

ÇİKOLATA TEMPERLEME  
& ERİTME MAKİNELERİ  
CHOCOLATE TEMPERING  
& MELTING MACHINES  
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ  
ТЕМПЕРИРОВАНИЯ  
И ПЛАВЛЕНИЯ ШОКОЛАДА

ماكينات تذويب مزج و تبريد  
الشوكولا

Titreşim Tablası Dahil  
Including Vibration Table  
Включая вибратор  
تشمل طاولة الاهتزاز

Farklı Tank Kapasiteleri  
Different Tank Capacities  
Различные размеры резервуара  
سعات مختلفة للخزانات

Paslanmaz Çelik Gövde  
Stainless Steel Body  
Корпус из нержавеющей стали  
هيكل غير قابل للصدأ

2 Yıl Garanti  
2 Years Guarantee  
2 года гарантии  
ضمان عامان

Dokunmatik Ekran Seçeneği  
Touch-Screen Option  
Сенсорный экран  
خيار شاشة اللمس

Uzaktan Erişim (opsiyonel)  
Remote Access (optional)  
Удаленный доступ (по желанию)  
(الاتصال عن بعد) اختياري

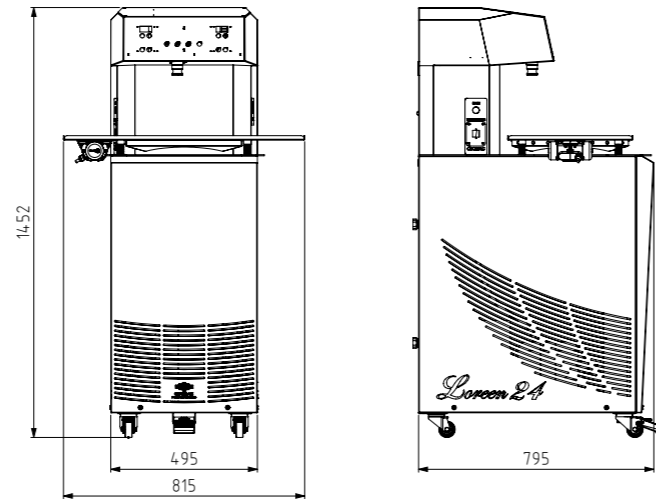
Düşük Enerji Tüketimi  
Low Energy Consumption  
Низкое энергопотребление  
استهلاك موثر للطاقة

Avrupa Normlarına Uygunluk  
Conformity with European Norms  
Соответствие европейским нормам  
ملائمة للمعايير الأوروبية

Ön Gövde Renk Seçenekleri  
Front Body Color Options  
Выбор цвета передней панели  
امكانية اختيار لون الغطاء الأمامي للماكينة

Ergonomik Tasarım  
Ergonomic Design  
Эргономичный дизайн  
تصميم مريح





## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	24 kg
Saatlik Üretim	Hourly Production	Почасовое производство	الإنتاج في الساعة	90 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	2,7 kW - 3 phaze (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	400 V - 50 Hz (ops. 230 V)
Soğutma Gücü	Cooling Power	Мощность охлаждения	قوة التبريد	7.500 btu
Temperleme Süresi	Tempering Duration	Период темперирования	مدة التليين	15 min (max.)
Dozajlama Ünitesi	Dosing Unit	Дозирующий блок	وحدة الجرعات	optional
Titreşim Tablası	Vibration Table	Вибратор стандартный	جدول الاهتزاز	standard (heated)
Uzaktan Erişim	Remote Access	Удаленный доступ	الوصول عن بعد	optional (wi-fi)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	147,5 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1452x815x795 mm

Pastacılar, pastaneler ve küçük çikolata üreticilerinin kullanabileceği, 24 kg tank kapasitesi olan, 15 dakikada 25 kg, saatte 90 kg temperleme yapan çikolata temperleme makinesidir.

- Mekanik tuş kontrolü
- Çikolatayı hızlı eritir
- Çikolata akışı ayak pedalı aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Soğutma sistemi vardır
- Dozajlama yapılabilir
- Enjeksiyon kafası, kaplama bandı ve tünel ile genişletilebilir
- Az yer kaplar

Görseldeki titreşim tablası sisteme dahildir. Tercih edilen kalıba göre özel dolgu başlıkları üretilebilmektedir (kalıp seçenekleri için 14. sayfaya bakınız).

It is a chocolate tempering machine which can be used by pastry shops, bakeries, small chocolate manufacturers. With 24 kg tank capacity, tempering 25 kg in approximately 15 minutes and having 90 kg hourly tempering capacity.

- Mechanic key control
- Melts chocolate fast
- Chocolate flow can be controlled by footswitch easily
- Integrated Cooling system
- Dosage controlling
- It may be extended by injection heads, coating band and tunnel
- It takes a small place

Vibration table in image is included in system. Injection heads can be produced by preferred mold (See page 14 for mold options).

Это машина для темперирования шоколада, которую можно использовать в кондитерских магазинах, пекарнях, небольших производствах по изготовлению шоколада. Емкость бака 24 кг, темперирование 25 кг примерно 15 минут и с почасовой отпускной емкостью 90 кг.

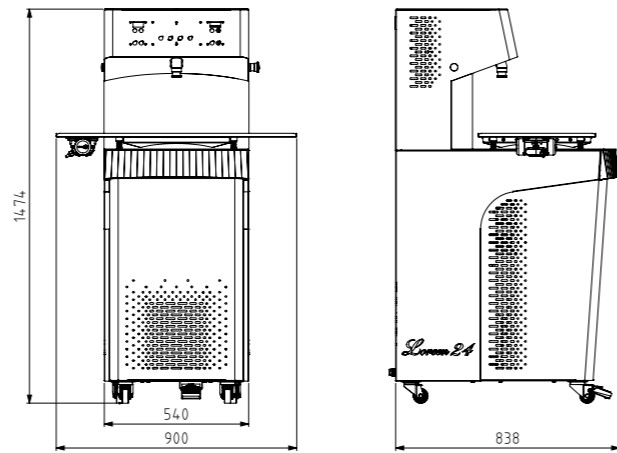
- Управление с помощью механического ключа
- Быстро топит шоколад
- Поток шоколада можно легко контролировать педальным переключателем
- Встроенная система охлаждения
- Контроль дозирования
- Он может быть расширен с помощью насадок инжектора, полос глазирования и камеры
- Требуется мало места

Вибростенд на рисунке включен в систему. Головки для инъекций могут быть изготовлены с помощью предпочтительной формы (см. стр. 14 для вариантов пресс-формы).

ماكينة تليين الشوكولاتة التي يمكن استخدامها من قبل المخازن وصناع الحلويات ومنتجي منتجات الشوكولاتة الصغيرة؛ بسعة خزان ٢٤ كجم، لقدرة إنتاج ٢٥ كجم لكل ١٥ دقيقة، ٩٠ كجم في الساعة.

- تحكم بأزرار ميكانيكية
- تذيب الشوكولاتة بسرعة
- إمكانية التحكم بسهولة في تدفق الشوكولاتة عن طريق بدال القدم
- يوجد نظام تبريد
- إمكانية عمل جرعات
- إمكانية التوسعة من خلال رأس الحاقن وشريط التغطية والنفق
- تغطي مساحة صغيرة

(شاملة نظام لوحة الاهتزاز الموجودة في الصورة. يمكن إنتاج رؤوس حشوات خاصة وفقاً للقالب المفضل (انظر صفحة ١٤ للحصول على خيارات القالب).



## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	24 kg
Saatlik Üretim	Hourly Production	Почасовое производство	الإنتاج في الساعة	90 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	2,7 kW - 3 phaze (max.)
Güç Gerekşinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	400 V - 50 Hz (ops. 230 V)
Soğutma Gücü	Cooling Power	Мощность охлаждения	قوة التبريد	7.500 btu
Temperleme Süresi	Tempering Duration	Период темперирования	مدة التليين	15 min (max.)
Dozajlama Ünitesi	Dosing Unit	Дозирующий блок	وحدة الجرعات	optional
Titreşim Tablası	Vibration Table	Вибратор стандартный	لوحة الاهتزاز	standard (heated)
Uzaktan Erişim	Remote Access	Удаленный доступ	الوصول عن بعد	optional (wi-fi)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	158 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1452x815x795 mm

Pastacılar, pastaneler ve küçük çikolata üreticilerinin kullanabileceği, 24 kg tank kapasitesi olan, 15 dakikada 25 kg, saatte 90 kg temperleme yapan çikolata temperleme makinesidir.

- Mekanik tuş kontrolü
- Çikolatayı hızlı eritir
- Çikolata akışı ayak pedalı aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Soğutma sistemi vardır
- Dozajlama yapılabilir
- Enjeksiyon kafası, kaplama bandı ve tünel ile genişletilebilir
- Az yer kaplar

Görseldeki titreşim tablası sisteme dahildir. Tercih edilen kalıba göre özel dolgu başlıkları üretilebilmektedir (kalıp seçenekleri için 14. sayfaya bakınız).

It is a chocolate tempering machine which can be used by pastry shops, bakeries, small chocolate manufacturers With 24 kg tank capacity, tempering 25 kg in approximately 15 minutes and having 90 kg hourly tempering capacity.

- Mechanic key control
- Melts chocolate fast
- Chocolate flow can be controlled by footswitch easily
- Integrated Cooling system
- Dosage controlling
- It may be extended by injection heads, coating band and tunnel
- It takes a small place

Vibration table in image is included in system. Injection heads can be produced by preferred mold (See page 14 for mold options).

Это машина для производства шоколада, которая может быть использована кондитерскими цехами, хлебопекарнями, небольшими производствами по изготовлению шоколада объемом резервуара 24 кг, темперирования 25 кг примерно за 15 минут и с почасовым объемом темперирования 90 кг.

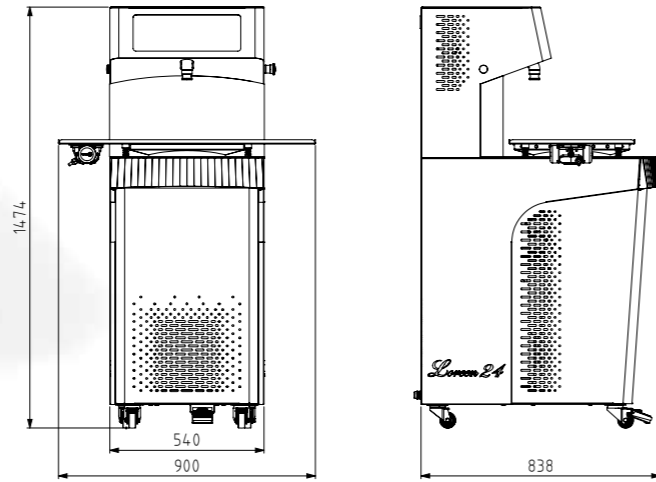
- Управление с помощью механического ключа
- Быстро топит шоколад
- Поток шоколада можно легко контролировать педальным переключателем
- Встроенная система охлаждения
- Контроль дозирования
- Машина может быть расширена с помощью насадок инжектора, полос глазирования и камеры
- Требуется мало места

Вибратор на рисунке включен в систему. Насадки инжектора могут быть изготовлены с помощью предпочтительных форм (см. стр. 14 для вариантов пресс-формы).

ماكينة تليين الشوكولاتة التي يمكن استخدامها من قبل المخازن وصناع الحلويات ومنتجي منتجات الشوكولاتة الصغيرة؛ بسعة خزان ٢٤ كجم، لقدرة إنتاج ٢٥ كجم لكل ١٥ دقيقة، ٩٠ كجم في الساعة.

- تحكم بأزرار ميكانيكية
- تذيب الشوكولاتة بسرعة
- إمكانية التحكم بسهولة في تدفق الشوكولاتة عن طريق بدال القدم
- يوجد نظام تبريد
- إمكانية عمل جرعات
- إمكانية التوسعة من خلال رأس الحاقن وشريط التغطية والنفق
- تغطي مساحة صغيرة

(شاملة نظام لوحة الاهتزاز الموجودة في الصورة. يمكن إنتاج رؤوس حشوات خاصة وفقاً للقالب المفضل (انظر صفحة ١٤ للحصول على خيارات القالب).



Pastacılar, pastaneler ve küçük çikolata üreticilerinin kullanabileceği, 24 kg tank kapasitesi olan, 15 dakikada 25 kg, saatte 90 kg temperleme yapan çikolata temperleme makinesidir.

- Hassas dokunmatik cam ekran
- Çikolatayı hızlı eritir
- Çikolata akışı ayak pedalı aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Soğutma sistemi vardır
- Dozajlama yapılabilir
- Enjeksiyon kafası, kaplama bandı ve tünel ile genişletilebilir
- Az yer kaplar

Görseldeki titreşim tablası sisteme dahildir. Tercih edilen kalıba göre özel dolgu başlıkları üretilebilmektedir (kalıp seçenekleri için 14. sayfaya bakınız).

It is a chocolate tempering machine which can be used by pastry shops, bakeries, small chocolate manufacturers. With 24 kg tank capacity, tempering 25 kg in approximately 15 minutes and having 90 kg hourly tempering capacity.

- Sensitive glass touch-screen
- Melts chocolate fast
- Chocolate flow can be controlled by footswitch easily
- Integrated Cooling system
- Dosage controlling
- It may be extended by injection heads, coating band and tunnel
- It takes a small place

Vibration table in image is included in system. Injection heads can be produced by preferred mold (See page 14 for mold options).

Это машина для производства шоколада, которая может быть использована кондитерскими цехами, хлебопекарнями, небольшими производствами по изготовлению шоколада объемом резервуара 24 кг, темперирования 25 кг примерно за 15 минут и с почасовым объемом темперирования 90 кг.

- Чувствительный стеклянный сенсорный экран
- Быстро топит шоколад
- Поток шоколада можно легко контролировать педальным переключателем
- Встроенная система охлаждения
- Контроль дозировки
- Машина может быть расширена с помощью нагнетательных головок, полосы покрытия и туннеля
- Требуется мало места

Вибрационная таблица в изображении включена в систему. Насадки инжектора могут быть изготовлены с помощью предпочтительных форм (см. стр. 14 для вариантов пресс-формы).

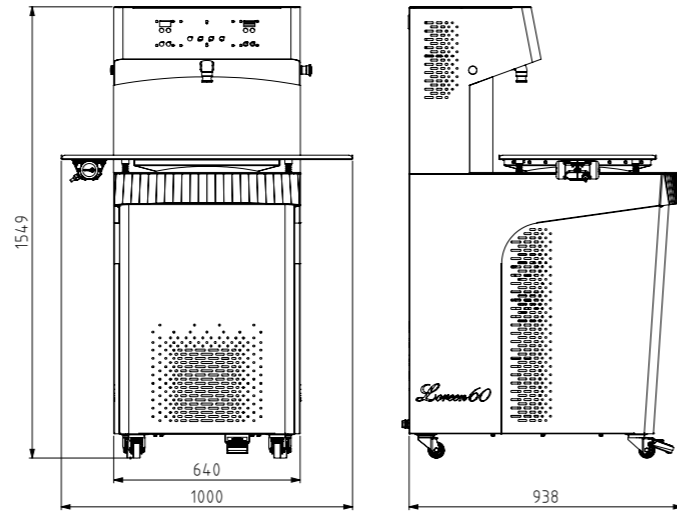
ماكينة تليين الشوكولاتة التي يمكن استخدامها من قبل المخازن وصناع الحلويات ومنتجي منتجات الشوكولاته الصغيرة؛ بسعة خزان ٢٤ كجم، لقدرة إنتاج ٢٥ كجم لكل ١٥ دقيقة، ٩٠ كجم في الساعة.

- شاشة زجاجية حساسة باللمس
- تذيب الشوكولاتة بسرعة
- إمكانية التحكم بسهولة في تدفق الشوكولاتة عن طريق بديل القدم
- يوجد نظام تبريد
- إمكانية عمل جرعات
- إمكانية التوسعة من خلال رأس الحاقن وشريط التغطية والنفق
- تغطي مساحة صغيرة

(شاملة نظام لوحة الاهتزاز الموجودة في الصورة. يمكن إنتاج رؤوس حشوات خاصة وفقاً للقالب المفضل (انظر صفحة ١٤ للحصول على خيارات القالب).

#### TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	24 kg
Saatlik Üretim	Hourly Production	Почасовое производство	الإنتاج في الساعة	90 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	2,7 kW - 3 phase (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	400 V - 50 Hz (ops. 230 V)
Soğutma Gücü	Cooling Power	Мощность охлаждения	قوة التبريد	7.500 btu
Temperleme Süresi	Tempering Duration	Период темперирования	مدة التليين	15 min (max.)
Dozajlama Ünitesi	Dosing Unit	Дозирующий блок	وحدة الجرعات	optional
Titreşim Tablası	Vibration Table	Вибратор стандартный	لوحة الاهتزاز	standard (heated)
Uzaktan Erişim	Remote Access	Удаленный доступ	الوصول عن بعد	optional (wi-fi)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	158 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1474x900x838 mm



## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	60 kg
Saatlik Üretim	Hourly Production	Почасовое производство	الإنتاج في الساعة	200 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	4,2 kW - 3 phaze (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	400 V - 50 Hz (ops. 230 V)
Soğutma Gücü	Cooling Power	Мощность охлаждения	قوة التبريد	11.000 btu
Temperleme Süresi	Tempering Duration	Период темперирования	مدة التليين	15 min (max.)
Dozajlama Ünitesi	Dosing Unit	Дозирующий блок	وحدة الجرعات	optional
Titreşim Tablası	Vibration Table	Вибратор стандартный	لوحة الاهتزاز	standard (heated)
Uzaktan Erişim	Remote Access	Удаленный доступ	الوصول عن بعد	optional (wi-fi)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	235 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1549x1000x938 mm

Pastacılar, pastaneler ve orta çikolata üreticilerinin kullanabileceği, 65 kg tank kapasiteli, 18 dakikada yaklaşık 60 kg, saatte 180-200 kg temperleme yapan çikolata temperleme makinesidir.

- Mekanik tuş kontrolü
- Çikolatayı hızlı eritir
- Çikolata akışı ayak pedalı aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Soğutma sistemi vardır
- Dozajlama yapılabilir
- Enjeksiyon kafası, kaplama bandı ve tünel ile genişletilebilir
- Az yer kaplar

Görseldeki titreşim tablası sisteme dahildir. Tercih edilen kalıba göre özel dolgu başlıkları üretilebilmektedir (kalıp seçenekleri için 14. sayfaya bakınız).

It is a chocolate tempering machine which can be used by pastry shops, bakeries and medium chocolate manufacturers. With 65 kg tank capacity, tempering 60 kg in approximately 18 minutes and having 180-200 kg hourly tempering capacity.

- Mechanic key control
- Melts chocolate fast
- Chocolate flow can be controlled by footswitch easily
- Integrated Cooling system
- Dosage controlling
- It may be extended by injection heads, coating band and tunnel
- It takes a small place

Vibration table in image is included in system. Injection heads can be produced by preferred mold (See page 14 for mold options).

Машина для темперирования шоколада

Это машина для производства шоколада, которую можно использовать в кондитерских цехах, пекарнях и средних производствах шоколада. С объемом резервуара 65 кг, темперирование 60 кг в течение примерно 18 минут и с почасовой отпусковой мощностью 180-200 кг.

- Управление с помощью механического ключа
- Быстро топит шоколад
- Поток шоколада можно легко контролировать педальным переключателем
- Встроенная система охлаждения
- Контроль дозирования
- Машина может быть расширена с помощью насадок инжектора, полос глазирования и камеры
- Требуется мало места

Вибрационная таблица в изображении включена в систему. Насадки для инъекций могут быть изготовлены с помощью предпочтительных форм (см. стр. 14 для вариантов пресс-формы).

ماكينة تليين الشوكولاتة التي يمكن استخدامها من قبل المخازن وصناع الحلويات ومنتجي منتجات الشوكولاته الصغيرة؛ بسعة خزان ٦٥ كجم، بقدرة ٦٠ كيلو جرام في ١٨ دقيقة، و١٨٠-٢٠٠ كيلو جرام في الساعة.

- حكم بأزرار ميكانيكية
- تذيب السيكلات بسرعة
- إمكانية التحكم بسهولة في تدفق الشوكولاتة عن طريق بدال القدم
- يوجد نظام تبريد
- إمكانية عمل جرعات
- إمكانية التوسعة من خلال رأس الحاقن وشريط التغطية والنفق

(شاملة نظام لوحة الاهتزاز الموجودة في الصورة. يمكن إنتاج رؤوس حشوات خاصة وفقاً للقالب المفضل (انظر صفحة ١٤ للحصول على خيارات القالب).



Pastacılar, pastaneler ve orta çikolata üreticilerinin kullanabileceği, 65 kg tank kapasiteli, 18 dakikada yaklaşık 60 kg, saatte 180-200 kg temperleme yapan çikolata temperleme makinesidir.

- Hassas dokunmatik cam ekran
- Çikolatayı hızlı eritir
- Çikolata akışı ayak pedalı aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Soğutma sistemi vardır
- Dozajlama yapılabilir
- Enjeksiyon kafası, kaplama bandı ve tünel ile genişletilebilir
- Az yer kaplar

Görseldeki titreşim tablası sisteme dahildir. Tercih edilen kalıba göre özel dolgu başlıkları üretilebilmektedir (kalıp seçenekleri için 14. sayfaya bakınız).

It is a chocolate tempering machine which can be used by pastry shops, bakeries and medium chocolate manufacturers. With 65 kg tank capacity, tempering 60 kg in approximately 18 minutes and having 180-200 kg hourly tempering capacity.

- Sensitive glass touch-screen
- Melts chocolate fast
- Chocolate flow can be controlled by footswitch easily
- Integrated Cooling system
- Dosage controlling
- It may be extended by injection heads, coating band and tunnel
- It takes a small place

Vibration table in image is included in system. Injection heads can be produced by preferred mold (See page 14 for mold options).

Машина для темперирования шоколада  
Это машина для производства шоколада, которую можно использовать в кондитерских цехах, пекарнях и средних производствах шоколада. С объемом резервуара 65 кг, темперирование 60 кг в течение примерно 18 минут и с почасовой отпусковой мощностью 180-200 кг.

- Чувствительный стеклянный сенсорный экран
- Топит шоколад быстро
- Поток шоколада можно легко контролировать педальным переключателем
- Встроенная система охлаждения
- Контроль дозирования
- Машина может быть расширена с помощью нагнетательных насадок, полос покрытия и туннеля
- Требуется мало места

Вибрационная таблица в изображении включена в систему. Насадки для инъекций могут быть изготовлены с помощью предпочтительных форм (см. стр. 14 для вариантов пресс-формы).

ماكينة تليين الشوكولاتة التي يمكن استخدامها من قبل المخازن وصناع الحلويات ومنتجي منتجات الشوكولاته الصغيرة؛ بسعة خزان ٦٥ كجم، بقدرة ٦٠ كيلو جرام في ١٨ دقيقة، و٢٠٠-١٨٠ كيلو جرام في الساعة.

- شاشة زجاجية حساسة باللمس
- تذيب الشوكولاتة بسرعة
- إمكانية التحكم بسهولة في تدفق الشوكولاتة عن طريق بديل القدم
- يوجد نظام تبريد
- إمكانية عمل جرعات
- إمكانية التوسعة من خلال رأس الحاقن وشريط التغطية والنق
- تغطي مساحة صغيرة

(شاملة نظام لوحة الاهتزاز الموجودة في الصورة. يمكن إنتاج رؤوس حشوات خاصة وفقاً للقالب المفضل (انظر صفحة ١٤ للحصول على خيارات القالب).

## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	60 kg
Saatlik Üretim	Hourly Production	Почасовое производство	الإنتاج في الساعة	200 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	4,2 kW - 3 phaze (max.)
Güç Gereklinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	400 V - 50 Hz (ops. 230 V)
Soğutma Gücü	Cooling Power	Мощность охлаждения	قوة التبريد	11.000 btu
Temperleme Süresi	Tempering Duration	Период темперирования	مدة التليين	15 min (max.)
Dozajlama Ünitesi	Dosing Unit	Дозирующий блок	وحدة الجرعات	optional
Titreşim Tablası	Vibration Table	Вибратор стандартный	لوحة الاهتزاز	standard (heated)
Uzaktan Erişim	Remote Access	Удаленный доступ	الوصول عن بعد	optional (wi-fi)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	235 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1549x1000x938 mm



Kurabiye, lokum, bisküvi ve kuruyemiş kaplamak için ideal bir makinedir. Loreen 24 ve Loreen 60 temperleme makinelerine bağlanabilir.

- Çikolatanın banda yapışmasını önleyen yağlı kağıda sahiptir
- Havaşı, titreşimi ve hızı ayarlanabilir
- Tekerleklidir ve katlanabilir

Makine 4 bölümden oluşur: Kullanım paneli, basınçlı hava üfleme, fanı, titreşim panosu ve bant.

Tüm kaplama bant tipleri soğutma tünelleri ile uyumludur.

It is an ideal machine for coating cookies, delight, biscuit and dried nuts and fruits. It can be connected to Loreen 24 and Loreen 60 tempering machines.

- It has waxed paper avoiding chocolate to stick on band.
- Its vibration, speed and air are adjustable.
- It has wheels and it is foldable

Machine has 4 parts: Usage panel, compressed air fan, vibration panel and band.

All coating table types are compatible with cooling tunnels.

Это идеальная машина для глазирования печенья, сладостей, печенья, сушеных орехов и фруктов. Она может быть подключена к станкам Loreen 24 и Loreen 60.

- Имеется вощеная бумага, которая предотвращает прилипание к столу.
- Вибрация, скорость и воздух регулируются.
- Имеются колеса, механизм складывания.

Машина имеет 4 части: панель управления, вентилятор сжатого воздуха, вибрационную панель и ленту.

Все типы лент глазирования совместимы с охлаждающими туннелями.

تعتبر ماكينة مثالية لتغطية الكعك والحلوم والبسكويت والفواكه المجففة. ويمكن توصيلها بمكينات LOREEN 24 و LOREEN 60.

- تحتوي على أوراق زيتية تمنع التصاق الشيكولاتة بالشريط
- يمكن ضبط هوائها واهتزازها وسرعتها
- مزودة بعجلات وقابلة للطي

تتكون الماكينة من أربعة أجزاء:

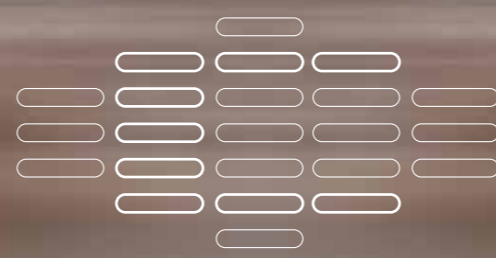
لوحة الاستخدام، ومروحة نفخ الهواء المضغوط، ولوحة الاهتزاز، والشريط.

#### TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

MODEL	MODEL	МОДЕЛЬ	الموديل	COATER 20	COATER 30
Saatlik Üretim	Hourly Production	Почасовое производство	الإنتاج في الساعة	30 kg	30 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	0,6 kW (max.)	0,6 kW (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Bant Genişliği	Band Width	Ширина ленты	عرض الشريط	200 mm	300 mm
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	62 kg	62 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1718x1185x536,5	1718x1185x536,5

MODEL	MODEL	МОДЕЛЬ	الموديل	COATER 40
Saatlik Üretim	Hourly Production	Почасовое производство	الإنتاج في الساعة	30 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	0,6 kW (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	400 V - 50 Hz
Bant Genişliği	Band Width	Ширина ленты	عرض الشريط	400 mm
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	62 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1718x1185x536,5





Kullanıcıya özel kalıplar veya madlen dolumu için idealdir. Seri üretimde kullanılan enjeksiyon kafaları, Loreen 24 ve Loreen 60'a takılabilir.

- Bağımsız ısıtma sistemi
- Dahili dozaj kontrol filtresi
- Siparişe göre özel boyutlarda üretilebilir

It is ideal for special mold and madlen filling. Injection head used for serial production can be used at Loreen 24 ve Loreen 60.

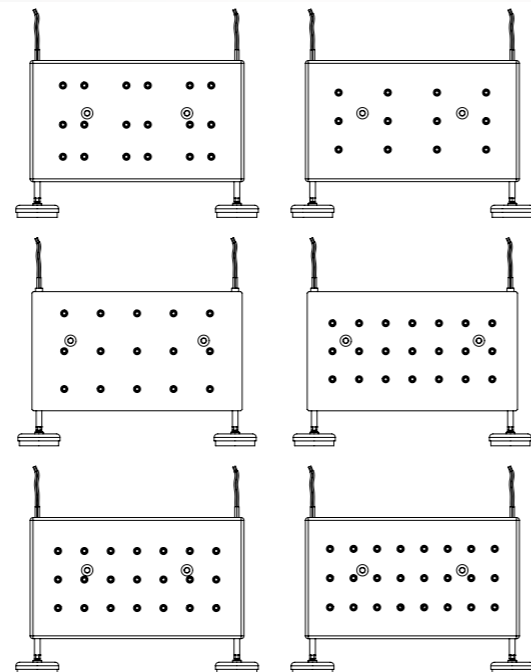
- Independent heating system
- Internal dosage control filter
- Special dimension can be produced in compliance with order

Идеально подходит для специальных форм и мадлен наполнителей. Насадка для инъекций, используемая для серийного производства, может использоваться на Loreen 24 и Loreen 60.

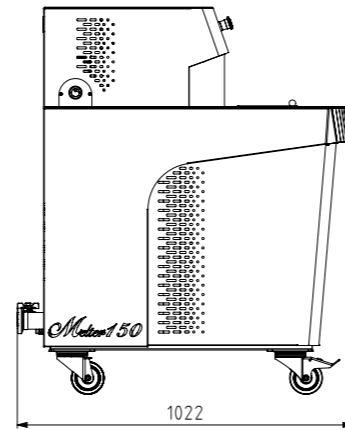
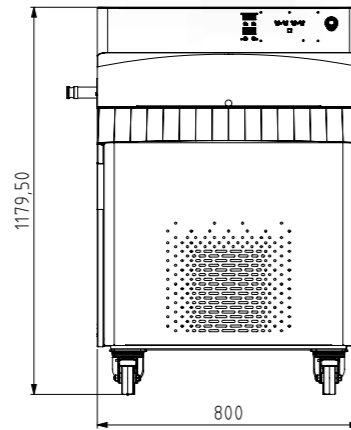
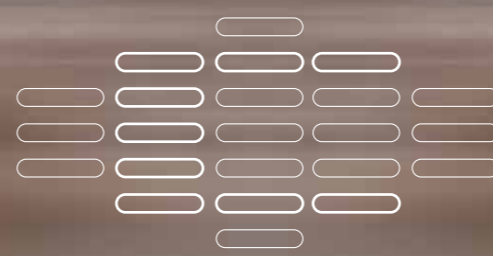
- Автономная система отопления
- Внутренний фильтр контроля дозировки
- Специальный размер может быть изготовлен по заказу

مثالية مخصصة للمستخدم للقوالب الخاصة وملء المودلين. يمكن تركيب رؤوس الحقن المستخدم في الإنتاج المتسلسل على ماكينات Loreen 24 و Loreen 60.

- نظام تسخين مستقل
- فلتر تحكم جرعات داخلي
- يمكن إنتاجها بأبعاد خاصة حسب الطلب







## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	150 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	2,6 kW - 3 phase (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	400 V - 50 Hz (ops. 230 V)
Tam Boşaltım Süresi	Full Discharge Duration	Время полной выгрузки	مدة التفريغ الكامل	60 min (max.)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	225 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1179,5x800x1022 mm

Doz bitiminde otomatik geri emiş özelliği ile hammadde israfı minimuma indirgenir. Tamamı paslanmaz çelik ve hijyenik materyallerden üretilmiştir.

- Pedal veya tuş ile kontrol edilebilir
- Programlanabilir zamanlayıcı ile sürekli veya kesintili çalıştırılabilir
- Kazan ısıtması ve çıkış kanalı ayrı ısıtılır
- Dahili pompaya sahiptir, böylece bağlı makinelere aktarım yapabilir

Raw material waste is minimized by automatic back absorption feature at the end of the dosage. It is completely produced by stainless steel and hygienic materials.

- It can be controlled by key or footswitch
- It can be operated continuously or discontinuously by programmable timer
- Boiler heater and exit channel are heated separately
- It has internal pump, therefore transfer is possible to connected machines

Отходы сырья сводятся к минимуму с помощью автоматической функции обратного впитывания в конце дозировки. Бак полностью изготовлен из нержавеющей стали и гигиенических материалов.

- Его можно контролировать с помощью ключа или педального переключателя.
- Он может работать непрерывно или с перерывами при помощи программируемого таймера.
- Нагреватель котла и выходной канал нагреваются отдельно.
- Имеется внутренний насос, поэтому передача возможна для подключенных машин.

عند انتهاء الجرعا، يتم تقليل هدر المواد الخام إلى الحد الأدنى مع ميزة الغسل العكسي التلقائي. مصنعة بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ ومواد الصحية.

- يمكن التحكم فيها من خلال دواسة أو زر
- يمكنها العمل باستمرار أو متقطعة من خلال مؤقت قابل للضبط
- يتم تسخين المرجل وقناة الخروج بشكل منفصل
- تمتلك مضخة داخلية، تمكنها من النقل إلى الماكينات المتصلة بها



ÇİKOLATA ÇEŞMESİ  
CHOCOLATE FAUCET  
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН  
شوكولاتة صنبور

Farklı Musluk Seçenekleri  
Different Faucet Options  
Выбор различных кранов  
خيار صنبور مختلفة

Sürülebilir Çikolata İşleyebilme  
Processing Spreadable Chocolate  
Обработка пастообразного шоколада  
يمكنها عمل شيكولاتة قابلة للفرد

Düşük Enerji Tüketimi  
Low Energy Consumption  
Низкое энергопотребление  
استهلاك موفر للطاقة

Türk Patent Enstitüsü Onaylı  
Approved by Turkish Patent Institute  
Утверждено турецким патентным институтом  
مصدقة من معهد براءات الاختراع التركي

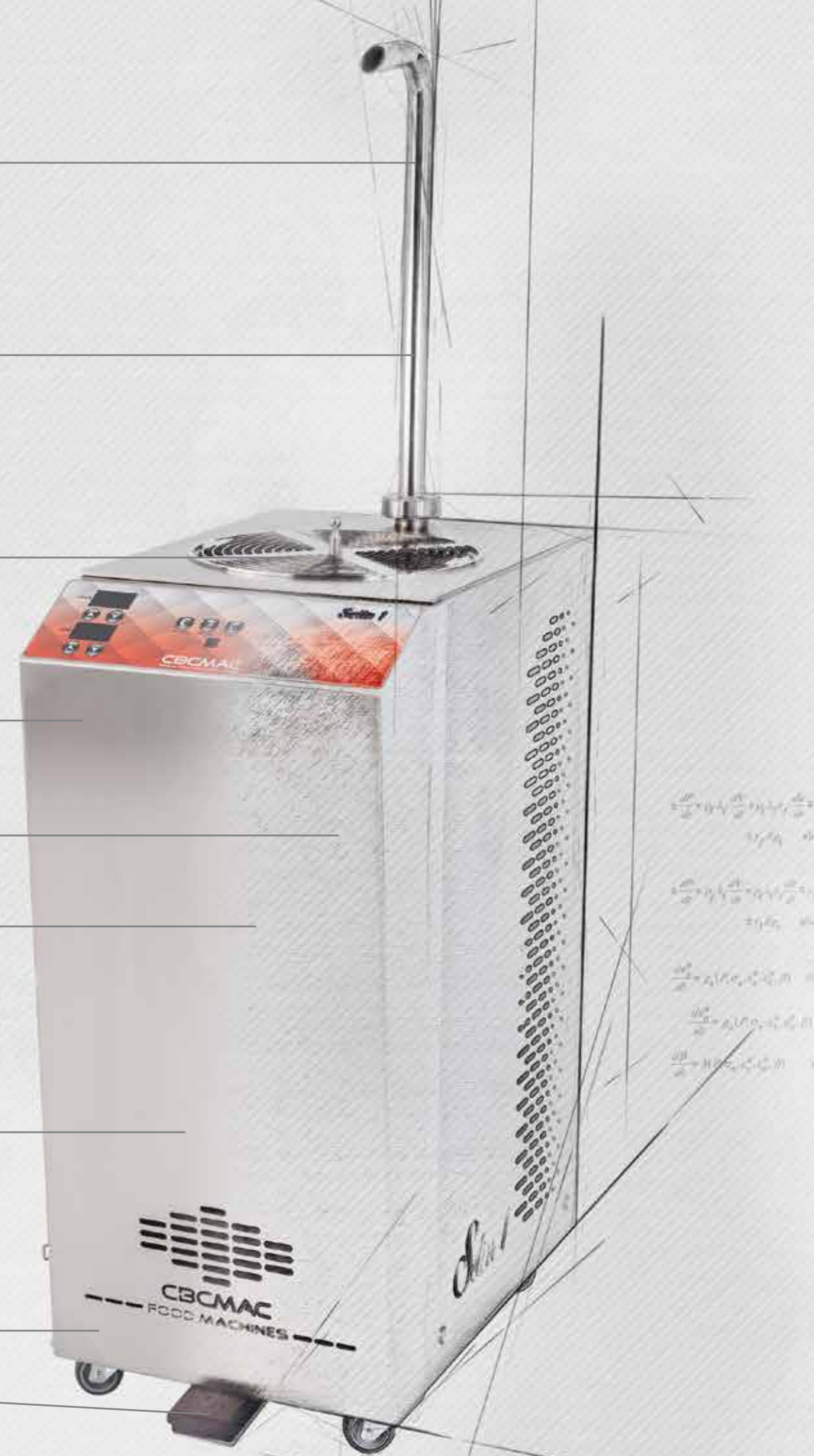
Soğutmalı Tip Seçeneği  
Cooling Type Option  
Выбор охлаждающего типа  
اختيار نوع التبريد

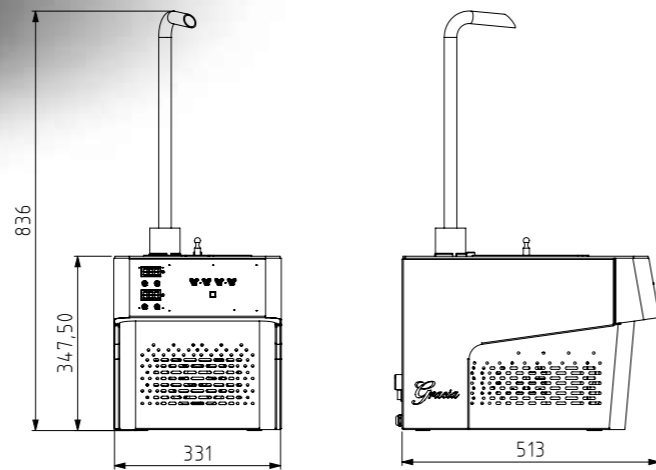
Avrupa Normlarına Uygunluk  
Conformity with European Norms  
Соответствие Европейским нормам  
ملائمة للمعايير الأوروبية

Paslanmaz Gövde ve Renk Seçenekleri (beyaz, kahverengi, siyah renkli ve natürel inoks)  
Stainless Body and Color Options (white, brown, black colored and inox)  
Нержавеющий корпус и разные цвета (белый, коричневый, черный и естественный инокс)  
جسم مقاوم للصدأ وخيارات الألوان (فولاذ مقاوم للصدأ بألوان أبيض، بني، أسود)

Pedal Kontrollü  
Footswitch Controlled  
Педальное управление  
التحكم من خلال دواسة

2 Yıl Garanti  
2 Years Guarantee  
2 года гарантии  
ضمان عامان





TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	5 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	0,7 kW
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	27,5 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	836x331x513 mm

Pastane, kafe, çikolata ve dondurma dükkanlarında tezgah üstü kullanım için geliştirilmiştir. Dondurma ve kupların, aromalı kahvelerin, sıcak çikolata dekorasyonlarının hazırlanmasında kullanılır.

- Manuel temperleme yapılabilir
- Çikolata akışı ayarlanabilir
- Modern ve şık tasarımı ile mekana zarafet katar
- Sürülebilir çikolata basabilir
- 2 yıl garantilidir

It was developed for benchtop use at pastry shops, cafes and ice-cream shops. It was equipped with flow regulating, product amount can be set. Used for ice-cream topping, hot chocolate and flavored coffees and special chocolate decoration.

- Manuel tempering can be applied
- Chocolate flow can be controlled
- It brings delicacy to place with its modern and elegant design
- It can press spreadable chocolate
- 2 years guaranteed

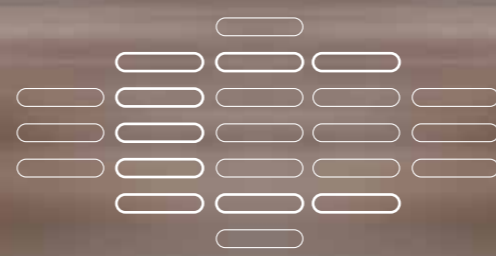
Разработан для настольного использования в кондитерских цехах, кафе и магазинах мороженого. Оснащен регулятором расхода, можно установить количество продукта. Используется для производства мороженого, горячего шоколада, ароматизатора с кофейным вкусом и специального шоколадного украшения.

- Может применяться ручное темперирование
- Шоколадный поток можно контролировать
- Придает изысканность месту своим современным и элегантным дизайном
- Он может прессовать пастообразный шоколад
- Гарантия 2 года

طورت للاستخدام على الطاوات العلوية، لدى متاجر المعجنات والمقاهي ومتاجر الشوكولاتة ومحلات الآيس كريم. يتم استخدامها لإعداد الآيس كريم والكؤوس، والقهوة ذات النكهات، وزخارف الشوكولاتة الساخنة.

- إمكانية عمل تلبين يدوي
- إمكانية ضبط تدفق الشيكولاتة
- تضيف أناقة للمكان من خلال تصميمها العصري والأنيق
- يمكنها ضخ شيكولاتة قابلة للفرد
- الجرعة السيطرة
- ضمان عامن





Pastane, kafe, çikolata ve dondurma dükkanlarında tezgah altı kullanım için geliştirilmiştir. Dondurma ve kupların, aromalı kahvelerin, sıcak çikolata dekorasyonlarının hazırlanmasında kullanılır. Ürün miktarını düzenleyen, kontrol pedali ile frenleme sağlayan akışa sahiptir ve hacimsel karıştırıcı ile donatılmıştır.

- Manuel temperleme yapılabilir
- Çikolata akışı ayak pedali aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Modern ve şık tasarımı ile mekana zarafet katar
- Sürülebilir çikolata basabilir
- Renk seçenekleri vardır
- 2 yıl garantidir

It was developed for under-counter use at pastry shops, cafes and Ice-cream shops. It was equipped with flow regulating product amount offered with ice-cream, hot chocolate decoration, braking by a control footswitch and volumetric mixer.

- Manuel tempering can be applied
- Chocolate flow can be controlled easily by footswitch
- It brings delicacy to place with its modern and elegant design
- It can press spreadable chocolate
- Color options are available
- 2 years guaranteed

Разработан для нестандартного использования в кондитерских магазинах, кафе и магазинах мороженого. Он был оснащен регулируемым потоком продукта, предлагаемого с мороженым, декорированием горячим шоколадом, остановкой с помощью педального переключателя и объемного миксера.

- Можно применять ручное темперирование
- Поток шоколада можно легко контролировать педалью
- Придает изысканность месту своим современным и элегантным дизайном
- Может пресовать пастообразный шоколад
- Доступны разные цвета
- Гарантия 2 года

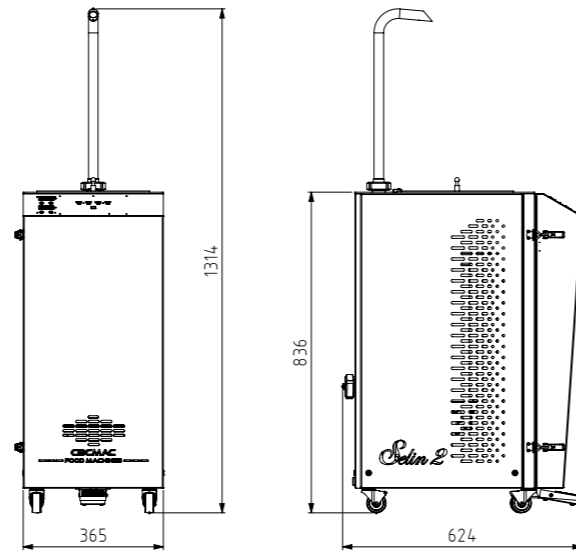
طورت للاستخدام على الطاولات العلوية، لدى متاجر المعجنات والمقاهي ومتاجر الشوكولاتة ومحلات الآيس كريم. يتم استخدامها لإعداد الآيس كريم والكؤوس، والقهوة ذات النكهات، وزخارف الشوكولاتة الساخنة. تمتلك تدفق ينظم كمية المنتج وتوفر كبح من خلال دواسة التحكم، وتم إضافة لها خلاط للأحجام الكبيرة.

- إمكانية عمل تليين يدوي
- إمكانية التحكم بسهولة بواسطة دواسة تدفق الشيكولاتة
- تضيف أناقة للمكان من خلال تصميمها العصري والأنيق
- يمكنها ضخ شيكولاتة قابلة للفرد
- يوجد خيار للألوان
- ضمان عامن



#### TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	10 kg
Saatlik Üretim	Hourly Production	Почасовое производство	الإنتاج في الساعة	40 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	0,7 kW
Güç Gerekşinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	53 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1314x365x624 mm



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية -

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	10 kg
Saatlik Üretim	Hourly Production	Почасовое производство	الإنتاج في الساعة	40 kg
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	1,2 kW
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Soğutma Gücü	Cooling Power	Мощность охлаждения	قوة التبريد	4.000 btu
Temperleme Süresi	Tempering Duration	Период темперирования	مدة التليين	45 min (max.)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	62 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1314x365x624 mm

Pastane, kafe, çikolata ve dondurma dükkanlarında tezgah altı kullanım için geliştirilmiştir. Dondurma ve kupların, aromalı kahvelerin, sıcak çikolata dekorasyonlarının hazırlanmasında kullanılır. Ürün miktarını düzenleyen, kontrol pedali ile frenleme sağlayan akışa sahiptir ve hacimsel karıştırıcı ile donatılmıştır.

- Yarı otomatik temperleme yapılabilir, soğutma özelliği ile temperleme işlevi gerçekleştirilir
- Çikolata akışı ayak pedali aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Modern ve şık tasarımı ile mekana zarafet katar
- Sürülebilir çikolata basabilir
- Renk seçenekleri vardır
- 2 yıl garantidir

It was developed for under-counter use at pastry shops, cafes and Ice-cream shops. It was equipped with flow regulating product amount offered with ice-cream, hot chocolate decoration, braking by a control footswitch and volumetric mixer.

- Semi-automatic tempering can be applied. It has tempering function with cooling feature
- Chocolate flow can be controlled easily by footswitch
- It brings delicacy to place with its modern and elegant design
- It can press spreadable chocolate
- Color options are available
- 2 years guaranteed

Разработан для неспециализированного использования в кондитерских магазинах, кафе и магазинах мороженого. Оснащен регулируемым потоком продукта, предлагаемого с мороженым, декорированием горячим шоколадом, остановкой с помощью педального переключателя и объемного миксера.

- Можно применять полуавтоматическое темперирование. Имеет функцию темперирования с функцией охлаждения
- Поток шоколада можно легко контролировать педалью
- Это придает изысканность месту своим современным и элегантным дизайном
- Может прессовать пастообразный шоколад
- Доступны разные цвета
- Гарантия 2 года

طورت للاستخدام على الطاولات العلوية، لدى متاجر المعجنات والمقاهي ومتاجر الشوكولاتة ومحلات الآيس كريم. يتم استخدامها لإعداد الآيس كريم والكؤوس، والقهوة ذات النكهات، وزخارف الشوكولاته الساخنة. تمتلك تدفق ينظم كمية المنتج وتوفر كبح من خلال دواسة التحكم، وتم إضافة لها خلاط للأحجام الكبيرة.

- يمكنها عمل تليين نصف آلي، ويمكنها تنفيذ عملية التليين من خلال خاصية التبريد
- إمكانية التحكم بسهولة بواسطة دواسة تدفق الشوكولاتة
- تضيف أناقة للمكان من خلال تصميمها العصري والأنيق
- يمكنها ضخ شيكولاتة قابلة للفرد
- يوجد خيار للألوان
- ضمان عامن



Selin çikolata çeşmeleri için 4 farklı gövde rengi seçeneği vardır.

4 color options for Selin Chocolate Faucets.

Имеются корпуса шоколадного крана Селин 4 различных цветов.

Selin يوجد إمكانية الاختيار من أربعة ألوان مختلفة لجسم نافورة الشوكولاتة.

# SET ÜSTÜ ÇİKOLATA TEMPERLEME MINI TEMPER МИНИ-ТЕМПЕР مجموعة الشيكولاتة التليين

Ergonomik Yapı  
Ergonomic Design  
Эргономичный дизайн  
هيكل مريح

Hassas Isı Kontrolü  
Sensitive Temperature Control  
Чувствительный контроль температуры  
تحكم حساس في الحرارة

Düşük Enerji Tüketimi  
Low Energy Consumption  
Низкое энергопотребление  
استهلاك موفر للطاقة

Diskli Temperleme  
Tempering with Disks  
Темперирование с помощью дисков  
تليين بإسطوانة

2 / 5 Yıl Garanti  
2 / 5 Years Guarantee  
2 / 5 лет гарантии  
ضمان ٥/٢ أعوام

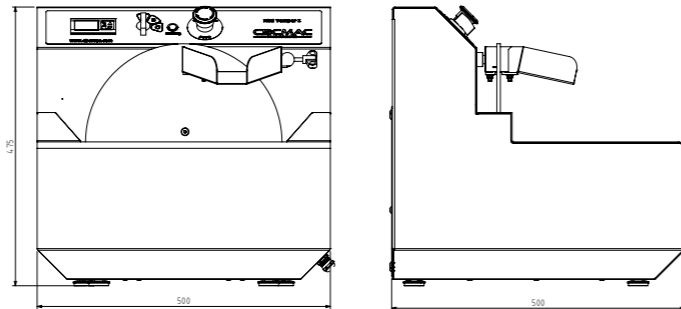
Avrupa Normlarına Uygunluk  
Conformity with European Norms  
Соответствие европейским нормам  
ملائمة المعايير الأوروبية

Yüksek Kalite Paslanmaz Çelik Gövde  
Sateen Touch Stainless Steel Body  
Корпус из нержавеющей стали Sateen Touch  
جسم من الفولاذ عالي الجودة غير قابل للصدأ



# MINI TEMPER

Set Üstü Çikolata Temperleme Makinesi  
Table Top Chocolate Tempering Machine  
Настольное оборудование для производства шоколада  
ماكينة تليين الشيكولاتة



## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	14 lt
Motor Gücü	Power	Мощность двигателя	قوة المحرك	90 W
Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	400 W
Güç Gerekşinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz (ops. 380 V)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	29 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	500x480x495 mm

Diskli çikolata temperleme makinesi, küçük çikolata dükkanları ve üreticileri ile pastaneler için mükemmel bir çikolata makinesidir.

Çikolata eritme, temperleme ve barındırma işlemlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ergonomik yapısı ile imalathanelerde pratik çalışma alanı oluşturmaktadır. Kısa bir sürede çikolatayı eritip temperleme düzeyine getirebilmektedir.

- Aşınmaz, kolay temizlenebilir PolyEtilen kaplamalı metal diskler
- Korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir
- Hassas Isı kontrolü yapılabilir
- Dört ayrı güvenlik koruması vardır
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Düşük gürültü seviyesinde çalışır

Avrupa birliği normlarına uygun olarak üretilen bu makine, gelişmiş özellikleri ile benzerlerinden çok öndedir.

Chocolate tempering machine with disk is a great chocolate machine for small chocolate shops, manufacturers and pastry shops.

It was designed to use at chocolate melting, tempering and holding operations. It creates practical work area at manufacturing plants with its ergonomic structure. It can melt chocolate and bring it to tempering level in a short while.

- Easily cleanable, polyethylene coated metal disks
- It has corrosion resistant body
- Sensitive temperature control can be applied
- There are four separate safety protection
- High heat insulation
- It works with low noise level

This machine which produced in accordance with European Union Norms is quite better than similar ones with its advanced features.

Машина для производства шоколада с диском - отличная машина для производства шоколада для небольших шоколадных магазинов, производителей и кондитерских цехов.

Разработана для использования в процессе шоколадного плавления, темперирования и формования. Создает практичную рабочую зону на заводах благодаря своему эргономичному дизайну. Она может растопить шоколад и привести его к уровню темперирования в течение короткого времени.

- Легко очищаемые металлические диски с полиэтиленовым покрытием
- Коррозионноустойчивый корпус
- Чувствительный температурный контроль
- Четыре отдельных функции защиты
- Высокая теплоизоляция
- Работает с низким уровнем шума

Эта машина, которая выпускается в соответствии с нормами Европейского Союза, намного лучше, чем аналогичные ей с расширенными функциями.

ماكينة تليين وصهر الشوكولاتة؛ هي ماكينة شوكولاتة مثالية لمحلات الشيكولاته الصغيرة والمنتجين والحلويات. وهي مصممة للاستخدام في عمليات صهر الشوكولاتة والتليين. تتميز بهيكل مريح يخلق مجال عمل عملي في التصنيع. في وقت قصير يمكن أن يذوب ويجب الشوكولاتة إلى مستوى التهدئة

- أسطوانة معدنية مغطاة بمادة البولي إيثيلين سهلة التنظيف، وغير قابلة للتآكل
- تمتلك جسم مقاوم للتآكل
- إمكانية التحكم الحساس في الحرارة
- يوجد أربعة وسائل حماية مختلفة
- يوجد عزل حراري عالي
- تعمل بمستوى ضوضاء منخفض

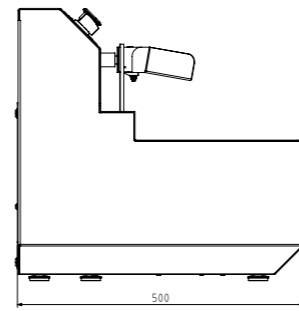
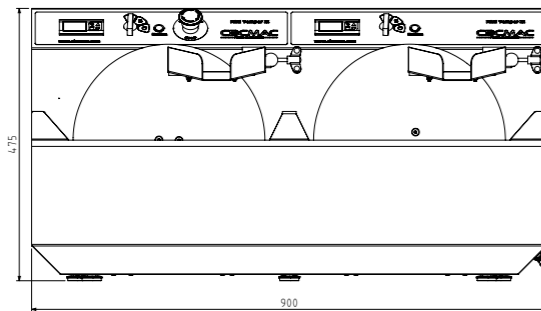
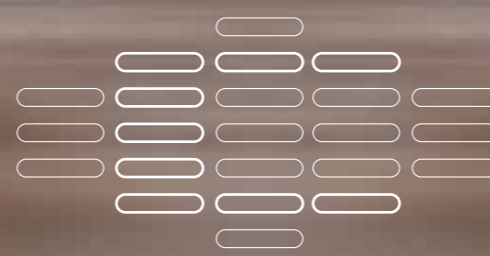
تم إنتاج هذه الماكينة وفقاً لمعايير الاتحاد الأوروبي، وهي تتفوق بكثير بمميزاتها المتقدمة، عن الماكينات المشابهة

TR

EN

RU

AR



## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	2 x 14 lt
Motor Gücü	Power	Мощность двигателя	قوة المحرك	2 x 90 W
Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	2 x 400 W
Güç Gerekşinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz (ops. 380 V)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	57 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	900x500x495 mm

Diskli çikolata temperleme makinesi, küçük çikolata dükkanları ve üreticileri ile pastaneler için mükemmel bir çikolata makinesidir.

Çikolata eritme, temperleme ve barındırma işlemlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ergonomik yapısı ile imalathanelerde pratik çalışma alanı oluşturmaktadır. Kısa bir sürede çikolatayı eritip temperleme düzeyine getirebilmektedir.

- Aşınmaz, kolay temizlenebilir PolyEtilen kaplı metal diskler
- Korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir
- Hassas Isı kontrolü yapılabilir
- Dört ayrı güvenlik koruması vardır
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Düşük gürültü seviyesinde çalışır

Avrupa birliği normlarına uygun olarak üretilen bu makine, gelişmiş özellikleri ile benzerlerinden çok öndedir.

Chocolate tempering machine with disk is a great chocolate machine for small chocolate shops, manufacturers and pastry shops.

It was designed to use at chocolate melting, tempering and holding operations. It creates practical work area at manufacturing plants with its ergonomic structure. It can melt chocolate and bring it to tempering level in a short while.

- Its reservoirs can be controlled separately
- Easily cleanable, polyethylene coated metal disks
- It has corrosion resistant body
- Sensitive temperature control can be applied
- There are four separate safety protection
- High heat insulation
- It works with low noise level

This machine which produced in accordance with European Union Norms is quite better than similar ones with its advanced features.

Машина для производства шоколада с диском - отличная машина для производства шоколада для небольших шоколадных магазинов, производителей и кондитерских цехов.

Разработана для использования в процессе шоколадного плавления, темперирования и формования. Создает практическую рабочую зону на заводах благодаря своему эргономичному дизайну. Она может растопить шоколад и привести его к уровню темперирования в течение короткого времени.

- Резервуары могут контролироваться отдельно
- Легко очищаемые металлические диски с полиэтиленовым покрытием
- Коррозионностойкий корпус
- Чувствительный температурный контроль
- Четыре отдельных функции защиты
- Высокая теплоизоляция
- Работает с низким уровнем шума

Эта машина, которая выпускается в соответствии с нормами Европейского Союза, намного лучше, чем аналогичные ей с расширенными функциями.

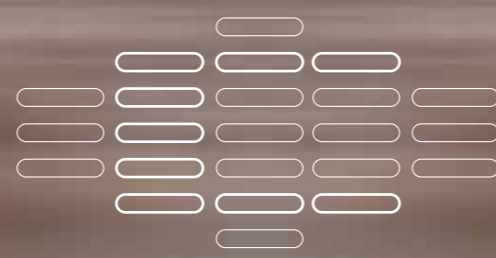
ماكينة تليين وصهر الشوكولاتة؛ هي ماكينة شوكولاتة مثالية لمحلات الشوكولاتة الصغيرة والمنتجين والحلويات. وهي مصممة للاستخدام في عمليات صهر الشوكولاتة والتليين. تتميز بهيكل مريح يخلق مجال عمل عملي في التصنيع. في وقت قصير يمكن أن يذوب ويجب الشوكولاتة إلى مستوى التهينة

- أسطوانات معدنية مغطاة بمادة البولي إيثيلين سهلة التنظيف، وغير قابلة للتآكل
- تمتلك جسم مقاوم للتآكل
- إمكانية التحكم الحساس في الحرارة
- يوجد أربعة وسائل حماية مختلفة
- يوجد عزل حراري عالي
- تعمل بمستوى ضوضاء منخفض

تم إنتاج هذه الماكينة وفقاً لمعايير الاتحاد الأوروبي، وهي تتفوق بكثير بمميزاتها المتقدمة، عن الماكينات المشابهة



# MINI TEMPER



Set Üstü Çikolata Temperleme Makinesi  
Table Top Chocolate Tempering Machine  
Настольное оборудование для производства шоколада  
ماكينة تليين الشيكولاتة



Diskli çikolata temperleme makinesi, küçük çikolata dükkanları ve üreticileri ile pastaneler için mükemmel bir çikolata makinesidir.

Çikolata eritme, temperleme ve barındırma işlemlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Hazneleri ayrı ayrı kontrol edilebilir
- Aşınmaz, kolay temizlenebilir PolyEtilen kaplı metal diskler
- Korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir
- Hassas Isı kontrolü yapılabilir
- Dört ayrı güvenlik koruması vardır ve yüksek ısı yalıtımı vardır
- Düşük gürültü seviyesinde çalışır

Avrupa birliği normlarına uygun olarak üretilen bu makine, gelişmiş özellikleri ile benzerlerinden çok öndedir.

Chocolate tempering machine with disk is a great chocolate machine for small chocolate shops, manufacturers and pastry shops.

It was designed to use at chocolate melting, tempering and holding operations.

- Its reservoirs can be controlled separately
- Easily cleanable, polyethylene coated metal disks
- It has corrosion resistant body
- Sensitive temperature control can be applied
- There are four separate safety protection
- High heat insulation
- It works with low noise level

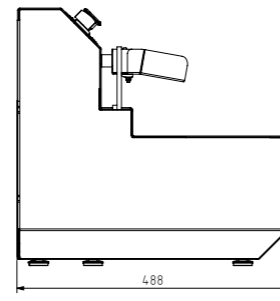
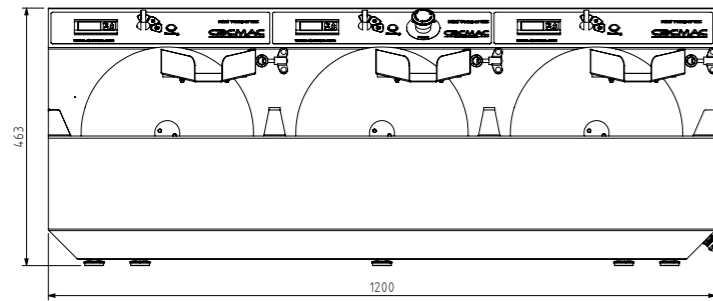
This machine which produced in accordance with European Union Norms is quite better than similar ones with its advanced features.

Машина для производства шоколада с диском - отличная машина для производства шоколада для небольших шоколадных магазинов, производителей и кондитерских цехов.

Разработана для использования в процессе шоколадного плавления, темперирования и формования.

- Резервуары могут контролироваться отдельно
- Легко очищаемые металлические диски с полиэтиленовым покрытием
- Коррозионностойкий корпус
- Чувствительный температурный контроль
- Четыре отдельных функции защиты
- Высокая теплоизоляция
- Работает с низким уровнем шума

Эта машина, которая выпускается в соответствии с нормами Европейского Союза, намного лучше, чем аналогичные ей с расширенными функциями.



## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	3 x 14 lt
Motor Gücü	Power	Мощность двигателя	قوة المحرك	3 x 90 W
Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	3 x 400 W
Güç Gereklinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz (ops. 380 V)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	80 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1200x485x475 mm

ماكينة تليين وصهر الشوكولاتة؛ هي ماكينة شوكولاتة مثالية لمحلات الشيكولاته الصغيرة والمنتجين والحلويات وهي مصممة للاستخدام في عمليات صهر الشوكولاتة والتليين

- أسطوانات معدنية مغطاة بمادة البولي إيثيلين سهلة التنظيف، وغير قابلة للتآكل
- تمتلك جسم مقاوم للتآكل
- إمكانية التحكم الحساس في الحرارة
- يوجد أربعة وسائل حماية مختلفة
- يوجد عزل حراري عالي
- تعمل بمستوى ضوضاء منخفض

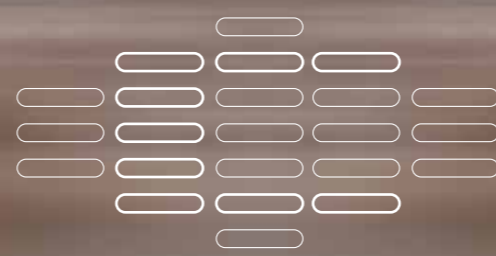
تم إنتاج هذه الماكينة وفقاً لمعايير الاتحاد الأوروبي، وهي تتفوق بكثير بمميزاتها المتقدمة، عن الماكينات المشابهة

TR

EN

RU

AR



Pastane, çikolata imalathane ve dükkânlarda orta kapasiteli ihtiyaçlara ve mekân darlığı yaşanan ortamlarda mükemmel bir yardımcıdır.

Kuruyemiş, kurumeyve, lokum ve benzeri küçük şekerlemelerin kaplanmasında pratik ve verimli bir ikilidir.

Dahili hava tertibatı ile ürünler üzerinde farklı fon ve görüntüler elde edilebilir. Yağlı kağıt ve üretim akış hızını ayarlayan hız kontrol ünitesi mevcuttur. Tamamiyle paslanmaz haznelidir.

- Dahili kompresörü vardır
- Korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir
- Hassas Isı ve hız kontrolü yapılabilir
- 2 yıl garantilidir

Perfect solution for pastries, middle sized chocolate shops and manufacturers with limited space.

It is a great and useful couple for coating nuts, dry fruits, Turkish delight and similar small candies.

Different decorations can be produced with integrated airflow. Speed of waxed paper and production can be adjusted. It's dispenser is fully produced from stainless steel.

- Integrated compressor
- It has corrosion resistant body
- Sensitive temperature control can be applied
- 2 years guarantee

Идеальное решение для кондитерских, шоколадных магазинов среднего размера и производителей с ограниченным пространством.

Это отличная и полезная пара для глазирования орехов, сухофруктов, турецких сладостей и подобных небольших конфет.

Различный декор может быть изготовлен при помощи встроенного воздушного потока. Скорость подачи вощеной бумаги и продукции можно регулировать. Это диспенсер полностью изготовлен из нержавеющей стали.

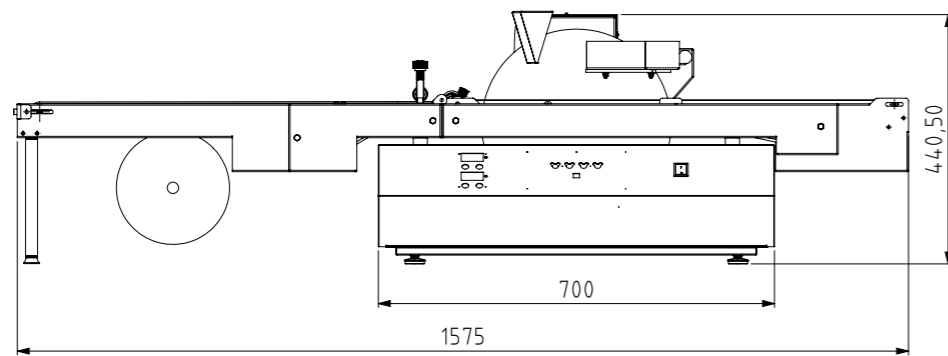
- Встроенный компрессор
- Коррозионностойкий корпус
- Может применяться чувствительный температурный режим
- Гарантия 2 года

هي ماكينة مساعدة مثالية لتلبية الاحتياجات متوسطة الحجم في محلات الشوكولاتة والمحلات التجارية، وفي البيئات التي تكون فيها المساحة محدودة

تعتبر طريقة عملية ومثمرة لتصنيع المكسرات والفواكه المجففة واللحوم وغيرها من الحلويات الصغيرة

مع تكييف الهواء المدمج، يمكن الحصول على خلفيات وصور مختلفة على المنتجات. يتوفر الورق الزيتي ووحدة التحكم في السرعة لضبط معدل تدفق الإنتاج تحتوي على وعاء مصنع بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ

- تحتوي على ضاغط داخلي
- تمتلك جسم مقاوم للتآكل
- إمكانية التحكم في حساسية السرعة والحرارة
- ضمان عامان



## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	19 lt
Motor Gücü	Power	Мощность двигателя	قوة المحرك	90 W (max.)
Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	180 W (max.)
Güç Gerekşinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	1575x440,5x502 mm



Pastane ve çikolata dükkanlarında kullanılmak üzere geliştirilmiştir. Tezgah üstü kullanımıyla oldukça pratiktir.

- Haznede tutulan ürün sıcaklığı ayarlanabilir
- Harici kompresöre bağlanır (6 bar), hava miktarı ayarlanabilir
- Gıda üretimine uygun hortum ve paslanmaz tabanca ucu kullanılır

It was developed in order to use at pastry shops and chocolate shops. It is quite practical with counter-top use.

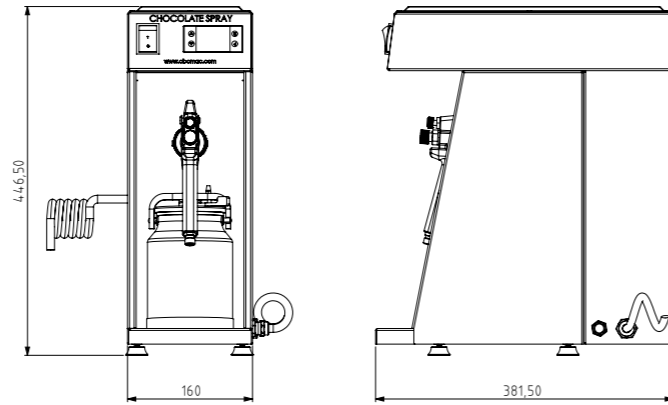
- Temperature of product held in reservoir can be adjusted
- It is connected to external compressor (6 bars), air amount can be adjusted
- Hose and stainless gun end complying with food production is used

Он был разработан для использования в кондитерских и шоколадных магазинах. Довольно практичен для настольного использования.

- Можно регулировать температуру продукта, содержащегося в резервуаре
- Он подключен к внешнему компрессору (6 бар), количество воздуха можно отрегулировать
- Шланг и наконечник из нержавеющей стали соответствуют требованиям по производству продуктов питания

وقد تم تطويره للاستخدام في محلات الحلويات والشوكولاته. وتعتبر عملي للغاية للاستخدام على الطاولات

- إمكانية ضبط حرارة المنتج الموجود في الوعاء
- يتم توصيلها بضغوط خارجي (6 بار)، مع إمكانية ضبط كمية الهواء
- تستخدم طرف مسدس من الفولاذ المقاوم للصدأ وخرطوم مناسب لإنتاج المواد الغذائية

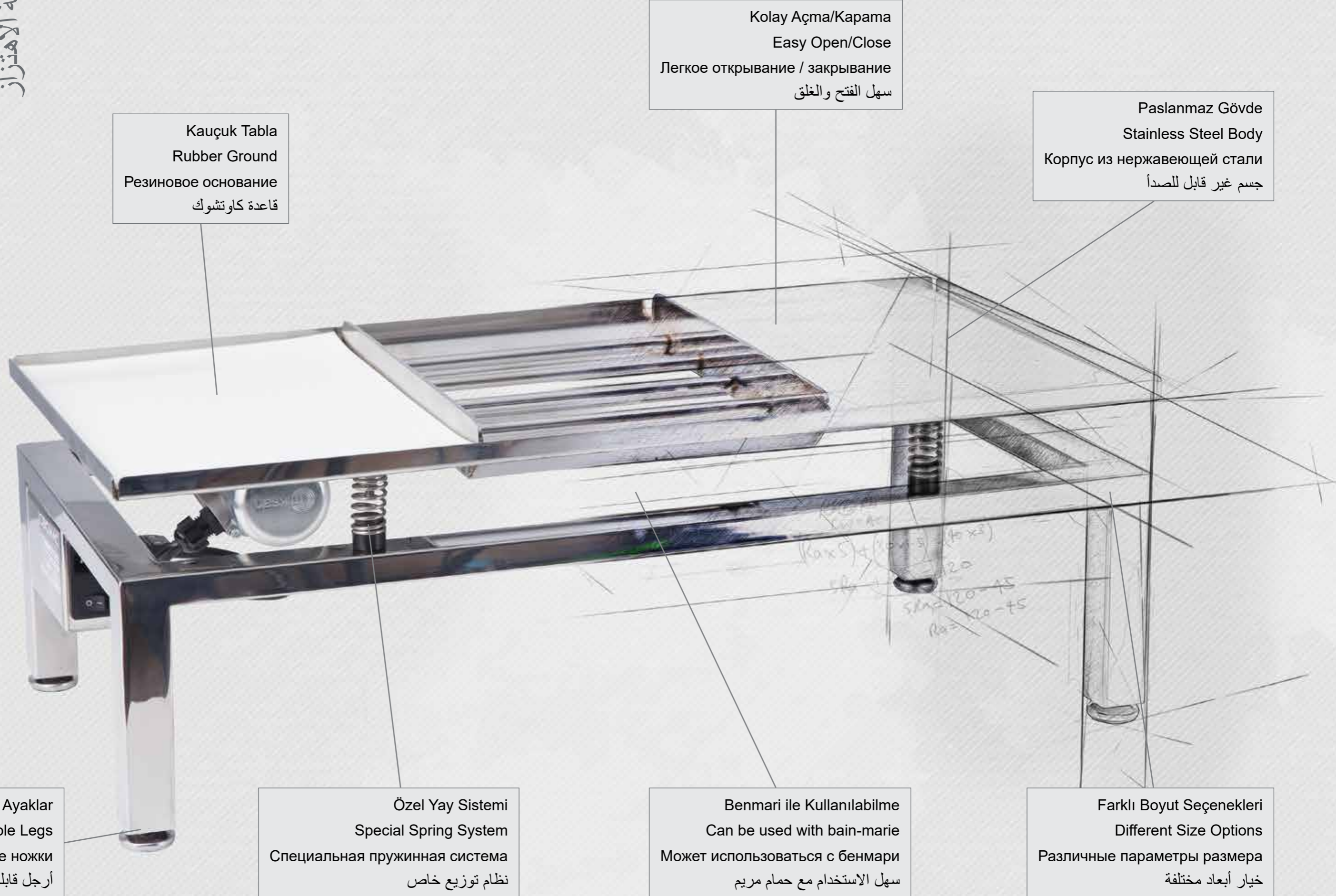


## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	1,5 lt
Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	90 W
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Gerekli Hava Basıncı	Necessary Air Pressure	Необходимое давление воздуха	ضغط الهواء اللازم	6 bar (dry air)
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	5,5 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	446,5x160x381,5 mm



TİTREŞİM TABLASI  
VIBRATION TABLE  
ВИБРАТОР  
لوحة الاهتزاز



Kauçuk Tabla  
Rubber Ground  
Резиновое основание  
قاعدة كاوتشوك

Kolay Açma/Kapama  
Easy Open/Close  
Легкое открывание / закрывание  
سهل الفتح والغلق

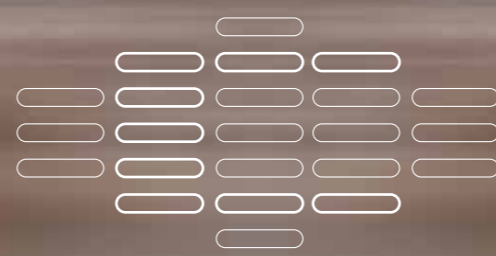
Paslanmaz Gövde  
Stainless Steel Body  
Корпус из нержавеющей стали  
جسم غير قابل للصدأ

Ayarlanabilir Ayaklar  
Adjustable Legs  
Регулируемые ножки  
أرجل قابلة للضبط

Özel Yay Sistemi  
Special Spring System  
Специальная пружинная система  
نظام توزيع خاص

Benmari ile Kullanılabılır  
Can be used with bain-marie  
Может использоваться с бенмари  
سهل الاستخدام مع حمام مريم

Farklı Boyut Seçenekleri  
Different Size Options  
Различные параметры размера  
خيار أبعاد مختلفة



Küçük çikolata atölyeleri ve ev kullanımı için tasarlanmıştır.

- Kullanımı kolaydır
- Altına benmari konabilir
- Paslanmaz malzemeden üretilmiştir
- Gıda kullanımına uygundur

It was designed for chocolate workshops and household use.

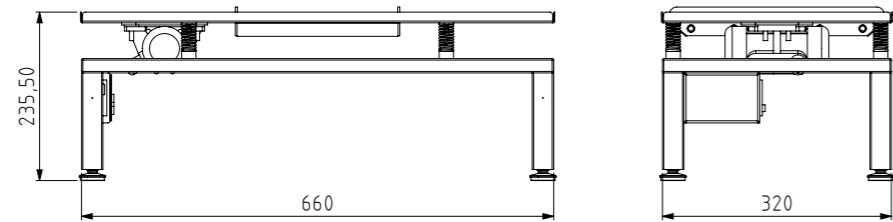
- Easy to use
- Bain-marie can be put under
- It was manufactured from stainless material
- It is applicable for food use

Разработан для шоколадных мастерских и бытового использования.

- Легко использовать
- Бенмари может быть поставлен под него
- Может быть изготовлен из нержавеющей стали
- Подходит для пищевого использования

تم تصميمه للاستخدام في المصانع الشيكولاتة الصغيرة والاستخدام المنزلي

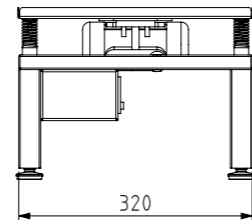
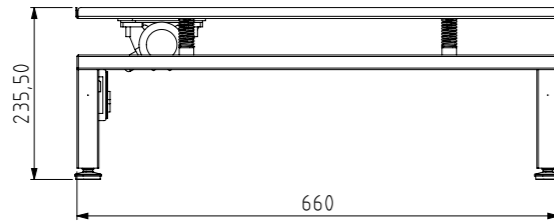
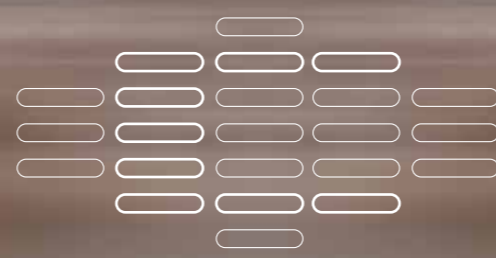
- سهل الاستخدام
- يمكن وضع حمام مريم أسفله
- منتج من مواد غير قابلة للصدأ
- مناسب لاستخدام المواد الغذائية



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Güç Tüketimi	Power Consumption	Мощность нагрева	استهلاك الطاقة	25 W (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	660x235,5x320 mm





## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Güç Tüketimi	Power Consumption	Мощность нагревания	استهلاك الطاقة	25 W (max.)
Güç Gereklinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	660x235,5x320 mm

Küçük çikolata atölyeleri ve ev kullanımı için tasarlanmıştır.

- Kullanımı kolaydır
- Paslanmaz malzemeden üretilmiştir
- Gıda kullanımına uygundur

It was designed for chocolate workshops and household use.

- Easy to use
- It was manufactured from stainless material
- It is applicable for food use

Разработан для шоколадных мастерских и бытового использования.

- Легко использовать
- Может быть изготовлен из нержавеющей стали
- Подходит для пищевого использования

تم تصميمه للاستخدام في المصانع الشيكولاتة الصغيرة والاستخدام المنزلي

- سهل الاستخدام
- منتج من مواد غير قابلة للصدأ
- مناسب لاستخدام المواد الغذائية



# DİLİMLEME TABLALARI

## WIRE BLADES

### РЕЗАКИ

#### لوحة التقطيع

Farklı Tel Aralığı Seçenekleri  
Different Wire Range Options  
Различные варианты диапазонов проволоки  
خيارات أطوال مختلفة للسلك

Masaüstü Kullanım  
Desktop Use  
Настольное использование  
استخدام على سطح الطاولة

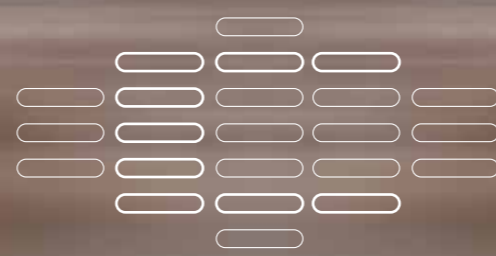
Farklı Boyutta Üretim Seçeneği  
Different Dimension Options  
Производство различного размера  
خيار إنتاج مختلف الأبعاد



Ganaj ve Peynir gibi Yumuşak Gıdaları Keser  
It Cuts Soft Foods such as Ganache and Cheese  
Режет мягкие продукты, такие как сыр и ганаш (шоколадная глазурь)  
يقطع المواد الغذائية اللينة مثل كريمة الشيكولاتة والجبن

Paslanmaz Gövde  
Stainless Steel Body  
Корпус из нержавеющей стали  
جسم غير القابل للصدأ

Tezgah Seçeneği  
Counter Option  
Опция настольного использования  
خيار المقعد



Çikolata üreticileri ve pastaneler için tasarlanmış bir üründür. Pasta dilimleme, ganaj veya peynir gibi yumuşak gıda ürünlerinin tek hamlede dilimlenerek kesilmesinde kullanılır.

- Farklı boyutlarda üretilebilir
- Farklı ölçülerde dilimleme kolları takılabilir (opsiyonel)
- Tezgah şeklinde üretilebilir

It is a product designed for chocolate manufacturers and pastry shops. It is used for cake slicing and cutting soft products such as ganache and cheese.

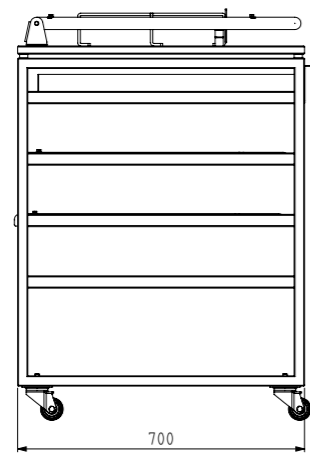
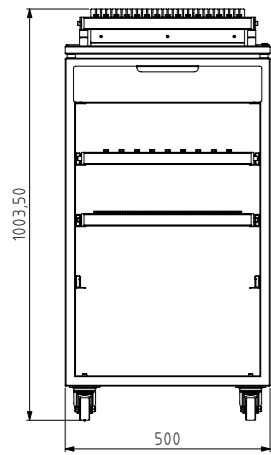
- It can be produced in different sizes
- Slicing arms with different sizes can be mounted (optional)
- It can be produced in counter shape

Это продукт предназначен для производителей шоколада и пирожных. Он используется для резки одним движением мягких пищевых продуктов, таких как торт, ганаш или сыр.

- Может изготавливаться в разных размерах
- Могут быть установлены лезвия слайсера разных размеров (дополнительно)
- Может быть изготовлен в настольном исполнении

منتج مصمم لمنتجاتي الشوكولاته والحلويات. يتم استخدامه لتقطيع المنتجات الغذائية الطرية مثل تقطيع الكيك أو الجناش أو الجبن إلى شرائح مفردة

- يمكن أن تنتج في أحجام مختلفة
- يمكن تركيب أذرع القطاعة بأحجام مختلفة (اختياري)
- يمكن أن تنتج في شكل الطاولة



## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد
			500x700x1000 mm (masa ile - with table - со столом - غلوطلاب - غلوطلاب)



BENMARİ MAKİNELERİ  
BAIN-MARIE MACHINES  
ОБОРУДОВАНИЕ БЕНМАРИ  
ماكينات حمام مريم

Tamamen Yalıtkan ABS Gövde  
Fully-Insulator ABS Body  
Полностью изолированный корпус ABS  
معزول تمامًا جسم مغطي ببلاستيك

2 Yıl Garanti  
2 Years Guarantee  
2 года гарантии  
ضمان عامان

Paslanmaz Küvetler  
Stainless Tubs  
Нержавеющие ванны  
أحواض غير قابلة للصدأ

Avrupa Normlarına Uygunluk  
Conformity with European Norms  
Соответствие европейским нормам  
ملائمة المعايير الأوروبية

Ayarlı Termostat  
Adjustable Thermostat  
Регулируемый термостат  
ثرموستات قابل للضبط





CBC 001



CBC 001 W



CBC 002



CBC 002 W



CBC 003

## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

MODEL	MODEL	МОДЕЛЬ	الموديل	CBC 001	CBC 001 W
Kapasite	Capacity	Объем	السعة	1,5 lt	2 x 1,5 lt
Güç	Power	Питание	الطاقة	45 W	2 x 45 W
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Küvet Ölçüsü	Tub Measure	Размеры Ванны	قياس الحوض	1/6	1/6
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	237x283x124 mm	282x427x135 mm

Bu makineler, çikolata eritme ve elde temperleme ile çikolata barındırma işlemlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Metal kısımları paslanmaz çeliktir
- Gövde tamamen yalıtkan ABS malzemeden üretilmiştir
- Ayarlı termostat ile hassas ısı ayarı yapılabilir
- Çeşitli küvet boyutu seçenekleri mevcuttur
- Çok kolay temizlenebilir

These machines were designed in order to use for chocolate melting, hand tempering and chocolate holding operations.

- Metal parts are stainless steel
- Body was manufactured from fully insulator ABS material
- Sensitive heat adjustments can be applied with adjustable thermostat
- Various bathtub sizes options are available
- Very easy to clean

Эти машины были разработаны для использования в плавлении шоколада, ручного темперирования и шоколадных операций.

- Металлические детали из нержавеющей стали
- Корпус изготовлен из полностью изоляционного материала ABS
- Чувствительные регулировки нагрева могут применяться с регулируемым термостатом
- Доступны различные варианты размеров ванны
- Очень легко чистить

تم تصميم هذه الماكينات لاستخدامها في عمليات صهر وإذابة الشوكولاتة وعمليات إضافة الشوكولاته

- الأجزاء المعدنية من الفولاذ غير قابل للصدأ
- الجسم منتج بالكامل من البلاستيك ABS المقاوم للصدأ
- إمكانية ضبط حساس للحرارة من خلال الترموستات القابلة للضبط
- يوجد خيارات أبعاد متنوعة للحوض
- سهل التنظيف جدًا

## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

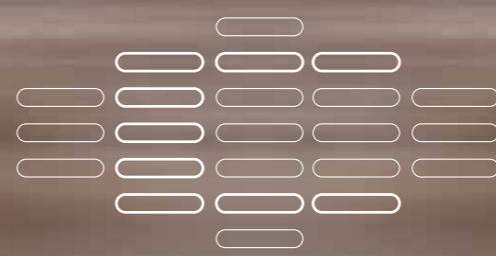
MODEL	MODEL	МОДЕЛЬ	الموديل	CBC 002	CBC 002 W
Kapasite	Capacity	Объем	السعة	3 lt	2 x 3 lt
Güç	Power	Питание	الطاقة	120 W	2 x 120 W
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Küvet Ölçüsü	Tub Measure	Размеры Ванны	قياس الحوض	2/6	2/6
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	260x430x135 mm	427x453x135 mm

## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

MODEL	MODEL	МОДЕЛЬ	الموديل	CBC 003	CBC 003 W
Kapasite	Capacity	Объем	السعة	6 lt	2 x 6 lt
Güç	Power	Питание	الطاقة	155 W	2 x 155 W
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Küvet Ölçüsü	Tub Measure	Размеры Ванны	قياس الحوض	3/5	3/5
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	328x426x138 mm	426x618x136 mm

# MELTING KETTLE

Benmari Makinesi - Bainmarie Machine



Benmari Makinesi  
Bainmarie Machine  
Оборудование Бенмари  
ماكينة حمام مريم



CBC 003 W



CBC 004



CBC 005



CBC 004 W



## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

MODEL	MODEL	МОДЕЛЬ	الموديل	CBC 004	CBC 004 W	CBC 005
Kapasite	Capacity	Объем	السعة	9 lt	2 x 9 lt	13 lt
Güç	Power	Питание	الطاقة	180 W	2 x 180 W	240 W
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Küvet Ölçüsü	Tub Measure	Размеры Ванны	قياس الحوض	2/3	2/3	1/1
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	386x452x127	455x735x127	390x630x130

# JÖLE PÜSKÜRTME MAKİNELERİ JELLY SPRAY MACHINES СПРЕЙ-МАШИНА ЖЕЛЕ

ماكيننا رش الجيلي

Dahili Kompresör  
Internal Compressor  
Встроенный Компрессор  
ضاغط داخلي

Tekerlekli Sehpa ile Üretim Seçeneği  
Movable Production Option  
Параметры передвижного производства  
خيار إنتاج مزود بطاولة ذات عجلات

2 Yıl Garanti  
2 Years Guarantee  
2 года гарантии  
ضمان عامان

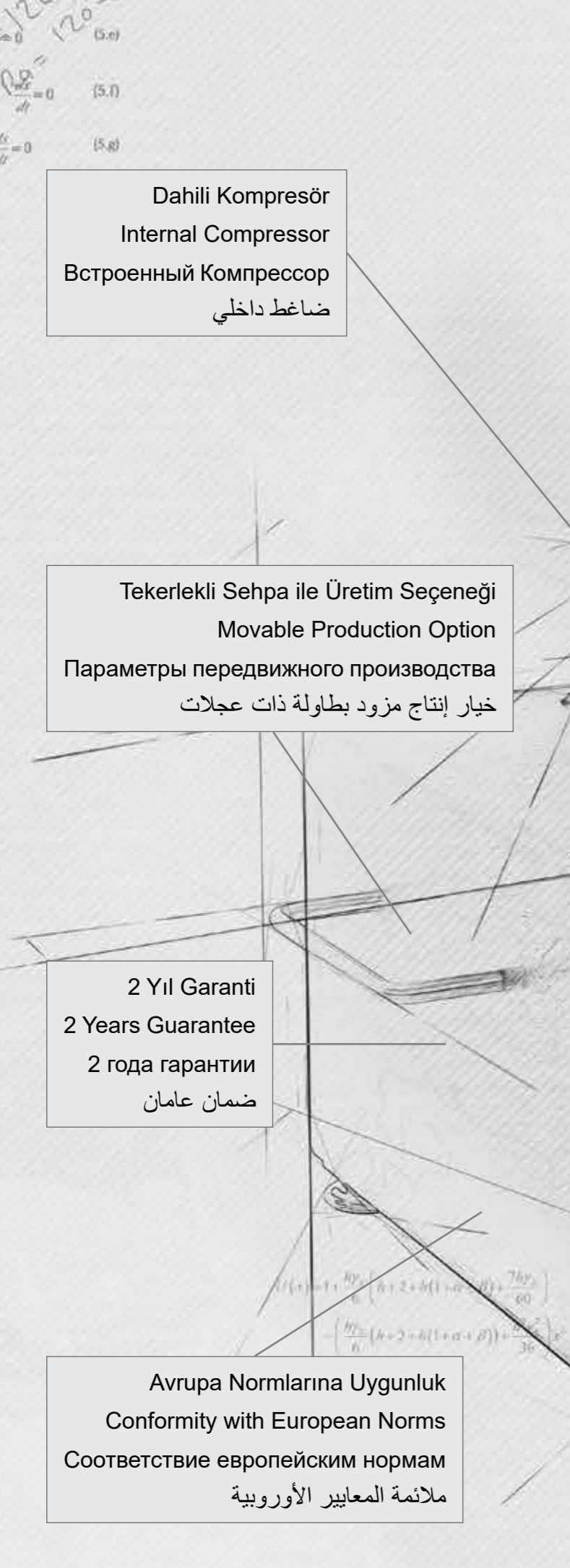
Avrupa Normlarına Uygunluk  
Conformity with European Norms  
Соответствие европейским нормам  
ملائمة المعايير الأوروبية

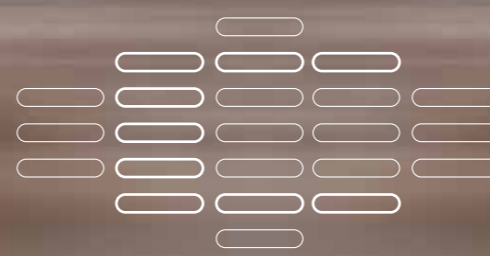
Programlanabilir Dijital Termostat  
Programmable Digital Thermostat  
Программируемый цифровой термостат  
ثرموستات رقمي قابل للضبط

Farklı Uç Seçenekleri  
Different End Options  
Различные варианты насадок  
خيارات الأطراف المختلفة

Paslanmaz Anibakteriyel Gövde  
Stainless Antibacterial Body  
Нержавеющий антибактериальный корпус  
جسم غير قابل للصدأ مقاوم للبكتيريا

Isıtmalı Hortum  
Heated Hose  
Подогреваемый шланг  
خرطون ذو تسخين





Başta sıcak jöle çeşitleri olmak üzere sıcak ve sıvı ürünleri püskürtmek üzere tasarlanmış bir makinedir. Ergonomik yapısı ile gıda üreticileri için son derece pratiktir. Ürünleri haznesinde eritir ve sıcak tutar.

- Programlanabilir dijital termostat ayarı
- Isıtmalı hortum ile yüksek performans
- Anti bakteriyel özelliktedir
- Dahili kompresörü vardır, harici hava bağlanabilir
- Kolay temizlenebilir, korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir
- Özel uç seçenekleri vardır
- Farklı kapasitelerde üretilebilir
- İstendiği takdirde tekerlekli sehpa ile üretilebilir

Ürün, Avrupa Birliği normlarına uygun üretilmiştir. Üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

It is a machine which is designed in order to spray hot and liquid products including hot jelly types in particular. It is ultra-practical with ergonomic structure for food manufacturers. It melts products in its reservoir and keeps them hot.

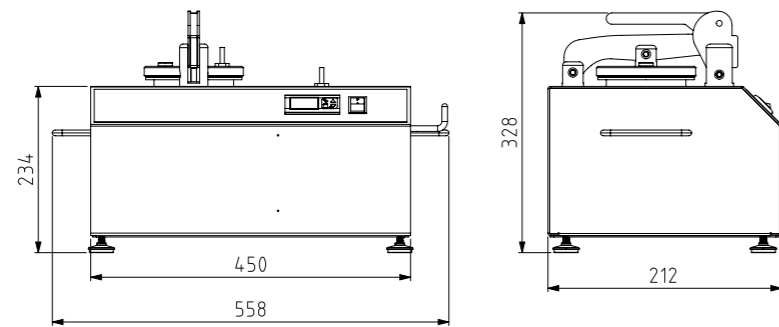
- Programmable digital thermostat adjustment
- High performance with heated hose
- Anti-bacterial feature
- Internal compressor, external air can be connected
- Easy to use and corrosion resistant body
- It has special end point options
- Can be manufactured in different capacities
- Can be produced as movable if requested.

Product is produced in accordance with European Union norms. It is guaranteed for 2 year against production faults.

Это машина предназначена для распыления горячих и жидких продуктов, в том числе типов горячего желе в частности. Она ультра-практична благодаря своей эргономичной структуре для производителей продуктов питания. Она плавит продукты в своем резервуаре и сохраняет их в горячем состоянии.

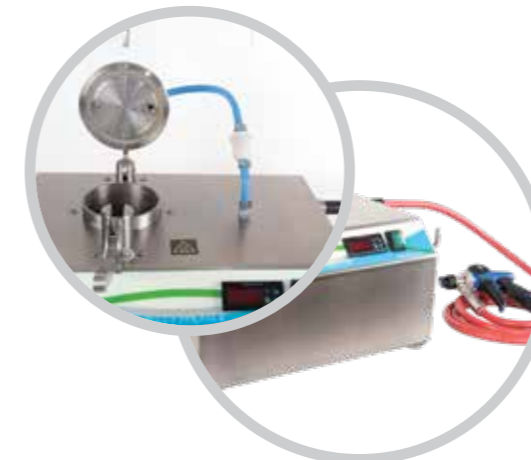
- Программируемая настройка цифрового термостата
- Высокая производительность с нагреваемым шлангом
- Антибактериальная функция
- Внутренний компрессор, внешний воздух может быть подключен
- Простой в использовании, коррозионноустойчивый корпус
- Опции особой конечной точки
- Может изготавливаться различной мощности
- Может быть изготовлена в качестве передвижной, если требуется

Продукт производится в соответствии с нормами Европейского Союза. Имеется гарантия 2 года на заводской брак.



## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

MODEL	MODEL	МОДЕЛЬ	الموديل	JELLY / 1	JELLY / 2
Tank Hacmi	Tank Volume	Объем резервуара	حجم الخزان	1,2 lt	3 lt
Güç Tüketimi	Power Consumption	Энергопотребление	استهلاك الطاقة	0,9 kW (max.)	0,9 kW (max.)
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Dahili Kompresör	Internal Compressor	Встроенный компрессор	ضاغط داخلي	2,4 bar	2,4 bar
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	558x328x212 mm	558x328x212 mm



ماكينة مصممة لرش المنتجات الساخنة والسائلة، وخاصة أصناف الجيلي الساخنة وتعتبر عملية جدًا لمنتجات الأغذية بهيكله المريح. وتقوم بإذابة المنتجات في الخزان والتدفئة.

- تمتلك تصميم خاص وذو براءة ابتكار؛ لا يوجد به وعاء، يحصل على المنتج من الخارج
- أداء عالي مع خرطوم التسخين
- بها خاصية مضادة للبكتيريا
- يوجد ضاغط داخلي، ويمكن توصيله بالهواء الخارجي
- تمتلك جسد مقاوم للتآكل، وسهل التنظيف
- يوجد خيارات أطراف خاصة
- إمكانية الإنتاج بسعات مختلفة
- إمكانية الإنتاج بطول ذات عجلات، في حالة الطلب

هذا المنتج تم إنتاجه وفقاً لمعايير الاتحاد الأوروبي. ضمان عامين ضد عيوب الإنتاج.

# TARLET MAKİNELERİ TARTLET MACHINES ТАРТАЛЕТНЫЕ МАШИНЫ

ماكينات التارت

Ergonomik Tasarım  
Ergonomic Design  
Эргономичный Дизайн  
تصميم مريح

Teflon Kalıp Seçenekleri  
Teflon Mold Options  
Варианты Тefлоновых Форм  
خيارات قوالب التفلون

Düşük Enerji Tüketimi  
Low Energy Consumption  
Низкое Потребление Энергии  
استهلاك موفر للطاقة

2 Yıl Garanti  
2 Years Guarantee  
2-Летняя Гарантия  
ضمان عامان

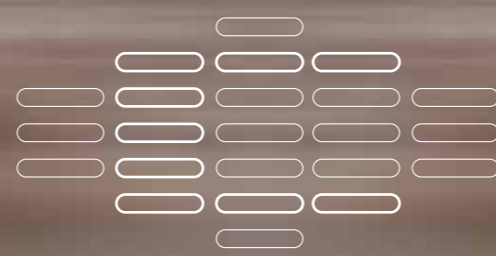
Avrupa Normlarına Uygunluk  
Conformity with European Norms  
Соблюдение Европейских Норм  
ملائمة المعايير الأوروبية

Programlanabilir Zamanlayıcı  
Programmable Timer  
Программируемый Таймер  
مؤقت قابل للضبط

Hassas Isı Kontrolü  
Sensitive Temperature Control  
Чувствительный Контроль Температуры  
تحكم حساس في الحرارة



$115 = (45 \times 3)$   
 $5 = 120$   
 $5R_n = 120 - 4$   
120



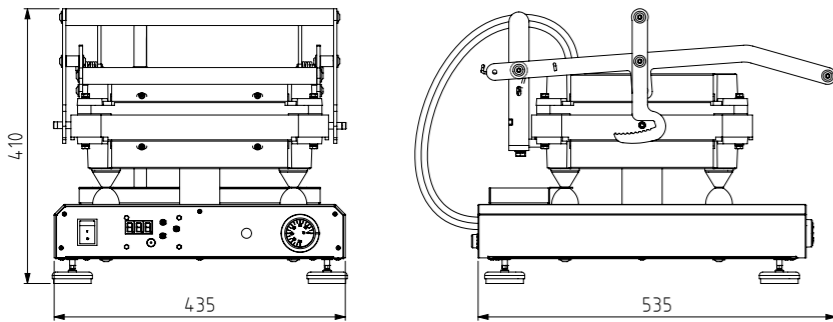
29 farklı kalıp modeli mevcuttur.  
Detaylar için lütfen iletişime geçiniz.  
29 different mould models.  
Please contact us for further information.  
29 различных моделей пресс-форм тарталет  
Пожалуйста, свяжитесь для получения  
дополнительной информации.  
يوجد ٢٩ نموذج مختلف للقوالب  
يرجى التواصل معنا للمزيد من التفاصيل



Tartaletlerinizi ister kendiniz yapın, isterseniz hazır alın:  
Either make your own tartlets or buy them from:  
:Готовьте тарталетки самостоятельно или покупайте их готовыми на сайте

إن شئت حضر التارت بنفسك أو قم بشرائه جاهزاً:

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



## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	2,4 kW
Güç Gerekşinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	32 kg (with mould)
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	540x435x408 mm

Bu makine, turta tabanı (tartalet) üretiminde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Değiştirilebilir teflon kalıpları ile farklı model seçenekleri bulunur.

- Programlanabilir zamanlayıcı ile tüm ürünlerde eşit kıvamda pişirme
- Mekanik tuşlar ile kolay kullanım ve hassas ısı ayarı
- Düşük enerji tüketimi, 3 ayrı güvenlik koruması
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Kolay temizlenebilir, korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir
- Atık yağ haznesi vardır
- Üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir

This machine was designed in order to use for pie base (tartlet) production. There are different model options with changeable Teflon moulds.

- Cooking with equal consistency at all products with programmable timer
- Easy to use with mechanic key pad and sensitive heat adjustment
- Low energy Consumption, 3 separate safety protection
- High Heat Insulation
- Sensitive heat adjustment can be applied
- It has easy to use and corrosion resistant body
- Container for waste oil
- 2 years guarantee against production faults.

Эта машина предназначена для использования в производстве тарталет. Существуют различные варианты моделей со сменными тefлоновыми формами.

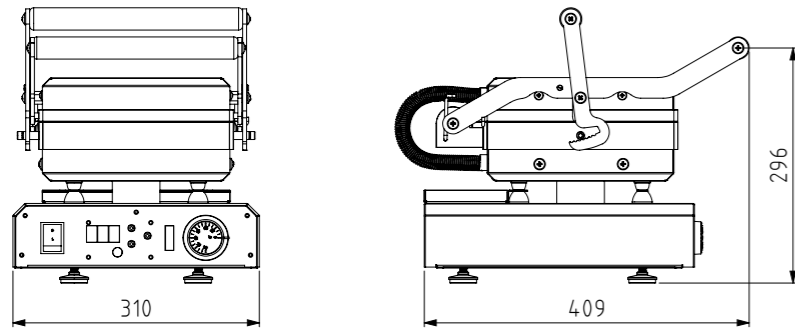
- Программируемый таймер для равномерного приготовления всех продуктов
- Простота в эксплуатации и точная настройка нагрева с помощью механических клавиш
- Низкое энергопотребление, 3 отдельных функции безопасности
- Высокая теплоизоляция
- Легко очищаемый, коррозионно-стойкий корпус
- Резервуар отработанного масла
- Гарантия 2 года на заводской брак

تم تصميم هذا الجهاز ليتم استخدامه في إنتاج قاعدة التارت. يوجد خيارات نموذجية مختلفة مع قوالب تفلون قابلة للاستبدال

- إمكانية تسوية جميع المنتجات بقوام متساوي من خلال منظم الوقت القابل للضبط
- استخدام سهل بالأزرار الميكانيكية وضبط حساس للحرارة
- استهلاك موثر للطاقة، 3 وسائل حماية مختلفة
- يوجد عزل حراري عالي
- تمتلك جسد مقاوم للتآكل، وسهل التنظيف
- يوجد خزانة لفضلات الزيت
- ضمان عامان ضد عيوب الإنتاج







## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	1,4 kW
Güç Gerekşinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	24 kg (with mould)
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	310x440x308 mm

Mini tartalet makinesi küçük işletmeler için tasarlanmıştır. Ergonomik yapısı ile pastane ve fırınlar için pratik ve mükemmel bir tercihtir.

- Programlanabilir zamanlayıcı ile tüm ürünlerde eşit kıvamda pişirme
- Teflon kalıp seçenekleri
- Düşük enerji tüketimi
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Hassas ısı ayarı yapılabilir
- Kolay temizlenebilir, korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir

Üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

Mini tartlet machine was designed for small businesses. It is a practical and great choice for pastry shops and bakeries with its ergonomic structure.

- Cooking with equal consistency at all products with programmable timer
- Teflon mould options
- Low energy consumption
- High Heat Insulation
- Sensitive heat adjustment can be applied
- It has easy to use and corrosion resistant body

It is guaranteed for 2 year against production faults.

Мини-тарталет машина предназначена для малых предприятий. Благодаря своей эргономичной структуре это практичный и идеальный выбор для кондитерских и пекарен.

- Программируемый таймер для равномерного приготовления всех продуктов
- Варианты тефлоновых форм
- Низкое потребление энергии
- Высокая теплоизоляция
- Возможно точное регулирование нагрева
- Имеет легко очищаемый, коррозионностойкий корпус

2 года гарантии на заводской брак.

تم تصميم ماكينة التارت المصغرة للشركات الصغيرة. مع هيكلها المريح، فهي خيار عملي ومثالي للمخابز ومتاجر المخبوزات

- إمكانية تسوية جميع المنتجات بقوام متساوي من خلال منظم الوقت القابل للضبط
- خيارات قوالب التفلون
- استهلاك موثر للطاقة
- يوجد عزل حراري عالي
- إمكانية ضبط حساس للحرارة
- تمتلك جسد مقاوم للتآكل، وسهل التنظيف

ضمان عامين ضد عيوب الإنتاج



# WAFFLE & KORNET MAKİNELERİ

## WAFFLE & CORNET MACHINES

# ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ

## ВАФЕЛЬ И РОЖКОВ

ماكينات الوافل ومخروط الأيس كريم

Teflon Kalıp Seçenekleri  
Teflon Mold Options  
Варианты тефлоновых форм  
خيارات قوالب التفلون

Avrupa Normlarına Uygunluk  
Conformity with European Norms  
Соблюдение европейских норм  
ملائمة المعايير الأوروبية

Hassas Isı Kontrolü  
Sensitive Temperature Control  
Чувствительный контроль  
температуры  
تحكم حساس في الحرارة

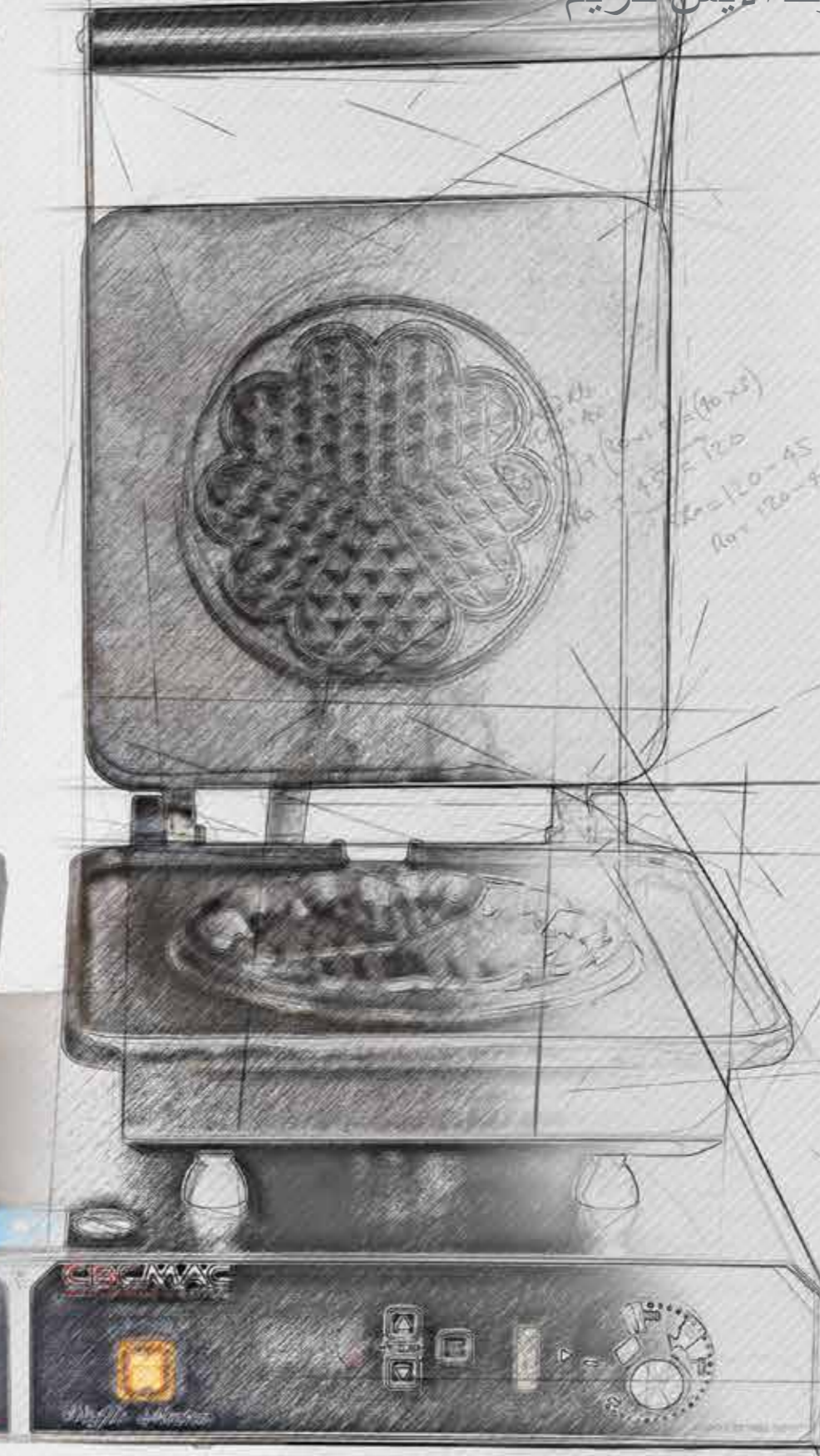
2 Yıl Garanti  
2 Years Guarantee  
Гарантия 2 года  
ضمان عامان

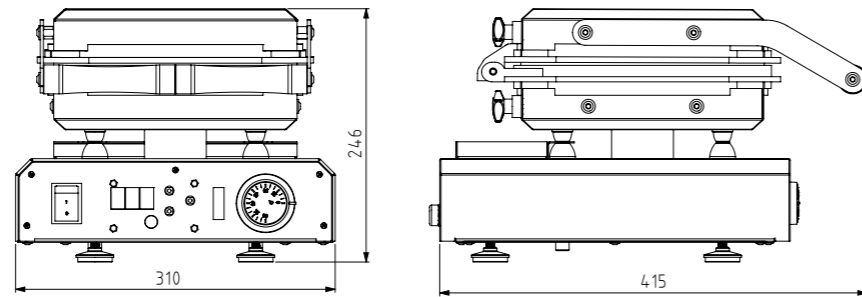
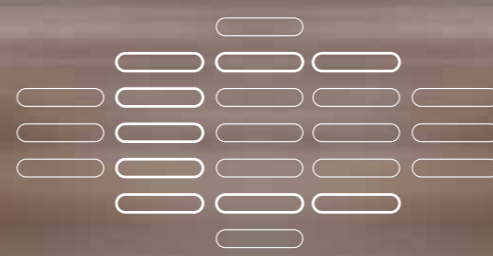


Ergonomik Tasarım  
Ergonomic Design  
Эргономичный дизайн  
تصميم مريح

Düşük Enerji Tüketimi  
Low Energy Consumption  
Низкое потребление энергии  
استهلاك موثر للطاقة

Programlanabilir Zamanlayıcı  
Programmable Timer  
Программируемый таймер  
مؤقت قابل للضبط





## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	1,4 kW
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	23 kg (with mould)
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	450x310x285 mm

Bu makine, başta waffle hamuru çeşitleri olmak üzere kornet, pankek gibi ürünleri pişirmek üzere tasarlanmıştır. Farklı kalıplarda model seçenekleri bulunur.

- Programlanabilir zamanlayıcı ile tüm ürünlerde eşit kıvamda pişirme
- Anti bakteriyel tuş takımı ile pratik kullanım ve hassas ısı kontrolü
- Düşük enerji tüketimi, 3 ayrı güvenlik koruması
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Kolay temizlenebilir, korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir

Üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

This machine was designed to cook products such as cornet, pancake including waffle paste types. There are model choices in different moulds.

- Cooking with equal consistency at all products with programmable timer
- Practical use and sensitive heat control with antibacterial key pad
- Low energy Consumption, 3 separate safety protection
- High Heat Insulation
- It has easy to use and corrosion resistant body

It is guaranteed for 2 year against production faults.

Эта машина предназначена для приготовления таких продуктов, как рожок, блины, включая разновидности вафельного теста. Существуют различные варианты пресс-форм.

- Программируемый таймер для равномерного приготовления всех продуктов
- Практичное использование и точный контроль температуры благодаря антибактериальной клавиатуре
- Низкое энергопотребление, 3 отдельные функции безопасности
- Высокая теплоизоляция
- Легко очищаемый, коррозионно-стойкий корпус

2 года гарантии на заводской брак.

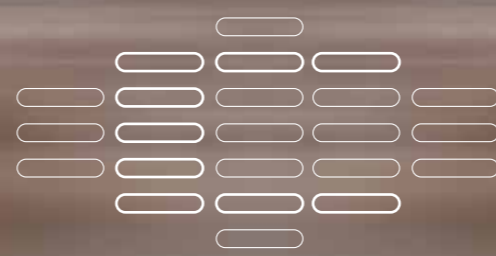
تم تصميم هذه الآلة لإعداد منتجات مثل مخروط الأليس كريم، والفطائر، وخاصة أصناف عجينة الوافل. يوجد خيارات نماذج في أنماط مختلفة

- إمكانية تسوية جميع المنتجات بقوام متساوي من خلال منظم الوقت القابل للضبط
- استخدام عملي من خلال مجموعة الأزرار المقاومة للبكتيريا وتحكم حساس في الحرارة
- استهلاك موثر للطاقة، 3 وسائل حماية مختلفة
- يوجد عزل حراري عالي
- تمتلك جسد مقاوم للتآكل، وسهل التنظيف

ضمان عامين ضد عيوب الإنتاج



# WAFFLE MAKER



Değiştirilebilir Kalıplı Waffle Makinesi  
Waffle Machine with Changeable Mould  
Вафельница со сменными формами  
ماكينة وافل ذا قالب قابل للتغيير



Bu makine, başta waffle hamuru çeşitleri olmak üzere kornet, pankek gibi ürünleri pişirmek üzere tasarlanmıştır. Farklı kalıplarda model seçenekleri bulunur. Kalıplar hızlı değiştirilebilir.

- Programlanabilir zamanlayıcı ile tüm ürünlerde eşit kıvamda pişirme
- Anti bakteriyel tuş takımı ile pratik kullanım ve hassas ısı kontrolü
- Düşük enerji tüketimi, 3 ayrı güvenlik koruması
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Kolay temizlenebilir, korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir

Üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

This machine was designed to cook products such as cornet, pancake including waffle paste types. There are model choices in different moulds. Moulds can be changed quickly.

- Cooking with equal consistency at all products with programmable timer
- Practical use and sensitive heat control with antibacterial key pad
- Low energy Consumption, 3 separate safety protection
- High Heat Insulation
- It has easy to use and corrosion resistant body

It is guaranteed for 2 year against production faults.

Эта машина предназначена для приготовления таких продуктов, как рожок, блины, включая разновидности вафельного теста. Существуют модели разных пресс-форм. Формы можно быстро менять.

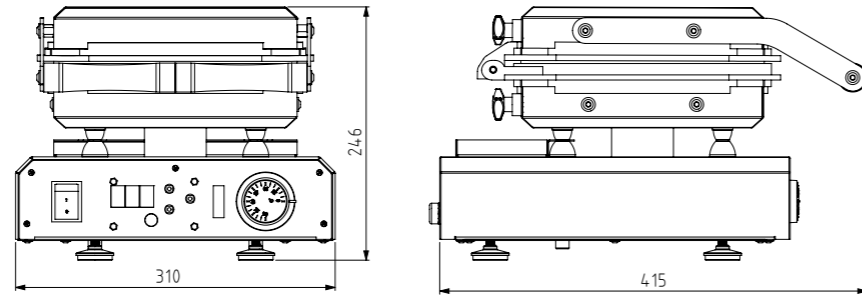
- Программируемый таймер для равномерного приготовления всех продуктов
- Практическое использование и точный контроль температуры благодаря антибактериальной клавиатуре
- Низкое энергопотребление, 3 отдельных функции безопасности
- Высокая теплоизоляция
- Легко очищаемый, коррозионно-стойкий корпус

2-летняя гарантия от производственных неисправностей.

تم تصميم هذه الآلة لإعداد منتجات مثل مخروط اللايس كريم، والفطائر، وخاصة أصناف عجينة الوافل. يوجد خيارات نماذج في أنماط مختلفة. القوالب سريعة التغيير

- إمكانية تسوية جميع المنتجات بقوام متساوي من خلال منظم الوقت القابل للضبط
- استخدام عملي من خلال مجموعة الأزرار المقاومة للبكتيريا وتحكم حساس في الحرارة
- استهلاك موفر للطاقة، 3 وسائل حماية مختلفة
- يوجد عزل حراري عالي
- تمتلك جسد مقاوم للتآكل، وسهل التنظيف

ضمان عامين ضد عيوب الإنتاج



## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	1,4 kW
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	23 kg (with mould)
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	450x310x285 mm

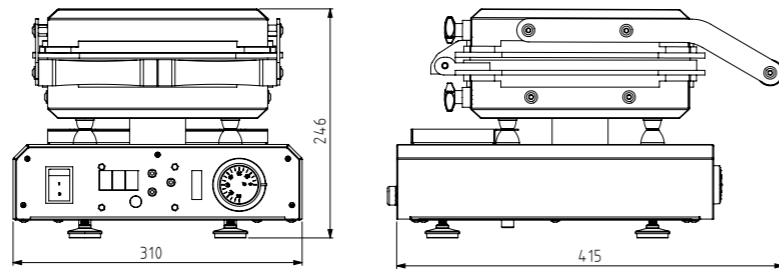
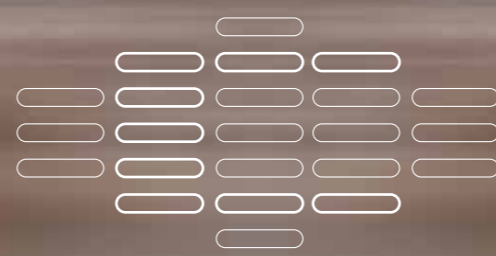


TR

EN

RU

AR



## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	1,4 kW
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	18 kg (with mould)
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	450x310x285 mm

Bu makine, başta waffle hamuru çeşitleri olmak üzere kornet, pankek gibi ürünleri pişirmek üzere tasarlanmıştır. Farklı kalıplarda model seçenekleri bulunur.

- Programlanabilir zamanlayıcı ile tüm ürünlerde eşit kıvamda pişirme
- Anti bakteriyel tuş takımı ile pratik kullanım ve hassas ısı kontrolü
- Düşük enerji tüketimi, 3 ayrı güvenlik koruması
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Kolay temizlenebilir, korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir

Üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

This machine was designed to cook products such as cornet, pancake including waffle paste types. There are model choices in different moulds.

- Cooking with equal consistency at all products with programmable timer
- Practical use and sensitive heat control with antibacterial key pad
- Low energy Consumption, 3 separate safety protection
- High Heat Insulation
- It has easy to use and corrosion resistant body

It is guaranteed for 2 year against production faults.

Эта машина предназначена для приготовления таких продуктов, как рожок, блины, включая разновидности вафельного теста. Существуют разные пресс-формы.

- Программируемый таймер для равномерного приготовления всех продуктов
- Практическое использование и точный контроль температуры благодаря антибактериальной клавиатуре
- Низкое энергопотребление, 3 отдельных функции безопасности
- Высокая теплоизоляция
- Легко очищаемый, коррозионно-стойкий корпус

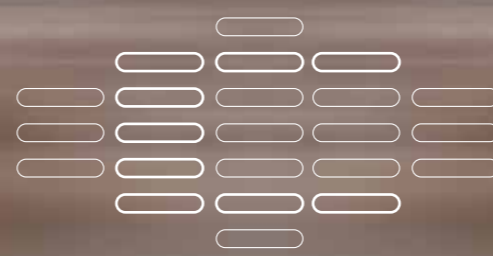
2-летняя гарантия на производственный брак.

تم تصميم هذه الآلة لإعداد منتجات مثل مخروط الأيس كريم، والفطائر، وخاصة أصناف عجينة الوافل. يوجد خيارات نماذج في أنماط مختلفة

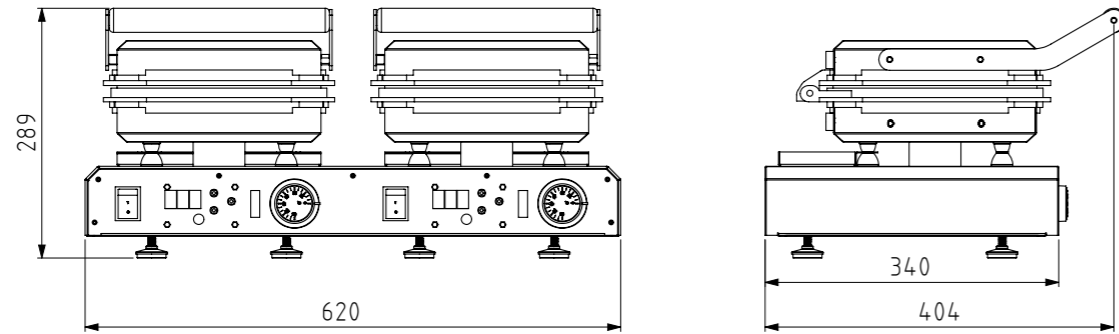
- إمكانية تسوية جميع المنتجات بقوام متساوي من خلال منظم الوقت القابل للضبط
- استخدام عملي من خلال مجموعة الأزرار المقاومة للبكتيريا وتحكم حساس في الحرارة
- استهلاك موثر للطاقة، 3 وسائل حماية مختلفة
- يوجد عزل حراري عالي
- تمتلك جسد مقاوم للتآكل، وسهل التنظيف

ضمان عامين ضد عيوب الإنتاج





TEFLON KALIPLAR  
HIZLI KALIP DEĞİŞİMİ  
QUICK CHANGEABLE MOULDS  
TEFLON MOULDS



## TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - الخصائص الفنية

Isıtma Gücü	Heating Power	Мощность нагрева	قوة التسخين	2 x 1,4 kW
Güç Gereksinimi	Power Necessity	Требования к питанию	متطلبات الطاقة	230 V - 50 Hz
Net Ağırlık	Weight	Вес нетто	الوزن الصافي	44 kg
Boyutlar	Dimensions	Размеры	الأبعاد	558x328x285 mm

Bu makine, başta waffle hamuru çeşitleri olmak üzere kornet, pankek gibi ürünleri pişirmek üzere tasarlanmıştır. Farklı kalıplarda model seçenekleri bulunur.

- İki pişirme ünitesi ayrı ayrı kontrol edilir
- Programlanabilir zamanlayıcı ile tüm ürünlerde eşit kıvamda pişirme
- Anti bakteriyel tuş takımı ile pratik kullanım ve hassas ısı kontrolü
- Düşük enerji tüketimi, 3 ayrı güvenlik koruması
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Kolay temizlenebilir, korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir

Üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

This machine was designed to cook products such as cornet, pancake including waffle paste types. There are model choices in different moulds.

- Each cooking unit can be controlled separately
- Cooking with equal consistency at all products with programmable timer
- Practical use and sensitive heat control with antibacterial key pad
- Low energy Consumption, 3 separate safety protection
- High Heat Insulation
- It has easy to use and corrosion resistant body

It is guaranteed for 2 year against production faults.

Эта машина предназначена для приготовления таких продуктов, как рожок, блины, включая разновидности вафельного теста. Существуют разные варианты пресс-форм.

- Оба устройства для приготовления пищи контролируются отдельно
- Программируемый таймер для равномерного приготовления всех продуктов
- Практичное использование и точный контроль температуры благодаря антибактериальной клавиатуре
- Низкое энергопотребление, 3 отдельных функции безопасности
- Высокая теплоизоляция
- Легко очищаемый, коррозионностойкий корпус.

2 года гарантии на производственный брак.

تم تصميم هذه الآلة لإعداد منتجات مثل مخروط اللايس كريم، والفطائر، وخاصة أصناف عجينة الوافل. يوجد خيارات نماذج في أنماط مختلفة

- يتم التحكم في وحدتي التسوية والطهي بشكل منفصل
- إمكانية تسوية جميع المنتجات بقوام متساوي من خلال منظم الوقت القابل للضبط
- استخدام عملي من خلال مجموعة الأزرار المقاومة للبكتيريا وتحكم حساس في الحرارة
- استهلاك موفر للطاقة، 3 وسائل حماية مختلفة
- يوجد عزل حراري عالي
- تمتلك جسد مقاوم للتآكل، وسهل التنظيف

ضمان عامين ضد عيوب الإنتاج





  
CBCMAC  
EGG MACHINES

*Loreen 24*