

CANCAN®

• SINCE 1958 •

www.cancan.com.tr

CANCAN
• SINCE 1958 •

67 Yıllık Tecrübe

1958'den Bugüne, Dünyaya Üreten Bir Marka

"Her şey, bir atölyede meyve presleri üreterek başladı."

Kurulduğumuz ilk günden bu yana aile değerlerimizle büyüyor, işimize duyduğumuz bağlılıkla üretmeye devam ediyoruz. Bugün, 6.500 m² kapalı alana sahip modern üretim tesisimizde, dünyanın dört bir yanındaki profesyoneller için endüstriyel mutfak çözümleri üretiyoruz.

Gelişmiş üretim altyapımız, güçlü Ar-Ge ve kaliteye verdiğimiz öncelik sayesinde, bugün 60'tan fazla ülkeye ihracat yapan ve sektörde güvenle anılan bir marka konumundayız.

Her geçen gün daha iyisini üretmek, daha fazla coğrafyada yer almak ve profesyonellerin mutfaktaki en güvenilir iş ortağı olmak için çalışmaya devam ediyoruz.

+60 ÜLKEYE İHRACAT

Üretimimizin %50'sini doğrudan 5 kıtaya ihraç ediyoruz. Global distribütör ağımız ve yerel pazar anlayışımızla, her ülkeye uygun çözümler sunuyoruz.

KALİTE

Tüm üretim süreçlerimiz ISO standartlarında yönetilir. Geri dönüştürülebilir malzeme kullanımı, uzun ömürlü ürün tasarımı ve düşük enerji tüketimi temel prensiplerimizdendir.

AR-GE VE İNOVASYON

Mühendislik altyapımız ve kullanıcıdan aldığımız geri bildirimlerle, her yıl yeni nesil ürünler geliştiriyoruz.



CANCAN
• SINCE 1958 •

Cancan Kalitesi

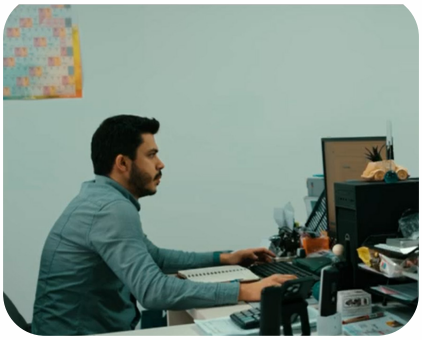
Her Üründe Aynı Kalite

"1958'den bu yana, 3 kuşaktır süren üretim tecrübemizle, kalite bizim için bir hedef değil; bir sorumluluktur."

Cancan olarak üretimin her aşamasını kendi bünyemizde, %100 kontrol altında gerçekleştiriyoruz. Tasarımdan montaja, kaynak işleminden kalite kontrol testlerine kadar tüm süreçler, alanında uzman ekiplerimiz tarafından yürütülmektedir. Tüm ürünler, kendi bünyemizde gelişmiş üretim süreçleriyle uluslararası kalite normlarına göre üretilir.

Üretim anlayışımızda sadece bugünü değil, geleceği de düşünüyoruz.. Bu yüzden Ar-Ge çalışmalarımıza önem veriyoruz, müşteri ihtiyaçlarını ve sektör trendlerini analiz ederek yenilikçi çözümler geliştiriyoruz. Her ürünümüz, uluslararası kalite standartlarına uygun olarak, hassasiyetle test edilerek son kullanıcıya ulaşır.











cancanmeyvepresleri

Cancan Meyve Presleri

@CancanTurkey

cancanmakine

www.cancan.com.tr

İçindekiler

MEYVE SUYU EKIPMANLARI

Manuel Meyve Presleri
11 0102 Profesyonel Tip Meyve Presi
12 0103 Nar Tipi Meyve Presi

Otomatik Portakal Sıkma Makineleri
14 OMP Teknik Karşılaştırma Tablosu
16 OMP Karşılaştırma Tablosu
18 0206 28 Cafe Tipi Otomatik Portakal Sıkma Makinesi
20 0203 38 Bardaklı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi
22 0204-1101 38 Depolu & Arabalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi
24 0205-1101 38 Fresh & Arabalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi
28 0205-1107 38 Fresh Çift Posa Kovalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi
30 0208 38 Soğutmalı Model Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

Otomatik Nar Sıkma Makineleri
33 0603 Otomatik Nar Presi

HAZIRLIK EKIPMANLARI

Hazırlık Ekipmanları
36 1301 Sebze-Meyve Doğrayıcı
37 1302 Domates Dilimleme Makinesi
38 1306 Pratik Sap Ayıklama Kaşığı
39 1307 Pratik Ceviz Açacağı
40 1313 Peynir Dilimleme Makinesi
41 1319 Çiçek Soğan Makinesi
42 1320 Mandolin Kesme Makinesi
43 1321 Manuel Parmak Patates Dilimleme
44 1323 Soyma Makinesi
45 1324 Manuel Kavun Kesme Aparatı
46 1332 Manuel Karpuz Kesme Aparatı
47 1327 Manuel Karpuz Dilimleme
48 1325 Yaprak Kesme
49 0810 Ananas Giyotin
50 0801 Ananas Soyma Makinesi
51 1326 Manuel Ananas Dilimleme
52 1423 Ananas 3'lü Set
53 1315 Meyve Dilimleme Makinesi
55 1318 Dikey Domates Dilimleme Makinesi
56 1330 Pizza Dilimleme Makinesi

Yeni Ürünler
57 1333 Sosis Dilimleme Makinesi
58 1338 Jülyen Sosis Dilimleme Makinesi
59 1335 Blok Peynir Dilimleme Makinesi
60 1336 Raylı Peynir Dilimleme Makinesi
61 1334 Çubukta Patates Makinesi
62 1340 Spiral Kesim Makinesi
63 1701 Ekmek Yağlama Aparatı
64 1705 Ekmek Yağlama Aparatı XL
65 1706 Smash Burger Ezici (Dairesel)
66 1707 Smash Burger Ezici (Kare)
67 1708 Tamper
68 1337 Blok Peynir Dilimleme Makinesi XL

Meyve ve Sebze İşleme Ekipmanları (Endüstriyel Tip)
70 1305 Pnömatik Parmak Patates Dilimleme Makinesi
71 1342 Elektrikli Parmak Patates Dilimleme Makinesi
72 1309 Pnömatik Kavun Dilimleme Makinesi
73 1310 Pnömatik Karpuz Kesme Makinesi
74 0809 Pnömatik Ananas Soyma Makinesi (Standlı)

Elektrikli & Manuel Konserve Açacakları
76 0302 Profesyonel Tip Manuel Konserve Açacağı
77 0303 Paslanmaz Manuel Konserve Açacağı
78 0702 Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açacağı (Dairesel)
79 0703 Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açacağı (Kare-Dairesel)

YIKAMA EKİPMANLARI

Yıkama Ekipmanları
82 Ön Yıkama Duşları Karşılaştırma Tablosu

Yeni Nesil Ön Yıkama Duşları

Essential Serisi Ön Yıkama Duşları
85 0502 ES MT02 Essential Tezgaha Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu

Pro+ Serisi Ön Yıkama Duşları
87 0501 MT01 Pro+ Tezgaha Monte Ön Yıkama Duşu
88 0502 MT02 Pro+ Tezgaha Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu
89 0503 MT03 Pro+ Duvara Monte Ön Yıkama Duşu
90 0504 MT04 Pro+ Duvara Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu
91 0505 MT05 Pro+ Mini Boy Ön Yıkama Duşu
92 0506 MT06 Pro+ Mini Boy Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu

Deluxe Serisi
94 0507 MT01 Deluxe Tezgaha Monte Ön Yıkama Duşu
95 0508 MT02 Deluxe Tezgaha Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu
96 0512 MT03 Deluxe Duvara Monte Ön Yıkama Duşu
97 0513 MT04 Deluxe Duvara Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu
98 0509 MT05 Deluxe Mini Boy Ön Yıkama Duşu
99 0510 MT06 Deluxe Mini Boy Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu

Tezgaha Monte Kazan Doldurma Musluğu
101 0511 Tezgaha Monte Kazan Doldurma Musluğu

Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşları
103 0905 2m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu
104 0901 6m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu
105 0902 10m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu
106 0903 12m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu
107 0904 15m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu

Kazan Yıkama Makinesi
109 1001 Kazan Yıkama Makinesi

YENİ ÜRÜNLER



1333

Sosis
Dilimleme
Makinesi

01

Ürün detaylarını **57.** sayfada bulabilirsiniz.



1338

Jülyen Sosis
Dilimleme
Makinesi

02

Ürün detaylarını **58.** sayfada bulabilirsiniz.



1335

Blok Peynir
Dilimleme
Makinesi

03

Ürün detaylarını **59.** sayfada bulabilirsiniz.



1336

Raylı Peynir
Dilimleme
Makinesi

04

Ürün detaylarını **60.** sayfada bulabilirsiniz.

YENİ ÜRÜNLER

1337

05 Blok Peynir Dilimleme Makinesi XL

Ürün detaylarını **68.** sayfada bulabilirsiniz.



1334

06 Çubukta Patates Makinesi

Ürün detaylarını **61.** sayfada bulabilirsiniz.



1340

07 Spiral Kesim Makinesi

Ürün detaylarını **62.** sayfada bulabilirsiniz.



1342

08 Elektrikli Patates Makinesi

Ürün detaylarını **71.** sayfada bulabilirsiniz.



YENİ ÜRÜNLER



1705

Ekmek
Yağlama Aparatı

09

Ürün detaylarını **64**. sayfada bulabilirsiniz.



1706

Smash
Burger Ezici
(Dairesel)

10

Ürün detaylarını **65**. sayfada bulabilirsiniz.



1707

Smash
Burger Ezici
(Kare)

11

Ürün detaylarını **66**. sayfa-da bulabilirsiniz.



1708

Tamper

12

Ürün detaylarını **67**. sayfa-da bulabilirsiniz.

MEYVE SUYU
EKİPMANLARI



Meyve Suyu Ekipmanları

Manuel Meyve Presleri

Manuel Meyve Presleri, kafe, büfe, restoran gibi işletmelerin ve menüsüne taze meyve suyu eklemek isteyenlerin narenciye meyvelerini (portakal, nar, limon, greyfurt) pratik ve verimli şekilde sıkabilmesi için tasarlanmıştır. Ergonomik yapısı ve NSF sertifikalı gıda güvenliği belgeleriyle hijyen ve sağlık standartlarına tam uyum gösterir. İki turda sıkım yaparak yüksek performans sunan bu manuel meyve presleri, paslanmaz çelikten üretilmiş, kolayca çıkarılabilen ve bulaşık makinesinde yıkanabilen süzgeçleri sayesinde düşük posa oranıyla temiz ve verimli bir sıkım sağlar. Kaymayı engelleyen plastik taban ile güvenli kullanım sunar. Bu tasarım, tüm narenciye meyvelerine uyum sağlayarak işletmelere yüksek verim ve pratiklik kazandırır.



0102

Profesyonel Tip Meyve Presi

0103

Nar Tipi Meyve Presi

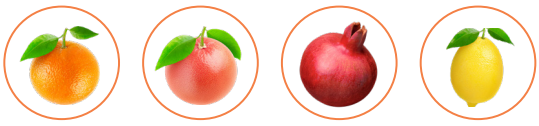
0102

Profesyonel Tip Meyve Presi

Kilit sistemli süzgeç ve tasa sahip olan Profesyonel Tip Meyve Presi 90 kg sıkma kuvveti ve 50 kg/saat sıkma kapasitesiyle kafe, büfe ve restoran gibi mekanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Damlalık özelliği sayesinde sıkım aralarında meyve suyunun dışarı akmasını önler.

- NSF Sertifikalı
- 2 Turda Sıkım
- Kilitli Paslanmaz Süzgeç
- Yüksek Performans
- Kolay Temizlik
- Kaydırmaz Tabanlıklar
- Zarif Damlalık
- Genişletilmiş İç Hacim
- Özel Dizayn Edilmiş Üst Baskı





PORTAKAL GREYFURT NAR LİMON

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
PROFESYONEL TİP MEYVE PRESİ	0102	18x30x65 cm	4,5 kg

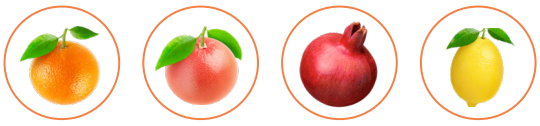
0103

Nar Tipi Meyve Presi

Kilit sistemli süzgeç ve tasa sahip Nar Tipi Meyve Presi büyük narların daha kolay sıkılabilmesi için tas, süzgeç ve üst baskı çapı 11,5 cm olarak tasarlanmıştır. 90 kg sıkma kuvveti ve 50 kg/saat sıkma kapasitesiyle yüksek verim sunar. Sıkım aralarında meyve suyunun dışarı akmasını önleyen damlalık mevcuttur. Destek tutma kolu, sıkım esnasında kullanıcıya kolaylık sağlamak amacıyla tasarlanmıştır. Kafe, büfe ve restoran gibi mekanlarda kullanılmak üzere geliştirilmiştir.

- NSF Sertifikalı
- 2 Turda Sıkım
- Kilitli Paslanmaz Süzgeç
- Yüksek Performans
- Kolay Temizlik
- Kaydırmaz Tabanlıklar
- Zarif Damlalık
- Genişletilmiş İç Hacim
- Özel Dizayn Edilmiş Üst Baskı





PORTAKAL GREYFURT NAR LİMON

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
NAR TİPİ MEYVE PRESİ	0103	20x30x65 cm	4,75 kg

Meyve Suyu Ekipmanları

Otomatik Portakal Sıkma Makineleri

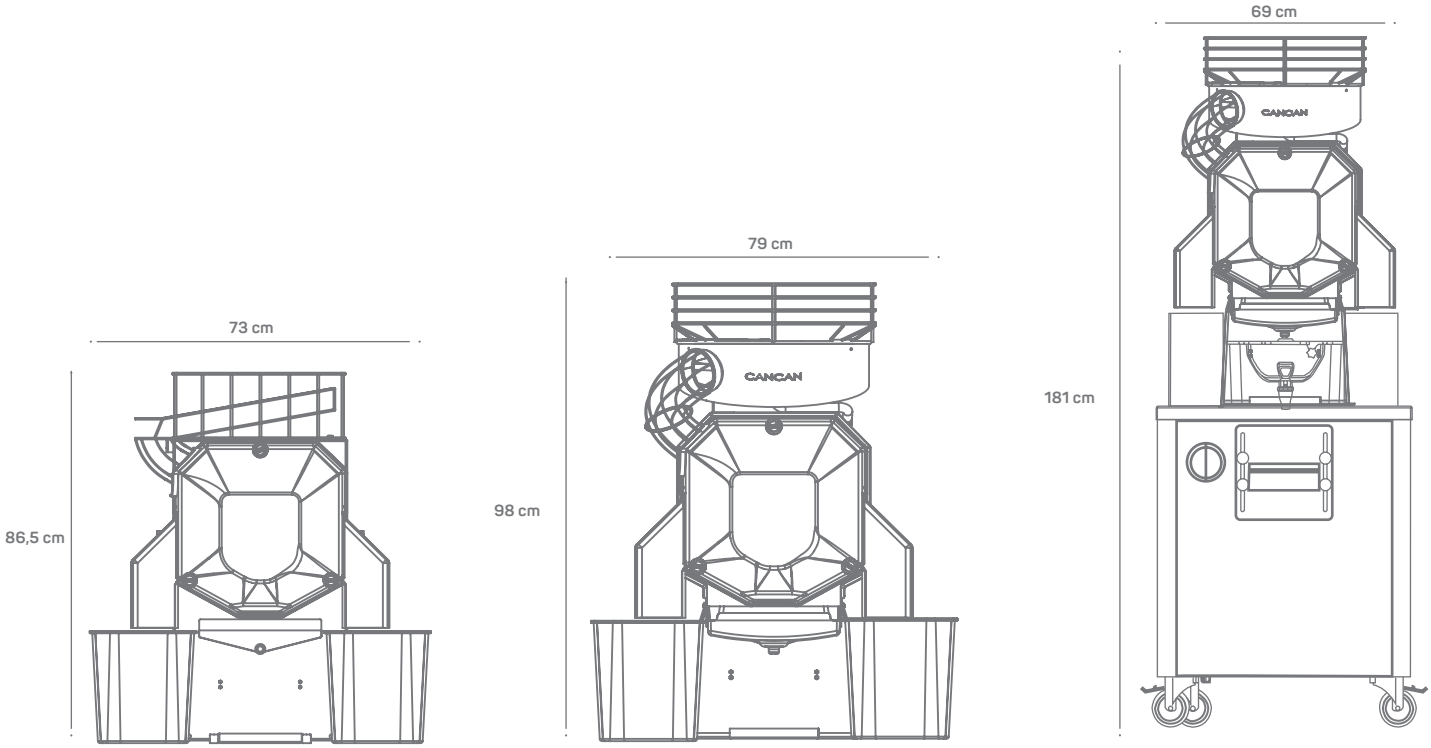
Otomatik Portakal Sıkma Makineleri; otel, restoran, hastane, ticari merkezler, AVM'ler, yurtlar, üniversiteler ve vitamin bar gibi işletmelerde portakal ve limon gibi narenciyeleri hızlı ve verimli şekilde sıkmak için idealdir. Tek tuşla otomatik besleme, kesme ve sıkma işlemlerini otomatik gerçekleştirir. Dakikada 28 veya 38 portakal sıkabilir. Bardaklı, self servis, depolu ve soğutmalı seçenekleri ile farklı ihtiyaçlara hitap eder, stand ve şişelik aksesuarlarıyla esneklik sunar. Sıkım işlemi el değmeden gerçekleşir ve hijyen garantisi sağlar. Otomatik Portakal Sıkma Makineleri meyve suyu ile kabuk arasındaki teması engellemektedir. Bu sıkım sistemi portakal kabuğundaki asidin meyve suyuna geçmesini önler. Böylece kaliteli ve lezzetli bir meyve suyu elde edilir.



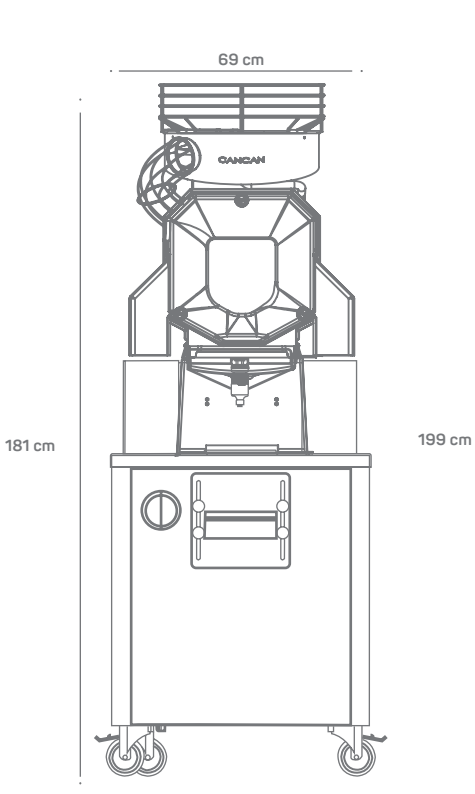
Otomatik Portakal Sıkma Makineleri

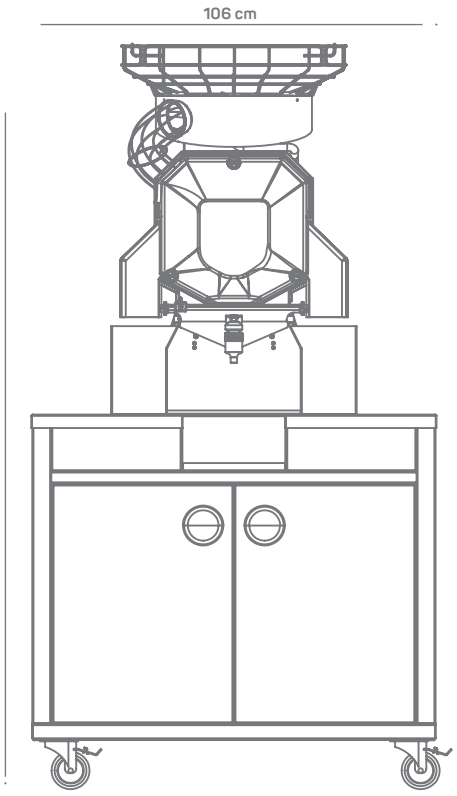
TEKNİK KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

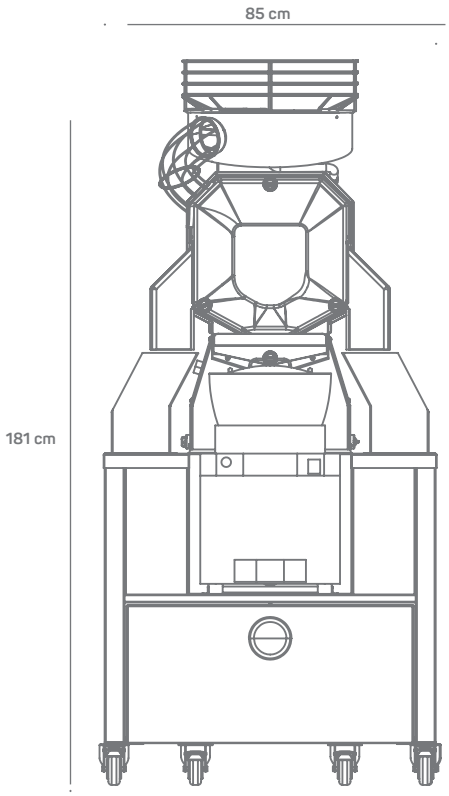
CANCAN® Otomatik Portakal Sıkma Makineleri, oteller, restoranlar, ticaret merkezleri, eğlence ve alışveriş merkezleri, yurtlar, üniversiteler, snack barlar vb. gibi kamuya açık yerlerde portakal, mandalina ve limon gibi turunçgilleri sıkmak için tasarlanmıştır.



	Ürün Kodu: 0206 Ürün Adı: 28 Cafe Tipi	Ürün Kodu: 0203 Ürün Adı: 38 Bardaklı	Ürün Kodu: 0204 - 1101 Ürün Adı: 38 Depolu & Arabalı
Portakal Sıkma:	28 adet/dakika	38 adet/dakika	38 adet/dakika
Portakal Çap:	Ø 6-8 cm	Ø 6 - 8 cm	Ø 6 - 8 cm
Portakal Haznesi:	7 kg	15 kg	15 kg
Güç:	0,25 kw	0,37 kw	0,37 kw
Akım:	2,1 A	2,5 A	2,5 A
Voltaj:	220 - 240 V	220 - 240 V	220 - 240 V
Frekans:	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Ağırlık:	45 kg	76 kg	117 kg
Genişlik:	72 cm	75 cm	69 cm
Derinlik:	41.5 cm	58 cm	70 cm
Yükseklik:	86.5 cm	98 cm	181 cm







Ürün Kodu: 0205 - 1101 Ürün Adı: 38 Fresh & Arabalı	Ürün Kodu: 0205 - 1107 Ürün Adı: 38 Fresh Çift Posa Kovalı	Ürün Kodu: 0208 Ürün Adı: 38 Soğutmalı Model
38 adet/dakika	38 adet/dakika	38 adet/dakika
Ø 6 - 8 cm	Ø 6 - 8 cm	Ø 6 - 8 cm
15 kg	28 kg	15 kg
0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
2,5 A	2,5 A	2,5 A
220 - 240 V	220 - 240 V	220 - 240 V
50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
117 kg	137 kg	149 kg
69 cm	106 cm	85 cm
70 cm	70 cm	82 cm
181 cm	199 cm	181 cm

Otomatik Portakal Sıkma Makineleri

KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

Hangi Otomatik Portakal Makinesi Size Uygun?



0206
28 CAFE TİPİ



0203
38 BARDAKLI



0204-1101
38 DEPOLU & ARABALI



0205-1101
38 FRESH & ARABALI



0205 - 1107
38 FRESH ÇİFT POSA KOVALI



0208
38 SOĞUTMALI MODEL

	0206 28 CAFE TİPİ	0203 38 BARDAKLI	0204-1101 38 DEPOLU & ARABALI	0205-1101 38 FRESH & ARABALI	0205-1107 ÇİFT POSA KOVALI	0208 38 SOĞUTMALI MODEL
Geniş Besleme Teli		✓	✓	✓	✓	✓
Meyve Besleme Teli	✓					
Meyve Depolama Haznesi	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Güvenlik Switch'li Ön Kapak	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Meyve Suyu Biriktirme Deposu			✓			
Self Servis Sistem				✓	✓	
Çevirici Disk		✓	✓	✓	✓	✓
Soğutucu Sistemi						✓
Tahliye Borusu		✓	✓	✓	✓	✓
Geniş Hacimli Posa Kovası			✓	✓		
Çift Posa Kovası					✓	
Kolay Temizlenen Paslanmaz Süzgeç				✓	✓	✓

CANCAN® • SINCE 1958 •

İşletmeniz İçin En Uygun Model

Kafe	Restoran	Catering	Market	Üretim Tesisi	Otel
Bu otomatik portakal makinesi, öncelikle kafeler için ideal bir çözüm olmakla birlikte, restoranlar, barlar ve benzeri işletmelerde de pratik ve verimli bir kullanım sunar.	Öncelikli olarak kafeler için önerilen bu otomatik portakal makinesi, restoranlar, barlar ve catering hizmetlerinde de pratik ve verimli bir performans sağlar.	Öncelikli olarak catering işletmeleri için önerilen bu makine, manavlar, süpermarketler ve meyve suyu üreten tesisler için de kullanıma uygundur.	Bu model öncelikli olarak süpermarketler için önerilir, ancak oteller, kafeler, restoranlar ve büfelerde de kullanıma uygundur.	Yüksek hacimli meyve suyu sıkma işlemleri için önerilen bu model, süpermarketler ve oteller için de son derece uygundur.	Özellikle otel açık büfe servisleri için önerilen bu model, restoranlarda ve çeşitli etkinlik alanlarında da etkili bir şekilde kullanılabilir.
					
0206 28 CAFE TİPİ	0203 38 BARDAKLI	0204-1101 38 DEPOLU & ARABALI	0205-1101 38 FRESH & ARABALI	0205 - 1107 38 FRESH ÇİFT POSA KOVALI	0208 38 SOĞUTMALI MODEL

Karar vermekte zorlanıyor musunuz?

Bizimle iletişime geçin.
Birlikte en uygun modeli seçelim!

www.cancan.com.tr

CANCAN®
• SINCE 1958 •

0206

28 Cafe Tipi Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

28 Cafe tipi Otomatik Portakal Sıkma Makinesi, oteller, restoranlar, marketler, alışveriş merkezleri, hastaneler, öğrenci yurtları, kafeler ve üniversiteler dahil olmak üzere çeşitli kuruluşlar için idealdir. Halka açık yerlerde portakal ve limon gibi narenciyelerin suyunu sıkmak için tasarlanmıştır. Makine, 7 kg'a kadar meyve alabilen manuel beslemeli bir hazneye sahiptir. Dakikada yaklaşık 28 portakal sıkar ve besleme hızına bağlı olarak günde 100 bardağa kadar meyve suyu üretebilir. Bu özelliği, makineyi kafeteryalar için özellikle uygun hale getirir.

- 7 kg Meyve Depolama Haznesi
- Dakikada 28 Adet Portakal Sıkma Kapasitesi
- 9 Portakal Kapasiteli Manuel Besleme Teli
- Güvenlik Switch'li Ön Kapak
- Bulaşık Makinesinde Yıkanabilir Aparatlar
- Opsiyonel Limon Kiti




PORTAKAL


LİMON

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	28 CAFE TİPİ OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ			
ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK	PORTAKAL SIKMA	PORTAKAL ÇAP
0206	72x41,5x86,5 cm	45 kg	28 adet/dakika	6-8 cm
PORTAKAL HAZNESİ	GÜÇ	AKIM	VOLTAJ	FREKANS
7 KG	0,25 kW	2.1 A	220 - 240 V	50 - 60 Hz

0206

Kullanım Alanları

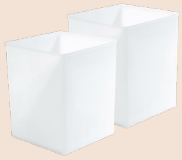
Kafeler İçin Önerilir



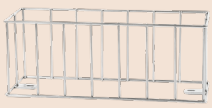
Kafe | Restoran | Catering | Market | Otel | Üretim Tesisi

YEDEK PARÇALAR


Sıkıcı Toplar

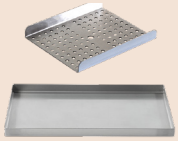

Posa Kovaları


Start & Stop Butonu


Hazne Teli


Besleme Teli


Süzgeç & Süzgeç Tablası


Paslanmaz Çelik Damlalık


Sıyırıcılar


Ön Kapak


Bıçak

0203

38 Bardaklı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

38 Bardaklı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi, işletmelerde narenciye meyvelerinden; portakal ve limon suyunun sıkımı amacıyla tasarlanmıştır. Makine, tek bir tuşla otomatik besleme, kesme, ayırma ve sıkma işlemlerini gerçekleştirir. Cancan'ın teknolojisi sayesinde meyve suyu el değmeden elde edilir; böylece meyvenin tüm lezzet ve besin özellikleri korunur. Sıvı temas yüzeyleri paslanmaz çelikten üretilmiştir. Ayrıca 15 kg posa kapasitesiyle uzun süreli kullanımlarda bile yüksek verim sunar.

- Meyve Depolama Haznesi: 15 kg veya 28 kg İki Farklı Kapasite Seçeneği
- Dakikada 38 Adet Portakal Sıkma Kapasitesi
- Çevirici Disk
- Geniş Besleme Teli
- Bulaşık Makinesinde Yıkanabilir Aparatlar
- Tahliye Borusu
- Opsiyonel Limon Kiti
- Güvenlik Switch'li Ön Kapak



Set Üstü Kullanım



PORTAKAL



LİMON

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	38 BARDAKLI OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ			
ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK	PORTAKAL SIKMA	PORTAKAL ÇAP
0203	75x58x98 cm	76 kg	38 adet/dakika	6-8 cm
PORTAKAL HAZNESİ	GÜÇ	AKIM	VOLTAJ	FREKANS
15 KG	0,37 kW	2,5 A	220 - 240 V	50 - 60 Hz

CANCAN® • SINCE 1958 •

0203
Kullanım Alanları

Restoranlar İçin Önerilir

RESTORANLAR İÇİN ÖNERİLİR



Kafe | Restoran | Catering | Market | Otel | Üretim Tesisi

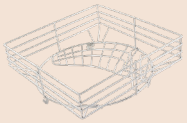
YEDEK PARÇALAR


Sıkıcı Toplar

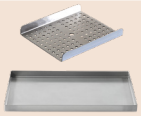

Posa Kovaları


Start & Stop Butonu


Besleme Teli


Hazne Teli


Süzgeç & Süzgeç Tablası


Paslanmaz Çelik Damlalık


Sıyırıcılar & Bıçak


Ön Kapak


Çevirici Disk

AKSESUARLAR


Yükleme Bunkeri
0402


OMP Şişelik
1125


Mobil Stand
1101


Çift Posa Kovalı Mobil Stand
1107

CANCAN
• SINCE 1958 •

0204 - 1101
38 Depolu & Arabalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

38 Depolu & Arabalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi, geniş deposuyla yoğun kullanıma uygundur. Narenciye meyvelerini tek tuşla otomatik olarak besler, keser, ayırır ve sıkar. Meyve suyuyla temas eden tüm yüzeyler paslanmaz çeliktir. 5 litrelik meyve suyu deposu kesintisiz servis kolaylığı sağlar. Tamamı 304 paslanmaz çelik mobil standı; frenlenebilir tekerlekleri ve bardak veya şişeye göre yüksekliği ayarlanabilir damlalığıyla pratik kullanım sunar. Portakal kabuklarını doğrudan çöp kutusuna aktararak hijyen sağlar.

- Meyve Depolama Haznesi: 15 kg veya 28 kg İki Farklı Kapasite Seçeneği
- Dakikada 38 Adet Portakal Sıkma Kapasitesi
- Opsiyonel Mobil Stand
- Çevirici Disk
- 70 kg Posa Kovası
- Geniş Besleme Teli
- Bulaşık Makinesinde Yıkanabilir Aparatlar
- 5 L Meyve Suyu Biriktirme Deposu
- Tahliye Borusu
- Opsiyonel Limon Kiti
- Güvenlik Switch'li Ön Kapak





5 L Kapasiteli Meyve Suyu Biriktirme Deposu



PORTAKAL



LİMON

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	38 DEPOLU & ARABALI OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ			
ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK	PORTAKAL SIKMA	PORTAKAL ÇAP
0204-1101	69x70x181 cm	117 kg	38 adet/dakika	6-8 cm
PORTAKAL HAZNESİ	GÜÇ	AKIM	VOLTAJ	FREKANS
15 KG	0,37 kW	2,5 A	220 - 240 V	50 - 60 Hz

0204 - 1101

Kullanım Alanları

CATERING ŞİRKETLERİ İÇİN ÖNERİLİR

Catering Şirketleri İçin Önerilir



Kafe | Restoran | Catering | Market | Otel | Üretim Tesisi

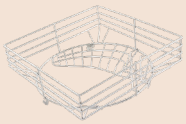
YEDEK PARÇALAR


Sıkıcı Toplar

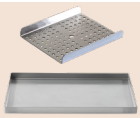

Posa Kovaları


Start & Stop Butonu


Besleme Teli


Hazne Teli


Süzgeç & Süzgeç Tablası


Paslanmaz Çelik Damlalık


Sıyırıcılar & Bıçak


Ön Kapak


Çevirici Disk

AKSESUARLAR


Yükleme Bunkeri
0402


OMP Şişelik
1125


Mobil Stand
1101

CANCAN
• SINCE 1958 •

0205-1101

38 Fresh & Arabalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

38 Fresh Otomatik Portakal Sıkma Makinesi, self servis musluğu sayesinde otel, restoran, market, kafe, hastane ve üniversite gibi alanlarda narenciye suyu servisi için ideal bir çözümdür. Kullanıcı musluğa bastığında sıkma işlemi başlar, bıraktığında durur. Portakal suyuyla temas eden tüm yüzeyler 304 paslanmaz çeliktir, maksimum hijyen sağlar. Kabuklar doğrudan çöp kutusuna yönlendirilir. Ayarlanabilir damlalık, frenli tekerlekler ve paslanmaz çelik mobil stand sayesinde pratik, hijyenik ve esnek kullanım sunar.

- Meyve Depolama Haznesi: 15 kg veya 28 kg İki Farklı Kapasite Seçeneği
- Dakikada 38 Adet Portakal Sıkma Kapasitesi
- Opsiyonel Mobil Stand
- Çevirici Disk
- 70 kg Posa Kovası
- Geniş Besleme Teli
- Bulaşık Makinesinde Yıkanabilir Aparatlar
- Self Servis Sistem Musluk
- Güvenlik Switch'li Ön Kapak
- Tahliye Borusu
- Opsiyonel Limon Kiti
- Paslanmaz Çelik Süzgeç





Self Servis Sistem Musluk



PORTAKAL



LİMON

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	38 FRESH OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ			
ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK	PORTAKAL SIKMA	PORTAKAL ÇAP
0205-1101	69x70x181 cm	117 kg	38 adet/dakika	6-8 cm
PORTAKAL HAZNESİ	GÜÇ	AKIM	VOLTAJ	FREKANS
15 KG	0,37 kW	2,5 A	220 - 240 V	50 - 60 Hz

0205-1101

Kullanım Alanları

MARKETLER İÇİN ÖNERİLİR

Marketler İçin Önerilir



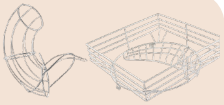
Kafe | Restoran | Catering | Market | Otel | Üretim Tesisi

YEDEK PARÇALAR


Sıkıcı Toplar

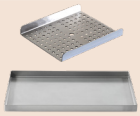

Posa Kovaları


Start & Stop Butonu


Hazne Teli & Besleme Teli


Self Servis Musluk


Paslanmaz Çelik Süzgeç


Paslanmaz Çelik Damlalık


Sıyırıcılar & Bıçak


Ön Kapak


Çevirici Disk

AKSESUARLAR


Yükleme Bunkeri
0402


OMP Şişelik
1125


Mobil Stand
1101


Çift Posa Kovalı Mobil Stand
1107

0205-1101
Ürün Detayları



15 kg Meyve Depolama Haznesi

Geniş Besleme Teli

Gıda Standartlarına Uygun Paslanmaz Çelik Süzgeç

70 kg Posa Kovası

Güvenlik Switch'li Ön Kapak



Mobil Stand
1101



OMP Şişelik
1125



Self Servis Sistem Musluk
76158

CANCAN
• SINCE 1958 •

0205-1107
Ürün Detayları



28 kg Meyve Depolama Haznesi

Geniş Besleme Teli

Gıda Standartlarına Uygun Paslanmaz Çelik Süzgeç

2x 150 kg Çift Posa Kovası

Güvenlik Switch'li Ön Kapak



Yükleme Bunkeri
0402



28 kg Meyve Depolama Haznesi
76269



Çift Posa Kovalı Mobil Stand
1107

CANCAN
• SINCE 1958 •

0205-1107

38 Fresh Çift Posa Kovalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

Self servis musluğa sahip 38 Fresh Çift Posa Kovalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi; otel, restoran, market, kafe, hastane, yurt ve üniversite gibi alanlarda portakal, mandalina ve limon suyu sıkmak için idealdir. 304 paslanmaz çelikten üretilen musluk, basıldığında çalışır, bırakıldığında otomatik durur. Suyla temas eden tüm yüzeyler hijyeniktir. Kabukların doğrudan çöp kutusuna atılması, ayarlanabilir damlalık, frenli tekerlekler ve paslanmaz çelik mobil stand sayesinde pratik, hijyenik ve güvenli kullanım sunar.

- Meyve Depolama Haznesi: 15 kg veya 28 kg İki Farklı Kapasite Seçeneği
- Dakikada 38 Adet Portakal Sıkma Kapasitesi
- Opsiyonel Mobil Stand
- Çevirici Disk
- 2x 150 kg Çift Posa Kovası
- Geniş Besleme Teli
- Bulaşık Makinesinde Yıkanabilir Aparatlar
- Self Servis Sistem Musluk
- Güvenlik Switch'li Ön Kapak
- Tahliye Borusu
- Opsiyonel Limon Kiti
- Paslanmaz Çelik Süzgeç



Self Servis Sistem Musluk



PORTAKAL



LİMON

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	38 FRESH ÇİFT POSA KOVALI OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ			
ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK	PORTAKAL SIKMA	PORTAKAL ÇAP
0205-1107	106x70x199 cm	137 kg	38 adet/dakika	6-8 cm
PORTAKAL HAZNESİ	GÜÇ	AKIM	VOLTAJ	FREKANS
28 KG	0,37 kW	2,5 A	220 - 240 V	50 - 60 Hz

CANCAN • SINCE 1958 •

0205-1107

Kullanım Alanları

Üretim Tesisleri İçin Önerilir



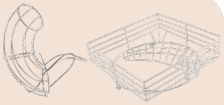
Kafe | Restoran | Catering | Market | Otel | Üretim Tesisi

YEDEK PARÇALAR


Sıkıcı Toplar

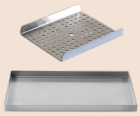

Posa Kovaları


Start & Stop Butonu


Hazne Teli & Besleme Teli


Self Servis Musluk


Paslanmaz Çelik Süzgeç


Paslanmaz Çelik Damlalık


Sıyırıcılar & Bıçak


Ön Kapak


Çevirici Disk

AKSESUARLAR


Yükleme Bunkeri
0402


OMP Şişelik
1125


Mobil Stand
1101


Çift Posa Kovalı Mobil Stand
1107

CANCAN
• SINCE 1958 •

0208

38 Soğutmalı Model Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

Soğutma özellikli depoya sahip Soğutmalı Model Otomatik Portakal Sıkma Makinesi, işletmelerde portakal ve limon gibi narenciye meyvelerinin suyunu sıkmak için tasarlanmıştır. 6 dakikada hızlı soğutma özelliği sunan bu model, 304 paslanmaz çelik süzgeci ve portakal suyunun temas ettiği tüm yüzeylerde paslanmaz çelik kullanımıyla hijyen sağlar. Portakal kabuklarını doğrudan çöp kutusuna atma imkanı, tamamı 304 paslanmaz çelik gövdeli mobil stand ve frenlenebilir tekerleri sayesinde pratik, güvenli ve esnek bir kullanım sunar.

- Meyve Depolama Haznesi: 15 kg veya 28 kg İki Farklı Kapasite Seçeneği
- Dakikada 38 Adet Portakal Sıkma Kapasitesi
- Çevirici Disk
- 150 kg Posa Haznesi
- Geniş Besleme Teli
- Tahliye Borusu
- Bulaşık Makinesinde Yıkanabilir Aparatlar
- Güvenlik Switch'li Ön Kapak
- Soğutucu Sistemi
- Opsiyonel Limon Kiti





Soğutucu Sistemi



PORTAKAL



LİMON

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	38 SOĞUTMALI MODEL OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ			
ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK	PORTAKAL SIKMA	PORTAKAL ÇAP
0208	85x82x181 cm	149 kg	38 adet/dakika	6-8 cm
PORTAKAL HAZNESİ	GÜÇ	AKIM	VOLTAJ	FREKANS
15 KG	0,37 kW	2,5 A	220 - 240 V	50 - 60 Hz

0208

Kullanım Alanları

Oteller İçin Önerilir



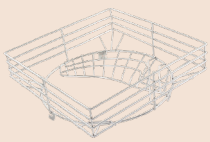
Kafe | Restoran | Catering | Market | Otel | Üretim Tesisi

YEDEK PARÇALAR


Sıkıcı Toplar


Start & Stop Butonu


Besleme Teli


Hazne Teli


Paslanmaz Çelik Süzgeç


Paslanmaz Çelik Damlalık


Sıyırıcılar & Bıçak


Ön Kapak


Çevirici Disk

CANCAN® • SINCE 1958 •

Meyve Suyu Ekipmanları

Otomatik Nar Presi

Otomatik Nar Presi, nar başta olmak üzere tüm narenciye meyvelerini hızlı, verimli ve zahmetsiz bir şekilde sıkmak için tasarlanmış profesyonel bir makinedir. Sert kabuklu nar gibi meyvelerin elle sıkımındaki zorlukları ortadan kaldıran bu model, besin değerlerini koruyarak hijyenik ve yüksek verimli sıkım sunar. Kafe ve restoran gibi yoğun kullanımlı işletmeler için idealdir. En önemli avantajlarından biri, aynı anda portakal, nar ve limon gibi farklı narenciyeleri bir arada sıkabilmesidir. Bu özelliği sayesinde karışık meyve suyu hazırlamak isteyen işletmelere büyük pratiklik sağlar. Ayrıca kolay temizlenebilir yapısıyla da kullanıcı dostudur.



0603

Otomatik Nar Presi

Tasarım ödüllü Otomatik Nar Presi, otel, restoran, ticari merkez, eğlence ve alışveriş merkezleri, öğrenci yurtları, üniversiteler ve meyve suyu büfeleri gibi mekanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır. En önemli avantajı, geniş meyve çeşidini tek bir makine ile sıkma imkanı sunmasıdır. Nar, portakal, greyfurt, limon ve mandalina gibi meyveler, hidrolik basınçlı sistem sayesinde rahatlıkla sıkılır. Çift süzgeç sistemi, meyve posasının meyve suyuna karışmasını önler. Komple paslanmaz gövdesi ve çıkarılıp yıkanabilen parçaları sayesinde temizliği son derece pratik ve kolaydır.

- 8 Saniyede Sıkım
- Mix Sıkım
- Çift Süzgeç ile Daha Az Posa
- Güvenlik Switch'li Kapak
- Yedek Üst Süzgeç
- IP Sertifikalı Buton
- Kolay temizlik





PORTAKAL NAR LİMON GREYFURT

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	SIKIM KUVVETİ	AĞIRLIK
OTOMATİK NAR PRESİ	0603	31x42x68 cm	1000 KG	50 KG
SIKMA TABLASI EBATI	BARDAK HAZNESİ	MEYVE SIKMA	MEYVE ÇAPI	MEYVE HAZNESİ
13x24 cm	17 cm	6 adet/dakika	13 cm	7 KG
GÜÇ	AKIM	VOLTAJ	FREKANS	
0,55 KW	4,5 A	220 - 240 V	50 - 60 HZ	

Hazırlık
EKİPMANLARI



Hazırlık Ekipmanları

Kesici &Dilimleyiciler

CANCAN® Hazırlık Ekipmanları, profesyonel mutfaklarda sebze ve meyve dilimleme, doğrama, soyma ve konserve açma gibi işlemleri hızlı, güvenli ve hijyenik bir şekilde gerçekleştirir. Paslanmaz çelik gövdeleri sayesinde uzun ömürlü kullanım sunan bu ekipmanlar, kolay temizlenebilir yapılarıyla hijyen standartlarını tam anlamıyla karşılar. Ergonomik tasarımları mutfakta iş gücünü azaltırken, özel bıçak tasarımlarıyla hızlı, eşit ve estetik kesimler sağlar. Manuel ve pnömatik model seçenekleriyle, farklı ölçeklerdeki mutfaklara uyum sağlar; hazırlık süreçlerini pratik, verimli ve zahmetsiz hale getirir.



1301

Sebze-Meyve Doğrayıcı

Endüstriyel mutfaklar için tasarlanan Sebze-Meyve Doğrayıcı, sağlam gövdesi ve yüksek kaliteli paslanmaz çelik bıçakları sayesinde sebzelerin ezilmeden, tazeliklerini koruyarak eşit şekilde kesilmesini sağlar. Değiştirilebilir bıçak sistemi, 3 farklı boyutta kesim seçeneği sunar ve kolayca temizlenebilir. Özel kol mekanizması ile ürünler minimum güçle tek hareketle kesilebilirken, özel itici blok ezilmeyi önleyerek düzgün kesim sağlar. Manuel kilitleme pimi, kullanım öncesi güvenliği artırır.

- Keskin Bıçaklar
- Manuel Kilitleme Pimi
- Açılı Kauçuk Ayaklar
- İtici Blok
- Özel Kol Mekanizması



BIÇAK SEÇENEKLERİ >>>





1301-1	1301-2	1301-3
12,5mmx12,5mm	25mmx25mm	25mmx50mm

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	MAKSİMUM MARUL ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
SEBZE - MEYVE DOĞRAYICI	1301	17 cm	32x45x74 cm	9,5 kg

CANCAN • SINCE 1958 •

1302

Domates Dilimleme Makinesi

Birinci sınıf paslanmaz çelikten üretilmiş ve dayanıklı bileşenlerle güçlendirilmiş Domates Dilimleme Makinesi, endüstriyel mutfaklarda yoğun kullanıma uygun olarak tasarlanmıştır. Tırtıklı bıçakları sayesinde, sert veya henüz tam olgunlaşmamış domatesleri dahi keserek tazeliğini ve lezzetini korur. İşlevsel yapısı, mutfaklardaki verimliliği artırır. Ergonomik tutma kolları güvenli ve rahat bir kullanım sunarken, özel vakumlu kaymaz ayaklar cihazın kullanım sırasında sabit kalmasını sağlar. Ayrıca çıkarılabilir masa sabitleyici aparatı, özellikle hızlı ve seri işlemlerde maksimum denge ve güvenlik sağlar.

- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Keskin Tırtıklı Bıçaklar
- Bıçak Kasedi
- Tutma Kolu
- Özel Vantuz Ayaklar
- Masaya Dayama Sacı
- El Koruma Sacı





DOMATES

BIÇAK SEÇENEKLERİ >>>



1302-1
5 mm



1302-2
7 mm



1302-3
10 mm

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	MAKSİMUM DOMATES ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
DOMATES DİLİMLEME MAKİNESİ	1302	9,5 cm	50x22x30 cm	9 kg

1306

Pratik Sap Ayıklama Kaşığı

Pratik Sap Ayıklama Kaşığı, tek hamlede domates ve çilek saplarını zahmetsizce çıkarmayı sağlar. Hem ev hem de endüstriyel mutfaklarda taze ürünlerin hızlı ve etkili şekilde hazırlanmasına yardımcı olarak mutfak işlerini kolaylaştırır.



- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Minimum Hata Oranı
- Konforlu Tutuş





Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
PRATİK SAP AYIKLAMA KAŞIĞI	1306	2,5x1,5x12 cm	10 gr

1307

Pratik Ceviz Açacağı

Kompakt tasarımıyla öne çıkan Ceviz Açacağı, sert kabuklu cevizleri zahmetsizce kırmak için pratik ve güvenli bir çözümdür. Her boyuttaki cevize uyum sağlayan yapısı sayesinde, kabuğu kolayca kırarken iç kısmın dağılmadan çıkarılmasına yardımcı olur. Zamandan ve enerjiden tasarruf sağlayarak, cevizlerin doğal lezzetini sofralara ulaştırır.

- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Pratik ve Hızlı
- Konforlu Tutuş









Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
PRATİK CEVİZ AÇACAĞI	1307	5x0,1x5 cm	10 gr

1313

Peynir Dilimleme Makinesi

Otel, restoran ve kafe gibi endüstriyel mutfaklarda kullanılabilen Peynir Dilimleme Makinesi, çeşitli peynirleri ve yumurtaları parçalamadan zahmetsizce kesme imkanı sağlar. Gıdayla temasa uygun tel sistemi sayesinde 5 mm, 7 mm ve 10 mm olmak üzere üç farklı dilim kalınlığı seçeneği sunar; bu sayede istenilen ölçüde kesim yapılabilir. Kolayca sökülüp temizlenebilen dilimleme kaseti ve çalışma tablası, kullanım sonrası temizlik sürecini pratik hale getirir.



- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Üç Farklı Kalınlık
- Ergonomik Tasarım
- Kolay Temizlik
- Özel Vantuz Ayaklar
- Zahmetsiz Kesim ve Mükemmel Sonuçlar

BIÇAK SEÇENEKLERİ >>>



Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	TABLA ÖLÇÜSÜ	EBAT	AĞIRLIK
PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ	1313	16,5 x 9,1 cm	23x48x40 cm	3,90 kg

1319

Çiçek Soğan Makinesi

Tasarım patentine sahip Çiçek Soğan Makinesi, özel olarak bilenmiş hassas bıçaklarıyla soğanları estetik bir şekilde çiçek formunda dilimler. Bu özel kesim, özellikle kızartılarak hazırlanan çiçek soğan atıştırmalığı gibi hem görsel hem lezzet açısından dikkat çeken sunumlar için idealdir. Farklı sunum alternatifleriyle menünüze çeşitlilik ve şıklık katarken, hızlı ve standart dilimleme özelliğiyle mutfakta verimliliği artırır.

- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Keskin Bıçaklar
- Özel Vantuz Ayaklar
- Manuel Kilitleme Pimi
- Kaygan Yapı Özelliği
- Yükseltme Aparatı
- Kolay Temizlik





SOĞAN







Teknik Özellikler

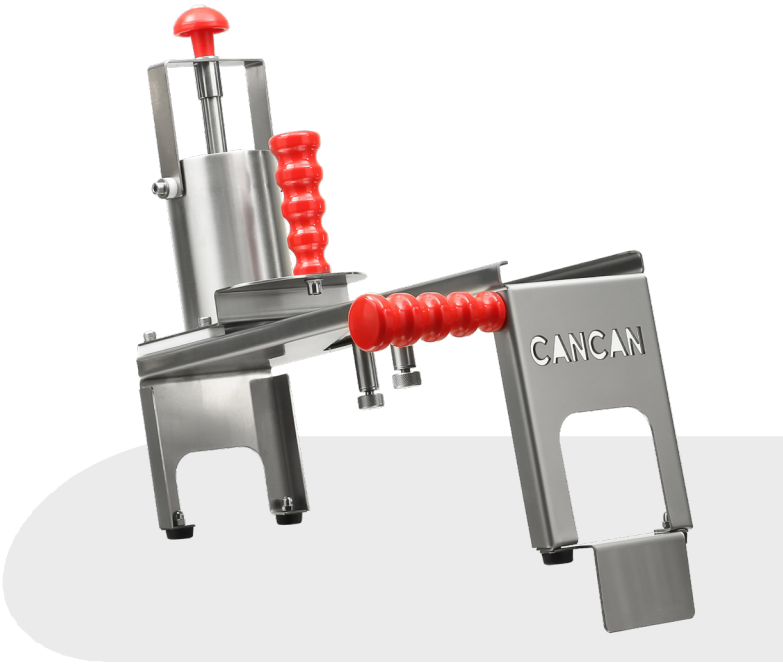
ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	MAKSİMUM SOĞAN ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
ÇİÇEK SOĞAN MAKİNESİ	1319	10 cm	35x26x83 cm	9,5 kg

1320

Mandolin Kesme Makinesi

Endüstriyel mutfaklarda kullanılan Mandolin Kesme Makinesi, çift taraflı ve tırtıklı bıçakları sayesinde meyve ve sebzeleri eşit boyutlarda dilimler. 1,5–6,5 mm aralığında ayarlanabilen dilim kalınlığı seçeneği, mutfaktaki iş akışını kolaylaştırır.

- Özel Formlu Bıçak
- Ayarlanabilir Bıçak Kalınlığı Ölçüsü
- Özel Kaydırmaz Ayaklar
- Masa Dayama Braketi
- Geniş Hazne
- Ergonomik Kullanım
- Güvenli Kesim
- Tutma Kolu





Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	MAKSİMUM SEBZE - MEYVE ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
MANDOLİN KESME MAKİNESİ	1320	8 cm	24,5x48x50 cm	4 kg

CANCAN • SINCE 1958 •

1321

Manuel Parmak Patates Dilimleme

Endüstriyel mutfaklarda patatesleri hızlı ve düzenli bir şekilde dilimlemek için kullanılan Patates Dilimleme Makinesi, gıda standartlarına uygun paslanmaz çelik bıçak seçenekleri sayesinde eşit boyutlu patates dilimleri hazırlar. Ayrıca masa veya duvar bağlantı aparatlarıyla cihazın daha sabit bir şekilde kullanılmasına olanak tanır. Özel itici mekanizması ise ürünün düzgün ve zahmetsiz bir şekilde doğranmasını sağlar.

- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Özel Vantuz Ayaklar
- Bıçak ve İtici
- Uzun Ömürlü ve Hijyenik
- Duvar Bağlantı Aparatı

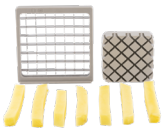


Duvar Bağlantı Aparatı

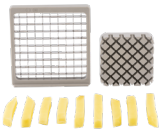


PATATES

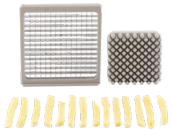
BIÇAK SEÇENEKLERİ >>>



1321-1
6mm x 6mm



1321-2
10mm x 10mm



1321-3
13mm x 13mm

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	MAKSİMUM PATATES BOYU VE ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
MANUEL PARMAK PATATES DİLİMLEME	1321	8 cm	20x43x41 cm	4,7 kg

1323

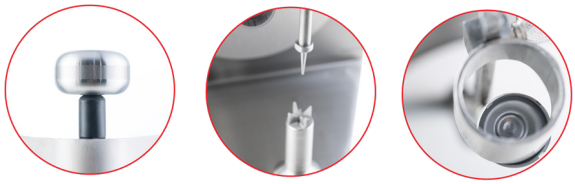
Soyma Makinesi

Otel, restoran, kafe ve endüstriyel mutfaklar gibi alanlarda kullanılabilen soyma makinesi, meyve ve sebzelerin kabuklarını pratik ve verimli bir şekilde soyar. Pratiklik ve verimliliği bir arada sunan bu makine, soyma işlemini hızlandırır ve standartlaştırır.

- Dakikada 8 Adet Soyma
- İki Farklı Mod Seçeneği
- İnce Kabuk Modu
- Kalın Kabuk Modu
- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Ayarlanabilir Bıçak







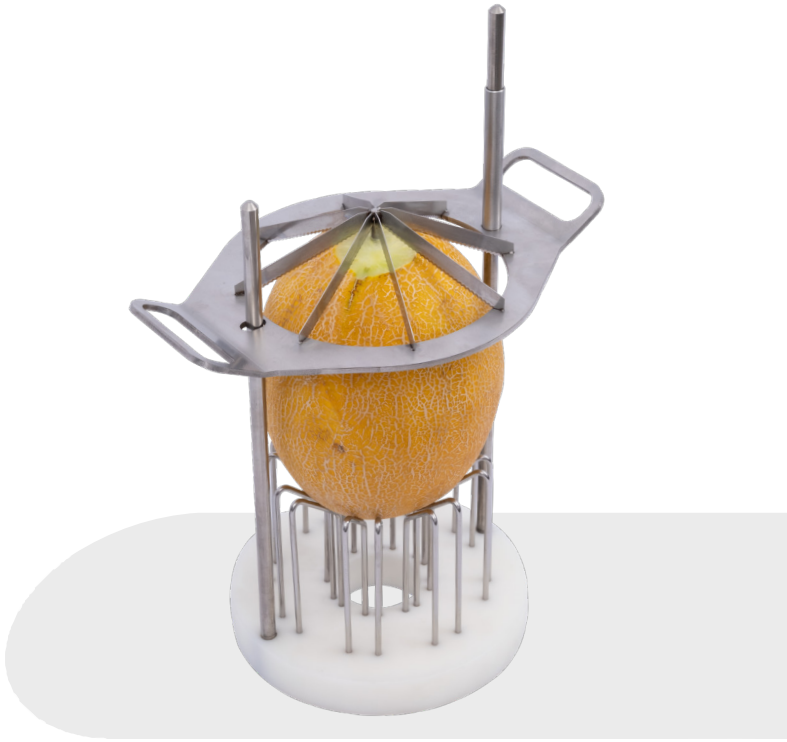
Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
SOYMA MAKİNESİ	1323	24x33x45 cm	11,3 kg
İNCE KABUK (1.MOD)	KALIN KABUK (2.MOD)	MAKSIMUM MEYVE-SEBZE CAPI	GÜÇ
8 adet/dakika	4 adet/dakika.	11,5 cm	35 WATT
AKIM	VOLTAJ	FREKANS	KORUMA SINIFI
0,25 A	220-240 V	50-60 HZ	IPX4

1324

Manuel Kavun Kesme Aparatı

Endüstriyel mutfaklar, marketler ve manavlarda kullanılabilen Manuel Kavun Kesme Aparatı, kusursuz ve keskin bıçakları sayesinde kavunları eşit dilimler halinde keser.



- Paslanmaz Çelik Formlu Bıçaklar
- Farklı Dilimleme Seçenekleri
- Kolay Kulplar
- Kolay Temizlik



KAVUN

BIÇAK SEÇENEKLERİ >>>



1324-1
4 Dilim

1324-2
6 Dilim

1324-3
8 Dilim

Teknik Özellikler

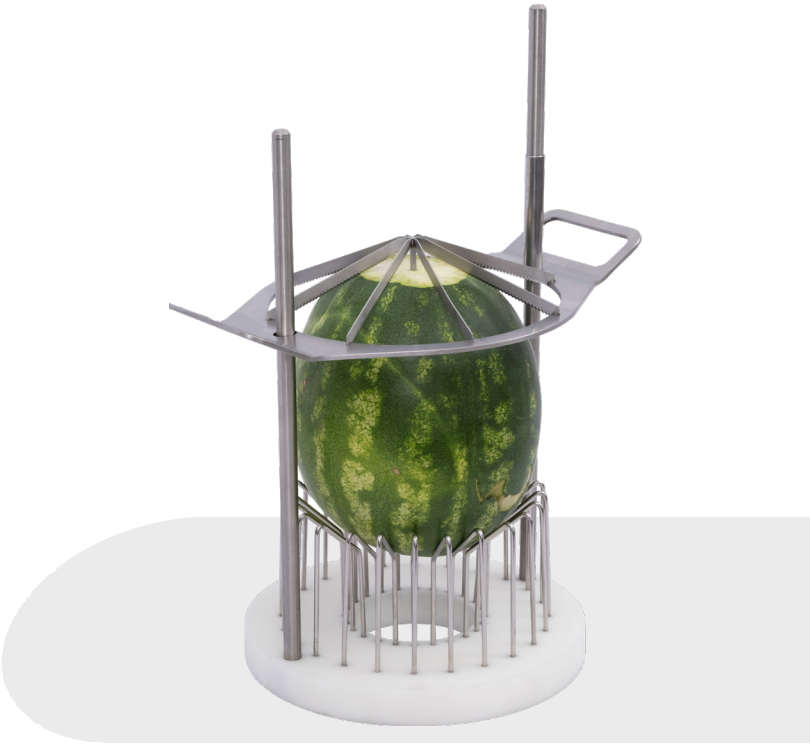
ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	MAKSİMUM KAVUN ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
MANUEL KAVUN KESME APARATI	1324	15 cm	30x20x42 cm	2,5 kg

1332

Manuel Karpuz Kesme Aparatı

Manuel Karpuz Kesme Aparatı, endüstriyel mutfaklar, marketler ve manavlarda kusursuz ve keskin bıçakları sayesinde karpuzları eşit dilimler halinde kesmek için kullanılır.

- Paslanmaz Çelik Formlu Bıçaklar
- Farklı Dilimleme Seçenekleri
- Kolay Kulplar
- Kolay Temizlik




KARPUZ


KAVUN

BIÇAK SEÇENEKLERİ >>>



1332-1
4 Dilim



1332-2
6 Dilim



1332-3
8 Dilim

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	MAKSİMUM KARPUZ ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
MANUEL KARPUZ KESME APARATI	1332	28 cm	40x28x52 cm	4,5 kg

1327

Manuel Karpuz Dilimleme

Manuel Karpuz Dilimleme, karpuz ve kavunları kolayca ve eşit dilimlere ayırarak kesme işlemini pratik hale getirir. Sunumlarda görselliği ön plana çıkaran bu makine; marketler, restoranlar, kafeler, oteller ve endüstriyel mutfaklar gibi alanlarda kullanılır. Müşterilere hızlı ve düzenli dilimlenmiş meyve sunarak hem sunum kalitesini artırır hem de iş süreçlerini hızlandırır.

- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Kolay Kesim
- Özel Kaydırmaz Ayaklar
- Kolay Temizlik




KARPUZ


KARPUZ DİLİMLERİ


KAVUN


15 mm

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	MAKSİMUM KESEBİLECEĞİ ÜRÜN BOYU	EBAT	AĞIRLIK
MANUEL KARPUZ DİLİMLEME	1327	37,5 cm x 7,5 cm	49x45x58 cm	16,7 kg

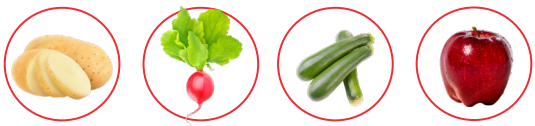
1325

Yaprak Kesme

Yaprak Kesme , otel, restoran, fast food ve catering gibi endüstriyel mutfaklarda kullanılır. 1,5 mm kesme kalınlığına sahip bu ürünün bıçağı tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş olup gıda standartlarına uygundur. Meyve ve sebzeleri yaprak formunda keserek yemek sunumlarında görsellik ve lezzeti ön plana çıkarır.



- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Ergonomik Çevirme Kolu
- Özel Vantuz Ayaklar
- Kolay Temizlik





Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	MAKSİMU KESME ÇAPI/UZUNLUĞU	EBAT	AĞIRLIK
YAPRAK KESME	1325	15 cm/12 cm	29x21x20 cm	2,3 kg

0810

Ananas Giyotin

Ananasın sert köşe kısımlarını kolayca kesmek için tasarlanan bu makine, ayarlanabilir bıçak sistemi sayesinde her boyuttaki ananası eşit şekilde kesebilir. Ananas hazırlık sürecini hızlandırarak mutfakta zaman ve iş gücü tasarrufu sağlar. Özellikle marketlerin manav reyonları, otel mutfakları ve meyve işleme alanlarında kullanıma uygundur. Paslanmaz çelik yapısı ve kolay temizlenebilir parçaları ile hijyenik ve uzun ömürlü bir çözümdür.

- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Ayarlanabilir Bıçak Mesafesi
- Manuel Kilitleme Pimi
- Özel Vantuz Ayaklar

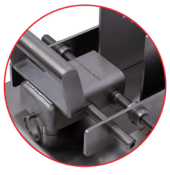




ANANAS







Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	MAKSİMUM ANANAS ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
ANANAS GİYOTİN	0810	15 cm	26x40x44 cm	5,8 kg

0801

Ananas Soyma Makinesi

Ananas Soyma Makinesi, otel, restoran, alışveriş merkezleri ve manav reyonlarında ananasın tek bir hareketle kabuk ve çekirdeğinin ayrılmasını sağlayacak şekilde tasarlanmıştır. Tek hareketle soyma ve çekirdek ayırma imkanı sunan bu makine, basit ve kolay kullanımıyla öne çıkar; kolayca sökülüp takılıp temizlenebilen bıçağı ile hijyen sağlar. Ürünle temas eden tüm parçalar paslanmaz çelik ve gıda standartlarına uygun polietilen malzemeden üretilmiştir.



- Polietilen Yataklar
- Güvenlik Pimi
- İtici Takoz
- İtici Takoz Pimi
- Mobil Stand *Opsiyonel

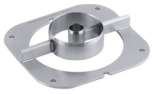


ANANAS

BIÇAK SEÇENEKLERİ >>>



74 mm



89 mm



95 mm



102 mm

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	MAKSİMUM KESEBİLECEĞİ ANANAS BOYU	EBAT	AĞIRLIK
ANANAS SOYMA MAKİNESİ	0801	15 cm	40x25x110 cm	12,2 kg

1326

Manuel Ananas Dilimleme

Süpermarket, otel, restoran ve manavlarda kullanılmak üzere tasarlanmış Manuel Ananas Dilimleme, ananasları eşit parçalarda dilimlemeyi kolaylaştırır. İşlevsel tasarımı ve keskin bıçakları sayesinde dilimleme işlemini hızlı ve etkili bir şekilde gerçekleştirir.

- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Kolay Kesim
- Özel Kaydırmaz Ayaklar
- Kolay Temizlik





ANANAS



ANANAS DİLİMLERİ

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	MAKSİMUM KESEBİLECEĞİ ÜRÜN BOYU	EBAT	AĞIRLIK
MANUEL ANANAS DİLİMLEME	1326	12 cm	27x56x37 cm	8,4 kg

1423

Ananas 3'lü Set

Süpermarketler ve manavlar için özel olarak tasarlanmış Ananas 3'lü Set, Ananas Giyotin, Ananas Soyma Makinesi ve Manuel Ananas Dilimlemeyi tek bir ünitede birleştirerek alandan tasarruf sağlar. Set üç makineden oluşur:



Ananasın sert köşelerini kesmek için:

0810 Ananas Giyotin



Tek bir hareketle kabuk ve çekirdeği ayırın:

0801 Ananas Soyma Makinesi



Eşit dilimler elde edin:

1326 Manuel Aananas Dilimleme





ANANAS







ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
ANANAS 3'LÜ SET	1423	121x56x201 cm	72,4 kg

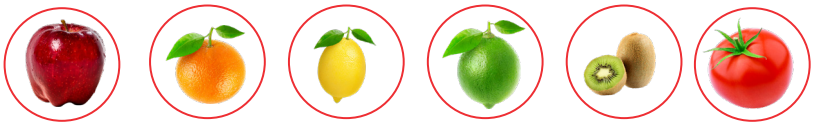
1315

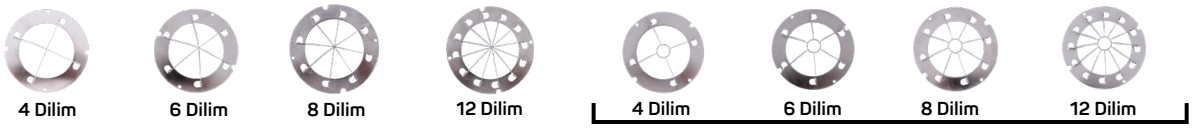
Meyve Dilimleme Makinesi

Meyve Dilimleme Makinesi, otel, restoran, kafe ve endüstriyel mutfaklar gibi çeşitli mutfak ortamlarında meyveleri hızlı, düzenli ve eşit dilimler halinde keserek zaman tasarrufu ve pratiklik sağlar. Restoran mutfaklarından yemek servis işletmelerine kadar geniş bir yelpazede kullanılan bu makine, profesyonel aşçıların iş akışını daha verimli hale getirir.



- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Ergonomik İtici Mekanizma
- Açılı Tasarım
- Özel Vantuz Ayaklar
- Kolay Temizlik





Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	KESİLECEK MAKSİMUM ÜRÜN ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
MEYVE DİLİMLEME MAKİNESİ	1315	8,5 cm	47x35x65 cm	4,90 kg

1315

Meyve Dilimleme Makinesi

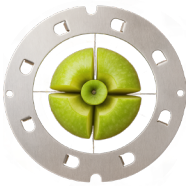
Bıçak Alternatifleri ve Özellikleri

"Her kullanım amacına uygun 8 farklı bıçak seçeneği
İhtiyacınıza en uygun bıçağı seçin."





1315-1
4 Dilim



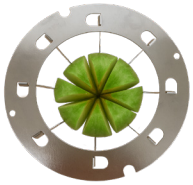
1315-5
4 Dilim
Göbek Çıkaran Bıçak



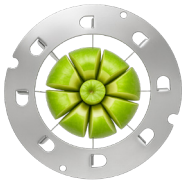
1315-2
6 Dilim



1315-6
6 Dilim
Göbek Çıkaran
Bıçak



1315-3
8 Dilim



1315-7
8 Dilim
Göbek Çıkaran Bıçak



1315-4
12 Dilim



1315-8
12 Dilim
Göbek Çıkaran Bıçak

CANCAN
• SINCE 1958 •

1318

Dikey Domates Dilimleme Makinesi

Dikey Domates Dilimleme Makinesi, otel, restoran, kafe ve endüstriyel mutfaklar gibi mekanlarda domatesleri hızlı, hassas ve eşit dilimler halinde keserek mutfakta zaman tasarrufu ve pratiklik sağlar. Restoran mutfaklarından yemek servis işletmelerine kadar geniş bir yelpazede kullanılan bu makine, profesyonel aşçıların iş akışını daha verimli hale getirir.



- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Keskin Bıçaklar
- Ergonomik İtici Mekanizma
- Açılı Tasarım
- Özel Vantuz Ayaklar
- Kolay Temizlik



BIÇAK SEÇENEKLERİ >>>



1318-1
5 mm

1318-2
7 mm

1318-3
10 mm

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	KESİLECEK MAKSİMUM ÜRÜN ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
DİKEY DOMATES DİLİMLEME MAKİNESİ	1318	8,5 cm	47x35x66 cm	5,45 kg

1330

Pizza Dilimleme Makinesi

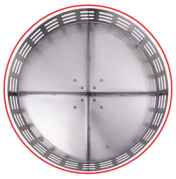
Pizza Dilimleme Makinesi, 4 veya 8 eşit dilim elde etmeyi sağlayan hızlı, hijyenik ve pratik bir cihazdır; restoran ve endüstriyel mutfaklarda zaman tasarrufu sunar.

- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Ergonomik Tasarım
- Özel Kol Mekanizması
- Kapasite
- Yüksek Dayanıklılık
- Hızlı Dilimleme

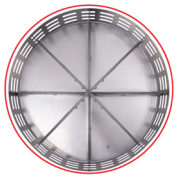




PİZZA



4 Dilim



8 Dilim

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	KESİLECEK MAKSİMUM ÜRÜN ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
PİZZA DİLİMLEME MAKİNESİ	1330	55 cm	60x85x57 cm	39 kg

1333

Sosis Dilimleme Makinesi

Kolay ve pratik kullanımıyla öne çıkan Sosis Dilimleme Makinesi, düşük güçle sosisleri zahmetsizce dilimler. Kompakt ve taşınabilir tasarımı kullanıcıya büyük rahatlık sunar; vantuzlu ayakları sayesinde kullanım sırasında sabitlenir. 6 mm ve 12 mm dilim kalınlığına sahip iki farklı bıçağa sahip makine, bu bıçaklarla uyumlu yatak sacıyla birlikte çalışır. Yatak sacı ve bıçaklar tamamen paslanmaz malzemeden üretildiği için kolayca sökülüp bulaşık makinesinde yıkanabilir.

YENİ!



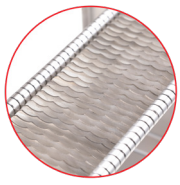
- Kompakt ve Portatif Tasarım
- Bıçak Seçenekleri: 6 mm ve 12 mm
- Uyumlu Yatak Sacı
- Özel Vantuz Ayaklar
- Kolay Temizlik

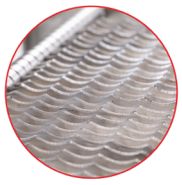

SOSİS


ÇİLEK


MUZ


MANTAR









Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
SOSİS DİLİMLEME MAKİNESİ	1333	25,5x20x31 cm	3 kg

1338

Jülyen Sosis Dilimleme Makinesi

Jülyen Sosis Dilimleme Makinesi, sosisleri hızlı, eşit ve estetik şekilde jülyen formda dilimlemek için tasarlanmıştır. Özellikle kahvaltı servisleri, hazır gıda üretimi ve fast food mutfakları için ideal olan bu makine, keskin bıçakları sayesinde ürünleri ezmeden düzgün şeritler halinde keser. Standart ve simetrik dilimler sunarak hem sunum kalitesini artırır hem de pişirme süresini optimize eder. Pratik kullanımı, kolay temizlenebilir yapısı ve sağlam gövdesi sayesinde yoğun mutfak ortamlarında zamandan ve iş gücünden tasarruf sağlar.

YENİ!



- Paslanmaz Çelik
- Kompakt ve Portatif Tasarım
- Kolay Temizlik
- Sökülebilir Parçalar



SOSİS



Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
JÜLYEN SOSİS DİLİMLEME MAKİNESİ	1338	17x22x35 cm	1,5 kg

1335

Blok Peynir Dilimleme Makinesi

Blok Peynir Dilimleme Makinesi, gerdirilmiş tel sistemi sayesinde peyniri zahmetsizce ve eşit kalınlıkta dilimler. Tamamen paslanmaz çelikten üretilen gövdesi üstün dayanıklılık ve uzun ömür sunar. Kompakt tasarımı, kolay taşınabilirlik ve pratik kullanım avantajı sağlar.

YENİ!

- Kompakt ve Portatif Tasarım
- Özelleştirilebilir Dilimler
- Kolay Kullanım
- Özel Kaydırmaz Ayaklar
- Kolay Temizlik





Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
BLOK PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ	1335	34x17x24 cm	1,61 kg

1336

Raylı Peynir Dilimleme Makinesi

Raylı Peynir Dilimleme Makinesi, en sert ve büyük peynirleri zahmetsizce kesebilmeniz için tasarlanmıştır. Telli kesim mekanizması, peynir bloklarını temiz ve düzgün şekilde dilimler. Yaylı sistemi sayesinde güç harcamadan sert peynirleri kolayca kesmenizi sağlar. Kaydırmaz taban lastikleri, kesim sırasında makinenin sabit kalmasına ve güvenli bir kullanım sunmasına yardımcı olur. Tamamı paslanmaz çelikten üretilmiş olması makineye üstün dayanıklılık ve uzun ömür kazandırır; ayrıca temizliği son derece kolaydır.

YENİ!

- Kompakt ve Portatif Tasarım
- Telli Kesim
- Sert ve Büyük Peynirler İçin Uygun Kesim
- Özel Kaydırmaz Ayaklar
- Kolay Temizlik




BEYAZ PEYNİR


KAŞAR PEYNİRİ


ESKİ KAŞAR







Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
RAYLI PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ	1336	30x40x15 cm	5,05 kg

1334

Çubukta Patates Makinesi

Çubukta Patates Makinesi, patatesi merkezden sabitleyerek tek parça hâlinde burgu (twister) formunda keser ve görsel olarak dikkat çekici, eşit dilimler elde edilmesini sağlar. Özellikle fast food restoranları, sokak lezzetleri sunan işletmeler ve festival stantları için ideal bir üründür. Keskin bıçakları sayesinde patatesi tek hareketle kolayca dilimler ve çubuğa geçirilerek sunuma hazır hâle getirir. Estetik sunumun yanı sıra pişirme süresini de kısaltan bu dilimleme yöntemi, pratik ve verimli bir hazırlık süreci sunar.

YENİ!

- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Patates Sabitleme Özelliği
- Özel Vantuz Ayaklar
- Hızlı ve Pratik Kesim
- Kolay Kullanım





Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
ÇUBUKTA PATATES MAKİNESİ	1334	12x50x22,5 cm	1,74 kg

1340

Spiral Kesim Makinesi

Spiral Kesim Makinesi, spiral kesimler yapabilen, yüksek verimli ve pratik bir cihazdır. Kolay kullanıma sahip tutma kolu ve dişli mili sayesinde ekstra güç gerektirmeden rahat bir kesim sağlar. Vidalı mildeki mandal, işlem tamamlandığında kolun tek hamlede geri çekilmesine olanak tanır, böylece zaman kazandırır. Kompakt ve portatif tasarımı, farklı çalışma alanlarına uyum sağlar. Saplama bıçağı kesim sırasında ürünü sabit tutar, çıkarılabilir kesim kafası ise bulaşık makinesinde kolayca yıkanabilir. Ayrıca taban sacı, istenirse sökülerek herhangi bir masaya monte edilebilir.

YENİ!

- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Tutma Kolu ve Dişli Mil
- Patates Sabitleme Özelliği
- Çıkarılabilir Taban Sacı





PATATES



Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
SPİRAL KESİM MAKİNESİ	1340	20x50x26 cm	3,17 kg

1701

Ekmek Yağlama Aparatı

Otel, restoran, kafe ve endüstriyel mutfaklar gibi mekanlarda kullanılabilen Ekmek Yağlama Aparatı, tereyağ, zeytinyağ ve baharatlı soslar dahil geniş bir yelpazedeki yağları kontrollü şekilde ekmeklere uygular; böylece lezzeti artırırken fazladan ürün kullanımını engeller.

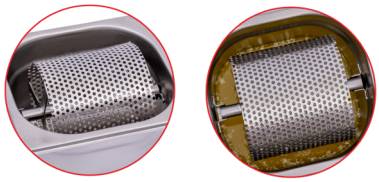
- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Zaman ve Maliyet Tasarrufu
- Zahmetsiz Kullanım
- Pratik ve Hızlı
- Kolay Temizlik



18 cm genişliğinde tasarlanan Ekmek Yağlama Aparatı, rahatlıkla standart bir Burger Ekmeği yerleştirebilecek kapasitededir.



BURGER EKMEĞİ



Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
EKMEK YAĞLAMA APARATI	1701	18x16x11 cm	0,55 kg

1705

Ekmek Yağlama Aparatı XL

Otel, restoran, kafe ve endüstriyel mutfaklar gibi mekanlarda kullanılabilen Ekmek Yağlama Aparatı, tereyağ, zeytinyağ ve baharatlı soslar dahil geniş bir yelpazedeki yağ ve sosları kontrollü şekilde ekmeklere uygular; böylece lezzeti artırırken israfı önler.

YENİ!

- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Zaman ve Maliyet Tasarrufu
- Kolay Kullanım
- Pratik ve Hızlı
- Kolay Temizlik



38 cm genişliğinde tasarlanan Ekmek Yağlama Aparatı XL, rahatlıkla standart İki Burger Ekmeği yerleştirebilecek kapasitededir.



BURGER EKMEĞİ



Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
EKMEK YAĞLAMA APARATI XL	1705	32,5x18x12 cm	1,22 kg

1706

Smash Burger Ezici (Dairesel)

Smash Burger Ezici (Dairesel), burger köftelerini tek hamlede bastırarak hızlı karamelizasyon ve eşit pişirme sağlar. 12, 14 ve 16 cm çap seçenekleriyle sunulan bu ürün; paslanmaz çelik tabanı ve ergonomik sapı ile hem profesyonel mutfaklarda hem de ev kullanımlarında tutarlı ve verimli sonuçlar sunar. Sağlam gövdesi, ısıya dayanıklı yapısı ve kolay temizlenebilir yüzeyiyle mutfak iş akışını verimli kılar.

YENİ!

- Paslanmaz Çelik Taban
- Ergonomik Tutma Kolu
- Dairesel Baskı Yüzeyi
- Kolay Temizleme





BURGER KÖFTESİ



Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK	ÇAP
SMASH BURGER EZİCİ (DAİRESEL)	1706	12,5x12x8 cm	0,45 kg	12 cm 14 cm 16 cm

1707

Smash Burger Ezici (Kare)

Smash Burger Ezici (Kare), burger köftelerini tek hamlede bastırarak hızlı karamelizasyon ve eşit pişirme sağlar. Paslanmaz çelik tabanı ve ergonomik sapı ile hem profesyonel mutfaklarda hem de ev kullanımlarında tutarlı ve verimli sonuçlar sunar. Sağlam gövdesi, ısıya dayanıklı yapısı ve kolay temizlenebilir yüzeyiyle mutfak iş akışını verimli kılar.

YENİ!

- Paslanmaz Çelik Taban
- Ergonomik Tutma Kolu
- Geniş Baskı Yüzeyi
- Kolay Temizleme



16 cm x 14 cm



BURGER KÖFTESİ



Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
SMASH BURGER EZİCİ (KARE)	1707	16x14x8 cm	0,67 kg

1708

Tamper

Kahve Tamperi, espresso hazırlığında kahve yatağını düz ve homojen hâle getirerek suyun kahveden eşit geçişini sağlar. 51 mm, 53 mm, 55 mm ve 58 mm çap seçenekleriyle sunulan paslanmaz çelik tabanı ve ergonomik sapı sayesinde hem ev baristalarının hem de yoğun kafelerin aradığı tutarlı sıkıştırma kuvvetini sağlar. Dengeli ağırlık dağılımı ve kaymaz tutuş yüzeyiyle maksimum lezzet için profesyonel bir zemin oluşturur.

YENİ!



- Paslanmaz Çelik Taban
- Ergonomik Sap
- Dengeli Ağırlık Dağılımı
- Mikro-Pürüzsüz Yüzey
- Kolay Temizleme



Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	YÜKSEKLİK	AĞIRLIK	ÇAP
TAMPER	1708	9,15 cm	0,308 kg	51 mm 53 mm 55 mm 58 mm

1337

Blok Peynir Dilimleme Makinesi XL

Blok Peynir Dilimleme Makinesi XL, tel sistemi sayesinde, üstten aşağıya kolayca indirilen tel ile blok peynirleri zahmetsizce dilimler. Sert peynirlerde dahi yüksek performans sunar. Özel kesme mekanizması sayesinde aşırı güç uygulamadan, peyniri parçalamadan düzgün dilimler elde etmenizi sağlar. Hem profesyonel mutfaklarda hem de yoğun servis alanlarında kullanım için idealdir.

YENİ!



- Kompakt ve Portatif Tasarım
- Sert ve Büyük Peynirler İçin Uygun Kesim
- Telli Kesim
- Kaydırmaz Taban Lastikleri
- Kolay Temizlik


BEYAZ PEYNİR


KAŞAR PEYNİRİ


ESKİ KAŞAR


TEREYAĞ







Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
BLOK PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ XL	1337	48x45x49 cm	4,2 kg

Hazırlık Ekipmanları

Meyve & Sebze İşleme Ekipmanları (Endüstriyel Tip)



1305

Pnömatik Parmak Patates Dilimleme Makinesi

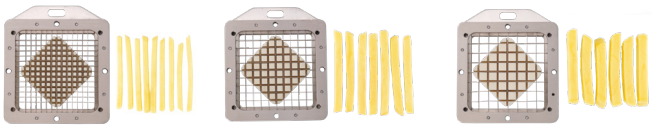
Pnömatik Parmak Patates Dilimleme Makinesi ile patatesler hızlı ve hassas bir şekilde dilimlenir. Hem iş gücünü etkili bir şekilde azaltarak zaman tasarrufu sağlar hem de kesimleri eşit ve kusursuz bir şekilde gerçekleştirerek verimliliği arttırır. Keskin paslanmaz çelik bıçaklar sayesinde tercih edilen kalınlıkta eşit patates dilimleri zahmetsizce elde edilir.

- Paslanmaz Çelik Bıçaklar
- Yüksek Teknoloji
- Switch'li Kapak
- Ergonomik Kapak Tutma Kolu
- Hava Soketi
- Kaydırmaz Taban Lastikleri





Bıçak Seçenekleri >>>



1305-1
6x6 mm

1305-2
10x10 mm

1305-3
13x13 mm

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
PNÖMATİK PARMAK PATATES MAKİNESİ	1305	70x27x28 cm	19,2 kg
MAKSİMUM PATATES ÇAPI	**MAKSİMUM ÇALIŞMA KUVVETİ**	**ÇALIŞMA BASINCI**	**MAKSİMUM DİLİMLEME BOYU**
8 cm	1500 N	6-8 bar	19 cm

1342

Elektrikli Parmak Patates Dilimleme Makinesi

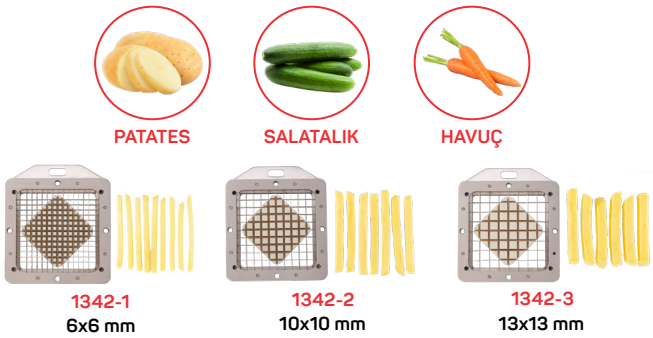
Elektrikli Patates Dilimleme Makinesi, patatesleri hızlı, eşit ve hassas bir şekilde dilimlemek için tasarlanmıştır. Güçlü elektrik motoru sayesinde manuel güç veya hava bağlantısına gerek kalmadan yüksek verimle çalışır. Ergonomik tasarımı ve keskin paslanmaz çelik bıçakları, patatesleri şekillerini bozmadan eşit şekilde kesmeye olanak tanır. Patentli tasarımıyla kategorisinde benzersizdir. Restoranlar, fast food işletmeleri ve endüstriyel mutfaklarda yoğun kullanımlar için idealdir.

YENİ!

- Patentli Tasarım
- Paslanmaz Çelik Bıçaklar
- Start/Stop & Güvenlik Butonu
- Switch'li Kapak
- Ergonomik Kapak Tutma Kolu
- Yüksek Teknoloji Motor
- Kaydırmaz Taban Lastikleri



Bıçak Seçenekleri >>>



Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK	MAKSİMUM PATATES ÇAPI
ELEKTRİKLİ PARMAK PATATES DİLİMLEME MAKİNESİ	1342	94x30x44 cm	44,5 kg	8 cm
MAKSİMUM DİLİMLEME BOYU	**VOLTAJ**	**FREKANS**	**DİLİMLEME KAPASİTESİ (ADET)**	**DİLİMLEME KAPASİTESİ (KG)**
19 cm	220 - 230 V	50 - 60 Hz	960	75 kg

1309

Pnömatik Kavun Dilimleme Makinesi

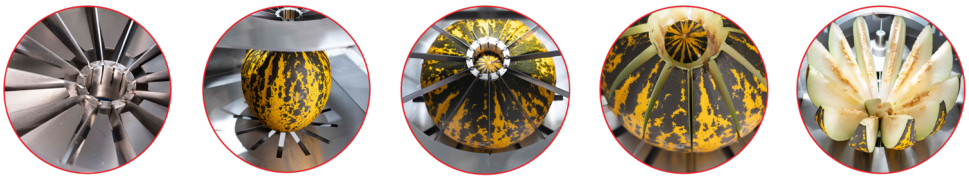
Pnömatik Kavun Dilimleme Makinesi, hava basıncı kullanarak farklı boyuttaki kavunları hassas ve zahmetsizce dilimleyerek düzgün kesimler elde etmenizi sağlar. Büyük ölçekli üretim tesislerinden catering işletmelerine kadar, daha az iş gücüyle benzersiz verimlilik ve yüksek üretkenlik sunar

- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Hızlı ve Eşit Dilimleme
- Kullanım Kolaylığı
- Gelişmiş Hava Sistemi
- Dayanıklı Yapı
- 12 Dilim Bıçak





KAVUN



Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
PNÖMATİK KAVUN DİLİMLEME MAKİNESİ	1309	67x54x215 cm	70 kg
MAKSİMUM DİLİMLEME BOYU	MAKSİMUM DİLİMLEME ÇAPI	MAKSİMUM ÇALIŞMA KUVVETİ	ÇALIŞMA BASINCI
35 cm	22 cm	1500 N	6-8 bar

1310

Pnömatik Karpuz Kesme Makinesi

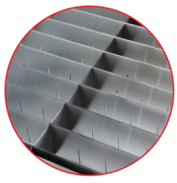
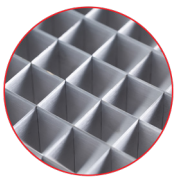
Pnömatik Karpuz Kesme Makinesi, hava basıncı kullanarak farklı boyuttaki karpuzları hassas ve zahmetsizce dilimleyerek düzgün kesimler elde edilmesini sağlar. Büyük ölçekli üretim tesislerinden catering işletmelerine kadar, daha az iş gücüyle benzersiz verimlilik ve yüksek üretkenlik sunar.

- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Emniyetli Çift Buton
- Kullanım Kolaylığı
- Gelişmiş Hava Sistemi
- İki Farklı Bıçak Seçeneği (Küp Kesim, Dairesel Kesim)




KARPUZ


KAVUN




Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
PNÖMATİK KARPUZ KESME MAKİNESİ	1310	65x50x180 cm	60 kg
MAKSİMUM DİLİMLEME BOYU	**MAKSİMUM DİLİMLEME ÇAPI**	**MAKSİMUM ÇALIŞMA KUVVETİ**	**ÇALIŞMA BASINCI**
28 cm	26 cm	1500 N	6-8 bar

0809

Pnömatik Ananas Soyma Makinesi (Standlı)

Pnömatik Ananas Soyma Makinesi, zaman ve emek gerektiren ananas soyma sürecini hava basıncı ile çalışan gelişmiş bir sistemle kolaylaştırır. Bu yenilikçi çözüm, hızlı ve tutarlı soyma performansı gerçekleştirerek hem zamandan hem de işçilik maliyetlerinden tasarruf sağlar. Meyvenin şekline ve boyutuna uyum sağlayan pnömatik teknoloji sayesinde her seferinde mükemmel şekilde soyulmuş ananaslar elde edilir. Büyük ölçekli üretim tesislerinden catering işletmelerine kadar her alanda, daha az iş gücüyle yüksek verimlilik ve üretkenlik sunar. Frenli tekerliklere sahip mobil standıyla ürün taşıma işlemini kolaylaştırır.

- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Emniyetli Çift Buton
- Tek Hamlede Etkin Sonuç
- Gelişmiş Hava Sistemi





Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
PNÖMATİK ANANAS SOYMA MAKİNESİ	0809	140x45x180 cm	60 kg
MAKSİMUM DİLİMLEME BOYU	**MAKSİMUM DİLİMLEME ÇAPI**	**MAKSİMUM ÇALIŞMA KUVVETİ**	**ÇALIŞMA BASINCI**
25 cm	15 cm	1500 N	6-8 bar

Hazırlık Ekipmanları

Konserve Açacakları

CANCAN® Konserve Açacakları, dayanıklı yapısı ve ergonomik tasarımıyla mutfaklarda güvenli ve hızlı kullanım sunar. Paslanmaz çelik malzemeleri sayesinde uzun ömürlü performans sağlar ve hijyen standartlarına tam uyum gösterir. Manuel ve elektrikli modelleriyle farklı ihtiyaçlara çözüm üreten CANCAN, endüstriyel mutfaklardan catering hizmetlerine kadar geniş bir kullanım alanına hitap eder. Kolay kullanım mekanizmaları ile iş yükünü azaltır, hazırlık süreçlerini daha verimli ve pratik hale getirir.



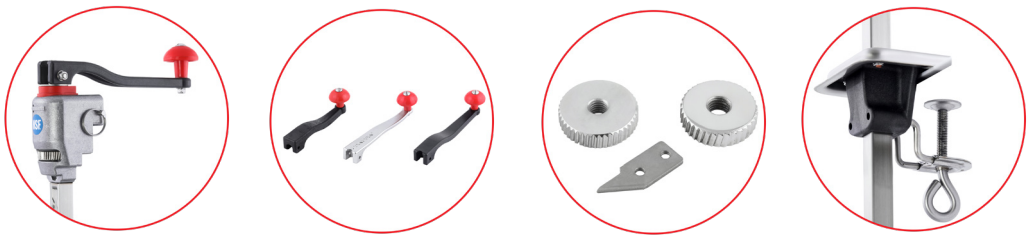
0302

Profesyonel Tip Manuel Konserve Açacağı

Profesyonel tip manuel konserve açacağı, profesyonel catering, endüstriyel mutfaklar, hastaneler ve kantinler gibi mekanlarda, büyük veya küçük fark etmeksizin konserve kutularını güvenli ve hijyenik şekilde açarak kullanıcılara büyük kolaylık sağlar. Paslanmaz çelikten üretilmiş kesici mekanizması, düzgün ve pürüzsüz bir kesim sunarak kapağın güvenli şekilde çıkarılmasına olanak tanır. Ayarlanabilir gövdesi sayesinde farklı ebatlardaki kutularla uyumlu çalışır.

- NSF Sertifikalı
- Çevirme Kolu
- Helis Dişli
- Paslanmaz Bıçak
- Paslanmaz Profil
- Paslanmaz Sabitleme Mili





Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	GÜNLÜK KAPASİTE	AĞIRLIK	PROFİL BOYUTU	KONSERVE BOYUTU
PROFESYONEL TİP MANUEL KONSERVE AÇACAĞI	0302	40 - 65 KONSERVE	2 kg	63 cm	MAKSİMUM 55 cm

0303

Paslanmaz Manuel Konserve Açacağı

Paslanmaz Manuel Konserve Açacağı, profesyonel catering hizmetleri, endüstriyel mutfaklar, hastaneler ve kantinler gibi mekanlarda konserve boyutundan bağımsız olarak güvenli ve hijyenik bir şekilde açma imkanı sunar. Paslanmaz çelikten üretilmiş kesici mekanizması, düzgün ve pürüzsüz bir kesim sunarak kapağın güvenli şekilde çıkarılmasına olanak tanır. Ayarlanabilir gövdesi sayesinde farklı ebatlardaki kutularla uyumlu çalışır.

- NSF Sertifikalı
- Çevirme Kolu
- Helis Dişli
- Paslanmaz Bıçak
- Paslanmaz Profil
- Paslanmaz Sabitleme Mili











Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	GÜNLÜK KAPASİTE	AĞIRLIK	PROFİL BOYUTU	KONSERVE BOYUTU
PASLANMAZ MANUEL KONSERVE AÇACAĞI	0303	65 - 100 KONSERVE	3 kg	63 cm	MAKSİMUM 55 cm

0702

Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açacağı

Dairesel

Tamamen paslanmaz profesyonel tip elektrikli konserve açacağı, sıyırma ve kaçırmayı önleyen döner helis dişlisi ve özel tasarım paslanmaz bıçağı sayesinde endüstriyel mutfaklarda peynir, zeytin, boya gibi konserve tenekelerini fazla güç gerektirmeden ve kısa sürede açmak için tasarlanmıştır. Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açacağı oluşabilecek iş kazalarının önüne geçerek firmaların iş güvenliğini sağlamalarına destek olur.

- Tutma Kolu
- Fren Kolu
- Helis Dişli
- Paslanmaz Bıçak
- Paslanmaz Kol
- Paslanmaz Dayama Mili
- Mıknatıslı Tutucu Mil
- Döner Tabla







Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK	KESİM KAPASİTESİ
PROFESYONEL TİP ELEKTRİKLİ KONSERVE AÇACAĞI	0702	30x49x82 cm	30 kg	3-8 Adet/dk
KONSERVE EBATLARI	**GÜÇ**	**VOLTAJ**	**FREKANS**	
6 cm - 35 cm	0,18 kW	220 - 240 V	50 - 60 Hz	

0703

Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açacağı

Kare&Dairesel

Tamamen paslanmaz profesyonel tip elektrikli konserve açacağı, sıyırma ve kaçırmayı önleyen döner helis dişlisi ve özel tasarım paslanmaz bıçağı sayesinde endüstriyel mutfaklarda peynir, zeytin, boya gibi konserve tenekelerini fazla güç gerektirmeden ve kısa sürede açmak için tasarlanmıştır. Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açacağı oluşabilecek iş kazalarının önüne geçerek firmaların iş güvenliğini sağlamalarına destek olur.

- Tutma Kolu
- Fren Kolu
- Helis Dişli
- Paslanmaz Bıçak
- Paslanmaz Kol
- Paslanmaz Dayama Mili
- Mıknatıslı Tutucu Mil
- Hareketli Tabla
- Döner Tabla








Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK	KESİM KAPASİTESİ
PROFESYONEL TİP ELEKTRİKLİ KONSERVE AÇACAĞI	0703	49x59x82 cm	35 kg	3-8 Adet/dk
KONSERVE EBATLARI	**GÜÇ**	**VOLTAJ**	**FREKANS**	
6 cm - 35 cm	0,18 kW	220 - 240 V	50 - 60 Hz	

YIKAMA
EKİPMANLARI

Yıkama Ekipmanları

Yeni Nesil Ön Yıkama Duşları

CANCAN® Yeni Nesil Ön Yıkama Duşları, profesyonel mutfakların farklı ön yıkama ihtiyaçlarına dayanıklı, işlevsel ve güvenilir çözümler sunar. Essential, Pro+ ve Deluxe serileri; farklı kullanım yoğunluklarına uygun malzeme yapıları, ergonomik tasarımları ve yüksek hareket kabiliyetleriyle öne çıkar. 360° dönebilen hortumları kullanım esnekliği sağlarken, serilere özgü mühendislik çözümleri temizlik süreçlerini kolaylaştırır. CANCAN® ile profesyonel mutfaklarda ön yıkama işlemleri daha pratik, kontrollü ve verimli hale gelir.

ESSENTIAL
SERIES

PRO+
SERIES
YENİLENEN MT SERİSİ

DELUXE
SERIES



Yıkama Ekipmanları

Ön Yıkama Duşları

KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

Ön Yıkama Muslukları, endüstriyel mutfaklarda, endüstriyel bulaşık makinelerinde, sebze ve meyve yıkama ünitelerinde ön yıkama aşamasında kullanılır.



MT01
Tezgaha Monte
Ön Yıkama Duşu



MT02
Tezgaha Monte
Ara Musluklu
Ön Yıkama Duşu



MT03
Duvara Monte
Ön Yıkama Duşu

Kataforez
Kaplamalı Yay





MT04
Duvara Monte
Ara Musluklu
Ön Yıkama Duşu



MT05
Mini Boy
Ön Yıkama Duşu



MT06
Mini Boy
Ara Musluklu
Ön Yıkama Duşu

ESSENTIAL
SERIES

Yıkama Ekipmanları

Essential Serisi Ön Yıkama Duşları

CANCAN® Essential Serisi Ön Yıkama Duşları, profesyonel mutfakların temel ön yıkama ihtiyaçlarına işlevsel, erişilebilir ve güvenilir çözümler sunmak üzere geliştirilmiştir. Kartuşlu bataryası ve 360° dönebilen hortumuyla kullanım kolaylığı sağlarken, yüksek dayanımlı mühendislik plastiği bileşenleriyle dayanıklılığı ve ergonomiyi bir araya getirir. Azaltılmış kurşun içeriği ve işlevsel tasarımıyla günlük ön yıkama işlemlerini pratik ve kontrollü hale getirir.



0502 ES

MT02 Essential Tezgaha Monte Ara Musluklu

Ön Yıkama Duşu

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

- Kartuşlu Batarya
- 360° Dönebilen Hortum
- Mühendislik Plastiği Elcik
- Mühendislik Plastiği Volan
- Paslanmaz Çelik Bağlantı Bileşenleri
- Azaltılmış Kurşun İçeriği
- İşlevsel ve Ergonomik Tasarım








Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
MT02 ESSENTIAL TEZGAHA MONTE ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU	0502 ES	16x56x114 cm	4,8 kg

PRO+
SERIES
YENİLENEN MT SERİSİ

Yıkama Ekipmanları
Pro+ Ön Yıkama Duşları

CANCAN® Pro+ Serisi Ön Yıkama Duşları, profesyonel mutfakların yoğun çalışma koşullarında dayanıklı ve güvenilir kullanım sunmak üzere geliştirilmiştir. Kataforez kaplamalı spiral yayı ve güçlendirilmiş bağlantı yapısıyla yoğun kullanıma uyum sağlarken, özel insert tasarımlı volanı ve yüksek dayanımlı mühendislik plastiği bileşenleriyle kontrollü ve ergonomik kullanım sunar. Metal ve kurşun içeren ham madde kullanımını azaltan yeni nesil malzeme yaklaşımıyla profesyonel ön yıkama süreçlerine işlevsel ve güvenilir bir çözüm getirir.



0501

MT01 Pro+ Tezgaha Monte Ön Yıkama Duşu

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

- Yüksek Dayanımlı Mühendislik Plastiği
- Paslanmaz Borular
- 360° Dönebilen Elcik
- Su Çıkış Süzgeci
- Sıcak ve Soğuk Su Girişi
- Kataforez Kaplamalı Yay
- Su Basıncı Ayarı
- Su ve Deterjan Tasarrufu








Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
MT01 PRO+ TEZGAHA MONTE ÖN YIKAMA DUŞU	0501	16x55x114 cm	4,4 kg

0502

MT02 Pro+ Tezgaha Monte Ara Musluklu

Ön Yıkama Duşu

- Yüksek Dayanımlı Mühendislik Plastiği
- Paslanmaz Borular
- 360° Dönebilen Elcik
- Su Çıkış Süzgeci
- Sıcak ve Soğuk Su Girişi
- Kataforez Kaplamalı Yay
- Su Basıncı Ayarı
- Su ve Deterjan Tasarrufu











Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
MT02 PRO+ TEZGAHA MONTE ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU	0502	16x56x114 cm	4,8 kg

CANCAN® • SINCE 1958 •

0503

MT03 Pro+ Duvara Monte Ön Yıkama Duşu

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

- Yüksek Dayanımlı Mühendislik Plastiği
- Paslanmaz Borular
- 360° Dönebilen Elcik
- Su Çıkış Süzgeci
- Sıcak ve Soğuk Su Girişi
- Kataforez Kaplamalı Yay
- Su Basıncı Ayarı
- Su ve Deterjan Tasarrufu











Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
MT03 PRO+ DUVARA MONTE ÖN YIKAMA DUŞU	0503	22x51x114 cm	4,2 kg

0504

MT04 Pro+ Duvara Monte Ara Musluklu

Ön Yıkama Duşu

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

- Yüksek Dayanımlı Mühendislik Plastiği
- Paslanmaz Borular
- 360° Dönebilen Elcik
- Su Çıkış Süzgeci
- Sıcak ve Soğuk Su Girişi
- Kataforez Kaplamalı Yay
- Su Basıncı Ayarı
- Su ve Deterjan Tasarrufu











Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
MT04 PRO+ DUVARA MONTE ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU	0504	22x51x114 cm	4,9 kg

0505

MT05 Pro+ Mini Boy Ön Yıkama Duşu

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

- Yüksek Dayanımlı Mühendislik Plastiği
- Paslanmaz Borular
- 360° Dönebilen Elcik
- Su Çıkış Süzgeci
- Sıcak ve Soğuk Su Girişi
- Kataforez Kaplamalı Yay
- Su Basıncı Ayarı
- Su ve Deterjan Tasarrufu








Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
MT05 PRO+ MİNİ BOY ÖN YIKAMA DUŞU	0505	16x45x58 cm	3,2 kg

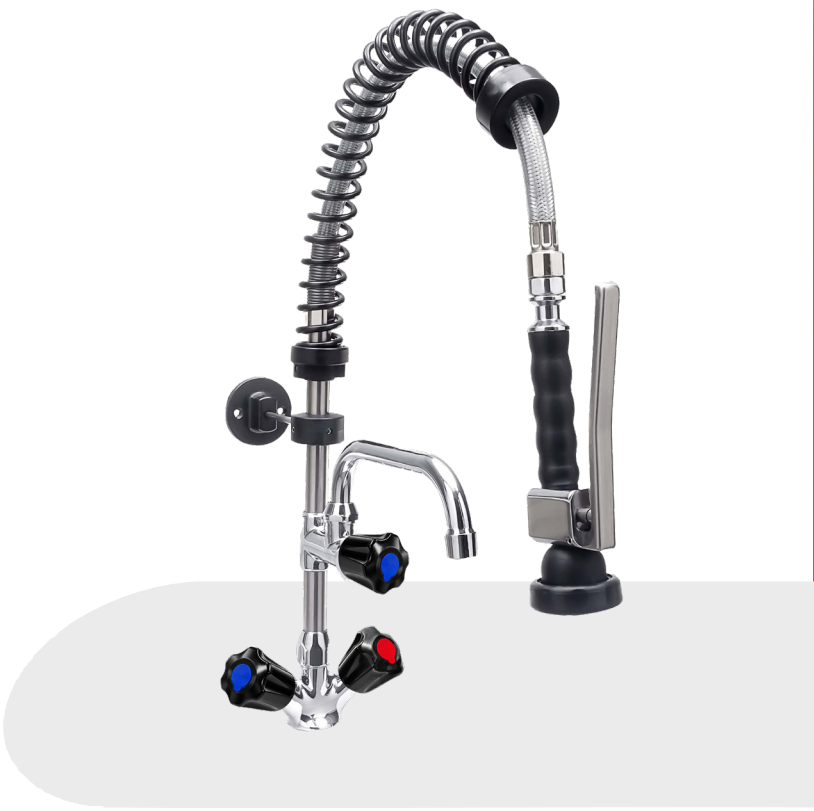
0506

MT06 Pro+ Mini Boy Ara Musluklu

Ön Yıkama Duşu

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

- Yüksek Dayanımlı Mühendislik Plastiği
- Paslanmaz Borular
- 360° Dönebilen Elcik
- Su Çıkış Süzgeci
- Sıcak ve Soğuk Su Girişi
- Kataforez Kaplamalı Yay
- Su Basıncı Ayarı
- Su ve Deterjan Tasarrufu











Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
MT06 PRO+ MİNİ BOY ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU	0506	20x45x58 cm	3,8 kg

Yıkama Ekipmanları

Ön Yıkama Duşları Deluxe Serisi

CANCAN® Deluxe Ön Yıkama Duşları, endüstriyel mutfaklarda hijyen ve verimliliği artırmak için tasarlanmıştır. Paslanmaz çelik yapısı uzun ömür, ergonomik tasarımı ise su tasarrufu ve iş kolaylığı sağlar. Kompakt ve standart modelleriyle sebze, meyve ve ekipmanların etkili ön yıkamasını pratik ve güvenli hale getirir.



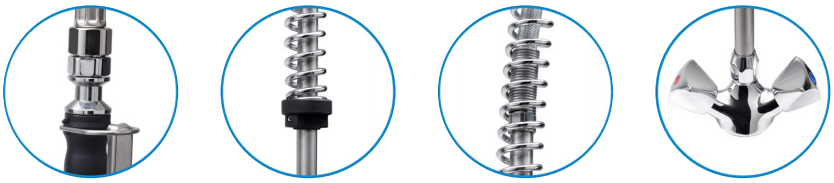
0507

MT01 Deluxe Tezgaha Monte Ön Yıkama Duşu

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

- Pirinç Malzeme ve Krom Kaplama
- Paslanmaz Borular
- 360° Dönebilen Elcik
- Su Çıkış Süzgeci
- Sıcak ve Soğuk Su Girişi
- Paslanmaz Yay
- Su Basıncı Ayarı
- Su ve Deterjan Tasarrufu





Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
MT01 DELUXE TEZGAHA MONTE ÖN YIKAMA DUŞU	0507	16x56x113 cm	4,7 kg

0508

MT02 Deluxe Tezgaha Monte Ara Musluklu

Ön Yıkama Duşu

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

- Pirinç Malzeme ve Krom Kaplama
- Paslanmaz Borular
- 360° Dönebilen Elcik
- Su Çıkış Süzgeci
- Sıcak ve Soğuk Su Girişi
- Paslanmaz Yay
- Su Basıncı Ayarı
- Su ve Deterjan Tasarrufu











Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
MT02 DELUXE TEZGAHA MONTE ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU	0508	16x56x113 cm	5,4 kg

0512

MT03 Deluxe Duvara Monte Ön Yıkama Duşu

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

- Pirinç Malzeme ve Krom Kaplama
- Paslanmaz Borular
- 360° Dönebilen Elcik
- Su Çıkış Süzgeci
- Sıcak ve Soğuk Su Girişi
- Paslanmaz Yay
- Su Basıncı Ayarı
- Su ve Deterjan Tasarrufu











Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
MT03 DELUXE DUVARA MONTE ÖN YIKAMA DUŞU	0512	22x50x113 cm	4 kg

0513

MT04 Deluxe Duvara Monte Ara Musluklu

Ön Yıkama Duşu

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

- Pirinç Malzeme ve Krom Kaplama
- Paslanmaz Borular
- 360° Dönebilen Elcik
- Su Çıkış Süzgeci
- Sıcak ve Soğuk Su Girişi
- Paslanmaz Yay
- Su Basıncı Ayarı
- Su ve Deterjan Tasarrufu








Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
MT04 DELUXE DUVARA MONTE ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU	0513	22x50x113 cm	5 kg

0509

MT05 Deluxe Mini Boy

Ön Yıkama Duşu

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

- Pirinç Malzeme ve Krom Kaplama
- Paslanmaz Borular
- 360° Dönebilen Elcik
- Su Çıkış Süzgeci
- Sıcak ve Soğuk Su Girişi
- Paslanmaz Yay
- Su Basıncı Ayarı
- Su ve Deterjan Tasarrufu











Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
MT05 DELUXE MİNİ BOY ÖN YIKAMA DUŞU	0509	16x45x56,5 cm	3,5 kg

0510

MT06 Deluxe Mini Boy Ara Musluklu

Ön Yıkama Duşu

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

- Pirinç Malzeme ve Krom Kaplama
- Paslanmaz Borular
- 360° Dönebilen Elcik
- Su Çıkış Süzgeci
- Sıcak ve Soğuk Su Girişi
- Paslanmaz Yay
- Su Basıncı Ayarı
- Su ve Deterjan Tasarrufu








Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
MT06 DELUXE MİNİ BOY ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU	0510	18x45x56,5 cm	4,2 kg

Yıkama Ekipmanları

Tezgaha Monte Kazan Doldurma Musluğu



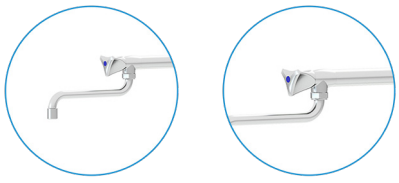
0511

Tezgaha Monte Kazan Doldurma Musluğu

Tezgaha Monte Kazan Doldurma Musluğu; endüstriyel mutfaklarda, büyük tencere ve kazanları ocak üzerinden indirmeye gerek kalmadan hızla doldurmak için tasarlanmıştır. 304 paslanmaz çelik gövdesi, 180° dönebilen çift eklemli kolu ve çeyrek turda açılıp kapanan seramik kartuşlu vanası sayesinde maksimum hijyen, dayanıklılık ve kullanıcı konforu sunar. Sadece soğuk su hattına bağlanır; yüksek debisiyle servis hızını artırır, ergonomik sapı ise su akışını tam kullanım noktasında hassas şekilde kontrol etmenizi sağlar.

- Paslanmaz Çelik Gövde
- 180° Dönebilen Hareketli Ağız
- Tek Harekette Tam Açma / Kapama
- Kolay Temizlik & Bakım





Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
TEZGAHA MONTE KAZAN DOLDURMA MUSLUĞU	0511	6,5x78x93 cm	2,8 kg

Yıkama Ekipmanları

Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşları



0905

2M Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu

2m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu, yalnızca endüstriyel fırınlara bağlantı için tasarlanmıştır. Fırın içi ve çevresindeki temizlik işlemlerinde etkili bir ön yıkama çözümü sunar. Sağlam gövdesi ve esnek hortumu sayesinde yoğun kullanıma uygundur. Hijyenik ve pratik bir temizlik deneyimi sağlar.

- 2m Hortum Sarma Kapasitesi
- Ayarlanabilir Hortum Çıkışı
- Polyemid Yataklı Makara Göbeği
- Paslanmaz Dış Gövde
- 10-30 Bar Basınca Dayanıklı Hortum







Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
2M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU	0905	10x23x23 cm	3 kg

0901

6M Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu

6m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu, endüstriyel mutfaklar, gıda hazırlık alanları, toplu yemek üretim tesisleri, sanayi tipi bulaşık makineleri ile sebze-meyve yıkama eviyelerinde ön yıkama duşu olarak kullanılır. Sağlam yapısı ve esnek hortumu sayesinde yoğun kullanıma uygundur, temizlik süreçlerinde pratiklik ve hijyen sağlar.

- 6m Hortum Sarma Kapasitesi
- Duvara Montaj Özelliği
- Ayarlanabilir Hortum Çıkışı
- Polyemid Yataklı Makara Göbeği
- Paslanmaz Dış Gövde
- 10-30 Bar Basınca Dayanıklı Hortum











Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
6M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU	0901	12x40x40 cm	10 kg

0902

10M Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu

10m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu, endüstriyel mutfaklar, gıda hazırlık alanları, toplu yemek üretim tesisleri, sanayi tipi bulaşık makineleri ile sebze-meyve yıkama eviyelerinde ön yıkama duşu olarak kullanılır. Sağlam yapısı ve esnek hortumu sayesinde yoğun kullanıma uygundur, temizlik süreçlerinde pratiklik ve hijyen sağlar.

- 10m Hortum Sarma Kapasitesi
- Duvara Montaj Özelliği
- Ayarlanabilir Hortum Çıkışı
- Polyemid Yataklı Makara Göbeği
- Paslanmaz Dış Gövde
- 10-30 Bar Basınca Dayanıklı Hortum








Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
10M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU	0902	18x48x47 cm	15,6 kg

0903

12M Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu

12m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu, endüstriyel mutfaklar, gıda hazırlık alanları, toplu yemek üretim tesisleri, sanayi tipi bulaşık makineleri ile sebze-meyve yıkama eviyelerinde ön yıkama duşu olarak kullanılır. Sağlam yapısı ve esnek hortumu sayesinde yoğun kullanıma uygundur, temizlik süreçlerinde pratiklik ve hijyen sağlar.

- 12m Hortum Sarma Kapasitesi
- Duvara Montaj Özelliği
- Ayarlanabilir Hortum Çıkışı
- Polyemid Yataklı Makara Göbeği
- Paslanmaz Dış Gövde
- 10-30 Bar Basınca Dayanıklı Hortum











Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
12M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU	0903	18x48x47 cm	16 kg

0904

15M Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu

15m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu, endüstriyel mutfaklar, gıda hazırlık alanları, toplu yemek üretim tesisleri, sanayi tipi bulaşık makineleri ile sebze-meyve yıkama eviyelerinde ön yıkama duşu olarak kullanılır. Sağlam yapısı ve esnek hortumu sayesinde yoğun kullanıma uygundur, temizlik süreçlerinde pratiklik ve hijyen sağlar.

- 15m Hortum Sarma Kapasitesi
- Duvara Montaj Özelliği
- Ayarlanabilir Hortum Çıkışı
- Polyemid Yataklı Makara Göbeği
- Paslanmaz Dış Gövde
- 10-30 Bar Basınca Dayanıklı Hortum








Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK
15M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU	0904	18x48x47 cm	16,5 kg

Yıkama Ekipmanları

Kazan Yıkama Makinesi



1001

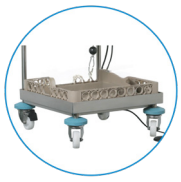
Kazan Yıkama Makinesi

Kazan Yıkama Makinesi, endüstriyel mutfaklarda tencere, tava ve kazanlara yapışan kir ve yağları döner yıkama veya parlatma fırçası sayesinde fazla güç gerektirmeden ve el değmeden temizler. İster kazan yıkama eviyesine sabit monte edilerek, ister tekerlekli özel arabasıyla mutfakta mobil olarak kullanılabilir. Yıkama fırçası sıcak suyla derin temizlik sağlarken, parlatma fırçası kararma ve yanıkları kolayca giderir. Yağ basıncıyla çalışan motor sistemi, kullanıcıyı elektrik tehlikelerinden korur ve mutfaklarda vazgeçilmez bir hijyen çözümü sunar.

- Yüksek Hijyen Standardı
- Temizleme Fırçası Özelliği
- Parlatma Fırçası Özelliği
- Güvenli Kullanım









Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU	EBAT	AĞIRLIK	ARABA AĞIRLIĞI
KAZAN YIKAMA MAKİNESİ	1001	64x60x125 cm	27 kg	11 kg
GÜÇ	VOLTAJ	FREKANS	AKIM	HİDROLİK MOTOR DEVRİ
0,37 kW	220-240 V	50 - 60 HZ	3,3 A	360 RPM
HİDROLİK MOTOR BASINCI	FAZ	TANK	HZ	AMPER
40 bar	1	2 L	50	1.5

TÜRKİYE MERKEZ FABRİKA

CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE . TİC. LTD.ŞTİ.
Yeşiltepe Mah. Modern San. Sit. 8030 Sok. No: 15/1
ERENLER/ SAKARYA / TÜRKİYE

T: +90 (264) 291 49 44
E-Mail: info@cancan.com.tr

AVRUPA İLETİŞİM

E-Mail: export@cancan.com.tr
E-Mail: global@cancan.com.tr

BELARUS İLETİŞİM

E-Mail: natalia@cancan.com.tr
Telefon: +375 29 533 83 99

Website

Bize Ulaşın

cancanmeyvepresleri

cancanmakine

Cancan Meyve Presleri

@CancanTurkey