



CANCAN®

• SINCE 1958 •

www.cancan.com.tr

“TECRÜBEDE 65. Yıl”



CANCAN üretim merkezi Ankara'da olmak üzere 1958 yılında Salih Özüüğürlü tarafından portakal sıkma makineleri, mutfak cihazları tamiri ve ardından da makine üretimiyle gıda sektörüne hizmet etmek üzere kurulmuştur. 1984 yılında 2. Kuşak temsilci olarak işletmenin başına geçen ve yönetimini halen sürdüren Tunç Özüüğürlü 1994 yılında firmanın marka tescilini almıştır. Ankara'da İvedik Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunan firma, 2000 yılı itibari ile Sakarya'da üretimine devam etmektedir.

İhracata büyük önem veren CANCAN, üretiminin %50'sini 5 kıta ve 55 ülkeye direk ihracat yaparak, yeni pazar arayışlarını sürdürmeye devam etmektedir.

Araştırma ve geliştirmeye öncelik veren ve yıllık cirosunun önemli bir bölümünü Ar-Ge çalışmalarına ayıran CANCAN, ürettiği inovatif ekipmanlar ile dünya markaları ile rekabet etmektedir. Öncelikli hedef, dünya kalitesi ile aranan bir marka haline gelmektir.

Ürün çeşitliliği ve kalitesiyle CANCAN; hotel, restoran, cafe, pastane grupları, okul ve fabrika mutfakları gibi endüstriyel mutfak sektörü alanında uzmandır. Bugün Sakarya'daki 5.500 metrekarelik üretim tesisinde manuel ve otomatik portakal, nar, greyfurt, limon sıkma makineleri, yıkama ekipmanları, manuel ve elektrikli konserve açacakları, meyve ve sebze dilimleme makinaları ile soyma makineleri üretimi, alüminyum döküm, plastik enjeksiyon, boya, kalıp, imalat ve montaj dahil olmak üzere, CNC tornalar ve frezeler vasıtasıyla metali şekillendirerek üretim yapan CANCAN, tüm ürünleri tek çatı altında imal etmektedir.

İÇİNDEKİLER

MEYVE SUYU EKİPMANLARI

Manuel Meyve Presleri

0101	Ev Tipi Meyve Presi	7
0102	Profesyonel Tip Meyve Presi	8
0103	Nar Tipi Meyve Presi	9

Otomatik Portakal Sıkma Makineleri

0203	38 Bardaklı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi	11
0204-1101	38 Depolu Arabalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi	12
0205-1101	38 Fresh Otomatik Portakal Sıkma Makinesi	13
0205-1107	Çift Posa Kovalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi	14
0206	28 Cafe Tipi Otomatik Portakal Sıkma Makinesi	15
0208	38 Soğutmalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi	16
Otomatik Portakal Sıkma Makineleri Teknik Bilgiler		17-18-19

Otomatik Nar Sıkma Makineleri

0601	32 Nar Makinesi Bardaklı	21
0602-1101	32 Nar Makinesi Depolu	22
0603	Otomatik Nar Presi	23

HAZIRLIK EKİPMANLARI

1301	Sebze-Meyve Doğrayıcı	25
1302	Domates Dilimleme Makinesi	26
1306	Domates Kaşığı	27
1307	Ceviz Açacağı	28
1308	Mini Domates Dilimleme Makinesi	29
1313	Peynir Dilimleme Makinesi	30
1316	Limon Dilimleme Makinesi	31
1319	Çiçek Soğan Makinesi	32
1320	Mandolin Kesme Makinesi	33
1321	Manuel Parmak Patates Dilimleme	34
1323	Soyma Makinesi	35
1324	Manuel Kavun Kesme Aparatı	36
1332	Manuel Karpuz Kesme Aparatı	37
1327	Manuel Karpuz Dilimleme	38
1325	Yaprak Kesme	39
1326	Manuel Ananas Dilimleme	40
0801-1104	Ananas Soyma Makinesi Standlı	41
0810	Ananas Giyotin	42
1423	Ananas 3'lü Set	43

1315 Meyve Dilimleme Makinesi	44
1318 Dikey Domates Dilimleme Makinesi	45
1317 Kombin Dilimleme Makinesi	46
1330 Pizza Dilimleme Makinesi	47
1305 Pnömatik Parmak Patates Dilimleme Makinesi	48
1309 Pnömatik Kavun Dilimleme Makinesi	49
1310 Pnömatik Karpuz Kesme Makinesi	50
0809 Pnömatik Ananas Soyma Makinesi (Standlı)	51
1701 Ekmek Yağlama Aparatı	52
Elektrikli & Manuel Konserve Açacakları	
0702 Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açacağı (Dairesel)	54
0703 Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açacağı (Kare-Dairesel)	55
0302 Profesyonel Tip Manuel Konserve Açacağı	56
0303 Diamond Tip Manuel Konserve Açacağı	57

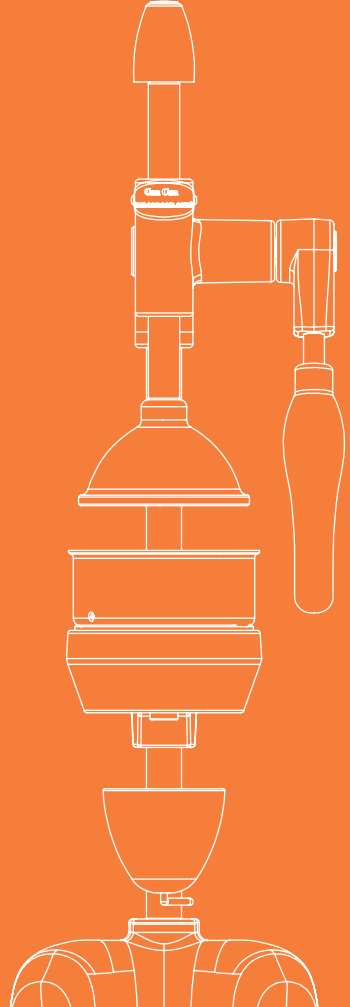
YIKAMA & DURULAMA EKİPMANLARI

0501 MT01 Tezgaha Monte Ön Yıkama Duşu	59
0502 MT02 Tezgaha Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu	60
0503 MT03 Duvara Monte Ön Yıkama Duşu	61
0504 MT04 Duvara Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu	62
0505 MT05 Mini Boy Ön Yıkama Duşu	63
0506 MT06 Mini Boy Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu	64
Deluxe Serisi	
0507 MT01 Deluxe Tezgaha Monte Ön Yıkama Duşu	66
0508 MT02 Deluxe Tezgaha Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu	67
0512 MT03 Deluxe Duvara Monte Ön Yıkama Duşu	68
0513 MT04 Deluxe Duvara Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu	69
0509 MT05 Deluxe Mini Boy Ön Yıkama Duşu	70
0510 MT06 Deluxe Mini Boy Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu	71
Tezgaha Monte Kazan Doldurma Musluğu	
0511 Tezgaha Monte Kazan Doldurma Musluğu	73
Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşları	
0905 2m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu	75
0901 6m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu	76
0902 10m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu	77
0903 12m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu	78
0904 15m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu	79
Kazan Yıkama Makinesi	
1001 Kazan Yıkama Makinesi	81



MEYVE SUYU EKİPMANLARI

MANUEL MEYVE PRESLERİ





0101 EV TİPİ MEYVE PRESİ



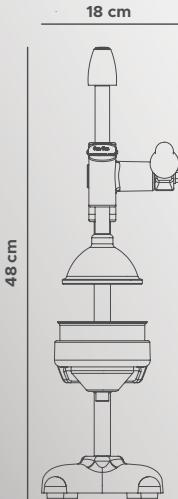
Kilitli sistemli süzgece sahiptir.

Tas, süzgeç ve üst baskı çapı 10 cm'dir.

Ev kullanıcıları için küçük boy tasarlanmıştır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0101

Ağırlık

: 3,85 kg

Genişlik

: 18 cm

Derinlik

: 28 cm

Yükseklik

: 48 cm



0102 PROFESYONEL TİP MEYVE PRESİ



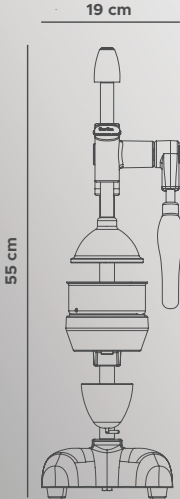
Kilitli sistemli süzgeç ve tase sahiptir. Tas, süzgeç ve üst baskı çapı 10 cm'dir.

Sıkım aralarında meyve suyunun dışarı akmasını önleyen damlalık mevcuttur.

Kafe, büfe, restoran gibi mekanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0102

Ağırlık

: 4,5 kg

Genişlik

: 19 cm

Derinlik

: 30 cm

Yükseklik

: 55 cm



0103 NAR TİPİ MEYVE PRESİ



Kilitli sistemli süzgeç ve tase sahiptir. Büyük olan narların daha kolay sıkılabilmesi için tas, süzgeç ve üst baskı çapı 11,5 cm olarak tasarlanmıştır.

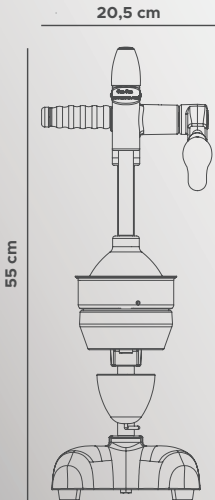
Sıkım aralarında meyve suyunun dışarı akmasını önleyen damlalık mevcuttur.

Tutma kolu sıkım esnasında kullanıcıya kolaylık sağlamak amacıyla tasarlanmıştır.

Kafe, büfe, restoran gibi mekanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0103

Ağırlık

: 4,75 kg

Genişlik

: 20,5 cm

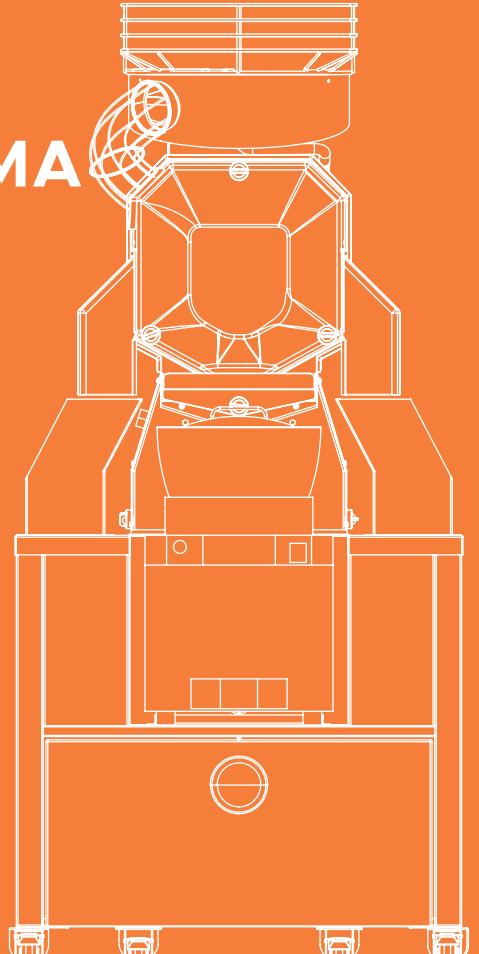
Derinlik

: 30 cm

Yükseklik

: 55 cm

OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNELERİ





0203 38 BARDAKLI OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ



Bardaklı tip otomatik portakal sıkma makinesi, otel, restoran, market, alışveriş merkezi, hastane, öğrenci yurtları, kafe, üniversiteler vb. halka açık mekanlarda portakal, mandalina, limon gibi narenciye meyvelerinin suyunun sıkılması için tasarlanmıştır.

Dakikada 38 adet portakal sıkabilme kapasitesine sahiptir.

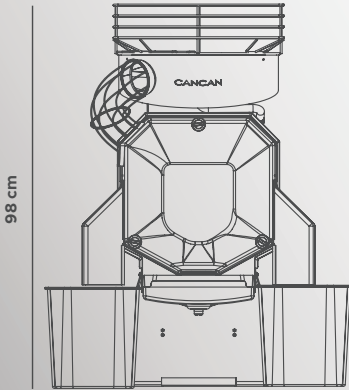
15 kg meyve depolama haznesine sahiptir. Çevirici disk, portakalların tek tek yolluğa düşmesini sağlar.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



79 cm



98 cm

Ürün Kodu

: 0203

Portakal Sıkma	: 38 Adet/dk.
Portakal Çap	: Ø 6 - 8 cm
Portakal Haznesi	: 15 kg
Güç	: 0,37 kW
Nominal Akım	: 3,2 A
Voltaj	: 220 - 240 V
Frekans	: 50 - 60 Hz
Ağırlık	: 76 kg
Genişlik	: 79 cm
Derinlik	: 58 cm
Yükseklik	: 98 cm



0204 - 1101 38 DEPOLU ARABALI OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ



Depolu arabalı otomatik portakal sıkma makinesi, otel, restoran, market, alışveriş merkezi, hastane, öğrenci yurtları, kafe, üniversiteler vb. halka açık mekanlarda portakal, mandalina, limon gibi narenciye meyvelerinin suyunun sıkılması için tasarlanmıştır.

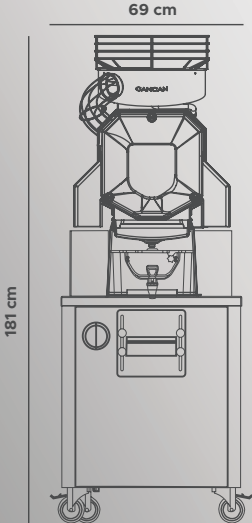
Dakikada 38 adet portakal sıkabilme kapasitesine sahiptir.

15 kg meyve depolama haznesine sahiptir. Çevirici disk, portakalların tek tek yolluğa düşmesini sağlar.

5 litre kapasiteli meyve suyu biriktirme deposuna sahiptir. Mobil araba 70 kg meyve posası haznesine sahiptir.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0204 - 1101

Portakal Sıkma : 38 Adet/dk.

Portakal Çap : Ø 6 - 8 cm

Portakal Haznesi : 15 kg

Güç : 0,37 kW

Nominal Akım : 3,2 A

Voltaj : 220 - 240 V

Frekans : 50 - 60 Hz

Ağırlık : 117 kg

Genişlik : 69 cm

Derinlik : 70 cm

Yükseklik : 181 cm

***Mobil Stand Opsiyoneldir.**



0205-1101 38 FRESH

OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ



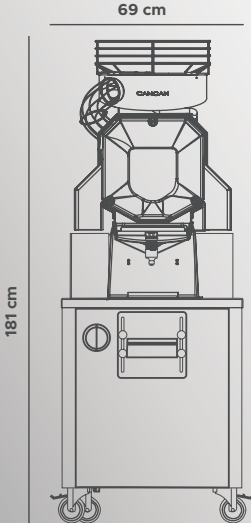
Self servis musluğa sahip fresh arabalı otomatik portakal sıkma makinesi, otel, restoran, market, alışveriş merkezi, hastane, öğrenci yurtları, kafe, üniversiteler vb. halka açık mekanlarda portakal, mandalina, limon gibi narenciye meyvelerinin suyunun sıkılması için tasarlanmıştır. Dakikada 38 adet portakal sıkabilme kapasitesine sahiptir.

15 kg meyve depolama haznesine sahiptir. Çevirici disk, portakalların tek tek yolluğa düşmesini sağlar.

Mobil araba 70 kg meyve posası haznesine sahiptir.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0205 - 1101

Portakal Sıkma	: 38 Adet/dk.
Portakal Çap	: Ø 6 - 8 cm
Portakal Haznesi	: 15 kg
Güç	: 0,37 kW
Nominal Akım	: 3,2 A
Voltaj	: 220 - 240 V
Frekans	: 50 - 60 Hz
Ağırlık	: 117 kg
Genişlik	: 69 cm
Derinlik	: 70 cm
Yükseklik	: 181 cm

*Mobil Stand Opsiyoneldir.



0205-1107 ÇİFT POSA KOVALI OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ



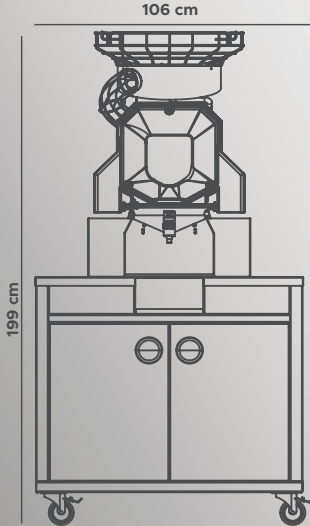
Self servis musluğa sahip otomatik portakal sıkma makinesi, otel, restoran, market, alışveriş merkezi, hastane, öğrenci yurtları, kafe, üniversiteler vb. halka açık mekanlarda portakal, mandalina, limon gibi narenciye meyvelerinin suyunun sıkılması için tasarlanmıştır.

Dakikada 38 adet portakal sıkabilme kapasitesine sahiptir. 28 kg meyve depolama haznesine sahiptir. Çevirici disk, portakalların tek yolluğa düşmesini sağlar. Mobil araba 70 kg iki adet meyve posası haznesine sahiptir.

Ek olarak kolay temizlenebilen paslanmaz süzgece sahiptir.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0205-1107

Portakal Sıkma	: 38 Adet/dk.
Portakal Çap	: Ø 6 - 8 cm
Portakal Haznesi	: 28 kg
Güç	: 0,37 kW
Nominal Akım	: 3,2 A
Voltaj	: 220 - 240 V
Frekans	: 50 - 60 Hz
Ağırlık	: 137 kg
Genişlik	: 106 cm
Derinlik	: 94 cm
Yükseklik	: 199 cm



0206 28 CAFE TİPİ

OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ



Cafe tipi otomatik portakal sıkma makinesi, otel, restoran, market, alışveriş merkezi, hastane, öğrenci yurtları, kafe, üniversiteler vb. halka açık mekanlarda portakal, mandalina, limon gibi narenciye meyvelerinin suyunun sıkılması için tasarlanmıştır.

Dakikada 28 adet portakal sıkabilme kapasitesine sahiptir. Elle beslemeli Portakal haznesine sahip bu makine 7 kg'a kadar meyve depolayabilir.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0206

Portakal Sıkma

: 28 Adet/dk.

Portakal Çap

: Ø 6 - 8 cm

Portakal Haznesi

: 7 kg

Güç

: 0,25 kW

Nominal Akım

: 2,5 A

Voltaj

: 220 - 240 V

Frekans

: 50 - 60 Hz

Ağırlık

: 45 kg

Genişlik

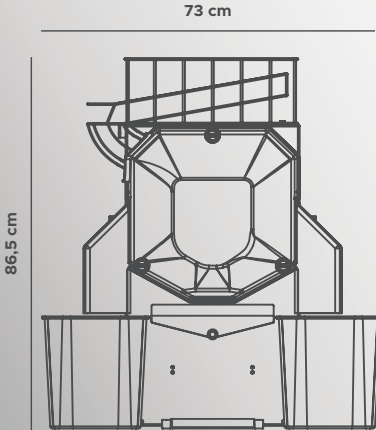
: 73 cm

Derinlik

: 41,5 cm

Yükseklik

: 86,5 cm





0208 38 SOĞUTMALI MODEL OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ



Soğutuculu depoya sahip fresh arabalı otomatik portakal sıkma makinesi, otel, restoran, market, alışveriş merkezi, hastane, öğrenci yurtları, kafe, üniversiteler vb. halka açık mekanlarda portakal, mandalina, limon gibi narenciye meyvelerinin suyunun sıkılması için tasarlanmıştır.

Dakikada 38 adet portakal sıkabilme kapasitesine sahiptir.

15 kg meyve depolama haznesine sahiptir. Çevirici disk, portakalların tek tek yolluğa düşmesini sağlar. Mobil araba 150 kg meyve posası haznesine sahiptir.



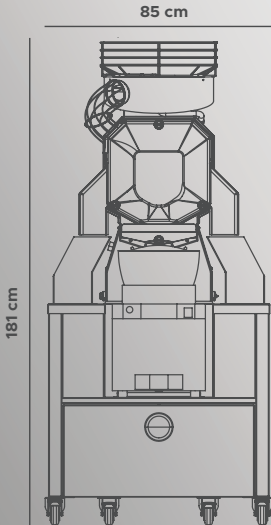
TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0208

Portakal Sıkma	: 38 Adet/dk.
Portakal Çap	: Ø 6 - 8 cm
Portakal Haznesi	: 15 kg
Güç	: 0,37 kW
Nominal Akım	: 3,2 A
Voltaj	: 220 - 240 V
Frekans	: 50 - 60 Hz
Ağırlık	: 149 kg
Genişlik	: 85 cm
Derinlik	: 81 cm
Yükseklik	: 181 cm



**Meyve Depolama Haznesi**

Standart olarak 15 kg ve opsiyonel olarak 28 kg kapasiteye sahip meyve depolama haznesi.

**Çevirici Disk**

Portakalları döndürerek tek tek yolluğa düşmesini sağlayan sistem.

**Geniş Hacimli Posa Kovası**

70 kg'a kadar posa depolama haznesi.

**Geniş Besleme Teli**

Çapı 10 cm genişliğine sahip yan besleme teli.

**Soğutucu Sistemi**

Tabandan soğutma sistemi ile içeceği son damlasına kadar eşit olarak soğutan, 7 litre meyve suyu depolama kapasitesine sahip soğutuculu depo.

**Tahliye Borusu**

Biriken meyve suyunun makineye zarar vermemesi için tasarlanmış tahliye borusu.

**Güvenlik Switch'li Ön Kapak**

Dayanıklı polikarbonattan yapılmış ön kapakta bulunan güvenlik switch'leri sayesinde kapak açırken çalışmayı önleyen sistem.

**Çift Posa Kovası**

70 kg posa biriktirme kapasitesine sahip iki adet posa kovası.

**Meyve Suyu Biriktirme Deposu**

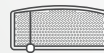
Gıda standartlarına uygun 5 lt kapasiteli depo.

**Meyve Besleme Teli**

6 ile 8 adet portakal depolama imkanı.

**Self Servis Sistemi**

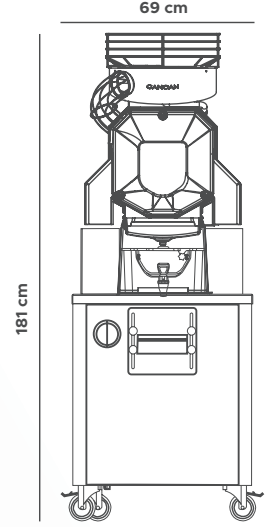
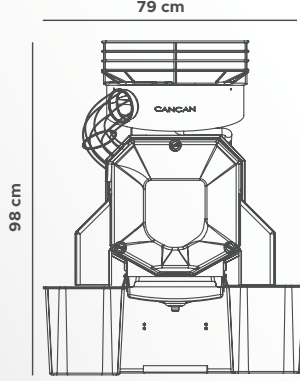
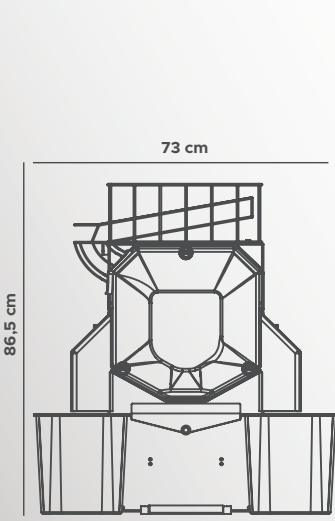
Tamamı 304 paslanmaz çelikten üretilmiş self servis sensörlü musluk ile musluğa basınca sıkma işlemi yapıp, bırakınca duran sistem.

**Kolay Temizlenen Paslanmaz Süzgeç**

Üstünde biriken posayı tek hamleyle sağa veya sola çekerek posa kovalarına atabileceğiniz tamamı paslanmaz süzgeç.



KARŞILAŞTIRMA TABLOSU



Ürün Kodu : 0206

Portakal Sıkma : 28 Adet/dk.

Portakal Çap : Ø 6 - 8 cm

Portakal Haznesi : 7 kg

Güç : 0,25 kW

Nominal Akım : 2,5 A

Voltaj : 220 - 240 V

Frekans : 50 - 60 Hz

Ağırlık : 45 kg

Genişlik : 73 cm

Derinlik : 41,5 cm

Yükseklik : 86,5 cm



Ürün Kodu : 0203

Portakal Sıkma : 38 Adet/dk.

Portakal Çap : Ø 6 - 8 cm

Portakal Haznesi : 15 kg

Güç : 0,37 kW

Nominal Akım : 3,2 A

Voltaj : 220 - 240 V

Frekans : 50 - 60 Hz

Ağırlık : 76 kg

Genişlik : 79 cm

Derinlik : 58 cm

Yükseklik : 98 cm



Ürün Kodu : 0204 - 1101

Portakal Sıkma : 38 Adet/dk.

Portakal Çap : Ø 6 - 8 cm

Portakal Haznesi : 15 kg

Güç : 0,37 kW

Nominal Akım : 3,2 A

Voltaj : 220 - 240 V

Frekans : 50 - 60 Hz

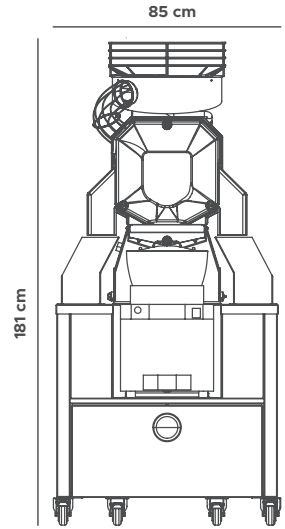
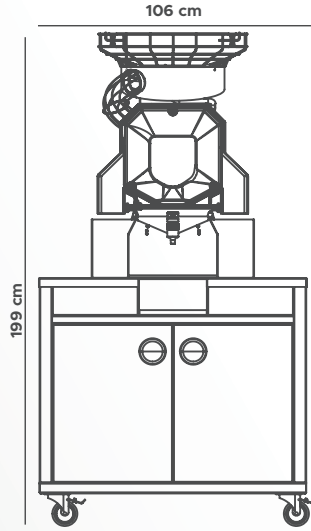
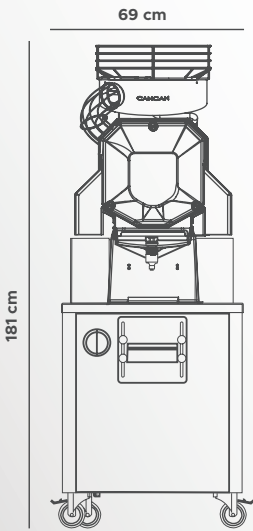
Ağırlık : 117 kg

Genişlik : 69 cm

Derinlik : 70 cm

Yükseklik : 181 cm

***Mobil Stand Opsiyoneldir.**



Ürün Kodu : 0205 - 1101

Portakal Sıkma : 38 Adet/dk.

Portakal Çap : Ø 6 - 8 cm

Portakal Haznesi : 15 kg

Güç : 0,37 kW

Nominal Akım : 3,2 A

Voltaj : 220 - 240 V

Frekans : 50 - 60 Hz

Ağırlık : 117 kg

Genişlik : 69 cm

Derinlik : 70 cm

Yükseklik :181 cm

Ürün Kodu : 0205-1107

Portakal Sıkma : 38 Adet/dk.

Portakal Çap : Ø 6 - 8 cm

Portakal Haznesi : 28 kg

Güç : 0,37 kW

Nominal Akım : 3,2 A

Voltaj : 220 - 240 V

Frekans : 50 - 60 Hz

Ağırlık : 137 kg

Genişlik : 106 cm

Derinlik : 94 cm

Yükseklik : 199 cm

Ürün Kodu : 0208

Portakal Sıkma : 38 Adet/dk.

Portakal Çap : Ø 6 - 8 cm

Portakal Haznesi : 15 kg

Güç : 0,37 kW

Nominal Akım : 3,2 A

Voltaj : 220 - 240 V

Frekans : 50 - 60 Hz

Ağırlık : 149 kg

Genişlik : 85 cm

Derinlik : 81 cm

Yükseklik : 181 cm

***Mobil Stand Opsiyoneldir.**

OTOMATİK NAR SIKMA MAKİNELERİ





0601 32 BARDAKLI OTOMATİK NAR SIKMA MAKİNESİ

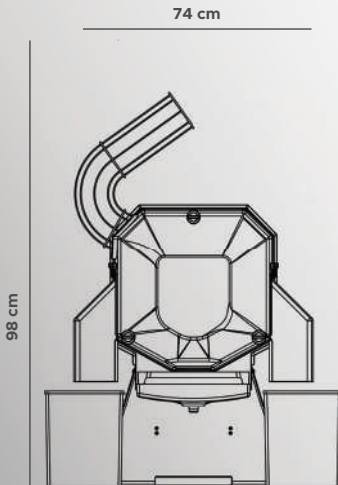


Otomatik nar makinesi, otel, restoran, okul, eğlence ve alışveriş merkezleri gibi mekanlarda meyvelerin sıkılması için tasarlanmıştır.

Tamamen otomatik olan ürün elle besleme, kesme, sıkma ve posayı suyundan ayırma işlemlerini yapmaktadır. Dakikada 32 adet sıkma kapasitesine sahip olan bu ürün temiz, hızlı ve kolay kullanım sağlar.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0601

Nar Sıkma	: 32 Adet/dk.
Nar Çap	: Ø 7 - 10 cm
Nar Haznesi	: 6-8 Pcs
Güç	: 0,55 kW
Nominal Akım	: 4,5 A
Voltaj	: 220 - 240 V
Frekans	: 50 - 60 Hz
Ağırlık	: 68 kg
Genişlik	: 74 cm
Derinlik	: 71 cm
Yükseklik	: 98 cm



0602-1101 32 DEPOLU OTOMATİK NAR SIKMA MAKİNESİ



Otomatik nar makinesi, otel, restoran, okul, eğlence ve alışveriş merkezleri gibi mekanlarda meyvelerin sıkılması için tasarlanmıştır.

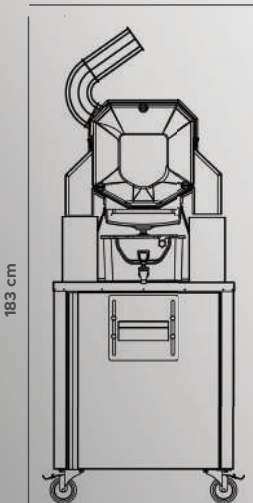
5 litre meyve suyu depolama kapasitesine sahip, gıda standartlarına uygun musluklu depo, yoğun mekanlar için avantaj sunar. Dakikada 32 adet nar sıkma kapasitesine sahip olan bu ürün temiz, hızlı ve kolay kullanım sağlar.

Mobil araba 70 kg bir adet meyve posası haznesine sahiptir.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ

69 cm



Ürün Kodu

: 0602-1101

Nar Sıkma	: 32 Adet/dk.
Nar Çap	: Ø 7 - 10 cm
Nar Haznesi	: 6-8 Pcs
Güç	: 0,55 kW
Nominal Akım	: 4,5 A
Voltaj	: 220 - 240 V
Frekans	: 50 - 60 Hz
Ağırlık	: 109 kg
Genişlik	: 69 cm
Derinlik	: 71 cm
Yükseklik	: 183 cm

*Mobil Stand Opsiyoneldir.



0603 OTOMATİK NAR PRESİ



Otomatik nar sıkma presi otel, restoran, ticari merkezler, eğlence ve alışveriş merkezleri, öğrenci yurtları, üniversiteler, meyve suyu büfeleri gibi mekânlarda kullanılabilir tasarlanmış üründür. En önemli avantajı geniş meyve çeşidini sadece tek bir makine ile sıkma imkânı sağlar.

Nar, portakal, greyfurt, limon, mandalina gibi meyvelerin hidrolik basınçlı sistem sayesinde çok rahatlıkla sıkımını sağlar. Çift süzgeç sistemi sayesinde meyve posasını, meyve suyuna karıştırmaz. Komple paslanmaz gövdesi ve paslanmaz parçalarıyla temizliği çok pratik ve kolaydır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0603

Sıkma Tablası Ebatı	: 13 x 24 cm
Bardak Haznesi Yüksekliği	: 17 cm
Meyve Sıkma	: 6 Adet/dk.
Meyve Çapı	: Ø 13 cm
Meyve Haznesi	: 7 kg
Güç	: 0,55 kW
Nominal Akım	: 4,5 A
Voltaj	: 220-240 V
Frekans	: 50 - 60 Hz
Ağırlık	: 50 kg
Genişlik	: 30 cm
Derinlik	: 41,5 cm
Yükseklik	: 68 cm



HAZIRLIK EKİPMANLARI



1301 SEBZE-MEYVE DOĞRAYICI

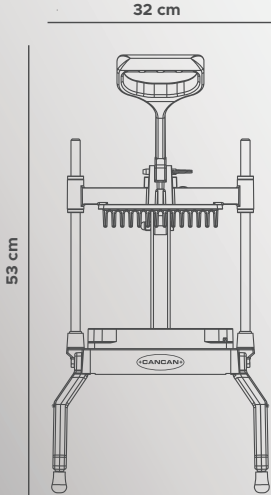


Sağlam yapısı ve keskin bıçakları sayesinde, otel, restoran ve kafelerdeki endüstriyel mutfaklar için tasarlanmış sebze-meyve doğrama makinesi ile kısa sürede istenilen kalınlığa göre meyve ve sebzeleri ezmeden tazeliğini koruyarak eşit kesim sağlar.

Ergonomik yapısı ile akıcı çalışma sağlayarak verimliliği arttırarak hem kullanım kolaylığına hem de operatör konforuna öncelik verir. Mutfaklarda kapsamlı sebze ve meyve hazırlıklarını zahmetsizce gerçekleştirmeye yardımcı olur.



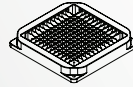
TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Bıçak Özellikleri

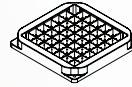
Ürün Kodu :

1301-1



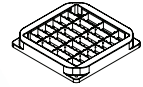
12,5 mm x 12,5 mm

1301-2



25 mm x 25 mm

1301-3



25 mm x 50 mm

Ürün Kodu

: 1301

Ağırlık

: 9,5 kg

Genişlik

: 32 cm

Derinlik

: 45 cm

Yükseklik

: 53 cm

Maksimum Marul Çapı

: 17 cm

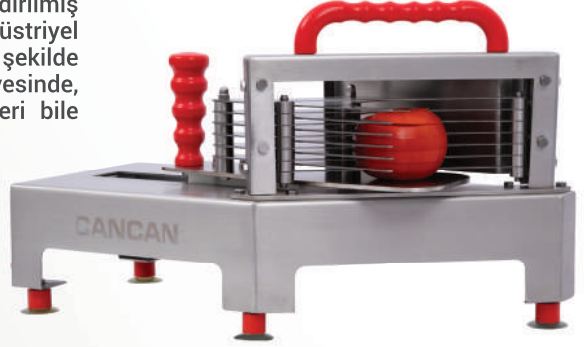




1302 DOMATES DİLİMLEME MAKİNESİ



Birinci sınıf paslanmaz çelik malzemeden üretilen, dayanıklı bileşenlerle güçlendirilmiş domates dilimleme makinesi, endüstriyel mutfaklarda yoğun kullanıma dayanıklı şekilde üretilmiştir. Tırtıklı bıçakları sayesinde, sert hatta olgunlaşmamış domatesleri bile keserek, tazeliğini ve tadını korur.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Bıçak Özellikleri

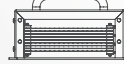
Ürün Kodu :

1302-1



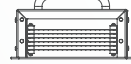
5 mm

1302-2

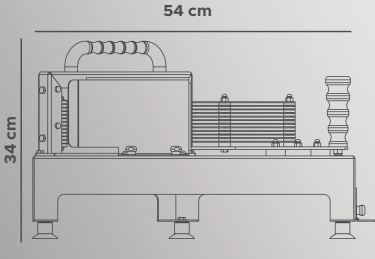


7 mm

1302-3



10 mm



Ürün Kodu

: 1302

Ağırlık

: 9 kg

Genişlik

: 22 cm

Derinlik

: 54 cm

Yükseklik

: 34 cm

Maksimum Domates Çapı

: 9,5 cm





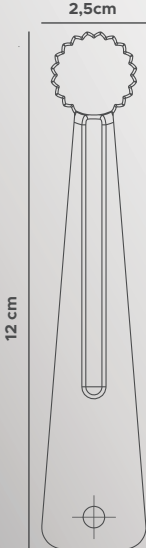
1306 DOMATES KAŞIĞI



Domates kaşığı tek hamlede domates sapı çıkartma işlemini gerçekleştirir. Bu özel kaşık, domateslerin kolayca oyulmasını sağlayarak yaratıcı mutfak işlerinde yardımcı olur. Domates kaşığı, taze domatesleri hızlı ve etkili bir şekilde hazırlama imkanı sunar.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu	: 1306
Ağırlık	: 10 gr
Genişlik	: 2,5 cm
Derinlik	: 1,5 cm
Yükseklik	: 12 cm



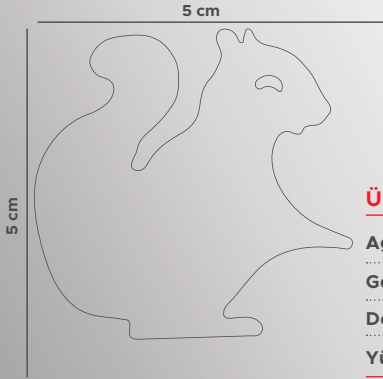
1307 CEVİZ AÇACAĞI



Ceviz açacağı, cevizlerin sert kabuklarını kolaylıkla kırmaya yardımcı olur. Geleneksel yöntemlere kıyasla daha pratik ve güvenli bir seçenek olan ceviz açacağı, zamandan ve enerjiden tasarruf sağlayarak cevizlerin doğal lezzetini sofralara taşır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



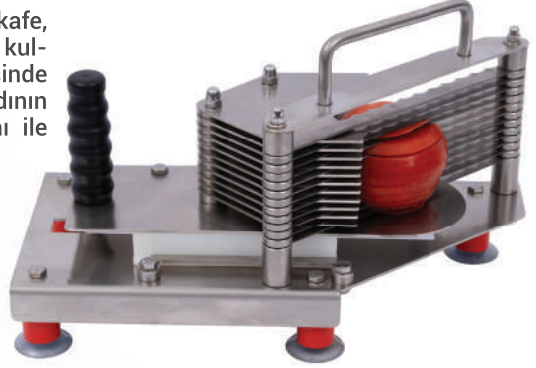
Ürün Kodu	: 1307
Ağırlık	: 10 gr
Genişlik	: 5 cm
Derinlik	: 0,1 cm
Yükseklik	: 5 cm



1308 MİNİ DOMATES DİLİMLEME MAKİNESİ



Mini domates dilimleme makinesi otel, kafe, restoran gibi endüstriyel mutfaklarda kullanılır. Keskin ve tırtıklı bıçakları sayesinde domatesleri parçalamadan keserek tadının korunmasını sağlar. Ergonomik tasarımı ile küçük alanlarda maksimum verim sağlar.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Bıçak Özellikleri

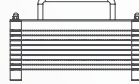
Ürün Kodu :

1308-1



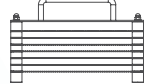
5 mm

1308-2



7 mm

1308-3



10 mm

Ürün Kodu

: 1308

Ağırlık

: 3,70 kg

Genişlik

: 16 cm

Derinlik

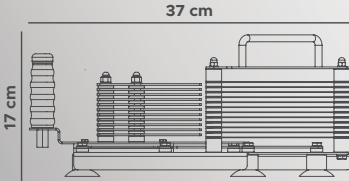
: 37 cm

Yükseklik

: 17 cm

Maksimum Domates Çapı

: 9,5 cm





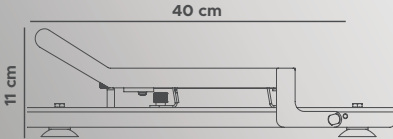
1313 PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ



Otel, restoran ve kafe gibi endüstriyel mutfaklarda kullanılabilen peynir dilimleme makinesi, peynir çeşitlerini ve yumurtayı parçalamadan zahmetsizce kesim sağlar. Ergonomik tasarımı ile işlevsel kullanıma sahiptir.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Bıçak Özellikleri

Ürün Kodu :

1313-1



5 mm

1313-2



7 mm

1313-3



10 mm

Ürün Kodu

: 1313

Ağırlık

: 3,90 kg

Genişlik

: 23 cm

Derinlik

: 40 cm

Yükseklik

: 11 cm

Tabla Ölçüsü

: 16,5 x 9,1 cm





1316 LİMON DİLİMLEME MAKİNESİ



Limonları hızlı ve kusursuz bir şekilde dilimlemeyi sağlayan limon dilimleme makinesi otel, restoran, bar ve kafelerde kullanılır. Keskin bıçaklara sahip limon dilimleme makinesi sunumlarda görsel çekiciliği arttırmaktadır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Bıçak Özellikleri

Ürün Kodu :

1316-1



4 Dilim

1316-2



6 Dilim

1316-3



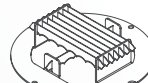
8 Dilim

1316-4



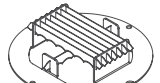
12 Dilim

1316-5

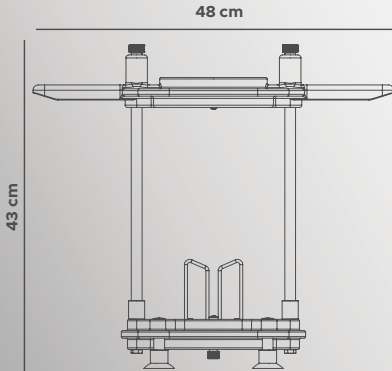


6 Yarım Dilim

1316-6



12 Yarım Dilim



Ürün Kodu

: 1316

Ağırlık : 3,4 kg

Genişlik : 48 cm

Derinlik : 18 cm

Yükseklik : 43 cm

Maksimum Limon Çapı : 8 cm

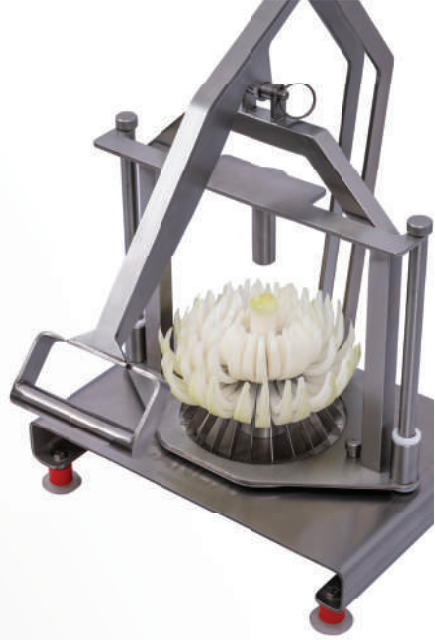




1319 ÇİÇEK SOĞAN MAKİNESİ



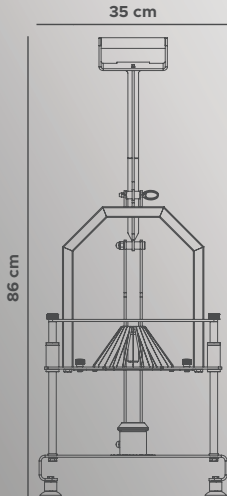
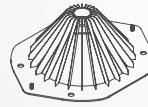
Hassas tasarımı bıçakları sayesinde çiçek soğan makinesi, soğanın çiçek şeklinde açılmasını sağlar. Farklı sunum çeşitleri ile menüde çok yönlülüğü ve verimliliği artırır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Bıçak Özellikleri

Ürün Kodu : 1319



Ürün Kodu

: 1319

Ağırlık

: 9,5 kg

Genişlik

: 35 cm

Derinlik

: 26 cm

Yükseklik

: 86 cm

Maksimum Soğan Çapı

: 10 cm





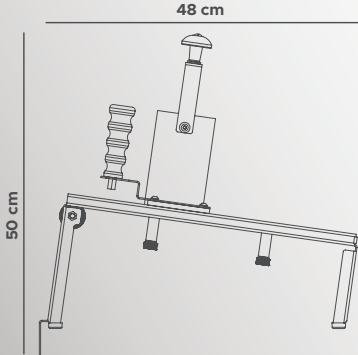
1320 MANDOLİN KESME MAKİNESİ



Endüstriyel mutfaklarda kullanılan mandolin kesme makinesi, tırtıklı keskin bıçakları sayesinde meyve ve sebzeleri eşit boyutlar halinde keser. 1,5mm-6,5mm aralığında ayarlanabilir dilimleme imkanı ile mutfaktaki işleri kolaylaştırır.

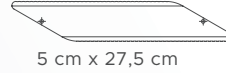


TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Bıçak Özellikleri

Ürün Kodu : 1320



Ürün Kodu : 1320

Ağırlık	: 4 kg
Genişlik	: 24,5 cm
Derinlik	: 48 cm
Yükseklik	: 50 cm
Maksimum Sebze Çapı	: 8 cm
Dilimleme Ölçüsü	: 1,5mm - 6,5mm





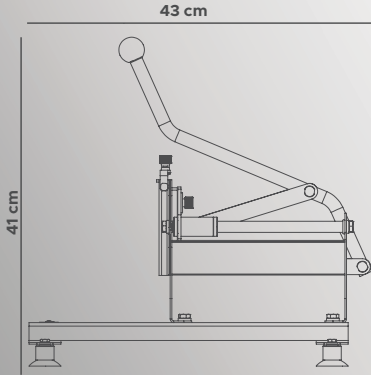
1321 MANUEL PARMAK PATATES DİLİMLEME



Endüstriyel mutfaklarda patatesleri hızlı ve düzenli bir şekilde dilimlemek için kullanılır. Değişik bacak seçenekleri sayesinde eşit boyutta patates dilimleri hazırlanır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Bıçak Özellikleri

Ürün Kodu :

1321-1



6 mm x 6 mm

1321-2



10 mm x 10 mm

1321-3



13 mm x 13 mm

Ürün Kodu

: 1321

Ağırlık

: 4,7 kg

Genişlik

: 20 cm

Derinlik

: 43 cm

Yükseklik

: 41 cm

Maksimum Patates Boyu ve Çapı

: Boy 14 cm
Çap 10 cm



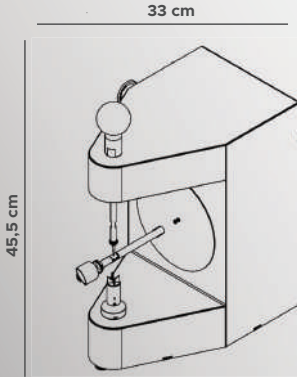
1323 SOYMA MAKİNESİ



Otel, restoran, kafe, endüstriyel mutfaklar vb. alanlarda kullanılabilen soyma makinesi, meyve-sebze soyma özelliğine sahiptir. Pratikliği ve verimliliği bir araya getiren makine, soyma işlemini hızlandırır ve standartlaştırır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu	: 1323
Ağırlık	: 11,3 kg
Genişlik	: 24 cm
Derinlik	: 33 cm
Yükseklik	: 45,5 cm
İnce Kabuklar (1.mod)	: 8 Adet/dk.
Kalın Kabuklar (2.mod)	: 4 Adet/dk.
Maksimum Meyve-Sebze Çapı	: 11,5 cm
Güç	: 35 Watt
Nominal Akım	: 2,9 A
Voltaj	: 220-250 V
Frekans	: 50-60 Hz
Koruma Sınıfı	: IPX4





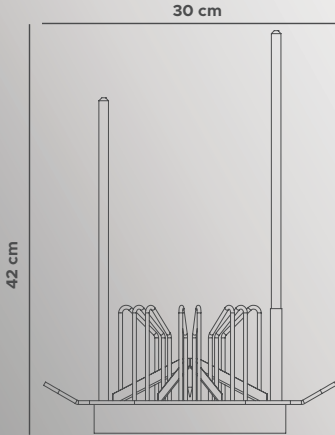
1324 MANUEL KAVUN KESME APARATI



Endüstriyel mutfaklarda kavunları hızlı ve düzenli bir şekilde dilimlemek için kullanılır. Değişebilen bıçak seçenekleri sayesinde eşit boyutta kavun dilimleri hazırlanır.



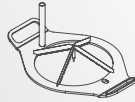
TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Bıçak Özellikleri

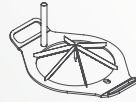
Ürün Kodu :

1324-1



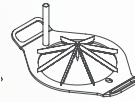
4 dilim

1324-2



6 dilim

1324-3



8 dilim

Ürün Kodu

: 1324

Ağırlık

: 2,5 kg

Genişlik

: 30 cm

Derinlik

: 20 cm

Yükseklik

: 42 cm

Maksimum Kavun Çapı

: 15 cm





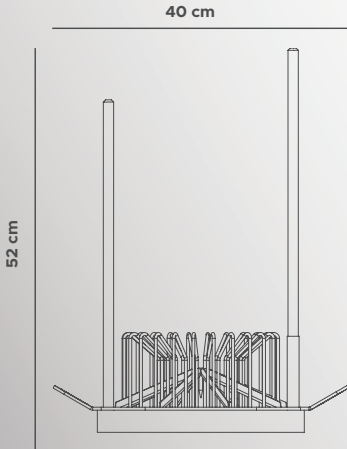
1332 MANUEL KARPUZ KESME APARATI



Endüstriyel mutfaklarda kullanılabilen karpuz kesme aparatı, kusursuz ve keskin bıçakların yardımıyla ürünleri eşit dilimler halinde keser.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Bıçak Özellikleri

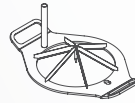
Ürün Kodu :

1332-1



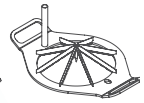
4 dilim

1332-2



6 dilim

1332-3



8 dilim

Ürün Kodu

: 1332

Ağırlık

: 4,5 kg

Genişlik

: 40 cm

Derinlik

: 23 cm

Yükseklik

: 52 cm

Maksimum Karpuz Çapı

: 23 cm





1327 MANUEL KARPUZ DİLİMLEME



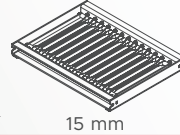
Manuel karpuz dilimleme, karpuz ve kavunları kolayca dilimlemeyi sağlar. Kesme işlemini oldukça kolaylaştıran bu makine ürünü eşit dilimlere ayırarak sunumlarda görselliği ön plana çıkarır. Marketler, restoranlar, kafeler, oteller, endüstriyel mutfaklar vb. yerlerde kullanılır.



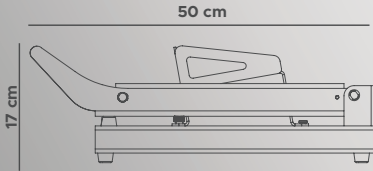
TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Bıçak Özellikleri

Ürün Kodu : 1327



15 mm



17 cm

50 cm

Ürün Kodu

: 1327

Ağırlık

: 16,7 kg

Genişlik

: 49 cm

Derinlik

: 50 cm

Yükseklik

: 17 cm

Maksimum Kesilebileceği Ürün Boyu

: 37,5 cmx7,5 cm





1325 YAPRAK KESME



Otel, restoran, fast food, catering gibi endüstriyel mutfaklarda kullanılan yaprak kesme, 1,5mm kesme kalınlığına sahiptir. Bıçağın tamamı paslanmaz çelik malzemeden üretilmiş olup gıda standartlarına uygundur.

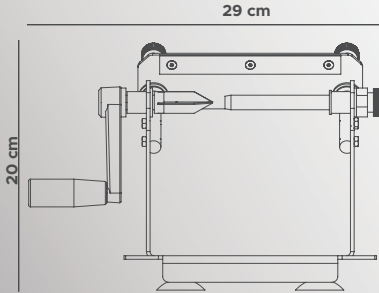
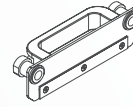
Meyve ve sebzeleri yaprak şeklinde keserek, yemek sunumlarında görselliği ve lezzeti ön plana çıkarır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Bıçak Özellikleri

Ürün Kodu : 1325



Ürün Kodu

: 1325

Ağırlık : 2,3 kg

Genişlik : 29 cm

Derinlik : 21 cm

Yükseklik : 20 cm

Maksimum Kesme Çapı : 15 cm

Maksimum Kesme Uzunluğu : 12 cm





1326 MANUEL ANANAS DİLİMLEME



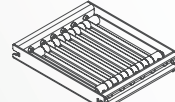
Süpermarket, otel, restoran ve manavlarda kullanılan manuel ananas dilimleme, ananası eşit parçalar halinde dilimlemeye yardımcı olur. İşlevsel tasarımı ve keskin bıçakları sayesinde, ürünün dilimleme işlemini hızlı ve etkili bir şekilde gerçekleştirir.



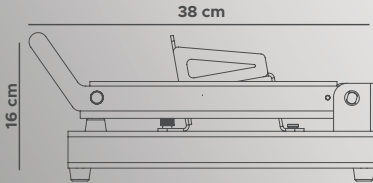
TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Bıçak Özellikleri

Ürün Kodu : 1326



15 mm



Ürün Kodu

: 1326

Ağırlık

: 8,4 kg

Genişlik

: 27 cm

Derinlik

: 38 cm

Yükseklik

: 16 cm





0801-1104 ANANAS SOYMA MAKİNESİ STANDLI



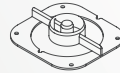
Ananas soyma makinesi, otel, restoran, alışveriş merkezleri, manav reyonları gibi mekanlarda ananas meyvesinin fazla bir güç gerektirmeden tek bir hareketle kabuk ve çekirdeğini çıkarmak amacıyla dizayn edilmiştir.



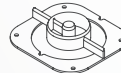
TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Bıçak Özellikleri

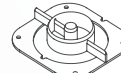
Ürün Kodu :



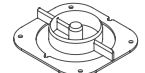
74 mm



89 mm



95 mm



102 mm

Ananas adet kutu :

10-12 Adet

8-10 Adet

6-8 Adet

5-6 Adet

Ürün Kodu

: 0801-1104

Ağırlık

: 31 kg

Genişlik

: 41,5 cm

Derinlik

: 65 cm

Yükseklik

: 246 cm

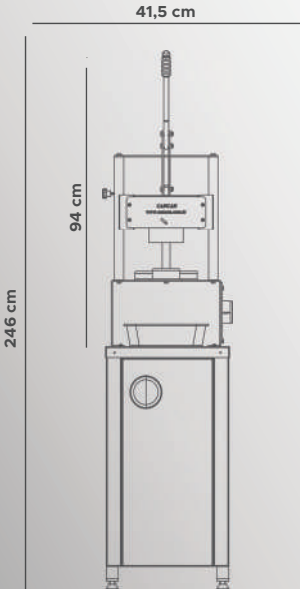
Makine Ağırlığı

: 12,2 kg

Stand Ağırlığı

: 18 kg

*Stand Opsiyonel



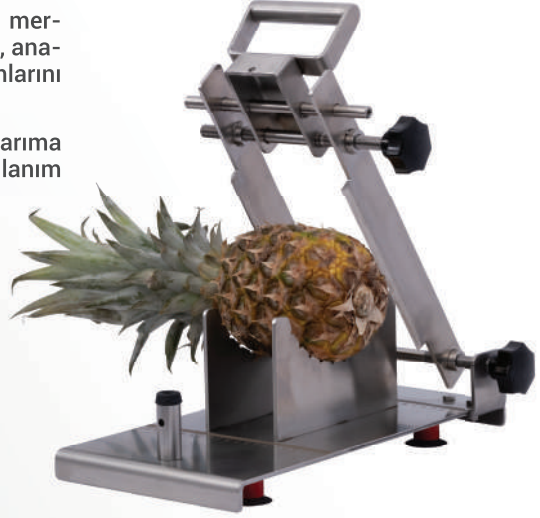


0810 ANANAS GİYOTİN

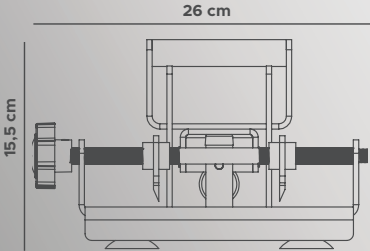


Süpermarket,otel, restoran, alışveriş merkezleri, manav reyonları vb. Mekanlarda, ananasın sert ve zaman alıcı köşe kısımlarını düzgün kesmek için kullanılmaktadır.

Ananas giyotin kullanıcı dostu bir tasarıma sahiptir ve endüstriyel mutfaklarda kullanım için son derece uygundur.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu : 0810

Ağırlık : 5,8 kg

Genişlik : 26 cm

Derinlik : 40 cm

Yükseklik : 15,5 cm

Maksimum Ananas Çapı : 150 mm

Kesme Aralığı : 8-18 cm



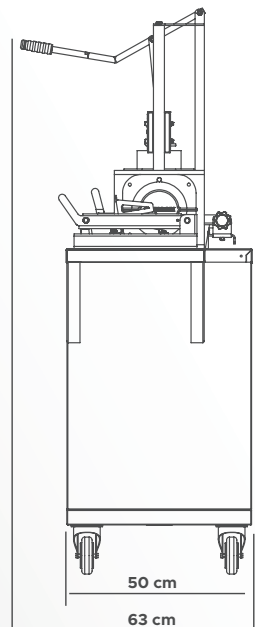
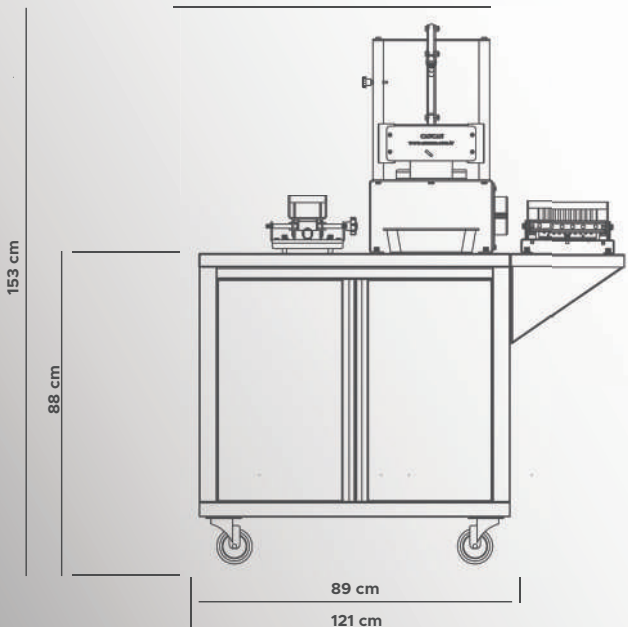
1423 ANANAS 3'LÜ SET



Süpermarketler ve manavlar için dizayn edilmiş standıyla Ananas Giyotin, Ananas Soyma ve Ananas Dilimleme makinelerini bir araya getirerek alandan tasarruf etmeyi ve ananasları stant raflarında depolama imkânı sunar. Çöp haznesiyle kesim sırasında kolaylık sağlar.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ





1315 MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ



ERGONOMİK • ERGONOMIC



Meyve dilimleme makinesi, meyveleri hızlı, düzenli ve eşit dilimler halinde kesmeyi sağlayarak mutfakta zaman tasarrufu ve pratiklik sunar. Hem evde hem de endüstriyel mutfaklarda vazgeçilmez bir ürün haline gelen meyve dilimleme makinesi, büyük bir kolaylık sağlar.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Bıçak Özellikleri

Ürün Kodu :

1315 - 1



4 Dilim

1315 - 2



6 Dilim

1315 - 3



8 Dilim

1315 - 4



12 Dilim

1315 - 5
Göbek
Çıkaran

4 Dilim

1315 - 6
Göbek
Çıkaran

6 Dilim

1315 - 7
Göbek
Çıkaran

8 Dilim

1315 - 8
Göbek
Çıkaran

12 Dilim

Ürün Kodu

: 1315

Ağırlık

: 4,90 kg

Genişlik

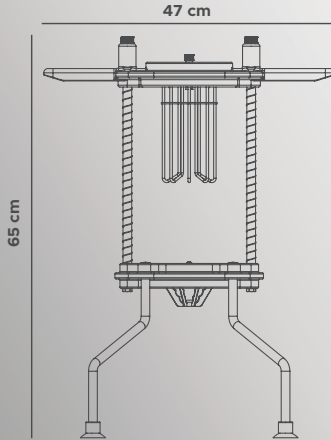
: 47 cm

Derinlik

: 35 cm

Yükseklik

: 65 cm





1318 DİKEY DOMATES DİLİMLEME MAKİNESİ



Otel, restoran, kafe, endüstriyel mutfaklar vb. alanlarda kullanılabilen dikey domates dilimleme makinesi ürünleri hızlı, hassas ve eşit dilimler halinde kesmeyi kolaylaştırarak mutfakta zaman tasarrufu ve pratiklik sağlar.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Bıçak Özellikleri

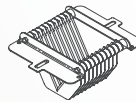
Ürün Kodu :

1318 - 1



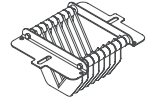
5 mm

1318 - 2



7 mm

1318 - 3



10 mm

Ürün Kodu

: 1318

Ağırlık

: 5,45 kg

Genişlik

: 47 cm

Derinlik

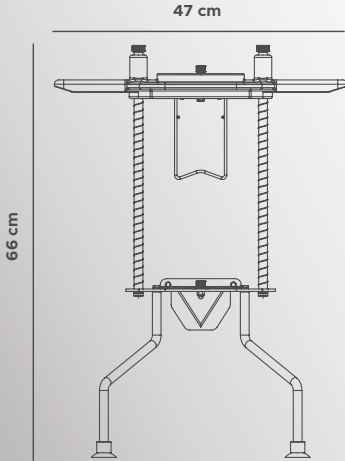
: 35 cm

Yükseklik

: 66 cm

Kesilecek Maksimum Ürün Çapı

: 8,5 cm





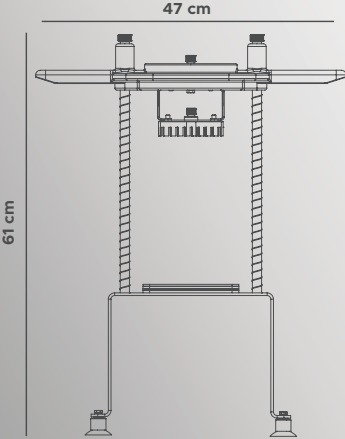
1317 KOMBİNE DİLİMLEME MAKİNESİ



Otel, restoran, kafe, endüstriyel mutfaklar vb. alanlarda kullanılabilen kombin dilimleme makinesi sebze ve meyveleri hızlı, hassas ve eşit dilimler halinde kesmeyi kolaylaştırarak mutfakta zaman tasarrufu ve pratiklik sağlar. Restoran mutfaklarından yemek servis işletmelerine kadar geniş bir yelpazede kullanılan kombin dilimleme makinesi profesyonel aşçıların işlerini daha verimli hale getirir.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Bıçak Özellikleri

Ürün Kodu:

1317 - 1



4 Dilim

1317 - 2



6 Dilim

1317 - 3



8 Dilim

1317 - 4



12 Dilim

1317 - 5
Göbek
Çıkaran

4 Dilim

1317 - 6
Göbek
Çıkaran

6 Dilim

1317 - 7
Göbek
Çıkaran

8 Dilim

1317 - 8
Göbek
Çıkaran

12 Dilim

1317 - 9

5 mm V
Bıçak

1317 - 10

7 mm V
Bıçak

1317 - 11

10 mm V
Bıçak

1317 - 12

10 mm x
10 mm

1317 - 13

13 mm x
13 mm

Ürün Kodu

: 1317

Ağırlık

: 7 kg

Genişlik

: 47 cm

Derinlik

: 18 cm

Yükseklik

: 61 cm





1330 PİZZA DİLİMLEME MAKİNESİ



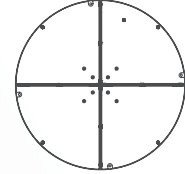
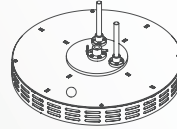
Pizza dilimleme makinesi sayesinde eşit boyutta 4 dilim ve 8 dilim seçenekleri ile pizza dilimleri elde edilir. Aynı zamanda hızlı ve hijyenik bir şekilde dilimleme işlemini gerçekleştirerek restoranlarda ve endüstriyel mutfaklarda zaman tasarrufu sağlar.



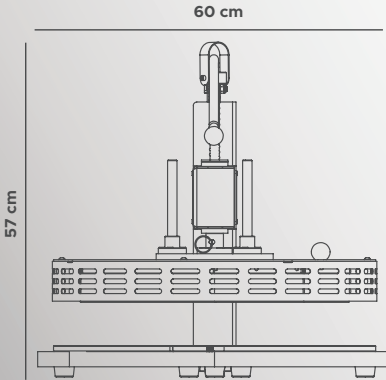
TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Bıçak Özellikleri

Ürün Kodu : 1330



4-8 Dilim



Ürün Kodu

: 1330

Ağırlık

: 39 kg

Genişlik

: 60 cm

Derinlik

: 85 cm

Yükseklik

: 57 cm

Pizza Çapı Max.

: 55 cm





1305 PNÖMATİK PARMAK PATATES DİLİMLEME MAKİNESİ



Pnömatik parmak patates dilimleme makinesi ile patatesler hızlı ve hassas bir şekilde dilimlenir. Keskin paslanmaz çelik bıçakları sayesinde kesimleri eşit ve kusursuz bir şekilde gerçekleştirerek verimliliği artırır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Bıçak Özellikleri

Ürün Kodu :

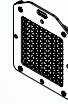
1305-1

1305-2

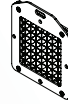
1305-3



6 mm



10 mm



13 mm

Ürün Kodu :

1305

Ağırlık

: 19,2 kg

Genişlik

: 26 cm

Derinlik

: 69 cm

Yükseklik

: 27 cm

Maksimum Patates Çapı:

: 8 cm

Maksimum Çalışma Kuvveti

: 1500 N

Çalışma Basıncı

: 6-8 bar





1309 PNÖMATİK KAVUN DİLİMLEME MAKİNESİ

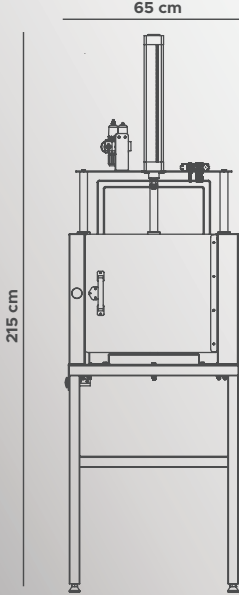


Pnömatik kavun dilimleme makinesi, hassas ve kolay bir şekilde dilimleme işlemini gerçekleştirir.

Çeşitli boyutlardaki kavunları zahmetsizce dilimlemek için hava basıncını kullanan pnömatik kavun dilimleme makinesi, düzgün dilimler elde edilmesine olanak sağlar.



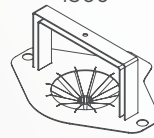
TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Bıçak Özellikleri

Ürün Kodu :

1309



12 Dilim

Ürün Kodu

: 1309

Ağırlık

: 70 kg

Genişlik

: 65 cm

Derinlik

: 54 cm

Yükseklik

: 215 cm





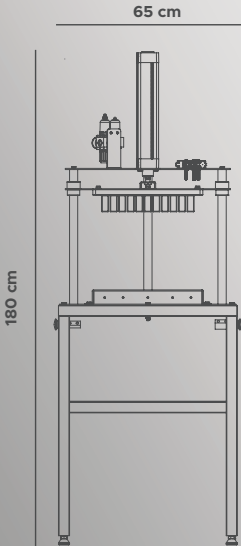
1310 PNÖMATİK KARPUZ KESME MAKİNESİ



Pnömatik karpuz kesme makinesi, hassas ve kolay bir şekilde dilimleme işlemini gerçekleştirir. Çeşitli boyutlardaki karpuzları zahmetsizce dilimlemek için hava basıncını kullanan pnömatik karpuz kesme makinesi, düzgün dilimler elde edilmesine olanak sağlar.



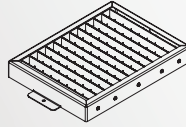
TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Bıçak Özellikleri

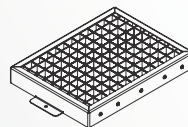
Ürün Kodu :

1310-1 Daire



30 mm

1310-2 Küp



30 mmx30 mm

Ürün Kodu

: 1310

Ağırlık

: 60 kg

Genişlik

: 65 cm

Derinlik

: 54 cm

Yükseklik

: 180 cm





0809 PNÖMATİK ANANAS SOYMA MAKİNESİ (STANDLI)



Pnömatik ananas soyma makinesi yoğun emek ve zaman alıcı ananas soyma sürecini kolaylaştırmak için havayla çalışan sistemle birleştirilmiştir.

Bu yenilikçi çözüm, hem zamandan hem de işçilik maliyetlerinden tasarruf sağlayan hızlı ve tutarlı bir soyma performansı sunmaktadır.

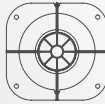


TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Bıçak Özellikleri

Ürün Kodu :

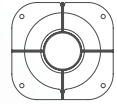
0809 - 1
8'li Dilimleme



0809 - 2
2'li Dilimleme



0809 - 3
Silindir Soyma



Ürün Kodu

: 0809

Genişlik

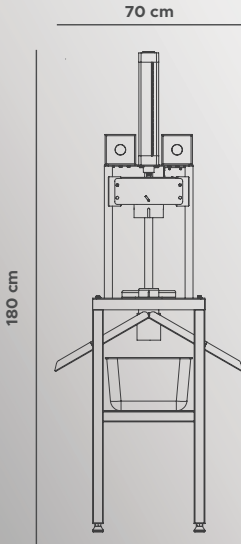
: 70 cm

Derinlik

: 42 cm

Yükseklik

: 180 cm



CANCAN
• SINCE 1958 •



1701 EKMEK YAĞLAMA APARATI



Otel, restoran, kafe, endüstriyel mutfaklar vb. alanlarda kullanılabilen ekmek yağlama aparatı, ekmekleri lezzetli hale getiren bir yardımcıdır.

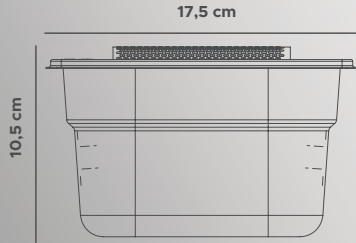
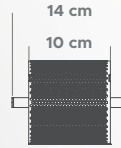
Tereyağının yanı sıra zeytinyağı, baharatlı soslara kadar geniş bir yelpazede kullanılabilen ekmek yağlama aparatı aynı zamanda yağ ve sos kullanımını kontrollü hale getirir.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Delikli Tambur Özellikleri

Ürün Kodu : 1701



Ürün Kodu : 1701

Ağırlık : 0,55 kg

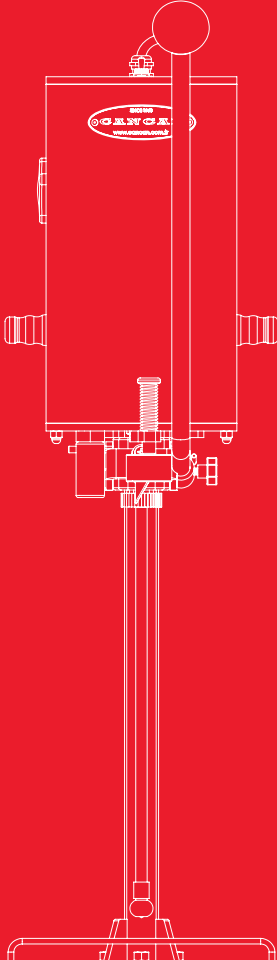
Genişlik : 17,5 cm

Derinlik : 16 cm

Yükseklik : 10,5 cm



ELEKTRİKLİ & MANUEL KONSERVE AÇACAKLARI





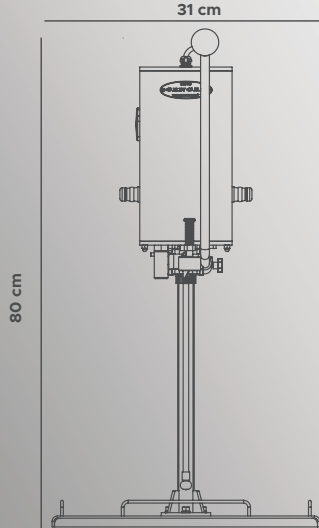
0702 PROFESYONEL TİP ELEKTRİKLİ KONSERVE AÇACAĞI DAİRESEL



Tamamen paslanmaz profesyonel tip elektrikli konserve açma makinesi; sıyırma ve kaçırma önleyici dönen helis dişli ve özel tasarım paslanmaz bıçak yardımıyla endüstriyel mutfaklardaki peynir, zeytin, konserve boba gibi konserve tenekelerinin fazla güç gerektirmeden kısa sürede, hızlı bir şekilde açılması için tasarlanmıştır. Profesyonel tip elektrikli konserve açma makinesi; oluşabilecek iş kazalarının önüne geçerek firmaların iş güvenliği sağlamasına destek olmuştur.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0702

Kesim Türü

: Dairesel

Kesim Kapasitesi

: 3 - 8 Adet /dk.

Konserve Ebatları

: 6 cm - 35 cm
Yükseklik Arası
Dairesel

Güç

: 0,18 kW

Voltaaj

: 220 - 240 V

Frekans

: 50 - 60 Hz

Ağırlık

: 30 kg

Genişlik

: 49 cm

Derinlik

: 31 cm

Yükseklik

: 80 cm



0703 PROFESYONEL TİP ELEKTRİKLİ KONSERVE AÇACAĞI KARE&DAİRESEL

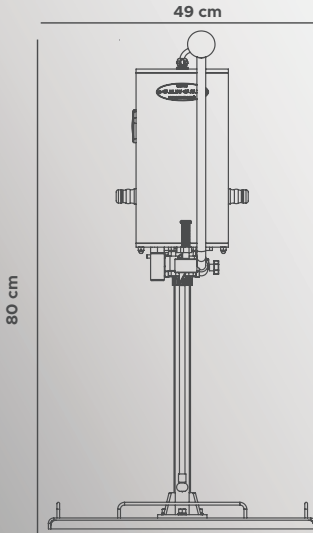


Tamamen paslanmaz profesyonel tip elektrikli konserve açma makinesi; sıyrma ve kaçırma önleyici dönen helis dişli ve özel tasarım paslanmaz bıçak yardımıyla endüstriyel mutfaklardaki peynir, zeytin, konserve boya gibi konserve tenekelerinin fazla güç gerektirmeden kısa sürede, hızlı bir şekilde açılması için tasarlanmıştır.

Profesyonel tip elektrikli konserve açma makinesi; oluşabilecek iş kazalarının önüne geçerek firmaların iş güvenliği sağlamasına destek olmuştur.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0703

Kesim Türü

: Dairesel -
Kare

Kesim Kapasitesi

: 3 - 8 Adet /dk.

Konserve Ebatları

: 6 cm - 35 cm
Yükseklik Arası
Dairesel
13 cm - 35 cm
Yükseklik Arası Kare

Güç

: 0,18 kW

Voltaaj

: 220 - 240 V

Frekans

: 50 - 60 Hz

Ağırlık

: 35 kg

Genişlik

: 49 cm

Derinlik

: 59 cm

Yükseklik

: 80 cm



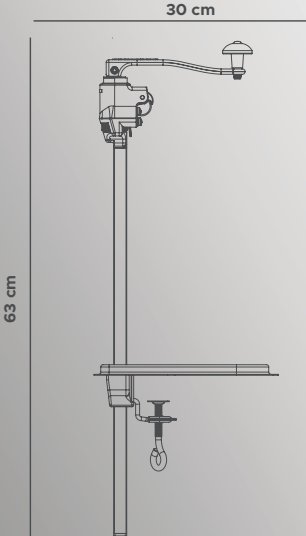
0302 PROFESYONEL TİP MANUEL KONSERVE AÇACAĞI



Manuel konserve açacakları; profesyonel catering, endüstriyel mutfaklar, hastaneler, bakım evleri, kantinler gibi mekanlarda güvenli ve hijyenik bir şekilde büyük veya küçük konserve ayırmaksızın kullanıcılara büyük kolaylık sağlamaktadır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu	: 0302
Günlük Kapasite	: 40 - 65 konserve
Ağırlık	: 2 kg
Profil Boyutu	: 63 cm
Konserve Boyutu	: Maksimum 55cm



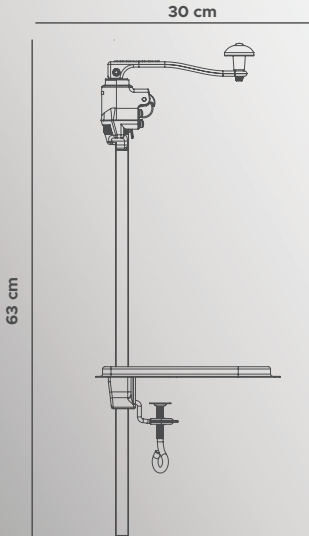
0303 DIAMOND TİP MANUEL KONSERVE AÇACAĞI



Manuel konserve açacakları; profesyonel catering, endüstriyel mutfaklar, hastaneler, bakım evleri, kantinler gibi mekanlarda güvenli ve hijyenik bir şekilde büyük veya küçük konserve ayırmaksızın kullanıcılara büyük kolaylık sağlamaktadır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu	: 0303
Günlük Kapasite	: 65 - 100 konserve
Ağırlık	: 3 kg
Profil Boyutu	: 63 cm
Konserve Boyutu	: Maksimum 55cm



YIKAMA & DURULAMA EKİPMANLARI



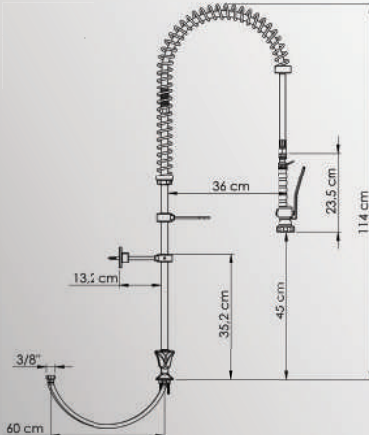
0501 MT01 TEZGAHA MONTE ÖN YIKAMA DUŞU



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



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0501

Ağırlık

: 4,4 kg

Genişlik

: 15 cm

Derinlik

: 44 cm

Yükseklik

: 114 cm

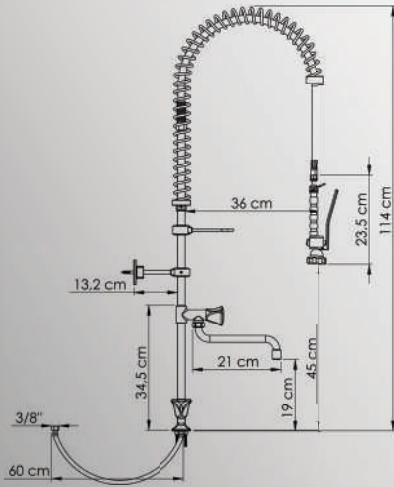


0502 MT02 TEZGAHA MONTE ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU



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

TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0502

Ağırlık

: 4,8 kg

Genişlik

: 15 cm

Derinlik

: 44 cm

Yükseklik

: 114 cm

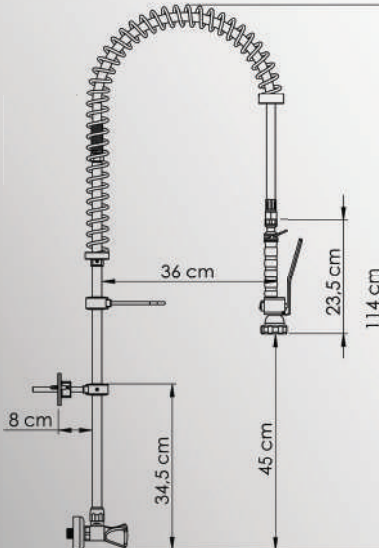


0503 MT03 DUVARA MONTE ÖN YIKAMA DUŞU



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

TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0503

Ağırlık

: 4,2 kg

Genişlik

: 15 cm

Derinlik

: 44 cm

Yükseklik

: 114 cm

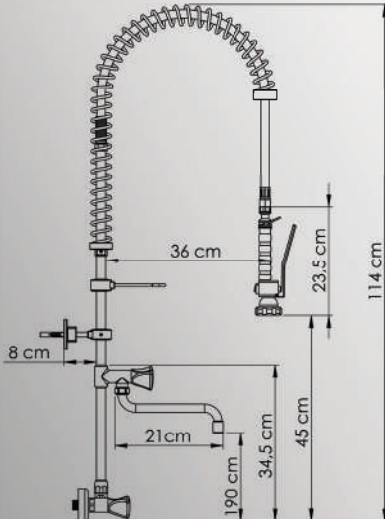


0504 MT04 DUVARA MONTE ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU



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

TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0504

Ağırlık

: 4,9 kg

Genişlik

: 15 cm

Derinlik

: 44 cm

Yükseklik

: 114 cm



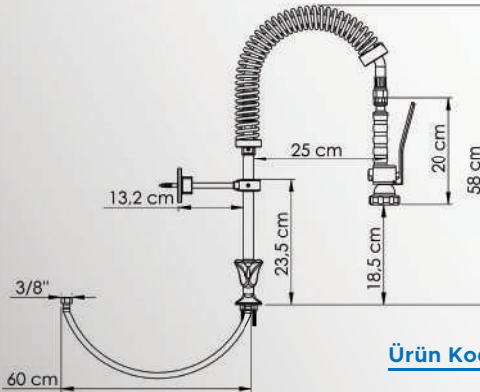
0505 MT05 MİNİ BOY ÖN YIKAMA DUŞU



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



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0505

Ağırlık

: 3,2 kg

Genişlik

: 15 cm

Derinlik

: 44 cm

Yükseklik

: 58 cm



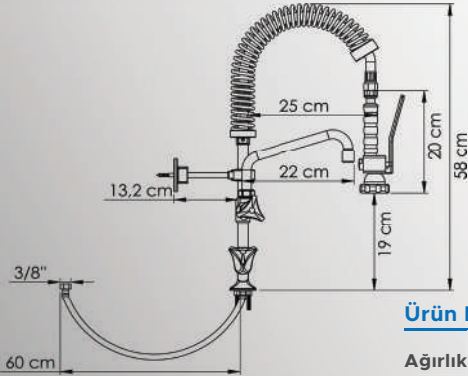
0506 MT06 MİNİ BOY ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU



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



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0506

Ağırlık

: 3,8 kg

Genişlik

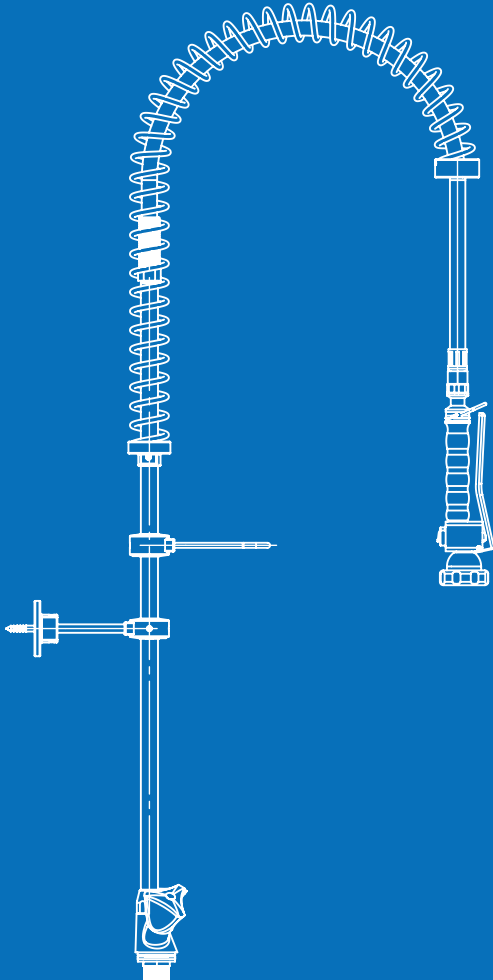
: 15 cm

Derinlik

: 44 cm

Yükseklik

: 58 cm



DELUXE SERİSİ

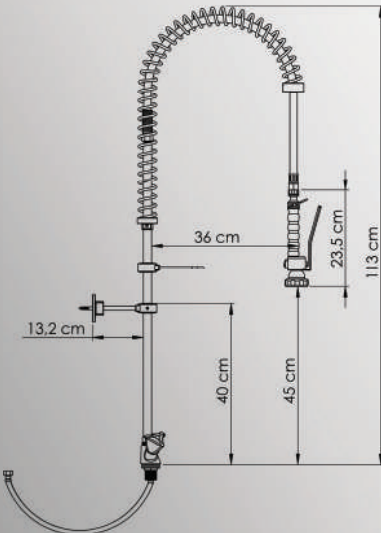


0507 MT01 DELUXE TEZGAHA MONTE ÖN YIKAMA DUŞU



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

TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0507

Ağırlık

: 4,7 kg

Genişlik

: 16 cm

Derinlik

: 54 cm

Yükseklik

: 113 cm

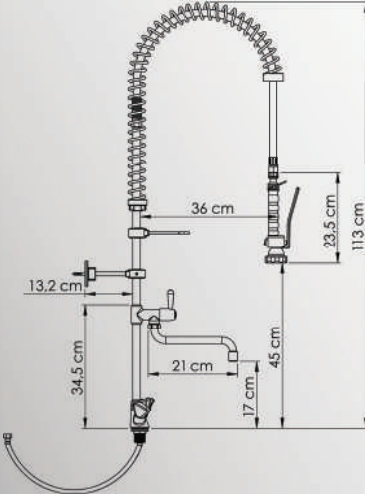


0508 MT02 DELUXE TEZGAHA MONTE ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU



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

TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0508

Ağırlık

: 5,4 kg

Genişlik

: 16 cm

Derinlik

: 54 cm

Yükseklik

: 113 cm

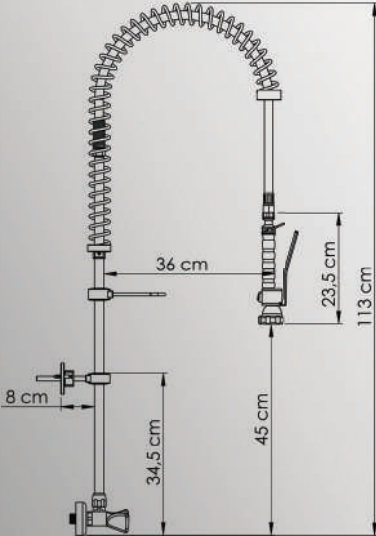


0512 MT03 DELUXE DUVARA MONTE ÖN YIKAMA DUŞU



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

TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0512

Ağırlık

: 4 kg

Genişlik

: 22 cm

Derinlik

: 45 cm

Yükseklik

: 113 cm

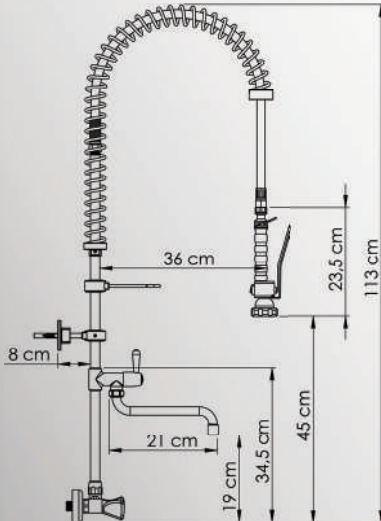


0513 MT04 DELUXE DUVARA MONTE ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU



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

TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0513

Ağırlık

: 5 kg

Genişlik

: 22 cm

Derinlik

: 45 cm

Yükseklik

: 113 cm



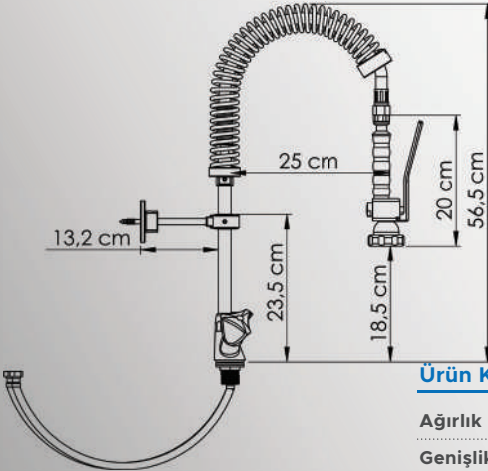
0509 MT05 DELUXE MİNİ BOY ÖN YIKAMA DUŞU



Mini boy ön yıkama duşları endüstriyel mutfaklarda, endüstriyel bulaşık makinelerinde, sebze ve meyve yıkama ünitelerinde ön yıkama aşamasında kullanılır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0509

Ağırlık

: 3,5 kg

Genişlik

: 16 cm

Derinlik

: 45 cm

Yükseklik

: 56,5 cm



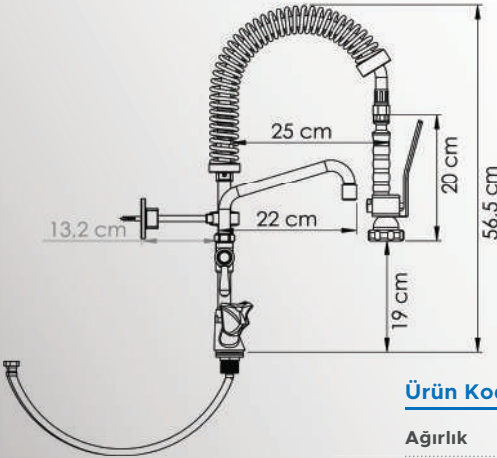
0510 MT06 DELUXE MİNİ BOY ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU



Mini boy ön yıkama duşları endüstriyel mutfaklarda, endüstriyel bulaşık makinelerinde, sebze ve meyve yıkama ünitelerinde ön yıkama aşamasında kullanılır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0510

Ağırlık

: 4,2 kg

Genişlik

: 16 cm

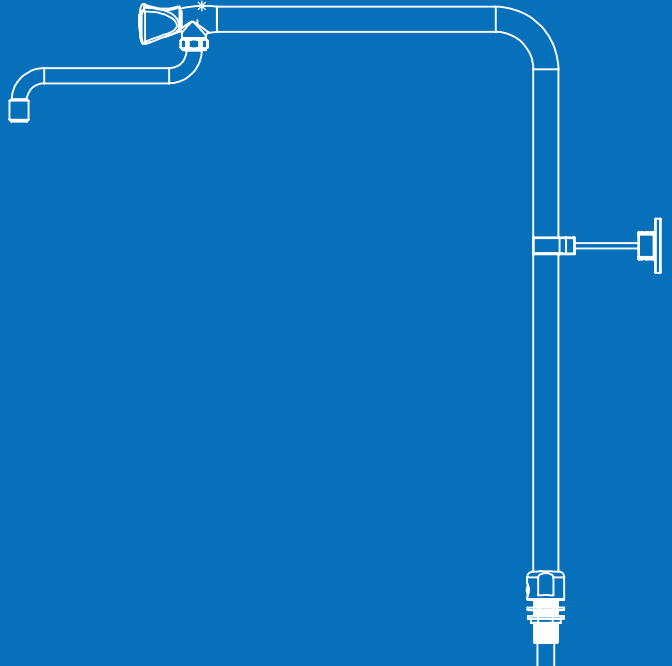
Derinlik

: 45 cm

Yükseklik

: 56,5 cm

TEZGAHA MONTE KAZAN DOLDURMA MUSLUĞU





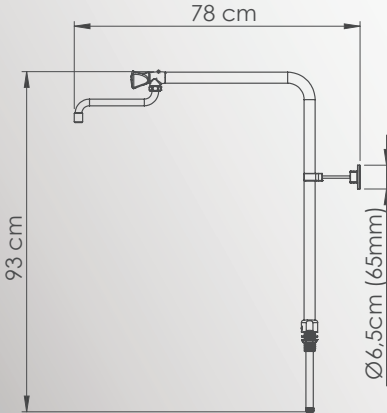
0511 TEZGAHA MONTE KAZAN DOLDURMA MUSLUĞU



Endüstriyel mutfaklarda kazanlara, tencerele-
re su doldurmak için tasarlanmıştır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0511

Ağırlık

: 2,8 kg

Genişlik

: 78 cm

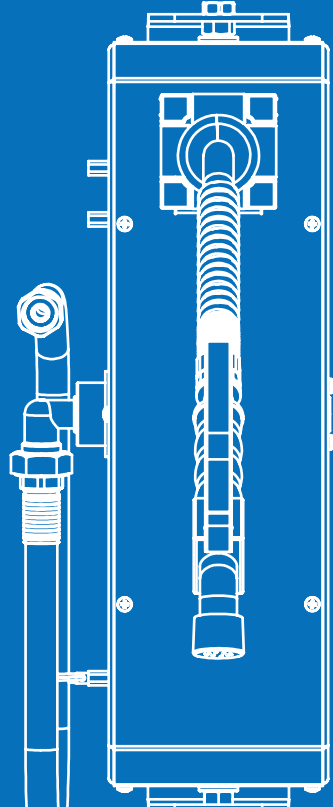
Derinlik

: 6,5 cm

Yükseklik

: 93 cm

GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞLARI





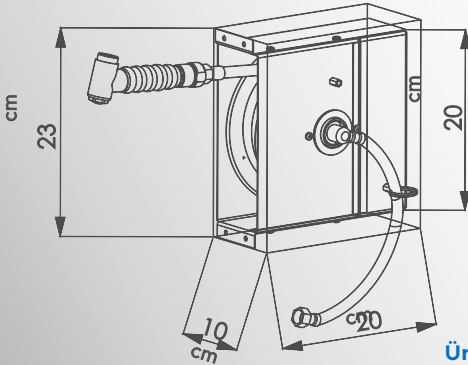
0905 2M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU



Geri toplamalı ön yıkama duşları, endüstriyel mutfaklarda, gıda hazırlık ve toplu yemek üretim tesislerinde, sanayi tipi bulaşık yıkama makinelerinde, sebze ve meyve yıkama eviyelerinde endüstriyel fırınlarda yıkama duşu olarak kullanılır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0905

Ağırlık

: 3 kg

Genişlik

: 10 cm

Derinlik

: 20 cm

Yükseklik

: 23 cm

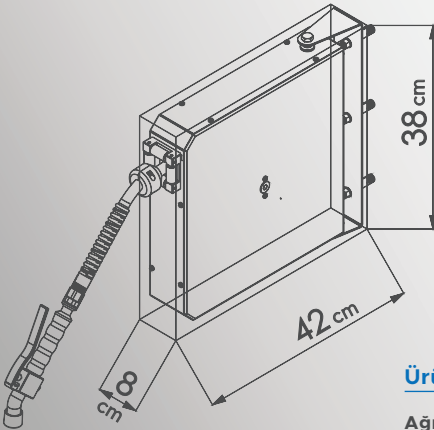
0901 6M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU



Geri toplamalı ön yıkama duşları, endüstriyel mutfaklarda, gıda hazırlık ve toplu yemek üretim tesislerinde, sanayi tipi bulaşık yıkama makinelerinde, sebze ve meyve yıkama evyelerinde 2 kademeli toplanabilir hortumu ile minimum 38m²'lik alanda ön yıkama duşu olarak kullanılmaktadır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu	: 0901
Ağırlık	: 10 kg
Genişlik	: 8 cm
Derinlik	: 42 cm
Yükseklik	: 38 cm



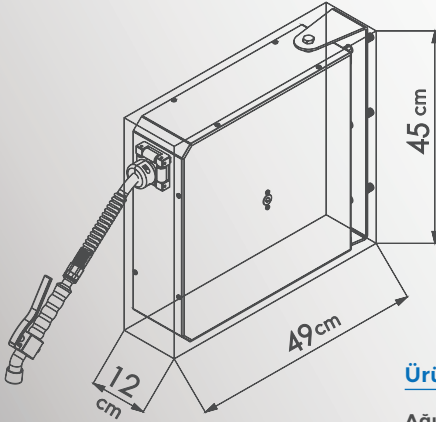
0902 10M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU



Geri toplamalı ön yıkama duşları, endüstriyel mutfaklarda, gıda hazırlık ve toplu yemek üretim tesislerinde, sanayi tipi bulaşık yıkama makinelerinde, sebze ve meyve yıkama eviyelerinde 2 kademeli toplanabilir hortumu ile minimum 63m²'lik alanda ön yıkama duşu olarak kullanılmaktadır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0902

Ağırlık

: 15,6 kg

Genişlik

: 12 cm

Derinlik

: 49 cm

Yükseklik

: 45 cm



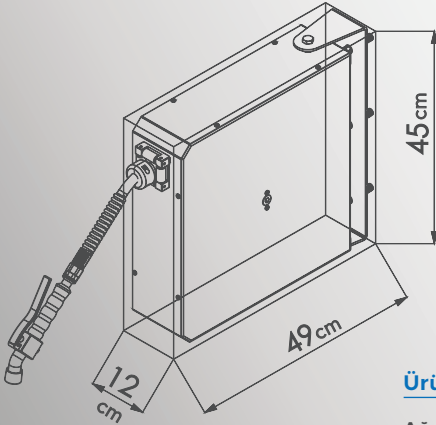
0903 12M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU



Geri toplamalı ön yıkama duşları, endüstriyel mutfaklarda, gıda hazırlık ve toplu yemek üretim tesislerinde, sanayi tipi bulaşık yıkama makinelerinde, sebze ve meyve yıkama eviyelerinde 2 kademeli toplanabilir hortumu ile minimum 75m²'lik alanda ön yıkama duşu olarak kullanılmaktadır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu

: 0903

Ağırlık

: 16 kg

Genişlik

: 12 cm

Derinlik

: 49 cm

Yükseklik

: 45 cm



0904 15M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU

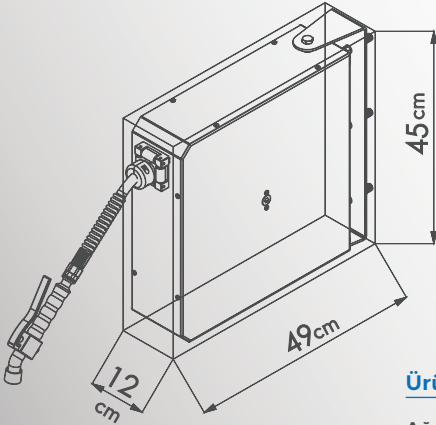


Geri toplamalı ön yıkama duşları, endüstriyel mutfaklarda, gıda hazırlık ve toplu yemek üretim tesislerinde, sanayi tipi bulaşık yıkama makinelerinde, sebze ve meyve yıkama eviyelerinde 2 kademeli toplanabilir hortumu ile minimum

100m²'lik alanda ön yıkama duşu olarak kullanılmaktadır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ



Ürün Kodu : 0904

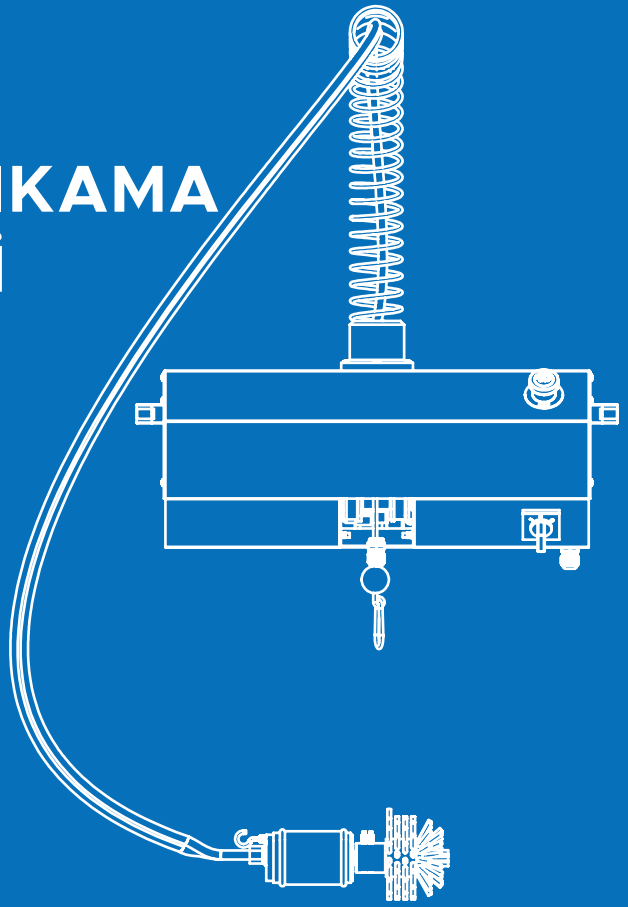
Ağırlık : 16,5 kg

Genişlik : 12 cm

Derinlik : 49 cm

Yükseklik : 45 cm

KAZAN YIKAMA MAKİNESİ





1001 KAZAN YIKAMA MAKİNESİ



Kazan yıkama makinesi dönen bir fırça veya parlatma fırçası yoluyla endüstriyel mut-faklardaki tencere, tava ve kazanlara yapışan kirleri ve yağları fazla güç gerektirmeden kısa sürede, temizlenmesi için dizayn edilmiştir.

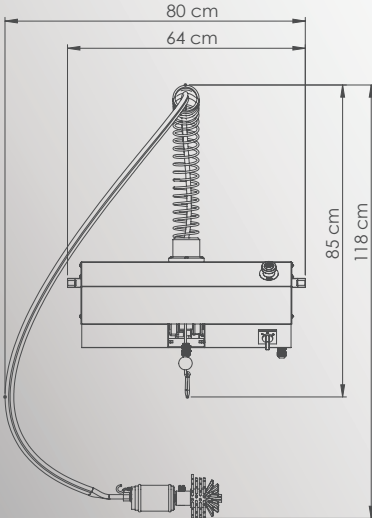


1001 Duvara monte endüstriyel kazan yıkama makinesi

TEKNİK ÖZELLİKLERİ



1001-1105 Mobil Araba Seçeneği Opsiyoneldir



Ürün Kodu	: 1001
Makine ve Arabanın Ağırlığı	: 27 kg
Arabanın Ağırlığı	: 11 kg
Genişlik	: 80 cm
Derinlik	: 38 cm
Yükseklik	: 118 cm
Güç	: 0.37 kW
Voltaj	: 220-240 V
Faz	: 1
Frekans	: 50 - 60 Hz
Nominal Akım	: 3,3 A
Hidrolik Motor Devri	: 360 dv. / dk.
Hidrolik Motor Basıncı	: 40 bar
Tank	: 2 L

Not/Note:

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dashed lines.

Not/Note:

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dashed lines.

CANCAN®

• SINCE 1958 •

TURKEY CENTER FACTORY

CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE. TİC. LTD. ŞTİ.

Modern San. Sit. Yeşiltepe Mah. No: 15/1

Adapazarı / SAKARYA / TURKEY

T: +90 (264) 291 49 44

F: +90 (264) 291 49 45

RUSSIA CONTACT

Phone : +7 916 861 10 97

E-Mail : dymtro@cancan.com.tr

EUROPE CONTACT

Phone : +32 488 77 35 69

E-Mail : info@cancanhoreca.com

BELARUS CONTACT

Phone : +375 29 533 83 99

E-Mail : natalia@cancan.com.tr

USA OFFICE

CANCAN INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENTS INC

Turkish Trade Center Chicago 2800-2900

Lively Blvd. Elk Grove IL60007 USA

T: +1 847 756 72 68

F: +1 847 430 48 03



cancanmakine



@CancanTurkey



@CancanTurkey



cancanmeyvepresleri



www.cancan.com.tr