



Hazırlık Ekipmanları / Preparation Units



Sebze Doğrama Makinaları / Vegetable Cutter



SCL50-ULTRA

Kod Code	Güç Power	Hız Speed	Ağırlık Weight	Ebatlar Dimensions
SCL50-ULTRA	550 Watt	375 d/d 1N - 3N	20,2 kg.	350x320x590 mm.
SCL55-OTOMATİK	750 Watt	375 d/d - 1N // 375-750 d/d-3N	44 kg.	480x350x665 mm.
SCL55-İTMELİ	1100 Watt	375 d/d - 1N // 375-750 d/d-3N	43,6 kg.	380x320x920 mm.
SCL60-OTOMATİK	1500 Watt	375-750 d/d - 1N	74 kg.	600x720x1225 mm.
SCL60-İTMELİ	1500 Watt	375-750 d/d - 3N	70 kg.	404x545x1260 mm.



TR • 8'li ve 12'li bıçak diskleri kullanılabilir.

EN • 8 and 12 blade disc used.



SCL55-OTOMATİK



SCL55-İTMELİ



SCL60-OTOMATİK



SCL60-İTMELİ



Hazırlık Ekipmanları / Preparation Units



Kombine Parçalama Makinaları / Cutter



SR301-ULTRA



Kod Code	Güç Power	Hız Speed	Ağırlık Weight	Ebatlar Dimensions
SR201	550 Watt	1500 d/d - 1N	10 kg.	220x280x495 mm.
SR301-ULTRA	650 Watt	1500 d/d - 1N	17 kg.	325x300x550 mm.

SR201

El Blenderleri / Immersin Blender



Kod Code	Ebatlar Dimensions	Tüp Uzunluğu Weight	Kapasite Capacity
SMP350ULTRA	Bıçak Çan	350 mm.	50 lt.
SMP350COMBİ	Bıçak Çan+Çırpıcı	350 mm.	50 lt.
SMP450ULTRA	Bıçak Çan	450 mm.	100 lt.
SMP450ULTRA	Bıçak Çan+Çırpıcı	450 mm.	100 lt.



Hazırlık Ekipmanları / Preparation Units



Sebze Doğrama Makinaları / Vegetable Cutter



Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Net-m3 Net-m3	Güç Power	Kapasite Capacity
SEMP300	260x560x500	29 kg.	0,07 m3	7,2 kW	300 kg/h



- 0,37 kW 900 D/Dk-220V motor gücü
- Paslanmaz çelik bıçaklar
- Kolay değiştirilebilir bıçaklar
- Güvenlik sensörü
- Paslanmaz çelik gövde



- Motor power 0,37 kW 900 rpm-220 V
- Stainless seel blades
- Blades can be easily removed for cleaning
- Safety swich
- Stainless steel body

Soğan Doğrama Makinası / Cutter



Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Net-m3 Net-m3	Kapasite Capacity
SEMPSD.01Y	290x430x470	22 kg.	0,06	8 t.
SEMP.350	340x260x550	19 kg.	0,05	8 lt.



- 0,37 kW 900 D/Dk-220V motor gücü
- 0,37 kW 1400 D/Dk-220V motor gücü
- 240 mm çapında 180 mm derinliğinde paslanmaz çelik kazan
- Güvenlik sensörü
- Paslanmaz çelik gövde ve kazan



- Motor power 0,37 kW 900 rpm-220 V
- Motor power 0,37 kW 1400 rpm-220 V
- Bowl dimension (diameter/depth): 240 mm / 180 mm.
- Safety swich
- Stainless steel body



Hazırlık Ekipmanları / Preparation Units



Patates Soyma Makinası / Potato Peelers



Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Net-m3 Net-m3	Güç Power	Kapasite Capacity
SEMP.PS.05	500x700x900	41 kg.	0,31	0,55 kW 900 D/Dk-200V/380V	10 kg/h
SEMP.PS.06	500x700x900	41 kg.	0,31	0,55 kW 900 D/Dk-200V/380V	10 kg/h
SEMP.PS.07	690x800x980	53 kg.	0,51	0,75 kW 900 D/Dk-200V/380V	20 kg/h
SEMP.PS.08	690x800x980	53 kg.	0,51	0,75 kW 900 D/Dk-200V/380V	20 kg/h

- TR**
- Zaman ayarlı digital kontrol panosu
 - Uzun süre kullanılabilen güçlü zımpara
 - 1-2 dk. patates soyka süresi

- EN**
- Equipped with timer and control panel
 - Removable rotating plate and housing covered with durable abrasive
 - Peeling time; 1-2 minute

Öğütücü / Grinder



Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Net-m3 Net-m3	Kapasite Capacity
SEMP.SD.06	420x280x430	18 kg.	0,05	800 gr/sefer-run

- TR**
- 300-500 W - 9000 D/Dk-220V motor gücü
 - 240 mm çapında 110 mm derinliğinde paslanmaz çelik kazan
 - Güvenlik sensörü
 - Paslanmaz çelik gövde

- EN**
- Motor power: 300-500 W - 9000 rpm-220V
 - Bowl dimensions (diameter/depth): 240mm/110mm
 - Safety switch
 - Stainless steel body and bowl.



Hazırlık Ekipmanları / Preparation Units



Spiral Hamur Yoğurma Makinası-Çift Devirli / Spiral Dough Mixer-Double Speed



Kod Code	Model Model	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Net-m3 Net-m3	Kazan Ebatları Bowl Size	Un Kapasitesi Flour Capacity	Kapasite Capacity
SEMP.SH.01	25 kg.	450x800x1010	188 kg.	0,36	400x260	12 kg.	30 lt.
SEMP.SH.02	50 kg.	540x904x1080	248 kg.	0,55	500x300	20 kg.	55 lt.
SEMP.SH.03	60 kg.	650x1100x1200	313 kg.	0,85	600x315	35 kg.	80 lt.



- İki hızlı çalışabilen hamur karıştırma kolu
- SEMP.SH.01 Kazan : 400 mm. çapında 260mm derinliğinde paslanmaz çelik
- SEMP.SH.02 Kazan : 500 mm. çapında 300mm derinliğinde paslanmaz çelik
- SEMP.SH.03 Kazan : 600 mm. çapında 315mm derinliğinde paslanmaz çelik



- Two speed dough mixer arm
- SEMP.SH.01 Bowl dimensions (diameter/depth): 400mm/260mm
- SEMP.SH.02 Bowl dimensions (diameter/depth): 500mm/300mm
- SEMP.SH.03 Bowl dimensions (diameter/depth): 600mm/315mm

Spiral Hamur Yoğurma Makinası-Tek Devirli / Spiral Dough Mixer-MonoSpeed



Kod Code	Model Model	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Net-m3 Net-m3	Kazan Ebatları Bowl Size	Un Kapasitesi Flour Capacity	Kapasite Capacity
SEMP.SH.04	20 kg.	400x760x680	100 kg.	0,20	360x210	8 kg.	20 lt.
SEMP.SH.05	30 kg.	450x730x800	125 kg.	0,26	400x260	12 kg.	30 lt.
SEMP.SH.06	40 kg.	550x900x900	150 kg.	0,44	500x300	20 kg.	55 lt.



- SEMP.SH.04 Kazan : 360 mm. çapında 210mm derinliğinde paslanmaz çelik
- SEMP.SH.05 Kazan : 400 mm. çapında 260mm derinliğinde paslanmaz çelik
- SEMP.SH.06 Kazan : 500 mm. çapında 300mm derinliğinde paslanmaz çelik



- SEMP.SH.04 Bowl dimensions (diameter/depth): 360mm/210mm
- SEMP.SH.05 Bowl dimensions (diameter/depth): 400mm/260mm
- SEMP.SH.06 Bowl dimensions (diameter/depth): 500mm/300mm



Hazırlık Ekipmanları / Preparation Units



Hamur Yoğurma Makinaları / Dough Kneading Machines



Kod Code	Model Model	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Net-m3 Net-m3	Kazan Ebatları Bowl Size	Un Kapasitesi Flour Capacity	Kapasite Capacity
SEMP.HY.11.K	15 kg.-220V	460x550x670	71 kg.	0,17	360x190	7 kg.	17 lt.
SEMP.HY.12.K	15 kg.-380V	460x550x670	71 kg.	0,17	360x190	7 kg.	17 lt.
SEMP.HY.01.K	30 kg.-220V	500x820x740	120 kg.	0,30	430x225	12 kg.	30 lt.
SEMP.HY.02.K	30 kg.-380V	500x820x740	120 kg.	0,30	430x225	12 kg.	30 lt.
SEMP.HY.03.K	40 kg.-220V	590x860x760	128 kg.	0,38	500x270	20 kg.	45 lt.
SEMP.HY.04.K	40 kg.-380V	590x860x760	128 kg.	0,38	500x270	20 kg.	45 lt.
SEMP.HY.05.K	50 kg.-220V	630x990x800	140 kg.	0,51	600x290	30 kg.	65 lt.
SEMP.HY.06.K	50 kg.-380V	630x990x800	140 kg.	0,51	600x290	30 kg.	65 lt.
SEMP.HY.07.K	75 kg.-220V	830x1120x850	164 kg.	0,79	750x350	50 kg.	110 lt.
SEMP.HY.08.K	75 kg.-380V	830x1120x850	164 kg.	0,79	750x350	50 kg.	110 lt.

Hamur Açma Makinaları / Dough Roller



Kod Code	Model Model	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Net-m3 Net-m3	Motor Gücü Motor Power	Merdane Ölçüleri Roller Dimensions
SEMP.HA.01	40 cm	530x550x650	41 kg.	0,17	0,55 kW - 220 V	400 mm.
SEMP.HA.02	30 cm	430x550x650	37 kg.	0,14	0,55 kW - 220 V	300 mm.
SEMP.HA.01.Y	40 cm	530x550x650	41 kg.	0,17	0,55 kW - 220 V	400 mm.
SEMP.HA.02.Y	30 cm	430x550x650	37 kg.	0,14	0,55 kW - 220 V	300 mm.

- TR**
- Ayarlanabilir hamur kalınlığı
 - Derlin merdane
 - Acil Stop
 - Paslanmaz çelik gövde

- EN**
- Adjustable dough thickness
 - Derlin roller
 - Emergency stop
 - Stainless steel body



Hazırlık Ekipmanları / Preparation Units



Mikserler - Çift Devirli / Planetary Mixer - Double Speed



Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Net-m3 Net-m3	Kazan Ebatları Bowl Size	Motor Gücü Motor Power	Kapasite Capacity
SEMP.MK.08	570x850x1250	184 kg.	0,60	360x360	0,75-1,1 kW-380V	30 lt.
SEMP.MK.04	590x900x1350	200 kg.	0,72	400x390	1,0-1,7 kW-380V	40 lt.
SEMP.MK.06	740x920x1400	205 kg.	0,95	430x445	1,0-1,7 kW-380V	60 lt.



- İki hızlı çalışma özelliği
- 2 adet çırpma teli
- 1 adet hamur baltası
- Güvenlik sensörü
- Paslanmaz çelik kazan



- Two speed operating option
- 2 of whisks
- 1 of dough hook
- Safety switch
- Stainless steel bowl

Mikserler - Hız Kontrolü / Planetary Mixers - Speed Control



Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Net-m3 Net-m3	Kazan Ebatları Bowl Size	Motor Gücü Motor Power	Kapasite Capacity
SEMP.MK.107	230x410x420	19 kg.	0,04	220x200	0,77 kW-220V	7 lt.
SEMP.10	400x570x700	55 kg.	0,16	260x260	0,55 kW-220V	10 lt.
SEMP.MK.07	570x850x1250	184 kg.	0,60	360x360	1,50 kW-220V	30 lt.
SEMP.MK.03	590x900x1350	200 kg.	0,72	400x390	2,20 kW-220 V	40 lt.
SEMP.MK.05	740x920x1400	205 kg.	0,95	430x445	2,20 kW-220 V	60 lt.



- 1 adet çırpma teli
- 1 adet hamur baltası
- Güvenlik sensörü
- Paslanmaz çelik kazan



- 1 of whisks
- 1 of dough hook
- Safety switch
- Stainless steel bowl



Hazırlık Ekipmanları / Preparation Units



Et Kıyma Makinaları / Meat Mincers



Kod Code	Model Model	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Net-m3 Net-m3	Motor Gücü Motor Power	Kapasite Capacity
SEMP.EM.12.01	12 kg.-220V	570x240x380	25 kg.	0,05	0,55 kW 220V/380V	125 kg/h
SEMP.EM.12.02	12 kg.-380V	570x240x380	25 kg.	0,05	0,55 kW 220V/380V	125 kg/h
SEMP.EM.22.01	22 kg.-220V	600x240x380	29 kg.	0,06	0,75 kW 220V/380V	200 kg/h
SEMP.EM.22.02	22 kg.-380V	600x240x380	29 kg.	0,06	0,75 kW 220V/380V	200 kg/h
SEMP.EM.01	32 kg.-220V	850x360x390	66 kg.	0,12	2,20 kW 220V/380V	600 kg/h
SEMP.EM.02	32 kg.-380V	850x360x390	66 kg.	0,12	2,20 kW 220V/380V	600 kg/h
SEMP.EM.09	22 kg.-220V	800x320x390	52 kg.	0,10	1,50 kW 220V/380V	400 kg/h
SEMP.EM.10	22 kg.-380V	800x320x390	52 kg.	0,10	1,50 kW 220V/380V	400 kg/h

- TR** • El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı
• Paslanmaz çelik gövde

- EN** • Hand protection provides safe operation
• Stainless steel body

Soğutmalı Et Kıyma Makinaları / Cooled Meat Mincers



Kod Code	Model Model	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Net-m3 Net-m3	Motor Gücü Motor Power	Kapasite Capacity
SEM07	No:32	860x370x450	86 kg.	0,16	2,2 kW 1400d/dk-220V	700 kg/h
SEM08	No:32	860x370x450	79 kg.	0,16	2,2 kW 1400d/dk-380V	700 kg/h

- TR** • Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu
• Et haznesi soğutma özelliği
• Digital kontrollü soğutma ünitesi
• El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı
• Paslanmaz çelik gövde

- EN** • Stainless steel screw, nut and sore throat
• Meat chamber cooling feature
• Digital controlled cooling unit
• Hand protection unit with the safe operation of facilities
• Stainless steel housing



Hazırlık Ekipmanları / Preparation Units



Et ve Kemik Testeresi / Anodized Bone Saw



Kod Code	Model Model	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Net-m3 Net-m3	Motor Gücü Motor Power	Bant Uzunluğu Band Length
SEMP.ETK.01	220V	480x680x990	30 kg.	0,32	0,75 kW	1800 mm.



- 290 mm. kesme yüksekliği
- 380x380 mm. çalışma tezgahı
- Paslanmaz çelik çalışma yüzeyi ve bıçak



- Usable cut height : 290 mm.
- Working table: 380 x 380 mm
- Stainless steel working surface and blade

Ekmek Dilimleme Makinası / Bread Slicer



Kod Code	Model Model	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Net-m3 Net-m3	Motor Gücü Motor Power	Bıçak Adedi Quality of Blades
SEMP.3001	Normal	700x700x1100	132 kg.	0,54	0,37 kW - 220 V	30
SEMP.3002	Trabzon	700x800x1100	132 kg.	0,62	0,37 kW - 220 V	24



- 500 mm. ekmek uzunluğu
- 16 mm dilim kalınlığı
- Paslanmaz çelik bıçaklar



- Bread lenght: 500 mm.
- Slice thickness: 16 mm.
- Stainless steel blades



Hazırlık Ekipmanları / Preparation Units



Tulumba ve Köfte Şekillendirme Makinası / Semolina Pasta Preparation and Meatball Shapers

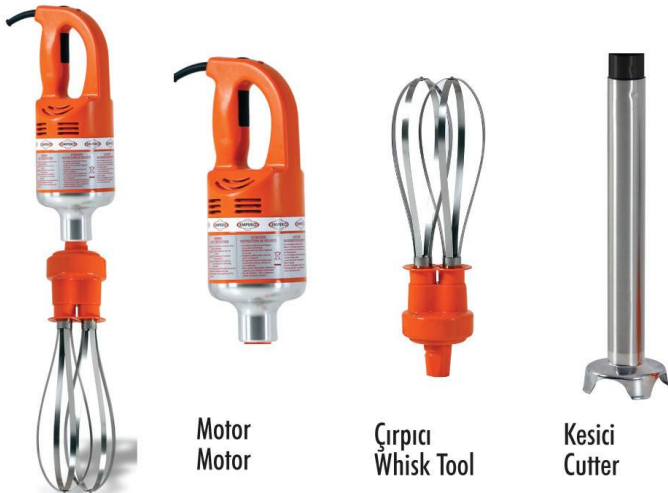


Kod Code	Model Model	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Net-m3 Net-m3	Motor Gücü Motor Power	Kapasite Capacity
SEMP.TK.01	Tulumba/Semolina	470x1530x1030	103 kg.	0,76	0,37 kW 220V/380V	5 kg.
SEMP.TK.02	Tulumba/Semolina	470x1530x1030	103 kg.	0,76	0,37 kW 220V/380V	5 kg.
SEMP.TK.05	Tulumba/Semolina	470x1530x1030	105 kg.	0,76	0,37 kW 220V/380V	10 kg.
SEMP.TK.06	Tulumba/Semolina	470x1530x1030	105 kg.	0,76	0,37 kW 220V/380V	10 kg.
SEMP.TK.03	Köfte/Meatball	470x1530x1030	103 kg.	0,76	0,37 kW 220V/380V	5 kg.
SEMP.TK.04	Köfte/Meatball	470x1530x1030	103 kg.	0,76	0,37 kW 220V/380V	5 kg.
SEMP.TK.07	Köfte/Meatball	470x1530x1030	105 kg.	0,76	0,37 kW 220V/380V	10 kg.
SEMP.TK.08	Köfte/Meatball	470x1530x1030	105 kg.	0,76	0,37 kW 220V/380V	10 kg.

TR • 6-7 dakika şekillendirme süresi
• 4 farklı uzunlukta şekil verme imkanı

EN • Duration of shaping: 6-7 minutes
• 4 different shaping lenght option

El Blenderleri / Immersin Blender



Kod Code	Model Model	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Net-m3 Net-m3	Güç Power	Kapasite Capacity
SEMP.BLE.01	30 cm	97x640	3,4 kg.	0,02	300 kW	20-40 lt.
SEMP.BLE.02	50 cm	122x760	4,5 kg.	0,04	460 kW	20-100 lt.

TR SEMP.BLE.01
• Toplam uzunluk: 640 mm.
• MikseR uzunluğu: 205 mm.
• Kesici Uzunluğu: 300 mm.
• Blender Kapasitesi: 20-40 lt.
• Mikser Kapasitesi: 5-20 lt

SEMP.BLE.02
• Toplam uzunluk: 760 mm.
• MikseR uzunluğu: 245 mm.
• Kesici Uzunluğu: 410 mm.
• Blender Kapasitesi: 40-100 lt.
• Mikser Kapasitesi: 10-50 lt.

EN SEMP.BLE.01
• Total Leght: 640 mm.
• Mixer Leght: 205 mm.
• Whisk Leght: 300 mm.
• Whisk Capacity: 20-40 lt.
• Mixer Capacity: 5-20 lt.

SEMP.BLE.02
• Total Leght: 760 mm.
• Mixer Leght: 245 mm.
• Whisk Leght: 410 mm.
• Whisk Capacity: 40-100 lt.
• Mixer Capacity: 10-50 lt.



Hazırlık Ekipmanları / Preparation Units



Gıda Dilimleme Makinası / Food Slicer



Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Bıçak Çapı Blade Diameter	Net-m3 Net-m3
SEMP.G220	450x450x370	12 kg.	250 W	615 mm.	0,08
SEMP.G250	530x450x380	16 kg.	300 W	750 mm.	0,09
SEMP.G275	530x500x390	17 kg.	300 W	850 mm.	0,11
SEMP.G300	530x500x430	21 kg.	300 W	1180 mm.	0,12



- Anodiz alüminyumdan imal
- Hijyenik ve paslanmaz gövde
- Taşıyıcı kilidi ve bıçak çıkarma aparatı
- Bıçak bileme aparatı
- Ayarlanabilir kesme kalınlığı



- Manufactured by anodised aluminium
- Hygienic and stainless steel body
- Carriage lock and blade removal tool
- Blade sharpener tool
- Adjustable cutting thickness

Bıçak Sterilizatörü / Knife Sterilizer



Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Net-m3 Net-m3	Güç Power	Kapasite Capacity
SEMP.BST.001	552x131x620	9 kg.	0,05	0,1 kW	10
SEMP.BST.002	1022x131x620	13 kg.	0,09	0,2 kW	20



- 0-120 dakika zaman ayarı
- Renkli fleksiğlas kapak
- Paslanmaz çelik gövde



- Timer 0-120 minutes
- Plexiglass doors
- Stainless steel body



Hazırlık Ekipmanları / Preparation Units



Piliç Kızartma Makinası - Gazlı / Gas Chicken Rotisserie



Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Net-m3 Net-m3	Tüketim Consumption	Kapasite Capacity
SEMP.3EG	1098x480x820	80 kg.	14 kW	0,44	1104 kg/h	18
SEMP.4EG	1098x480x1170	114 kg.	24 kW	0,62	2840 kg/h	30
SEMP.8EG	1098x480x2020	193 kg.	38 kW	1,06	2944 kg/h	48
SEMP.8ED	1098x480x2020	230 kg.	38 kW	1,33	2944 kg/h	48+48

- TR** • Lpg ve doğalgaz uyumludur.
• Kumanda muslukları emniyet ventillidir.
• Kapak camları temperlidir.
• Paslanmaz çelik gövde
• Her şiş 6 piliç alır.

- EN** • Lpg or Natural gas
• Safety valve
• Heat resists tempered glass doors
• Stainless steel body
• Each spear takes 6 chicken

Piliç Kızartma Makinası - Elektrikli / Electric Chicken Rotisserie



Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Net-m3 Net-m3	Tüketim Consumption	Kapasite Capacity
SEMP.3EE	1098x480x820	80 kg.	14 kW	0,44	8514 kg/h	18
SEMP.4EE	1098x480x1170	104 kg.	24 kW	0,62	14190 kg/h	30
SEMP.8EE	1098x480x2020	183 kg.	38 kW	1,06	22704 kg/h	48
SEMP.8EED	1098x480x2020	220 kg.	38 kW	1,33	22704 kg/h	48+48

- TR** • Pişirme tipi elektrikli olup, her rezistans ayrı ayrı kontrol edilebilir.
• Kumanda muslukları emniyet ventillidir.
• Kapak camları temperlidir.
• Paslanmaz çelik gövde
• Her şiş 6 piliç alır.

- EN** • Roasting type operates electrically and each resistance may be controlled separately
• Safety valve
• Heat resists tempered glass doors
• Stainless steel body
• Each spear takes 6 chicken