruyarak hijyenik ve yüksek verimli sıkım sunar. Kafe ve restoran gibi yoğun kullanımlı işletmeler için idealdir. En önemli avantajlarından biri, aynı anda portakal, nar ve limon gibi farklı narenciyeleri bir arada sıkabilmesidir. Bu özelliği sayesinde karışık meyve suyu hazırlamak isteyen işletmelere büyük pratiklik sağlar. Ayrıca kolay temizlenebilir yapısıyla da kullanıcı dostudur.





0603

Otomatik Nar Presi

Tasarım ödüllü Otomatik Nar Presi, otel, restoran, ticari merkez, eğlence ve alışveriş merkezleri, öğrenci yurtları, üniversiteler ve meyve suyu büfeleri gibi mekanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır. En önemli avantajı, geniş meyve çeşidini tek bir makine ile sıkma imkanı sunmasıdır. Nar, portakal, greyfurt, limon ve mandalina gibi meyveler, hidrolik basınçlı sistem sayesinde rahatlıkla sıkılır. Çift süzgeç sistemi, meyve posasının meyve suyuna karışmasını önler. Komple paslanmaz gövdesi ve çıkarılıp yıkanabilen parçaları sayesinde temizliği son derece pratik ve kolaydır.

-  8 Saniyede Sıkım
-  Mix Sıkım
-  Çift Süzgeç ile Daha Az Posa
-  Güvenlik Switch'li Kapak
-  Yedek Üst Süzgeç
-  IP Sertifikalı Buton
-  Kolay temizlik



PORTAKAL

NAR

LİMON

GREYFURT

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | SIKIM KUVVETİ | AĞIRLIK |
|---------------------|----------------|---------------|---------------|---------------|
| OTOMATİK NAR PRESİ | 0603 | 31x42x68 cm | 1000 KG | 50 KG |
| SIKMA TABLASI EBATİ | BARDAK HAZNESİ | MEYVE SIKMA | MEYVE ÇAPI | MEYVE HAZNESİ |
| 13x24 cm | 17 cm | 6 adet/dakika | 13 cm | 7 KG |
| GÜÇ | AKIM | VOLTAJ | FREKANS | |
| 0,55 KW | 4,5 A | 220 - 240 V | 50 - 60 HZ | |

Hazırlık EKİPMANLARI





Hazırlık Ekipmanları

Kesici & Dilimleyiciler

CANCAN® Hazırlık Ekipmanları, profesyonel mutfaklarda sebze ve meyve dilimleme, doğrama, soyma ve konserve açma gibi işlemleri hızlı, güvenli ve hijyenik bir şekilde gerçekleştirir. Paslanmaz çelik gövdeleri sayesinde uzun ömürlü kullanım sunan bu ekipmanlar, kolay temizlenebilir yapılarıyla hijyen standartlarını tam anlamıyla karşılar. Ergonomik tasarımları mutfakta iş gücünü azaltırken, özel bıçak tasarımlarıyla hızlı, eşit ve estetik kesimler sağlar. Manuel ve pnömomatik model seçenekleriyle, farklı ölçeklerdeki mutfaklara uyum sağlar; hazırlık süreçlerini pratik, verimli ve zahmetsiz hale getirir.



1301

Sebze-Meyve Doğrayıcı

Endüstriyel mutfaklar için tasarlanan Sebze-Meyve Doğrayıcı, sağlam gövdesi ve yüksek kaliteli paslanmaz çelik bıçakları sayesinde sebzelerin ezilmeden, tazeliklerini koruyarak eşit şekilde kesilmesini sağlar. Değiştirilebilir bıçak sistemi, 3 farklı boyutta kesim seçeneği sunar ve kolayca temizlenebilir. Özel kol mekanizması ile ürünler minimum güçle tek hareketle kesilebilirken, özel itici blok ezilmeyi önleyerek düzgün kesim sağlar. Manuel kilitleme pimi, kullanım öncesi güvenliği artırır.



Keskin Bıçaklar



Manuel Kilitleme Pimi



Açılı Kauçuk Ayaklar



İtici Blok



Özel Kol Mekanizması



MARUL



LAHANA



PATLICAN



MANGO

PIŞMIŞ TAVUK
ETİ

BIÇAK SEÇENEKLERİ



1301-1

12,5mmx12,5mm



1301-2

25mmx25mm



1301-3

25mmx50mm

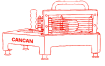
Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | MAKSİMUM MARUL ÇAPI | EBAT | AĞIRLIK |
|-------------------------|-----------|---------------------|-------------|---------|
| SEBZE - MEYVE DOĞRAYICI | 1301 | 17 cm | 32x45x74 cm | 9,5 kg |

1302

Domates Dilimleme Makinesi

Birinci sınıf paslanmaz çelikten üretilmiş ve dayanıklı bileşenlerle güçlendirilmiş Domates Dilimleme Makinesi, endüstriyel mutfaklarda yoğun kullanıma uygun olarak tasarlanmıştır. Tırtıklı bıçakları sayesinde, sert veya henüz tam olgunlaşmamış domatesleri dahi keserek tazeliğini ve lezzetini korur. İşlevsel yapısı, mutfaklardaki verimliliği artırır. Ergonomik tutma kolları güvenli ve rahat bir kullanım sunarken, özel vakumlu kaymaz ayaklar cihazın kullanım sırasında sabit kalmasını sağlar. Ayrıca çıkarılabilir masa sabitleyici aparatı, özellikle hızlı ve seri işlemlerde maksimum denge ve güvenlik sağlar.



Tamamı Paslanmaz Çelik



Keskin Tırtıklı Bıçaklar



Bıçak Kasedi



Tutma Kolu



Özel Vantuz Ayaklar



Masaya Dayama Sacı



El Koruma Sacı



DOMATES

BIÇAK SEÇENEKLERİ



1302-1
5 mm



1302-2
7 mm



1302-3
10 mm

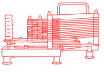
Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | MAKSİMUM DOMATES ÇAPI | EBAT | AĞIRLIK |
|----------------------------|-----------|-----------------------|-------------|---------|
| DOMATES DİLİMLEME MAKİNESİ | 1302 | 9,5 cm | 50x22x30 cm | 9 kg |

1308

Mini Domates Dilimleme Makinesi

Mini Domates Dilimleme Makinesi, otel, kafe ve restoran gibi endüstriyel mutfaklarda tercih edilen bir cihazdır. Tırtıklı bıçakları sayesinde, sert veya henüz olgunlaşmamış domatesleri dahi kolaylıkla keser, bu sayede domatesin tazeliğini ve lezzetini korur. İşlevsel yapısı mutfak verimliliğini artırırken, ergonomik tasarımı sayesinde küçük alanlarda bile maksimum performans sağlar.



Tamamı Paslanmaz Çelik



Keskin ve Tırtıklı Bıçaklar



Bıçak Kasedi



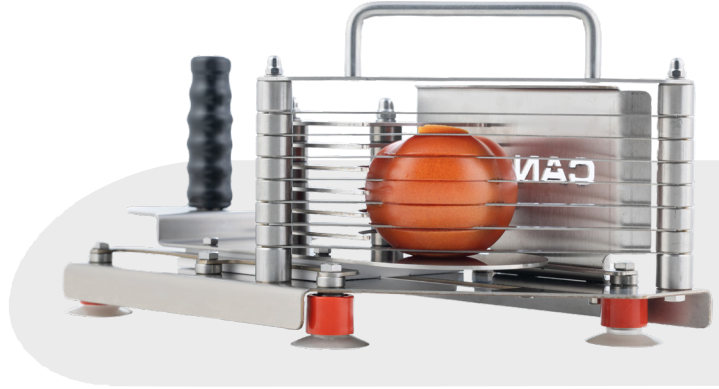
Ergonomik Tutma Kolu



Özel Vantuz Ayaklar



Ergonomik Tasarım



DOMATES

BIÇAK SEÇENEKLERİ



1308-1
5 mm



1308-2
7 mm



1308-3
10 mm

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | MAKSİMUM DOMATES ÇAPI | EBAT | AĞIRLIK |
|---------------------------------|-----------|-----------------------|-------------|---------|
| MİNİ DOMATES DİLİMLEME MAKİNESİ | 1308 | 9,5 cm | 37x16x17 cm | 3,70 kg |



1306

Pratik Sap Ayıklama Kaşığı

Pratik Sap Ayıklama Kaşığı, tek hamlede domates ve çilek saplarını zahmetsizce çıkarmayı sağlar. Hem ev hem de endüstriyel mutfaklarda taze ürünlerin hızlı ve etkili şekilde hazırlanmasına yardımcı olarak mutfak işlerini kolaylaştırır.



Tamamı Paslanmaz Çelik



Minimum Hata Oranı



Konforlu Tutuş



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|----------------------------|-----------|---------------|---------|
| PRATİK SAP AYIKLAMA KAŞIĞI | 1306 | 2,5x1,5x12 cm | 10 gr |

1307

Pratik Ceviz Açacağı

Kompakt tasarımıyla öne çıkan Ceviz Açacağı, sert kabuklu cevizleri zahmetsizce kırmak için pratik ve güvenli bir çözümdür. Her boyuttaki cevize uyum sağlayan yapısı sayesinde, kabuğu kolayca kırarken iç kısmın dağılmadan çıkarılmasına yardımcı olur. Zamandan ve enerjiden tasarruf sağlayarak, cevizlerin doğal lezzetini sofralara ulaştırır.



Tamamı Paslanmaz Çelik



Pratik ve Hızlı



Konforlu Tutuş



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|----------------------|-----------|------------|---------|
| PRATİK CEVİZ AÇACAĞI | 1307 | 5x0,1x5 cm | 10 gr |

1313

Peynir Dilimleme Makinesi

Otel, restoran ve kafe gibi endüstriyel mutfaklarda kullanılabilen Peynir Dilimleme Makinesi, çeşitli peynirleri ve yumurtaları parçalamadan zahmetsizce kesme imkanı sağlar. Gıdalla temasa uygun tel sistemi sayesinde 5 mm, 7 mm ve 10 mm olmak üzere üç farklı dilim kalınlığı seçeneği sunar; bu sayede istenilen ölçüde kesim yapılabilir. Kolayca sökülüp temizlenebilen dilimleme kaseti ve çalışma tablası, kullanım sonrası temizlik sürecini pratik hale getirir.



Tamamı Paslanmaz Çelik



Üç Farklı Kalınlık



Ergonomik Tasarım



Kolay Temizlik



Özel Vantuz Ayaklar



Zahmetsiz Kesim ve Mükemmel Sonuçlar



KAŞAR PEYNİRİ



BEYAZ PEYNİR



İSVİÇRE PEYNİRİ



YUMURTA

BIÇAK SEÇENEKLERİ



1313-1
5 mm



1313-2
7 mm



1313-3
10 mm

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | TABLA ÖLÇÜSÜ | EBAT | AĞIRLIK |
|---------------------------|-----------|---------------|-------------|---------|
| PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ | 1313 | 16,5 x 9,1 cm | 23x48x40 cm | 3,90 kg |

1319

Çiçek Soğan Makinesi

Tasarım patentine sahip Çiçek Soğan Makinesi, özel olarak bilenmiş hassas bıçaklarıyla soğanları estetik bir şekilde çiçek formunda dilimler. Bu özel kesim, özellikle kızartılarak hazırlanan çiçek soğan atıştırmalığı gibi hem görsel hem lezzet açısından dikkat çeken sunumlar için idealdir. Farklı sunum alternatifleriyle menüze çeşitlilik ve şıklık katarken, hızlı ve standart dilimleme özelliğiyle mutfakta verimliliği artırır.



Tamamı Paslanmaz Çelik



Keskin Bıçaklar



Özel Vantuz Ayaklar



Manuel Kilitleme Pimi



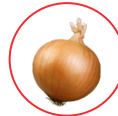
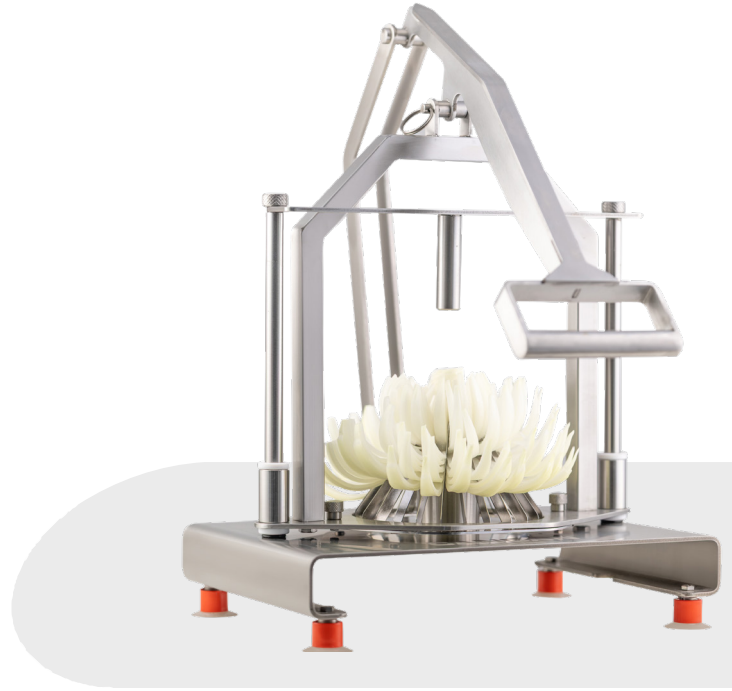
Kaygan Yapı Özelliği



Yükseltme Aparatı



Kolay Temizlik



SOĞAN



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | MAKSİMUM SOĞAN ÇAPI | EBAT | AĞIRLIK |
|----------------------|-----------|---------------------|-------------|---------|
| ÇİÇEK SOĞAN MAKİNESİ | 1319 | 10 cm | 35x26x83 cm | 9,5 kg |

1320

Mandolin Kesme Makinesi

Endüstriyel mutfaklarda kullanılan Mandolin Kesme Makinesi, çift taraflı ve tırtıklı bıçakları sayesinde meyve ve sebzeleri eşit boyutlarda dilimler. 1,5–6,5 mm aralığında ayarlanabilen dilim kalınlığı seçeneği, mutfaktaki iş akışını kolaylaştırır.



Özel Formlu Bıçak



Ayarlanabilir Bıçak Kalınlığı Ölçüsü



Özel Kaydırmaz Ayaklar



Masa Dayama Braketi



Geniş Hazne



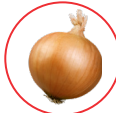
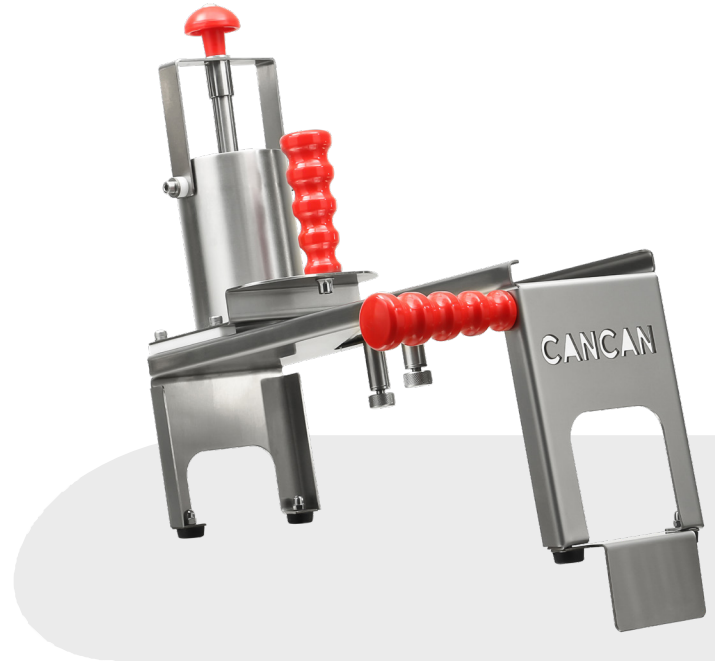
Ergonomik Kullanım



Güvenli Kesim



Tutma Kolu



SOĞAN



PATATES



DOMATES



MANTAR



PATLICAN



KABAK



SALATALIK



PORTAKAL



LİMON



LİME



ELMA



KİVİ

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | MAKSİMUM SEBZE - MEYVE ÇAPI | EBAT | AĞIRLIK |
|-------------------------|-----------|-----------------------------|---------------|---------|
| MANDOLİN KESME MAKİNESİ | 1320 | 8 cm | 24,5x48x50 cm | 4 kg |

1321

Manuel Parmak Patates Dilimleme

Endüstriyel mutfaklarda patatesleri hızlı ve düzenli bir şekilde dilimlemek için kullanılan Patates Dilimleme Makinesi, gıda standartlarına uygun paslanmaz çelik bıçak seçenekleri sayesinde eşit boyutlu patates dilimleri hazırlar. Ayrıca masa veya duvar bağlantı aparatlarıyla cihazın daha sabit bir şekilde kullanılmasına olanak tanır. Özel itici mekanizması ise ürünün düzgün ve zahmetsiz bir şekilde doğranmasını sağlar.



Tamamı Paslanmaz Çelik



Özel Vantuz Ayaklar



Bıçak ve İtici



Uzun Ömürlü ve Hijyenik

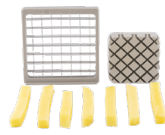


Duvar Bağlantı Aparatı

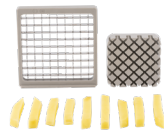


PATATES

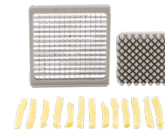
BIÇAK SEÇENEKLERİ



1321-1
6mm x 6mm



1321-2
10mm x 10mm



1321-3
13mm x 13mm

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | MAKSİMUM PATATES BOYU VE ÇAPI | EBAT | AĞIRLIK |
|---------------------------------|-----------|-------------------------------|-------------|---------|
| MANUEL PARMAK PATATES DİLİMLEME | 1321 | 8 cm | 20x43x41 cm | 4,7 kg |

1323

Soyma Makinesi

Otel, restoran, kafe ve endüstriyel mutfaklar gibi alanlarda kullanılabilen soyma makinesi, meyve ve sebzelerin kabuklarını pratik ve verimli bir şekilde soyar. Pratiklik ve verimliliği bir arada sunan bu makine, soyma işlemini hızlandırır ve standartlaştırır.



Dakikada 8 Adet Soyma



İki Farklı Mod Seçeneği



İnce Kabuk Modu



Kalın Kabuk Modu



Tamamı Paslanmaz Çelik



Ayarlanabilir Bıçak



PORTAKAL



GREYFURT



DOMATES



LİMON



LİME



ELMA



ARMUT



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|--------------------|---------------------|---------------------------|---------------|
| SOYMA MAKİNESİ | 1323 | 24x33x45 cm | 11,3 kg |
| İNCE KABUK (1.MOD) | KALIN KABUK (2.MOD) | MAKSİMUM MEYVE-SEBZE ÇAPI | GÜÇ |
| 8 adet/dakika | 4 adet/dakika. | 11,5 cm | 35 WATT |
| AKIM | VOLTAJ | FREKANS | KORUMA SINIFI |
| 0,25 A | 220-240 V | 50-60 HZ | IPX4 |

1324

Manuel Kavun Kesme Aparatı

Endüstriyel mutfaklar, marketler ve manavlarda kullanılabilen Manuel Kavun Kesme Aparatı, kusursuz ve keskin bıçakları sayesinde kavunları eşit dilimler halinde keser.



Paslanmaz Çelik Formlu Bıçaklar



Farklı Dilimleme Seçenekleri



Kolay Kulplar



Kolay Temizlik



KAVUN

BIÇAK SEÇENEKLERİ



1324-1
4 Dilim



1324-2
6 Dilim



1324-3
8 Dilim

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | MAKSİMUM KAVUN ÇAPI | EBAT | AĞIRLIK |
|----------------------------|-----------|---------------------|-------------|---------|
| MANUEL KAVUN KESME APARATI | 1324 | 15 cm | 30x20x42 cm | 2,5 kg |

1332

Manuel Karpuz Kesme Aparatı

Manuel Karpuz Kesme Aparatı, endüstriyel mutfaklar, marketler ve manavlarda kusursuz ve keskin bıçakları sayesinde karpuzları eşit dilimler halinde kesmek için kullanılır.



Paslanmaz Çelik Formlu Bıçaklar



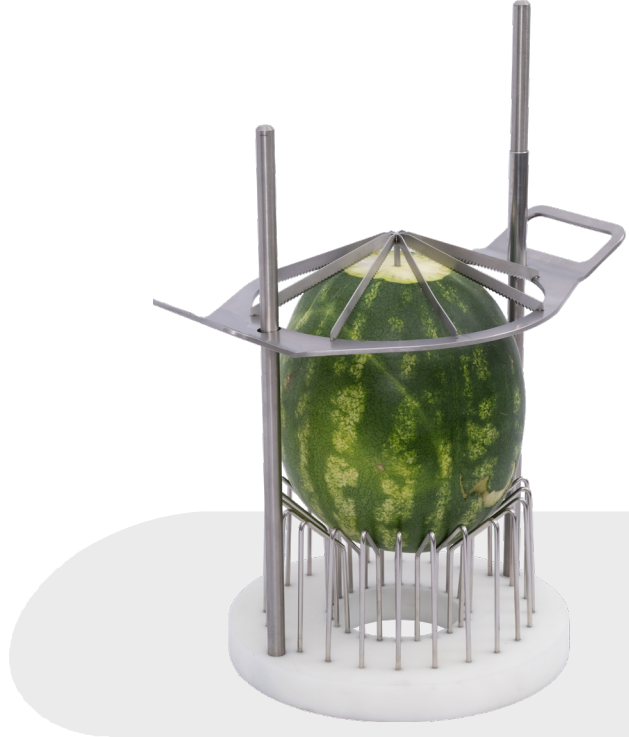
Farklı Dilimleme Seçenekleri



Kolay Kulplar



Kolay Temizlik



KARPUZ



KAVUN

BIÇAK SEÇENEKLERİ



1332-1
4 Dilim



1332-2
6 Dilim



1332-3
8 Dilim

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | MAKSİMUM KARPUZ ÇAPı | EBAT | AĞIRLIK |
|-----------------------------|-----------|----------------------|-------------|---------|
| MANUEL KARPUZ KESME APARATI | 1332 | 28 cm | 40x28x52 cm | 4,5 kg |

1327

Manuel Karpuz Dilimleme

Manuel Karpuz Dilimleme, karpuz ve kavunları kolayca ve eşit dilimlere ayırarak kesme işlemini pratik hale getirir. Sunumlarda görselliği ön plana çıkaran bu makine; marketler, restoranlar, kafeler, oteller ve endüstriyel mutfaklar gibi alanlarda kullanılır. Müşterilere hızlı ve düzenli dilimlenmiş meyve sunarak hem sunum kalitesini artırır hem de iş süreçlerini hızlandırır.



Tamamı Paslanmaz Çelik



Kolay Kesim



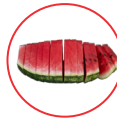
Özel Kaydırmaz Ayaklar



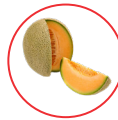
Kolay Temizlik



KARPUZ



KARPUZ DİLİMLERİ



KAVUN



15 mm

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | MAKSİMUM KESEBİLECEĞİ ÜRÜN BOYU | EBAT | AĞIRLIK |
|-------------------------|-----------|---------------------------------|-------------|---------|
| MANUEL KARPUZ DİLİMLEME | 1327 | 37,5 cm x 7,5 cm | 49x45x58 cm | 16,7 kg |

1325

Yaprak Kesme

Yaprak Kesme , otel, restoran, fast food ve catering gibi endüstriyel mutfaklarda kullanılır. 1,5 mm kesme kalınlığına sahip bu ürünün bıçağı tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş olup gıda standartlarına uygundur. Meyve ve sebzeleri yaprak formunda keserek yemek sunumlarında görsellik ve lezzeti ön plana çıkarır.



Tamamı Paslanmaz Çelik



Ergonomik Çevirme Kolu



Özel Vantuz Ayaklar



Kolay Temizlik



PATATES



TURP



KABAK



ELMA



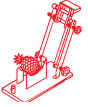
Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | MAKSİMU KESME ÇAPI/UZUNLUĞU | EBAT | AĞIRLIK |
|--------------|-----------|-----------------------------|-------------|---------|
| YAPRAK KESME | 1325 | 15 cm/12 cm | 29x21x20 cm | 2,3 kg |

0810

Ananas Giyotin

Ananasın sert köşe kısımlarını kolayca kesmek için tasarlanan bu makine, ayarlanabilir bıçak sistemi sayesinde her boyuttaki ananası eşit şekilde kesebilir. Ananas hazırlık sürecini hızlandırarak mutfakta zaman ve iş gücü tasarrufu sağlar. Özellikle marketlerin manav reyonları, otel mutfakları ve meyve işleme alanlarında kullanıma uygundur. Paslanmaz çelik yapısı ve kolay temizlenebilir parçaları ile hijyenik ve uzun ömürlü bir çözümdür.



Tamamı Paslanmaz Çelik



Ayarlanabilir Bıçak Mesafesi



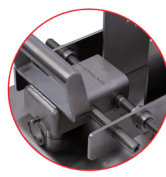
Manuel Kilitleme Pimi



Özel Vantuz Ayaklar



ANANAS



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | MAKSİMUM ANANAS ÇAPI | EBAT | AĞIRLIK |
|----------------|-----------|----------------------|-------------|---------|
| ANANAS GİYOTİN | 0810 | 15 cm | 26x40x44 cm | 5,8 kg |

0801

Ananas Soyma Makinesi

Ananas Soyma Makinesi, otel, restoran, alışveriş merkezleri ve manav reyonlarında ananasın tek bir hareketle kabuk ve çekirdeğinin ayrılmasını sağlayacak şekilde tasarlanmıştır. Tek hareketle soyma ve çekirdek ayırma imkanı sunan bu makine, basit ve kolay kullanımıyla öne çıkar; kolayca sökülüp takılıp temizlenebilen bıçağı ile hijyen sağlar. Ürünle temas eden tüm parçalar paslanmaz çelik ve gıda standartlarına uygun polietilen malzemeden üretilmiştir.



Polietilen Yataklar



Güvenlik Pimi



İtici Takoz



İtici Takoz Pimi

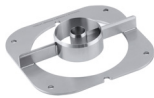


Mobil Stand *Opsiyonel

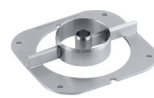


ANANAS

BİÇAK SEÇENEKLERİ



74 mm



89 mm



95 mm



102 mm

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | MAKSİMUM KESEBİLECEĞİ ANANAS BOYU | EBAT | AĞIRLIK |
|-----------------------|-----------|-----------------------------------|--------------|---------|
| ANANAS SOYMA MAKİNESİ | 0801 | 15 cm | 40x25x110 cm | 12,2 kg |

1326

Manuel Ananas Dilimleme

Süpermarket, otel, restoran ve manavlarda kullanılmak üzere tasarlanmış Manuel Ananas Dilimleme, ananasları eşit parçalarda dilimlemeyi kolaylaştırır. İşlevsel tasarımı ve keskin bıçakları sayesinde dilimleme işlemini hızlı ve etkili bir şekilde gerçekleştirir.



Tamamı Paslanmaz Çelik



Kolay Kesim



Özel Kaydırmaz Ayaklar



Kolay Temizlik



ANANAS



ANANAS DİLİMLERİ

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | MAKSİMUM KESEBİLECEĞİ ÜRÜN BOYU | EBAT | AĞIRLIK |
|-------------------------|-----------|---------------------------------|-------------|---------|
| MANUEL ANANAS DİLİMLEME | 1326 | 12 cm | 27x56x37 cm | 8,4 kg |

1423

Ananas 3'lü Set

Süpermarketler ve manavlar için özel olarak tasarlanmış Ananas 3'lü Set, Ananas Giyotin, Ananas Soyma Makinesi ve Manuel Ananas Dilimlemeyi tek bir ünitele birleştirilerek alandan tasarruf sağlar. Set üç makineden oluşur:



Ananasın sert köşelerini kesmek için:

0810 Ananas Giyotin



Tek bir hareketle kabuk ve çekirdeği ayırın:

0801 Ananas Soyma Makinesi

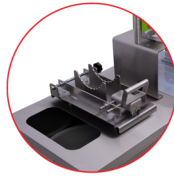


Eşit dilimler elde edin:

1326 Manuel Ananas Dilimleme



ANANAS



| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|-----------------|-----------|---------------|---------|
| ANANAS 3'LÜ SET | 1423 | 121x56x201 cm | 72,4 kg |

1315

Meyve Dilimleme Makinesi

Meyve Dilimleme Makinesi, otel, restoran, kafe ve endüstriyel mutfaklar gibi çeşitli mutfak ortamlarında meyveleri hızlı, düzenli ve eşit dilimler halinde keserek zaman tasarrufu ve pratiklik sağlar. Restoran mutfaklarından yemek servis işletmelerine kadar geniş bir yelpazede kullanılan bu makine, profesyonel aşçıların iş akışını daha verimli hale getirir.



Tamamı Paslanmaz Çelik



Ergonomik İtici Mekanizma



Açılı Tasarım



Özel Vantuz Ayaklar



Kolay Temizlik



ELMA



PORTAKAL



LİMON



LİME



KİVİ



DOMATES



4 Dilim



6 Dilim



8 Dilim



12 Dilim



4 Dilim



6 Dilim



8 Dilim



12 Dilim

Göbek Çıkarıcı Bıçak

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | KESİLECEK MAKSİMUM ÜRÜN ÇAPI | EBAT | AĞIRLIK |
|--------------------------|-----------|------------------------------|-------------|---------|
| MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ | 1315 | 8,5 cm | 47x35x65 cm | 4,90 kg |

1315

Meyve Dilimleme Makinesi

Bıçak Alternatifleri ve Özellikleri

*"Her kullanım amacına uygun 8 farklı bıçak seçeneği
İhtiyacınıza en uygun bıçağı seçin."*



1315-1
4 Dilim



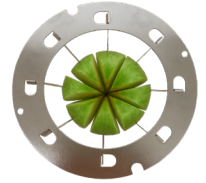
1315-5
4 Dilim
Göbek Çıkaran Bıçak



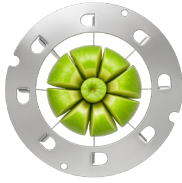
1315-2
6 Dilim



1315-6
6 Dilim
Göbek Çıkaran
Bıçak



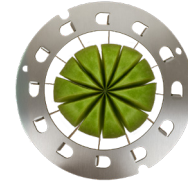
1315-3
8 Dilim



1315-7
8 Dilim
Göbek Çıkaran Bıçak



1315-8
12 Dilim
Göbek Çıkaran Bıçak



1315-4
12 Dilim

1316

Limon Dilimleme Makinesi

Limon Dilimleme Makinesi, limonları hızlı, eşit ve düzgün şekilde dilimleyerek kusursuz sonuçlar elde etmenizi sağlar. Özel bıçak sistemiyle limonlar hem ay dilimi hem de kokteyl sunumlarında sıkça tercih edilen yarım daire dilim şeklinde kesilebilir. Bu sayede normalde iki ayrı işlemle elde edilebilecek kesim, tek hamlede zahmetsizce tamamlanır. Otel, restoran, bar ve kafeler gibi profesyonel işletmelerde hızlı ve estetik sunumlar için ideal bir çözümdür.



Tamamı Paslanmaz Çelik



Keskin Bıçaklar



Kolay Temizlik



Ergonomik İtici Mekanizma



Özel Vantuz Ayaklar



Hızlı ve Etkili Kullanım



LİMON



LİME



4 Dilim



6 Dilim



8 Dilim



12 Dilim



6 Yarım Dilim



12 Yarım Dilim

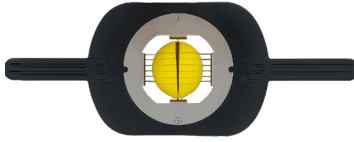
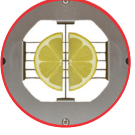
Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | MAKSİMUM LİMON ÇAPİ | EBAT | AĞIRLIK |
|--------------------------|-----------|---------------------|-------------|---------|
| LİMON DİLİMLEME MAKİNESİ | 1316 | 8 cm | 47x18x43 cm | 3,4 kg |

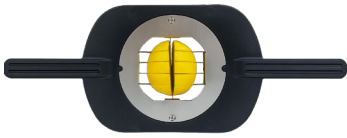
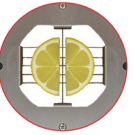
1316

Limon Dilimleme Makinesi Bıçak Alternatifleri ve Özellikleri

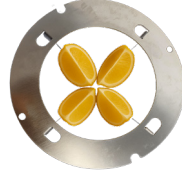
*"6 farklı bıçak seçeneğiyle çok yönlü kullanım
Doğru bıçağı seçin, en iyi sonucu elde edin."*



1316-6
12 Yarım Dilim



1316-5
6 Yarım Dilim



1316-1
4 Dilim



1316-2
6 Dilim



1316-3
8 Dilim



1316-4
12 Dilim

1317

Kombin Dilimleme Makinesi

Kombin Dilimleme Makinesi, otel, restoran, kafe ve endüstriyel mutfaklar gibi ortamlarda sebze ve meyveleri hızlı, hassas ve eşit dilimler halinde keserek mutfakta zaman tasarrufu ve pratiklik sağlar. Restoran mutfaklarından toplu yemek servis işletmelerine kadar geniş bir yelpazede kullanılan bu makine, profesyonel aşçıların iş akışını daha verimli hale getirir. 13 farklı bıçağıyla çeşitli dilimleme ihtiyaçlarını karşılar ve her türlü sebze ile meyveyi istenen kalınlıkta ve şekilde kesme imkanı sunar.



Tamamı Paslanmaz Çelik



Keskin Bıçaklar



Ergonomik İtici Mekanizma



Özel Vantuz Ayaklar



Kolay Temizlik



DOMATES



BİBER



PORTAKAL



LİMON



LİME



KİVİ



ELMA



ÇİLEK



MANTAR



PATATES



4 Dilim



6 Dilim



8 Dilim



12 Dilim



4 Dilim



6 Dilim



8 Dilim



12 Dilim



5 mm



7 mm



10 mm



10 mm x 10 mm



13 mm x 13 mm

Göbek Çıkarıcı Bıçak

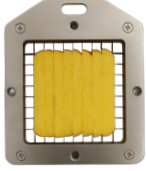
Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | KESİLECEK MAKSİMUM ÜRÜN ÇAPı | EBAT | AĞIRLIK |
|---------------------------|-----------|------------------------------|-------------|---------|
| KOMBİN DİLİMLEME MAKİNESİ | 1317 | 9 cm | 47x18x61 cm | 7 kg |

1317

Kombin Dilimleme Makinesi Bıçak Alternatifleri ve Özellikleri

*"13 farklı bıçak seçeneğiyle sınırsız kullanım esnekliği.
Her ihtiyaca uygun dilimleme çözümü."*



1317 D-10x10
10x10 mm



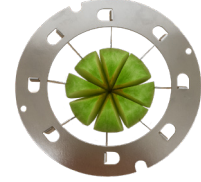
1317 D-13x13
13x13 mm



1317 W-4
4 Dilim



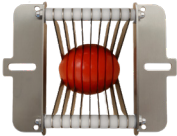
1317 W-6
6 Dilim



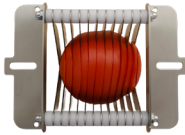
1317 W-8
8 Dilim



1317 S-10
10 mm



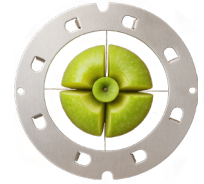
1317 S-7
7 mm



1317 S-5
5 mm



1317 W-12
12 Dilim



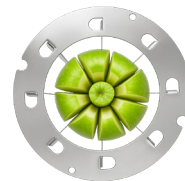
1317 W-4C
4 Dilim
Göbek
Çıkaran Bıçak



1317 W-6C
6 Dilim
Göbek
Çıkaran Bıçak



1317 W-12C
12 Dilim
Göbek
Çıkaran Bıçak



1317 W-8C
8 Dilim
Göbek
Çıkaran Bıçak

1318

Dikey Domates Dilimleme Makinesi

Dikey Domates Dilimleme Makinesi, otel, restoran, kafe ve endüstriyel mutfaklar gibi mekanlarda domatesleri hızlı, hassas ve eşit dilimler halinde keserek mutfakta zaman tasarrufu ve pratiklik sağlar. Restoran mutfaklarından yemek servis işletmelerine kadar geniş bir yelpazede kullanılan bu makine, profesyonel aşçıların iş akışını daha verimli hale getirir.



Tamamı Paslanmaz Çelik

Keskin Bıçaklar

Ergonomik İtici Mekanizma

Açılı Tasarım

Özel Vantuz Ayaklar

Kolay Temizlik



DOMATES


 CHERRY
DOMATES


PORTAKAL



LİMON



LİME



KİVİ



ELMA



ÇİLEK



MANTAR

BİÇAK SEÇENEKLERİ


 1318-1
5 mm

 1318-2
7 mm

 1318-3
10 mm

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | KESİLECEK MAKSİMUM ÜRÜN ÇAPI | EBAT | AĞIRLIK |
|----------------------------------|-----------|------------------------------|-------------|---------|
| DIKEY DOMATES DİLİMLEME MAKİNESİ | 1318 | 8,5 cm | 47x35x66 cm | 5,45 kg |

1330

Pizza Dilimleme Makinesi

Pizza Dilimleme Makinesi, 4 veya 8 eşit dilim elde etmeyi sağlayan hızlı, hijyenik ve pratik bir cihazdır; restoran ve endüstriyel mutfaklarda zaman tasarrufu sunar.



Tamamı Paslanmaz Çelik



Ergonomik Tasarım



Özel Kol Mekanizması



Kapasite



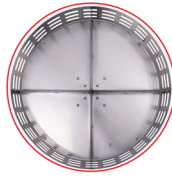
Yüksek Dayanıklılık



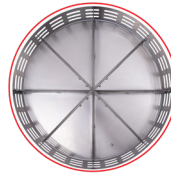
Hızlı Dilimleme



PİZZA



4 Dilim



8 Dilim

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | KESİLECEK MAKSİMUM ÜRÜN ÇAPI | EBAT | AĞIRLIK |
|--------------------------|-----------|------------------------------|-------------|---------|
| PİZZA DİLİMLEME MAKİNESİ | 1330 | 55 cm | 60x85x57 cm | 39 kg |

1333

Sosis Dilimleme Makinesi

Kolay ve pratik kullanımıyla öne çıkan Sosis Dilimleme Makinesi, düşük güçle sosislere zahmetsizce dilimler. Kompakt ve taşınabilir tasarımı kullanıcıya büyük rahatlık sunar; vantuzlu ayakları sayesinde kullanım sırasında sabitlenir. 6 mm ve 12 mm dilim kalınlığına sahip iki farklı bıçağa sahip makine, bu bıçaklarla uyumlu yatak sacıyla birlikte çalışır. Yatak sacı ve bıçaklar tamamen paslanmaz malzemeden üretildiği için kolayca sökülüp bulaşık makinesinde yıkanabilir.



Kompakt ve Portatif Tasarım



Bıçak Seçenekleri: 6 mm ve 12 mm



Uyumlu Yatak Sacı



Özel Vantuz Ayaklar



Kolay Temizlik



SOSIS



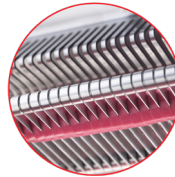
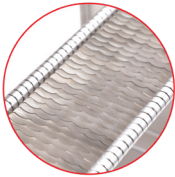
ÇİLEK



MUZ



MANTAR



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|--------------------------|-----------|---------------|---------|
| SOSIS DİLİMLEME MAKİNESİ | 1333 | 25,5x20x31 cm | 3 kg |

1338

Jülyen Sosis Dilimleme Makinesi

Jülyen Sosis Dilimleme Makinesi, sosisleri hızlı, eşit ve estetik şekilde jülyen formda dilimlemek için tasarlanmıştır. Özellikle kahvaltı servisleri, hazır gıda üretimi ve fast food mutfakları için ideal olan bu makine, keskin bıçakları sayesinde ürünleri ezmeden düzgün şeritler halinde keser. Standart ve simetrik dilimler sunarak hem sunum kalitesini artırır hem de pişirme süresini optimize eder. Pratik kullanımı, kolay temizlenebilir yapısı ve sağlam gövdesi sayesinde yoğun mutfak ortamlarında zamandan ve iş gücünden tasarruf sağlar.

YENİ!



Paslanmaz Çelik



Kompakt ve Portatif Tasarım



Kolay Temizlik



Sökülebilir Parçalar



SOSIS



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|---------------------------------|-----------|-------------|---------|
| JÜLYEN SOSIS DİLİMLEME MAKİNESİ | 1338 | 17x22x35 cm | 1,5 kg |

1335

Blok Peynir Dilimleme Makinesi

Blok Peynir Dilimleme Makinesi, gerdirilmiş tel sistemi sayesinde peyniri zahmetsizce ve eşit kalınlıkta dilimler. Tamamen paslanmaz çelikten üretilen gövdesi üstün dayanıklılık ve uzun ömür sunar. Kompakt tasarımı, kolay taşınabilirlik ve pratik kullanım avantajı sağlar.

YENİ!



Kompakt ve Portatif Tasarım



Özelleştirilebilir Dilimler



Kolay Kullanım



Özel Kaydırmaz Ayaklar



Kolay Temizlik



BEYAZ PEYNİR



KAŞAR PEYNİRİ



TEREYAĞ



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|--------------------------------|-----------|-------------|---------|
| BLOK PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ | 1335 | 34x17x24 cm | 1,61 kg |

1336

Raylı Peynir Dilimleme Makinesi

Raylı Peynir Dilimleme Makinesi, en sert ve büyük peynirleri zahmetsizce kesebilmeniz için tasarlanmıştır. Telli kesim mekanizması, peynir bloklarını temiz ve düzgün şekilde dilimler. Raylı sistemi sayesinde güç harcamadan sert peynirleri kolayca kesmenizi sağlar. Kaydırmaz taban lastikleri, kesim sırasında makinenin sabit kalmasına ve güvenli bir kullanım sunmasına yardımcı olur. Tamamı paslanmaz çelikten üretilmiş olması makineye üstün dayanıklılık ve uzun ömür kazandırır; ayrıca temizliği son derece kolaydır.

YENİ!

Kompakt ve Portatif Tasarım



Telli Kesim



Sert ve Büyük Peynirler İçin Uygun Kesim



Özel Kaydırmaz Ayaklar



Kolay Temizlik



BEYAZ PEYNİR



KAŞAR PEYNİRİ



ESKİ KAŞAR



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|---------------------------------|-----------|-------------|---------|
| RAYLI PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ | 1336 | 30x40x15 cm | 5,05 kg |

1334

Çubukta Patates Makinesi

Çubukta Patates Makinesi, patatesi merkezden sabitleyerek tek parça hâlinde burgu (twister) formunda keser ve görsel olarak dikkat çekici, eşit dilimler elde edilmesini sağlar. Özellikle fast food restoranları, sokak lezzetleri sunan işletmeler ve festival stantları için ideal bir üründür. Keskin bıçakları sayesinde patatesi tek hareketle kolayca dilimler ve çubuğa geçirilerek sunuma hazır hâle getirir. Estetik sunumun yanı sıra pişirme süresini de kısaltan bu dilimleme yöntemi, pratik ve verimli bir hazırlık süreci sunar.

YENİ!



Tamamı Paslanmaz Çelik



Patates Sabitleme Özelliği



Özel Vantuz Ayaklar



Hızlı ve Pratik Kesim



Kolay Kullanım



PATATES



SALATALIK



TURP



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|--------------------------|-----------|---------------|---------|
| ÇUBUKTA PATATES MAKİNESİ | 1334 | 12x50x22,5 cm | 1,74 kg |

1340

Spiral Kesim Makinesi

Spiral Kesim Makinesi, spiral kesimler yapabilen, yüksek verimli ve pratik bir cihazdır. Kolay kullanıma sahip tutma kolu ve dişli mili sayesinde ekstra güç gerektirmeden rahat bir kesim sağlar. Vidalı mildeki mandal, işlem tamamlandığında kolun tek hamlede geri çekilmesine olanak tanır, böylece zaman kazandırır. Kompakt ve portatif tasarımı, farklı çalışma alanlarına uyum sağlar. Saplama bıçağı kesim sırasında ürünü sabit tutar, çıkarılabilir kesim kafası ise bulaşık makinesinde kolayca yıkanabilir. Ayrıca taban sacı, istenirse sökülerek herhangi bir masaya monte edilebilir.

YENİ!



Tamamı Paslanmaz Çelik



Tutma Kolu ve Dişli Mil



Patates Sabitleme Özelliği



Çıkarılabilir Taban Sacı



PATATES



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|-----------------------|-----------|-------------|---------|
| SPIRAL KESİM MAKİNESİ | 1340 | 20x50x26 cm | 3,17 kg |

1701

Ekmek Yağlama Aparatı

Otel, restoran, kafe ve endüstriyel mutfaklar gibi mekanlarda kullanılabilen Ekmek Yağlama Aparatı, tereyağ, zeytinyağ ve baharatlı soslar dahil geniş bir yelpazedeki yağları kontrollü şekilde ekmeklere uygular; böylece lezzeti artırırken fazladan ürün kullanımını engeller.

YENİ!



Tamamı Paslanmaz Çelik



Zaman ve Maliyet Tasarrufu



Zahmetsiz Kullanım



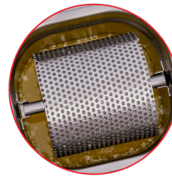
Pratik ve Hızlı



Kolay Temizlik



BURGER EKMEĞİ



18 cm genişliğinde tasarlanan Ekmek Yağlama Aparatı, rahatlıkla standart bir Burger Ekmeği yerleştirebilecek kapasitededir.

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|-----------------------|-----------|-------------|---------|
| EKMEK YAĞLAMA APARATI | 1701 | 18x16x11 cm | 0,55 kg |

1705

Ekmek Yağlama Aparatı XL

Otel, restoran, kafe ve endüstriyel mutfaklar gibi mekanlarda kullanılabilen Ekmek Yağlama Aparatı, tereyağ, zeytinyağ ve baharatlı soslar dahil geniş bir yelpazedeki yağ ve sosları kontrollü şekilde ekmeklere uygular; böylece lezzeti artırırken israfı önler.

YENİ!

Tamamı Paslanmaz Çelik



Zaman ve Maliyet Tasarrufu



Kolay Kullanım



Pratik ve Hızlı

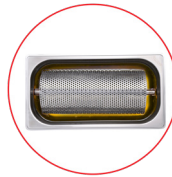


Kolay Temizlik



BURGER EKMEĞİ

38 cm genişliğinde tasarlanan Ekmek Yağlama Aparatı XL, rahatlıkla standart iki Burger Ekmeği yerleştirebilecek kapasitededir.



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|--------------------------|-----------|---------------|---------|
| EKMEK YAĞLAMA APARATI XL | 1705 | 32,5x18x12 cm | 1,22 kg |

1706

Smash Burger Ezici (Dairesel)

Smash Burger Ezici (Dairesel), burger köftelerini tek hamlede bastırarak hızlı karamelizasyon ve eşit pişirme sağlar. 12, 14 ve 16 cm çap seçenekleriyle sunulan bu ürün; paslanmaz çelik tabanı ve ergonomik sapı ile hem profesyonel mutfaklarda hem de ev kullanımlarında tutarlı ve verimli sonuçlar sunar. Sağlam gövdesi, ısıya dayanıklı yapısı ve kolay temizlenebilir yüzeyiyle mutfak iş akışını verimli kılar.

YENİ!



Paslanmaz Çelik Taban



Ergonomik Tutma Kolu



Dairesel Baskı Yüzeyi



Kolay Temizleme



BURGER KÖFTESİ



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK | ÇAP |
|-------------------------------|-----------|--------------|---------|-------------------------|
| SMASH BURGER EZİCİ (DAİRESEL) | 1706 | 12,5x12x8 cm | 0,45 kg | 12 cm 14 cm 16 cm |

1707

Smash Burger Ezici (Kare)

Smash Burger Ezici (Kare), burger köftelerini tek hamlede bastırarak hızlı karamelizasyon ve eşit pişirme sağlar. Paslanmaz çelik tabanı ve ergonomik sapı ile hem profesyonel mutfaklarda hem de ev kullanımlarında tutarlı ve verimli sonuçlar sunar. Sağlam gövdesi, ısıya dayanıklı yapısı ve kolay temizlenebilir yüzeyiyle mutfak iş akışını verimli kılar.

YENİ!



Paslanmaz Çelik Taban



Ergonomik Tutma Kolu



Geniş Baskı Yüzeyi



Kolay Temizleme



16 cm x 14 cm



BURGER KÖFTESİ

**Teknik Özellikler**

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|---------------------------|-----------|------------|---------|
| SMASH BURGER EZİCİ (KARE) | 1707 | 16x14x8 cm | 0,67 kg |

1709

Döküm Biftek Ağırlığı

Döküm Biftek Ağırlığı, eti tek bir hareketle düzleştirerek hızlı karamelizasyon ve eşit pişirme sağlar. Sağlam dökme demir gövdesi ısıyı mükemmel şekilde tutar, profesyonel mutfaklarda ve evde tutarlı sonuçlar sunar. Ergonomik sapı rahat bir tutuş sağlarken, dayanıklı yapısı uzun ömürlü kullanım garantiler. Kolay temizlenebilir yüzeyi sayesinde mutfaktaki iş akışınızı hızlandırır ve ızgara ile steak pişirme deneyiminizi bir üst seviyeye taşır.

YENİ!



Döküm Gövde



Ergonomik Tutma Kolu



Geniş Baskı Yüzeyi



Kolay Temizleme



BURGER KÖFTESİ



BIFTEK



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|-----------------------|-----------|-------------|---------|
| DÖKÜM BIFTEK AĞIRLIĞI | 1709 | 20x10x10 cm | 1 kg |

1708

Tamper

Kahve Tamperi, espresso hazırlığında kahve yatağını düz ve homojen hâle getirerek suyun kahveden eşit geçişini sağlar. 51 mm, 53 mm, 55 mm ve 58 mm çap seçenekleriyle sunulan paslanmaz çelik tabanı ve ergonomik sapı sayesinde hem ev baristalarının hem de yoğun kafelerin aradığı tutarlı sıkıştırma kuvvetini sağlar. Dengeli ağırlık dağılımı ve kaymaz tutuş yüzeyiyle maksimum lezzet için profesyonel bir zemin oluşturur.

YENİ!



Paslanmaz Çelik Taban



Ergonomik Sap



Dengeli Ağırlık Dağılımı



Mikro-Pürüzsüz Yüzey



Kolay Temizleme



KAHVE



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | YÜKSEKLİK | AĞIRLIK | ÇAP |
|----------|-----------|-----------|----------|----------------------------------|
| TAMPER | 1708 | 9,15 cm | 0,308 kg | 51 mm 53 mm 55 mm 58 mm |

1337

Blok Peynir Dilimleme Makinesi XL

Blok Peynir Dilimleme Makinesi XL, tel sistemi sayesinde, üstten aşağıya kolayca indirilen tel ile blok peynirleri zahmetsizce dilimler. Sert peynirlerde dahi yüksek performans sunar. Özel kesme mekanizması sayesinde aşırı güç uygulamadan, peyniri parçalamadan düzgün dilimler elde etmenizi sağlar. Hem profesyonel mutfaklarda hem de yoğun servis alanlarında kullanım için idealdir.

YENİ!



Kompakt ve Portatif Tasarım



Sert ve Büyük Peynirler İçin Uygun Kesim



Telli Kesim



Kaydırmaz Taban Lastikleri



Kolay Temizlik



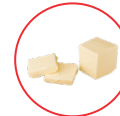
BEYAZ PEYNİR



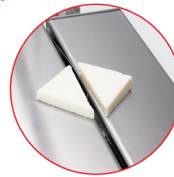
KAŞAR PEYNİRİ



ESKİ KAŞAR



TEREYAĞ



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|-----------------------------------|-----------|-------------|---------|
| BLOK PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ XL | 1337 | 48x45x49 cm | 4,2 kg |



Hazırlık Ekipmanları

Meyve & Sebze İşleme Ekipmanları (Endüstriyel Tip)



1305

Pnömatik Parmak Patates Dilimleme Makinesi

Pnömatik Parmak Patates Dilimleme Makinesi ile patatesler hızlı ve hassas bir şekilde dilimlenir. Hem iş gücünü etkili bir şekilde azaltarak zaman tasarrufu sağlar hem de kesimleri eşit ve kusursuz bir şekilde gerçekleştirerek verimliliği artırır. Keskin paslanmaz çelik bıçaklar sayesinde tercih edilen kalınlıkta eşit patates dilimleri zahmetsizce elde edilir.



Paslanmaz Çelik Bıçaklar



Yüksek Teknoloji



Switch'li Kapak



Ergonomik Kapak Tutma Kolu



Hava Soketi



Kaydırmaz Taban Lastikleri



PATATES

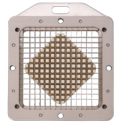
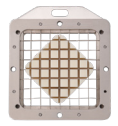


SALATALIK



HAVUÇ

Bıçak Seçenekleri

1305-1
6x6 mm1305-2
10x10 mm1305-3
13x13 mm

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|----------------------------------|--------------------------|-----------------|-------------------------|
| PNÖMATİK PARMAK PATATES MAKİNESİ | 1305 | 70x27x28 cm | 19,2 kg |
| MAKSİMUM PATATES ÇAPI | MAKSİMUM ÇALIŞMA KUVVETİ | ÇALIŞMA BASINCI | MAKSİMUM DİLİMLEME BOYU |
| 8 cm | 1500 N | 6-8 bar | 19 cm |

1342

Elektrikli Parmak Patates Dilimleme Makinesi

Elektrikli Patates Dilimleme Makinesi, patatesleri hızlı, eşit ve hassas bir şekilde dilimlemek için tasarlanmıştır. Güçlü elektrik motoru sayesinde manuel güç veya hava bağlantısına gerek kalmadan yüksek verimle çalışır. Ergonomik tasarımı ve keskin paslanmaz çelik bıçakları, patatesleri şekillerini bozmadan eşit şekilde kesmeye olanak tanır. Patentli tasarımıyla kategorisinde benzersizdir. Restoranlar, fast food işletmeleri ve endüstriyel mutfaklarda yoğun kullanımlar için idealdir.

YENİ!

Patentli Tasarım

Paslanmaz Çelik Bıçaklar

Start/Stop & Güvenlik Butonu

Switch'li Kapak

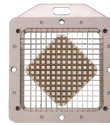
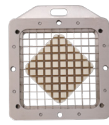
Ergonomik Kapak Tutma Kolu

Yüksek Teknoloji Motor

Kaydırmaz Taban Lastikleri

PATATES

SALATALIK

HAVUÇ
Bıçak Seçenekleri

**1342-1
6x6 mm**

**1342-2
10x10 mm**

**1342-3
13x13 mm**

Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK | MAKSİMUM PATATES ÇAPI |
|--|-------------|-------------|-----------------------------|---------------------------|
| ELEKTRİKLİ PARMAK PATATES DİLİMLEME MAKİNESİ | 1342 | 94x30x44 cm | 44,5 kg | 8 cm |
| MAKSİMUM DİLİMLEME BOYU | VOLTAJ | FREKANS | DİLİMLEME KAPASİTESİ (ADET) | DİLİMLEME KAPASİTESİ (KG) |
| 19 cm | 220 - 230 V | 50 - 60 Hz | 960 | 75 kg |

1309

Pnömatik Kavun Dilimleme Makinesi

Pnömatik Kavun Dilimleme Makinesi, hava basıncı kullanarak farklı boyuttaki kavunları hassas ve zahmetsizce dilimleyerek düzgün kesimler elde etmenizi sağlar. Büyük ölçekli üretim tesislerinden catering işletmelerine kadar, daha az iş gücüyle benzersiz verimlilik ve yüksek üretkenlik sunar



Tamamı Paslanmaz Çelik



Hızlı ve Eşit Dilimleme



Kullanım Kolaylığı



Gelişmiş Hava Sistemi



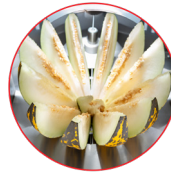
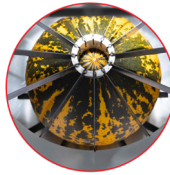
Dayanıklı Yapı



12 Dilim Bıçak



KAVUN



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|-----------------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------|
| PNÖMATİK KAVUN DİLİMLEME MAKİNESİ | 1309 | 67x54x215 cm | 70 kg |
| MAKSİMUM DİLİMLEME BOYU | MAKSİMUM DİLİMLEME ÇAPI | MAKSİMUM ÇALIŞMA KUVVETİ | ÇALIŞMA BASINCI |
| 35 cm | 22 cm | 1500 N | 6-8 bar |

1310

Pnömatik Karpuz Kesme Makinesi

Pnömatik Karpuz Kesme Makinesi, hava basıncı kullanarak farklı boyuttaki karpuzları hassas ve zahmetsizce dilimleyerek düzgün kesimler elde edilmesini sağlar. Büyük ölçekli üretim tesislerinden catering işletmelerine kadar, daha az iş gücüyle benzersiz verimlilik ve yüksek üretkenlik sunar.



Tamamı Paslanmaz Çelik



Emniyetli Çift Buton



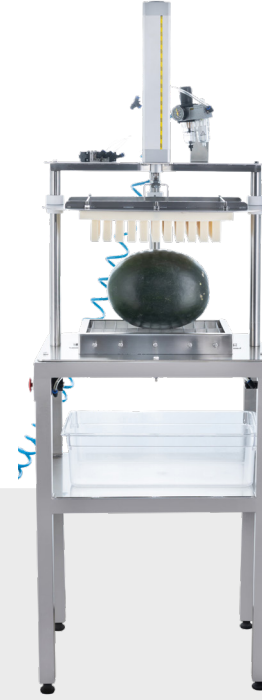
Kullanım Kolaylığı



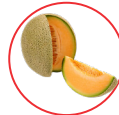
Gelişmiş Hava Sistemi



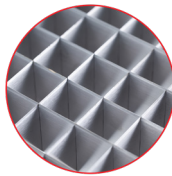
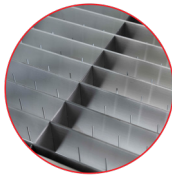
İki Farklı Bıçak Seçeneği
(Küp Kesim, Dairesel Kesim)



KARPUZ



KAVUN



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|--------------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------|
| PNÖMATİK KARPUZ KESME MAKİNESİ | 1310 | 65x50x180 cm | 60 kg |
| MAKSİMUM DİLİMLEME BOYU | MAKSİMUM DİLİMLEME ÇAPI | MAKSİMUM ÇALIŞMA KUVVETİ | ÇALIŞMA BASINCI |
| 28 cm | 26 cm | 1500 N | 6-8 bar |

0809

Pnömatik Ananas Soyma Makinesi (Standlı)

Pnömatik Ananas Soyma Makinesi, zaman ve emek gerektiren ananas soyma sürecini hava basıncı ile çalışan gelişmiş bir sistemle kolaylaştırır. Bu yenilikçi çözüm, hızlı ve tutarlı soyma performansı gerçekleştirerek hem zamandan hem de işçilik maliyetlerinden tasarruf sağlar. Meyvenin şekline ve boyutuna uyum sağlayan pnömatik teknoloji sayesinde her seferinde mükemmel şekilde soyulmuş ananaslar elde edilir. Büyük ölçekli üretim tesislerinden catering işletmelerine kadar her alanda, daha az iş gücüyle yüksek verimlilik ve üretkenlik sunar. Frenli tekerliklere sahip mobil standıyla ürün taşıma işlemini kolaylaştırır.



Tamamı Paslanmaz Çelik



Emniyetli Çift Buton



Tek Hamlede Etkin Sonuç



Gelişmiş Hava Sistemi



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|--------------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------|
| PNÖMATİK ANANAS SOYMA MAKİNESİ | 0809 | 140x45x180 cm | 60 kg |
| MAKSİMUM DİLİMLEME BOYU | MAKSİMUM DİLİMLEME ÇAPI | MAKSİMUM ÇALIŞMA KUVVETİ | ÇALIŞMA BASINCI |
| 25 cm | 15 cm | 1500 N | 6-8 bar |



Hazırlık Ekipmanları

Konserve Açacakları

CANCAN® Konserve Açacakları, dayanıklı yapısı ve ergonomik tasarımıyla mutfaklarda güvenli ve hızlı kullanım sunar. Paslanmaz çelik malzemeleri sayesinde uzun ömürlü performans sağlar ve hijyen standartlarına tam uyum gösterir. Manuel ve elektrikli modelleriyle farklı ihtiyaçlara çözüm üreten CANCAN, endüstriyel mutfaklardan catering hizmetlerine kadar geniş bir kullanım alanına hitap eder. Kolay kullanım mekanizmaları ile iş yükünü azaltır, hazırlık süreçlerini daha verimli ve pratik hale getirir.



0302

Profesyonel Tip Manuel Konserve Açacağı

Profesyonel tip manuel konserve açacağı, profesyonel catering, endüstriyel mutfaklar, hastaneler ve kantinler gibi mekanlarda, büyük veya küçük fark etmeksizin konserve kutularını güvenli ve hijyenik şekilde açarak kullanıcılara büyük kolaylık sağlar. Paslanmaz çelikten üretilmiş kesici mekanizması, düzgün ve pürüzsüz bir kesim sunarak kapağın güvenli şekilde çıkarılmasına olanak tanır. Ayarlanabilir gövdesi sayesinde farklı ebatlardaki kutularla uyumlu çalışır.



NSF Sertifikalı



Çevirme Kolu



Helis Dişli



Paslanmaz Bıçak



Paslanmaz Profil



Paslanmaz Sabitleme Mili



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | GÜNLÜK KAPASİTE | AĞIRLIK | PROFİL BOYUTU | KONSERVE BOYUTU |
|---|-----------|------------------|---------|---------------|-----------------|
| PROFESYONEL TİP MANUEL KONSERVE AÇACAĞI | 0302 | 40 - 65 KONSERVE | 2 kg | 63 cm | MAKSİMUM 55 cm |

0303

Paslanmaz Manuel Konserve Açacağı

Paslanmaz Manuel Konserve Açacağı, profesyonel catering hizmetleri, endüstriyel mutfaklar, hastaneler ve kantinler gibi mekanlarda konserve boyutundan bağımsız olarak güvenli ve hijyenik bir şekilde açma imkanı sunar. Paslanmaz çelikten üretilmiş kesici mekanizması, düzgün ve pürüzsüz bir kesim sunarak kapağın güvenli şekilde çıkarılmasına olanak tanır. Ayarlanabilir gövdesi sayesinde farklı ebatlardaki kutularla uyumlu çalışır.



NSF Sertifikalı



Çevirme Kolu



Helis Dişli



Paslanmaz Bıçak



Paslanmaz Profil



Paslanmaz Sabitleme Mili



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | GÜNLÜK KAPASİTE | AĞIRLIK | PROFİL BOYUTU | KONSERVE BOYUTU |
|-----------------------------------|-----------|-------------------|---------|---------------|-----------------|
| PASLANMAZ MANUEL KONSERVE AÇACAĞI | 0303 | 65 - 100 KONSERVE | 3 kg | 63 cm | MAKSİMUM 55 cm |

0702

Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açacağı

Dairesel

Tamamen paslanmaz profesyonel tip elektrikli konserve açacağı, sıyırma ve kaçırmayı önleyen döner helis dişlisi ve özel tasarım paslanmaz bıçağı sayesinde endüstriyel mutfaklarda peynir, zeytin, boya gibi konserve tenekelerini fazla güç gerektirmeden ve kısa sürede açmak için tasarlanmıştır. Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açacağı oluşabilecek iş kazalarının önüne geçerek firmaların iş güvenliğini sağlamalarına destek olur.



Tutma Kolu



Fren Kolu



Helis Dişli



Paslanmaz Bıçak



Paslanmaz Kol



Paslanmaz Dayama Mili



Mıknatıslı Tutucu Mil



Döner Tabla



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK | KESİM KAPASİTESİ |
|---|-----------|-------------|------------|------------------|
| PROFESYONEL TİP ELEKTRİKLİ KONSERVE AÇACAĞI | 0702 | 30x49x82 cm | 30 kg | 3-8 Adet/dk |
| KONSERVE EBATLARI | GÜÇ | VOLTAJ | FREKANS | |
| 6 cm - 35 cm | 0,18 kW | 220 - 240 V | 50 - 60 Hz | |

0703

Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açacağı

Kare&Dairesel

Tamamen paslanmaz profesyonel tip elektrikli konserve açacağı, sıyırma ve kaçırmayı önleyen döner helis dişlisi ve özel tasarım paslanmaz bıçağı sayesinde endüstriyel mutfaklarda peynir, zeytin, boya gibi konserve tenekelerini fazla güç gerektirmeden ve kısa sürede açmak için tasarlanmıştır. Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açacağı oluşabilecek iş kazalarının önüne geçerek firmaların iş güvenliğini sağlamalarına destek olur.



Tutma Kolu



Fren Kolu



Helis Dişli



Paslanmaz Bıçak



Paslanmaz Kol



Paslanmaz Dayama Mili



Mıknatıslı Tutucu Mil



Hareketli Tabla



Döner Tabla



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK | KESİM KAPASİTESİ |
|---|-----------|-------------|------------|------------------|
| PROFESYONEL TİP ELEKTRİKLİ KONSERVE AÇACAĞI | 0703 | 49x59x82 cm | 35 kg | 3-8 Adet/dk |
| KONSERVE EBATLARI | GÜÇ | VOLTAJ | FREKANS | |
| 6 cm - 35 cm | 0,18 kW | 220 - 240 V | 50 - 60 Hz | |

YIKAMA EKİPMANLARI





Yıkama Ekipmanları Ön Yıkama Duşları

CANCAN® Yıkama Ekipmanları, endüstriyel mutfaklarda maksimum hijyen ve verimlilik için tasarlanmıştır. Sağlam paslanmaz çelik yapıları sayesinde uzun ömürlü kullanım sunarken, ergonomik tasarımları ile iş süreçlerini hızlandırır ve su tasarrufu sağlar. Farklı mutfak ihtiyaçlarına yönelik kompakt ve geniş hacimli modelleriyle, sebze, meyve ve mutfak ekipmanlarının hijyenik şekilde temizlenmesini kolaylaştırır. CANCAN® ile yıkama süreçleri daha temiz, daha pratik ve daha güvenlidir.



Yıkama Ekipmanları

Ön Yıkama Duşları

KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

Ön Yıkama Muslukları, endüstriyel mutfaklarda, endüstriyel bulaşık makinelerinde, sebze ve meyve yıkama ünitelerinde ön yıkama aşamasında kullanılır.



MT01
Tezgaha Monte
Ön Yıkama Duşu



MT02
Tezgaha Monte
Ara Musluklu
Ön Yıkama Duşu



MT03
Duvara Monte
Ön Yıkama Duşu

Kataforez
Kaplmalı Yay

Hortum

S Boru

Ara
Batarya



MT04
Duvara Monte
Ara Musluklu
Ön Yıkama Duşu



MT05
Mini Boy
Ön Yıkama Duşu



MT06
Mini Boy
Ara Musluklu
Ön Yıkama Duşu

0501

MT01 Tezgaha Monte Ön Yıkama Duşu

Tezgaha monte ön yıkama duşları, endüstriyel mutfaklarda, endüstriyel bulaşık makinelerinde, sebze-meyve yıkama ünitelerinde ön yıkama aşamasında kullanılmaktadır.



Pirinç Malzeme ve Krom Kaplama



Paslanmaz Borular



360° Dönebilen Elcik



Su Çıkış Süzgeci



Sıcak ve Soğuk Su Girişi



Kataforez Kaplamalı Yay



Su Basıncı Ayarı



Su ve Deterjan Tasarrufu



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|--------------------------------------|-----------|--------------|---------|
| MT01 TEZGAHA MONTE ÖN YIKAMA DUŞU | 0501 | 16x55x114 cm | 4,4 kg |

0502

MT02 Tezgaha Monte Ara Musluklu

Ön Yıkama Duşu

Tezgaha monte ön yıkama duşları, endüstriyel mutfaklarda, endüstriyel bulaşık makinelerinde, sebze-meyve yıkama ünitelerinde ön yıkama aşamasında kullanılmaktadır.



Pirinç Malzeme ve Krom Kaplama



Paslanmaz Borular



360° Dönebilen Elcik



Su Çıkış Süzgeci



Sıcak ve Soğuk Su Girişi



Kataforez Kaplamalı Yay



Su Basıncı Ayarı



Su ve Deterjan Tasarrufu



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|--|-----------|--------------|---------|
| MT02 TEZGAHA MONTE ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU | 0502 | 16x56x114 cm | 4,8 kg |

0503

MT03 Duvara Monte Ön Yıkama Duşu

Duvara monte ön yıkama duşları, endüstriyel mutfaklarda, sanayi tipi bulaşık yıkama makinelerinde, sebze ve meyve yıkama ünitelerinde ön yıkama aşamasında kullanılmaktadır.



Pirinç Malzeme ve Krom Kaplama



Paslanmaz Borular



360° Dönebilen Elcik



Su Çıkış Süzgeci



Sıcak ve Soğuk Su Girişi



Kataforez Kaplamalı Yay



Su Basıncı Ayarı



Su ve Deterjan Tasarrufu



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|-------------------------------------|-----------|--------------|---------|
| MT03 DUVARA MONTE ÖN YIKAMA DUŞU | 0503 | 22x51x114 cm | 4,2 kg |

0504

MT04 Duvara Monte Ara Musluklu

Ön Yıkama Duşu

Duvara monte ön yıkama duşları, endüstriyel mutfaklarda, sanayi tipi bulaşık yıkama makinelerinde, sebze ve meyve yıkama ünitelerinde ön yıkama aşamasında kullanılmaktadır.



Pirinç Malzeme ve Krom Kaplama



Paslanmaz Borular



360° Dönebilen Elcik



Su Çıkış Süzgeci



Sıcak ve Soğuk Su Girişi



Kataforez Kaplamalı Yay



Su Basıncı Ayarı



Su ve Deterjan Tasarrufu



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|---|-----------|--------------|---------|
| MT04 DUVARA MONTE ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU | 0504 | 22x51x114 cm | 4,9 kg |

0505

MT05 Mini Boy Ön Yıkama Duşu

Mini boy ön yıkama duşları, evlerde, endüstriyel mutfaklarda, sanayi tipi bulaşık yıkama makinelerinde, sebze ve meyve yıkama ünitelerinde ön yıkama aşamasında kullanılmaktadır.



Pirinç Malzeme ve Krom Kaplama



Paslanmaz Borular



360° Dönebilen Elcik



Su Çıkış Süzgeci



Sıcak ve Soğuk Su Girişi



Kataforez Kaplamalı Yay



Su Basıncı Ayarı



Su ve Deterjan Tasarrufu



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|---------------------------------|-----------|-------------|---------|
| MT05 MİNİ BOY ÖN YIKAMA DUŞU | 0505 | 16x45x58 cm | 3,2 kg |

0506

MT06 Mini Boy Ara Musluklu

Ön Yıkama Duşu

Mini boy ön yıkama duşları, evlerde, endüstriyel mutfaklarda, sanayi tipi bulaşık yıkama makinelerinde, sebze ve meyve yıkama ünitelerinde ön yıkama aşamasında kullanılmaktadır.



Pirinç Malzeme ve Krom Kaplama



Paslanmaz Borular



360° Dönebilen Elcik



Su Çıkış Süzgeci



Sıcak ve Soğuk Su Girişi



Kataforez Kaplamalı Yay



Su Basıncı Ayarı



Su ve Deterjan Tasarrufu



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|---|-----------|-------------|---------|
| MT06 MİNİ BOY ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU | 0506 | 20x45x58 cm | 3,8 kg |



Yıkama Ekipmanları

Ön Yıkama Duşları Deluxe Serisi

CANCAN® Deluxe Ön Yıkama Duşları, endüstriyel mutfaklarda hijyen ve verimliliği artırmak için tasarlanmıştır. Paslanmaz çelik yapısı uzun ömür, ergonomik tasarımı ise su tasarrufu ve iş kolaylığı sağlar. Kompakt ve standart modelleriyle sebze, meyve ve ekipmanların etkili ön yıkamasını pratik ve güvenli hale getirir.



0507

MT01 Deluxe Tezgaha Monte Ön Yıkama Duşu

Tezgaha monte ön yıkama duşları endüstriyel mutfaklarda, endüstriyel bulaşık makinelerinde, sebze-meyve yıkama ünitelerinde ön yıkama aşamasında kullanılmaktadır.



Pirinç Malzeme ve Krom Kaplama



Paslanmaz Borular



360° Dönebilen Elcik



Su Çıkış Süzgeci



Sıcak ve Soğuk Su Girişi



Paslanmaz Yay



Su Basıncı Ayarı



Su ve Deterjan Tasarrufu



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|--|-----------|--------------|---------|
| MT01 DELUXE TEZGAHA MONTE ÖN YIKAMA DUŞU | 0507 | 16x56x113 cm | 4,7 kg |

0508

MT02 Deluxe Tezgaha Monte Ara Musluklu

Ön Yıkama Duşu

Tezgaha monte ön yıkama duşları endüstriyel mutfaklarda, endüstriyel bulaşık makinelerinde, sebze-meyve yıkama ünitelerinde ön yıkama aşamasında kullanılmaktadır.



Pirinç Malzeme ve Krom Kaplama



Paslanmaz Borular



360° Dönebilen Elcik



Su Çıkış Süzgeci



Sıcak ve Soğuk Su Girişi



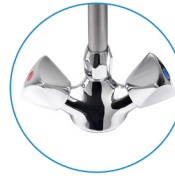
Paslanmaz Yay



Su Basıncı Ayarı



Su ve Deterjan Tasarrufu



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|---|-----------|--------------|---------|
| MT02 DELUXE TEZGAHA MONTE ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU | 0508 | 16x56x113 cm | 5,4 kg |

0512

MT03 Deluxe Duvara Monte Ön Yıkama Duşu

Duvara monte ön yıkama duşları, endüstriyel mutfaklarda, sanayi tipi bulaşık yıkama makinelerinde, sebze ve meyve yıkama ünitelerinde ön yıkama aşamasında kullanılmaktadır.



Pirinç Malzeme ve Krom Kaplama



Paslanmaz Borular



360° Dönebilen Elcik



Su Çıkış Süzgeci



Sıcak ve Soğuk Su Girişi



Paslanmaz Yay



Su Basıncı Ayarı



Su ve Deterjan Tasarrufu



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|---|-----------|--------------|---------|
| MT03 DELUXE DUVARA MONTE ÖN YIKAMA DUŞU | 0512 | 22x50x113 cm | 4 kg |

0513

MT04 Deluxe Duvara Monte Ara Musluklu

Ön Yıkama Duşu

Duvara monte ön yıkama duşları, endüstriyel mutfaklarda, sanayi tipi bulaşık yıkama makinelerinde, sebze ve meyve yıkama ünitelerinde ön yıkama aşamasında kullanılmaktadır.



Pirinç Malzeme ve Krom Kaplama

Paslanmaz Borular

360° Dönebilen Elcik

Su Çıkış Süzgeci

Sıcak ve Soğuk Su Girişi

Paslanmaz Yay

Su Basıncı Ayarı

Su ve Deterjan Tasarrufu



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|--|-----------|--------------|---------|
| MT04 DELUXE DUVARA MONTE ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU | 0513 | 22x50x113 cm | 5 kg |

0509

MT05 Deluxe Mini Boy

Ön Yıkama Duşu

Mini boy ön yıkama duşları, evlerde, endüstriyel mutfaklarda, sanayi tipi bulaşık yıkama makinelerinde, sebze ve meyve yıkama ünitelerinde ön yıkama aşamasında kullanılmaktadır.



Pirinç Malzeme ve Krom Kaplama



Paslanmaz Borular



360° Dönebilen Elcik



Su Çıkış Süzgeci



Sıcak ve Soğuk Su Girişi



Paslanmaz Yay



Su Basıncı Ayarı



Su ve Deterjan Tasarrufu



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|-------------------------------------|-----------|---------------|---------|
| MT05 DELUXE MİNİ BOY ÖN YIKAMA DUŞU | 0509 | 16x45x56,5 cm | 3,5 kg |

0510

MT06 Deluxe Mini Boy Ara Musluklu

Ön Yıkama Duşu

Mini boy ön yıkama duşları, evlerde, endüstriyel mutfaklarda, sanayi tipi bulaşık yıkama makinelerinde, sebze ve meyve yıkama ünitelerinde ön yıkama aşamasında kullanılmaktadır.



Pirinç Malzeme ve Krom Kaplama

Paslanmaz Borular

360° Dönebilen Elcik

Su Çıkış Süzgeci

Sıcak ve Soğuk Su Girişi

Paslanmaz Yay

Su Basıncı Ayarı

Su ve Deterjan Tasarrufu



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|--|-----------|---------------|---------|
| MT06 DELUXE MİNİ BOY ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU | 0510 | 18x45x56,5 cm | 4,2 kg |



Yikama Ekipmanlari

Tezgaha Monte Kazan Doldurma Musluğu



0511

Tezgaha Monte Kazan Doldurma Musluğu

Tezgaha Monte Kazan Doldurma Musluğu; endüstriyel mutfaklarda, büyük tencere ve kazanları ocak üzerinden indirmeye gerek kalmadan hızla doldurmak için tasarlanmıştır. 304 paslanmaz çelik gövdesi, 180° dönebilen çift eklemlili kolu ve çeyrek turda açılıp kapanan seramik kartuşlu vanası sayesinde maksimum hijyen, dayanıklılık ve kullanıcı konforu sunar. Sadece soğuk su hattına bağlanır; yüksek debisiyle servis hızını artırır, ergonomik sapı ise su akışını tam kullanım noktasında hassas şekilde kontrol etmenizi sağlar.



Paslanmaz Çelik Gövde



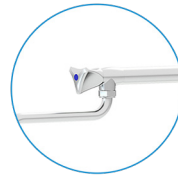
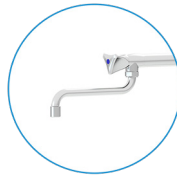
180° Dönebilen Hareketli Ağız



Tek Harekette Tam Açma / Kapama



Kolay Temizlik & Bakım



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|--------------------------------------|-----------|--------------|---------|
| TEZGAHA MONTE KAZAN DOLDURMA MUSLUĞU | 0511 | 6,5x78x93 cm | 2,8 kg |



Yıkama Ekipmanları **Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşları**



0905

2M Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu

2m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu, yalnızca endüstriyel fırınlara bağlantı için tasarlanmıştır. Fırın içi ve çevresindeki temizlik işlemlerinde etkili bir ön yıkama çözümü sunar. Sağlam gövdesi ve esnek hortumu sayesinde yoğun kullanıma uygundur. Hijyenik ve pratik bir temizlik deneyimi sağlar.



2m Hortum Sarma Kapasitesi



Ayarlanabilir Hortum Çıkışı



Polyamid Yataklı Makara Göbeği



Paslanmaz Dış Gövde



10-30 Bar Basınca Dayanıklı Hortum



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|----------------------------------|-----------|-------------|---------|
| 2M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU | 0905 | 10x23x23 cm | 3 kg |

0901

6M Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu

6m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu, endüstriyel mutfaklar, gıda hazırlık alanları, toplu yemek üretim tesisleri, sanayi tipi bulaşık makineleri ile sebze-meyve yıkama eviyelerinde ön yıkama duşu olarak kullanılır. Sağlam yapısı ve esnek hortumu sayesinde yoğun kullanıma uygundur, temizlik süreçlerinde pratiklik ve hijyen sağlar.



6m Hortum Sarma Kapasitesi



Duvara Montaj Özelliği



Ayarlanabilir Hortum Çıkışı



Polyemid Yataklı Makara Göbeği



Paslanmaz Dış Gövde



10-30 Bar Basınca Dayanıklı Hortum



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|----------------------------------|-----------|-------------|---------|
| 6M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU | 0901 | 12x40x40 cm | 10 kg |

0902

10M Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu

10m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu, endüstriyel mutfaklar, gıda hazırlık alanları, toplu yemek üretim tesisleri, sanayi tipi bulaşık makineleri ile sebze-meyve yıkama eviyelerinde ön yıkama duşu olarak kullanılır. Sağlam yapısı ve esnek hortumu sayesinde yoğun kullanıma uygundur, temizlik süreçlerinde pratiklik ve hijyen sağlar.



10m Hortum Sarma Kapasitesi



Duvara Montaj Özelliği



Ayarlanabilir Hortum Çıkışı



Polyemid Yataklı Makara Göbeği



Paslanmaz Dış Gövde



10-30 Bar Basınca Dayanıklı Hortum



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|-----------------------------------|-----------|-------------|---------|
| 10M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU | 0902 | 18x48x47 cm | 15,6 kg |

0903

12M Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu

12m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu, endüstriyel mutfaklar, gıda hazırlık alanları, toplu yemek üretim tesisleri, sanayi tipi bulaşık makineleri ile sebze-meyve yıkama eviyelerinde ön yıkama duşu olarak kullanılır. Sağlam yapısı ve esnek hortumu sayesinde yoğun kullanıma uygundur, temizlik süreçlerinde pratiklik ve hijyen sağlar.



12m Hortum Sarma Kapasitesi



Duvara Montaj Özelliği



Ayarlanabilir Hortum Çıkışı



Polyemid Yataklı Makara Göbeği



Paslanmaz Dış Gövde



10-30 Bar Basınca Dayanıklı Hortum



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|-----------------------------------|-----------|-------------|---------|
| 12M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU | 0903 | 18x48x47 cm | 16 kg |

0904

15M Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu

15m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu, endüstriyel mutfaklar, gıda hazırlık alanları, toplu yemek üretim tesisleri, sanayi tipi bulaşık makineleri ile sebze-meyve yıkama eviyelerinde ön yıkama duşu olarak kullanılır. Sağlam yapısı ve esnek hortumu sayesinde yoğun kullanıma uygundur, temizlik süreçlerinde pratiklik ve hijyen sağlar.



15m Hortum Sarma Kapasitesi



Duvara Montaj Özelliği



Ayarlanabilir Hortum Çıkışı



Polyemid Yataklı Makara Göbeği



Paslanmaz Dış Gövde



10-30 Bar Basınca Dayanıklı Hortum



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK |
|-----------------------------------|-----------|-------------|---------|
| 15M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU | 0904 | 18x48x47 cm | 16,5 kg |



Yıkama Ekipmanları

Kazan Yıkama Makinesi



1001

Kazan Yıkama Makinesi

Kazan Yıkama Makinesi, endüstriyel mutfaklarda tencere, tava ve kazanlara yapışan kir ve yağları döner yıkama veya parlatma fırçası sayesinde fazla güç gerektirmeden ve el değmeden temizler. İster kazan yıkama eviyesine sabit monte edilerek, ister tekerlekli özel arabasıyla mutfakta mobil olarak kullanılabilir. Yıkama fırçası sıcak suyla derin temizlik sağlarken, parlatma fırçası kararma ve yanıkları kolayca giderir. Yağ basıncıyla çalışan motor sistemi, kullanıcıyı elektrik tehlikelerinden korur ve mutfaklarda vazgeçilmez bir hijyen çözümü sunar.



Yüksek Hijyen Standardı



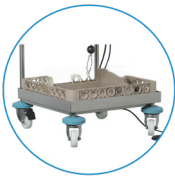
Temizleme Fırçası Özelliği



Parlatma Fırçası Özelliği



Güvenli Kullanım



Teknik Özellikler

| ÜRÜN ADI | ÜRÜN KODU | EBAT | AĞIRLIK | ARABA AĞIRLIĞI |
|------------------------|-----------|--------------|---------|----------------------|
| KAZAN YIKAMA MAKİNESİ | 1001 | 64x60x125 cm | 27 kg | 11 kg |
| GÜÇ | VOLTAJ | FREKANS | AKIM | HİDROLİK MOTOR DEVRİ |
| 0,37 kW | 220-240 V | 50 - 60 HZ | 3,3 A | 360 RPM |
| HİDROLİK MOTOR BASINCI | FAZ | TANK | HZ | AMPER |
| 40 bar | 1 | 2 L | 50 | 1.5 |

TÜRKİYE MERKEZ FABRİKA

CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE .TİC. LTD.ŞTİ.
Yeşiltepe Mah. Modern San. Sit. 8030 Sok. No: 15/1
ERENLER/ SAKARYA / TÜRKİYE

T: +90 (264) 291 49 44
E-Mail: info@cancan.com.tr

RUSYA İLETİŞİM

E-Mail: dmytro@cancan.com.tr

BELARUS İLETİŞİM

E-Mail: natalia@cancan.com.tr
Phone: +375 29 533 83 99

AVRUPA İLETİŞİM

E-Mail: export@cancan.com.tr

ORTA DOĞU İLETİŞİM

E-Mail: sales@cancan.com.tr



cancanmeyvepresleri



cancanmakine



Cancan Meyve
Presleri



@CancanTurkey