LA NOSTRA STORIA COFFEE

www.lanostrastoriacoffee.com

Profesyonel mutfaklar için
Avrupa kalitesinde çözümler

2026
Fiyat Listesi



SAMMIC · 1961

65 yıllık deneyim **vizyoner bakış açısıyla**





Sammic, **1961** yılında, güçlü sanayi geleneğine sahip ve gastronomi alanında önde gelen bölgelerden biri olan **Azpeitia'da (İspanya)** kuruldu.

10 Michelin yıldızlı restoranı* ve restoran başına ortalama neredeyse 2 yıldız ile bu ayrıcalıklı konum, şirketin geçmişi, bugünü ve geleceği üzerinde büyük bir etkiye sahiptir.

***Gipuzkoa, 2025.**

SAMMIC GLOBAL

Global Varlık

Sammic, dünya genelindeki ofisleri ve güçlü distribütör ağıyla 5 kıtada 100'den fazla ülkede faaliyet göstermektedir.

Ofisler: İspanya, Portekiz, İtalya, Fransa, Birleşik Krallık, Amerika Birleşik Devletleri, Meksika, Orta Doğu, Singapur, Vietnam, Tayland



MY.SAMMIC.COM

Makineniz hakkında ihtiyacınız olan her şey **tek yerde**

İster teknisyen, ister kurulum uzmanı, ister son kullanıcı olun; makinenizle ilgili kişiselleştirilmiş sayfaya erişerek ihtiyacınız olan tüm bilgilere kolayca ulaşabilir ve cihazınızdan en yüksek verimi alabilirsiniz.

Satış sonrası hizmetler

Kullanım kılavuzlarını indirin ve inceleyin. Makinenizle ilgili tüm dokümanlara erişin.

Teknik dokümantasyon

- Kılavuzlar ve kullanım rehberleri
- Ürün föyleri ve kataloglar
- Teknik çizimler ve 3D görseller

Yedek parça ve teknik destek

- Patlatılmış görünüm çizimleri
- Yedek parçalar
- Kullanıcı rehberleri

Garanti

Makinenizin garantisini kaydedin ve garanti bilgilerine dilediğiniz zaman erişin.

NASIL?

1. Makinenizle birlikte gelen **QR kodu** tarayın
2. **https://my.sammic.com/** adresine girerek aktivasyon kodunu manuel olarak girin.





sammic

DİNAMİK HAZIRLIK



Ürün ailesi



Patates Soyma ve Yeşillik Kurutma



Sebze Doğrama ve Öğütme



Blender & Çırpıcı ve Deve Boynu Mikserler



Planet Mikser & Hamur Yoğurucular



Et Dilimleme & Kıyma & Et Kemik Testeresi

DİNAMİK HAZIRLIK

Gıda Hazırlama ve İşleme Ekipmanları

1961 yılında patates soyma makineleri üretimine başladığımızdan bu yana, **“Dinamik Hazırlık”** ürün ailemizin gelişimi hiç durmadan devam etmiştir. Şu anda, piyasadaki en kapsamlı dinamik hazırlama ekipmanları yelpazesini sunuyoruz.

Soyma, süzme, dilimleme, öğütme, karıştırma, yoğurma, doğrama...

FARK YARATAN ÖZELLİKLER

Patates Soyma	Minimum fire sağlayan optimize soyma sistemi
Yeşillik Kurutma	Yaprakları ezmeden hassas kurutma dengesi
Sebze Doğrama	Gravity Slide System + Brushless motor + Sessiz çalışma + 70'den fazla kesim seçeneği
Sebze Öğütme	Yan Karıştırma + Doğrama & Öğütme özelliklerini tek makinede kullanabilme
Blender	Brushless motor teknolojisi + Hafif Ağırlık (seçili modeller)
Emülsifiye Etme	Düşük hava karışımı ile daha stabil emülsiyon
Deve Boynu Mikserler	Büyük hacimli kazanlar için yüksek güçlü Turbo Blender sistemi
Planet Mikserler	Elektronik hız kontrolü ve ağır hizmet transmisyonu
Hamur Yoğurucular	Yüksek torklu ağır hizmet aktarma sistemi
Et Dilimleyiciler	Yüksek hassasiyetli profesyonel dilim kalınlık ayarı
Kıyma Makinesi	Kolay sökülebilen hijyen odaklı kafa grubu
Et Kemik Testeresi	Düşük titreşimli ağır hizmet şase tasarımı

YENİ!

#Déli-CutPlus

Hassas brunoise ve küp kesim kalitesi
5 x 5 x 6 mm

#BrushlessMotorTeknolojisi

Daha az bakım. Daha fazla güç.
Daha uzun ömür.





#GravitySlide,

hassas kesimler için

Yerçekimi destekli çıkış sistemi sayesinde ürünler baskıya maruz kalmadan çıkar. Hassas ürünlerde kesim kalitesi korunur.





70+ KESİM SEÇENEĞİ
HER MUTFAK İÇİN SINIRSIZ ESNEKLİK

Geniş disk ve bıçak yelpazesi sayesinde farklı ürünlerde standart ölçülerde, tekrarlanabilir ve yüksek kaliteli kesimler elde edin.
Kompakt serisinde 35+, Heavy Duty serisinde 70'den fazla kesim seçeneği ile tanışın.



Jülyen Kesim



Brunoise (3 × 3 mm)
#Déli-Cut Brunoise
(4 x 4 x 8 mm)



Macedoine (8 × 8 mm)



Yemeklik Küp



Coleslaw Kesimi
(İnce Lahana vb.)



Dalgalı Dilim



Rende Kesim



Bias Dilim
(Verev Dilim)



Rondelle Dilim (3 mm)
(Yuvarlak Dilim)



İnce Dilim Kesim

NSF sertifikası (Ulusal Sanitasyon Vakfı Belgesi), ürünlerin insan sağlığı, hijyen ve güvenlik standartlarına uygunluğunu tescilleyen uluslararası bir onaydır. Birçok Sammic profesyonel hazırlık ekipmanı NSF sertifikasına sahiptir.



PATATES SOYMA VE SALATA KURUTMA



Patates Soyma ve Salata Kurutma Makineleri

Paslanmaz Çelik

PI SERİSİ - PATATES SOYMA MAKİNELERİ

10-30 kg kapasite ve 0-6 dk arası zamanlayıcı ile program olanağı sunar.
Havuç ve patates için kullanılabilir.



Ürün Adı	Kodu
PI-10	1000650 - Trifaze · 1000651 - Monofaze

- 10 kg/sefer
- Saatlik üretim 240 kg



Ürün Adı	Kodu
PI-20	1000660 - Trifaze · 1000661 - Monofaze

- 20 kg/sefer
- Saatlik üretim 480 kg



Ürün Adı	Kodu
PI-30	1000630 - Trifaze · 1000631 - Monofaze

- 30 kg/sefer
- Saatlik üretim 720 kg

PES SERİSİ - 2'Sİ 1 ARADA PATATES SOYMA & SALATA KURUTMA MAKİNESİ







Ürün Adı	Kodu
PES-20	1000671 Monofaze · 1000670 Trifaze

- Patates soyma kapasitesi: 20 kg/sefer
- Salata kurutma kapasitesi: 2 kg/sefer
- Saatlik üretim: 300 kg patates soyma · 20 kg salata kurutma
- Kullanılabilir hazne hacmi: 19,5 litre

Dahil: Aşındırıcı Plaka · Kurutma Sepeti
Opsiyonel: Paslanmaz Stand · Köpük Önleyici Filtre · Bıçak Plakası

Patates Soyma ve Salata Kurutma Makineleri

Paslanmaz Çelik

ES SERİSİ - SALATA KURUTUCULAR



Ürün Adı Kodu

ES-100 · 1000700 - Monofaze

- Salata kurutma kapasitesi: 6 kg/sefer
- Saatlik üretim: 120–360 kg
- Hız: 350 / 900 d/dk · 2 hız
- Çalışma süresi: 60 / 120 / 180 saniye
- Motor gücü: 550 W
- Sepet ölçüsü: 342 × 337 mm

Dahil: Paslanmaz çelik kurutma sepeti · Frenli tekerlekler
Opsiyonel: İlave paslanmaz çelik kurutma sepeti



Ürün Adı Kodu

ES-200 · 1000710 - Monofaze

- Salata kurutma kapasitesi: 12 kg/sefer
- Saatlik üretim: 240–720 kg
- Hız: 350 / 900 d/dk · 2 hız
- Çalışma süresi: 60 / 120 / 180 sn
- Motor gücü: 550 W
- Sepet ölçüsü: 372 × 465 mm

Dahil: Paslanmaz çelik kurutma sepeti · Frenli tekerlekler
Opsiyonel: İlave paslanmaz çelik kurutma sepeti









Aksesuarlar

Patates Soyma ve Yeşillik Kurutma Makineleri



Ürün Adı ve Kodu

Filtreli stand PI-10 / PI-20 / PES-20 (Kaynaklı)
2009250



Ürün Adı ve Kodu

PI-30 için Filtreli Stand
2009270





Ürün Adı ve Kodu

PES-20 Salata Bıçak Altlığı
2000004



Ürün Adı ve Kodu

PES-20 Salata Kurutucu Hazne
2001429



Ürün Adı ve Kodu

Paslanmaz Çelik Salata Kurutucu Hazne ES-100 · ES-200
2009625 · 2009620

MANUEL PATATES DOĞRAMA MAKİNESİ

Farklı ölçülerde hızlı parmak patates - 100-150 kg/saat üretim kapasitesi







CF-5 Manuel Patates Doğrama

Ürün Kodu	mm
1020060	8 x 8 mm
1020061	10 x 10 mm
1020062	12 x 12 mm

Bıçak Bloğu

Ürün Kodu	mm
1020065	8 x 8 mm
1020070	10 x 10 mm
1020075	12 x 12 mm

Fiyat Listesi

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
Patates Soyma ve Salata Kurutma Makineleri		
1000650	PI-10 Patates Soyma Makinesi - Trifaze	**4.546 €**
1000651	PI-10 Patates Soyma Makinesi - Monofaze	**4.546 €**
1000660	PI-20 Patates Soyma Makinesi -Trifaze	**5.216 €**
1000661	PI-20 Patates Soyma Makinesi -Monofaze	**5.216 €**
1000630	PI-30 Patates Soyma Makinesi - Trifaze	**8.356 €**
1000631	PI-30 Patates Soyma Makinesi - Monofaze	**8.356 €**
1000700	ES-100 Salata Kurutma Makinesi Monofaze	**4.843 €**
1000710	ES-200 Salata Kurutma Makinesi Monofaze	**6.898 €**
1000671	PES-20 Patates Soyma ve Salata Kurutma Makinesi	**5.216 €**
Patates Soyma ve Salata Kurutma - Aksesuarlar		
2009250	Filtreli stand PI-10 / PI-20 / PES-20 (kaynaklı)	**1.380 €**
2009270	Filtreli Stand PI-30	**1.513 €**
2000004	PES-20 Salata Bıçak Altlığı	**1.020 €**
2001429	PES-20 Salata Kurutmaz Haznesi	**460 €**
2009625	ES-100 Salata Kurutma Haznesi	**690 €**
2009620	ES-200 Salata Kurutma Haznesi	**728 €**
Manuel Patates Doğrama Makinesi		
1020060	CF-5 Manuel Patates Doğrama 8 x 8 mm	**655 €**
1020061	CF-5 Manuel Patates Doğrama 10 x 10 mm	**655 €**
1020062	CF-5 Manuel Patates Doğrama 12 x 12 mm	**655 €**
Bıçak Bloğu		
1020065	Bıçak Bloğu 8 x 8 mm	**158 €**
1020070	Bıçak Bloğu 10 x 10 mm	**158 €**
1020075	Bıçak Bloğu 12 x 12 mm	**158 €**



SEBZE DOĞRAMA MAKİNELERİ & ÖĞÜTÜCÜLER



Sebze Doğrama Makineleri, Öğütücüler ve 2'si 1 Arada Çözümler

CA SERİSİ - SEBZE DOĞRAMA

KOMPAKT



HEAVY DUTY



Sebzeleri hızlı, hassas ve standart ölçülerde dilimleme, doğrama, rendeleme ve küp kesme işlemleri için geliştirilmiştir. Geniş disk seçenekleriyle profesyonel mutfaklarda yüksek verim ve kusursuz kesim kalitesi sunar.

K/KE SERİSİ- PARÇALAYICI & ÖĞÜTÜCÜLER

KOMPAKT



HEAVY DUTY



Et, ekmek, kuruyemiş, baharat ve benzeri birçok ürünü hızlı, hijyenik ve homojen şekilde öğütmek için tasarlanmıştır. Kompakt yapısı, güçlü motoru ve profesyonel performansıyla restoran, otel, catering ve gıda üretim işletmeleri için ideal bir çözümdür.

CK SERİSİ - 2'Sİ 1 ARADA

KOMPAKT



HEAVY DUTY



Sebze doğrama makinesi ve öğütme fonksiyonunu tek gövdede birleştiren çok yönlü çözümlerdir. Kesme, doğrama, emülsifiye etme, karıştırma ve yoğurma işlemlerini tek makinede gerçekleştirerek alan tasarrufu ve maksimum esneklik sağlar.

KOMPAKT - HEAVY DUTY AYRIMI

KOMPAKT MODEL

Günlük profesyonel üretim için kompakt tasarım, yüksek performans ve minimum alan ihtiyacı.

Active	Ultra
CA-21	CA-2V



Active	Ultra
CK-241	CK-24V



Active	Ultra
K-41	KE-4V



HEAVY DUTY MODEL

Yoğun üretim temposunda maksimum kapasite, kesintisiz çalışma ve endüstriyel dayanıklılık.

Active	Ultra
CA-31 CA-41 CA-42 CA-62	CA-3V CA-4V



Active	Ultra
	CK-35V CK-38V CK-45V CK-48V



Active	Ultra
K-52 K-82	KE-5V KE-8V



ACTIVE - ULTRA AYRIMI

ACTIVE — SABİT YA DA 2 HIZ

- Sabit veya iki hızlı motor seçenekleri
- Asenkron motor
- Analog / temel kontrol paneli
- Manuel kullanım odaklı
- Zamanlayıcı yok
- Giriş ve standart profesyonel kullanım



ULTRA — AYARLANABİLİR HIZ

- Ayarlanabilir hız
- Yüksek verimli Brushless motor
- Dijital kontrol paneli
- Programlanabilir ve standartlaştırılmış kullanım
- Gelişmiş zamanlayıcı
- Yoğun profesyonel kullanım



KOMPAKT MODELLER

Kompakt modeller, sınırlı tezgah alanına sahip ancak profesyonel kesim kalitesi arayan mutfaklar için geliştirildi. İki donanım seviyesi sunulur: sabit devirli, kullanımı son derece basit **ACTIVE** ve değişken devirli, gelişmiş kontrol özelliklerine sahip **ULTRA**. Üstelik **CA-21 ve CA-2V**, opsiyonel 44,4 litreöğütücü haznesi eklenerek kombo modele dönüştürülebilir.

Tek Makine, 3 Çalışma Modu

Atım Diski

GENEL KULLANIM



Yüksek üretim ve sabit üretim hızı için. Kesim standardizasyonu ve tanımlı süreler sağlar. Yapraklı sebzeler için opsiyonel atım diski mevcuttur.

Gravity Slide System

HASSAS ÜRÜNLER



Domates, patlıcan gibi hassas ürünlerde düzgün kesim. Tabak sunumunda üniformite ve dilimlerin sırasını koruyarak saklama imkânı.

İç Toplama Haznesi

KÜÇÜK & İNCE KESİMLER



Küçük kesimler makine içinde toplanır: kes ve topla tek adımda tamamlanır. Hijyenik kesim sistemi sağlar.

CA-21, CA-2V, CK-241 ve CK-24V modellerinde standart atım diski, Gravity Slide System ve iç toplama haznesi ürünle birlikte gelir. Yapraklı sebzeler için özel atım diski ise opsiyonel aksesuardır.

Öne Çıkan Özellikler



35+ Kesim ve Disk Çeşidi

Dilimleme diskleri FCS, dalgalı dilimleme FCOS, jülyen ve çubuk kesim FCES, rendeleme diskleri SHS; küp kesme ızgaraları FMS ve parmak patates ızgaraları FFS. kombinasyonlarla 35 farklı kesim ve rendeleme elde edilir. Kesim diskleri ve ızgaraları ayrı satılır.



#Déli-cut · 4 x 4 x 8 mm

Sammic'e özel brunoise tipi kesim: sote, salata, dolgu ve mise en place hazırlıklarında tek set ile standart sonuç verir. Hassas ve küçük kesimlerde makineyle birlikte gelen iç toplama haznesiyle kullanılır.



Kolay Temizleme

QC-U ızgara temizleyici, standart olarak ürünle birlikte gelir.



Çift Yönlü Tasarım

Ürün çıkışı sağa veya sola konumlandırılır; duvar dibinde de çalışır.

Opsiyonel Aksesuarlar

Detaylı bilgi için “Kompakt Model Aksesuarlar” bölümüne, sayfa 20–21’e bakınız.

YENİ



Yapraklı Sebzeler için Atım Diski

CA-21 · CA-2V · CK-241 · CK-24V
Lahana, karalahana, marul gibi yapraklı ürünlerin disk yüzeyinde kalmadan tahliye edilmesini sağlar; yaprak formunu bozmaz.



4,4 litre Öğütücü Haznesi

CA-21 · CA-2V İÇİN
Sebze kesme makinesini kombo makineye dönüştürür: kıyma, ezme, emülsiyon ve püre aynı gövdede hazırlanır. Bıçak göbeği ayrı satılır.



Öğütücü Bıçakları

DİŞLİ · DÜZ · PERFORE
Dişli göbek genel kullanım içindir. Düz bıçak çiğ et ve lifli ürünlerde, perfore bıçak yumurta akı ve sos hazırlıklarında kullanılır.



Sebze Kesme Başlığı

K-41 · KE-4V İÇİN
Parçalayıcı / öğütücü makineyi kombo modele dönüştürür: kıyma, ezme, emülsiyon ve püre aynı gövdede hazırlanır. Bıçak göbeği ayrı satılır.

HEAVY DUTY MODELLER

Heavy Duty modeller, paslanmaz çelik ve döküm alüminyum gövdesiyle kesintisiz ve yüksek hacimli üretim için tasarlandı. Aynı **ACTIVE / ULTRA** mantığı geçerlidir; fark ölçekte: ağız açıklığı 286 cm²'ye, saatlik üretim 1.000 kg'a, kesim çeşidi 70'in üzerine çıkar. **Üç farklı ağızlık (standart, geniş hacimli, yarı otomatik) ile üretim kapasitesi kademelendirilir.**

Öne Çıkan Özellikler



70+ Kesim ve Rendeleme

Dilimleme diskleri FC, tırtıklı dilimleme FCO, jülyen ve çubuk kesim FCE, rendeleme diskleri SH; küp ızgaraları FMC ve parmak patates ızgaraları FFC. Farklı disk ve ızgara kombinasyonlarıyla 70'ten fazla kesim ve rendeleme elde edilir. Kesim diskleri ve ızgaraları ayrı satılır.



#Déli-cut · 4 x 4 x 8 mm

Sammic'e özel brunoise tipi kesim: sote, salata, dolgu ve mise en place hazırlıklarında tek set ile standart sonuç verir.



#Déli-cut Plus · 5 x 5 x 6 mm

FCE-5x5G + WG-6
Soğan ve su oranı yüksek ürünler için geliştirildi. Izgaranın bıçak dizilimi ürünü daha az ezer, tazeliği korur.



QC-U ızgara temizleyici, standart olarak ürünle birlikte gelir.

tüm modellerde ürüne dahildir.



Izgara Temizleme Kiti · QC-8 · QC-10 + GCH

8x8 ve 10x10 mm küp ızgaralarını elle temas etmeden temizler. Opsiyoneldir.

Başlıklar / Besleme Hazneleri



Standart Başlık

CA-31 · CA-3V · CK-35V · CK-38V
Genel kullanım. 136 cm² giriş alanına sahip. Sebzeleri kol yardımıyla diske doğru bastırarak kesim yapar. Havuç, patates, salatalık, soğan gibi genel ürünler için uygundur.



Geniş Kapasiteli Başlık

CA-41, CA-42 ve CA-4V'de standart olarak gelir; CA-62'de opsiyoneldir. 273–286 cm² civarında geniş giriş alanı sayesinde lahana gibi büyük ürünleri fazla ön hazırlık gerektirmeden işleyebilir; saatte 650 kg'a kadar üretim sağlar.



Uzun Sebze Başlığı

CA modellerinde opsiyoneldir. 50 mm ve 70 mm çapında iki ayrı besleme tüpü bulunur. Havuç, kabak gibi uzun ürünlerde ürünün dik ve kontrollü ilerlemesini sağlar.



Yarı Otomatik Başlık

CA-62'nin standart başlığı; CA-41, CA-42 ve CA-4V'de opsiyonel. Sürekli ve yüksek hacimli üretim içindir. Ürün besleme işlemini hızlandırdığı için özellikle 500–1.000 kg/saat seviyesindeki üretimlerde avantaj sağlar.

Opsiyonel Aksesuarlar

Detaylı bilgi için "Heavy Duty Model Aksesuarlar" bölümüne, sayfa 22–24'e bakınız.



Tekerlekli Stand

Makineyi çalışma yüksekliğine taşır; kap ve disk yerleştirme rafı içerir.

Öğütücü Haznesi



Öğütücü Bıçakları



CA SERİSİ - SEBZE DOĞRAMA

%90'A VARAN
ZAMAN TASARRUFU

Geleneksel Manuel Ön Hazırlık	Sammic
Bıçak ile kesim: Personel yorgunluğu yaratır.	Hızlı ve zahmetsiz kesim: Maksimum verimlilik.
Değişken kesim kalitesi: Standart yakalamak zordur.	Standart ve kusursuz sonuç: Her tabakta aynı kalite.
Daha fazla işçilik maliyeti ve zaman kaybı.	Minimum ürün kaybı ve yüksek üretim kapasitesi.






Tıkla İzle!

1.000 kg'a varan saatlik üretim

CA Serisi - Sebze Doğrama Makineleri

Model	Önerilen Servis (kg)	Saatlik Üretim (kg)	Hız Ayarı	Ağız Açıklığı	Motor Hızı	Monofaze	Trifaze	Dış Ölçü	Net Ağırlık
CA-21	10-50	50-350	Sabit	89 cm²	1500 d/dk	800 W		378X309X533	15,2
CA-31	100-450	150-450	Sabit	136 cm²	365 d/dk	550 W	550 W	389X405X544	21
CA-41	100-600	200-650	Sabit	286 cm²	365 d/dk	550 W	550 W	391X396X652	24
CA-42	100-600	200-850	2 Hız	286 cm²	365-730 d/dk		750 W	391X396X652	24
CA-62	200-1000	500-1000	2 Hız	273 cm²	365-730 d/dk		750 W	430X420X810	29,5
CA-2V	10-50	50-350	Ayarlanabilir	89 cm²	300-1000 d/dk	1100 W		378X309X533	12,9
CA-3V	100-450	150-500	Ayarlanabilir	136 cm²	300-1000 d/dk	1500 W		391X409X552	24
CA-4V	100-600	200-650	Ayarlanabilir	286 cm²	300-1000 d/dk	1500 W		391×400×652	27

CA Serisi - Sebze Doğrama - Sabit Hız



KOMPAKT SEBZE DOĞRAMA CA-21 230/50/1 (1050940)

- Saatte **350 kg** üretim kapasitesi
- 35+ farklı kesim seçeneği
- Tek hızlı yüksek performanslı motor
- Gravity Slide System ile ürün bütünlüğünü koruyan çıkış sistemi
- Kompakt standart sebze doğrama başlığı ile gelir.
- **Opsiyonel öğütücü kit ile çok yönlü kullanım sunar. (Öğütücü kit; hazne ve bıçaklardan oluşur.)**

350 KG/SAAT

KESİM
35+ seçenek

MOTOR
Tek hızlı

AKSESUARLAR

Gravity Slide	DAHİL
QC-U Izgara Temizleyici	DAHİL
İç Toplama Haznesi	DAHİL
Öğütücü Kit	OPS.



HEAVY DUTY SEBZE DOĞRAMA CA-31 (Monofaze 1050700/ Trifaze 1050701)

- Saatte **450 kg** üretim kapasitesi
- 70+ farklı kesim seçeneği
- Tek hızlı yüksek performanslı motor
- **Standart ağızlı başlık ile gelir.**

450 KG/SAAT

KESİM
70+ seçenek

MOTOR
Tek hızlı

ÇIKIŞ / HAZNE
Standart Ağız

AKSESUARLAR

QC-U Izgara Temizleyici	DAHİL
Uzun Sebze Başlığı	OPS.
Stand	OPS.



HEAVY DUTY SEBZE DOĞRAMA CA-41 (Monofaze 1050719/Trifaze 1050721)

- Saatte **650 kg** üretim kapasitesi
- 70+ farklı kesim seçeneği
- Tek hızlı yüksek performanslı motor
- **Geniş ağız kapasiteli başlık ile gelir.**
- Yoğun profesyonel kullanıma uygun sağlam gövde

650 KG/SAAT

KESİM
70+ seçenek

MOTOR
Tek hızlı

ÇIKIŞ / HAZNE
Geniş Ağız

AKSESUARLAR

QC-U Izgara Temizleyici	DAHİL
Uzun Sebze Başlığı	OPS.
Yarı Otomatik Başlık	OPS.
Stand	OPS.

● Dahil ○ Opsiyonel | Kapasite çubukları 1.000 kg/saat üzerinden ölçeklenmiştir.

Bıçak ve aksesuarlar: **28 & 32. sayfa**

CA Serisi - Sebze Doğrama - İki Hız

YENİ!



HEAVY DUTY SEBZE DOĞRAMA CA-42 400/50/3 (1050733)

- Saatte **850 kg** üretim kapasitesi
- 70+ farklı kesim seçeneği
- İki hızlı yüksek performanslı motor
- **Sürekli ve yüksek hacimli üretim için tasarlanmıştır**
- **Geniş ağız kapasiteli başlık ile gelir.**

AKSESUARLAR

QC-U Izgara Temizleyici	DAHİL
Uzun Sebze Başlığı	OPS.
Yarı Otomatik Başlık	OPS.
Stand	OPS.

850 KG/SAAT

KESİM	MOTOR	ÇIKIŞ / HAZNE
70+ seçenek	İki hızlı 365 / 730 d/dk	Geniş Ağız



HEAVY DUTY SEBZE DOĞRAMA CA-62 400/50/3 (1050738)

- Saatte **1.000 kg** üretim kapasitesi
- 70+ farklı kesim seçeneği
- İki hızlı yüksek performanslı motor
- **Sürekli ve yüksek hacimli üretim için tasarlanmıştır**
- **Yarı otomatik yüksek üretim kapasiteli başlık ve maksimum verimlilik ile gelir.**

AKSESUARLAR

QC-U Izgara Temizleyici	DAHİL
Geniş Kapasiteli Başlık	OPS.
Uzun Sebze Başlığı	OPS.
Stand	OPS.

1.000 KG/SAAT

KESİM	MOTOR	ÇIKIŞ / HAZNE
70+ seçenek	İki hızlı 365 / 730 d/dk	Yarı otomatik

CA Serisi - Sebze Doğrama- Ayarlanabilir Hız



KOMPAKT SEBZE DOĞRAMA CA-2V 230/50-60/1 (1050962)

- Saatte **350 kg** üretim kapasitesi
- 35+ farklı kesim seçeneği
- **Değişken hızlı Brushless motor (300–1.000 dev/dk)**
- Hassas kesim için hız ayarı
- Gravity Slide System ile ürün bütünlüğünü koruyan çıkış sistemi
- Kompakt standart sebze doğrama başlığı ile gelir.
- **Opsiyonel öğütücü kit ile çok yönlü kullanım sunar. (Öğütücü kit; hazne ve bıçaklardan oluşur.)**

350 KG/SAAT

KESİM	MOTOR	HIZ
35+ seçenek	Brushless	300-1.000 d/dk

AKSESUARLAR

Gravity Slide	DAHİL
QC-U Izgara Temizleyici	DAHİL
İç Toplama Haznesi	DAHİL
Öğütücü Kit	OPS.



HEAVY DUTY SEBZE DOĞRAMA CA-3V 230/50-60/1(1050784)

- Saatte **500 kg** üretim kapasitesi
- 70+ farklı kesim seçeneği
- **Değişken hızlı Brushless motor (300–1.000 dev/dk)**
- Farklı ürünlere uygun hassas hız kontrolü
- Standart ağızlı başlık ile gelir.
- **Opsiyonel öğütücü kit ile çok yönlü kullanım sunar. (Öğütücü kit; hazne ve bıçaklardan oluşur.)**

500 KG/SAAT

KESİM	MOTOR	HIZ
70+ seçenek	Brushless	300-1.000 d/dk

AKSESUARLAR

QC-U Izgara Temizleyici	DAHİL
Uzun Sebze Başlığı	OPS.
Yarı Otomatik Başlık	OPS.
Öğütücü Kit	OPS.
Stand	OPS.



HEAVY DUTY SEBZE DOĞRAMA CA-4V 230/50-60/1 (1050796)

- Saatte **650 kg** üretim kapasitesi
- 70+ farklı kesim seçeneği
- **Değişken hızlı Brushless motor (300–1.000 dev/dk)**
- **Geniş ağız kapasiteli başlık ile gelir.**
- Yoğun profesyonel üretim için maksimum performans
- **Opsiyonel öğütücü kit ile çok yönlü kullanım sunar. (Öğütücü kit; hazne ve bıçaklardan oluşur.)**

650 KG/SAAT

KESİM	MOTOR	HIZ
70+ seçenek	Brushless	300-1.000 d/dk

AKSESUARLAR

QC-U Izgara Temizleyici	DAHİL
Uzun Sebze Başlığı	OPS.
Yarı Otomatik Başlık	OPS.
Öğütücü Kit	OPS.
Stand	OPS.

● Dahil ○ Opsiyonel | Kapasite çubukları 1.000 kg/saat üzerinden ölçeklenmiştir.

Bıçak ve aksesuarlar: **28 & 32. sayfa**

CK Serisi - 2'si 1 Arada - Kombo Modeller

Model	Kapasite Aralığı (kg)	Saatlik Üretim (kg)	Hız Ayarı	Ağız Açıklığı	Hazne Kapasitesi	Öğütücü Hız Kad.	Öğütücü Motor	Sebze Doğrama Hız Kad.	Sebze Doğrama Motor Hızı
CK-241	10-50	50-350	**Sabit Hız**	89 cm²	4,4 litre	1	1500 d/dk	1	1500 d/dk
CK-24V	10-50	50-350	Ayarlanabilir	89 cm²	4,4 litre	10	300-3000 d/dk	5	300-1000 d/dk
CK-35V	100-450	100-450	Ayarlanabilir	136 cm²	5,5 litre	10	300-3000 d/dk	5	300-1000 d/dk
CK-38V	100-450	100-450	Ayarlanabilir	136 cm²	8 litre	10	300-3000 d/dk	5	300-1000 d/dk
CK-45V	100-600	200-650	Ayarlanabilir	286 cm²	5,5 litre	10	300-3000 d/dk	5	300-1000 d/dk
CK-48V	100-600	200-650	Ayarlanabilir	286 cm²	8 litre	10	300-3000 d/dk	5	300-1000 d/dk

Tıkla İzle!









CK Serisi - 2'si 1 Arada - Kombo Modeller - Sabit Hız



KOMPAKT CK-241 (1050900)

- Saatte **350 kg** üretim kapasitesi
- 35+ farklı kesim seçeneği
- **Active seri - Sabit hız ayarı**
- Tek hızlı yüksek performanslı motor
- **Kompakt standart sebze doğrama başlığı ve 4,4 litre hazne + dişli bıçak ile gelir.**

350 KG/SAAT

KESİM
35+ seçenek

MOTOR
Tek hızlı

AKSESUARLAR

	Gravity Slide	DAHİL
	QC-U Izgara Temizleyici	DAHİL
	İç Toplama Haznesi	DAHİL
	Öğütücü Hazne + Dişli Bıçak	DAHİL
	Düz + Perfore Bıçak	OPS.

● Dahil ○ Opsiyonel | Kapasite çubukları 1.000 kg/saat üzerinden ölçeklenmiştir.  Bıçak ve aksesuarlar: **28 & 32. sayfa**

CK Serisi - 2'si 1 Arada - Kombo Modeller - Ayarlanabilir Hız



KOMPAKT CK-24V (1050922)

- Saatte **350 kg** üretim kapasitesi
- 35+ farklı kesim seçeneği
- **Compact Ultra seri**
- **Değişken hızlı Brushless motor**
- **Hassas kesim için hız ayarı**
- **4,4 litre hazne ve dişli bıçak ile gelir.**

350 KG/SAAT

KESİM
35+ seçenek

MOTOR
Brushless

HIZ (SEBZE DOĞRAMA)
300-1.000 d/dk - 5 Seviye

HIZ (ÖĞÜTÜCÜ)
300-3.000 d/dk - 10 Seviye

AKSESUARLAR

Gravity Slide	DAHİL
QC-U Izgara Temizleyici	DAHİL
İç Toplama Haznesi	DAHİL
Öğütücü Hazne + Dişli Bıçak	DAHİL
Düz + Perfore Bıçak	OPS.



HEAVY DUTY CK-35V (1050752)

- Saatte **450 kg** üretim kapasitesi
- 70+ farklı kesim seçeneği
- **Heavy Duty Ultra seri**
- **Değişken hızlı Brushless motor**
- **5,5 litre öğütücü hazne ve standart sebze doğrama başlığı ile gelir.**

450 KG/SAAT

KESİM
70+ seçenek

MOTOR
Brushless

ÇIKIŞ / HAZNE
Standart hazne

HIZ (SEBZE DOĞRAMA)
300-1.000 d/dk - 5 Seviye

HIZ (ÖĞÜTÜCÜ)
300-3.000 d/dk - 10 Seviye

AKSESUARLAR

QC-U Izgara Temizleyici	DAHİL
Öğütücü Hazne + Dişli Bıçak	DAHİL
Düz + Perfore Bıçak	OPS.
Uzun Sebze Başlığı	OPS.
Stand	OPS.



HEAVY DUTY CK-38V (1050808)

- Saatte **450 kg** üretim kapasitesi
- 70+ farklı kesim seçeneği
- **Heavy Duty Ultra seri**
- **Değişken hızlı Brushless motor**
- **8 litre öğütücü hazne ve standart kafalı sebze doğrama haznesi ile gelir.**

450 KG/SAAT

KESİM
70+ seçenek

MOTOR
Brushless

ÇIKIŞ / HAZNE
Standart hazne

HIZ (SEBZE DOĞRAMA)
300-1.000 d/dk - 5 Seviye

HIZ (ÖĞÜTÜCÜ)
300-3.000 d/dk - 10 Seviye

AKSESUARLAR

QC-U Izgara Temizleyici	DAHİL
Öğütücü Hazne + Dişli Bıçak	DAHİL
Düz + Perfore Bıçak	OPS.
Uzun Sebze Başlığı	OPS.
Stand	OPS.

CK Serisi - 2'si 1 Arada - Kombo Modeller - Ayarlanabilir Hız



HEAVY DUTY CK-45V 230/50-60/1 (1050769)

- Saatte **650 kg** üretim kapasitesi
- 70+ farklı kesim seçeneği
- **Heavy Duty Ultra seri**
- **Değişken hızlı Brushless motor**
- **5,5 litre öğütücü hazne ve geniş ağız kapasiteli başlık ile gelir.**

650 KG/SAAT

KESİM	MOTOR	ÇIKIŞ / HAZNE
70+ seçenek	Brushless	Geniş Ağız

HIZ (SEBZE DOĞRAMA)	HIZ (ÖĞÜTÜCÜ)
300-1.000 d/dk - 5 Seviye	300-3.000 d/dk - 10 Seviye

AKSESUARLAR

QC-U Izgara Temizleyici	DAHİL
5,5 litre Öğütücü Hazne + Dişli Bıçak	DAHİL
Uzun Sebze Başlığı	OPS.
Yarı Otomatik Başlık	OPS.
Düz + Perfore Bıçak	OPS.
Stand	OPS.



HEAVY DUTY CK-48V 230/50-60/1 (1050821)

- Saatte **650 kg** üretim kapasitesi
- 70+ farklı kesim seçeneği
- **Heavy Duty Ultra seri**
- **Değişken hızlı Brushless motor**
- **8 litre öğütücü hazne ve geniş ağız kapasiteli başlık ile gelir.**

650 KG/SAAT

KESİM	MOTOR	ÇIKIŞ / HAZNE
70+ seçenek	Brushless	Geniş Ağız

HIZ (SEBZE DOĞRAMA)	HIZ (ÖĞÜTÜCÜ)
300-1.000 d/dk - 5 Seviye	300-3.000 d/dk - 10 Seviye

AKSESUARLAR

QC-U Izgara Temizleyici	DAHİL
8 litre Öğütücü Hazne + Dişli Bıçak	DAHİL
Uzun Sebze Başlığı	OPS.
Yarı Otomatik Başlık	OPS.
Düz + Perfore Bıçak	OPS.
Stand	OPS.



#MükemmelDoku,
artık çok kolay

Gelişmiş programlama seçenekleri ve **'Precise Pulse'** teknolojisi sayesinde Sammic öğütücüler yiyecekler istenilen kıvama hassas şekilde dönüştürülür. Böylece her birey, yaşamının her aşamasında güvenli ve keyifli bir yemek deneyimi yaşayabilir.

Keyifli bir deneyimden öte ne yazık ki yutma güçlüğü (disfaji) hastalığı dünya nüfusunun yaklaşık %8'ini etkilemektedir. Ancak bu durumun kişilerin lezzetli ve besleyici öğünlerden mahrum kalması anlamına gelmemesi gerektiğine inanmaktayız.

K/KE Serisi Parçalayıcı ve Öğütücüler



Tıkla
İzle!





K/KE Serisi - Parçalayıcı Ve Öğütücü Modeller

Model	Kapasite Aralığı (kg)	Maksimum Ürün Kap.	Hız Ayarı	Hazne Kapasitesi	Hazne Ölçüsü	Min-Max Hız	Güç	Elektrik
K-41	10-50	2.5 kg	Sabit	4,4 litre	193x161 mm	/ 1500 d/dk	800 W	Monofaze
K-52	20-75	3 kg	2 Hız	5,5 litre	240x150 mm	1500 / 3000	900-1500 W	Trifaze
K-82	20-100	4 kg	2 Hız	8 litre	240x199 mm	1500 / 3000	900-1500 W	Trifaze
KE-4V	10-50	2.5 kg	Ayarlanabilir	4,4 litre	193x161 mm	300 / 3000	1100 W	Monofaze
KE-5V	20-75	3 kg	Ayarlanabilir	5,5 litre	240x150 mm	300 / 3000	1500 W	Monofaze
KE-8V	20-100	4 kg	Ayarlanabilir	8 litre	240x199 mm	300 / 3000	1500 W	Monofaze

K Serisi - Parçalayıcı Ve Öğütücü - Sabit Hız



KOMPAKT K-41 230/50/1 (1050980)

- Tek hızlı yüksek performanslı motor bloğu
- Hazneye entegre yan karıştırıcılar + Dişli bıçaklı öğütücü
- **4,4 litre hazne**

AKSESUARLAR



4,4 litre Öğütücü Hazne + Dişli Bıçak — DAHİL


Kompakt Sebze Doğrama Başlığı — OPS.



Düz + Perfore Bıçak — OPS.

KAPASİTE
10-50 kg

MOTOR
Tek Hız

HAZNE
4,4 litre



Tek tuşla, her seferinde aynı sonuç

SABİT HIZ
Ayar gerekmez; parçalama sonucu partiden partiye değişmez.

KOMPAKT GÖVDE
Dar mutfaklarda tezgâh üstünde kalıcı yer kaplamaz.

YANLARDAN KARIŞTIRMA
Ürünü hazne duvarından sürekli bıçağa yönlendirir.

ÇİFT KULLANIM
Opsiyonel olarak sebze doğrama başlığı ile sebze doğrama ve öğütme bir arada.

K Serisi- Parçalayıcı Ve Öğütücü - İki Hız



HEAVY DUTY K-52 400/50/3 (1050832)

- İki hızlı motor bloğu
- Dişli Bıçaklı Öğütücü
- **5,5 litre hazne ile gelir.**

KAPASİTE	MOTOR	HAZNE
20-75 kg	İki Hız	5,5 litre

AKSESUARLAR

Dişli Bıçak Takımı	DAHİL
Kenar Sıyırıcı Aparat	OPS.
Düz + Perfore Bıçak	OPS.



HEAVY DUTY K-82 400/50/3 (1050850)

- İki hızlı motor bloğu
- Dişli Bıçaklı Öğütücü
- **8 litre hazne ile gelir.**

KAPASİTE	MOTOR	HAZNE
20-100 kg	İki Hız	8 Litre

AKSESUARLAR

Dişli Bıçak Takımı	DAHİL
Kenar Sıyırıcı Aparat	OPS.
Düz + Perfore Bıçak	OPS.

KE Serisi- Parçalayıcı Ve Öğütücü - Ayarlanabilir Hız



KOMPAKT KE-4V 230/50-60/1 (1051000)

- **Değişken hızlı Brushless motor**
- **Hazneye Entegre Yan Karıştırıcılar** + Dişli Bıçaklı Öğütücü Hazne
- **4,4 litre hazne**

KAPASİTE	MOTOR	HAZNE
10-50 kg	Brushless	4,4 litre

AKSESUARLAR



4,4 litre Öğütücü Hazne + Dişli Bıçak — DAHİL


Kompakt Sebze Doğrama Başlığı — OPS.



Düz + Perfore Bıçak — OPS.



HEAVY DUTY KE-5V 230/50-60/1 (1050834)

- **Değişken hızlı Brushless motor**
- **Yanlardan Sıyırarak Karıştırma** + Dişli Bıçaklı Öğütücü Seti
- **5,5 litre hazne**

KAPASİTE	MOTOR	HAZNE
20-75 kg	Brushless	5,5 litre

AKSESUARLAR


Dişli Bıçak Takımı — DAHİL


Kenar Sıyırıcı Aparat — DAHİL



Düz + Perfore Bıçak — OPS.



HEAVY DUTY KE-8V 230/50-60/1(1050853)

- **Değişken hızlı Brushless motor**
- **Yanlardan Sıyırarak Karıştırma** + Dişli Bıçaklı Öğütücü Seti
- **8 litre hazne**

KAPASİTE	MOTOR	HAZNE
20-100 kg	Brushless	8 Litre

AKSESUARLAR


Dişli Bıçak Takımı — DAHİL


Kenar Sıyırıcı Aparat — DAHİL



Düz + Perfore Bıçak — OPS.



Tek cihazda katı öğütmeden ipeksi dokuya

DÜŞÜK DEVİR

300 d/dk'de et ve sebzede kontrollü kaba parçalama.

YÜKSEK DEVİR

3000 d/dk'de emülsiyon, sos ve pürelerde pürüzsüz doku.

BRUSHLESS MOTOR

Bakım gerektirmeyen, sessiz ve uzun ömürlü tahrik.

YANLARDAN KARIŞTIRMA

Duvara ve kapağa yapışan ürünü karışıma geri kazandırır. Ürünün aynı noktada dönüp aşırı ısınmasını önler.

Kompakt Model - Aksesuarlar



Kompakt Sebze Doğrama Başlığı

Ürün Kodu	Ürün Adı
2059760	Kompakt Sebze Doğrama Başlığı

NE İÇİN KULLANILIR?

K-41 ve KE-4V öğütücü ve parçalayıcı modellerini kombo modele dönüştürmek için kullanılır. Diskler ayrıca alınır.



Öğütücü Haznesi 4,4 litre

Ürün Kodu	Ürün Adı
2059762	Öğütücü Haznesi 4,4 litre (Kapak dahil)

NE İÇİN KULLANILIR?

- 4,4 L Ek Öğütücü Haznesi: K-41 / KE-4V parçalayıcı ve öğütücü modelleri ile CK-241 / CK-24V kombo modellerinde ek hazne olarak kullanılabilir.
- Kombo Dönüşümü: CA-21 / CA-2V sebze hazırlama makinelerinin Kombo modele dönüştürülmesini sağlar.
- Bıçak göbekleri ayrıca satılır.



Bıçak Göbekleri

Ürün Kodu	Ürün Adı
2059748	Dişli Bıçaklı Göbek; Genel kullanım için uygundur.
2059750	Düz Bıçaklı Göbek; Özellikle çiğ et ve lifli ürünlerin işlenmesi için uygundur.
2059752	Perfore Bıçaklı Göbek; Yumurta akı, sos vb. ürünlerin hazırlanması için uygundur.

- Öğütücü / parçalayıcı makineleri ve kombo modeller için farklı bıçak seçeneklerine sahip bıçak göbekleri.

Uyumluluk: CK- 241, CK-24V, K-41, KE-4V



İç Toplama Haznesi

Ürün Kodu	Ürün Adı
2059870	İç Toplama Haznesi

NE İÇİN KULLANILIR?

Déli-cut dilimleri ile diğer hassas ve küçük kesimlerin toplanması için tasarlanmış özel iç haznedir.
Kompakt sebze hazırlama ve kombo modellerle birlikte standart olarak gelir. İhtiyaç halinde ilave hazne olarak ayrıca satın alınabilir.

Uyumluluk: CA-21, CA-2V, CK-241, CK-24V.

Kompakt Model - Aksesuarlar



Yapraklı Sebzeler için atım diski

Ürün Kodu	Ürün Adı
2059764	Yapraklı Sebzeler için atım diski

NE İÇİN KULLANILIR?

Lahana, kara lahana, marul vb. yapraklı ürünlerin düzgün bir şekilde dışarı atılmasını sağlar.

Uyumluluk:

- ***CA-21/2V dilimleyici ve CK-241/24V kombo modelleri ile uyumludur.***



Disk Tutucu

Ürün Kodu	Ürün Adı
1010204	10'lu Disk Tutucu

Kullanılmadıkları zamanlarda diskleri ve ızgaraları saklamak için idealdir.
Kapasite: 10 disk veya ızgara
Boyutlar: 350 x 320 mm.



QC-U Izgara Temizlik

Ürün Kodu	Ürün Adı
1010367	QC-U Izgara Temizlik

- Tüm sebze hazırlama makinelerinin ızgaralarını temizlemek için.
- Farklı ızgara boyutlarına uygun özel dişler.
- Ek bileşen gerektirmez ve kullanımı kolaydır.
- Özel QC-8 ve QC-10 modellerinin yerini almaz; onları mükemmel bir şekilde tamamlar. Tüm makinelerle birlikte gelir ve ayrıca ayrı bir aksesuar olarak da temin edilebilir.

Heavy Duty Model - Aksesuarlar



Uzun Sebze Başlığı

Ürün Kodu	Ürün Adı
1050123	Uzun Sebze Başlığı CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-62
1050124	Uzun Sebze Başlığı CA-3V / CA-4V / CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V

- Uzun şekilli ürünlerden en iyi kesim kalitesini elde etmek için idealdir.
- İticilerle birlikte 2 farklı boyutta tüp girişi.Paslanmaz çelik yapı ve en yüksek kaliteli malzeme; tümü gıda ile temasa uygundur.



Geniş Ağızlıklı Başlık

Ürün Kodu	Ürün Adı
1050122	Geniş Ağızlıklı Başlık CA-41 / CA-42 / CA-62
1050126	Geniş Ağızlıklı Başlık CA-4V / CK-45V / CK-48V

***CA-62 sebze hazırlama makinesi için isteğe bağlı aksesuardır.**

- Ergonomik tasarım.
- 273 cm² giriş açıklığına sahip geniş kapasiteli aparat.
- Ürünü giriş açıklığı içinde dağıtan ve lahana gibi bütün ürünleri kesip dağıtan yan bıçaklı kafa. Aynı amaçla kullanılan isteğe bağlı çekirdek delici dahildir. Daha fazla ürün miktarının dışarı atılmasını sağlayan yüksek konumlandırılmış atma diski de vardır.



Yarı Otomatik Başlık-Yüksek Hacimli Üretim

Ürün Kodu	Ürün Adı
1050120	Otomatik Başlık CA-41 / CA-42 / CA-62
1050121	Otomatik Başlık CA-4V / CK-45V / CK-48V

- Sebze işleme makineleri veya kombo modeller için. CA-62 sebze işleme makinesinde standart olarak bulunur; CA-41 / CA-42 / CA-4V sebze işleme makineleri ile CK-45V / CK-48V kombo modelleri için isteğe bağlı aksesuardır.
- Büyük ölçekli üretim ihtiyaçları için idealdir.



Kesme Haznesi

Ürün Kodu	Ürün Adı
2059792	Kesme Haznesi 5.5 l (kapaklı, bıçaksız)
2059794	Kesme Haznesi 8 l (kapaklı,bıçaksız)

- Heavy Duty serisi parçalayıcı & öğütücü ve kombo makineler için ek kesme haznesi.
- K-52 / K-82 , KE-5V / KE-8V parçalayıcı & öğütücüler, CA-3V / CA-4V sebze hazırlama makineleri ve CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V modelleri için tasarlanmıştır.
- Kapaklı bir kesme haznesinden oluşur.
- Bıçak göbekleri ve sıyırma aparatı ayrı olarak satılır.

Heavy Duty Model - Aksesuarlar



CK / K / KE için Bıçaklar

Ürün Kodu	Ürün Adı
2053058	Düz Bıçak Göbeği MOD. 5
2053091	Dişli Bıçak Göbeği MOD. 5
2053063	Perfore Bıçak Göbeği MOD. 5
2053935	Düz Bıçak Göbeği MOD. 8
2053930	Dişli Bıçak Göbeği MOD. 8
2053940	Perfore Bıçak Göbeği MOD. 8

Sammic parçalayıcı ve öğütücüler için isteğe bağlı bıçaklardan oluşur. Dişli bıçaklı göbek, makineyle birlikte verilmektedir. Opsiyon olarak, düz veya perfore bıçaklı ek göbekler de mevcuttur.

- Genel kullanım için dişli bıçaklı göbek.
- Çiğ et ve lifli ürünler için özel olarak önerilen düz bıçaklı göbek.
- Yumurta akı, soslar vb. hazırlamak için perfore bıçaklı göbek. Her kullanıcının ihtiyaçlarını karşılamak üzere farklı bıçak seçenekleri mevcuttur.



Kenar Sıyırıcı Aparat CK / K / KE

Ürün Kodu	Ürün Adı
2059417	Kenar Sıyırıcı Aparat CK/K/KE-5
2053960	Kenar Sıyırıcı Aparat CK/K/KE-8

- Daha homojen bir nihai ürün elde etmek için.
- Daha homojen bir ürün elde edilmesini sağlayan ve aşırı ısınmayı önleyen manuel sıyırıcı.
- Ürünü duvarlarından ve kapaktan tekrar karışımın içine geri kazandırmak için.



Tekerlekli Stand

Ürün Kodu	Ürün Adı
1050063	Tekerlekli Stand - CA / CK-3/4/6

- Tüm Sammic sebze işleme makineleri ve kombo modelleri için isteğe bağlı aksesuar.
- Paslanmaz çelik yapı.
- Sammic sebze işleme makinelerini ideal çalışma yüksekliğinde kullanmaya olanak tanıyan kullanıcı dostu sehpa.
- Kesilen ürünün çıktığı yere makineyi ve bir gastro-norm kabını yerleştirebilme imkanı sunar.
- Kolay taşıma için 2 tekerlek.

Heavy Duty Model - Aksesuarlar



Masaüstü Disk & Izgara Tutucu

Ürün Kodu	Ürün Adı
1010204	10'lu Disk Tutucu

Kullanılmadıkları zamanlarda diskleri ve ızgaraları saklamak için idealdir.
Masa üstü disk & ızgara tutucu:

- Kapasite: 10 disk veya ızgara.
- Boyutlar: 350 x 320 mm.



Dikey Disk & Izgara Tutucu

Ürün Kodu	Ürün Adı
1010242	6'lı Dikey Disk Tutucu

Duvar tutucu: Doğrudan duvara monte edilebilen tutucu. Yatay veya dikey olarak monte edilebilir.

- Kapasite: 6 disk veya ızgara.
- Boyutlar: 320 x 50 x 140 mm.



Hızlı Izgara Temizleyici Kiti

Ürün Kodu	Ürün Adı
1010361	QC-8 - 8 mm için hızlı temizleyici
1010366	QC-10 - 10 mm için hızlı temizleyici
1010359	GCH Hızlı Temizleyici Tabanı



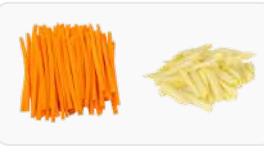
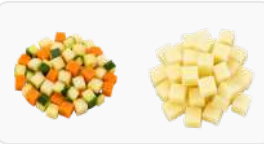


Izgara Temizleme QC-U

Ürün Kodu	Ürün Adı
1010367	Izgara Temizleme QC-U

- Tüm sebze hazırlama makinelerinin ızgaralarını temizlemek için.
- Farklı ızgara boyutlarına uygun özel dişler.
- Ek bileşen gerektirmez ve kullanımı kolaydır.
- Özel QC-8 ve QC-10 modellerinin yerini almaz; onları mükemmel bir şekilde tamamlar. Tüm makinelerle birlikte gelir ve ayrıca ayrı bir aksesuar olarak da temin edilebilir.

DİSK REHBERİ

KOMPAKT SERİ	HEAVY-DUTY SERİ	SONUÇ
 FCS	 FC	 Dilim
 FCOS	 FCO+	 Dalgalı
 FFS	 FFC	 Patates Kızartması
 FMS	 FMC	 Küp
	 FCC	 Oval/Kavisli
 FCES	 FCE	 Baton Kesim
 SHS	 SH	 Rende
 SHSF / SHSG	 SHF SHG	 Toz Rende

Déli-cut & Déli-cut PLUS

Kendine özgü kesim kimliğimiz

Şefler için en evrensel ve çok yönlü kesimleri sunuyoruz.

Déli-cut 4 x 4 x 8 mm brunoise tarzı kesim; pişirme, soteleme, salata sosları ve hazırlıklar için benzersiz bir sonuç sağlar.
Tüm Sammic sebze hazırlık makineler ile uyumludur.

Yeni **Déli-cut PLUS 5 x 5 x 6 mm**, özel Wedge ızgarası kullanılarak elde edilen kesim, geniş bir mutfak kullanımı yelpazesinde temiz bir soğan kesimi için idealdir. Jalapeño ve diğer sebzeler için de kullanılabilir.
Tüm Sammic Heavy Duty serisi ile uyumludur.

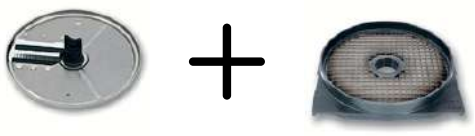
Sammic sebze hazırlama makinelerinde uygun disk kombinasyonu ile bu kesimler özel ayarlamalar gerektirmeden yapılabilir.





Kompakt seri Déli-cut

CA-21, CA-2V, CK-241, CK-24V



Jülyen disk FCES-4x4G

Küp Kesim Izgarası FMS-8

Heavy Duty seri Déli-cut

CA-31, CA-3V, CA-41, CA-42, CA-4V, CK-35V, CK-38V, CK-45V, CK-48V



Jülyen disk FCE-4x4G

Küp Kesim Izgarası FMC-8D

Heavy Duty seri Déli-cut PLUS

CA-31, CA-3V, CA-41, CA-42, CA-4V, CK-35V, CK-38V, CK-45V, CK-48V

YENİ!



Wedge Izgarası WG-6

Jülyen disk FCE-5x5G

Tüm kesim diskleri, ızgaralar ve özel kesim kitleri ayrıca satılır.

Kompakt Modeller için Diskler

Tüm kesim diskleri, ızgaralar ve özel kesim kitleri ayrıca satılır.



FCS Dilimleme Diski

Kodu	Ürün Adı	Kesim Ölçüsü
1010530	FCS-1	1 mm
1010532	FCS-2	2 mm
1010534	FCS-3	3 mm
1010536	FCS-4	4 mm
1010538	FCS-5	5 mm
1010540	FCS-6	6 mm

NE İÇİN KULLANILIR?

Patates, havuç, pancar, lahana vb. sebzelerden 1 ila 6 mm kalınlığında dilimler elde etmek için dilimleme diskleri.

Uyumluluk:

- ***CA-21/2V dilimleyici ve CK-241/24V kombo modelleri ile uyumludur.***
- ***Diskler resimdekinden farklı olabilir.***

Tıkla İzle!



FCOS Dalgalı Dilimleme Diski

Kodu	Ürün Adı	Kesim Ölçüsü
1010546	FCOS-2	2 mm

NE İÇİN KULLANILIR?

Dalgalı dilimler elde etmek üzere tasarlanmıştır. Domates gibi yumuşak ürünlerde daha iyi sonuç verir.

Uyumluluk:

- ***CA-21/2V dilimleyici ve CK-241/24V kombo modelleri ile uyumludur.***
- ***Diskler resimdekinden farklı olabilir.***

Tıkla İzle!



FCS-G Dilimleme Diski

FCS-G Kesme Diski

Kodu	Ürün Adı	Kesim Ölçüsü
1010570	FCS-8G	8 mm
1010572	FCS-10G	10 mm
1010574	FCS-12G	12 mm

NE İÇİN KULLANILIR?

FMS / FFS ızgaralarıyla özel olarak birleştirilerek patates, havuç ve küp şeklinde kesimler elde etmek için kullanılan dilimleme diskleri. 8, 10 veya 12 mm kalınlığında kesimler elde etmeye yarayan diskler.

- Izgara olmadan kullanılması tavsiye edilmez.

Uyumluluk:

- ***CA-21/2V dilimleyici ve CK-241/24V kombo modelleri ile uyumludur.***
- ***Diskler resimdekinden farklı olabilir.***

Tıkla İzle!



FMS Küp Kesim Izgarası

Kodu	Ürün Adı	Kesim Ölçüsü
1010580	FMS-8	8 mm
1010582	FMS-10	10 mm
1010584	FMS-12	12 mm

- **FCS-G diskleri FMS Izgarası ile beraber çalıştırıldığında küp sonuç elde edilir.**

Kompakt Modeller için Diskler

Tüm kesim diskleri, ızgaralar ve özel kesim kitleri ayrıca satılır.



FFS Parmak Patates Izgarası

Kodu	Ürün Adı	Kesim Ölçüsü
1010590	FFS-8	8 mm
1010592	FFS-10	10 mm

Tıkla İzle!

NE İÇİN KULLANILIR?

Dilimleme diskleriyle birlikte patates kızartması elde etmek için kullanılan ızgaralar. FCS-G-8/10/12 dilimleme diskleriyle birleştirilir.

Uyumluluk:

- ***CA-21/2V dilimleyici ve CK-241/24V kombo modelleri için.***
- ***Diskler resimdekinden farklı olabilir.***
- ***FCS-G diskleri FFS Izgarası ile beraber çalıştırıldığında parmak patates sonuç elde edilir.***



FCES Jülyen Kesim Diski

Kodu	Ürün Adı	Kesim Ölçüsü
1010550	FCES-2x2	2 x 2 mm
1010552	FCES-2x4	2 x 4 mm
1010554	FCES-2x6	2 x 6 mm
1010556	FCES-4x4G	4 x 4 mm
1010558	FCES-6x6	6 x 6 mm
1010560	FCES-8x8	8 x 8 mm **(CA-2V/ CK-24V)**

Tıkla İzle!

NE İÇİN KULLANILIR?

Patates kızartması, şeritler veya çubuklar için.

Uyumluluk:

- ***CA-21/2V dilimleyici ve CK-241/24V kombo modelleri için uygundur.***
- ***Not: FCES-8x8 diskinin yalnızca CA-2V / CK-24V modelleriyle kullanılması tavsiye edilir.***
- ***Diskler resimdekinden farklı olabilir.***



Tıkla İzle!

Déli-Cut Kit

Déli-cut kit - Kompakt 4 x 4 x 8 mm

Kod	Ürün Adı	Ölçü
1010580	Küp Kesim Izgarası FMS-8	8 mm
1010556	Jülyen Kesim Diski FCES-4x4G	4 × 4 mm

NE İÇİN KULLANILIR?

Kit, 4 × 4 × 8 mm ölçülerinde özel Déli-cut kesimi elde etmek için tasarlanmıştır. FCES-4x4G jülyen diski ile FMS-8 küp kesim ızgarasının birlikte kullanılmasıyla standart ve tekrarlanabilir kesim elde edilir.

Uyumluluk:

- ***CA-21, CA-2V, CK-241 ve CK-24V Kompakt modelleri ile uyumludur. Hassas ve küçük Déli-cut kesimlerinin makineyle birlikte gelen iç toplama haznesinde toplanması tavsiye edilir.***



SHS Rendeleme Diski

Kodu	Ürün Adı	Kesim Ölçüsü
1010500	SHS-2	2 mm
1010502	SHS-3	3 mm
1010504	SHS-4	4 mm
1010506	SHS-7	7 mm
1010514	SHSF	1 mm
1010516	SHSG	8 mm

NE İÇİN KULLANILIR?

Sebzeler, peynir, ekmek, kuruyemişler, badem, vb. için rendeleme diskleri. Ekmek, sert peynir, çikolata vb. rendelemek için rendeleme diskleri. Çok hassas kesimler elde etmek üzere tasarlanmıştır.

Tıkla İzle!

Uyumluluk:

- ***CA-21/2V dilimleyici ve CK-241/24V kombo için.***

Heavy Duty Modeller için Diskler

Tüm kesim diskleri, ızgaralar ve özel kesim kitleri ayrıca satılır.



Tıkla İzle!

FC Dilimleme Diski

Kod	Ürün Adı	Ölçü
1010215	FC-1+	1 mm
1010220	FC-2+	2 mm
1010224	FC-3D	3 mm
1010227	FC-6D	6 mm
1010409	FC-8D	8 mm
1010410	FC-10D	10 mm
1010411	FC-14D	14 mm
1010252	FC-20+	20 mm
1010247	FC-25+	25 mm

NE İÇİN KULLANILIR?

Patates, havuç, pancar, lahana gibi ürünleri 1 ila 25 mm arasında dilimlemek için kullanılır.

Bıçak Sayısı:

- FC-1+ ve FC-2+: 3 Bıçak
- FC-3D ve FC-6D: 2 Bıçak
- Diğer modeller: 1 Bıçak

Uyumluluk:

CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-3V / CA-4V / CA-62 ve CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V modelleri için uygundur.



FCC Oval Dilimleme Diski

Kod	Ürün Adı	Ölçü
1010406	FCC-2+	2 mm
1010403	FCC-3+	3 mm
1010404	FCC-5+	5 mm

Tıkla İzle!

NE İÇİN KULLANILIR?

Yumuşak ürünlerin dilimlenmesi için: Domates, portakal, limon, muz, elma gibi ürünler ve marul doğrama için uygun kavisli dilimleme diskleri.

Bıçak Sayısı:

- FCC-2+ modelinde 2 bıçak bulunmaktadır.
- FCC-3+ ve FCC-5+ modellerinde 1 bıçak bulunmaktadır.

Uyumluluk:

CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 dilimleyiciler ve CR-143 aksesuarı ile uyumludur.
CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402 kombo modelleri için uygulanabilir.



FCO Dalgalı Dilimleme Diski

Kod	Ürün Adı	Ölçü
1010295	FCO-2+	2 mm
1010300	FCO-3+	3 mm
1010408	FCO-6+	6 mm

Tıkla İzle!

NE İÇİN KULLANILIR?

Dalgalı dilimler elde etmek için tasarlanmıştır.

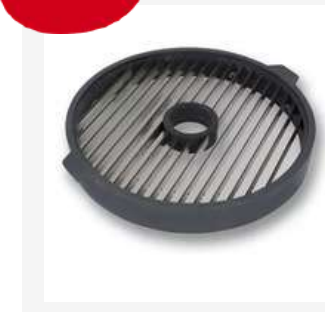
Bıçak Sayısı:

- FCO-2+ modeli 3 bıçakla donatılmıştır.
- FCO-3+ ve FCO-6+ modelleri 2 bıçakla donatılmıştır.

Uyumluluk:

CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 dilimleyiciler ve CR-143 aksesuarı için uygundur.
CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402 kombo modelleri için uygundur.

YENİ!



FFC Parmak Patates Izgarası

Kod	Ürün Adı	Ölçü
1010345	FFC-6	6 mm
1010350	FFC-8+	8 mm
1010355	FFC-10+	10 mm

NE İÇİN KULLANILIR?

FFC dilimleme ızgaraları, FC dilimleme diskleriyle birleştirilerek patates kızartması hazırlanmaktadır. Kesim kalınlığı, disk ve ızgara kombinasyonuna bağlıdır.

Uyumluluk:

CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-401 / CA-601 dilimleyiciler için uygundur. CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402 kombo modelleler için de geçerlidir.

Tıkla İzle!

- **FC diskleri FFC Izgarası ile beraber çalıştırıldığında parmak patates sonuç elde edilir.**

Heavy Duty Modeller için Diskler

Tüm kesim diskleri, ızgaralar ve özel kesim kitleri ayrıca satılır.

YENİ!



Tıkla İzle!

FMC Küp Kesim Izgarası

Kod	Ürün Adı	Ölçü
1010362	Küp Kesim FMC-8D	8 mm
1010363	Küp Kesim FMC-10D	10 mm
1010364	Küp Kesim FMC-14D	14 mm
1010415	Küp Kesim FMC-20D (FC-3D- FC-14D arası disklerle)	20 mm
1010375	Küp Kesim FMC-20+ (FC-20+ / FC-25+ arası disklerle)	20 mm
1010380	Küp Kesim FMC-25+ (FC-20+ / FC-25+ arası disklerle)	25 mm

NE İÇİN KULLANILIR?

FMC dilimleme ızgaraları, küp kesimler için FC dilimleme diskleriyle birleştirilmiştir. Kesim kalınlığı, disk ve ızgara kombinasyonuna bağlıdır.

Birlikte kullanılan FC disklerinin bıçak sayıları;

- FC-1+ ve FC-2+: 3 Bıçak
- FC-3D ve FC-6D: 2 Bıçak
- Diğer modeller: 1 Bıçak

Uyumluluk:

CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-401 / CA-601 dilimleyiciler ve CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402 ile uyumludur.
FC-20+ ve FC-25+ dilimleme diskleri yalnızca FMC-20+ ve FMC-25+ dilimleme ızgaraları ile birleştirilebilir.

YENİ!



Tıkla İzle!

FCE Jülyen Kesim Diski

Kod	Ürün Adı	Ölçü
1010205	Jülyen Kesim Diski FCE-2+	2 mm
1010210	Jülyen Kesim Diski FCE-4+	4 mm
1010214	Jülyen Kesim Diski FCE-4X4G (Déli-cut'a uygun)	4 mm
1010557	Jülyen Kesim Diski FCE-5X5G (Déli-cut PLUS'a uygun)	5 mm
1010405	Jülyen Kesim Diski FCE-8+	8 mm

NE İÇİN KULLANILIR?

Patates kızartması için, şeritler veya batonlar.
Jülyen diskleri, patates, havuç, kereviz, pancar vb. için şeritler veya batonlar oluşturur.

Bıçak Sayısı:

FCE-2+ / FCE-4+ ve FCE-5x5G modelleri 2 bıçakla donatılmıştır.
FCE-8+ modeli 1 bıçakla donatılmıştır.

Uyumluluk:

CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 dilimleyicileri ve CR-143 aksesuarı ile uyumludur.
CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402 kombo modelleri için uygundur.

Heavy Duty Modeller için Diskler

Tüm kesim diskleri, ızgaralar ve özel kesim kitleri ayrıca satılır.



Tıkla İzle!

Déli-Cut Kit

Déli-cut Kit - Heavy Duty 4 x 4 x 8 mm

Kod	Ürün Adı	Ölçü
1010362	Küp Kesim Izgarası FMC-8D	8 mm
1010214	Jülyen disk FCE-4X4G (Déli-cut)	4x4 mm

NE İÇİN KULLANILIR?

Kit, 4 x 4 x 8 mm ölçülerinde özel Déli-cut kesimi için tasarlanmıştır. Déli-cut, şeflerin pişirme, soteleme, salata hazırlama, tarif oluşturma ve dolgu yapma gibi çok yönlü işlemler için kullandığı en evrensel kesimdir.

Uyumluluk:

- ***Déli-cut işlemini, sebze hazırlık veya kombo makinenizle birlikte gelen iç toplama haznesini kullanarak yapmanızı tavsiye ederiz.***
- ***FMC-8D ızgarasını temizlemek için, tabanı ile birlikte QC-8 ızgara temizleyicisini kullanmanızı öneririz.***

YENİ!



Tıkla İzle!

Déli-Cut Plus

Déli-Cut PLUS Kit - Heavy Duty Line 5 x 5 x 6 mm

Kod	Ürün Adı	Ölçü
1010462	WG-6 Kesme Izgarası	6 mm
1010557	Jülyen Kesim Diski FCE-5X5G (Déli-cut PLUS)	5 mm

NE İÇİN KULLANILIR?

Kit, 5 x 5 x 6 mm ölçülerinde özel Déli-cut kesimi için tasarlanmıştır. Déli-cut Plus, Soğan ve su içeriği yüksek diğer ürünlerde mükemmel kesimi elde etmek üzere özel olarak tasarlanmış bir kittir.

Uyumluluk:

- ***Déli-cut işlemini, sebze hazırlık veya kombo makinenizle birlikte gelen iç toplama haznesini kullanarak yapmanızı tavsiye ederiz.***

Heavy Duty Modeller için Diskler

Tüm kesim diskleri, ızgaralar ve özel kesim kitleri ayrıca satılır.



Tıkla İzle!

SH Rendeleme Diski

Kod	Ürün Adı	Ölçü
1010320	Rendeleme Diski SH-2	2 mm
1010315	Rendeleme Diski SH-3	3 mm
1010322	Rendeleme Diski SH-4	4 mm
1010323	Rendeleme Diski SH-5	5 mm
1010324	Rendeleme Diski SH-6	6 mm
1010326	Rendeleme Diski SH-7	7 mm
1010328	Kalın Rendeleme Diski SHG	8 mm
1010318	İnce Rendeleme Diski SHF	1 mm

NE İÇİN KULLANILIR?

Sammic sebze dilimleme ve kombo makineleri için rendeleme diskleri.
Sebze, peynir, ekmek, kuruyemiş vb. için rendeleme diskleri.
• Ekmek, sert peynir, çikolata vb. için rendeleme diskleri.

Uyumluluk:

- ***CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 dilimleyiciler ve CR-143 aksesuarı ile uyumludur.***
- ***CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402 kombo modelleri için uygundur.***



Tıkla İzle!

Patates Püre Kiti

Kod	Ürün Adı
1010390	Patates Püre Kit

- Sebze hazırlama makineleri ve kombo makineler için kit.
- Sebze hazırlama makinesi ile patates püresi elde etmek için idealdir.
- **Maks. 14 mm dilimleme diski ile kullanılmalıdır (FC-10D veya FC-14D önerilir).**
- CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-62 / CA-3V / CA-4V modelleri için uygundur.

CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V modelleri için uygundur.

Kompakt Disk Setleri

SET-7004
4 PARÇA DİSK

Kompakt — 4'lü Bıçak Seti
Temel kesim ihtiyaçları için giriş seti

01 **FCS-2** Dilimleme diski, 2 mm

02 **FCS-4** Dilimleme diski, 4 mm

03 **FCES-4x4G** Jülyen kesme diski, 4×4 mm

04 **SHS-3** Rendeleme diski, 3 mm

SET-7006
6 PARÇA DİSK

Kompakt — 6'lı Bıçak Seti
Küp kesme kabiliyeti eklenmiş orta seviye set

01 **FCS-2** Dilimleme diski, 2 mm

02 **FCS-4** Dilimleme diski, 4 mm

03 **FCES-4x4G** Jülyen kesme diski, 4×4 mm

04 **SHS-3** Rendeleme diski, 3 mm

05 **FCS-10G** Dilimleme diski, 10 mm — FMS ve FFS serisi disklerle uyumlu

06 **FMS-10** Küp kesme ızgarası, 10 mm — FCS serisi disklerle birlikte kullanılır

SET-7008
8 PARÇA DİSK

Kompakt — 8'li Bıçak Seti
Tam kapsamlı profesyonel mutfak seti

01 **FCS-2** Dilimleme diski, 2 mm

02 **FCS-4** Dilimleme diski, 4 mm

03 **FCES-2x2** Jülyen kesme diski, 2×2 mm

04 **FCES-4x4G** Jülyen kesme diski, 4×4 mm

05 **FMS-8** Küp kesme ızgarası, 8 mm

06 **SHS-3** Rendeleme diski, 3 mm

07 **FCS-10G** Dilimleme diski, 10 mm — FMS ve FFS serisi disklerle uyumlu

08 **FMS-10** Küp kesme ızgarası, 10 mm — FCS serisi disklerle birlikte kullanılır

NOT Küp kesme ızgarası (FMS serisi) daima uygun bir dilimleme diski (FCS serisi) ile birlikte kullanılır. Tüm diskler paslanmaz çelik bıçaklıdır ve bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Heavy Duty Disk Setleri

SET-8008

8 PARÇA DİSK

Heavy Duty — 8'li Bıçak Seti

Standart ağır hizmet konfigürasyonu

01 **FC-2+** 3 bıçaklı dilimleme diski, 2 mm

02 **FC-6D** 2 bıçaklı dilimleme diski, 6 mm

03 **SH-3** Rendeleme diski, 3 mm

04 **SH-6** Rendeleme diski, 6 mm

05 **FC-10D** Tek bıçaklı dilimleme diski, 10 mm

06 **FFC-10+** Parmak patates diski, 10 mm — FC serisi disklerle birlikte kullanılır

07 **FC-10D** Tek bıçaklı dilimleme diski, 10 mm

08 **FMC-10D** Küp kesme ızgarası, 10 mm — FC serisi disklerle birlikte kullanılır

SET-8008A

8 PARÇA DİSK

Heavy Duty — 8'li Bıçak Seti

20 mm küp kesim kabiliyetli varyant

01 **FC-2+** 3 bıçaklı dilimleme diski, 2 mm

02 **FC-6D** 2 bıçaklı dilimleme diski, 6 mm

03 **SH-3** Rendeleme diski, 3 mm

04 **SH-6** Rendeleme diski, 6 mm

05 **FC-20+** Tek bıçaklı dilimleme diski, 20 mm

06 **FMC-20+** Küp kesme ızgarası, 20 mm — FC serisi disklerle birlikte kullanılır

07 **FC-10D** Tek bıçaklı dilimleme diski, 10 mm

08 **FMC-10D** Küp kesme ızgarası, 10 mm — FC serisi disklerle birlikte kullanılır

SET-8010

10 PARÇA DİSK

Heavy Duty — 10'lu Bıçak Seti

Parmak patates ve iki küp ölçüsü birlikte

01 **FC-2+** 3 bıçaklı dilimleme diski, 2 mm

02 **FC-6D** 2 bıçaklı dilimleme diski, 6 mm

03 **SH-3** Rendeleme diski, 3 mm

04 **SH-6** Rendeleme diski, 6 mm

05 **FC-10D** Tek bıçaklı dilimleme diski, 10 mm

06 **FFC-10+** Parmak patates diski, 10 mm — FC serisi disklerle birlikte kullanılır

07 **FC-20+** Tek bıçaklı dilimleme diski, 20 mm

08 **FMC-20+** Küp kesme ızgarası, 20 mm — FC serisi disklerle birlikte kullanılır

09 **FC-10D** Tek bıçaklı dilimleme diski, 10 mm

10 **FMC-10D** Küp kesme ızgarası, 10 mm — FC serisi disklerle birlikte kullanılır

NOT Küp kesme (FMC) ızgarası ve parmak patates (FFC) ızgarası daima uygun bir FC serisi dilimleme diski ile birlikte kullanılır.

Heavy Duty Disk Setleri

SET-8012
12 PARÇA DİSK

Heavy Duty — 12'li Bıçak Seti

Dalgalı kesme ve jülyen dahil tam donanım

01 **FC-2+** 3 bıçaklı dilimleme diski, 2 mm	02 **FC-6D** 2 bıçaklı dilimleme diski, 6 mm
03 **SH-3** Rendeleme diski, 3 mm	04 **SH-6** Rendeleme diski, 6 mm
05 **FC-10D** Tek bıçaklı dilimleme diski, 10 mm	06 **FFC-10+** Parmak patates diski, 10 mm — FC serisi disklerle birlikte kullanılır
07 **FC-20+** Tek bıçaklı dilimleme diski, 20 mm	08 **FMC-20+** Küp kesme ızgarası, 20 mm — FC serisi disklerle birlikte kullanılır
09 **FC-10D** Tek bıçaklı dilimleme diski, 10 mm	10 **FMC-10D** Küp kesme ızgarası, 10 mm — FC serisi disklerle birlikte kullanılır
11 **FCO-3+** 2 bıçaklı dalgalı kesme diski, 3 mm	12 **FCE-4+** Jülyen kesme diski, 4 mm

NOT Küp kesme (FMC) ızgarası ve parmak patates (FFC) diskleri daima uygun bir FC serisi dilimleme diski ile birlikte kullanılır.

Fiyat Listesi

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
CA Serisi - Sebze Doğrama Makineleri		
1050940	CA-21 Kompakt Sebze Doğrama Makinesi	**1.947 €**
1050700	CA-31 Heavy Duty Sebze Doğrama Makinesi / Mono	**2.395 €**
1050701	CA-31 Heavy Duty Sebze Doğrama / Tri	**2.479,,00 €**
1050719	CA-41 Heavy Duty Sebze Doğrama / Mono	**3.803 €**
1050721	CA-41 Heavy Duty Sebze Doğrama / Tri	**3.943 €**
1050733	CA-42 Heavy Duty Sebze Doğrama	**4.534 €**
1050738	CA-62 Heavy Duty Sebze Doğrama Makinesi	**6.792.00 €**
1050962	CA-2V Kompakt Sebze Doğrama Makinesi	**3.202 €**
1050784	CA-3V Heavy Duty Sebze Doğrama Makinesi	**4.374 €**
1050796	CA-4V Heavy Duty Sebze Doğrama Makinesi	**5.384 €**
CK Serisi - 2'si 1 Arada - Kombo Modeller		
1050900	CK-241 Kombo Sebze Doğrama Makinesi	**2.527 €**
1050922	CK-24V Kombo Sebze Doğrama Makinesi	**3.999.00 €**
1050752	CK-35V Kombo Sebze Doğrama Makinesi	**5.629 €**
1050808	CK-38V Kombo Sebze Doğrama Makinesi	**6.260 €**
1050769	CK-45V Kombo Sebze Doğrama Makinesi	**6.546 €**
1050821	CK-48V Kombo Sebze Doğrama Makinesi	**7.172 €**
K/KE Serisi - Parçalayıcı Ve Öğütücü Modeller		
1050980	K-41 Kompakt Parçalayıcı ve Öğütücü	**2.102 €**
1050832	K-52 Heavy Duty Parçalayıcı ve Öğütücü	**3.186 €**
1050850	K-82 Heavy Duty Parçalayıcı ve Öğütücü	**3.503 €**
1051000	KE-4V Kompakt Parçalayıcı ve Öğütücü	**3.357 €**
1050834	KE-5V Heavy Duty Parçalayıcı ve Öğütücü	**4.093 €**
1050853	KE-8V Heavy Duty Parçalayıcı ve Öğütücü	**4.722 €**
Kompakt - Parçalayıcı & Öğütücü Aksesuarlar & Bıçak Göbekleri		
2059760	Kompakt K-41/KE-4V için Başlık	**724 €**
2059762	Kompakt K-41/KE-4V/CK-241/CK-24V/CA-21/CA-2V için 4.4 litre Öğütücü Haznesi	**564 €**
2059748	Dişli Bıçak Göbeği (CK-241/CK-24V/K-41/KE-4V)	**332 €**
2059750	Düz Bıçak Göbeği (CK-241/CK-24V/K-41/KE-4V)	**332 €**
2059752	Perfore Bıçak Göbeği (CK-241/CK-24V/K-41/KE-4V)	**332 €**

Fiyat Listesi

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
Kompakt - Uyumlu Diskler		
FCS Dilimleme Diskleri		
1010530	Dilimleme diski FCS-1	**154 €**
1010532	Dilimleme diski FCS-2	**154 €**
1010534	Dilimleme diski FCS-3	**154 €**
1010536	Dilimleme diski FCS-4	**154 €**
1010538	Dilimleme diski FCS-5	**154 €**
1010540	Dilimleme diski FCS-6	**154 €**
FCOS Dalgalı Dilimleme Diski		
1010546	Dalgalı Dilimleme diski FCOS-2	**154 €**
FCS Dilimleme Diskleri (FMS/FFS ızgaralarıyla küp ve parmak patates elde etmek için kullanılır.)		
1010570	Dilimleme diski FCS-8G	**180 €**
1010572	Dilimleme diski FCS-10G	**180 €**
1010574	Dilimleme diski FCS-12G	**180 €**
FMS Küp Kesim Izgarası		
1010580	Küp Kesim Izgarası FMS-8	**222 €**
1010582	Küp Kesim Izgarası FMS-10	**222 €**
1010584	Küp Kesim Izgarası FMS-12	**222 €**
FFS Küp Kesim Izgarası		
1010590	Parmak Patates Kesim Izgarası FFS-8	**222 €**
1010592	Parmak Patates Kesim Izgarası FFS-10	**222 €**
FCES Jülyen Kesim Diski		
1010550	Jülyen disk FCES-2x2 · 2 x 2 mm	**202 €**
1010552	Jülyen disk FCES-2x4 · 2 x 4 mm	**202 €**
1010554	Jülyen disk FCES-2x6 · 2 x 6 mm	**202 €**
1010556	Jülyen disk FCES-4x4G · 4 x 4 mm	**202 €**
1010558	Jülyen disk FCES-6x6 · 6 x 6 mm	**202 €**
1010560	Jülyen disk FCES-8x8 · 8 x 8 mm (CA-2V / CK-24V)	**202 €**
Déli-Cut Kesim Kiti - Compact Seri (4x4x8 mm)		
1010580	Dilimleme Izgarası FMS-8	**222 €**
1010556	Jülyen disk FCES-4x4G · 4 x 4 mm	**202 €**

Fiyat Listesi

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
SHS/SHSF/SHSG Rendeleme Diskleri		
1010500	Rendeleme disk SHS-2	**118 €**
1010502	Rendeleme disk SHS-3	**118 €**
1010504	Rendeleme disk SHS-4	**118 €**
1010506	Rendeleme disk SHS-7	**118 €**
1010514	1 mm - İnce Rendeleme Diski - SHSF	**118 €**
1010516	8 mm - Kalın Rendeleme Diski - SHSG	**118 €**
İç Toplama Haznesi		
2059870	İç Toplama Haznesi	**59 €**
Kompakt - Uyumlu Aksesuarlar		
2059764	Yapraklı Sebzeler için Atım Diski	**34 €**
1010204	Disk Koyma Standı	**107 €**
1010242	Disk Tutucu Izgara Duvar Askısı	**140 €**
1010367	Izgara Temizleme Aparatı QC-U	**80 €**

Fiyat Listesi

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
Heavy Duty - Uyumlu Diskler		
FC Dilimleme Diskleri		
1010215	Dilimleme diski FC-1	**202 €**
1010220	Dilimleme diski FC-2	**202 €**
1010224	Dilimleme diski FC-3D	**202 €**
1010227	Dilimleme diski FC-6D	**202 €**
1010409	Dilimleme diski FC-8D	**202 €**
1010410	Dilimleme diski FC-10D	**202 €**
1010411	Dilimleme diski FC-14D	**226 €**
1010252	Dilimleme diski FC-20+	**226 €**
1010247	Dilimleme diski FC-25+	**226 €**
FCC Kavisli Dilimleme Diskleri		
1010406	Kavisli Dilimleme FCC-2+	**202 €**
1010403	Kavisli Dilimleme FCC-3+	**202 €**
1010404	Kavisli Dilimleme FCC-5+	**202 €**
FCO Dalgalı Dilimleme Diskleri		
1010295	Dalgalı Dilimleme diski FCO-2+	**224 €**
1010300	Dalgalı Dilimleme diski FCO-3+	**224 €**
1010408	Dalgalı Dilimleme diski FCO-6+	**224 €**
FFC Parmak Patates Kesim Izgarası		
1010345	Parmak Patates Kesim Izgarası FFC-6	**310 €**
1010350	Parmak Patates Kesim Izgarası FFC-8+	**224 €**
1010355	Parmak Patates Kesim Izgarası FFC-10+	**224 €**
FMC Küp Kesim Izgarası		
1010362	Küp Kesim Izgarası FMC-8D	**224 €**
1010363	Küp Kesim Izgarası FMC-10D	**224 €**
1010364	Küp Kesim Izgarası FMC-14D	**224 €**
1010415	Küp Kesim Izgarası FMC-20D (FC-3D-FC14D ile)	**224 €**
1010375	Küp Kesim Izgarası FMC-20+ (FC-20+ FC-25+ ile)	**224 €**
1010380	Küp Kesim Izgarası FMC-25+ (FC-20+ FC-25+ ile)	**224 €**

Fiyat Listesi

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
FCE Jülyen Kesim Diskleri		
1010205	Jülyen Kesim Diski FCE-2+	**270 €**
1010210	Jülyen Kesim Diski FCE-4+	**270 €**
1010214	Jülyen Kesim Diski FCE-4X4G (Déli-Cut)	**282 €**
1010557	Jülyen Kesim Diski FCE-5X5G (Déli-Cut Plus)	**300 €**
1010405	Jülyen Kesim Diski FCE-8+	**312 €**
Déli-Cut Kesim Kiti - Heavy Duty Line (4 x 4 x 8 mm)		
1010362	Küp Kesim Izgarası FMC-8D	**224 €**
1010214	Jülyen disk FCES-4x4G · 4 x 4 mm	**282 €**
Déli-Cut Plus Kesim Kiti - Heavy Duty Line (5 x 5 x 6 mm)		
1010462	Wedge Izgara WG-6	**330 €**
1010557	Jülyen Disk FCE-5X5G (Déli-cut PLUS)	**300 €**
SH Rendeleme Diskleri		
1010320	Rendeleme Diski SH-2	**142 €**
1010315	Rendeleme Diski SH-3	**142 €**
1010322	Rendeleme Diski SH-4	**142 €**
1010323	Rendeleme Diski SH-5	**142 €**
1010324	Rendeleme Diski SH-6	**142 €**
1010326	Rendeleme Diski SH-7	**142 €**
SHG/SHF Rendeleme Diskleri		
1010318	1 mm- İnce Rendeleme Diski - SHF	**142 €**
1010328	8 mm- Kalın Rendeleme Diski SHG	**142 €**
Patates Püre Kiti FP+		
1010390	Patates Püre Kiti FP	**320 €**
Heavy Duty - Uyumlu Aksesuarlar		
Başlıklar		
1050123	Uzun Sebze Başlığı CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-62	**1.840 €**
1050124	Uzun Sebze Başlığı CA-3V / CA-4V / CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V	**1.840 €**
1050122	Geniş Ağızlı Başlık CA-41 / CA-42 / CA-62	**1.940 €**
1050126	Geniş Ağızlı Başlık CA-4V / CK-45V / CK-48V	**1.940 €**
1050120	Otomatik Başlık CA-41 / CA-42 / CA-62	**3.396 €**

Fiyat Listesi

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
Heavy Duty - Uyumlu Aksesuarlar (devam)		
Başlıklar (devam)		
1050121	Otomatik Başlık CA-4V / CK-45V / CK-48V	**3.396 €**
Öğütücü Hazneleri		
2059792	Öğütücü Haznesi 5.5 Litre (Kapaklı, Bıçaksız)	**1.190 €**
2059794	Öğütücü Haznesi 8 Litre (Kapaklı, Bıçaksız)	**1.660 €**
Yanlardan Sıyırıcı Aparat		
2059417	Yanlardan Sıyırıcı Aparat CK-5 / K-52 / KE-5V	**126 €**
2053960	Yanlardan Sıyırıcı Aparat CK-8 / K-82 / KE-8V	**154 €**
Tekerlekli Stand		
1050063	Tekerlekli Stand	**809 €**
Disk Tutucular		
1010204	Masaüstü Disk Tutucu Izgara	**107 €**
1010242	Disk Tutucu Izgara Duvar Askısı	**140 €**
Izgara Temizleyiciler		
1010361	QC-8 Izgara Temizleyici 8 mm	**198 €**
1010366	QC-10 Izgara Temizleyici 10 mm	**198 €**
1010359	GCH Izgara Temizleyici	**120 €**
1010367	QC-U Izgara Temizleyici	**80 €**
Heavy Duty - Parçalayıcı & Öğütücü Bıçak Göbekleri		
2053058	Düz Bıçak Göbeği MOD. 5	**332 €**
2053091	Dişli Bıçak Göbeği MOD. 5	**352 €**
2053063	Perfore Bıçak Göbeği MOD. 5	**296 €**
2053935	Düz Bıçak Göbeği MOD. 8	**398 €**
2053930	Dişli Bıçak Göbeği MOD. 8	**426 €**
2053940	Perfore Bıçak Göbeği MOD. 8	**354 €**

Fiyat Listesi

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
Disk Setleri		
Kompakt Setler		
	Kompakt 4'lü Set 7004	**592 €**
	Kompakt 6'lı Set 7006	**972 €**
	Kompakt 8'li Set 7008	**1.373 €**
Heavy Duty Setler		
	Heavy Duty 8'li Set 8008	**1.456 €**
	Heavy Duty 8'li Set 8008A	**1.478 €**
	Heavy Duty 10'lu Set 8010	**1.881 €**
	Heavy Duty 12'li Set 8012	**2.348 €**



BLENDER & ÇIRPICI VE DEVE BOYNU MİKSERLER



BLENDER & ÇIRPICI VE DEVE BOYNU MİKSERLER

- XM SERİSİ - 10 İLA 250 LİTRE ARASI KAPASİTELERDE ÇALIŞMA
- XMT SERİSİ – BRUSHLESS TEKNOLOJİ, 1000 W'A KADAR GÜÇ
- TRX SERİSİ - DEVE BOYNU MİKSERLER – 800 LİTREYE KADAR ENDÜSTRİYEL ÜRETİM
- EMÜLSİYONLAŞTIRICI SET – (XM-12 + EMZ PRO 1.0)

YENİ!



XM-12 + EMZ PRO 1.0

YENİ!



XMT SERİSİ – BRUSHLESS TEKNOLOJİ, 1000 W'A KADAR GÜÇ

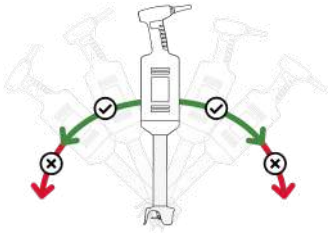


XM SERİSİ

Endüstriyel El Blenderları

XM SERİSİ-ÖZELLİKLER

Çok yönlü ve sezgisel kullanım el blenderları · 10 ila 250 litre arası kaplarda



TiltStop

Eğim Durdurma sistemi (patentli) sayesinde, blenderı düşme veya aşırı eğilme durumunda duracaktır.

XM 30, 50, ve 70 ve XMT serilerinde bulunur.



Sabitleme Aparatı

Quick-Fix sabitleme aparatı uzun süre sabit çalışma için ideal aksesuardır.

XM 30, 50, ve 70 ve XMT serilerinde opsiyonel olarak bulunur.

Tıkla izle!



Hepsi Bir Arada

Çıkarılabilir uçlar ile farklı işlevler kazandırabilirsiniz. (Sıvılaştırma, Ezme, Çırpma)



Uzun Ömür

Aşırı ısınmadan uzun süreli çalışma. Life-plus motor. Bulaşık makinesinde yıkanabilir kollar.

XM SERİSİ

Model	Güç	Kol Uzunluğu	Maks. Kap Kapasitesi	Hız	Özellik
XM-12	240 W	223 mm	10 lt	Değişken	Kompakt + EMZ PRO 1.O
XM-21	300 W	250 mm	12 lt	Değişken	Duvar askısı dahil
XM-22	300 W	300 mm	15 lt	Değişken	Duvar askısı dahil
XM-31	400 W	306 mm	30 lt	Sabit	TiltStop sistemi + Duvar askısı dahil
XM-32	400 W	366 mm	45 lt	Sabit	TiltStop sistemi+ Duvar askısı dahil
XM-33	400 W	420 mm	60 lt	Sabit	TiltStop sistemi+ Duvar askısı dahil
XM-51	570 W	425 mm	80 lt	Sabit	TiltStop sistemi+ Duvar askısı dahil
XM-52	570 W	525 mm	120 lt	Sabit	TiltStop sistemi+ Duvar askısı dahil
XM-71	750 W	540 mm	200 lt	Sabit	TiltStop sistemi+ Duvar askısı dahil
XM-72	750 W	630 mm	250 lt	Sabit	TiltStop sistemi+ Duvar askısı dahil

YENİ

EMZ PRO 1.0

Karıştırma, filtreleme ve emülsifiye etme

Emülsifiyer Pro 1.0 Nedir?

Sammic Emülsifiyer Pro 1.0, XM-12 el blenderıı için geliştirilmiş bir aksesuardır ve her türlü mutfak emülsiyonunun hazırlanmasına olanak sağlar.
Paslanmaz çelik bir filtre gövdesi ile farklı mutfak uygulamalarına göre değiştirilebilen delikli tabanlardan oluşur. Maksimum 65 mm dış çan çapına sahip blenderılarla kullanılabilir ve özellikle Sammic XM-12 ile uyumlu çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Blender, emülsiyon filtresinin içinde çalışarak malzemelerin istenen kıvam ve yapıda işlenmesini sağlar.

Ne İçin Kullanılır?

Emülsifiyer Pro 1.0 ve XM-12 blenderı kombinasyonu, şeflerin yaratıcılığını destekleyerek benzersiz hazırlıkların kolayca yapılmasına imkan tanır.

- Kök bitkiler, otlar ve tahıllardan aroma ve özüt elde edilmesinde
- Çorba, vinegret sos ve diğer sosların hazırlanmasında
- Bebek mamaları için son derece pürüzsüz püreler üretilmesinde
- Sağlık ve disfaji (yutma güçlüğü) sektörüne uygun özel dokulu gıdaların hazırlanmasında
- Yahni ve benzeri yemeklerin kıvamının artırılması ve lezzet yoğunluğunun geliştirilmesinde
- Gıda artıklarının yüksek kaliteli gastronomik ürünlere dönüştürülmesi
- Taze bitkisel sütlerin hazırlanmasında
- Yaratıcı ve yüksek kaliteli kahve bazlı reçetelerin geliştirilmesinde

kullanılır.



Xm-12 Blender + Emülsifiyer Pro 1.0
230/50-60/1 EMZ PRO 1.0 Set (3030730)







XM Serisi - Blender Modeller - Ayarlanabilir Hız



BLENDER XM-12 230/50-60/1 (3030618)

- **240 W kompakt el blenderı**
- En hassas hazırlıklar, hafif karışımlar ve ek aparata gerek duymadan pürüzsüz püreler.
- **Ayarlanabilir hız kontrolü - Devir aralığı 1.500–15.000 d/dk.**
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel üç kanatlı bıçak.
- Hızlı ve güvenli kilitlemeli sökülebilir kol; musluk altında veya bulaşık makinesinde kolay temizlik.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- Sürekli kullanım için tasarlanmıştır.
- Mise en place (mizanplas) ve servis desteği için idealdir.
- **10 litreye kadar kaplarda maksimum kullanım konforu.**
- **Kol boyu: 223 mm — Bıçak çapı 44 mm, koruma çapı 65 mm.**
- **Toplam uzunluk 448 mm, net ağırlık 1,51 kg, gürültü seviyesi 1 m'de <80 dB(A).**

Uyumlu Ürün **EMZ PRO 1.0 · Set 3030730**



BLENDER XM-12 + EMZ PRO 1.0 230/50-60/1 (3030730)

- Özel olarak XM-12 için tasarlanmış paslanmaz çelik süzgeç gövdesi; blenderı süzgecin içinde çalıştırılır, malzeme doğrudan gövdeye konur.
- Aynı anda karıştırır, süzer ve emülsiyon oluşturur; üç ayrı işlemi tek adımda tamamlar.
- Değiştirilebilir delikli diskler sayesinde tülbent, süzgeç torbası, konik süzgeç ve patates presi gibi geleneksel araçların yerini alır. Fireyi azaltır.
- Diski değiştirerek dokuyu hassas biçimde ayarlarsınız: ince süzülmüş hafif dokulardan yoğun pürelere kadar.
- Topaksız, homojen ve her seferinde aynı sonuç; tabak sunumunu güçlendiren profesyonel bir bitiş.
- Kullanım alanları: kök, bitki ve tahıllardan öz çıkarma, çorba, vinegret sos ve diğer soslar, bebek maması ve disfaji dokuları, yemek kıvamlandırma, bitkisel içecekler, dondurma bazları, kahve ve kokteyl hazırlıkları.
- **Kol boyu: 223 mm — Bıçak çapı 44 mm, koruma çapı 65 mm.**
- **Toplam uzunluk 448 mm, net ağırlık 1,51 kg, gürültü seviyesi 1 m'de <80 dB(A)**

EMZ PRO 1.0 SET İÇERİĞİ (5410009)

- XM-12 el blenderı (motor ünitesi + karıştırma kolu)
- Emülsifiyer PRO 1.0 paslanmaz çelik süzgeç gövdesi
- 5 adet değiştirilebilir farklı kullanımlar için delikli disk
- Kapaklı, ısıya dayanıklı borosilikat cam kavanoz
- Bambu havan







XM Serisi - Blender Modeller - Ayarlanabilir Hız



BLENDER XM-21 230/50-60/1 (3031100)

- **300 W profesyonel el blenderı**
- **Ayarlanabilir hız kontrolü - Devir aralığı 1.500–15.000 d/dk.**
- Akıllı hız kontrolü: daha hızlı tepki ve yüksek stabilite; yük altında yumuşak kalkış, makine kaptan çıkarıldığında ve boşta aşırı hızlanmayı sınırlar.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak.
- Hızlı ve güvenli kilitlemeli sökülebilir kol; musluk altında kolay temizlik.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- **12 litreye kadar kaplarda sürekli kullanım için tasarlanmıştır.**
- **Kol boyu: 250 mm — Bıçak çapı 50 mm, koruma çapı 82 mm.**
- **Toplam uzunluk 514 mm, net ağırlık 2,31 kg, gürültü seviyesi 1 m'de <80 dB(A).**

Dahil Duvar Askısı

Opsiyonel **Quick-Fix Kelepçe (3030314)**
Kaydırma Çerçevesi (3030320)



BLENDER XM-22 (3031102)

- **300 W profesyonel el blenderı**
- **Ayarlanabilir hız kontrolü - Devir aralığı 1.500–15.000 d/dk.**
- Akıllı hız kontrolü: daha hızlı tepki ve yüksek stabilite; yük altında yumuşak kalkış, makine kaptan çıkarıldığında ve boşta aşırı hızlanmayı sınırlar.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak.
- Hızlı ve güvenli kilitlemeli sökülebilir kol; musluk altında kolay temizlik.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- **15 litreye kadar kaplarda sürekli kullanım için tasarlanmıştır.**
- **Kol boyu: 300 mm — Bıçak çapı 50 mm, koruma çapı 82 mm.**
- **Toplam uzunluk 564 mm, net ağırlık 2,39 kg, gürültü seviyesi 1 m'de <80 dB(A).**

Dahil Duvar Askısı

Opsiyonel **Quick-Fix Kelepçe (3030314)**
Kaydırma Çerçevesi (3030320)

AYARLANABİLİR HIZ KONTROLÜ
1.500–15.000 d/dk.





XM Serisi - Blender Modeller - Sabit Hız



BLENDER XM-31 230/50-60/1 (3031162)

- 400 W profesyonel el blenderı
- **Sabit hızlı motor bloğu - 12.000 d/dk.**
- **TiltStop güvenlik sistemi:** makine düşerse veya dikeyden aşırı eğilirse otomatik durur; doğru kullanım pozisyonunda olmadıkça çalışmaya başlamaz.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak.
- Hızlı ve güvenli kilitlemeli sökülebilir kol; musluk altında veya bulaşık makinesinde kolay temizlik.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- **30 litreye kadar kaplarda sürekli kullanım için tasarlanmıştır; maksimum çalışma derinliği 207,3 mm.**
- **Kol boyu: 306 mm — Bıçak çapı 55 mm, koruma çapı 92,2 mm.**
- **Toplam uzunluk 614 mm, net ağırlık 3,34 kg, gürültü seviyesi 1 m'de <80 dB(A).**

Dahil Duvar Askısı

Opsiyonel **Quick-Fix Kelepçe (3030314)**
Kaydırma Çerçevesi (3030320)



BLENDER XM-32 230/50-60/1 (3031166)

- 400 W profesyonel el blenderı
- **Sabit hızlı motor bloğu - 12.000 d/dk.**
- **TiltStop güvenlik sistemi:** makine düşerse veya dikeyden aşırı eğilirse otomatik durur; doğru kullanım pozisyonunda olmadıkça çalışmaya başlamaz.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak.
- Hızlı ve güvenli kilitlemeli sökülebilir kol; musluk altında veya bulaşık makinesinde kolay temizlik.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- **45 litreye kadar kaplarda sürekli kullanım için tasarlanmıştır; maksimum çalışma derinliği 247,3 mm.**
- **Kol boyu: 366 mm — Bıçak çapı 55 mm, koruma çapı 92,2 mm.**
- **Toplam uzunluk 674 mm, net ağırlık 3,56 kg, gürültü seviyesi 1 m'de <80 dB(A).**

Dahil Duvar Askısı

Opsiyonel **Quick-Fix Kelepçe (3030314)**
Kaydırma Çerçevesi (3030320)



BLENDER XM-33 230/50-60/1 (3031168)

- 400 W profesyonel el blenderı
- **Sabit hızlı motor bloğu - 12.000 d/dk.**
- **TiltStop güvenlik sistemi:** makine düşerse veya dikeyden aşırı eğilirse otomatik durur; doğru kullanım pozisyonunda olmadıkça çalışmaya başlamaz.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak.
- Hızlı ve güvenli kilitlemeli sökülebilir kol; musluk altında veya bulaşık makinesinde kolay temizlik.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- **60 litreye kadar kaplarda sürekli kullanım için tasarlanmıştır; maksimum çalışma derinliği 283,3 mm.**
- **Kol boyu: 420 mm — Bıçak çapı 55 mm, koruma çapı 92,2 mm.**
- **Toplam uzunluk 728 mm, net ağırlık 3,74 kg, gürültü seviyesi 1 m'de <80 dB(A)**

Dahil Duvar Askısı

Opsiyonel **Quick-Fix Kelepçe (3030314)**
Kaydırma Çerçevesi (3030320)

XM Serisi - Blender Modeller - Sabit Hız



BLENDER XM-51 230/50-60/1 (3030684)

- **570 W profesyonel el blenderı**
- **Sabit hızlı motor bloğu - 12.000 d/dk.**
- **TiltStop güvenlik sistemi:** makine düşerse veya dikeyden aşırı eğilirse otomatik durur; doğru kullanım pozisyonunda olmadıkça çalışmaya başlamaz.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak.
- Hızlı ve güvenli kilitlemeli sökülebilir kol; musluk altında veya bulaşık makinesinde kolay temizlik.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- **80 litreye kadar kaplarda sürekli kullanım için tasarlanmıştır; maksimum çalışma derinliği 283,3 mm.**
- **Kol boyu: 425 mm — Bıçak çapı 60 mm, koruma çapı 101 mm.**
- **Toplam uzunluk 765 mm, net ağırlık 4,79 kg, gürültü seviyesi 1 m'de <80 dB(A).**

Dahil Duvar Askısı

Opsiyonel **Quick-Fix Kelepçe (3030314)**
Kaydırma Çerçevesi (3030320)



BLENDER XM-52 230/50-60/1 (3030690)

- **570 W profesyonel el blenderı**
- **Sabit hızlı motor bloğu - 12.000 d/dk.**
- **TiltStop güvenlik sistemi:** makine düşerse veya dikeyden aşırı eğilirse otomatik durur; doğru kullanım pozisyonunda olmadıkça çalışmaya başlamaz.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak.
- Hızlı ve güvenli kilitlemeli sökülebilir kol; musluk altında veya bulaşık makinesinde kolay temizlik.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- **120 litreye kadar kaplarda sürekli kullanım için tasarlanmıştır; maksimum çalışma derinliği 350 mm.**
- **Kol boyu: 525 mm — Bıçak çapı 60 mm, koruma çapı 101 mm.**
- **Toplam uzunluk 865 mm, net ağırlık 4,85 kg, gürültü seviyesi 1 m'de <80 dB(A).**

Dahil Duvar Askısı

Opsiyonel **Quick-Fix Kelepçe (3030314)**
Kaydırma Çerçevesi (3030320)







XM Serisi - Blender Modeller - Sabit Hız



BLENDER XM-71 230/50-60/1 (3030717)

- **750 W profesyonel el blenderı**
- **Sabit hızlı motor bloğu - 12.000 d/dk.**
- **TiltStop güvenlik sistemi:** makine düşerse veya dikeyden aşırı eğilirse otomatik durur; doğru kullanım pozisyonunda olmadıkça çalışmaya başlamaz.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak.
- Hızlı ve güvenli kilitlemeli sökülebilir kol; musluk altında veya bulaşık makinesinde kolay temizlik.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- Makine durumunu gösteren çift renkli LED uyarı ışığı; sezgisel ve basit kullanım.
- **200 litreye kadar kaplarda sürekli kullanım için tasarlanmıştır; maksimum çalışma derinliği 359,3 mm.**
- Kol boyu: 540 mm — Bıçak çapı 70 mm, koruma çapı 123,3 mm.
- Toplam uzunluk 880 mm, net ağırlık 5,1 kg, gürültü seviyesi 1 m'de <80 dB(A).

Dahil Duvar Askısı

Opsiyonel **Quick-Fix Kelepçe (3030314)**
Kaydırma Çerçevesi (3030320)



BLENDER XM-72 230/50-60/1 (3030718)

- **750 W profesyonel el blenderı**
- **Sabit hızlı motor bloğu - 12.000 d/dk.**
- **TiltStop güvenlik sistemi:** makine düşerse veya dikeyden aşırı eğilirse otomatik durur; doğru kullanım pozisyonunda olmadıkça çalışmaya başlamaz.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak.
- Hızlı ve güvenli kilitlemeli sökülebilir kol; musluk altında veya bulaşık makinesinde kolay temizlik.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- **250 litreye kadar kaplarda sürekli kullanım için tasarlanmıştır; maksimum çalışma derinliği 420 mm.**
- Kol boyu: 630 mm — Bıçak çapı 70 mm, koruma çapı 123,3 mm.
- Toplam uzunluk 970 mm, net ağırlık 5,29 kg, gürültü seviyesi 1 m'de <80 dB(A).

Dahil Duvar Askısı

Opsiyonel **Quick-Fix Kelepçe (3030314)**
Kaydırma Çerçevesi (3030320)







Çırpıcılar ve Kombo Modeller

El blenderı ve çırpıcı bir arada – ya da sadece çırpıcı

MB serisi, aynı motor bloğuyla hem blenderı hem çırpıcı olarak kullanılabilen kombi modellerdir. B serisi ise yalnızca çırpıcı fonksiyonu için optimize edilmiş profesyonel modellerdir. Her iki seri de değişken hızlı motor bloğu ile gelir.

Model	Tip	Güç	Çırpıcı Kapasitesi	Özellik
MB-21	Kombo (Blender + Çırpıcı)	300 W	2–30 yumurta akı	Duvar askısı dahil
B-20	Çırpıcı	300 W	2–30 yumurta akı	Duvar askısı dahil
MB-31	Kombo (Blender + Çırpıcı)	400 W	2–50 yumurta akı	TiltStop · Quick-Fix uyumlu
B-30	Çırpıcı	400 W	2–50 yumurta akı	Duvar askısı dahil
MB-51	Kombo (Blender + Çırpıcı)	570 W	2–80 yumurta akı	TiltStop · Quick-Fix uyumlu
B-50	Çırpıcı	570 W	2–80 yumurta akı	Duvar askısı dahil









MB Serisi - Kombo Blender & Çırpıcı - Ayarlanabilir Hız



KOMBO MB-21 230/50-60/1 (3031113)

- **300 W profesyonel el blenderı ve çırpıcı**
- Blender ve çırpıcı kollarıyla tek motor bloğunda iki farklı fonksiyon.
- Ayarlanabilir hız kontrolü - Devir aralığı 1.500–15.000 d/dk.
- Akıllı hız kontrolü: yük altında yumuşak kalkış, boşta ve kaptan çıkarırken aşırı hızlanmayı sınırlar.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak.
- Hızlı ve güvenli kilitlemeli sökülebilir kollar; musluk altında kolay temizlik.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- **Blender kolu: 12 litreye kadar kaplarda sürekli kullanım; maksimum çalışma derinliği 169 mm.**
- **Çırpıcı kolu: 2–30 yumurta akı kapasitesi; krema, beze, chantilly, mayonez, omlet ve sufle hazırlıkları için idealdir.**
- **Blender kolu 250 mm — Bıçak çapı 50 mm, koruma çapı 82 mm — toplam uzunluk 514 mm.**
- **Çırpıcı kolu 306 mm — toplam uzunluk 570 mm.**
- **Net ağırlık 3,2 kg, gürültü seviyesi 1 m'de <80 dB(A).**

Dahil Duvar Askısı



KOMBO MB-31 230/50-60/1 (3031192)

- **400 W profesyonel el blenderı ve çırpıcı**
- Blender ve çırpıcı kollarıyla tek motor bloğunda iki farklı fonksiyon.
- Ayarlanabilir hız kontrolü - Devir aralığı 1.500–12.000 d/dk.
- Akıllı hız kontrolü: yük altında yumuşak kalkış, boşta ve kaptan çıkarırken aşırı hızlanmayı sınırlar.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak.
- Hızlı ve güvenli kilitlemeli sökülebilir kollar; musluk altında veya bulaşık makinesinde kolay temizlik.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- Makine durumunu gösteren LED uyarı ışığı; sezgisel ve basit kullanım.
- **Blender kolu: 30 litreye kadar kaplarda sürekli kullanım; maksimum çalışma derinliği 207,3 mm.**
- **Çırpıcı kolu: 2–50 yumurta akı kapasitesi; krema, beze, chantilly, mayonez, omlet ve sufle hazırlıkları için idealdir.**
- **Blender kolu 306 mm — Bıçak çapı 55 mm, koruma çapı 92,2 mm — toplam uzunluk 615 mm.**
- **Çırpıcı kolu 396 mm — toplam uzunluk 704 mm.**
- **Net ağırlık 4,61 kg, gürültü seviyesi 1 m'de <80 dB(A)**

Dahil Duvar Askısı



KOMBO MB-51 230/50-60/1 (3030691)

- **570 W profesyonel el blenderı ve çırpıcı**
- Blender ve çırpıcı kollarıyla tek motor bloğunda iki farklı fonksiyon.
- Ayarlanabilir hız kontrolü - Devir aralığı 1.500–12.000 d/dk.
- Akıllı hız kontrolü: yük altında yumuşak kalkış, boşta ve kaptan çıkarırken aşırı hızlanmayı sınırlar.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak.
- Hızlı ve güvenli kilitlemeli sökülebilir kollar; musluk altında veya bulaşık makinesinde kolay temizlik.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- Makine durumunu gösteren LED uyarı ışığı; sezgisel ve basit kullanım.
- **Blender kolu: 80 litreye kadar kaplarda sürekli kullanım; maksimum çalışma derinliği 283,3 mm.**
- **Çırpıcı kolu: 2–80 yumurta akı kapasitesi; krema, beze, chantilly, mayonez, omlet ve sufle hazırlıkları için idealdir.**
- **Blender kolu 425 mm — Bıçak çapı 60 mm, koruma çapı 101 mm — toplam uzunluk 765 mm.**
- **Çırpıcı kolu 405 mm — toplam uzunluk 746 mm.**
- **Net ağırlık 4,65 kg, gürültü seviyesi 1 m'de <80 dB(A).**

Dahil Duvar Askısı

B Serisi - Çırpıcı Modeller - Ayarlanabilir Hız

Krema, beze, mayonez, cenova sosu, omlet, krep ve sufle hazırlıkları için idealdir.



ÇIRPICI B-20 230/50-60/1 (3031140)

- **300 W profesyonel çırpıcı**
- Ayarlanabilir hız kontrolü - Devir aralığı 200–1.800 d/dk.
- **2–30 yumurta akı çırpma kapasitesi.**
- **15 litreye kadar kaplarda sürekli kullanım için tasarlanmıştır.**
- Hızlı ve güvenli kilitlemeli sökülebilir çırpıcı kolu; musluk altında kolay temizlik.
- Ergonomik iki malzemeli gövde, kaymayı önleyen tutuş ve yorgunluğu azaltan tutamak açısı.
- **Çırpıcı kolu: 306 mm — Toplam uzunluk 570 mm.**
- **Net ağırlık 2,62 kg, gürültü seviyesi 1 m'de <80 dB(A**

Dahil Duvar Askısı



ÇIRPICI B-30 230/50-60/1 (3031210)

- **400 W profesyonel çırpıcı**
- Ayarlanabilir hız kontrolü - Devir aralığı 200–1.500 d/dk.
- **2–50 yumurta akı çırpma kapasitesi.**
- **60 litreye kadar kaplarda sürekli kullanım için tasarlanmıştır.**
- Hızlı ve güvenli kilitlemeli sökülebilir çırpıcı kolu; musluk altında kolay temizlik.
- Ergonomik iki malzemeli gövde, kaymayı önleyen tutuş ve yorgunluğu azaltan tutamak açısı.
- **Çırpıcı kolu: 396 mm — Toplam uzunluk 704 mm.**
- **Net ağırlık 3,51 kg, gürültü seviyesi 1 m'de <80 dB(A).**

Dahil Duvar Askısı



ÇIRPICI B-50 230/50-60/1 (3030693)

- **570 W profesyonel çırpıcı**
- Ayarlanabilir hız kontrolü - Devir aralığı 200–1.500 d/dk.
- **2–80 yumurta akı çırpma kapasitesi.**
- **120 litreye kadar kaplarda sürekli kullanım için tasarlanmıştır.**
- Hızlı ve güvenli kilitlemeli sökülebilir çırpıcı kolu; musluk altında kolay temizlik.
- Ergonomik iki malzemeli gövde, kaymayı önleyen tutuş ve yorgunluğu azaltan tutamak açısı.
- **Çırpıcı kolu: 405 mm — Toplam uzunluk 746 mm.**
- **Net ağırlık 4,41 kg, gürültü seviyesi 1 m'de <80 dB(A).**

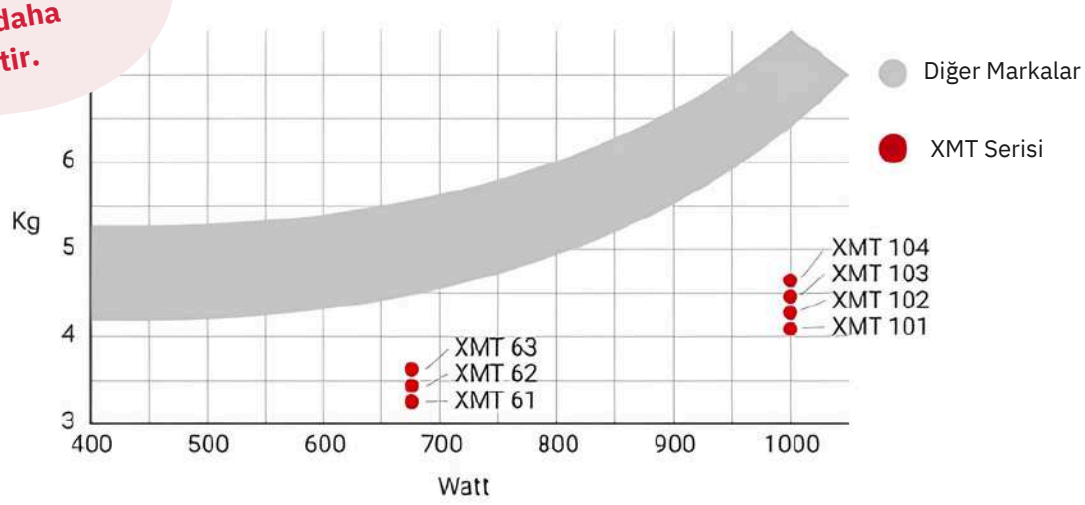
Dahil Duvar Askısı

#HafifliğinGücü, 2027'de satışta

Yeni XMT blenderlarla

Max Güç. Min Ağırlık.

Diğer markalara kıyasla 2,5 kg daha hafiftir.



Yeni XMT blenderlar, sürekli çalışmaya uygun olarak tasarlanmıştır, **motor aşırı ısınma problemi ile kullanıcı yorgunluğu yaşanmaz.**

XMT Serisi

MAXPower:Maksimum güç, minimum ağırlık

Brushless Teknoloji · Yeni Nesil

Brushless (fırçasız) motor teknolojisi sayesinde XMT serisi, rakipsiz bir güç-ağırlık oranı sunar. 1000 W'a kadar güç ile 400 litreye kadar kaplarda kesintisiz çalışma imkânı sağlar. Hafif ve güçlü yapısıyla kullanıcı yorgunluğunu minimize eder.

- **MAXPower:** 1000 W'a kadar güç, minimum ağırlık
- **TiltStop Sistemi (patentli):** Düşme veya aşırı eğilmede otomatik durdurma
- **SmartControl:** Yük seviyesi, alarm ve kilit durumu göstergesi
- **Değişken hız:** Tüm modellerde hassas hız kontrolü
- **Sürekli çalışma:** Uzun döngüler için maksimum konfor
- **Quick-Fix uyumlu:** Kase Kelepçesi ile kullanım





XMT Sammic



XMT-61 / XMT-62 / XMT-63 – 675 W

MAXPower endüstriyel el blenderı. Brushless teknoloji ile en iyi güç-ağırlık oranı. 150 ila 250 litre arası kaplarda sürekli kullanım.

Model	Güç	Kol Uzunluğu	Maks. Kap Kapasitesi	Hız
XMT-61	675 W	420 mm	150 lt	Değişken
XMT-62	675 W	520 mm	200 lt	Değişken
XMT-63	675 W	610 mm	250 lt	Değişken

XMT-101 / XMT-102 / XMT-103 / XMT-104 – 1000 W

En yüksek güçlü MAXPower el blenderı. 150 ila 400 litre arası büyük kaplarda ve devrilir kazanlarda kullanım için tasarlandı.

Model	Güç	Kol Uzunluğu	Maks. Kap Kapasitesi	Hız
XMT-101	1000 W	435 mm	150 lt	Değişken
XMT-102	1000 W	535 mm	225 lt	Değişken
XMT-103	1000 W	625 mm	300 lt	Değişken
XMT-104	1000 W	760 mm	400 lt	Değişken

XM Serisi

- 240 W – 750 W güç aralığı
- 10 – 250 lt kap kapasitesi
- Sabit veya değişken hız
- Güvenilir ve dayanıklı yapı
- Geniş model yelpazesi

XMT Serisi (Brushless)

- 675 W – 1000 W güç aralığı
- 150 – 400 lt kap kapasitesi
- Tüm modellerde değişken hız
- En iyi güç-ağırlık oranı
- SmartControl ekran

XMT Serisi - Blender Modeller - Ayarlanabilir Hız



BLENDER XMT-61 230/50-60/1 (3030920)

- **675 W MAXPower profesyonel el blenderı**
- **Fırçasız (brushless) teknoloji: sınıfının en iyi güç/ağırlık oranı; eşdeğer modellere göre 2,5 kg'a kadar hafif, maksimum konforla çalışma.**
- **Ayarlanabilir hızlı motor bloğu.**
- SmartControl ekran: yük göstergesi, TiltStop alarmı ve kilit/kilit açık durumu tek bakışta görünür.
- TiltStop güvenlik sistemi (patentli): makine düşerse veya dikeyden aşırı eğilirse durur; doğru kullanım pozisyonunda olmadıkça çalışmaya başlamaz.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak
- Click-on-arm: emniyet tutma sistemli, kapandığını "klik" sesiyle bildiren hızlı kilitlemeli sökülebilir kol.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- **Kilitleme fonksiyonuyla sürekli çalışma; 150 litreye kadar kaplarda kesintisiz kullanım için tasarlanmıştır.**
- Yüksek sıcaklıklara dayanıklı, bulaşık makinesinde yıkanabilir kol.
- **Kol boyu: 420 mm.**

Dahil Duvar Askısı

Opsiyonel **Quick-Fix Kelepçe (3030314)**
Kaydırma Çerçevesi (3030320)



BLENDER XMT-62 230/50-60/1 (3030922)

- **675 W MAXPower profesyonel el blenderı**
- **Fırçasız (brushless) teknoloji: sınıfının en iyi güç/ağırlık oranı; eşdeğer modellere göre 2,5 kg'a kadar hafif, maksimum konforla çalışma.**
- **Ayarlanabilir hızlı motor bloğu.**
- SmartControl ekran: yük göstergesi, TiltStop alarmı ve kilit/kilit açık durumu tek bakışta görünür.
- TiltStop güvenlik sistemi (patentli): makine düşerse veya dikeyden aşırı eğilirse durur; doğru kullanım pozisyonunda olmadıkça çalışmaya başlamaz.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak
- Click-on-arm: emniyet tutma sistemli, kapandığını "klik" sesiyle bildiren hızlı kilitlemeli sökülebilir kol.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- **Kilitleme fonksiyonuyla sürekli çalışma; 200 litreye kadar kaplarda kesintisiz kullanım için tasarlanmıştır.**
- Yüksek sıcaklıklara dayanıklı, bulaşık makinesinde yıkanabilir kol.
- **Kol boyu: 520 mm.**

Dahil Duvar Askısı

Opsiyonel **Quick-Fix Kelepçe (3030314)**
Kaydırma Çerçevesi (3030320)



XMT Serisi - Blender Modeller - Ayarlanabilir Hız



BLENDER XMT-63 230/50-60/1 (3030924)

- **675 W MAXPower profesyonel el blenderı**
- Fırçasız (brushless) teknoloji: sınıfının en iyi güç/ağırlık oranı; eşdeğer modellere göre 2,5 kg'a kadar hafif, maksimum konforla çalışma.
- Ayarlanabilir hızlı motor bloğu.
- SmartControl ekran: yük göstergesi, TiltStop alarmı ve kilit/kilit açık durumu tek bakışta görünür.
- TiltStop güvenlik sistemi (patentli): makine düşerse veya dikeyden aşırı eğilirse durur; doğru kullanım pozisyonunda olmadıkça çalışmaya başlamaz.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak
- Click-on-arm: emniyet tutma sistemli, kapandığını "klik" sesiyle bildiren hızlı kilitlemeli sökülebilir kol.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- **Kilitleme fonksiyonuyla sürekli çalışma; 250 litreye kadar kaplarda kesintisiz kullanım için tasarlanmıştır.**
- Yüksek sıcaklıklara dayanıklı, bulaşık makinesinde yıkanabilir kol.
- **Kol boyu: 610 mm.**

Dahil Duvar Askısı

Opsiyonel **Quick-Fix Kelepçe (3030314)**
Kaydırma Çerçevesi (3030320)



BLENDER XMT-101 230/50-60/1 (3030925)

- **1000 W MAXPower profesyonel el blenderı**
- Fırçasız (brushless) teknoloji: sınıfının en iyi güç/ağırlık oranı; eşdeğer modellere göre 2,5 kg'a kadar hafif, maksimum konforla çalışma.
- **Ayarlanabilir hızlı motor bloğu.**
- SmartControl ekran: yük göstergesi, TiltStop alarmı ve kilit/kilit açık durumu tek bakışta görünür.
- TiltStop güvenlik sistemi (patentli): makine düşerse veya dikeyden aşırı eğilirse durur; doğru kullanım pozisyonunda olmadıkça çalışmaya başlamaz.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak; üç kanadı sayesinde istenen dokuya daha kısa sürede, motoru daha az zorlayarak ulaşır.
- Click-on-arm: emniyet tutma sistemli, kapandığını "klik" sesiyle bildiren hızlı kilitlemeli sökülebilir kol.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- **Kilitleme fonksiyonuyla sürekli çalışma; 150 litreye kadar kaplarda kesintisiz kullanım için tasarlanmıştır.**
- Yüksek sıcaklıklara dayanıklı, bulaşık makinesinde yıkanabilir kol.
- **Kol boyu: 435 mm.**

Dahil Duvar Askısı

Opsiyonel **Quick-Fix Kelepçe (3030314)**
Kaydırma Çerçevesi (3030320)



BLENDER XMT-102 230/50-60/1 (3030928)

- **1000 W MAXPower profesyonel el blenderı**
- Fırçasız (brushless) teknoloji: sınıfının en iyi güç/ağırlık oranı; eşdeğer modellere göre 2,5 kg'a kadar hafif, maksimum konforla çalışma.
- **Ayarlanabilir hızlı motor bloğu.**
- SmartControl ekran: yük göstergesi, TiltStop alarmı ve kilit/kilit açık durumu tek bakışta görünür.
- TiltStop güvenlik sistemi (patentli): makine düşerse veya dikeyden aşırı eğilirse durur; doğru kullanım pozisyonunda olmadıkça çalışmaya başlamaz.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak; üç kanadı sayesinde istenen dokuya daha kısa sürede, motoru daha az zorlayarak ulaşır.
- Click-on-arm: emniyet tutma sistemli, kapandığını "klik" sesiyle bildiren hızlı kilitlemeli sökülebilir kol.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- **Kilitleme fonksiyonuyla sürekli çalışma; 225 litreye kadar kaplarda kesintisiz kullanım için tasarlanmıştır.**
- Yüksek sıcaklıklara dayanıklı, bulaşık makinesinde yıkanabilir kol.
- **Kol boyu: 535 mm.**

Dahil Duvar Askısı

Opsiyonel **Quick-Fix Kelepçe (3030314)**
Kaydırma Çerçevesi (3030320)

XMT Serisi - Blender Modeller - Ayarlanabilir Hız



BLENDER XMT-103 230/50-60/1 (3030926)

- **1000 W MAXPower profesyonel el blenderı**
- Fırçasız (brushless) teknoloji: sınıfının en iyi güç/ağırlık oranı; eşdeğer modellere göre 2,5 kg'a kadar hafif, maksimum konforla çalışma.
- **Ayarlanabilir hızlı motor bloğu.**
- SmartControl ekran: yük göstergesi, TiltStop alarmı ve kilit/kilit açık durumu tek bakışta görünür.
- TiltStop güvenlik sistemi (patentli): makine düşerse veya dikeyden aşırı eğilirse durur; doğru kullanım pozisyonunda olmadıkça çalışmaya başlamaz.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak; üç kanadı sayesinde istenen dokuya daha kısa sürede, motoru daha az zorlayarak ulaşır.
- Click-on-arm: emniyet tutma sistemli, kapandığını "klik" sesiyle bildiren hızlı kilitlemeli sökülebilir kol.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- **Kilitleme fonksiyonuyla sürekli çalışma; 225 litreye kadar kaplarda kesintisiz kullanım için tasarlanmıştır.**
- Yüksek sıcaklıklara dayanıklı, bulaşık makinesinde yıkanabilir kol.
- **Kol boyu: 625 mm**

Dahil **Duvara Montaj Askısı**

Opsiyonel **Quick-Fix Kelepçe (3030314)**
Kaydırma Çerçevesi (3030320)



BLENDER XMT-104 230/50-60/1 (3030930)

- **1000 W MAXPower profesyonel el blenderı**
- Fırçasız (brushless) teknoloji: sınıfının en iyi güç/ağırlık oranı; eşdeğer modellere göre 2,5 kg'a kadar hafif, maksimum konforla çalışma.
- Ayarlanabilir hızlı motor bloğu.
- SmartControl ekran: yük göstergesi, TiltStop alarmı ve kilit/kilit açık durumu tek bakışta görünür.
- TiltStop güvenlik sistemi (patentli): makine düşerse veya dikeyden aşırı eğilirse durur; doğru kullanım pozisyonunda olmadıkça çalışmaya başlamaz.
- Sertleştirilmiş çelikten, uzun ömürlü kesme kenarına sahip profesyonel Y bıçak; üç kanadı sayesinde istenen dokuya daha kısa sürede, motoru daha az zorlayarak ulaşır.
- Click-on-arm: emniyet tutma sistemli, kapandığını "klik" sesiyle bildiren hızlı kilitlemeli sökülebilir kol.
- Sıçramayı önleyen bıçak koruma başlığı.
- **Kilitleme fonksiyonuyla sürekli çalışma; 400 litreye kadar kaplarda kesintisiz kullanım için tasarlanmıştır.**
- Yüksek sıcaklıklara dayanıklı, bulaşık makinesinde yıkanabilir kol.
- **Kol boyu: 760 mm.**

Dahil **Duvara Montaj Askısı**

Opsiyonel **Quick-Fix Kelepçe (3030314)**
Kaydırma Çerçevesi (3030320)

Aksesuarlar

Ürün performansını artıran tamamlayıcı aksesuarlar

QUICK-FIX KELEPÇE (3030314)

El mikserini kaseye kilitlemek için. XM serisinin 30 serisinden itibaren uyumludur. XMT serisinin tümüyle uyumludur. Tek başına kullanılabilir.

- Her tip tencere veya kazana uyarlanabilir.
- Destek Alet veya vida gerektirmeden hızlı montaj.
- Bulaşık makinesinde yıkanabilir.







KELEPÇE KAYDIRMA ÇERÇEVESİ (3030320)

XM serisinin 30 serisinden itibaren uyumludur. XMT serisinin tümüyle uyumludur. Quick-Fix kelepçe ile birlikte kullanılır, beraber kullanılır.

Quick-Fix Kelepçesi ile birleştirildiğinde, mikserin kase çapı boyunca (maks. 700 mm) kaydırılmasına olanak tanır.

- Maksimum kazan çapı: 700 mm
- Büyük hacimli üretimde kullanım rahatlığı





Birlikte kullanım	Kelepçe ve kaydırma çerçevesi birlikte kullanıldığında mikser kaseye kilitli kalır, 700 mm çapa kadar serbestçe konumlandırılır.

XM, MB, B, XMT SERİLERİ

10 ila 250 litre arası kapasitelerde

	XM SERİSİ						
	XM-12	XM-21/22	MB-21	B-20	XM-31/32/33	MB-31	B-30
ÖZELLİKLER							
Toplam güç	240 W	300 W	300 W	300 W	400 W	400 W	400 W
Hız, min-maks	1500 - 15000 dev/dak	1500 - 15000 dev/dak	1500 - 15000 dev/dak	200 - 1800 dev/dak	12000 dev/dak	1500 - 12000 dev/dak	200 - 1500 dev/dak
KARIŞTIRICI FONKSİYONU							
Maksimum kap kapasitesi	10 l	12 / 15 l	12 l	15 l	30 / 45 / 60 l	30 l	60 l
Maksimum çalışma derinliği	148.6 mm	169 / 203 mm	169 mm		207.3 / 247.3 / 283.3 mm	207.3 mm	
Bıçak çapı	44 mm	50 mm	50 mm		55 mm	55 mm	
Bıçak koruma çapı	65 mm	82 mm	82 mm		92.2 mm	92.2 mm	
Karıştırıcı kol uzunluğu	223 mm	250 / 300 mm	250 mm		306 / 366 / 420 mm	306 mm	
Toplam uzunluk	448 mm	514 / 564 mm	514 mm		614 / 674 / 728 mm	615 mm	
ÇIRPICI FONKSİYONU							
Kapasite (yumurta akı)			2 - 30	2 - 30		2 - 50	2 - 50
Döner kol uzunluğu			306 mm	306 mm		396 mm	396 mm
Toplam uzunluk (döner kol ile)			570 mm	570 mm		704 mm	704 mm
NET AĞIRLIK							
Net ağırlık	1.51 kg	2.31 / 2.39 kg	3.2 kg	2.62 kg	3.34 / 3.56 / 3.74 kg	4.61 kg	3.51 kg

					XMT SERİSİ	
	XM-51/52	MB-51	B-50	XM-71/72	XMT-61/62/63	XMT-101/102/103/104
ÖZELLİKLER						
Toplam güç	570 W	570 W	570 W	750 W	675 W	1000 W
Hız, min-maks	12000 dev/dak	1500 - 12000 dev/dak	200 - 1500 dev/dak	12000 dev/dak	1500 - 12000 dev/dak	1500 - 12000 dev/dak
KARIŞTIRICI FONKSİYONU						
Maksimum kap kapasitesi	80 / 120 l	80 l	120 l	200 / 250 l	150 / 200 / 250 l	150 / 225 / 300 / 400 l
Maksimum çalışma derinliği	283.3 / 350 mm	283.3 mm		359.3 / 420 mm	293 / 357 / 436 mm	293 / 357 / 436 / 537 mm
Bıçak çapı	60 mm	60 mm		70 mm	60 mm	70 mm
Bıçak koruma çapı	101 mm	101 mm		123.3 mm	101 mm	123.3 mm
Karıştırıcı kol uzunluğu	425 / 525 mm	425 mm		540 / 630 mm	420 / 520 / 610 mm	435 / 535 / 625 / 760 mm
Toplam uzunluk	765 / 865 mm	765 mm		880 / 970 mm	760 / 860 / 950 mm	775 / 875 / 965 / 1100 mm
ÇIRPICI FONKSİYONU						
Kapasite (yumurta akı)		2 - 80	2 - 80			
Döner kol uzunluğu		405 mm	405 mm			
Toplam uzunluk (döner kol ile)		746 mm	746 mm			
NET AĞIRLIK						
Net ağırlık	4.79 / 4.85 kg	4.65 kg	4.41 kg	5.1 / 5.29 kg	3.64 / 3.74 / 3.84 kg	4.22 / 4.41 / 4.60 / 4.79 kg

Deve Boynu Mikserler

Ağır hizmet tipi, 1 veya 2 hızlı turbo mikser

800 litreye kadar kaplarda çalışmak üzere tasarlanmış endüstriyel turbo blenderlar. Büyük üretim kapasitesine sahip profesyonel mutfaklar ve gıda endüstrisi için idealdir.

- Tamamen 18/10 paslanmaz çelikten üretilmiş sağlam yapı
- 800 lt kapasiteli kaplarda çalışma imkânı
- Her türlü pişirme tenceresinde kullanım için 600 mm kol
- 0–60 dakika dahili zamanlayıcı
- 4 kaymaz tekerlekli araba (2'si frenli)
- Yükseklik ayarlı, çok yönlü hareket kabiliyeti
- Su geçirmez, eğimli kontrol paneli
- Güvenlik mikro anahtarı: kol konumunu kontrol eder



Tıkla izle!

Özellik	TRX-21 230-400/50/3N (3030501)	TRX-22 400/50/3N (3030506)
Hız	1500 rpm (1 hızlı)	750–1500 rpm (2 hızlı)
Toplam güç	2200 W	2200 W
Maks. kap kapasitesi	800 lt	800 lt
Sıvılaştırma kolu uzunluğu	600 mm	600 mm
Dış boyutlar (G x D x Y)	568 × 1643 × 1219 mm	568 × 1643 × 1219 mm
Kapalı boyutlar (G x D x Y)	568 × 963 × 1651 mm	568 × 963 × 1651 mm
Net ağırlık	96 kg	96 kg
Elektrik bağlantısı	230–400V / 50Hz / 3N	400V / 50Hz / 3N

TRX Serisi-Deve Boynu Mikserler



TRX-21 230-400V/50Hz/3N (3030501)

- 800 litreye kadar kazanlar için profesyonel turbo sıvılaştırıcı.
- Çorba, sos, püre ve benzeri ürünleri doğrudan kazan içinde karıştırır ve homojenleştirir.
- **2.200 W güç, 1.500 rpm tek hız.**
- Yoğun kullanıma uygun 18/10 paslanmaz çelik gövde.
- 0–60 dakika zamanlayıcı ile operatör müdahalesi olmadan çalışma.
- Dört tekerlekli mobil gövde; iki tekerlekte fren sistemi.
- 600 mm sıvılaştırıcı kol.
- 221D, 30D ve 42D değiştirilebilir ızgara seçenekleri mevcuttur.
- Izgaralar ürüne dahil değildir; kullanım ihtiyacına göre ayrıca satın alınmalıdır.



TRX-22 230-400V/50Hz/3N (3030506)

- 800 litreye kadar kazanlar için profesyonel turbo sıvılaştırıcı.
- Çorba, sos, püre ve benzeri ürünleri doğrudan kazan içinde karıştırır ve homojenleştirir.
- **2200 W güç, 2 hızlı çalışma sistemi. 750–1500 rpm.**
- Yoğun kullanıma uygun 18/10 paslanmaz çelik gövde.
- 0–60 dakika zamanlayıcı ile operatör müdahalesi olmadan çalışma.
- Dört tekerlekli mobil gövde; iki tekerlekte fren sistemi.
- 600 mm sıvılaştırıcı kol.
- 21D, 30D ve 42D değiştirilebilir ızgara seçenekleri mevcuttur.
- Izgaralar ürüne dahil değildir; kullanım ihtiyacına göre ayrıca satın alınmalıdır.

TRX Serisi - Aksesuarlar

Değiştirilebilir Izgaralar



21 Diş Izgara (4032401)



30 Diş Izgara (4032403)



42 Diş Izgara (4032389)

- **21 Diş Izgara (4032401):** Lifli ürünler içindir.
- **30 Diş Izgara:** Genel kullanım içindir.
- **42 Diş Izgara:** Çok ince homojenleştirme içindir.

Izgaralar pakete dahil değildir; kullanım ihtiyacına göre ayrıca satın alınmalıdır.

Fiyat Listesi

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
XM Serisi		
3030618	XM-12 Blender	**425 €**
5410009	EMZ PRO 1.0	**450 €**
3030730	XM-12 + EMZ PRO 1.0	**836 €**
3031100	XM-21 Blender	**553 €**
3031102	XM-22 Blender	**594 €**
3031162	XM-31 Blender	**806 €**
3031166	XM-32 Blender	**818 €**
3031168	XM-33 Blender	**852 €**
3030684	XM-51 Blender	**960 €**
3030690	XM-52 Blender	**1.012 €**
3030717	XM-71 Blender	**1.389 €**
3030718	XM-72 Blender	**1.472 €**
3031140	B-20 Blender	**745 €**
3031210	B-30 Blender	**1.044 €**
3030693	B-50 Blender	**1.195 €**
3031113	MB-21 Kombo	**957 €**
3031192	MB-31 Kombo	**1.238 €**
3030691	MB-51 Kombo	**1.472 €**
XMT Serisi		
3030920	XMT-61 Blender	**1.599 €**
3030922	XMT-62 Blender	**1.657 €**
3030924	XMT-63 Blender	**1.720 €**
3030925	XMT-101 Blender	**2.171 €**
3030928	XMT-102 Blender	**2.242 €**
3030926	XMT-103 Blender	**2.315 €**
3030930	XMT-104 Blender	**2.393 €**
Aksesuarlar		
3030314	Quick-Fix Kazan Sabitleme Kelepçesi	**116 €**
3030320	Kelepçe Kaydırma Çerçevesi	**286 €**

Fiyat Listesi

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
TRX Serisi		
3030501	Turbo Sıvılaştırıcı TRX-21 230-400/50/3N	**10.648 €**
3030506	Turbo Sıvılaştırıcı TRX-22 400/50/3N	**13.398 €**
Aksesuarlar		
4032401	21 Diş Izgara	**478 €**
4032403	30 Diş Izgara	**478 €**
4032389	42 Diş Izgara	**478 €**



PLANET MİKSERLER VE HAMUR YOĞURMA



Planet Mikserler

Profesyonel mutfaklar için güçlü, hassas ve çok yönlü karıştırma çözümleri

BM Serisi · Kompakt kullanım

- 5 litrelik tezgah üstü modeller; yoğurma, karıştırma ve çırpma için kompakt çözüm sunar.
- BM-5E: Hafif kullanım · 1 kg un · 300 W.
- BM-5: Orta yoğunlukta kullanım · 1,5 kg un · 250 W.
- Kademesiz hız kontrolü, paslanmaz çelik hazne ve üç karıştırma aparatı standarttır.

YENİ BP Serisi · Kontrollü üretim

- 10, 20, 30 ve 40 litrelik kapasite seçenekleri; elektronik hız kontrolü ve programlanabilir çalışma.
- 9 adede kadar özelleştirilebilir program
- 3 dahili hazır program ile gelir.
- 0-99 dk zamanlayıcı ve sürekli çalışma.
- BP-10 tezgah üstü; BP-20, BP-30 ve BP-40 ayaklı modellerdir.

YENİ BP SERİSİ MODELLER

BP – Standart Model
Profesyonel planet mikserin standart gövde yapısına sahip versiyonudur. BP-20, BP-30 ve BP-40 modellerinde paslanmaz çelik kolon ve aksesuar bağlantı göbeği farklı versiyon seçenekleriyle sunulur.

BP-I – Paslanmaz Çelik Kolonlu Model
Paslanmaz çelik kolonlu gövde yapısıyla hijyen, dayanıklılık ve profesyonel kullanım avantajı sunan versiyondur.

BP-C – Aksesuar Bağlanabilen Model
Aksesuar bağlantı göbeğine sahip kombine versiyondur. CR-143 sebze dilimleme-rendeleme aparatı, HM-71 kıyma makinesi ve P-132 püre/sebze presi gibi opsiyonel aksesuarların doğrudan miksere bağlanmasına olanak sağlar.



Hamur Kancası, Düz ve Tel Çırpıcı

- **Hamur kancası:** ekmek, kek, pizza, kruvasan ve kurabiye hamurları için.
- **Düz çırpıcı:** kremalar, pandispanya vb. karışımlar için.
- **Tel çırpıcı:** yumurta akı, beze, mayonez, yumuşak kremalar vb. çırpmak içindir.
- Ürün; düz çırpıcı, tel çırpıcı ve hamur kancası ile birlikte gelir.



Avrupa Standartında

BP serisi mikserler, son derece güvenilir elektronik frekans invertörleriyle beslenen sağlam trifaze motorlara sahiptir. Bu sayede makineler monofaze prize bağlanabilir. BP modelleri UNE-EN 454/2015 standardına uygundur.

**UNE-EN 454 standardı, planet mikserler için güvenlik ve hijyen kurallarını belirleyen bir Avrupa standardıdır.*



Gelişmiş Kontrol Paneli

- Kolay ve sezgisel kullanım.
- BP serisinde 9 program seçeneği.
- Farklı sabit hızlarda özelleştirilebilir 3 dahili program.
- Elektronik zamanlayıcı 0–99 dk ve sürekli çalışma.

Planet Mikser · Teknik Karşılaştırma

Un kapasitesi %50 su oranı içindir.

	BM-5E	BM-5	BP-10	BP-20	BP-30	BP-40
Hazne kapasitesi	5 l	5 l	10 l	20 l	30 l	40 l
Hazne ölçüleri	208×197 mm	208×197 mm	279×236 mm	333×296 mm	380×340 mm	422×367 mm
Un kapasitesi (%50 su)	1 kg	1,5 kg	3 kg	6 kg	9 kg	12 kg
Toplam güç	300 W	250 W	550 / 750 W	900 W	1.100 W	1.400 W
Uç hızı	98–455 d/dk	85–495 d/dk	96–289 d/dk	95–392 d/dk	87–378 d/dk	85–348 d/dk
Planet hızı	40–187 d/dk	35–192 d/dk	59–176 d/dk	42–175 d/dk	39–168 d/dk	45–186 d/dk
Zamanlayıcı	—	—	0–99 dk	0–99 dk	0–99 dk	0–99 dk
Dış ölçüler (G×D×Y)	310×382×537	310×382×537	410×523×688	520×733×1152	528×764×1152	586×777×1202
Net ağırlık	13,7 kg	16,5 kg	44 kg	89 kg	105 kg	124 kg

Dış ölçüler mm cinsindendir. Elektrik bağlantısı tüm modellerde 230/50-60/1 (monofaze)dir.

OPSİYONEL AKSESUARLAR

İlave paslanmaz çelik hazneler

Ürün Kodu	Ürün Adı
2502305	Paslanmaz çelik hazne BM-5
2509494	Paslanmaz çelik hazne BP-10 / BE-10
2509495	Paslanmaz çelik hazne BP-20 / BE-20
2509564	Paslanmaz çelik hazne BP-30 / BE-30
2509497	Paslanmaz çelik hazne BP-40 / BE-40

Hacim küçültme setleri

hazne + karıştırma aparatları

Ürün Kodu	Ürün Adı
1500222	10 l set — BP-20 / BE-20
1500296	10 l set — BP-30 / BE-30
1500389	20 l set — BP-40

Aksesuar bağlantı göbeğine takılan aparatlar

BP-10C / 20C / 30C / 40C
*sadece C modelleri ile uyumludur.

Ürün Kodu	Aparat	Açıklama
1010026	CR-143 sebze doğrama aparatı	Sebze dilimleme ve rendeleme. Disk ve ızgara ayrıca seçilir. Uzun ürünler için uygun değildir.
1010052	P-132 püre hazırlama aparatı	Haşlanmış patates, fasulye, havuç, meyve ve sebzelerden homojen püre.
1010045	HM-71 kıyma aparatı	Küçük miktarlarda et kıymak için. 1 bıçak ve 4,5 / 8 mm - makine ile birlikte gelir.



CR-143 sebze doğrama aparatı



P-132 püre hazırlama aparatı



HM-71 kıyma aparatı

Taşıma arabası ve taban kiti





Ürün Kodu	Ürün Adı
1500260	Paslanmaz hazne taşıma arabası 20 l
1500261	Paslanmaz hazne taşıma arabası 30 l
1500262	Paslanmaz hazne taşıma arabası 40 l
1500265	Tekerlekli taban kiti — BP-20 / BP-30 / BP-40 · montaj için delme gereklidir

BM Serisi ve BP-10 · Tezgah Üstü Modeller

5 litre hazneli BM serisi ve 10 litre hazneli BP-10



BM-5E · 5 litre

5 litre · 1 kg un · 300 W · Monofaze

Bilgi	Değer
Ürün Kodu	1500180
Elektrik	230/50-60/1 · monofaze · 300 W
Kapasite	5 l hazne · 1 kg un (%50 su)
Ölçüler	310 × 382 × 537 mm · 13,7 kg
Dahil	Paslanmaz çelik hazne · spiral hamur kancası · düz çırpıcı · balon çırpıcı
Opsiyonel	İlave paslanmaz çelik hazne (2502305)

Hafif kullanım için tasarlanmış tezgah üstü model; kademesiz hız kontrolü.



BM-5 · 5 litre

5 litre · 1,5 kg un · 250 W · Monofaze

Bilgi	Değer
Ürün Kodu	1500170
Elektrik	230/50-60/1 · monofaze · 250 W
Kapasite	5 l hazne · 1,5 kg un (%50 su)
Ölçüler	310 × 382 × 537 mm · 16,5 kg
Dahil	Paslanmaz çelik hazne · spiral hamur kancası · düz çırpıcı · balon çırpıcı
Opsiyonel	İlave paslanmaz çelik hazne (2502305)

Orta yoğunlukta kullanım için tasarlanmış tezgah üstü model; yüksek torklu tahrik.

YENİ



BP-10 / BP-10C · 10 litre

10 litre · 3 kg un · 550 / 750 W · 0–99 dk

Versiyon	Ürün Kodu	Elektrik
BP-10 standart	1500310	230/50-60/1 · monofaze · 550 / 750 W
BP-10C aksesuar bağlantılı	1500311	230/50-60/1 · monofaze · 550 / 750 W

Bilgi	Değer
Kapasite	10 l hazne · 3 kg un (%50 su)
Zamanlayıcı	0–99 dk ayarlanabilir
Ölçüler	410 × 523 × 688 mm · 44 kg
Dahil	Paslanmaz çelik hazne · spiral hamur kancası · düz çırpıcı · balon çırpıcı
Opsiyonel (yalnız BP-10C)	CR-143 sebze doğrama aparatı ve diskleri · HM-71 kıyma aparatı · P-132 püre presi

Trifaze motor, elektronik frekans invertörüyle beslenir; makine monofaze prize bağlanır.

BP Serisi · Ayaklı Modeller

20–40 litre hazne kapasiteli ayaklı BP serisi

BP-20 · 20 litre

YENİ



20 litre · 6 kg un · 900 W

Versiyon	Ürün Kodu	Elektrik
BP-20 standart	1500330	230/50-60/1 · monofaze · 900 W
BP-20I paslanmaz kolonlu	1500333	230/50-60/1 · monofaze · 900 W
BP-20C aksesuar bağlantılı	1500331	230/50-60/1 · monofaze · 900 W

Bilgi	Değer
Kapasite	20 l hazne · 6 kg un (%50 su) · zamanlayıcı 0–99 dk
Ölçüler	520 × 733 × 1.152 mm · 89 kg
Dahil	Paslanmaz çelik hazne ve karıştırma uçları · spiral hamur kancası · düz & balon çırpıcı
Opsiyonel	10 l hacim küçültme seti (1500222) · hazne taşıma arabası (1500260) · tekerlekli taban kiti (1500265)
Yalnız BP-20C	CR-143 aparatı ve diskleri · HM-71 kıyma aparatı · P-132 püre presi

BP-30 · 30 litre

YENİ



30 litre · 9 kg un · 1.100 W

Versiyon	Ürün Kodu	Elektrik
BP-30 standart	1500350	230/50-60/1 · monofaze · 1.100 W
BP-30I paslanmaz kolonlu	1500352	230/50-60/1 · monofaze · 1.100 W
BP-30C aksesuar bağlantılı	1500351	230/50-60/1 · monofaze · 1.100 W

Bilgi	Değer
Kapasite	30 l hazne · 9 kg un (%50 su) · zamanlayıcı 0–99 dk
Ölçüler	528 × 764 × 1.152 mm · 105 kg
Opsiyonel	10 l hacim küçültme seti (1500296) · hazne taşıma arabası (1500261) · tekerlekli taban kiti (1500265)
Yalnız BP-30C	CR-143 aparatı ve diskleri · HM-71 kıyma aparatı · P-132 püre presi

BP-40 · 40 litre

YENİ



40 litre · 12 kg un · 1.400 W

Versiyon	Ürün Kodu	Elektrik
BP-40 standart	1500370	230/50-60/1 · monofaze · 1.400 W
BP-40I paslanmaz kolonlu	1500376	230/50-60/1 · monofaze · 1.400 W
BP-40C aksesuar bağlantılı	1500371	230/50-60/1 · monofaze · 1.400 W

Bilgi	Değer
Kapasite	40 l hazne · 12 kg un (%50 su) · zamanlayıcı 0–99 dk
Ölçüler	586 × 777 × 1.202 mm · 124 kg
Öne çıkan	Acil stop butonu standarttır
Opsiyonel	20 l hacim küçültme seti (1500389) · hazne taşıma arabası (1500262) · tekerlekli taban kiti (1500265)
Yalnız BP-40C	CR-143 aparatı ve diskleri · HM-71 kıyma aparatı · P-132 püre presi

#PlanetHareket
Hazneyi tam tarayan karıştırma, homojen sonuç.

#ZamanlayıcıKontrolü
0–99 dk programlanabilir çalışma süresi.

#AksesuarUyumu
“C” serisi ile kıyma, rendeleme ve sebze kesme.

CR-143 Sebze Doğrama Aparatı

Uyumlu disk ve ızgaralar · çok çeşitli kesim seçenekleri



Bilgi	Değer
Ürün Kodu	1010026
Uyumluluk	BP-10C · BP-20C · BP-30C · BP-40C planet mikserler · PPC-6+ ve PPC-12+ patates soyma makineleri
Kullanım	Her türlü yeşillik ve sebzeyi doğramak; peynir, ekmek, çikolata vb. rendelemek
Sınır	Uzun şekilli ürünler için uygun değildir · maksimum dilimleme diski yüksekliği 14 mm

Aparat, CA-31 ile aynı disk ailesini kullanır; CR-143 için "+" serisi kodlar geçerlidir.
Dilimleme ve rendeleme diskleri CA-31 ile ortaktır; ızgaralar farklıdır Diskler ve ızgaralar ayrıca sipariş edilir.

Dilimleme diskleri · FC

Ürün Kodu	Ürün Adı	Ölçü
1010215	Dilimleme diski FC-1+	1 mm
1010220	Dilimleme diski FC-2+	2 mm
1010222	Dilimleme diski FC-3+	3 mm
1010407	Dilimleme diski FC-6+	6 mm
1010400	Dilimleme diski FC-8+	8 mm
1010401	Dilimleme diski FC-10+	10 mm
1010402	Dilimleme diski FC-14+	14 mm

Oval ve dalgalı dilimleme · FCC · FCO

Ürün Kodu	Ürün Adı	Ölçü
1010406	Oval dilimleme diski FCC-2+	2 mm
1010403	Oval dilimleme diski FCC-3+	3 mm
1010404	Oval dilimleme diski FCC-5+	5 mm
1010295	Dalgalı dilimleme diski FCO-2+	2 mm
1010300	Dalgalı dilimleme diski FCO-3+	3 mm
1010408	Dalgalı dilimleme diski FCO-6+	6 mm

Izgaralar · FF · FM

Ürün Kodu	Ürün Adı	Ölçü
1010265	Parmak patates ızgarası FF-6	6 mm
1010270	Parmak patates ızgarası FF-8	8 mm
1010275	Parmak patates ızgarası FF-10	10 mm
1010280	Küp doğrama ızgarası FM-8	8 mm
1010285	Küp doğrama ızgarası FM-10	10 mm
1010290	Küp doğrama ızgarası FM-20	20 mm

Jülyen ve rendeleme · FCE · SH

Ürün Kodu	Ürün Adı	Ölçü
1010205	Jülyen diski FCE-2+	2 mm
1010210	Jülyen diski FCE-4+	4 mm
1010405	Jülyen diski FCE-8+	8 mm
1010320	Rendeleme diski SH-2	2 mm
1010315	Rendeleme diski SH-3	3 mm
1010322	Rendeleme diski SH-4	4 mm
1010323	Rendeleme diski SH-5	5 mm
1010324	Rendeleme diski SH-6	6 mm
1010326	Rendeleme diski SH-7	7 mm
1010328	Kalın toz rende diski SHG	8 mm
1010318	İnce toz rende diski SHF	1 mm

FF ızgaraları FC veya FCO diskleriyle, FM ızgaraları FC diskleriyle birlikte kullanılır.

İhtiyacınıza en uygun disk ve ızgara seçeneğini tercih edebilirsiniz.

- **FC diskleri:** 1 mm'den 14 mm'ye kadar dilimleme.
- **FCO diskleri:** dalgalı dilimleme.
- **SH diskleri:** rendeleme ve ince kesim seçenekleri.
- **FM ızgaraları:** FC diskleri ile birlikte kullanıldığında küp kesim elde edilir.
- **FCC diskleri:** yumuşak ürünler için özel dilimleme.
- **FCE diskleri:** patatesi jülyen, kibrit çöpü, cips veya parmak patates şeklinde kesme.
- **FF ızgaraları:** parmak patates için; FC veya FCO diskleri ile birlikte kullanılmalıdır.

Spiral Hamur Makineleri

Sert hamurlar için özel tasarlanmış endüstriyel spiral yoğurucular; 10-60 litre hazne kapasitesi; tek veya iki hızlı (2V)

Tüm modellerde dahili zamanlayıcı | Frenli tekerlekler dahil | Çizilmeye dayanıklı boya | UNE-EN-453 uyumlu

	AM-10	AM(E)-20	AM(E)-30	AM(E)-40	AM(E)-50	AM-60
Hazne kapasitesi	10 l	22 l	32 l	41 l	48 l	60 l
Parti kapasitesi	2–8 kg	4–16 kg	6–24 kg	8–32 kg	10–40 kg	12–48 kg
Un kapasitesi (%50 su)	5 kg	10 kg	15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
Hazne ölçüleri	260×200	360×210	400×260	450×260	450×300	500×315
Çıkarılabilir hazne	—	ops.	ops.	ops.	ops.	—
Kaldırılabilir kafa	—	ops.	ops.	ops.	ops.	—
Monofaze	370 W	750 W	1.100 W	1.100 W	1.500 W	—
Trifaze	—	750 W	1.100 W	1.100 W	1.500 W	—
Trifaze · 2 hız	—	750/1.100 W	1.100/1.300 W	1.300/1.700 W	1.500/2.200 W	1.500/2.200 W
Monofaze · değişken hız	—	—	—	—	—	1.800 W
Dış ölçüler (G×D×Y)	280×590×575	385×670×725	430×740×820	480×785×855	480×795×855	540×950×915
Net ağırlık	41 kg	69 kg	78 kg	92 kg	94 kg	147 kg

Ölçüler mm cinsindendir. AM modelleri sabit hazne ve sabit kafalıdır; AME modellerinde hazne çıkarılabilir, kafa kaldırılabilir.
AM-60 yalnızca 2 hızlı (2V) veya değişken hızlı (V) sunulur.



Giriş Seviyesi · AM-10



Orta Sınıf · AM(E)-20 – 40



Yüksek Kapasite · AM(E)-50 / AM-60

#YüksekTork
Yoğun hamurlarda kesintisiz performans.

#KaldırılabilirKafa
Hızlı boşaltma ve kolay temizlik (AME).

#UNEEN453
Avrupa güvenlik standardına uygun.

AM Serisi · Spiral Yoğurucular

Her modelde frenli tekerlekler ve dahili zamanlayıcı standarttır



AM-10 · 10 litre

10 litre | 5 kg un | 1 hız

Versiyon	Ürün Kodu	Elektrik
AM-10 · sabit kafa ve hazne · 1 hız	5501200	230/50/1 · monofaze · 370 W

Hazne 260 × 200 mm · 2–8 kg hamur · 280 × 590 × 575 mm · 41 kg



AM-20 / AME-20 · 22 litre

22 litre | 10 kg un | 1 / 2 hız

Versiyon	Ürün Kodu	Elektrik
AM-20 · sabit · 1 hız	5501220	230/50/1 · monofaze · 750 W
AM-20 · sabit · 1 hız	5501221	400/50-60/3 · trifaze · 750 W
AM-20 2V · sabit · 2 hız	5501222	400/50/3 · trifaze · 750 / 1.100 W
AME-20 · kaldırılabilir kafa · 1 hız	5501223	230/50/1 · monofaze · 750 W
AME-20 · kaldırılabilir kafa · 1 hız	5501224	400/50-60/3 · trifaze · 750 W
AME-20 2V · kaldırılabilir kafa · 2 hız	5501225	400/50/3 · trifaze · 750 / 1.100 W

Hazne 360 × 210 mm · 4–16 kg hamur · 385 × 670 × 725 mm · 69 kg



AM-30 / AME-30 · 32 litre

32 litre | 15 kg un | 1 / 2 hız

Versiyon	Ürün Kodu	Elektrik
AM-30 · sabit · 1 hız	5501230	230/50/1 · monofaze · 1.100 W
AM-30 · sabit · 1 hız	5501231	400/50-60/3 · trifaze · 1.100 W
AM-30 2V · sabit · 2 hız	5501232	400/50/3 · trifaze · 1.100 / 1.300 W
AME-30 · kaldırılabilir kafa · 1 hız	5501233	230/50/1 · monofaze · 1.100 W
AME-30 · kaldırılabilir kafa · 1 hız	5501234	400/50-60/3 · trifaze · 1.100 W
AME-30 2V · kaldırılabilir kafa · 2 hız	5501235	400/50/3 · trifaze · 1.100 / 1.300 W

Hazne 400 × 260 mm · 6–24 kg hamur · 430 × 740 × 820 mm · 78 kg



AM-40 / AME-40 · 41 litre

41 litre | 20 kg un | 1 / 2 hız

Versiyon	Ürün Kodu	Elektrik
AM-40 · sabit · 1 hız	5501240	230/50/1 · monofaze · 1.100 W
AM-40 · sabit · 1 hız	5501241	400/50-60/3 · trifaze · 1.100 W
AM-40 2V · sabit · 2 hız	5501242	400/50/3 · trifaze · 1.300 / 1.700 W
AME-40 · kaldırılabilir kafa · 1 hız	5501243	230/50/1 · monofaze · 1.100 W
AME-40 · kaldırılabilir kafa · 1 hız	5501244	400/50-60/3 · trifaze · 1.100 W
AME-40 2V · kaldırılabilir kafa · 2 hız	5501245	400/50/3 · trifaze · 1.300 / 1.700 W

Hazne 450 × 260 mm · 8–32 kg hamur · 480 × 785 × 855 mm · 92 kg

AM Serisi · Yüksek Kapasite

48 ve 60 litrelik spiral yoğurucular



AM-50 / AME-50 · 48 litre

48 litre **25 kg un** **1 / 2 hız**

Versiyon	Ürün Kodu	Elektrik
AM-50 · sabit · 1 hız	5501250	230/50/1 · monofaze · 1.500 W
AM-50 · sabit · 1 hız	5501251	400/50-60/3 · trifaze · 1.500 W
AM-50 2V · sabit · 2 hız	5501252	400/50/3 · trifaze · 1.500 / 2.200 W
AME-50 · kaldırılabilir kafa · 1 hız	5501253	230/50/1 · monofaze · 1.500 W
AME-50 · kaldırılabilir kafa · 1 hız	5501254	400/50-60/3 · trifaze · 1.500 W
AME-50 2V · kaldırılabilir kafa · 2 hız	5501255	400/50/3 · trifaze · 1.500 / 2.200 W

Hazne 450 × 300 mm · 10–40 kg hamur · 480 × 795 × 855 mm · 94 kg



AM-60 · 60 litre

60 litre **30 kg un** **2V / V**

Versiyon	Ürün Kodu	Elektrik
AM-60 2V · sabit · 2 hız	5501260	400/50/3 · trifaze · 1.500 / 2.200 W
AM-60 V · sabit · değişken hız	5501261	230/50/1 · monofaze · 1.800 W

Hazne 500 × 315 mm · 12–48 kg hamur · 540 × 950 × 915 mm · 147 kg · sabit kafa ve hazne

Donanım ve seçenekler

Kısaltma	Açıklama	Durum
—	Frenli tekerlekler + dahili zamanlayıcı	Tüm modellerde dahil
AM	Sabit kafa, sabit hazne	Standart
AME	Kaldırılabilir kafa + çıkarılabilir hazne (20–50 l)	Model seçimi
2V	2 hızlı motor (400/50/3 trifaze)	Model seçimi
V	Değişken hız (yalnızca AM-60)	Model seçimi



Fiyat Listesi · Planet Mikserler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
Planet Mikser · BM Serisi		
1500180	Planet mikser BM-5E · 5 l · hafif kullanım	**1.787 €**
1500170	Planet mikser BM-5 · 5 l · orta kullanım	**2.240 €**
2502305	Aksesuar – Paslanmaz hazne BM-5	**258 €**
Planet Mikser · BP-10 Serisi		
1500310	Planet mikser BP-10 · 10 l	**4.770 €**
1500311	Planet mikser BP-10C · 10 l · aksesuar bağlantılı	**5.238 €**
2509494	Aksesuar – Paslanmaz hazne BP-10	**360 €**
Planet Mikser · BP-20 Serisi		
1500330	Planet mikser BP-20 · 20 l	**7.819 €**
1500333	Planet mikser BP-20I · paslanmaz kolon	**8.672 €**
1500331	Planet mikser BP-20C · aksesuar bağlantılı	**8.925 €**
2509495	Aksesuar – Paslanmaz hazne BP-20	**524 €**
1500222	Aksesuar – 10 l hacim küçültme seti (hazne + aparatlar)	**1.380 €**
1500260	Aksesuar – Hazne taşıma arabası 20 l	**1.022 €**
1500265	Aksesuar – Tekerlekli taban kiti (BP-20/30/40)	**786 €**
Planet Mikser · BP-30 Serisi		
1500350	Planet mikser BP-30 · 30 l	**8.754 €**
1500352	Planet mikser BP-30I · paslanmaz kolon	**9.714 €**
1500351	Planet mikser BP-30C · aksesuar bağlantılı	**9.998 €**
2509564	Aksesuar – Paslanmaz hazne BP-30	**938 €**
1500296	Aksesuar – 10 l hacim küçültme seti (hazne + aparatlar)	**1.650 €**
1500261	Aksesuar – Hazne taşıma arabası 30 l	**1.022 €**
1500265	Aksesuar – Tekerlekli taban kiti (BP-20/30/40)	**786 €**
Planet Mikser · BP-40 Serisi		
1500370	Planet mikser BP-40 · 40 l	**12.671 €**
1500376	Planet mikser BP-40I · paslanmaz kolon	**13.391 €**
1500371	Planet mikser BP-40C · aksesuar bağlantılı	**13.295 €**
2509497	Aksesuar – Paslanmaz hazne BP-40	**1.048 €**
1500389	Aksesuar – 20 l hacim küçültme seti (hazne + aparatlar)	**1.894 €**
1500262	Aksesuar – Hazne taşıma arabası 40 l	**1.022 €**
1500265	Aksesuar – Tekerlekli taban kiti (BP-20/30/40)	**786 €**

Fiyat Listesi · Planet Mikserler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
“C” Modelleri için Aparatlar BP-10C / 20C / 30C / 40C		
1010026	Sebze hazırlama aparatı CR-143	**1.100 €**
1010045	Kıyma aparatı HM-71 (1 bıçak + 4,5 / 8 mm Et Kıyma Makinesi Aynası dahil)	**1.040 €**
1010052	Patates püresi aparatı P-132	**1.224 €**

Fiyat Listesi · CR-143 Diskleri ve Uyumlu Makineler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
CR-143 Diskleri ve Izgaraları		
DİLİMLEME · FC		
1010215	Dilimleme diski FC-1+ · 1 mm	**202 €**
1010220	Dilimleme diski FC-2+ · 2 mm	**202 €**
1010222	Dilimleme diski FC-3+ · 3 mm	**202 €**
1010407	Dilimleme diski FC-6+ · 6 mm	**202 €**
1010400	Dilimleme diski FC-8+ · 8 mm	**202 €**
1010401	Dilimleme diski FC-10+ · 10 mm	**202 €**
1010402	Dilimleme diski FC-14+ · 14 mm	**226 €**
KAVİSLİ VE DALGALI · FCC · FCO		
1010406	Kavisli dilimleme diski FCC-2+ · 2 mm	**202 €**
1010403	Kavisli dilimleme diski FCC-3+ · 3 mm	**202 €**
1010404	Kavisli dilimleme diski FCC-5+ · 5 mm	**202 €**
1010295	Dalgalı dilimleme diski FCO-2+ · 2 mm	**224 €**
1010300	Dalgalı dilimleme diski FCO-3+ · 3 mm	**224 €**
1010408	Dalgalı dilimleme diski FCO-6+ · 6 mm	**224 €**
JÜLYEN · FCE		
1010205	Jülyen diski FCE-2+ · 2 mm	**270 €**
1010210	Jülyen diski FCE-4+ · 4 mm	**270 €**
1010405	Jülyen diski FCE-8+ · 8 mm	**312 €**
JÜLYEN & RENDELEME · SH		
1010320	Jülyen diski SH-2 · 2 mm	**142 €**
1010315	Jülyen diski SH-3 · 3 mm	**142 €**
1010322	Jülyen diski SH-4 · 4 mm	**142 €**
1010323	Jülyen diski SH-5 · 5 mm	**142 €**
1010324	Jülyen diski SH-6 · 6 mm	**142 €**
1010326	Jülyen diski SH-7 · 7 mm	**142 €**
1010328	Kalın toz rende diski SHG · 8 mm	**142 €**
1010318	İnce toz rende diski SHF · 1 mm	**142 €**
IZGARALAR · FF · FM		
1010265	Parmak patates ızgarası FF-6 · 6 mm	**224 €**
1010270	Parmak patates ızgarası FF-8 · 8 mm	**224 €**

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
CR-143 Diskleri ve Izgaraları (devam)		
IZGARALAR · FF · FM (devam)		
1010275	Parmak patates ızgarası FF-10 · 10 mm	**224 €**
1010280	Küp doğrama ızgarası FM-8 · 8 mm	**224 €**
1010285	Küp doğrama ızgarası FM-10 · 10 mm	**224 €**
1010290	Küp doğrama ızgarası FM-20 · 20 mm	**224 €**

Fiyat Listesi · Spiral Hamur Makineleri

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
Spiral Hamur Makineleri · AM Serisi		
AM-10 · 10 L		
5501200	AM-10 · sabit · 1 hız · 230/50/1	**2.866 €**
AM(E)-20 · 22 L		
5501220	AM-20 · sabit · 1 hız · 230/50/1	**3.385 €**
5501221	AM-20 · sabit · 1 hız · 400/50-60/3	**3.353 €**
5501222	AM-20 2V · sabit · 2 hız · 400/50/3	**4.072 €**
5501223	AME-20 · kaldırılabilir kafa · 1 hız · 230/50/1	**4.464 €**
5501224	AME-20 · kaldırılabilir kafa · 1 hız · 400/50-60/3	**4.434 €**
5501225	AME-20 2V · kaldırılabilir kafa · 2 hız · 400/50/3	**5.158 €**
AM(E)-30 · 32 L		
5501230	AM-30 · sabit · 1 hız · 230/50/1	**4.084 €**
5501231	AM-30 · sabit · 1 hız · 400/50-60/3	**4.047 €**
5501232	AM-30 2V · sabit · 2 hız · 400/50/3	**4.770 €**
5501233	AME-30 · kaldırılabilir kafa · 1 hız · 230/50/1	**5.264 €**
5501234	AME-30 · kaldırılabilir kafa · 1 hız · 400/50-60/3	**5.232 €**
5501235	AME-30 2V · kaldırılabilir kafa · 2 hız · 400/50/3	**5.958 €**
AM(E)-40 · 41 L		
5501240	AM-40 · sabit · 1 hız · 230/50/1	**4.569 €**
5501241	AM-40 · sabit · 1 hız · 400/50-60/3	**4.539 €**
5501242	AM-40 2V · sabit · 2 hız · 400/50/3	**5.258 €**
5501243	AME-40 · kaldırılabilir kafa · 1 hız · 230/50/1	**5.514 €**
5501244	AME-40 · kaldırılabilir kafa · 1 hız · 400/50-60/3	**5.482 €**
5501245	AME-40 2V · kaldırılabilir kafa · 2 hız · 400/50/3	**6.202 €**
AM(E)-50 · 48 L		
5501250	AM-50 · sabit · 1 hız · 230/50/1	**4.902 €**
5501251	AM-50 · sabit · 1 hız · 400/50-60/3	**4.870 €**
5501252	AM-50 2V · sabit · 2 hız · 400/50/3	**5.600 €**
5501253	AME-50 · kaldırılabilir kafa · 1 hız · 230/50/1	**5.752 €**
5501254	AME-50 · kaldırılabilir kafa · 1 hız · 400/50-60/3	**5.720 €**
5501255	AME-50 2V · kaldırılabilir kafa · 2 hız · 400/50/3	**6.445 €**

Fiyat Listesi · Spiral Hamur Makineleri

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
AM-60 · 60 L		
5501260	AM-60 2V · sabit · 2 hız · 400/50/3	**8.923 €**
5501261	AM-60 V · sabit · değişken hız · 230/50/1	**9.897 €**



ET KIYMA VE DİLİMLEME



Et Kıyma Makineleri · Teknik Karşılaştırma

Otel, toplu yemek ve gıda servisi için · 100–450 kg/saat · standart ve soğutmalı (R) gövdeler

	PS-12	PS-22	PS-32	PS-22R	PS-32R
Saatlik üretim (maks.)	100 kg	280 kg	425 kg	250 kg	450 kg
Disk çapı	70 mm	82 mm	98 mm	82 mm	98 mm
Toplam güç	440 W	740–1.100 W	1.500 W	1.100 W	2.200 W
Elektrik	230/50/1	230/50/1 veya 230-400/50/3	230-400/50/3	230/50/1 veya 230-400/50/3N	230-400/50/3
Soğutmalı hazne	—	—	—	var	var
Kesme grubu	Alüminyum	Paslanmaz çelik	Paslanmaz çelik	Paslanmaz çelik	Paslanmaz çelik
Unger çift kesim grubu	—	ops.	ops.	ops.	ops.
Dış ölçüler (G×D×Y)	227×470×410	310×440×480	310×460×480	310×438×508	325×544×553
Net ağırlık	17,3 kg	31 kg	33 kg	40 kg	50 kg

Ölçüler mm cinsindendir. PS-12 alüminyum kesme grubuyla birlikte gelir. PS-22 ve PS-32'de motor ünitesi ve kesme grubu ayrı sipariş edilir. PS-22R ve PS-32R soğutmalı modeller maksimum hijyen ve gıda güvenliği sağlar. II = monofaze motor ünitesi · III = trifaze motor ünitesi.

Paslanmaz gövde

Paslanmaz çelik gövde ve hazne (PS-22 ve üzeri).

Güvenli kullanım

Kilitlenen kesme kafası.

Dayanıklı motor

Havalandırmalı, uzun ömürlü motor.



PS Serisi · Modeller

PS-12 · PS-22 · PS-32



PS-12 · 100 kg/saat · Ø 70 mm

100 kg/saat **Ø 70 mm** **440 W**

Bilgi	Değer
Ürün Kodu	1050110
Elektrik	230/50/1 · monofaze · 440 W
Sistem	Enterprise · alüminyum motor ve kesme grubu
Ölçüler	227 × 470 × 410 mm · 17,3 kg
Dahil	Enterprise alüminyum kesme grubu · 1 bıçak · Ø 6 mm Et Kıyma Makinesi Aynası -
Opsiyonel	Et Kıyma Makinesi Aynası - 4,5 / 6 / 8 mm



PS-22 · 280 kg/saat · Ø 82 mm

280 kg/saat **Ø 82 mm** **740–1.100 W**

Motor ünitesi ve kesme grubu ayrı sipariş edilir.

Parça	Ürün Kodu	Elektrik / Açıklama
Motor ünitesi PS-22II	1050210	230/50/1 · monofaze
Motor ünitesi PS-22III	1050212	230-400/50/3 · trifaze
Kesme grubu Enterprise 22	1050215	Paslanmaz çelik · tek kesim
Kesme grubu Unger 22	1050216	Paslanmaz çelik · çift kesim

Bilgi	Değer
Ölçüler	310 × 440 × 480 mm · 31 kg
Dahil	Seçilen kesme grubunun içeriği: 1 bıçak ve Ø 6 mm Et Kıyma Makinesi Aynası -
Opsiyonel	Unger çift kesim grubu · Et Kıyma Makinesi Aynası - 3 / 4,5 / 6 / 8 mm



PS-32 · 425 kg/saat · Ø 98 mm

425 kg/saat **Ø 98 mm** **1.500 W** **Trifaze**

Yalnızca trifaze · motor ünitesi ve kesme grubu ayrı sipariş edilir.

Parça	Ürün Kodu	Elektrik / Açıklama
Motor ünitesi PS-32III	1050220	230-400/50/3 · trifaze · 1.500 W
Kesme grubu Enterprise 32	1050223	Paslanmaz çelik · tek kesim
Kesme grubu Unger 32	1050224	Paslanmaz çelik · çift kesim

Bilgi	Değer
Ölçüler	310 × 460 × 480 mm · 33 kg
Dahil	Seçilen kesme grubunun içeriği: 1 bıçak ve Ø 6 mm Et Kıyma Makinesi Aynası -
Opsiyonel	Unger çift kesim grubu · Et Kıyma Makinesi Aynası - 3 / 4,5 / 6 / 8 mm

PS Serisi · Soğutmalı Modeller

PS-22R · PS-32R · soğuk zinciri bozmadan kıyma



PS-22R Soğutmalı · 250 kg/saat · Ø 82 mm

250 kg/saat | Ø 82 mm | 1.100 W

Versiyon	Ürün Kodu	Elektrik
PS-22R trifaze	5050200	230-400/50/3N · 1.100 W
PS-22R monofaze	5050210	230/50/1 · 1.100 W

Bilgi	Değer
Ölçüler	310 × 438 × 508 mm · 40 kg
Dahil	Paslanmaz Enterprise kesme grubu · 1 bıçak · Ø 4,5 mm Et Kıyma Makinesi Aynası -
Opsiyonel	Unger çift kesim grubu (Ø 82 mm, 3 parça) · Et Kıyma Makinesi Aynası - 3 / 4,5 / 6 / 8 mm



PS-32R Soğutmalı · 450 kg/saat · Ø 98 mm

450 kg/saat | Ø 98 mm | 2.200 W | Trifaze

Bilgi	Değer
Ürün Kodu	5050220
Elektrik	230-400/50/3 · trifaze · 2.200 W
Ölçüler	325 × 544 × 553 mm · 50 kg
Dahil	Paslanmaz Enterprise kesme grubu · 1 bıçak · Ø 4,5 mm Et Kıyma Makinesi Aynası -
Opsiyonel	Unger çift kesim grubu (Ø 98 mm, 3 parça) · Et Kıyma Makinesi Aynası - 3 / 4,5 / 6 / 8 mm

Dilimleme Makineleri

GSS serisi · hassas dilim kalınlık ayarı · kayış tahrikli





GSS-250

Bilgi	Değer
Ürün Kodu	5051024
Elektrik	230/50/1 · monofaze · 160 W
Bıçak · dilim	Ø 250 mm · 0–15 mm dilim kalınlığı
Kesim kapasitesi	160 × 210 mm · taşıyıcı hareketi 235 mm
Ölçüler	510 × 390 × 380 mm · 15,5 kg

GSS-275

Bilgi	Değer
Ürün Kodu	5051026
Elektrik	230/50/1 · monofaze · 180 W
Bıçak · dilim	Ø 275 mm · 0–15 mm dilim kalınlığı
Kesim kapasitesi	160 × 245 mm · taşıyıcı hareketi 235 mm
Ölçüler	540 × 440 × 380 mm · 16,5 kg
Dahil	Üniversal kesim bıçağı · bıçak koruma ringi · sabit konumlu bileyici







GSS-300

Bilgi	Değer
Ürün Kodu	5051028
Elektrik	230/50/1 · monofaze · 230 W
Bıçak · dilim	Ø 300 mm · 0–15 mm dilim kalınlığı
Kesim kapasitesi	255 × 170 mm · taşıyıcı hareketi 280 mm
Ölçüler	595 × 450 × 455 mm · 21,5 kg
Dahil	Üniversal kesim bıçağı · bıçak koruma ringi · sabit konumlu bileyici

VS-300 Volano · Manuel dilimleme

Versiyon	Ürün Kodu	Açıklama
VS-300R	5051050	Kırmızı
VS-300B	5051052	Siyah

Bilgi	Değer
Elektrik	Gerekmez · manuel tahrik
Bıçak · dilim	Ø 300 mm · 0–2,5 mm · 9 pozisyonlu hassas kalınlık ayarı
Ağırlık	45,5 kg
Dahil	Dahili bileyici · CE uyumlu koruma ringi · paslanmaz destek parçaları
Opsiyonel	Sehpa: 5051150 (kırmızı) · 5051152 (siyah)

VS-300: sürtünmeden ısı oluşmadığı için ürünün dokusu ve aroması korunur; elektrik bulunmayan noktalarda da çalışır.





Fiyat Listesi · Kıyma Makineleri

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
Kıyma Makineleri · PS Serisi		
PS-12		
1050110	Kıyma makinesi PS-12 · 230/50/1 (1 bıçak + Ø 6 mm ayna dahil)	**1.833 €**
2011525	Aksesuar – Et Kıyma Makinesi Aynası - PS-12 · 4,5 mm	**44 €**
2011527	Aksesuar – Et Kıyma Makinesi Aynası - PS-12 · 6 mm	**44 €**
2011530	Aksesuar – Et Kıyma Makinesi Aynası - PS-12 · 8 mm	**42 €**
PS-22 · PS-32		
1050210	Motor ünitesi PS-22II · 230/50/1 (kesme grubu hariç)	**2.776 €**
1050212	Motor ünitesi PS-22III · 230-400/50/3 (kesme grubu hariç)	**2.630 €**
1050215	Kesme grubu Enterprise 22 · paslanmaz çelik	**1.112 €**
1050216	Kesme grubu Unger 22 · paslanmaz çelik · çift kesim	**1.190 €**
1050220	Motor ünitesi PS-32III · 230-400/50/3 (kesme grubu hariç)	**2.950 €**
1050223	Kesme grubu Enterprise 32 · paslanmaz çelik	**1.593 €**
1050224	Kesme grubu Unger 32 · paslanmaz çelik · çift kesim	**1.720 €**
SOĞUTMALI · PS-22R · PS-32R		
5050200	Kıyma makinesi PS-22R soğutmalı · 230-400/50/3N	**9.323 €**
5050210	Kıyma makinesi PS-22R soğutmalı · 230/50/1	**9.494 €**
5050220	Kıyma makinesi PS-32R soğutmalı · 230-400/50/3	**12.815 €**

Fiyat Listesi · Kıyma Makinesi Aynası

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
PS-22 · PS-32		
ENTERPRISE 22		
2051051	Et Kıyma Makinesi Aynası - Enterprise 22 · 3 mm	**102 €**
2051014	Et Kıyma Makinesi Aynası - Enterprise 22 · 4,5 mm	**74 €**
2051052	Et Kıyma Makinesi Aynası - Enterprise 22 · 6 mm	**74 €**
2051053	Et Kıyma Makinesi Aynası - Enterprise 22 · 8 mm	**62 €**
UNGER 22		
2051524	Et Kıyma Makinesi Aynası - Unger 22 · 3 mm	**98 €**
2051525	Et Kıyma Makinesi Aynası - Unger 22 · 4,5 mm	**58 €**
2051526	Et Kıyma Makinesi Aynası - Unger 22 · 6 mm	**58 €**
2051527	Et Kıyma Makinesi Aynası - Unger 22 · 8 mm	**58 €**
ENTERPRISE 32		
2052051	Et Kıyma Makinesi Aynası - Enterprise 32 · 3 mm	**132 €**
2052014	Et Kıyma Makinesi Aynası - Enterprise 32 · 4,5 mm	**106 €**
2052052	Et Kıyma Makinesi Aynası - Enterprise 32 · 6 mm	**102 €**
2052053	Et Kıyma Makinesi Aynası - Enterprise 32 · 8 mm	**100 €**
UNGER 32		
2051774	Et Kıyma Makinesi Aynası - Unger 32 · 3 mm	**132 €**
2051775	Et Kıyma Makinesi Aynası - Unger 32 · 4,5 mm	**104 €**
2051776	Et Kıyma Makinesi Aynası - Unger 32 · 6 mm	**98 €**
2051777	Et Kıyma Makinesi Aynası - Unger 32 · 8 mm	**96 €**
PS-22R · PS-32R		
PS-22R		
6056188	Et Kıyma Makinesi Aynası - PS-22R · 4,5 mm	**116 €**
6056186	Et Kıyma Makinesi Aynası - PS-22R · 6 mm	**98 €**
6056187	Et Kıyma Makinesi Aynası - PS-22R · 8 mm	**98 €**
PS-32R		
6056191	Et Kıyma Makinesi Aynası - PS-32R · 4,5 mm	**130 €**
6056192	Et Kıyma Makinesi Aynası - PS-32R · 6 mm	**130 €**
6056193	Et Kıyma Makinesi Aynası - PS-32R · 8 mm	**130 €**

Fiyat Listesi · Kıyma Makinesi Aynası

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
PS-32R UNGER		
6056164	Et Kıyma Makinesi Aynası - PS-32R Unger · 3 mm	**168 €**
6056183	Et Kıyma Makinesi Aynası - PS-32R Unger · 4,5 mm	**130 €**
6056166	Et Kıyma Makinesi Aynası - PS-32R Unger · 5 mm	**132 €**
6056168	Et Kıyma Makinesi Aynası - PS-32R Unger · 6 mm	**130 €**
6056184	Et Kıyma Makinesi Aynası - PS-32R Unger · 8 mm	**130 €**
6056169	Et Kıyma Makinesi Aynası - PS-32R Unger · 10 mm	**–**

Fiyat Listesi · Dilimleme Makineleri ve Manuel Dilimleme

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
Dilimleme Makineleri ve Manuel Dilimleme		
DILIMLEME · GSS		
5051024	Dilimleme makinesi GSS-250 · Ø 250 mm · 230/50/1	**1.289 €**
5051026	Dilimleme makinesi GSS-275 · Ø 275 mm · 230/50/1	**1.547 €**
5051028	Dilimleme makinesi GSS-300 · Ø 300 mm · 230/50/1	**2.130 €**
MANUEL DILIMLEME · VS-300		
5051050	Manuel dilimleme makinesi VS-300R · Ø 300 mm · kırmızı	**11.599 €**
5051052	Manuel dilimleme makinesi VS-300B · Ø 300 mm · siyah	**11.599 €**
5051150	Sehpa VS-300R · kırmızı	**3.206 €**
5051152	Sehpa VS-300B · siyah	**3.206 €**



sammic

VAKUM PAKETLEME VE SOUS-VIDE



Vakum Paketleme ve Sous-Vide

Korumadan kontrollü pişirmeye uzanan profesyonel ürün ailesi

Hassas vakumlama ve kontrollü sıcaklık

SE ve SU hazneli vakum makineleri, SV harici vakum çözümleri, SmartVide daldırma tipi pişiriciler ve SVC sabit küvetler; farklı üretim hacimleri için tek bir ürün mimarisinde buluşur.



Vakum paketleme

Sensör kontrollü SE ve programlanabilir SU serileri; 4 m³/h Tezgah üstü modellerden 155 m³/h çift hazneli çözümlere kadar uzanır.

Sous-vide pişirme

SmartVide modelleri 30-120 litre kapasiteyi; SVC sabit küvetler ise 14, 28 ve 4+22 litre seçeneklerini kapsar.



İş Akışı

Paketleme / Kontrollü pişirme / Soğukta saklama ve yeniden ısıtma

Ürün ailesi

Uygulama, kapasite ve otomasyon düzeyine göre seçim



SE Sensor

Hazneli vakum paketleme

4-100 m³/h · sensör kontrolü · sıvı paketleme



SU Sensor Ultra

Programlanabilir hazneli vakum

10-155 m³/h · Bluetooth · yazıcı ve inert gaz seçenekleri



SV Ext

Haznesiz harici vakum

13 veya 21 l/dk · kanallı torba · sıvılar için uygun değil



SmartVide

Sous-Vide

30-120 l · Bluetooth · HACCP süreçlerine hazır · ±0,1°C homojenlik



SVC

Sous-Vide Küveti

14, 28 veya 4+22 l · uyarlamalı PID · haricî tank gerektirmez

Model seçerken ürün yapısı, günlük paket hacmi, sıvı paketleme ihtiyacı, izlenebilirlik ve hazne boyutu birlikte değerlendirilmelidir.

Üç farklı vakum yaklaşımı

Poşet tipi, sıvı ihtiyacı ve otomasyon düzeyi ilk ayrımı belirler.

SV



SV Ext

Haznesiz ve yarı profesyonel

POŞET
Kanallı (kabartmalı) poşet

HAZNE
Haznesiz · harici vakum

POMPA
13 veya 21 l/dk

KAYNAK BARI
330 veya 430 mm

KAYNAK SİSTEMİ
3 kaynak seviyesi

KONTROL
Sensör kontrollü vakum

SIVI ÜRÜN
Uygun değil

EK ÖZELLİK
—

İZLENEBİLİRLİK
—

OPSİYON
—

MODEL SAYISI
2 model

SE



SE Sensor

Hazneli, sensör kontrollü

POŞET
Düz PA/PE poşet · 90 µ · 80 veya 120 °C

HAZNE
Hazneli · tezgah üstü ve ayaklı

POMPA
4–100 m³/saat

KAYNAK BARI
280 mm – 848 + 848 mm

KAYNAK SİSTEMİ
Çift kaynak

KONTROL
Sensör kontrolü · dijital panel · vakum % göstergesi

SIVI ÜRÜN
Sensörle güvenli sıvı paketleme

EK ÖZELLİK
Vacuum Plus (+10 sn) · Soft-air · kuru yağ döngüsü

İZLENEBİLİRLİK
—

OPSİYON
Torba kesme kiti (SE-520 ve üzeri)

MODEL SAYISI
21 model

SU



SU Sensor Ultra

Hazneli, programlanabilir

POŞET
Düz PA/PE poşet · 90 µ · 80 veya 120 °C

HAZNE
Hazneli · tezgah üstü ve ayaklı

POMPA
10–155 m³/saat

KAYNAK BARI
32 cm – 2 × (662 + 662) mm

KAYNAK SİSTEMİ
Çift kaynak · Plus ağız kapama seçeneği (G+)

KONTROL
Programlanabilir · 99 program · Bluetooth

SIVI ÜRÜN
Sıvı algılama · güvenli sıvı paketleme

EK ÖZELLİK
SE donanımı + inert gaz girişi

İZLENEBİLİRLİK
Yazıcı bağlantısı · doğrudan etiket basımı

OPSİYON
İnert gaz (G) · PPlus ağız kapama(G+) · yazıcı · torba kesme kiti · Vac-Norm kiti

MODEL SAYISI
19 model

Hazneli makinede vakum çevrimi

Doğru poşet yerleşimi, kaynak kalitesi kadar önemlidir.

01

Ürün poşete alınır

Poşet ağzında yağ, sıvı ve kırışıklık bırakılmaz.

02

Ağız bara yatırılır

Poşetin açık kenarı barn tamamı üzerinde düz durur.

03

Hazne havası çekilir

Hazne ve poşet aynı anda basınç kaybeder.

04

Kaynak yapılır

SE ve SU modellerinde çift kaynak izi oluşur.

05

Hava kontrollü döner

Soft-air veya kontrollü dekompresyon ürünü korur.

BASINÇ VE SONUÇ

2 • 1 • 0,5 mbar basınç

Model sıfına göre belirtirilen maksimum vakum basınçları. Daha düşük mbar, daha düşük artık basınç anlamına gelir.

2 mbar	200 – 2520 sınıfı
1 mbar	540CC sınıfı
0,5 mbar	600, 800 ve çift hazne

SIVI ÜRÜNLERDE

Soğuk sıvı, daha yüksek vakum

Sıvı ne kadar soğuksa kaynama başlamadan ulaşılabilen vakum seviyesi o kadar yükselir. SU, buharlaşma noktasını otomatik algılar.





Çift kaynak, çift taraflı paketleme değildir

Aynı terim iki farklı teknik konuyla karıştırılmamalıdır.

ÇİFT KAYNAK

Her poşette iki paralel kaynak izi

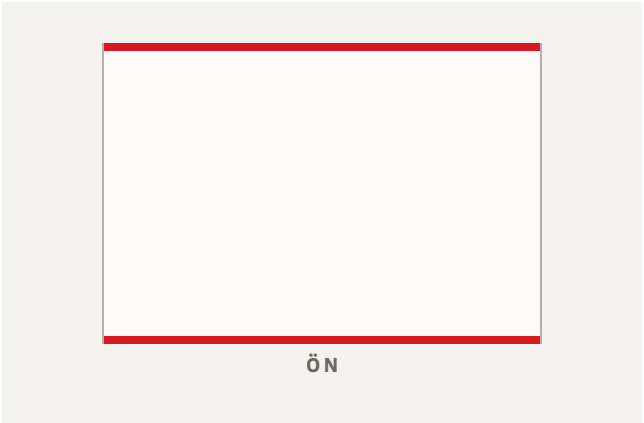


İki kaynak hattı

Güncel SE ve SU karşılaştırma tablolarında tüm modeller için çift kaynak işaretlidir. Bu, bar sayısından bağımsızdır.

BAR YERLEŞİMİ

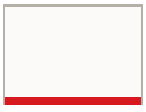
Haznenin hangi kenarlarında kaynak yapılır?



Örnek: iki karşılıklı uzun bar

Bar sayısı ve konumu model gövdesiyle değişir. Tek barlı bir model de çift kaynak yapar; iki barlı model ise aynı çevrimde birden çok poşeti iki kenardan yükleyebilir.

İKİ NET ÖRNEK

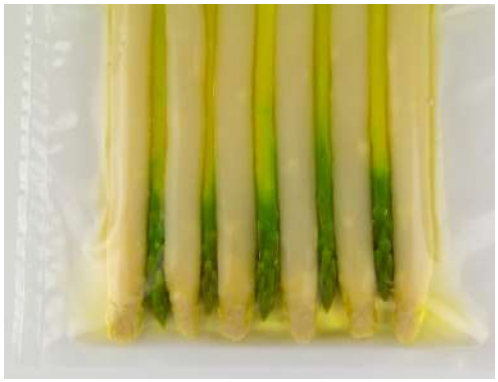


SE-204 — Haznenin önünde tek 280 mm bar vardır. Bar, poşet ağzına çift kaynak izi uygular.



SE-806LL — Ön ve arka kenarda iki uzun 848 mm bar vardır. Her bar yine çift kaynak yapar.

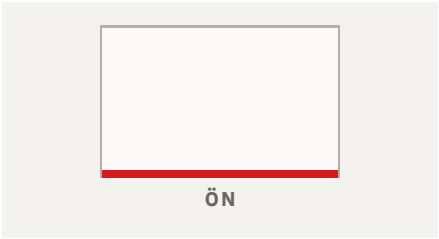






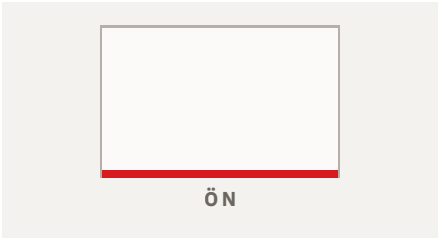
Kaynak barı yerleşimleri

Kırmızı çizgiler, haznenin aktif kaynak kenarlarını gösterir.



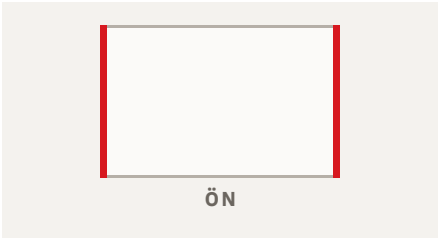
Tek ön bar

SE 200 / 300 / 400 · SU 300 / 400



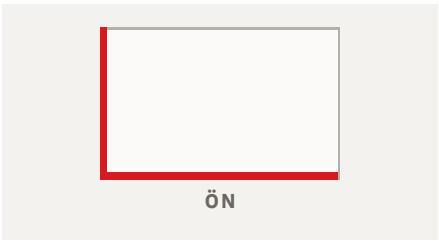
Tek uzun ön bar

SE / SU-520L · 55 cm



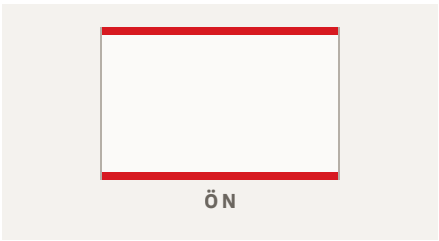
CC yerleşimi

420 + 420 · 465 + 465 · 581 + 581 mm



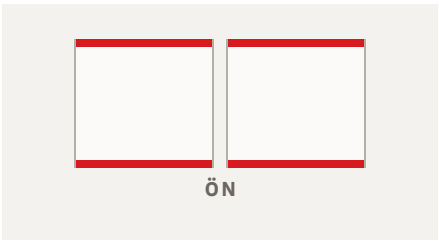
Komşu iki bar

600: 413 + 656 · 800: 530 + 848 mm



LL yerleşimi

SE / SU-806LL ve 810LL · 848 + 848 mm



Çift hazne

SU-6100 / 6160 · 2 × (662 + 662) mm

MODEL KODUNU OKURKEN

CC		İki karşılıklı kısa bar
L		Tek uzun bar
LL		İki karşılıklı uzun bar

600 ve 800 serisinde soneksiz modeller, resmî teknik çizimlerde komşu iki kenarda L biçimli bar yerleşimi gösterir.







SE Sensor serisi

Sensör kontrollü vakum ve sade, güvenilir işletim.





4–100 m³/saat

Tezgah üstü 200 serisinden 800 serisi ayaklı modellere kadar

Sensör kontrollü vakum	Panel, haznedeki gerçek vakum yüzdesini izler.
Vakum Plus	%99 seçildiğinde 10 saniyeye kadar ek vakum çekişi programlanabilir.
Güvenli sıvı paketleme	Sensör, zamana bağlı çevrimlere göre daha tekrarlanabilir kontrol sağlar.
Soft-air ve darbeli dekompresyon	Hassas ürünleri ve poşeti ani basınç dönüşünden korur.

TÜM SE MODELLERİNDE

Çift kaynak	**Kablosuz kaynak barı**	**Busch pompa (SE-540CC: Becker)**	**Kuru yağ programı**
Vac-Norm bağlantısına hazırlık	**Paslanmaz çelik gövde ve hazne**	**NSF listesi**	

SE tezgah üstü modeller

Bar yerleşimi ve hazne ölçüsü, pompa gücü kadar belirleyicidir.

GÖVDE	BAR	MODEL	ÜRÜN KODU	POMPA · m³/saat	BAR · cm	DIŞ ÖLÇÜLER G×D×Y · mm	MAKS. mbar
200		**SE-204** **SE-208**	1140620 1141080	4 8	28 cm · tek ön	337 × 431 × 307 337 × 431 × 331	**2**
300		**SE-308** **SE-310** **SE-316**	1141083 1140628 1140630	8 10 16	32 cm · tek ön	384 × 465 × 405 384 × 465 × 403 384 × 465 × 403	**2**
400		**SE-410** **SE-416** **SE-420**	1140634 1140636 1140638	10 16 20	42 cm · tek ön	484 × 529 × 413 484 × 529 × 448 484 × 529 × 448	**2**
520CC		**SE-520CC**	1141142	20	42 cm + 42 cm · karşılıklı kısa	634 × 552 × 513	**2**
520L		**SE-520L**	1141143	20	55,5 cm · tek uzun ön	634 × 552 × 513	**2**







ORTAK DONANIM

Sensör · çift kaynak · Vacuum Plus · Soft-air · kuru yağ döngüsü · Busch pompa · şeffaf kapak · dolgu plakası

400 ve üzeri modellerde poşet kesme kiti; modeline göre sıvı paketleme desteği ve taşıma sehpası seçenekleri bulunur.

SE ayaklı ve yüksek kapasiteli modeller

40–100 m³/saat pompa; bir veya iki kenardan toplu yükleme seçenekleri.



SE-540CC



SE-806 / 810 gövdesi

1 mbar
540CC sınıfı

0,5 mbar
600 ve 800 sınıfı

GÖVDE	BAR	MODEL	ÜRÜN KODU	POMPA · m³/saat	BAR · cm	DIŞ ÖLÇÜLER G×D×Y · mm	MAKS. mbar
540CC		**SE-540CC**	1141155	40	42 cm + 42 cm · karşılıklı kısa	650 × 589 × 968	**1**
600		**SE-604** **SE-606**	1140650 1140662	40 63	41,3 cm + 65,6 cm · komşu iki kenar	740 × 566 × 997 (tüm modeller)	**0,5**
600CC		**SE-604CC** **SE-606CC**	1140651 1140663	40 63	46,5 cm + 46,5 cm · karşılıklı kısa	740 × 566 × 997 (tüm modeller)	**0,5**
800		**SE-806** **SE-810**	1140680 1140696	63 100	53 cm + 84,8 cm · komşu iki kenar	960 × 757 × 998 (tüm modeller)	**0,5**
800CC		**SE-806CC** **SE-810CC**	1140681 1140697	63 100	58,1 cm + 58,1 cm · karşılıklı kısa	960 × 757 × 998 (tüm modeller)	**0,5**
800LL		**SE-806LL** **SE-810LL**	1140682 1140698	63 100	84,8 cm + 84,8 cm · karşılıklı uzun	960 × 757 × 998 (tüm modeller)	**0,5**

CC, poşetleri iki kısa kenardan; LL iki uzun kenardan yüklemeyi kolaylaştırır.Soneksiz 600 / 800 gövdelerinde barlar komşu iki kenardadır.

SU Sensor Ultra ne ekler?

SE ile aynı mekanik gövdelerde daha güçlü proses kontrolü ve izlenebilirlik.







PROGRAM VE KONTROL

99 program hafızası

Programlar adlandırılabilir ve kilitlenebilir.

Kademeli vakum

Gözenekli ve hassas ürünlerde çevrim içinde duraklamalar uygular.

Sıvı algılama

Buharlaşma başlangıcını algılayıp çevrimi otomatik sonlandırır.

Aşamalı dekompresyon

Keskin kenarlı ürünlerde poşet delinme riskini azaltır.

BAĞLANTI VE OPSİYON

Bluetooth ve SammicVac

Program oluşturma ve makineye aktarma.

Yazıcı bağlantısı

Bağlantı standart; yazıcı opsiyoneldir. Etiket, PC olmadan basılabilir.

İnert gaz

Koruyucu atmosfer gerektiren ürünler için opsiyon.

Plus ağız kapama

Standart veya metalize poşetler için geliştirilmiş kaynak seçeneği.

Aynı hazne ve pompa sınıfında seçim yapılıyorsa SE üretim odaklı temel çözüm; SU reçete tekrarı, sıvı otomasyonu, etiket ve gaz gerektiren süreçler için üst seviye çözümdür.



SU Sensor Ultra

Güncel ürün gamı 19 modelden oluşur.

GÖVDE	BAR	MODEL	ÜRÜN KODU	POMPA · m³/saat	BAR · cm	DIŞ ÖLÇÜ G×D×Y · mm	MAKS. mbar
TEZGAH ÜSTÜ							
300		**SU-310P** **SU-316P**	1140732 1140744	10 16	32 cm · tek ön	384 × 465 × 403 (tüm modeller)	**2**
400		**SU-416P** **SU-420P**	1140762 1140774	16 20	42 cm · tek ön	484 × 529 × 448 (tüm modeller)	**2**
520CC/L		**SU-520P CC** **SU-520P L**	1141102 1141112	20	42 cm + 42 cm CC 55,5 cm L	634 × 552 × 513 (tüm modeller)	**2**
AYAKLI							
540CC		**SU-540P CC**	1141160	40	42 + 42 cm · karşılıklı kısa	650 × 589 × 968 (tüm modeller)	**1**
600		**SU-604P** **SU-606P** **SU-604P CC** **SU-606P CC**	1140814 1140838 1140820 1140848	40 63	41,3 cm + 65,6 cm 41,3 cm + 65,6 cm 46,5 cm + 46,5 cm CC 46,5 cm + 46,5 cm CC	740 × 566 × 997 (tüm modeller)	**0,5**
800		**SU-806P** **SU-806P CC** **SU-806P LL** **SU-810P** **SU-810P CC** **SU-810P LL**	1140884 1140890 1140896 1140938 1140948 1140958	63 100	53 cm + 84,8 cm 58,1 cm + 58,1 cm CC 84,8 cm + 84,8 cm LL 53 cm + 84,8 cm 58,1 cm + 58,1 cm CC 84,8 cm + 84,8 cm LL	960 × 757 × 998 (tüm modeller)	**0,5**
ÇİFT HAZNE							
Çift hazne		**SU-6100P** **SU-6160P**	1141033 1141053	100 155	2 × (66,2 cm + 66,2 cm)	1640 × 874 × 1370 1640 × 874 × 1370	**0,5**









2026 GÜNCELLEMESİ

Güncel ürün gamı çift hazneli modelleri SU-6100 ve SU-6160 olarak listeler. Eski SU-6000 ifadesi bu tabloda kullanılmamıştır.

ORTAK

Tabloda standart (P) sürüm kodları verilmiştir; GP ve GP+ kodları fiyat listesindedir. Tüm SU modellerinde çift kaynak vardır. Bar yerleşimi, aynı gövde kodundaki SE modeline paraleldir; SU'nun farkı kontrol, bağlantı ve opsiyon katmanıdır.

Gerçek çift hazne: SU-6100 ve SU-6160

Döner kapak, bir hazne boşaltılırken diğerinde çevrimin sürmesini sağlar.

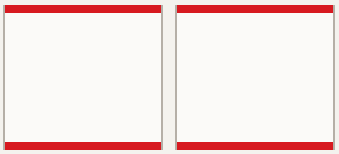


ÇİFT HAZNE NE SAĞLAR?

Kesintiye daha az açık üretim

Operatör bir haznede ürünleri çıkarıp yeni poşetleri dizerken kapak diğer hazne üzerinde vakum çevrimini sürdürebilir.

Bu, yalnızca iki barlı bir tek hazneyle aynı değildir.



TEKNİK KARŞILAŞTIRMA

MODEL · KOD	POMPA · m³/saat	KAYNAK BARLARI · cm	HAZNE · mm	GÜÇ · W	NET AĞIRLIK · kg
SU-6100P · 1141033	100	2 × (66,2 + 66,2)	662 × 656 × 205	2200	360
SU-6160P · 1141053	155	2 × (66,2 + 66,2)	662 × 656 × 205	4000	400

1640 × 874 × 1370 mm
Dış ölçüler

0,5 mbar
Maksimum vakum

Sıvı, hassas ve gözenekli ürünler

Vakum seviyesi kadar basıncın nasıl değiştiği de ürünü etkiler.

SE SENSOR

Sensör kontrolü

Kullanıcı, ürünün kaynama eşiğine uygun vakum yüzdesini seçer.

Darbeli dekompresyon

Hava hazneye kademeli döner; poşet ve ürün ani baskıdan korunur.

Soft-air

Yumuşak ürünlerde ezilmeyi azaltır.

SU SENSOR ULTRA

Buharlaşma algılama

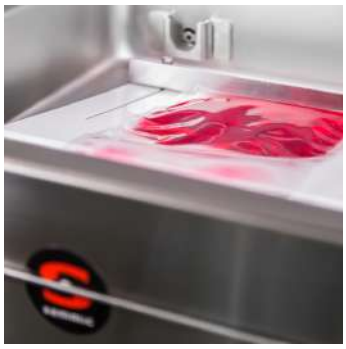
Sıvı kaynamaya başlarken çevrim otomatik durur.

Kademeli vakum

Gözeneklerden havayı aşamalı çıkarır.

Aşamalı dekompresyon

Keskin ve kırılgan ürünlerde poşet delinme riskini azaltır.



Sıvı paketleme plakası



SICAKLIK ETKİSİ

Soğuk ürün, temiz sonuç

Düşük basınçta sıvılar daha düşük sıcaklıkta kaynar. Ürün soğudukça taşma olmadan daha yüksek vakuma ulaşmak kolaylaşır.

SV harici vakum makineleri

Haznesiz kullanım, kanallı poşet ve bakım gerektirmeyen pompa.

SV-33

330 mm bar · 13 l/dk

SV-43

430 mm bar · 21 l/dk

ÖZELLİK	SV-33	SV-43
Ürün kodu	5140215	5140225
Pompa kapasitesi · l/dk	13	21
Kaynak barı · mm	330	430
Toplam güç · W	380	450
Dış ölçüler · mm	390 × 300 × 180	490 × 295 × 180
Net ağırlık · kg	6	8,2
Kanallı poşet · mm	180 × 300 · 300 × 400	180 × 300 · 300 × 400 · 350 × 550

KULLANIM SINIRI

SV serisi sıvı ürünler için uygun değildir. Otomatik veya yalnız vakum işlevi ve sous-vide poşetleri için üç kaynak seviyesi sunar.



Vakum Paketleme Aksesuarları

Vakum paketleme işlemini kolaylaştıran, saklama ve taşıma ihtiyaçlarını tamamlayan aksesuarlar.



Poşet kesme kiti

Kaynak sonrasında poşetin fazla kısmını keserek düzgün bir bitiş sağlar.



Dolgu plakaları

Haznedeki boş hacmi azaltarak vakum süresinin kısaltılmasına yardımcı olur.



Sıvı paketleme plakası

Sıvı içeren poşetleri eğimli konumda tutarak paketlemeyi kolaylaştırır.



Vac-Norm Dış Vakum Kiti

Uyumlu kaplarda harici vakumlama için bağlantı sağlar.



Vac-Norm Vakum Kapları

Gıdaların vakum altında saklanması için tasarlanmış kaplar.



Vac-Norm Kap ve Kapak Seti

Gıdaların uyumlu kap ve kapaklarla vakum altında saklanmasını sağlar.

İlgili model, aksesuar ve sarf malzemelerinin ürün kodlarını fiyat listemizde bulabilirsiniz.

Etiketleme ve Bakım Çözümleri

Ürün takibini kolaylaştıran etiketleme çözümleri ve düzenli bakım için gerekli malzemeler.



Termal Yazıcı Etiketleri

Paketleme ve ürün bilgilerinin etiketlenmesinde kullanılan sarf malzemeleri.



Etiket Yazıcısı

Ürün ve paketleme bilgilerini etiket üzerine yazdırarak takibi kolaylaştırır.



RB Yazıcı İçin Termal Transfer Etiketleri ve Ribonlar

RB yazıcıyla kullanılan etiket ve baskı sarf malzemeleri.

120°C torbalar hazneli vakum makineleriyle sous-vide pişirme için uygundur. Termal transfer etiketleri 100°C su küvetinde kullanılabilir.



Bakım Kiti

Vakum makinesinin periyodik bakımında kullanılan malzemeleri bir arada sunar.

İlgili model, aksesuar ve sarf malzemelerinin ürün kodlarını fiyat listemizde bulabilirsiniz.

Model seçim kontrol listesi

Aşağıdaki beş veriyi netleştirmek doğru gövdeyi hızla belirler.

01

En büyük poşet ağzı kaç mm?

280 · 320 · 420 · 555 · 656 · 848 mm sınıfını belirler.

02

Poşetler hangi kenardan yüklenecek?

Tek ön bar, CC, komşu iki bar veya LL yerleşimini seçtirir.

03

Ürün sıvı mı, gözenekli mi?

SV elenir; SE sensör veya SU otomatik sıvı / kademeli vakum değerlendirilir.

04

Günlük üretim ve çevrim ritmi nedir?

Pompa kapasitesi ve çift hazne gereksinimini belirler.

05

Etiket, reçete veya inert gaz gerekli mi?

Gerekiyorsa SU ve uygun fabrika opsiyonu seçilir.

Fiyat listesi · SE Sensor ve SV Ext

ÜRÜN KODU	MODEL	ELEKTRIK · POMPA · BAR	LİSTE FİYATI
SE-200 · TEZGAH ÜSTÜ			
1140620	**SE-204**	230/50-60/1 · 4 m³/saat · 28 cm	**3.506 €**
1141080	**SE-208**	230/50-60/1 · 8 m³/saat · 28 cm	**3.981 €**
SE-300 · TEZGAH ÜSTÜ			
1141083	**SE-308**	230/50-60/1 · 8 m³/saat · 32 cm	**4.786 €**
1140628	**SE-310**	230/50-60/1 · 10 m³/saat · 32 cm	**4.911 €**
1140630	**SE-316**	230/50-60/1 · 16 m³/saat · 32 cm	**5.327 €**
SE-400 · TEZGAH ÜSTÜ			
1140634	**SE-410**	230/50-60/1 · 10 m³/saat · 42 cm	**6.045 €**
1140636	**SE-416**	230/50-60/1 · 16 m³/saat · 42 cm	**6.200 €**
1140638	**SE-420**	230/50-60/1 · 20 m³/saat · 42 cm	**6.708 €**
SE-520 · TEZGAH ÜSTÜ			
1141142	**SE-520CC**	230/50-60/1 · 20 m³/saat · 42 cm + 42 cm	**9.138 €**
1141143	**SE-520L**	230/50-60/1 · 20 m³/saat · 55 cm	**8.623 €**
SE-540 · AYAKLI			
1141155	**SE-540CC**	230/50-60/1 · 40 m³/saat · 42 cm + 42 cm	**11.272 €**
SE-600 · AYAKLI			
1140650	**SE-604**	230-400/50/3N · 40 m³/saat · 41 cm + 65 cm	**13.636 €**
1140651	**SE-604CC**	230-400/50/3N · 40 m³/saat · 46 cm + 46 cm	**13.636 €**
1140662	**SE-606**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 41 cm + 65 cm	**14.324 €**
1140663	**SE-606CC**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 46 cm + 46 cm	**14.324 €**
SE-800 · AYAKLI			
1140680	**SE-806**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 53 cm + 84 cm	**17.616 €**
1140681	**SE-806CC**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 58 cm + 58 cm	**17.616 €**
1140682	**SE-806LL**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 84 cm + 84 cm	**17.782 €**
1140696	**SE-810**	400/50-60/3N · 100 m³/saat · 53 cm + 84 cm	**20.706 €**

Fiyat listesi · SE Sensor ve SV Ext

ÜRÜN KODU	MODEL	ELEKTRIK · POMPA · BAR	LİSTE FİYATI
SE-800 · AYAKLI (devam)			
1140697	**SE-810CC**	400/50-60/3N · 100 m³/saat · 58 cm + 58 cm	**20.706 €**
1140698	**SE-810LL**	400/50-60/3N · 100 m³/saat · 84 cm + 84 cm	**20.870 €**
SV EXT · HAZNESİZ			
5140215	**SV-33**	230/50/1 · 13 l/dk · 33 cm	**955 €**
5140225	**SV-43**	230/50-60/1 · 21 l/dk · 43 cm	**1.821 €**
SE-200 · TEZGAH ÜSTÜ			
1140620	**SE-204**	230/50-60/1 · 4 m³/saat · 28 cm	**3.506 €**
1141080	**SE-208**	230/50-60/1 · 8 m³/saat · 28 cm	**3.981 €**
SE-300 · TEZGAH ÜSTÜ			
1141083	**SE-308**	230/50-60/1 · 8 m³/saat · 32 cm	**4.786 €**
1140628	**SE-310**	230/50-60/1 · 10 m³/saat · 32 cm	**4.911 €**
1140630	**SE-316**	230/50-60/1 · 16 m³/saat · 32 cm	**5.327 €**
SE-400 · TEZGAH ÜSTÜ			
1140634	**SE-410**	230/50-60/1 · 10 m³/saat · 42 cm	**6.045 €**
1140636	**SE-416**	230/50-60/1 · 16 m³/saat · 42 cm	**6.200 €**
1140638	**SE-420**	230/50-60/1 · 20 m³/saat · 42 cm	**6.708 €**
SE-520 · TEZGAH ÜSTÜ			
1141142	**SE-520CC**	230/50-60/1 · 20 m³/saat · 42 cm + 42 cm	**9.138 €**
1141143	**SE-520L**	230/50-60/1 · 20 m³/saat · 55 cm	**8.623 €**
SE-540 · AYAKLI			
1141155	**SE-540CC**	230/50-60/1 · 40 m³/saat · 42 cm + 42 cm	**11.272 €**
SE-600 · AYAKLI			
1140650	**SE-604**	230-400/50/3N · 40 m³/saat · 41 cm + 65 cm	**13.636 €**
1140651	**SE-604CC**	230-400/50/3N · 40 m³/saat · 46 cm + 46 cm	**13.636 €**
1140662	**SE-606**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 41 cm + 65 cm	**14.324 €**
1140663	**SE-606CC**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 46 cm + 46 cm	**14.324 €**

Fiyat listesi · SE Sensor ve SV Ext

ÜRÜN KODU	MODEL	ELEKTRIK · POMPA · BAR	LİSTE FİYATI
SE-800 · AYAKLI			
1140680	**SE-806**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 53 cm + 84 cm	**17.616 €**
1140681	**SE-806CC**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 58 cm + 58 cm	**17.616 €**
1140682	**SE-806LL**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 84 cm + 84 cm	**17.782 €**
1140696	**SE-810**	400/50-60/3N · 100 m³/saat · 53 cm + 84 cm	**20.706 €**
1140697	**SE-810CC**	400/50-60/3N · 100 m³/saat · 58 cm + 58 cm	**20.706 €**
1140698	**SE-810LL**	400/50-60/3N · 100 m³/saat · 84 cm + 84 cm	**20.870 €**
SV EXT · HAZNESİZ			
5140215	**SV-33**	230/50/1 · 13 l/dk · 33 cm	**955 €**
5140225	**SV-43**	230/50-60/1 · 21 l/dk · 43 cm	**1.821 €**

Fiyat listesi · SU Sensor Ultra

Tezgah üstü 300, 400, 520 ve ayaklı 540, 600 gövdeleri.

ÜRÜN KODU	MODEL	ELEKTRIK · POMPA · BAR	LİSTE FİYATI
SU-300 · TEZGAH ÜSTÜ · 230/50-60/1			
1140732	**SU-310P**	230/50-60/1 · 10 m³/saat · 32 cm · Standart	**5.563 €**
1140733	**SU-310GP**	230/50-60/1 · 10 m³/saat · 32 cm · İnert gaz	**5.780 €**
1140744	**SU-316P**	230/50-60/1 · 16 m³/saat · 32 cm · Standart	**5.981 €**
1140747	**SU-316GP**	230/50-60/1 · 16 m³/saat · 32 cm · İnert gaz	**6.198 €**
1140749	**SU-316GP+**	230/50-60/1 · 16 m³/saat · 32 cm · İnert gaz + Plus ağız kapama	**6.415 €**
SU-400 · TEZGAH ÜSTÜ			
1140762	**SU-416P**	230/50-60/1 · 16 m³/saat · 42 cm · Standart	**6.852 €**
1140763	**SU-416GP**	230/50-60/1 · 16 m³/saat · 42 cm · İnert gaz	**7.069 €**
1140774	**SU-420P**	230/50-60/1 · 20 m³/saat · 42 cm · Standart	**7.360 €**
1140777	**SU-420GP**	230/50-60/1 · 20 m³/saat · 42 cm · İnert gaz	**7.577 €**
1140779	**SU-420GP+**	230/50-60/1 · 20 m³/saat · 42 cm · İnert gaz + Plus ağız kapama	**7.794 €**
SU-520 · TEZGAH ÜSTÜ			
1141102	**SU-520P CC**	230/50-60/1 · 20 m³/saat · 42 cm + 42 cm · Standart	**9.791 €**
1141105	**SU-520GP CC**	230/50-60/1 · 20 m³/saat · 42 cm + 42 cm · İnert gaz	**10.008 €**
1141107	**SU-520GP+ CC**	230/50-60/1 · 20 m³/saat · 42 cm + 42 cm · İnert gaz + Plus ağız kapama	**10.443 €**
1141112	**SU-520P L**	230/50-60/1 · 20 m³/saat · 55 cm · Standart	**9.275 €**
1141115	**SU-520GP L**	230/50-60/1 · 20 m³/saat · 55 cm · İnert gaz	**9.492 €**
1141117	**SU-520GP+ L**	230/50-60/1 · 20 m³/saat · 55 cm · İnert gaz + Plus ağız kapama	**9.709 €**
SU-540 · AYAKLI			
1141160	**SU-540P CC**	230/50-60/1 · 40 m³/saat · 42 cm + 42 cm · Standart	**11.924 €**

Fiyat listesi · SU Sensor Ultra

ÜRÜN KODU	MODEL	ELEKTRIK · POMPA · BAR	LİSTE FİYATI
SU-540 · AYAKLI (devam)			
1141161	**SU-540GP CC**	230/50-60/1 · 40 m³/saat · 42 cm + 42 cm · İnert gaz	**12.141 €**
1141163	**SU-540GP+ CC**	230/50-60/1 · 40 m³/saat · 42 cm + 42 cm · İnert gaz + Plus ağız kapama	**12.576 €**
SU-600 · AYAKLI			
1140814	**SU-604P**	230-400/50/3N · 40 m³/saat · 41 cm + 65 cm · Standart	**14.616 €**
1140815	**SU-604GP**	230-400/50/3N · 40 m³/saat · 413 + 656 mm · İnert gaz	**15.051 €**
1140820	**SU-604P CC**	230-400/50/3N · 40 m³/saat · 465 + 465 mm · Standart	**14.616 €**
1140821	**SU-604GP CC**	230-400/50/3N · 40 m³/saat · 465 + 465 mm · İnert gaz	**15.051 €**
1140838	**SU-606P**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 413 + 656 mm · Standart	**15.302 €**
1140841	**SU-606GP**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 413 + 656 mm · İnert gaz	**15.737 €**
1140843	**SU-606GP+**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 413 + 656 mm · İnert gaz + Plus ağız kapama	**16.173 €**
1140848	**SU-606P CC**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 465 + 465 mm · Standart	**15.302 €**
1140851	**SU-606GP CC**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 465 + 465 mm · İnert gaz	**15.737 €**
1140853	**SU-606GP+ CC**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 465 + 465 mm · İnert gaz + Plus ağız kapama	**16.173 €**

Fiyat listesi · SU-800 ve çift hazne

Ayaklı 800 gövdesi ile SU-6100 ve SU-6160 çift hazneli modeller.

ÜRÜN KODU	MODEL	ELEKTRIK · POMPA · BAR	LİSTE FİYATI
SU-806 · 63 M³/SAAT · 230-400/50/3N			
1140884	**SU-806P**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 530 + 848 mm · Standart	**18.598 €**
1140885	**SU-806GP**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 530 + 848 mm · İnert gaz	**19.252 €**
1140890	**SU-806P CC**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 581 + 581 mm · Standart	**18.598 €**
1140891	**SU-806GP CC**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 581 + 581 mm · İnert gaz	**19.252 €**
1140896	**SU-806P LL**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 848 + 848 mm · Standart	**18.761 €**
1140897	**SU-806GP LL**	230-400/50/3N · 63 m³/saat · 848 + 848 mm · İnert gaz	**19.416 €**
SU-810 · 100 M³/SAAT · 400/50-60/3N			
1140938	**SU-810P**	400/50-60/3N · 100 m³/saat · 530 + 848 mm · Standart	**21.688 €**
1140941	**SU-810GP**	400/50-60/3N · 100 m³/saat · 530 + 848 mm · İnert gaz	**22.342 €**
1140943	**SU-810GP+**	400/50-60/3N · 100 m³/saat · 530 + 848 mm · İnert gaz + Plus ağız kapama	**22.777 €**
1140948	**SU-810P CC**	400/50-60/3N · 100 m³/saat · 581 + 581 mm · Standart	**21.688 €**
1140951	**SU-810GP CC**	400/50-60/3N · 100 m³/saat · 581 + 581 mm · İnert gaz	**22.342 €**
1140953	**SU-810GP+ CC**	400/50-60/3N · 100 m³/saat · 581 + 581 mm · İnert gaz + Plus ağız kapama	**22.777 €**
1140958	**SU-810P LL**	400/50-60/3N · 100 m³/saat · 848 + 848 mm · Standart	**21.851 €**
1140961	**SU-810GP LL**	400/50-60/3N · 100 m³/saat · 848 + 848 mm · İnert gaz	**22.505 €**
1140963	**SU-810GP+ LL**	400/50-60/3N · 100 m³/saat · 848 + 848 mm · İnert gaz + Plus ağız kapama	**22.941 €**
SU-6100 · SU-6160 · ÇİFT HAZNE · 400/50-60/3N			
1141033	**SU-6100P**	400/50-60/3N · 100 m³/saat · 2 × (66 + 66) mm · Standart	**32.569 €**
1141036	**SU-6100GP**	400/50-60/3N · 100 m³/saat · 2 × (66 + 66) mm · İnert gaz	**34.247 €**
1141038	**SU-6100GP+**	400/50-60/3N · 100 m³/saat · 2 × (66 + 66) mm · İnert gaz + Plus ağız kapama	**34.782 €**

Fiyat listesi · SU-800 ve çift hazne

ÜRÜN KODU	MODEL	ELEKTRIK · POMPA · BAR	LİSTE FİYATI
SU-6100 · SU-6160 · ÇİFT HAZNE · 400/50-60/3N (devam)			
1141053	**SU-6160P**	400/50-60/3N · 155 m³/saat · 2 × (66 + 66) mm · Standart	**39.242 €**
1141056	**SU-6160GP**	400/50-60/3N · 155 m³/saat · 2 × (66 + 66) mm · İnert gaz	**41.020 €**
1141058	**SU-6160GP+**	400/50-60/3N · 155 m³/saat · 2 × (66 + 66) mm · İnert gaz + Plus ağız kapama	**41.456 €**

Fiyat listesi · Aksesuarlar

Poşet kesme kitleri, dolgu plakaları, sıvı paketleme plakaları, taşıma arabaları ve Vac-Norm.

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
POŞET KESME KİTLERİ		
2149772	Kesme kiti 42 cm · SE/SU-400/500	**280 €**
2149838	Kesme kiti 55 cm · SE/SU-520L	**407 €**
2149774	Kesme kiti 413 mm · SE/SU-600	**280 €**
2149773	Kesme kiti 656 mm · SE/SU-600	**432 €**
2149775	Kesme kiti 465 mm · SE/SU-600CC	**354 €**
2149777	Kesme kiti 530 mm · SE/SU-800	**384 €**
2149776	Kesme kiti 848 mm · SE/SU-800	**575 €**
2149778	Kesme kiti 581 mm · SE/SU-800CC	**514 €**
2149779	Kesme kiti 662 mm · SU-6100/6160	**432 €**
DOLGU PLAKASI SETLERİ		
2149790	Dolgu plakası seti · SE-200	**80 €**
2149791	Dolgu plakası seti · SE/SU-300	**107 €**
2149792	Dolgu plakası seti · SE/SU-400	**137 €**
2149793	Dolgu plakası seti · SE/SU-500 CC	**160 €**
2149831	Dolgu plakası seti · SE/SU-500 L	**107 €**
2149794	Dolgu plakası seti · SE/SU-600	**159 €**
2149795	Dolgu plakası seti · SE/SU-600 CC	**194 €**
2149796	Dolgu plakası seti · SE/SU-800	**345 €**
2149797	Dolgu plakası seti · SE/SU-800 CC	**335 €**
2149798	Dolgu plakası seti · SE/SU-800 LL	**326 €**
2149563	Dolgu plakası seti · SU-6100/6160	**242 €**
SIVI PAKETLEME PLAKALARI		
2149531	Sıvı paketleme plakası · SE/SU-300	**159 €**
2149020	Sıvı paketleme plakası seti · SE/SU-400/500	**164 €**
2149074	Sıvı paketleme plakası seti · SE/SU-600	**169 €**
2141798	Sıvı paketleme plakası seti · SE/SU-800	**180 €**
VAC-NORM HARİCÎ VAKUM SETİ		
2149244	Vac-Norm seti · tezgah üstü modeller	**168 €**
2149257	Vac-Norm seti · ayaklı modeller	**196 €**

Fiyat listesi · Aksesuarlar

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
VAC-NORM KÜVETLERİ		
5140104	Küvet GN 1/1 · 100 mm	**230 €**
5140102	Küvet GN 1/1 · 150 mm	**283 €**
5140100	Küvet GN 1/1 · 200 mm	**319 €**
5140108	Küvet GN 1/2 · 100 mm	**150 €**
5140106	Küvet GN 1/2 · 150 mm	**155 €**
5140112	Küvet GN 1/3 · 100 mm	**121 €**
5140110	Küvet GN 1/3 · 150 mm	**146 €**
VAC-NORM KAPAK, CONTA VE VALF		
5140114	Kapak GN 1/1	**189 €**
5140115	Kapak GN 1/1 · paslanmaz çelik	**271 €**
5140116	Kapak GN 1/2	**153 €**
5140117	Kapak GN 1/2 · paslanmaz çelik	**180 €**
5140118	Kapak GN 1/3	**116 €**
5140120	Kapak contası GN 1/1	**48 €**
5140122	Kapak contası GN 1/2	**45 €**
5140124	Kapak contası GN 1/3	**24 €**
5140126	Vac-Norm kapak valfi	**8 €**

Fiyat listesi · Etiket ve bakım

Düz ve kanallı vakum poşetleri, SU yazıcı sarfı ve bakım kitleri.

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
SU YAZICI VE ETİKET		
1140568	RB yazıcı · SU vakum makineleri	**1.336 €**
1140566	Etiket · 4 × 1.000 adet	**380 €**
1140567	Etiket + ribon · 5.000 adet · 55 × 45 mm	**226 €**
BAKIM KİTLERİ		
2149882	Bakım kiti · SE/SU-200/300	**141 €**
2149883	Bakım kiti · SE/SU-400	**168 €**
2149884	Bakım kiti · SE/SU-500	**260 €**
2149885	Bakım kiti · SE/SU-600	**397 €**
2149886	Bakım kiti · SE/SU-800	**418 €**
2149887	Bakım kiti · SU-6100/6160	**472 €**

Sous-Vide

Vakumlanmış ürün, hassas biçimde kontrol edilen sıcaklıkta su küvetinde pişirilir.



ÜRÜN KALİTESİ

Daha yumuşak ve lezzetli
Ürün kendi suyunda pişer; doku ve kıvam korunur.

Minimum nem ve ağırlık kaybı
Fire azalır, porsiyon verimi artar.

Aroma, renk ve besin değeri
Lezzet ve aroma korunur; renkler canlı kalır, besinler korunur.

Az yağ ve tuz
Pişirme sırasında çok az ilave yağ ve tuz gerekir.

Daha iyi vitamin korunumu
Geleneksel pişirme ve buharda pişirmeye göre vitaminler daha iyi korunur.

Tutarlı sonuç
Her serviste aynı pişme derecesi tekrarlanır.

OPERASYONEL VE EKONOMİK

Önceden hazırlık
Yoğun saatlerde iş organizasyonu kolaylaşır.

Kontrollü porsiyon
Düşük fire ile porsiyon ve maliyet kontrolü hassaslaşır.

Düşük enerji tüketimi
Fırın ve gazlı ocaklara göre daha düşük tüketim.

Daha güvenli mutfak
Gaz kullanılmadığı için ortam ısısı ve yangın riski azalır.

Aynı banyoda rejenerasyon
Farklı yemekler lezzetleri karışmadan aynı anda yeniden ısıtılır.

Kısa temizlik, geniş menü
Temizlik süresi kısalır; üretim planlaması menüyü genişletmeye olanak tanır.

Vakumdan servise sous-vide hattı

Sous-vide, vakum paketlemeyle başlayan ve kontrollü sıcaklıkla süren bir üretim sürecidir.

01

Hazırlık ve vakum

Ürün 120 °C'ye dayanıklı düz poşette, hazneli SE / SU makinesinde vakumlanır.

02

Kontrollü pişirme

SmartVide veya SVC küvetinde sıcaklık ve süre ya da prob değeri programlanır.

03

Hızlı soğutma

Hemen servis edilmeyecek ürün, pişirme sonrası hızla soğutulur.

04

Etiketli saklama

Poşet, ürün ve tarih bilgisiyle soğukta saklanır; SU etiket yazıcı izlenebilirlik sağlar.

05

Rejenerasyon

Servis öncesi ürün aynı küvette kontrollü biçimde yeniden ısıtılır.



Vakum

Pişirmeye hazır porsiyon



Pişirme

Daldırma tipi pişirici, GN kap



Servis

Rejenerasyon ve tabaklama

PİŞİR VE SERVİS ET

À la carte

Ürün pişirmeden doğrudan servise gider. Hedef çekirdek sıcaklığına ulaşıldığında küvette bekletilebilir; prob bu noktayı doğrular.

PİŞİR VE SOĞUT

Merkezi üretim ve planlı servis

Ürün önceden pişirilir, hızla soğutulur ve saklanır. Servis anında rejenerasyon yapılır; yoğun saatlerde mutfak yükü dağılır.



SmartVide ortak özellikleri

Dört model aynı kontrol mimarisini paylaşır; fark kapasite, ekran ve bağlantıdadır.



±0,1 °C hassasiyet

Kararlılık ve homojenlik. Gösterge hassasiyeti 0,01 °C, çalışma aralığı 5–95 °C.





Kolay kullanım	Sıcaklık ve süre programlanır, gerisini SmartVide yapar. Dört tuşlu, tam renkli ekran.
Hızlı kurulum	Farklı ölçülerdeki standart gastronorm kaplara saniyeler içinde takılır.
Zaman kontrolü	1 dakika çözünürlük · 1 dk – 99 saat çevrim süresi.
Bluetooth	Reçete hafızası, HACCP izlenebilirliği, gecikmeli başlatma ve yazılım güncelleme.
HACCP'ye hazır	Her çevrim sonunda pişirme sonuçları dışa aktarılır veya yazdırılır.
Janby Track	Her ürün için pişirme sürelerinin ayrı ayrı izlenmesine hazır.
Firmware	Kontrol yazılımı her zaman güncel tutulur.
Opsiyonel iğne probu	Ürün çekirdek sıcaklığı gerçek zamanlı ölçülür; çevrim bu değere göre programlanabilir.
Kap derinliği	En az 150 mm · SmartVide XL için 200 mm.
Dayanıklı gövde	Paslanmaz karıştırıcı ve rezistans koruması, neme karşı korumalı panel, ergonomik tutamak.
Birim	°C ve °F arasında seçilebilir.

SmartVide 5, 7 ve 9

Taşınabilir, yüksek hassasiyetli profesyonel daldırma tipi pişiriciler.



SmartVide 5

1180100

30 l

Kompakt ve taşınabilir; 30 litreye kadar kaplar.

TOPLAM GÜÇ
1600 W · 230/50-60/1

DIŞ ÖLÇÜ G×D×Y
116 × 128 × 330 mm

NET AĞIRLIK
3,1 kg

DAHİL
Bluetooth · HACCP · Firmware güncelleme

OPSİYONEL
İğne probu · Taşıma çantası · Yalıtımlı küvet ve kapak · Yüzer top · Janby Track



SmartVide 7

1180120

56 l

56 litreye kadar kap; rejenerasyon için ideal.

TOPLAM GÜÇ
2000 W · 230/50-60/1

DIŞ ÖLÇÜ G×D×Y
124 × 140 × 360 mm

NET AĞIRLIK
3,6 kg

DAHİL
Bluetooth · HACCP · Firmware güncelleme

OPSİYONEL
İğne probu · Taşıma çantası · Yalıtımlı küvet ve kapak · Yüzer top · Janby Track



SmartVide 9

1180140

56 l

Smartvide 7'den gövdesi ile ayrılır. 800 gr daha ağırdır. Paslanmaz yapıya sahip gövde.

TOPLAM GÜÇ
2000 W · 230/50-60/1

DIŞ ÖLÇÜ G×D×Y
124 × 140 × 360 mm

NET AĞIRLIK
4,2 kg

DAHİL
Taşıma çantası · Bluetooth · HACCP · Firmware güncelleme

OPSİYONEL
İğne probu · Yalıtımlı küvet ve kapak · Yüzer top · Janby Track

SmartVide 7 ve 9 aynı kapasite ve güçtedir. SmartVide 9; 20 program hafızası ve standart taşıma çantasıyla, tekrarlanan reçetelerin birden çok operatörle uygulandığı mutfaklar için öne çıkar.

SmartVide XL

120 litrelik banyoda, tek seferde 200 g'lık 200 porsiyona kadar pişirme ve rejenerasyon. Hastane, otel, ziyafet, merkezi mutfak ve büyük ölçekli kurumlar için.



SMARTVIDE XL · 1180400

Ailenin en yüksek kapasiteli pişiricisi

Ekran	5" renkli dokunmatik ekran
Bağlantı	Bluetooth ve Wi-Fi
Kontrol	Opsiyonel iğne probu ile çekirdek sıcaklığına göre kontrol; probla tetiklenen çevrim başlangıcı pasterizasyon için kritiktir.
İzlenebilirlik	HACCP'ye hazır; her çevrimin kaydı dışa aktarılır veya yazdırılır · Janby Track Mini dahil
Ölçü · ağırlık	125 × 148 × 435 mm · 4,65 kg

120P ISITMALI KÜVET

2600 W
SmartVide XL

3000 W
120P ısıtmalı küvet

5,6 kW
İstasyon toplamı

SmartVide XL'e bağlanır; XL tarafından kontrol edilerek suyu iki kat hızlı ısıtır. Hazne bileşensizdir ve köşeleri yuvarlatılmıştır; kir birikimini önler, temizliği kolaylaştırır. Su doldurma musluğu, tahliye vanası ve ayarlanabilir ayaklar standarttır.



120P LID versiyonundaki entegre menteşeli kapak buhar çıkışını azaltır ve ısı yönetimi sayesinde enerji tüketimini iyileştirir.

DIŞ ÖLÇÜ · İSTASYON
738 × 582 × 850–900 mm

KAPASİTE
120 l · 3 – 5 sepet veya 5 raf

OPSİYONEL SEPET ARA BÖLME SEÇENEKLERİ

KOD	SEPET / RAF	G×D×Y · mm
1180430	Sepet	245 × 190 × 315
1180433	Sepet	480 × 190 × 315
1180436	Raf 4	199 × 176 × 351
1180437	Raf 3	199 × 176 × 351



1180430



1180436

SmartVide model karşılaştırması

Tüm modeller 230/50-60/1 monofaze besleme ile çalışır.

ÖZELLİK	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE XL
GENEL				
Ürün kodu	1180100	1180120	1180140	1180400
Maks. kap kapasitesi	30 l	56 l	56 l	120 l
Toplam güç	1600 W	2000 W	2000 W	2600 W
Min. kap derinliği	150 mm	150 mm	150 mm	200 mm
Dış ölçü G×D×Y · mm	116 × 128 × 330	124 × 140 × 360	124 × 140 × 360	125 × 148 × 435
Net ağırlık	3,1 kg	3,6 kg	4,2 kg	4,65 kg
KONTROL VE BAĞLANTI				
Bluetooth	●	●	●	●
Wi-Fi	–	–	–	●
Dokunmatik ekran	–	–	–	5" renkli
Program hafızası	20 program	20 program	20 program	20 program
HACCP'ye hazır	●	●	●	●
Firmware güncelleme	●	●	●	●
Janby Track	●	●	●	●
Janby Track Mini	–	–	–	Dahil
AKSESUAR VE KÜVET				
iğne probu	Ops.	Ops.	Ops.	Ops.
Prob ile sıcaklık kontrolü	–	–	–	●
Isıtmalı küvet kontrolü	–	–	–	28P · 56P · 120P
Taşıma çantası	Ops.	Ops.	Dahil	–

5–95 °C
Sıcaklık aralığı

0,01 °C
Gösterge hassasiyeti

±0,1 °C
Kararlılık / homojenlik

1 dk – 99 sa
Çevrim süresi

Yalıtımlı ve ısıtmalı küvetler

Küvet seçimi ısınma süresini, enerji tüketimini ve pişirme homojenliğini doğrudan etkiler.



Yalıtımlı Küvetler

SmartVide için tasarlanmış paslanmaz küvetlerdir. Isı kaybını ve enerji tüketimini azaltır. 28 ve 56 l modeller musluklu; 18 l kompakt model musluksuzdur.



Isıtmalı küvetler 28P · 56P

SmartVide XL'e bağlanır ve onun tarafından kontrol edilir; set sıcaklığına daha hızlı ulaşır. Çok soğuk veya donuk ürünlerde avantajlıdır. Ayırıcı taban dahildir.



120P · 120P LID

120 litrelik yüksek üretim küveti. Akıllı etkileşim ısınma sürelerini optimize eder. Doldurma musluğu ve tahliye vanası dahildir.

KOD	KÜVET	KAPASİTE	DIŞ ÖLÇÜ · mm	GÜÇ	UYUMLU SMARTVIDE
YALITIMLI KÜVETLER · KAPAKLAR AYRI SATILIR					
1180060	GN 1/1 · 200 mm · musluklu	28 l	335 × 600 × 288	—	5 · 7 · 9 · XL
1180065	GN 2/1 · 200 mm · musluklu	56 l	660 × 600 × 288	—	7 · 9 · XL
ISITMALI KÜVETLER · SMARTVIDE AYRICA SİPARİŞ EDİLİR					
1180070	28P	28 l	335 × 600 × 288	750 W	XL
1180075	56P	56 l	660 × 600 × 288	1500 W	XL
1180420	120P	120 l	738 × 582 × 850–900*	3000 W	XL
1180415	120P LID · menteşeli kapaklı	120 l	738 × 582 × 850–900*	3000 W	XL

* SmartVide XL ile birlikte istasyon ölçüsü. Tüm ısıtmalı küvetler 230/50-60/1 beslemelidir. SmartVide 5'in 30 l kap sınırı nedeniyle 56 l küvet 7, 9 ve XL ile eşleştirilir.





120P





120P LID · menteşeli kapaklı

Küvet ve kapak eşleştirme

Küvet hacmi, pişirici kapasitesini aşmamalı; ürünler arasında su dolaşımına yer kalmalıdır.

KAP / KÜVET	ÜRÜN KODU	HACİM	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE XL
GN 1/1 · 200 mm	**1180062**	28 l	●	●	●	●
GN 2/1 · 200 mm	**1180063**	56 l	–	●	●	●
Isıtmalı 28P / 56P	**1180067**	28 / 56 l	–	–	–	●
120P	**1180428**	120 l	–	–	–	●



Pişirici kapasitesi, kullanılan kabın toplam su hacmini ifade eder. Kap derinliği SmartVide 5 / 7 / 9 için en az 150 mm, SmartVide XL için en az 200 mm olmalıdır.

HOMOJEN PİŞİRME İÇİN

Yükseltici Taban

Ürünü küvet tabanından ayırır, suyun altta da dolaşmasını sağlar; daha homojen sonuç verir.

Küvet bölmeleri

Ürünleri küvet içinde düzenler; farklı porsiyonları ayrı tutar.

Kapak

Pişirme sırasında suyun buharlaşmasını önler.

Yüzer toplar

Açık küvette yalıtım katmanı oluşturur; ısı kaybını ve buharlaşmayı azaltır, poşetlerin su altında kalmasına yardımcı olur.

Isıtmalı küvet

Çok soğuk veya donuk ürünle başlayan çevrimlerde set sıcaklığına daha hızlı dönülür.

SmartVide ortak aksesuarlar

Prob, kapak ve küvet ekipmanları pişirmenin doğruluğunu ve verimini belirler.



İğne probu

Ürünün çekirdek sıcaklığını tüm çevrim boyunca izler. 80 mm uzunluk · 5–95 °C · 0,1 °C gösterge. ***Prob membranı ile birlikte kullanılır.***

1180090



Prob membranı

İğne prob kullanılırken poşette vakum kaybını önler. 14 mm × 5 mm · 2 metre

1180051



Yüzer toplar

Ø 20 mm polipropilen. Isı kaybını, buharlaşmayı ve sıçramayı azaltır. 110 °C'ye kadar.

1180080 · 1.000 adet



Taşıma çantası

SmartVide 9 ile standart; 5 ve 7 için opsiyonel. SmartVide XL için uygun değildir.

1180085



Yükseltici Taban

Ürünü küvet tabanından yalıtır, su dolaşımını sağlar. 28 l ve 56 l kaplar için.

1180190 28 litre · 1180191 56 litre



Küvet bölmeleri

Paslanmaz S / M / L bölmeler ve 1/2 – 2/3 ara bölmeler. Destekler iki adetlik set hâlinde ayrı sipariş edilir.

- **1180180 28 litrelik küvetler için S ara bölme**
- **1180181 56 litrelik küvetler için M kısa ara bölme**
- **1180182 56 litrelik küvetler için uzun ara bölme**
- **1180183 56 litrelik orta boy 1/2**
- **1180184 56 litrelik orta boy 2/3**
- **1180188 küvet ara bölmesi 28/56 (2 parça halinde sipariş edilir.)**

DIŞ ÖLÇÜLER
S ara bölme 378.4 x 3 x 213 mm
M bölme 584.4 x 3 x 213 mm
L bölme 700.4 x3 x 213 mm

KÜVET İÇİ ÖLÇÜLER
S ara bölme 286 x 3 x 183 mm
M bölme 491 x 3 x 183 mm
L bölme 611 x3 x 183 mm
½ orta bölme : 243.5 x 3 x 183 mm
⅔ orta bölme : 303.5 x 3 x 183 mm

SVC karıştırmasız sous-vide küvetleri

Hassasiyeti ve çalışma kapasitesini, harici bir kaba bağlı kalmadan birleştirir.







ÖZELLİK	SVC-14	SVC-28	SVC-4-22D
GENEL			
Ürün kodu	5170000	5170005	5170010
Kapasite	14 l	28 l	4 + 22 l · iki hazne
Toplam güç	1000 W	1500 W	1900 W
Elektrik	230/50-60/1	230/50-60/1	230/50-60/1
İç ölçü · mm	300 × 300 × 150	300 × 505 × 200	152 × 300 × 150 · 505 × 300 × 150
Dış ölçü G×D×Y · mm	431 × 377 × 290	332 × 652 × 290	716 × 332 × 290
Dahil	Tahliye musluğu	Tahliye musluğu	Tahliye musluğu
SICAKLIK VE ZAMAN			
Aralık	5 – 95 °C	5 – 95 °C	5 – 95 °C
Gösterge hassasiyeti	0,01 °C	0,01 °C	0,01 °C
Kontrol	Uyarlamalı PID	Uyarlamalı PID	Uyarlamalı PID
Hassasiyet	0,2 °C	0,2 °C	0,2 °C
Homojenlik · 55 °C	0,1 °C	0,1 °C	0,1 °C
Çözünürlük · çevrim	1 dk · 1 dk – 99 sa	1 dk · 1 dk – 99 sa	1 dk · 1 dk – 99 sa

SVC küvetleri karıştırıcı içermez ve komple yüksek kaliteli paslanmaz çelikten üretilir. 14 ve 28 litrelik modellerde bölme kullanılabilir; SVC-4-22D iki ayrı hazneyle iki farklı sıcaklıkta çalışmaya imkân verir.

Sous-vide uygulama alanları

Etten tatlıya, aynı ekipmanla kontrollü pişirme, infüzyon ve rejenerasyon.



Et

Ürün kendi suyunda pişer; bu su servis öncesi soslarda hemen kullanılabilir.



Balık

Hassas proteinler kontrollü sıcaklıkta dağılmadan, nemini koruyarak pişer.



Deniz ürünleri

Konfi ve düşük sıcaklık teknikleri tekrarlanabilir hâle gelir.



Sebze

Renk ve doku korunur; porsiyonlar önceden hazırlanır.



Meyve ve tatlı

Şarap, şurup veya baharatla poşet içinde aroma kazandırılır.



Marinasyon ve infüzyon

Marinasyon süresi yarıya iner; yağ ve yağlı ürünlere kontrollü sıcaklıkla aroma verilir.

Sıcaklık ve süre değerleri ürün türüne, kalınlığına ve hedef çekirdek sıcaklığına göre belirlenir. Değerler işletmenin HACCP planına göre doğrulanmalı; mümkün olduğunda iğne prob ile çekirdek sıcaklığı kayıt altına alınmalıdır.

Vakum paketleme ile birlikte

Doğru poşet ve vakum ayarı, sous-vide pişirme kalitesinin ön koşuludur.



Hazneli makinede düz poşet

Vakum sonrası poşet ürünü sıkıca sarar; ısı transferi homojen olur ve poşet suda yüzmez.

POŞET VE HAZIRLIK

120 °C düz poşet

Hazneli SE / SU makineleri için. Muhafaza ve 120 °C'ye kadar pişirmeye uygundur.

Kabartmalı poşet · SV Ext

Haznesiz SV Ext, sous-vide poşetleri için üç kaynak seviyesi sunar; sıvı ürünler için uygun değildir.

Prob membranı

İğne prob poşete girmeden önce yapıştırılır; vakum kaybı önlenir.

Etiketleme

SU yazıcı ile ürün, vakum ve tarih bilgisi poşete basılır.

SE SENSOR

Sensörle vakum

Ürünün kaynama eşiğine uygun vakum yüzdesi seçilir; marine ve soslu ürünlerde tekrarlanabilir kontrol.

SU SENSOR ULTRA

Buharlaşma algılama · etiket

Sıvı kaynamaya başlarken çevrim durur; kademeli vakum ve program hafızası, yazıcı ile izlenebilirlik.

SV EXT

Kabartmalı poşet

Katı ürünler için haznesiz, kompakt çözüm. Sıvı ve yoğun soslu ürünler hazneli makinede paketlenmelidir.



Model seçim kontrol listesi

Teklif öncesinde yedi soruyu netleştirmek doğru pişirici ve küvet kombinasyonunu hızla belirler.

01 **Aynı anda kaç porsiyon pişecek?**

Toplam küvet hacmini belirler: 30 l · 56 l · 120 l sınıfı ya da 14 – 28 l sabit küvet.

02 **Mevcut kap var mı?**

GN kap kullanılacaksa derinlik en az 150 mm, SmartVide XL için 200 mm olmalıdır. Kap yoksa yalıtımlı küvet veya SVC değerlendirilir.

03 **Ürün küvete soğuk ya da donuk mu giriyor?**

Isınma süresi kritikse SmartVide XL ile 28P / 56P / 120P ısıtmalı küvet önerilir.

04 **Reçeteler standart ve tekrarlı mı?**

20 program hafızası için SmartVide 9 veya XL; Bluetooth ile tüm modellerde reçete hafızası.

05 **İzlenebilirlik ve HACCP kaydı gerekli mi?**

Tüm SmartVide modelleri HACCP'ye hazırdır; Janby Track ile ürün bazında süre takibi, XL'de Janby Track Mini dahildir.

06 **Çekirdek sıcaklık kontrolü gerekli mi?**

İğne prob ve prob membranı eklenir; XL'de çevrim doğrudan prob değerine göre yönetilebilir.

07 **Vakum makinesi ve poşet hazır mı?**

Sıvı ve soslu ürünler için hazneli SE / SU ve 120 °C düz poşet; katı ürünlerde SV Ext ve kabartmalı poşet.

Küvet hacmini belirlerken poşetlerin üst üste binmeyeceği, ürünlerin tamamen su altında kalacağı ve su dolaşımına alan bırakılacağı bir yerleşim esas alınmalıdır.



Fiyat listesi · SmartVide ve küvetler

Pişiriciler, yalıtımlı ve ısıtmalı küvetler ile küvet kapakları.

ÜRÜN KODU	MODEL	ELEKTRIK · GÜÇ · KAPASITE	LİSTE FİYATI
SMARTVIDE SOUS-VIDE PİŞİRİCİLER			
1180100	**SmartVide 5**	230/50-60/1 · 1600 W · 30 l	**1.741 €**
1180120	**SmartVide 7**	230/50-60/1 · 2000 W · 56 l	**2.205 €**
1180140	**SmartVide 9**	230/50-60/1 · 2000 W · 56 l · taşıma çantası dahil	**2.763 €**
1180400	**SmartVide XL**	230/50-60/1 · 2600 W · 120 l · Janby Track Mini dahil	**3.471 €**
YALITIMLI KÜVETLER			
1180060	**GN 1/1 · 200 mm**	28 l · musluklu	**779 €**
1180065	**GN 2/1 · 200 mm**	56 l · musluklu	**989 €**
ISITMALI KÜVETLER · SMARTVIDE XL İLE			
1180070	**28P**	230/50-60/1 · 750 W · 28 l	**1.897 €**
1180075	**56P**	230/50-60/1 · 1500 W · 56 l	**2.585 €**
1180420	**120P**	230/50-60/1 · 3000 W · 120 l	**7.087 €**
1180415	**120P LID**	230/50-60/1 · 3000 W · 120 l · menteşeli kapak	**7.814 €**
KÜVET KAPAKLARI			
1180057	**Kapak GN 2/3**	SmartVide 4 / 5	**102 €**
1180058	**Kapak GN 2/3**	SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	**102 €**
1180063	**Kapak GN 1/1**	SmartVide 4 / 5	**104 €**
1180062	**Kapak GN 1/1**	SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	**104 €**
1180067	**Kapak GN 2/1**	SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	**184 €**
1180427	**120P kapağı**	Menteşesiz	**240 €**

Fiyat listesi · Aksesuar, küvet ve diğerleri

Prob, küvet düzenleme ekipmanı, SVC küvetleri

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
PROB VE MEMBRAN		
1180090	İğne prob · Prob membranıyla kullanılmalıdır.	**376 €**
1180051	Prob membranı 14 × 5 mm · 2 m	**68 €**
YÜKSELTİCİ TABANLAR		
1180190	Yükseltici taban · 28 l küvet	**91 €**
1180191	Yükseltici taban · 56 l küvet	**157 €**
KÜVET BÖLMELERİ		
1180180	Bölme S · 28 l küvet	**111 €**
1180181	Bölme M · 56 l küvet, kısa	**178 €**
1180182	Bölme L · 56 l küvet, uzun	**205 €**
1180183	Ara bölme 1/2 · 56 l küvet	**102 €**
1180184	Ara bölme 2/3 · 56 l küvet	**109 €**
1180188	Bölme destek seti 28 / 56 · 2 adet	**210 €**
120P SEPETLERİ		
1180430	Sepet 245 × 190 × 315 mm	**258 €**
1180433	Sepet 480 × 190 × 315 mm	**367 €**
1180436	Raf 4 · 199 × 176 × 351 mm	**198 €**
1180437	Raf 3 · 199 × 176 × 351 mm	**189 €**
DİĞER		
1180080	Yüzer top Ø 20 mm · 1.000 adet	**178 €**
1180085	SmartVide taşıma çantası	**140 €**
SVC SOUS-VIDE KÜVETLERİ		
5170000	SVC-14 · 14 l · 1000 W	**3.238 €**
5170005	SVC-28 · 28 l · 1500 W	**3.732 €**
5170010	SVC-4-22D · 4 + 22 l · 1900 W	**6.575 €**



BAR EKİPMANLARI VE SET ÜSTÜ ÜRÜNLER



Portakal Sıkma Makineleri

Snack bar ve restoranlar için komple paslanmaz çelik profesyonel narenciye sıkıcılar.
Saatte 200 portakala kadar kapasite; elle veya kollu kumanda seçenekleri.



EC SERİSİ · NARENCİYE SIKICILAR

- **Yüksek üretim** · Saatte 200 portakala kadar sıkma kapasitesi.
- **Her ihtiyaca uygun** · Elle bastırmalı (ECM) ve kollu (ECP) modeller.
- **Hijyen ve dayanıklılık** · Paslanmaz çelik gövde, kolay temizlik.
- **Düşük tüketim** · Her iki modelde de 130 W toplam güç.



EC Serisi · Teknik Seçim Tablosu

	ECM	ECP
Üretim (portakal/saat)	200	200
Toplam Güç	**130 W**	**130 W**
Kollu Kumanda	–	var
Elle Bastırma	var	–
Dış Ölçüler (GxDxY)	200x280x340 mm	200x300x370 mm
Net Ağırlık	7 kg	8 kg
Ürün Kodu	**3420030**	**3420033**

#TazeSıkım Her iki model de aynı üretim kapasitesini verir; seçim kullanım şekline göre yapılır. Yoğun servis noktalarında kol mekanizmalı ECP, dar tezgâhlarda kompakt ECM tercih edilir.

EC Serisi Modeller ve Aksesuarlar

ECM · ECP · DIŞ SÜZGEÇ · PASLANMAZ SÜRAHİ



ECM 3420030

200 portakal/saat **130 W** **7 kg**

Elle bastırmalı narenciye sıkma makinesi. Saatte 200 portakala kadar kapasite; 200x280x340 mm kompakt gövdesiyle tezgâh üstünde az yer kaplar.

Ürün Kodu: 3420030 · Narenciye sıkma makinesi ECM · 230/50/1

Dahil: Paslanmaz çelik gövde ve sıkma grubu

Opsiyonel: Ø 14 mm dış süzgeç (4420522) · 1,5 l paslanmaz sürahi (4420144)



ECP 3420033

Kollu **200 portakal/saat** **130 W**

Kollu narenciye sıkma makinesi. Kol mekanizması sayesinde daha az fiziksel güçle daha yüksek verim; yoğun servis saatleri için idealdir.

Ürün Kodu: 3420033 · Narenciye sıkma makinesi ECP · 230/50/1

Dahil: Paslanmaz çelik gövde ve kol mekanizması

Opsiyonel: Ø 14 mm dış süzgeç (4420522) · 1,5 l paslanmaz sürahi (4420144)

Multi Juicerlar

Meyve ve sebzeleri posasından ayırarak sıkan profesyonel katı meyve sıkacakları.
Bar, kafeterya ve restoranlarda hem servis hem mutfak süreçleri için.



LI-401 5410004

25–30 l/saat | **6000 rpm** | **400 W**

Yüksek üretim için ağır hizmet multi juicer. %80–85 ekstraksiyon oranıyla meyve ve sebzenin tüm suyunu, özelliklerini bozmadan çıkarır.

- Parlatılmış alüminyum gövde.
- Çelik ve nylon sepet.

Ürün Kodu: 5410004 · Multi juicer LI-400 · 230/50-60/1



LL-60 · Slow Juicer 5410008

60–70 rpm | **240 W** | **BPA içermez**

Düşük devirli soğuk sıkım meyve sıkacağı. Vitaminleri ve besin değerlerini olduğu gibi korur; 15 dakikaya kadar kesintisiz kullanım.

- 60 – 70 rpm motor: ısınma ve oksidasyon minimumda.
- BPA içermeyen malzemelerden üretilmiştir.

Ürün Kodu: 5410008 · Slow juicer LL-60 · 230/50-60/1

Multi Juicer · Teknik Seçim Tablosu

	LI-401	LL-60
Devir (RPM)	6000	60 – 70
Toplam Güç	**400 W**	**240 W**
Saatlik Verim	25 – 30 l	Sürekli 15' kullanım
Dış Ölçüler (GxDxY)	260x450x500 mm	120x230x370 mm
Net Ağırlık	14 kg	7,2 kg
Ürün Kodu	**5410004**	**5410008**

#JuiceBar Klasik yüksek devirli (LI-400) veya soğuk sıkım (LL-60): ikisi de meyve ve sebze suyunu posadan ayırır. LI-400 yoğun servis hacmi, LL-60 ise besin değeri odaklı sunum için tercih edilir.

Mikser, Blender ve Aksesuarları

Milkshake ve smoothie hazırlamak için içecek mikseri; öğütme ve püre için ağır hizmet blenderlar.
Hastane, huzurevi ve çok ince öğütme gereken işletmeler için idealdir.



BB-900 5410010

1 l **150 W**

İçecek mikseri. Sıcak ve soğuk içecekler, milkshake ve smoothie hazırlamak için tasarlanmıştır.

Kod:5410010 · 230/50-60/1
Dahil:1 l paslanmaz çelik hazne



TB-1500 5410032

1,5 l **1200 W**

Ağır hizmet blender. Kademesiz hız ayarı ve puls tuşu; BPA içermeyen dayanıklı hazne, 28.000 rpm.

Kod:5410032 · 230/50-60/1
Dahil:1,5 l hazne
Opsiyonel:2 l · 4 l hazne · ses kabini



TB-2000 5410035

2 l **1200 W**

2 litre hazneli ağır hizmet blender. Aşınmaya dayanıklı tabanı ile yoğun kullanıma uygundur.

Kod:5410035 · 230/50-60/1
Dahil:2 l hazne
Opsiyonel:1,5 l · 4 l hazne · ses kabini

Mikser ve Blender · Teknik Seçim Tablosu

	BB-900	TB-1500	TB-2000
Hazne Kapasitesi	1 l	1,5 l	2 l
Toplam Güç	150 W	1200 W	1200 W
Maks. Devir	–	28.000 rpm	28.000 rpm
Dış Ölçüler (GxDxY)	160x200x550 mm	200x240x420 mm	205x230x510 mm
Net Ağırlık	3 kg	4,8 kg	4,3 kg
Ürün Kodu	**5410010**	**5410032**	**5410035**

TB-1500 / TB-2000 Aksesuarları









1,5 l BPA içermeyen polikarbonat hazne · TB-1500 / 2000	**5410038**
2 l BPA içermeyen polikarbonat hazne · TB-1500 / 2000	**6420580**
4 l BPA içermeyen polikarbonat hazne · TB-1500 / 2000	**5410041**
1,5 l hazne için ses kabini · 250x300x460 mm · TB-1500	**5410039**

Ses kabini yalnızca 1,5 l hazne ile kullanılır; makinenin çalışma gürültüsünü yalıtır. Tüm hazneler BPA içermez.

Buz Kırıcı

TH-1100 · TB SERİSİ HAZNELER VE SES KABİNİ





4 kademeli ayar · İnce kar buzdan iri kırık buza kadar seçilebilir sonuç.

Emniyet şalteri · Hazne yerine oturmadan makine çalışmaz.

Alüminyum alaşım gövde · Sürekli barda kullanım için hafif ve dayanıklı.

TH-1100 · Buz Kırıcı 5410045

4 kademe | **450 W** | **9 kg**

Buz kırmak için profesyonel makine. Kokteyl, granita ve soğuk içecek servisinde tutarlı buz boyutu sağlar.

- Özel alüminyum alaşımlı gövde.
- Paslanmaz çelik buz haznesi.
- Emniyet mikro şalteri.
- 4 kademeli ayar sistemi.

Ürün Kodu: 5410045 · Buz kırıcı TH-1100 · 230/50-60/1
Dış Ölçüler: 250x300x660 mm

Mikrodalga Fırınlar

Bar ve kafelerden restoran ve otellere kadar her ihtiyaca uyan endüstriyel mikrodalgalar.
1000 W – 1800 W mikrodalga gücü, 34 litreye kadar iç hacim.

Mikrodalga · Teknik Seçim Tablosu							
	MO-1000	MO-1000M	MO-1034	MO-1034M	MO-1434	MO-1817S	MO-1834
Mikrodalga Gücü	**1000 W**	**1000 W**	**1000 W**	**1000 W**	**1400 W**	**1800 W**	**1800 W**
Tüketim	1550 W	1500 W	1500 W	1500 W	1900 W	3000 W	2800 W
İç Hacim	25 l	25 l	34 l	34 l	34 l	17 l	34 l
Zamanlayıcı	0' – 60'	0' – 60'	–	–	–	0' – 60'	0' – 60'
Programlanabilir	√	–	√	–	√	√	√
İç Ölçüler (GxDxY)	327x346x200	327x346x200	370x385x230	370x385x230	370x385x230	330x310x175	360x409x225
Dış Ölçüler (GxDxY)	510x430x310	510x430x310	553x485x343	553x488x343	553x485x343	420x560x341	574x526x368
Net Ağırlık	14,7 kg	14,7 kg	19,2 kg	19,2 kg	20,2 kg	30 kg	32,2 kg
Ürün Kodu	**5120042**	**5120044**	**5120055**	**5120053**	**5120057**	**5120049**	**5120045**

25 Litre Seri - Sabit seramik taban · Paslanmaz gövde ve iç hazne



MO-1000 5120042

1000 W **25 l** **Programlanabilir**

Programlanabilir endüstriyel model. 1000 W mikrodalga gücü, 25 litre iç hacim ve 0–60 dakika zamanlayıcı.



MO-1000M 5120044

1000 W **25 l** **Kolay panel**

Kolay kumanda panelli endüstriyel model. 1000 W mikrodalga gücü, 25 litre iç hacim; basit ve hızlı kullanım.

Ağır Hizmet ve 34 Litre Mikrodalgalar

ÇİFT MAGNETRON · 1800 W

SCAN & GO



MO-1817S 5120049

1800 W **17 l** **2 magnetron** **Barkod okuyucu**

Ürünü akıllı biçimde tanıyan barkod okuyuculu mikrodalga. Barkod okutularak programlama ve çalıştırma; süreç standardizasyonu ve her seferinde aynı sonuç.

- Çift magnetronlu ağır hizmet gövde.
- Sabit seramik taban, döner tabla yok.
- Self servis noktaları için ideal.

Ürün Kodu: 5120049 · Mikrodalga fırın MO-1817S · 230/50/1
Teknik: 3000 W tüketim · 330x310x175 mm iç ölçü · 30 kg



MO-1834 5120045

1800 W **34 l** **2 magnetron** **Ara raf dahil**

Serinin en büyük hacimli modeli: 34 litre kavite ve çift magnetron. Ara rafı ile aynı çevrimde iki kat ürün ısıtılabilir.

- Programlanabilir; programlaması ve kullanımı kolay.
- Paslanmaz gövde ve iç hazne.
- Yoğun servis saatleri için yüksek kapasite.

Ürün Kodu: 5120045 · Mikrodalga fırın MO-1834 · 230/50/1
Dahil: Ara raf
Teknik: 2800 W tüketim · 360x409x225 mm iç ölçü · 32,2 kg

YENİ **34 Litre Seri** Sabit seramik taban · paslanmaz gövde ve iç hazne



MO-1034 5120055

1000 W **34 l** **Programlanabilir**

Programlanabilir endüstriyel model.
1000 W mikrodalga gücü ve 34 litre geniş iç hacim.



MO-1034M

1000 W **34 l** **Kolay panel**

Kolay kumanda panelli endüstriyel model.
1000 W mikrodalga gücü ve 34 litre iç hacim.



MO-1434

1400 W **34 l** **Programlanabilir**

Programlanabilir endüstriyel model.
1400 W mikrodalga gücü ve 34 litre iç hacim.

Model seçimi

Bar ve kafe · MO-1000M — Kolay panel, basit kullanım.

Restoran mutfağı · MO-1000 — programlanabilir, 25 l.

Self servis · MO-1817S — barkodla standart sonuç, personel hatası yok.

Yüksek hacim · MO-1034 / MO-1434 veya MO-1834 — 34 l kavite.

Grill Tost Makineleri

Profesyonel mutfaklar için elektrikli tost makineleri



Vitro-Grill GV-6

Cam seramik · **368x248 mm** · **3000 W**

Kapaklı orta boy cam seramik vitro-grill. Alt plaka düz; üst plaka düz veya oluklu seçilebilir. Cam seramik yüzey üzerinde doğrudan pişirme yapılır.

5130366 · Vitro grill GV-6LA (düz – oluklu) · 230/50-60/1
5130361 · Vitro grill GV-6LL (düz – düz) · 230/50-60/1



Vitro-Grill GV-10

Çift boy · **538x248 mm** · **3400 W**

Kapaklı çift boy cam seramik vitro-grill. İki bağımsız üst kapak ile aynı anda farklı ürün pişirilebilir; 300 °C'ye kadar ayarlanabilir termostat.

5130371 · Vitro grill GV-10LA (düz – oluklu) · 230/50-60/1
5130376 · Vitro grill GV-10LL (düz – düz) · 230/50-60/1

Hızlı ısınma · Bekleme süresini kısaltır, enerji tasarrufu sağlar.

300 °C termostat · GV serisinde ayarlanabilir.

Kolay temizlik · Paslanmaz sıçrama koruması ve ön yağ çekmecesi.

GV-6 / GV 10

	GV-6	GV-10
Plaka Yüzeyi	368x248 mm	538x248 mm
Cam Seramik Yüzey	var	var
Döküm Yüzey	–	–
Toplam Güç	**3000 W**	**3400 W**
Genişlik	465 mm	635 mm
Derinlik	440 mm	440 mm
Yükseklik	245 mm	245 mm
Net Ağırlık	15 kg	21,5 kg

Fiyat Listesi

ÜRÜN KODU	ÜRÜN AÇIKLAMASI	LİSTE FİYATI
Portakal Sıkma Makineleri		
3420030	Narenciye sıkma makinesi ECM · 230/50/1	**777 €**
3420033	Narenciye sıkma makinesi ECP · 230/50/1	**1.053 €**
Multi Juicerlar		
5410004	Multi juicer LI-401 · 230/50-60/1	**4.018 €**
5410008	Slow juicer LL-60 · 230/50-60/1	**756 €**
İçecek Mikseri, Blender ve Buz Kırıcı		
5410010	İçecek mikseri BB-900 · 230/50-60/1	**1.016 €**
5410032	Blender TB-1500 · 230/50-60/1	**989 €**
5410035	Blender TB-2000 · 230/50-60/1	**989 €**
5410038	1,5 l BPA içermeyen polikarbonat hazne (TB-1500/2000)	**358 €**
5410039	1,5 l hazne için ses kapağı (TB)	**425 €**
6420580	2 l BPA içermeyen polikarbonat hazne (TB-1500/2000)	**385 €**
5410041	4 l BPA içermeyen polikarbonat hazne (TB-1500/2000)	**514 €**
5410045	Buz kırıcı TH-1100 · 230/50-60/1	**1.936 €**
Mikrodalga Fırınlar		
5120042	Mikrodalga MO-1000 · 1000 W · 25 l · 230/50/1	**909 €**
5120044	Mikrodalga MO-1000M · 1000 W · 25 l · 230/50/1	**909 €**
5120055	Mikrodalga MO-1034 · 1000 W · 34 l · 230/50-60/1	**1.334 €**
5120053	Mikrodalga MO-1034M · 1000 W · 34 l · 230/50-60/1	**1.334 €**
5120057	Mikrodalga MO-1434 · 1400 W · 34 l · 230/50-60/1	**1.689 €**
5120049	Mikrodalga MO-1817S Scan & Go · 1800 W · 17 l · 230/50/1	**2.873 €**
5120045	Mikrodalga MO-1834 · 1800 W · 34 l · 230/50/1	**2.688 €**
Vitro-Grill (Cam Seramik)		
5130366	Vitro grill GV-6LA (düz – oluklu) · 230/50-60/1	**1.739 €**
5130361	Vitro grill GV-6LL (düz – düz) · 230/50-60/1	**1.702 €**
5130371	Vitro grill GV-10LA (düz – oluklu) · 230/50-60/1	**2.879 €**
5130376	Vitro grill GV-10LL (düz – düz) · 230/50-60/1	**2.830 €**

GASTROMORE

Profesyonel mutfaklar için
Avrupa kalitesinde çözümler

LA NOSTRA STORIA

COFFEE & PROFESSIONAL EQUIPMENT

Satış ve ürün danışmanlığı

Telefon / WhatsApp: +90 537 436 36 70

info@lanostrastoriacoffee.com

www.lanostrastoriacoffee.com

Yurdoğlu Mah. 3959/39 Sok. A2 Blok No:2-A
Folkart Line, Karabağlar / İzmir