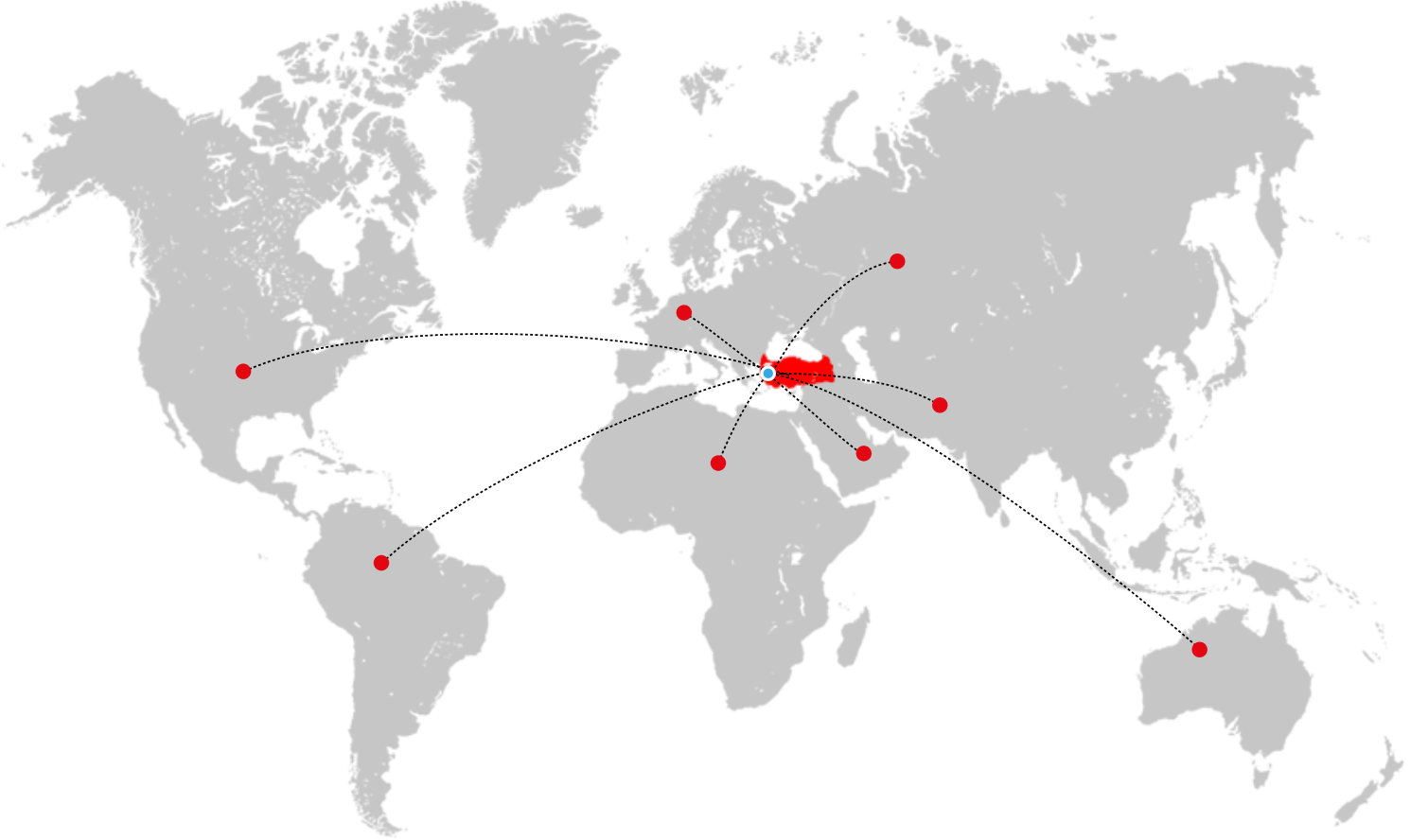


 ZVAN
FIRIN & PASTANE EKİPMANLARI



ÖZVAN

FIRIN & PASTANE EKİPMANLARI



1993 yılında , İlhami USTA tarafından Kurulanfirmamız Endüstriyel Mutfak ve Gıda Makineleri İmalatı, ile faaliyetlerine devam etmektedir.

Türkiye'nin her noktasına aktif satış ve servis hizmeti götürmektedir. Bununla birlikte Dünyanın bir çok ülkesinde, imalatımız olan makineler kullanılmaktadır.

Firmamız İzmir'de 2500 m kapalı alanda faaliyetlerini sürdürmektedir. Müşteri istek ve ihtiyaçları doğrultusunda geliştirdiğimiz makinelerimiz yoğun ilgi ve beğeni görmektedir.

Founded in 1993 by İlhami USTA, our company continues its activities with the production of Industrial Kitchen and Food Machinery.

It provides active sales and service services to every point of Turkey. However, in many countries of the world, the machines that we manufacture are is used.

Our company continues its activities in a closed area of 2500 m in Izmir. Our machines, which we have developed in accordance with customer requests and needs, are receiving great attention and appreciation.

OZM 50

Baklava Döşme



TR

İlk olarak makineye bağlı soğutma sistemi çalıştırılır. Merdanelere soğuk su verilerek soğutulur. Hamur besleme sistemi çalıştırılır. Hamur, açma bölümüne geldiğinde dokunmatik ekrandan çıkan hamurun incelik – kalınlık ayarı yapılır. Açılan hamur bant sistemi ile nişastalama bölümünden geçer ve oklavaya dolanır. Daha sonra oklavaya toplanan hamur alınarak tepsiye serilir, ve baklava yapmaya hazır olur.

Makine Bölümleri

- 1 - Chiller Ünitesi
- 2 - Hamur Besleme
- 3 - Hamur Açma
- 4 - Ana Konveyör (Bant)

Teknik Özellikler	
Uzunluk	3300 mm
Yükseklik	1650 mm
Genişlik	1400 mm
Ağırlık	1250 kg
Motor Gücü	380 V / 50 Hz.

EN

The machine has to be started after installing the chilling unit. The chiller unit first pumps the cool water to the machine. Put the dough to the feeder unit. After starting the feeding unit, make the necessary adjustments for the thickness of the dough on the touch screen. The dough which is passed through the sheeter unit will be taken to starch unit by the conveyor. The cylinder will wrap the ready dough.

Machine Parts

- 1 - Chiller Unit
- 2 - Dough Feeder
- 3 - Dough Sheeter
- 4 - Conveyor Unit

Technical Specification	
Lenght	3300 mm
Height	1650 mm
Width	1400 mm
Weight	1250 kg
Motor Power	380 V / 50 Hz.

AR

ماكينة البقلاوة في البداية نقوم بتشغيل وحدة التبريد . التي تضخ المياه الباردة في السلندر للتبريد . ومن ثم نقوم بتشغيل وحدة سحب العجين وعند وصول العجين إلى قسم فتح العجين نقوم بتخفيض أو زيادة سماكة العجين بواسطة شاشة اللمس تخرج رقائق العجين بواسطة الحزام الناقل من أسفل جهاز النشا . وبعد ذلك يتم لف الرقائق على سلندرات خاصة ومن ثم يتم صفها يدويا على الصواني وتصبح جاهزة للتصوير

أقسام الماكينة

١. وحدة التبريد
٢. وحدة تغذية العجين
٣. وحدة فتح العجين
٤. وحدة الحزام الناقل

المواصفات الفنية	
3300 mm	الطول
1650 mm	ارتفاع
1400 mm	عرض
1250 kg	الوزن
380 V / 50 Hz.	قوة المحرك



Ürün Videosunu
Görmek İçin QR
Kodu Telefonunuza
Okutunuz



BK - 01

Baklava Dilimleme Makinesi

Baklava Slicer Machine



TR

- Motor : 380 V - 1,5 KW
- Dilim boyu max 35 x 45 cm tepsiye göre uyarlanmıştır.
- Bu ölçünün alt birimlerine göre ayarlanabilir
- İstenilen ölçüde dilim kalıbı yapılabilir.

Ölçüler

Genişlik	: 95 cm
Derinlik	: 110cm
Yükseklik	: 145 cm

EN

- Engine : 380 V - 1.5 KW
- Slice length is adapted to a max 35 x 45 cm tray.
- It can be adjusted according to the subunits of measure
- Slice mold can be made in desired size.

Dimensions

Width	: 95 cm
Depth	: 110cm
Height	: 145 cm

AR

ماكينة تقطيع صواني البقلاوة

ماكينة صغيرة الحجم تقطع صواني البقلاوة
٤٥*٣٥ ومادون

ماكينة كبيرة الحجم تقطع صواني البقلاوة
٦٠*٤٠ ومادون

يتم تصنيع قوالب التقطيع تبعاً للقياسات المطلوبة

أبعاد الماكينة

العرض : ٩٥

الطول : ١١٠

الإرتفاع : ١٤٥



Ürün Videosunu
Görmek İçin QR
Kodu Telefonunuza
Okutunuz



HTM 560

Halka Tatlı Makinesi Ring Sweet Machine



TR

Ölçüler

En	: 140 cm
Boy	: 145 cm
Yükseklik	: 175 cm

Tezgah iç Ölçüleri

En	: 70 cm
Boy	: 113 cm
Derinlik	: 12 cm

- Elektrik Tüketimi 23 Kw
- 54 lt Yağ kapasiteli
- Motor Gücü 1.5 kw 1400-1500

Kapasite

1 defada 8-10 kg hamur haznelidir
Saatte 560 adet halka tatlı döker

Teknik Özellikler

Birbirinden farklı yıldız kalıplar sayesinde istenilen şekil ve gramaj ayarlanır. Makinede kullanılan malzeme 304 krom malzemedir pişirme ünitesi makine bünyesinde mevcuttur .

EN

Dimensions

Width	: 140 cm
Lenght	: 145 cm
Height	: 175 cm

Bench Internal Dimensions

Width	: 70 cm
Lenght	: 113 cm
Depth	: 12 cm

- Electricity Consumption 23 Kw
- 54 lt oil capacity
- Motor power 1.5 kW 1400-1500

Capacity

It has 8-10 kg dough chamber at a time
Pours 560 ring desserts per hour

Technical Specifications

The desired shape and weight can be adjusted by means of different star molds. The material used in the machine is 304 chrome and the cooking unit is available within the machine.

AR

ماكينة المشبك
أبعاد الماكينة
العرض : ١٤٠
الطول : ١٤٥
الإرتفاع : ١٧٥

أبعاد الماكينة الداخلية
العرض : ٧٠
الطول : ١١٣
الإرتفاع : ١٢

إستهلاك الكهرباء ٢٣ كيلو واط
سعة مقلّي الزيت ٥٤ لتر
قوة المحرك : ١٤٠٠ - ١٥٠٠ كيلو واط

القدرة الإنتاجية
تنسج خزنة العجين إلى ٨-١٠ كيلو
تنتج الماكينة ٥٦٠ عدد من المشبك في الساعة

المواصفات الفنية
بفضل القوالب المختلفة يمكن التحكم بالشكل
والوزن المطلوب
الكروم المستخدم جودة ٣٠٤
وحدة القلي متصلة مع الماكينة



Ürün Videosunu
Görmek İçin QR
Kodu Telefonunuza
Okutunuz



HTM 560-1

Zlabia Tatlı Makinesi

Zlabia Sweet Machine



TR

- Kapasite 1200 adet / Saat
- Pişirme Sistemi LPG, doğal gaz ve elektrikli olarak üretilmektedir.
- Gıda ile temas eden tüm yüzeyler 304 inoks malzemeden oluşmaktadır

Ölçüler

En :100 cm
Boy :180 cm
Yükseklik :160 cm

EN

- Capacity 1200 pcs/Hour
- The Cooking System can be produced as LPG, natural gas and electricity.
- All surfaces in contact with food are composed of 304 inox materials

Dimensions

Width :100 cm
Lenght :180 cm
Height :160 cm

AR

ماكينة الزلابية

القدرة الإنتاجية ١٢٠٠ عدد في الساعة
يمكن تصنيع نظام القلي على الكهرباء أو الغاز
الطبيعي أو غاز القارورة حسب الطلب
الأجزاء الملامسة للغذاء مصنوعة من الكروم
الغذائي

أبعاد الماكينة

العرض: ١٠٠

الطول: ١٨٠

الإرتفاع: ١٦٠



 OZVAN

KDF 110

Burma Kadayıf Makinesi Burma Kadaifi Machine



TR

Motor Monofaze
3 adet 0,18 kw 1400 d/dak.
1 adet 0,75 kw 1400 d/dak.

Kapasite

Saatte 150-200 burma kadayıf döker.

Teknik Özellikler

- Kadayıfın inceliği ve kalınlığı makine üzerinden ayarlanabilir.
- Pişirme tepsisi 110 cm bakırdan oluşmaktadır.
- Pişirme ünitesi isteğe göre LPG veya doğalgazlı olarak üretilebilir.

Ölçüler

En : 120 cm
Boy : 120 cm
Yükseklik : 145 cm

EN

Motor Single Phase
3 units of 0,18 kW 1400 rpm.
1 x 0,75 kW 1400 rpm.

Capacity

It pours 150-200 burma kadayif per hour.

Technical Specifications

- The thinness and thickness of the kadayif can be adjusted on the machine.
- The baking tray consists of 110 cm of copper.
- The cooking unit can be produced with LPG or natural gas upon request.

Dimensions

Width : 120 cm
Length : 120 cm
Height : 145 cm

AR

ماكينة الكنافة

القدرة الإنتاجية

٢٠٠-١٥٠ قطعة في الساعة

المواصفات الفنية

يتم التحكم بسمكة الخيط من لوحة الماكينة
قطر الصينية ١١٠ سم مصنوعة من النحاس
يتم تصنيع وحدة الطهي على الغاز الطبيعي أو
غاز القارورة حسب الطلب

أبعاد الماكينة

العرض: ١٢٠

الطول: ١٢٠

الإرتفاع: ١٤٥



Ürün Videosunu
Görmek İçin QR
Kodu Telefonunuza
Okutunuz



KDF 110-1

Taş Kadayıf Makinesi

Jordan Kadaifi Machine



TR

- 220 V - 0,55 Kw
- Pişirme ünitesi isteğe bağlı olarak LPG veya doğalgaz olarak ayarlanabilir.
- Ortalama 1 saatte 2400 adet taş kadayıf döküp pişirebilir.

Makine Boyutları

En : 110 cm
Boy : 215 cm
Yükseklik : 145 cm

Pişirme Alanı Boyutları

En : 73 cm
Boy : 148 cm

EN

- 220 V - 0.55 kW
- The cooking unit can be optionally adjusted as LPG or natural gas.
- It can pour and cook 2400 pieces of stone kadayif in an average of 1 hour.

Machine Dimensions

Width : 110 cm
Lenght : 215 cm
Height : 145 cm

Cooking Area Dimensions

Width : 73 cm
Lenght : 148 cm

AR

ماكينة القطايف
الماكينة ٢٢٠ فولط
يتم تصنيع وحدة الطهي على الغاز الطبيعي أو
غاز القارورة حسب الطلب
بشكل متوسطي يتم صب ٢٤٠٠ عدد في الساعة

أبعاد الماكينة
العرض: ١١٠
الطول: ٢١٥
الإرتفاع: ١٤٥

أبعاد مكان الطهي
العرض: ٧٣
الطول: ١٤٨





TR

Makinede kullanılan malzeme 304 krom malzemedir pişirme ünitesi makine bünyesinde mevcuttur .

- Enerji Sarfiyatı :8 Kw
- 8 Kg Hamur Haznelidir
- Yağ Kapasitesi : 36 lt
- Ortalama 1 saatte 600 adet donut şekillendirip pişirebilir
- Donut büyüklüğü makine üzerinden ayarlanabilir

Makine Ölçüleri

En	: 65 cm
Boy	: 130 cm
Yükseklik	: 85 cm

Pişirme Alanı Ölçüleri

En	: 38 cm
Boy	: 90 cm
Derinlik	: 12 cm

EN

The material used in the machine is 304 chrome and the cooking unit is available within the machine.

- Energy Consumption: 8 Kw
- 8 Kg Dough Reservoir
- Oil Capacity: 36 lt
- Can shape and bake 600 donuts in an average of 1 hour
- Donut size can be adjusted on the machine

Machine Dimensions

Width	: 65 cm
Lenght	: 130 cm
Height	: 85 cm

Cooking Area Dimensions

Width	: 38 cm
Lenght	: 90 cm
Depth	: 12 cm

AR

ماكينة الدونات

الماكينة مصنعة من كروم جودة ٣٠٤ وقسم المقلاة موجود مع الماكينة
إستهلاك الطاقة : ٨ كيلو واط
سعة خزانة العجين ٨ كغ
سعة مقلّي الزيت: ٣٦ لتر
بشكل متوسطي تصب ٦٠٠ عدد في الساعة
يتم التحكم بحجم الدونات من خلال الماكينة

حجم الماكينة

العرض: ٦٥

الطول: ١٣٠

الإرتفاع: ٨٥

حجم مساحة المقلّي

العرض: ٣٨

الطول: ٩٠

الإرتفاع: ١٢



SLM 300-3

İzmir - Saray Lokma Makinesi

İzmir - Palace Sweet Syrupy Fried Cake Machine



TR

Motor

Monofaze 0,18 kw 1300 – 1400 d/dak

Kapasite

- 1 defada 10 kg hamur haznelidir
- 1 dakikada 240 adet saray lokma döker
- 1 dakikada 60 adet İzmir lokma (halka) döker

Teknik Özellikler

- Lokma tatlısının küçüklük ya da büyüklüğü makine üzerinden ayarlanabilir.
- Makinede kullanılan malzeme 304 krom nikeldir. (inoks)
- Pişirme Ünitesi isteğe göre elektrik ya da LPG ısıtmalı olarak üretilebilir.

Pişirme Tezgahı Ölçüleri

Boy : 135 cm
En : 75 cm
Yükseklik : 127 cm

- Pişirme tezgahı bir pişirme iki adet şerbet ve dinlendirme küveti olmak üzere 3 parçadan oluşur.
- Pişirme tenceresi 50 cm çapındadır.
- Küvetler 1/1 dir.
- Tezgahta bulunan frenli tekerlekler yardımıyla istenilen yere rahatça götürülebilir.

EN

Engine

Single phase 0.18 kW 1300 – 1400 rpm

Capacity

- It has 10 kg dough hopper at a time
- Pours 240 palace bites in 1 minute
- Pours 60 İzmir donuts (rings) in 1 minute

Technical Specifications

- The smallness or size of the Lokma dessert can be adjusted on the machine.
- The material used in the machine is 304 chrome nickel. (inox)
- The Cooking Unit can be produced with electricity or LPG heating upon request.

Cooking Utensil Dimensions

Lenght : 135 cm
Width : 75 cm
Height : 127 cm

- The cooking bench consists of 3 parts, one for cooking, two for sherbet and a resting tub.
- The cooking pot is 50 cm in diameter.
- Tubs are 1/1.
- It can be easily taken to the desired place with the help of the braked wheels on the counter.

AR

ماكينة اللقمة

الموتور فاز واحد

القدرة الإنتاجية

سعة الخزنه ١٠ كغ

في الدقيقة الواحدة تصب ٢٤٠ عدد لقمة دائرية
في الدقيقة الواحدة تصب ٦٠ عدد لقمة بشكل الدونات

المواصفات الفنية

يتم التحكم بحجم القطع من خلال الماكينة
الكروم المستخدم في الماكينة جودة ٣٠٤
يتم تصنيع المقلى على الكهرباء أو الغاز (طبيعي أو
قارورة) تبعاً لطلب المشتري

مقاس طاولة القلي

الطول: ١٣٥

العرض: ٧٥

الإرتفاع: ١٢٧

طاولة القلي مؤلفة من المقلى و حوضين إضافيين

قطر حوض القلي ٥٠ سم

حجم الأحواض الصغيرة ١/١

بواسطة العجلات ذات المكابح يمكن نقل الماكينة إلى
المكان المطلوب



Ürün Videosunu
Görmek İçin QR
Kodu Telefonunuza
Okutunuz



SLM 300-4

İzmir - Saray Lokma Makinesi

Izmir - Palace Sweet Syrupy Fried Cake Machine



TR

Motor

Monofaze 0,18 kw 1300 – 1400 d/dak

Kapasitesi

- 1 defada 10 kg hamur haznelidir
- 1 dakikada 240 adet saray lokma döker
- 1 dakikada 60 adet İzmir lokma (halka) döker

Teknik Özellikler

- Lokma tatlısının küçüklük ya da büyüklüğü makine üzerinden ayarlanabilir.
- Makinede kullanılan malzeme 304 krom nikeldir. (inoks)
- Pişirme Ünitesi isteğe göre elektrik ya da LPG ısıtmalı olarak üretilebilir.

Piştirme Tezgahı Ölçüleri

Boy : 140 cm
En : 75 cm
Yükseklik : 87 cm

- Piştirme tezgahı iki adet yağ tenceresinden oluşmaktadır.
- Sağ ve sol başlardan açılır kapanır konsüllüdür.
- Piştirme tencereleri 50 cm çapındadır.
- Tezgahta bulunan frenli tekerlekler yardımıyla istenilen yere rahatça götürülebilir.

EN

Engine

Single phase 0.18 kW 1300 – 1400 rpm

Its capacity

- It has 10 kg dough hopper at a time
- Pours 240 palace bites in 1 minute
- Pours 60 Izmir donuts (rings) in 1 minute

Technical Specifications

- The smallness or size of the Lokma dessert can be adjusted on the machine.
- The material used in the machine is 304 chrome nickel. (inox)
- The Cooking Unit can be produced with electricity or LPG heating upon request.

Cooking Utensil Dimensions

Lenght : 140 cm
Width : 75 cm
Height : 87cm

- The cooking bench consists of two oil pans.
- It has a collapsible console on the right and left heads.
- Cooking pots are 50 cm in diameter.
- It can be easily taken to the desired place with the help of the braked wheels on the counter.

AR

ماكينة اللقمة

الموتور فاز واحد

القدرة الإنتاجية

سعة الخزنة ١٠ كغ

في الدقيقة الواحدة تصب ٢٤٠ عدد لقمة دائرية

في الدقيقة الواحدة تصب ٦٠ عدد لقمة بشكل الدونات

المواصفات الفنية

يتم التحكم بحجم القطع من خلال الماكينة

الكروم المستخدم في الماكينة جودة ٣٠٤

يتم تصنيع المقل على الكهرباء أو الغاز (طبيعي أو

قارورة) تبعاً لطلب المشتري

مقاس طاولة القلي

الطول: ١٤٠

العرض: ٧٥

الإرتفاع: ٨٧

وحدة القلي مؤلفة من حوضين للقلي ورف يساري

ويميني قابل للطي

قطر حوض القلي الواحد ٥٠ سم

بواسطة العجلات ذات المكابح يمكن نقل الماكينة إلى

المكان المطلوب



Ürün Videosunu
Görmek İçin QR
Kodu Telefonunuza
Okutunuz



OZVAN

İzmir - Saray Lokma Makinesi

Izmir - Palace Sweet Syrupy Fried Cake Machine

SLM 300-1 (PORTABLE)



SLM 300-2 SINGLE BENCH



TR

Boy : 90 cm
En : 95 cm
Yükseklik : 110 cm

EN

Lenght : 90 cm
Width : 95 cm
Height : 110 cm

AR

الطول : ٩٠ سم
العرض : ٩٥ سم
الإرتفاع : ١١٠ سم

TR

Motor
Monofaze 0,18 kw 1300 – 1400 d/dak

Kapasitesi

- 1 defada 10 kg hamur haznelidir
- 1 dakikada 240 adet saray lokma döker
- 1 dakikada 60 adet İzmir lokma (halka) döker

Teknik Özellikler

- Lokma tatlısının küçüklük ya da büyüklüğü makine üzerinden ayarlanabilir.
- Makinede kullanılan malzeme 304 krom nikeldir. (inoks)
- Pişirme Ünitesi isteğe göre elektrik ya da LPG ısıtmalı olarak üretilebilir.

Piştirme Tezgahı Ölçüleri

Boy : 86 cm
En : 80 cm
Yükseklik : 87 cm

- Tezgah sağa açılır- kapanır konsüllüdür.
- Pişirme tenceresi 60 cm çapındadır.
- İsteğe göre küçük ya da büyük ölçülerde üretilebilir.
- Tezgahta bulunan frenli tekerlekler yardımıyla istenilen yere rahatça götürülebilir.

EN

Engine
Single phase 0.18 kW 1300 – 1400 rpm

Its capacity

- It has 10 kg dough hopper at a time
- Pours 240 palace bites in 1 minute
- Pours 60 Izmir donuts (rings) in 1 minute

Technical Specifications

- The smallness or size of the Lokma dessert can be adjusted on the machine.
- The material used in the machine is 304 chrome nickel. (inox)
- The Cooking Unit can be produced with electricity or LPG heating upon request.

Cooking Utensil Dimensions

Lenght : 86 cm
Width : 80 cm
Height : 87cm

The bench has a right collapsible console. The cooking pot is 60 cm in diameter. It can be produced in small or large sizes upon request. It can be easily taken to the desired place with the help of the braked wheels on the counter.



Ürün Videosunu
Görmek İçin QR
Kodu Telefonunuza
Okutunuz



TTM 20-9

Tulumba - Lokma Tatlı Makinesi

Tulumba & Lokma Sweet Syrupy Fried Cake Machine



TR

Piştirme Tezgahı Ölçüleri

Boy	: 215 cm
En	: 90 cm
Yükseklik	: 104 cm

- Piştirme tezgahı 1 adet piştirme ve 4 adet şerbet küvetinden oluşur.
- Piştirme tenceresi çapı 70cm. dir.
- Küvetler 1/1 dir.
- Tezgahta bulunan frenli tekerlek yardımıyla istenilen yere rahatça götürülebilir.

EN

Cooking Bench Dimensions

Length	: 215 cm
Width	: 90 cm
Height	: 104 cm

- It has 1 frying bowl of 70 cm and 4 reservoirs for syrup.
- the reservoirs are 1/1
- The bench is mobile thanks to its wheels with brakes.



AR

ماكينة اللقمة وبلح الشام

أبعاد طاولة القلي
الطول: ٢١٥
العرض: ٩٠
الإرتفاع: ١٠٤

طاولة القلي مؤلفة من مقلي كبير بقطر ٧٠ سم
و ٤ أحواض صغيرة الحجم ١/١ عدد ٤
بواسطة العجلات ذات المكابح يمكن نقل الماكينة
إلى المكان المطلوب



Ürün Videosunu
Görmek İçin QR
Kodu Telefonunuza
Okutunuz



OZVAN



SLM 300-5

Fritözlü Setüstü Mini Lokma Makinesi Table Top Mini Lokma Machine with Deep Fryer



TR

- Kullanım şekli otomatik
- 3 kg hamur hazneli
- Gıda ile temas eden tüm yüzeyler paslanmaz İnoks malzemeden üretilmiştir
- İstenilen lokma büyüklüğü makine üzerinden ayarlanabilir
- Kalıp değişikliği ile hem delikli lokma hem saray lokma dökülebilir

Ölçüler

- En : 50 cm
- Boy : 55 cm
- Yükseklik : 70 cm

EN

- Fully automatic operation
- 3 kg dough reservoir capacity
- The parts which are in contact with the Food is made of Food friendly stainless steel material
- With adjusting Wheel for lokma diameter
- It is capable of making both ball shape and donut shape lokma

Dimensions

- Width : 50 cm
- Length : 55 cm
- Height : 70 cm

AR

ماكينة اللقمة الصغيرة مع المقلی

تستخدم بشكل أوتوماتيكي
سعة الخزن ٣ كغ
الأجزاء الملامسة للغذاء مصنوعة من الكروم
الغذائي
يتم التحكم بحجم اللقمة من خلال الماكينة
يتم إرسال قوالب لللقمة الدائرية وقوالب اللقمة
(شكل الدونات)



الأبعاد
العرض: ٥٠
الطول: ٥٥
الإرتفاع: ٧٠



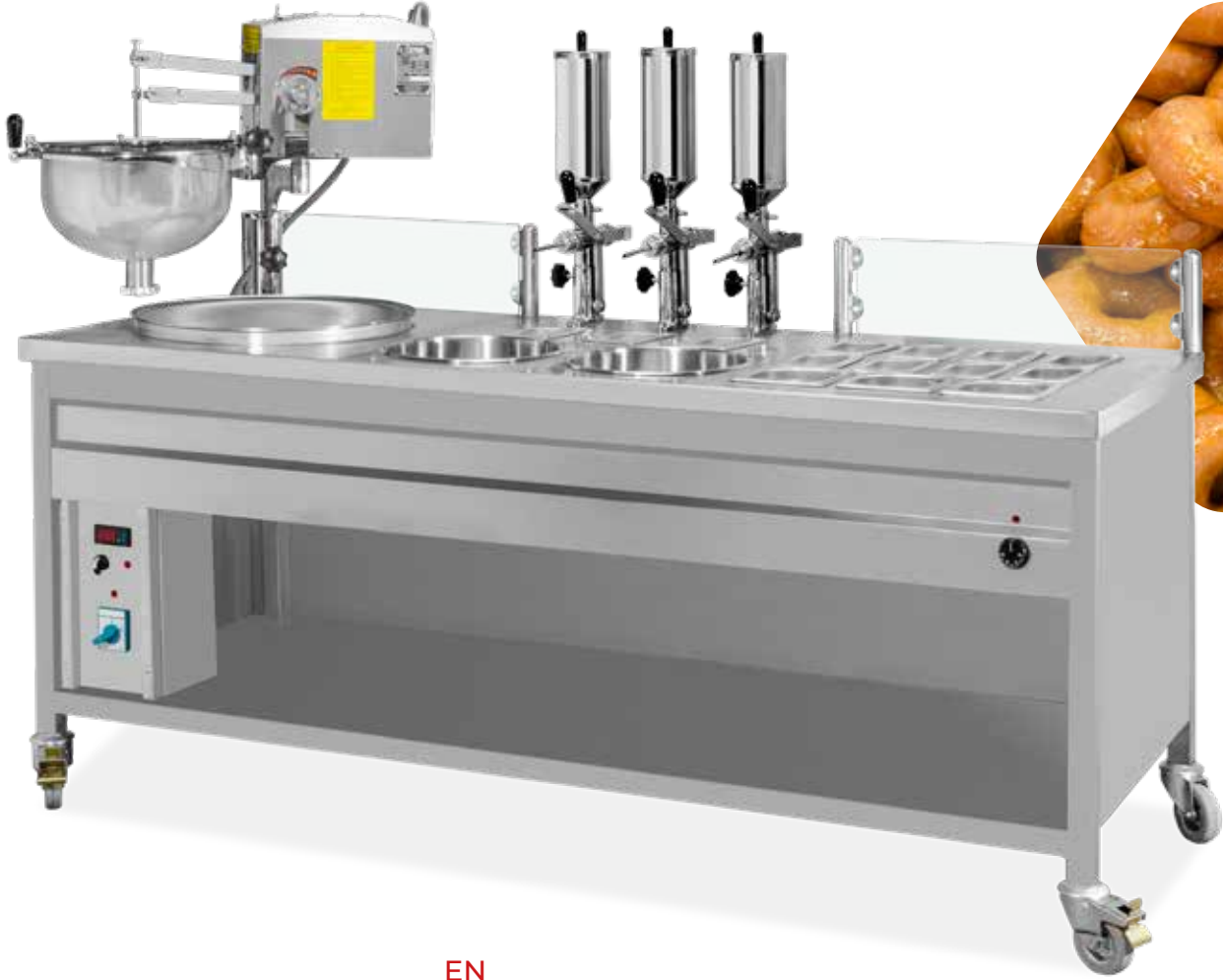
Ürün Videosunu
Görmek İçin QR
Kodu Telefonunuza
Okutunuz



OZVAN

SLM 300-6

Çikolata Pompalı Özel Maksat Lokma Makinesi Special Lokma Machine With Chocolate Pump



TR

Tezgah Ölçüleri

- Boy : 200 cm
- En : 75 cm
- Yükseklik : 85 cm

Özellikler

- Tercihen otomatik veya manuel lokma dökme makinası
- 1 adet 50 cm çapında yağ kızartma tenceresi
- 2 adet 30 cm çapında dinlendirme kabı
- 3 adet çikolata pompası
- 8 adet 1/9 gn kaplı (nötr)
- 3 adet 1/6 gn kaplı (ısıtmalı)

EN

Bench Dimensions

- Length : 200 cm
- Width : 75 cm
- Height : 85 cm

Specifications

- It comes with automatic or manual depositor depending on the customer's order
- 1 unit Fryer bowl 50 cm
- 2 units Resting bowls 30 cm
- 3 units chocolate pumps
- 8 units 1/9 garniture reservoirs (without heater)
- 3 units 1/6 garniture reservoirs (with heater)

AR

ماكينة اللقمة مع مضخات الشوكولا

أبعاد الطاولة
الطول: ٢٠٠
العرض: ٧٥
الإرتفاع: ٨٥

المواصفات

ماكينة صب لقمة أوتوماتيكية أو يدوية حسب الطلب

حوض قلي بقطر ٥٠ سم عدد ١

حوض عدد ٢ بقطر ٣٠ سم

مضخات شوكولا عدد ٣

(حوض للمكسرات عدد ٨ بحجم ٩/١) نوتر
حوض للصوص عدد ٣ بحجم ٦/١ مع تسخين



TTM 20-3

Tulumba Tatlı Makinesi Tulumba Sweet Machine



TR

Motor

Monofaze 0,25 kw 1300 – 1400 d/dak

Kapasitesi

1 defada 4 kg hamur haznelidir
Hazne boşaltma süresi 4 dakikadır.

Teknik Özellikler

- Tulumba tatlısının küçüklük ya da büyüklüğü makine üzerinden ayarlanabilir.
- Makinede kullanılan malzeme 304 krom nikelidir. (inoks)
- Pişirme ünitesi isteğe göre LPG veya elektrikli ısıtmalı olarak üretilebilir.

Pişirme Tezgahı Ölçüleri

Boy : 160 cm
En : 90 cm
Yükseklik : 127 cm

- Pişirme tezgahı bir pişirme, iki adet şerbet ve dinlendirme küveti olmak üzere 3 parçadan oluşur.
- Pişirme tenceresi 70 cm çapındadır.
- Küvetler 1/1 dir.
- Tezgahta bulunan frenli tekerlekler yardımıyla istenilen yere rahatça götürülebilir.

EN

Engine

Single phase 0.25 kW 1300 – 1400 rpm

Its capacity

It has a dough chamber of 4 kg at a time
Hopper emptying time is 4 minutes.

Technical Specifications

- The smallness or size of Tulumba dessert can be adjusted on the machine.
- The material used in the machine is 304 chrome nickel. (inox)
- The cooking unit can be produced with LPG or electrical heating upon request.

Cooking Utensil Dimensions

Lenght : 160 cm
Width : 90 cm
Height : 127 cm

- The cooking bench consists of 3 parts, one for cooking, two for sherbet and a resting tub.
- The cooking pot is 70 cm in diameter.
- Tubs are 1/1.
- It can be easily taken to the desired place with the help of the braked wheels on the counter.

AR

ماكينة بلح الشام

الموتور فاز واحد

القدرة الإنتاجية

تتسع الخزانة ل 4 كغ عجينة

المدة الزمنية لإفراغ العجين من الخزانة 4 دقائق

المواصفات الفنية

يمكن التحكم بحجم قطعة بلح الشام من خلال

الماكينة

جودة الكروم المستخدم 304

يتم تصنيع المقل على الكهرباء أو الغاز (طبيعي

أو قارورة) تبعاً لطلب المشتري

مقاس طاولة القلي

الطول: 160

العرض: 90

الإرتفاع: 127

تتألف طاولة القلي من حوض قلي بقطر 70 سم

وحوضين صغيرين بحجم 1/1

بواسطة العجلات ذات المكابح يمكن نقل الماكينة

إلى المكان المطلوب



Ürün Videosunu
Görmek İçin QR
Kodu Telefonunuza
Okutunuz



OZVAN

TTM 20-4

Tulumba Tatlı Makinesi Tulumba Sweet Machine



TR

Motor

- Monofaze 0,25 kw 1300 – 1400 d/dak

Kapasitesi

- 1 defada 4 kg hamur haznelidir
- Hazne boşaltma süresi 4 dakikadır.

Teknik Özellikler

- Tulumba tatlısının küçüklük ya da büyüklüğü makine üzerinden ayarlanabilir.
- Makinede kullanılan malzeme 304 krom nikelidir. (inoks)
- Pişirme ünitesi isteğe göre elektrikli ve ya LPG olarak üretilebilir.

Piştirme Tezgahı Ölçüleri

Boy	: 180 cm
En	: 90 cm
Yükseklik	: 87 cm

- Piştirme tezgahı 2 adet yağ tenceresinden oluşmaktadır.
- Sağ ve sol başlarında açılır kapanır 2 adet konsül bulunur.
- Piştirme tencereleri 70 cm çapındadır.
- Tezgahta bulunan frenli tekerlekler yardımıyla istenilen yere rahatça götürülebilir.

EN

Engine

- Single phase 0.25 kW 1300 – 1400 rpm

Its capacity

- It has a dough chamber of 4 kg at a time
- Hopper emptying time is 4 minutes.

Technical Specifications

- The smallness or size of Tulumba dessert can be adjusted on the machine.
- The material used in the machine is 304 chrome nickel. (inox)
- The cooking unit can be produced as electric or LPG upon request.

Cooking Utensil Dimensions

Height	: 180 cm
Width	: 90 cm
Height	: 87cm

- The cooking bench consists of 2 oil pans.
- There are 2 collapsible consuls on the right and left heads.
- Cooking pots are 70 cm in diameter.
- It can be easily taken to the desired place with the help of the braked wheels on the counter.

AR

ماكينة بلح الشام

موتور فاز واحد

القدرة الإنتاجية

تتسع الخزنة ل 4 كغ عجین
المدة الزمنية لإفراغ العجین من الخزنة 4 دقائق

المواصفات الفنية

يمكن التحكم بحجم قطعة بلح الشام من خلال
الماكينة

جودة الكروم المستخدم 304

يتم تصنيع المقلی على الكهرباء أو الغاز (طبيعي
أو قارورة) تبعاً لطلب المشتري

مقاس طاولة القلي

الطول: 180

العرض: 90

الإرتفاع: 87

تتألف طاولة القلي من حوضين قلي بقطر 70 سم
لكل حوض كما إن هنالك رفین متحركین على

اليسار واليمين

بواسطة العجلات ذات المكابح يمكن نقل الماكينة
إلى المكان المطلوب



Ürün Videosunu
Görmek İçin QR
Kodu Telefonunuza
Okutunuz



Tulumba Tatlı Makinesi

Tulumba Seet Machine

TTM 20-1 (Portable)



TR

Boy	: 90 cm
En	: 95 cm
Yükseklik	: 110 cm

EN

Lenght	: 90 cm
Width	: 95 cm
Height	: 110 cm

AR

الطول: ٩٠ سم
العرض: ٩٥ سم
الإرتفاع: ١١٠ سم

TR

Motor
Monofaze 0,25 kw 1300 – 1400 d/dak

Kapasitesi

- 1 defada 4 kg hamur haznelidir
- Hazne boşaltma süresi 4 dakikadır.

Teknik Özellikler

- Tulumba tatlısının küçüklük ya da büyüklüğü makine üzerinden ayarlanabilir.
- Makinede kullanılan malzeme 304 krom nikeldir. (inox)
- Birbirinden farklı yıldızlar sayesinde istenilen çapta tulumba tatlısı alınabilir.
- Sanayi ocağı üzerinde kullanılabilir.

Pişırmeye Tezgahı Ölçüleri

Boy	: 100 cm
En	: 90 cm
Yükseklik	: 85 cm

- Tezgah sağa açılır- kapanır konsüllüdür.
- Pişirme tenceresi 70 cm çapındadır.
- İsteğe göre küçük ya da büyük ölçülerde üretilebilir.
- Tezgahta bulunan frenli tekerlekler yardımıyla istenilen yere rahatça götürülebilir.

TTM 20-2 (Single Bench)



EN

Engine
Single phase 0.25 kw 1400 – 1300 rpm

Its capacity

- It has a 4 kg dough chamber at a time.
- Hopper emptying time is 4 minutes.

Technical Specifications

- The smallness or size of Tulumba dessert can be adjusted on the machine.
- The material used in the machine is 304 chrome nickel. (inox)
- Thanks to the different stars, you can buy tulumba desserts of any size.
- Can be used on industrial furnace.

Cooking Counter Dimensions

Lenght	: 100 cm
Width	: 90 cm
Height	: 85 cm

- The bench has a console that opens and closes to the right.
- The cooking pot is 70 cm in diameter.
- It can be produced in small or large sizes upon request.
- It can be easily moved to the desired location with the help of braked wheels on the bench.



Ürün Videosunu
Görmek İçin QR
Kodu Telefonunuza
Okutunuz



TTM 20-5

Otomatik Churros Makinesi Automatic Churros Machine



TR

Motor

- Trifaze 0,25 kw 1300 – 1400 d/dak
- Monofaze 0,25 kw 1300 – 1400 d/dak

Kapasitesi

- 1 defada 4 kg hamur haznelidir
- Hazne boşaltma süresi 2-4 dakikadır.

Teknik Özellikler

- Churrosun ebatları küçüklük - büyüklüğü veya halka churosun çapı makine üzerinden ayarlanabilir.
- Gıda ile temas eden yüzeyle 304 krom nikeldir. (inoks)
- Birbirinden farklı kalıplar sayesinde istenilen çapta churros üretilir.
- Pişirme Ünitesi isteğe göre elektrik ya da LPG ısıtmalı olarak üretilir.

Pişirme Tezgahtı Ölçüleri

Boy : 100 cm
En : 90 cm
Yükseklik : 85 cm

- Tek taraflı açılır kanat sayesinde kolaylıkla servis yapılabilir.
- Pişirme tenceresi 70 cm çapındadır.
- İsteğe göre küçük ya da büyük ölçülerde üretilir.
- Tezgahta bulunan frenli tekerlekler yardımıyla istenilen yere rahatça götürülebilir.

EN

Motor

- Three Phase 0,25 kW 1300-1400 r/min
- Mono Phase 0,25 kW 1300-1400 r/min

Capacity

- 4 kg Dough
- Depositing in 2-4 minutes

Technical Specifications

- The lenght of stick churros and diameter of round churros can be adjusted on the machine.
- The surfaces which touches the dough are all stainless steel. (INOX)
- It can make churros in many sizes thanks to different types of moulds.
- Deep fryer can be customized either gas (LPG) or electrical system.

Deep Fryer Dimensions

Lenght : 100 cm
Width : 90 cm
Height : 85 cm

- It has a hinged side table for service.
- The frying pan is 70 cm.
- It can be bigger or smaller.
- The wheels supply mobility to the bench.

AR

ماكينة التشوروز الأتوماتيكية

القدرة الإنتاجية

تتسع الخزنة ل ٤ كغ عجينة
المدة الزمنية لإفراغ العجين من الخزنة ٢-٤ دقائق

المواصفات الفنية

يمكن التحكم بحجم قطعة التشوروز من خلال
الماكينة

الأجزاء الملامسة للغذاء مصنوعة من الكروم
الغذائي

بفضل الأشكال المختلفة للقوالب يمكنكم تصنيع
التشوروز بأحجام وأقطار مختلفة

مقاس طاولة القلي

الطول: ١٠٠

العرض: ٩٠

الإرتفاع: ٨٥

طاولة القلي مزودة برف قابل للطي

قطر حوض القلي ٧٠ سم

يمكن إنتاج التشوروز بأحجام مختلفة حسب الطلب

بواسطة العجلات ذات المكابح يمكن نقل الماكينة

إلى المكان المطلوب



Ürün Videosunu
Görmek İçin QR
Kodu Telefonunuza
Okutunuz



TTM 20-6

Manuel Churros Makinesi Manuel Churros Machine



TR

Manuel olarak çalışma özelliğine sahiptir.

Kapasitesi

- 1 defada 3 kg hamur haznelidir

Teknik Özellikler

- Churosun ebatları küçüklük - büyüklüğü veya halka churosun çapı manuel olarak ayarlanmaktadır.
- Gıda ile temas eden yüzeyle 304 krom nikeldir. (inoks)
- Birbirinden farklı kalıplar sayesinde istenilen çapta churos üretilebilir.
- Pişirme Ünitesi isteğe göre elektrik ya da LPG ısıtmalı olarak üretilebilir.

Pişirme Tezgahı Ölçüleri

Boy	: 100 cm
En	: 90 cm
Yükseklik	: 85 cm

- Tek taraflı açılır kanat sayesinde kolaylıkla servis yapılabilir.
- Pişirme tenceresi 70 cm çapındadır.
- İsteğe göre küçük ya da büyük ölçülerde üretilebilir.
- Tezgahta bulunan frenli tekerlekler yardımıyla istenilen yere rahatça götürülebilir.

EN

It works manually.

Capacity

- 3 kg of Dough

Technical Specifications

- The length of stick churros and diameter of round churros can be adjusted on the machine.
- The surfaces which touches the dough are all stainless steel. (INOX)
- It can make churros in many sizes thanks to different types of moulds.
- Deep fryer can be customized either gas (LPG) or electrical system.

Deep Fryer Dimensions

Length	: 100 cm
Width	: 90 cm
Height	: 85 cm

- It has a hinged side table for service.
- The frying pan is 70 cm.
- It can be bigger or smaller.
- The wheels supply mobility to the bench.

AR

ماكينة التشوروز اليدوية

تتسم الماكينة بميزة التشغيل اليدوي
تتسع الخزانة إلى ٣ كغ عجينة

المواصفات الفنية
يمكن التحكم بحجم قطعة التشوروز من خلال
الماكينة
الأجزاء الملامسة للغذاء مصنوعة من الكروم
الغذائي
بفضل الأشكال المتخلفة للقوالب يمكنكم تصنيع
التشوروز بأحجام وأقطار مختلفة
يتم تصنيع المقل على الكهرباء أو الغاز (طبيعي
أو قارورة) تبعاً لطلب المشتري

مقاس طاولة القلي

الطول: ١٠٠

العرض: ٩٠

الإرتفاع: ٨٥

طاولة القلي مزودة برف قابل للطي
قطر حوض القلي ٧٠ سم
يمكن إنتاج التشوروز بأحجام مختلفة حسب
الطلب

بواسطة العجلات ذات المكابح يمكن نقل الماكينة
إلى المكان المطلوب



OPM 60

Planet Mikser Planetary Mixer



TR

Üniversal olarak kullanılabilir. Karıştırma, Çırpma, Yoğurma... Fırınlara, Pastanelere, Otellere, Kantinlere, Büyük Mutfaklar için mükemmel... Kullanımı basit ve emniyetli. Karıştırma ve çırpma makineleri, muhtelif kütlelerin imalatı için olağan üstü yüksek kalite talepleri olan ve son derece ekonomik çalışmak isteyen kullanıcılar için geliştirilmiştir. Bu makineler uluslararası alanda mükemmel isim edinmişlerdir.

- Verim bakımından güçlü bir döner elektrik motoru
- Serbest hareket eden, bakım gerektirmeyen karıştırma kafası
- Her makine muhtelif ebattaki kazanlarla donatılabilir.
- Kazan ebadı 20, 40, 60 litre
- Yüksekliği ayarlanabilir kazan
- Kazan ve aletler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Elektrik tesisatı Avrupa normlarına uygundur.
- Kontrol devresi gerilimi 24 Volt'tur

Ölçüler

Boy	: 85 cm
En	: 80 cm
Yükseklik	: 130 cm

EN

It can be used universally. It is wonderful for mixing, trimming, kneading.. bakeries, pastries, hotels, cafes and large kitchens.. simple and secure usage. The mixing and trimming machines are developed for users who asks for extreme money saving with extraordinary high quality for production of various materials.

- A strong rotating electrical motor with high efficiency
- Free moving mixing head without any maintenance requirement
- Each machine can be equipped with various size cauldron
- The cauldron sizes are 20, 45, 60 liters
- The height of the cauldron can be adjusted
- The cauldrons and the equipments are made from stainless steel.
- The wiring is in compliance with European norms
- The tension in control circuit is 24 Volts

Sizes

Length	: 85 cm
Width	: 80 cm
Height	: 130 cm

AR

خلاط

يمكن استخدام الخلاط لاحتياجات متعددة كالخلط والعجن وهو مناسب للمطابخ والمطاعم والفنادق استخدامه بسيط وآمن المكانن مصنعة بجودة عالية وحائزة على رضا جميع العملاء

محرك كهربائي دوار قوي ذو كفاءة عالية رأس خلط حر الحركة ولا يحتاج إلى صيانة أبعاد الخزان ٦٠/٤٠/٢٠ لتر يمكن التحكم بارتفاع الخزان الخزان وأدوات الخلط مصنعة من الكروم جميع القطع الكهربائية مطابقة للمواصفات الأوروبية جهد دائرة التحكم هو ٢٤ فولط

الأبعاد

طول: ٨٥

عرض: ٨٠

ارتفاع: ١٣٠

OPM 60-1

Sıcak Mikser (Tulumba & Lokma Mikseri) Hot Mixer (Tulumba & Lokma Mixer)



TR

Motor

- Trifaze 1 – 1,5 KW 700 – 1400 d/dak
- Monofaze 2,2 KW 1400 d/dak

Özvan Tulumba ve Lokma mikseri sayesinde çok rahat bir şekilde tulumba hamurunu hem haşlayabilir hem de yumurta ile karıştırabilirsiniz. Aynı makine ile lokma hamurunu da kolayca karıştırabilirsiniz.

Kapasite

- 1 defada 8 kg hamur haznelidir.
- Trifazeler çift devirli dönebilmektedir.
- Monofazeler çok devirli dönebilmektedir.
- Kazanı ve karıştırıcısı paslanmaz kromdan (inoks) üretilmiştir. LPG ile pişirebilmektedir.

Ölçüler

Boy	: 80 cm
En	: 70 cm
Yükseklik	: 130 cm

EN

Motor

- D-phase 1 – 1,5 kw 700-1400 r/min.
- Single phase 2,2 kw 1400 r/min.

You can comfortably boil the tulumba dough and mix it with eggs through Özvan Tulumba and sweet syrupy fried cakes. You can mix the dough of the sweet syrupy fried cake with the same machine as well.

Capacity

- 8 kg capacity at single load
- D-phase motors can rotate with double rotary.
- single-phase multi-speed can be rotated.
- The cauldron and the mixer are made from stainless chrome(inox).
- It can cook with LPG.

Sizes

Length	: 80 cm
Width	: 70 cm
Height	: 130 cm

AR

الخلاط الساخن

الموتور ١ فاز أو ٣ فاز حسب الطلب

الماكينة مناسبة لعجينة بلح الشام واللحمة

القدرة الإنتاجية

يتسع الحوض ل ٨ كغ عجينة

الموتور ٣ فاز وسرعتين

أو ١ فاز متعدد السرعات

الخزان وأدوات الخلط مصنعة من الكروم

الأبعاد

الطول: ٨٠

العرض: ٧٠

الإرتفاع: ١٣٠

OPM 60-2

Kadayıf Mikseri Kadaifi Mixer



TR

Motor

- Monofaze 0,55 Kw 1400 d/dak
- Kapasite :50 lt
- Bir defada 20 kg unu su ile karıştırabilir
- Karıştırma süresi 5-10 dakikadır
- Hız kontrollüdür. İstenilen hız ayarlanabilir

Ölçüler

Derinlik	: 75 cm
Genişlik	: 55 cm
Yükseklik	: 170 cm

EN

Engine

- Monophase 0.55 Kw 1400 rpm
- Capacity : 50 lt
- It can mix 20 kg flour with water at one time
- Mixing time is 5-10 minutes
- It is speed controlled. Desired speed can be adjusted

Dimensions

Depth	: 75 cm
Width	: 55 cm
Height	: 170 cm

AR

خلاط الكنافة

الموتور فاز واحد

السعة : ٥٠ لتر

يمكن خلط ٢٠ كغ من الدقيق مع الماء في كل مرة

مدة الخلط ٥-١٠ دقيقة

يمكن التحكم بسرعة الدوران

الأبعاد

العمق: ٧٥

العرض: ٥٥

الإرتفاع: ١٧٠

Tulumba ve Köfte Şekillendirme Makinesi

Tulumba Dessert and Meat Forming Machine



TTM 20-8



TTM 20-7



TR

Motor

Monofaze 0,75 kw 1400 d/dak.

Kapasite

1 defada 20 kg boşaltma süresi 8-10dk.

Teknik Özellikler

- Tulumba uzunluğu kısalığı makina üzerinden elektronik panodan ayarlanabilir
- Makinada kullanılan malzeme 304 krom malzemedir .
- Birbirinden farklı yıldız kalıplarla istenilen çap ayarlanabilir .
- Büyük ve orta boy tulumba makinadan 2 şer adet çıkar .
- Küçük tulumba makinadan 3 er adet çıkar .
- Sanayi ocağı üzerinde kullanılır.
- İstenilen şekilde kalıp takılarak köfte şekillendirilebilir.

Ölçüler

En : 55 cm
Boy : 180 cm
Yükseklik : 130 cm

EN

Motor

Single phase 0,75 kw 1300-1400 r/min

Capacity

the reservoir's capacity is 20 kg

Technical Specifications

- The size of the dessert can be adjusted
- All parts of the machine are made of 304 chrome
- The machine is mobile thanks to wheels with brakes
- Various shapes of tulumba can be produced thanks to different stars
- Double and triple stars can be adjusted to cut double or triple desserts
- Industrial ovens can be used with the machine
- With putting an extra apparatus, it can make meatballs

Dimensions

Width : 55 cm
Lenght : 180 cm
Height : 130 cm

AR

ماكينة بلح الشام الصناعية

الموتور

فاز واحد

القدرة الإنتاجية

تتسع لـ ٢٠ كغ عجينة وتفرغ العجين بمدة تتراوح بين ٨-١٠ دقائق

المواصفات الفنية

يمكن التحكم بحجم قطع بلح الشام من خلال لوحة التحكم

الكروم المستخدم جودة ٣٠٤

بفضل أشكال القوالب المختلفة يمكن التحكم بقطر القطع

تخرج الماكينة قطع مزدوجة للمقاسات الكبيرة والمتوسطة

تخرج الماكينة ٣ قطع للمقاسات الصغيرة يمكنكم استخدامها مع مقالي صناعية كبيرة الحجم

الأبعاد

العرض: ٥٥

الطول: ١٨٠

الإرتفاع: ١٣٠

KDF 110-2

Kadayıf & Su Böreği Ocağı Kadaifi Cooking Stove



TR

- Makinede kullanılan malzeme 304 krom malzemedir.

Ölçüler

En	: 80 cm
Boy	: 220 cm
Yükseklik	: 90 cm

EN

- The material used in the machine is 304 chrome material.

Dimensions

Width	: 80 cm
Lenght	: 220 cm
Height	: 90 cm

AR

غاز الكنافة
الكروم المستخدم جودة ٣٠٤

الأبعاد
العرض: ٨٠
الطول: ٢٢٠
الإرتفاع: ٩٠

Çikolata Enjekte Pompası Chocolate Injection Pump



TR

- 2 lt kapasiteli
- 304 kalite paslanmaz krom
- Kolay sökülüp yıkanabilir
- Manuel kullanılabilir

Ölçüler

En	: 11 cm
Boy	: 45 cm
Yükseklik	: 55 cm

EN

- 2 lt capacity
- 304 stainless steel chrome
- Easily removable and washable
- Manual Operation

Dimensions

Width	: 11 cm
Lenght	: 45 cm
Height	: 55 cm

AR

مضخات الشوكولا

سعة الخزانة ٢ لتر
الكروم المستخدم جودة ٣٠٤
سهولة الفك والتنظيف
يمكن إستخدامها يدويا

الأبعاد
العرض: ١١
الطول: ٤٥
الإرتفاع: ٥٥

Tatlı Şuruplama Tezgahı Dessert Syrup Bench



TR

- 45 cm Çapında 35 cm derinliğinde şurup tenceresi
- 50 x 60 ölçülerinde tatlı dinlendirme kısımlarına sahiptir.

Ölçüler

Boy	: 125 cm
En	: 60 cm
Yükseklik	: 85 cm

Eğimli tatlı dinlendirme bölümü sayesinde fazla şurup tekrar şurup kovaşına aktığından pratik ve ergonomik kullanım sağlamaktadır. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere rahatlıkla götürülebilir.

EN

- 45 cm diameter and 35 cm depth syrup bowl
- 50x60 cm product resting part

Dimensions

Lenght	: 125 cm
Width	: 60 cm
Height	: 85 cm

Thanks to its slope surface, the resting part can accumulate the extra syrup back to syrup bowl. It is a practical and ergonomic bench and has high mobile capacity with the wheels.

AR

طاولة القطر

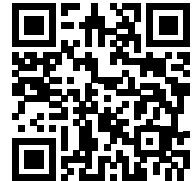
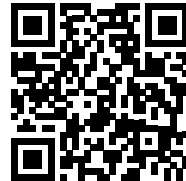
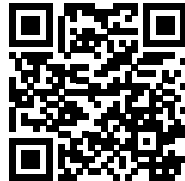
حوض بقطر ٤٥ سم وعمق ٣٥ سم
مزودة بقسم لإراحة المنتج بأبعاد ٦٠*٥٠

الأبعاد
الطول: ١٢٥
العرض: ٦٠
الإرتفاع: ٨٥

بفضل شكل الطاولة المائل، فإنه يوفر استخدامًا عمليًا ومريحًا حيث يتدفق القطر الزائد مرة أخرى إلى الحوض، وبفضل العجلات، يمكن نقل الطاولة بسهولة إلى المكان المطلوب.



 **ZVAN**
FIRIN & PASTANE EKİPMANLARI





ÖZVAN GIDA MAKİNELERİ İNŞ. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Adres : 4. Sanayi Sitesi 129 / 10 Sokak No:84/16

Bornova / İZMİR / TÜRKİYE

Tel : +90 232 375 90 86 - Faks : +90 232 375 90 55

e-mail : info@ozvanmakina.com.tr

web : www.ozvanmakina.com.tr