



Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipments

BOGAZICI

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipments





**Kalite &
Uygun Fiyat**
Quality, Competitive Price...

BOĞAZICI

Kurulduğumuz 2003 yılından beri Kaizen anlayışını benimsemiş olmamız “Boğaziçi Makina” yı hazırlık ekipmanları alanında kalite sembolü haline getirmiştir. Böylelikle Boğaziçi Makina sektöre yön veren ve rakipleri tarafından takip edilen bir pozisyona oturmuştur.

Modern tasarımlarımızı 4.000 metrekarelik kapalı alana sahip fabrikamızda teknolojinin tüm imkanlarını kullanarak üretiyoruz.

Nitelikli personelimiz ve esnek çalışma prensibimiz ile müşteri memnuniyetine öncelik veriyoruz.

Ürünlerimiz ile 100'e yakın ülkede hizmet veriyor olmamız ise en büyük mutluluk ve motivasyon kaynağımız.

Since our establishment in 2003, we have adopted the Kaizen approach and made “Boğaziçi Machinery” a symbol of quality in the field of preparation equipment. Thus, Boğaziçi Machinery have a position that directs the sector and is followed by its competitors.

We produce our modern designs in our factory which has a closed area of 4,000 square meters by using all benefits of technology.

We prioritize customer satisfaction with our qualified staff and flexible working principles.

Our biggest source of happiness and motivation is that we serve in nearly 100 countries with our products.



Ekonomik Kıyma Makinesi

Eco Model Meat Mincing Machine

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik malzemeden dış gövde ve tepsi
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon

Basic Features

- Stainless steel outer body and tray
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw



BKM.32E ECO

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BKM.32E ECO	300	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	43	770x290x370

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Kıyma Makineleri Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik malzemeden dış gövde ve tepsi
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon

Basic Features

- Stainless steel outer body and tray
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw



BKM.12

BKM.22

BKM.32

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BKM.12	100	220 / 50-60	0,55 / 0,7	25	590x270x320
BKM.22	400	220-380 / 50-60	1,5 / 2	52	810x320x400
BKM.32	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	72	860x320x400

Soğutuculu Kıyma Makineleri Meat Mincing Machines with Cooler

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik malzemeden dış gövde ve tepsi
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon
- Dijital göstergeli soğutma sistemi

Basic Features

- Outer body and tray made of stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw
- Cooling system with digital display



BKM.22S



BKM.32S

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BKM.22S	400	220-380 / 50-60	1,5 / 2	72	810x320x490
BKM.32S	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	90	860x360x510

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Paslanmaz Kıyma Makineleri Stainless Steel Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BPKM.12	100	220 / 50-60	0,55 / 0,7	29	590x270x320
BPKM.12CK	100	220 / 50-60	0,55 / 0,7	29	590x270x320
BPKM.22	400	220-380 / 50-60	1,5 / 2	55	810x320x400
BPKM.32	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	68	860x360x400
BPKM.32CK	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	75	860x380x400
BPKM.32C	300	220-380 / 50-60	1,5 / 2	36	570x350x280

Paslanmaz Soğutuculu Kıyma Makineleri Stainless Steel Meat Mincing Machines With Cooler

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon
- Dijital göstergeli soğutma sistemi

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw
- Cooling system with digital display



BPKM.22S



BPKM.32S



BPKM.32SCK

Çıkma Kafa Ünitesi



Removable Head Unit

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BPKM.22S	400	220-380 / 50-60	1,5 / 2	70	810x320x490
BPKM.32S	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	87	860x360x510
BPKM.32SCK	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	87	860x380x510

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Paslanmaz Kıyma Makineleri Stainless Steel Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon
- Sinir ayıklama aparatı seçeneği*

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw
- Unger system option*



BPKM.42A



BPKM.130

Sinir Ayıklama Aparatı



Unger System

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BPKM.42	800	380 / 50-60	5,5 / 7,4	125	1010x440x460
BPKM.42A	800	380 / 50-60	5,5 / 7,4	135	1060x520x980
BPKM.130	1500	380 / 50-60	11 / 14,7	490	1400x720x1290

Paslanmaz Soğutuculu Kıyma Makineleri Stainless Steel Meat Mincing Machines with Cooler

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon
- Dijital göstergeli soğutma sistemi
- Sinir ayıklama aparatı seçeneği*

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw
- Cooling system with digital display
- Unger system option



BPKM.42SA



BPKM.130S

Sinir Ayıklama Aparatı



Unger System

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BPKM.42S	800	380 / 50-60	5,5 / 7,4	135	1010x440x550
BPKM.42SA	800	380 / 50-60	5,5 / 7,4	145	1060x520x1070
BPKM.130S	1500	380 / 50-60	11 / 14,7	500	1400x720x1290

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Devrilir Humus Makinesi Tilting Housmous Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik malzemeden hazne ve bıçak
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Kolay ürün tahliyesi
- Ayarlanabilir hız kontrol seçeneği*

Basic Features

- Stainless steel bowl and blade
- Easy to clean design
- Easy product discharge
- Adjustable speed control system*

Yeni Ürün New Product



BDH.30



BDH.45S

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Lt) Capacity (Lt)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Devir Speed	Ebat (mm) Dims. (mm)
BDH.30	Max 30	380 / 50-60	3 / 4	80	3000 RPM	640x530x1190
BDH.50	Max 50	380 / 50-60	4 / 5,5	100	3000 RPM	730x530x1310
BDH.45S	Max 45	380 / 50-60	7,5 / 10	100	600-3000 RPM	700x550x1200

Et Parçalama Makineleri Meat Cutting Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir tencere ve bıçak
- Humus yapabilme kabiliyeti

Basic Features

- All stainless steel
- Easy to clean design
- Detachable pot and knife
- Ability to make humus



BSZK.2



BSZK.8



BZK

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Max. Kapasite (Kg-Lt) Max. Capacity (Kg-Lt)	Voltaaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BSZK.2	2 Kg - 7 Lt	220-380 / 50-60	0,75 / 1	25	530x300x390
BSZK.8	8 Kg - 14 Lt	220-380 / 50-60	2,2 / 3	60	740x470x540
BZK	8 Kg - 14 Lt	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	50	620x430x880

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Kuşbaşı Doğrama

Meat Dicing Machine

Temel Özellikler

- Dijital kontrol paneli
- Tamamen paslanmaz çelik
- 500-700 kg/saat kapasiteli
- Bakım gerektirmeyen elektrikli piston

Basic Features

- Digital Control Panel
- All stainless steel
- 500-700 kg/h capacity
- Maintenance-free electric piston

Yeni Ürün

New Product



Ürün Kodu Product Code	Hazne Ölçüleri Chamber Dims.	Küp Kesim Ölçüleri Dice Sizes	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BKD.100	100x100x300 mm	10x10•20x20 mm	380 / 50-60	3 / 4	200	580x1050x1130

Tavuk Kesme Makineleri

Chicken Cutting Machines

Temel Özellikler

- Ergonomik ve Güvenli Tasarım
- Hızlı ve Hassas Kesim Teknolojisi
- Kolay sökülebilir bıçak sistemi
- Yüksek Kalite Paslanmaz Çelik

Basic Features

- Ergonomic and Safe Design
- Fast and Precise Cutting Technology
- Quick-release blade system
- High-Quality Stainless Steel

Güvenli & Kolay Kesim

Secure & Easy Cut



Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Adet/Saat) Capacity (Qty./Hr)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BTK	100	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	28	490x400x425

Kemik Testereleri

Bon Saws

Temel Özellikler

- Kolay temizlenebilir tasarım
- Ayarlanabilir şerit gerginliği
- Frenli ve frensiz motor seçeneği
- Acil Durdurma Düğmesi

Basic Features

- Easy-to-clean design
- Adjustable blade tension
- Motor option with or without brake
- Emergency Stop Button

Yeni Ürün

New Product



BKTA.2500



BKTA.1840



BKT.1840

Güvenli & Kolay Kesim

Secure & Easy Cut

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Max. Kesme Yüksekliği Maximum Cutting Height	Voltaaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BKTB.1840 ECO	300 mm	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	70	660x560x1040
BKT.1840	300 mm	220-380 / 50-60	1,5 / 2	70	660x560x1040
BKTA.1840	300 mm	220-380 / 50-60	1,5 / 2	80	660x700x1600
BKTA.2500	320 mm	380 / 50-60	1,5 / 2	170	850x930x1770
BKTA.3100	400 mm	380 / 50-60	2,2 / 3	255	980x1000x1940

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Et Soslama Makinesi

Tumbler

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Homojen ürün karışımı
- Otomatik boşaltma

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Homogeneous product mix
- Automatic unloading

Yeni Ürün New Product



BTM.100

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Lt) Capacity (Lt)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BTM.100	100	380 / 50-60	1,5 / 2	260	570x1200x1050
BTM.100S	100	380 / 50-60	1,5 / 2	280	570x1350x1050
BTM.200	200	380 / 50-60	3 / 2	350	720x1420x1300
BTM.200S	200	380 / 50-60	3 / 2	370	720x1570x1300
BTM.400	400	380 / 50-60	5 / 6,5	450	850x1800x1450
BTM.400S	400	380 / 50-60	5 / 6,5	470	850x1950x1450

Et Açma Makinesi

Doner Meat Preparation

Temel Özellikler

- Güvenli çalışma pedalı
- Paslanmaz kasa
- 1-6 mm arası ayarlanabilir kalınlık
- Kolay temizlenebilir tasarım

Basic Features

- Safety foot pedal operation
- Stainless steel body
- Adjustable thickness between 1-6 mm
- Easy-to-clean design

Yeni Ürün

New Product



PMK-ST32



PMK-ET45

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/H)	Motor (Volt/W) Motor (Volt/W)	Kalınlık Thickness	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dims. (mm)
PMK-ST32	250 Kg.	230-380 / 180	Max 6 mm	60	850x670x550
PMK-ET45	400 Kg.	230-380 / 180	Max 6 mm	85	850x800x950

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Köfte Basma Makinesi

Meatball Press Machine

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Manuel itme kolu
- Farklı baskı kalıpları ile hamburger veya kasap köftesi basımına uygundur.

Basic Features

- Stainless steel
- Easy to clean design
- Manual pushing handle
- Suitable for forming hamburger patties or traditional meatballs using interchangeable molds.



Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Hazne) Capacity (Kg/Hopper)	Gramaj Aralığı (Gr) Weight Range (Gr)	Kalınlık (Mm) Thickness (Mm)	Çap (mm) Diameter (mm)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BKB	2	100 / 180 Hamburger 3 x 30 Köfte-Meatball	15/20	100 / 110	15	200x530x470

Adana Kebap Makinesi

Turkish Kebap Machine

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Manuel itme kolu
- Isıtmalı kalıp
- 3mm kalınlığında, 20mm genişliğinde şiş ile kullanılabilir.

Basic Features

- Stainless steel
- Easy to clean design
- Manual pushing handle
- Heated mold
- Compatible with 3mm thick and 20mm wide skewers.



BKS.150

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Gr) Capacity (Gr)	Voltaj (Volt/Watt) Voltage (Volt/Watt)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BKS.100	60 - 100	220 / 40	10	210x440x450
BKS.150	80 - 150	220 / 40	12	210x590x450

Köfte Karıştırma Makineleri

Meat Mixer Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
 - İkili karıştırma paleti
- Sökülebilir karıştırıcılar

Basic Features

- All stainless steel
- Easy to clean design
 - Two mixing paddles inside
- Removable mixers



BKK.50



BKK.100

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Maximum Kapasite Maximum Capacity	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BKK.50	50 Kg - 90 Lt	380 / 50-60	1,5 / 2	110	740x640x1120
BKK.100	100 Kg - 160 Lt	380 / 50-60	2,2 / 3	200	1200x690x1080
BKK.150	150 Kg - 210 Lt	380 / 50-60	3 / 4	240	1310x750x1080





**Kalite &
Uygun Fiyat**
Quality, Competitive Price...



Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Hamur Yoğurma Makineleri Dough Kneading Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan ve çatal
- İsteğe bağlı çiğköfte karıştırma aparatı seçeneği
- Güçlü Gövde Tasarımı

Basic Features

- Stainless steel bowl and fork
- Optional raw Cig Kofte option
- Strong Body Design



BHY.5

BHY.35

BHY.235

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite(Un/Hamur) Capacity(Flour/Dough)	Kapasite(Çap-Hacim) Capacity(Dia.-Volume)	Voltaj(Volt/Hz) Voltage(Volt/Hz)	Güç(kW/hp) Power(kW/hp)	Devir RPM	Ağırlık(Kg) Weight(Kg)	Ebat(mm) Dims.(mm)
BHY.5	3 Kg./ 5 Kg.	30 Cm-12 Lt.	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	56	25	630x340x500
BHY.10	7 Kg./ 10 Kg.	36 Cm-22 Lt.	220-380 / 50-60	0,37 / 0,5	51	60	650x440x590
BHY.25	15 Kg./ 25 Kg.	43 Cm-36 Lt.	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	51	75	750x520x650
BHY.35	25 Kg./ 35 Kg.	50 Cm-54 Lt.	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	51	80	810x580x710
BHY.50	35 Kg./ 50 Kg.	60 Cm-84 Lt.	220-380 / 50-60	0,75 / 1	51	95	910x680x730
BHY.75	50 Kg./ 75 Kg.	75 Cm-159 Lt.	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	51	180	1100x840x920
BHY.100	75 Kg./ 100 Kg.	85 Cm-244 Lt.	220-380 / 50-60	1,5 / 2,0	49	220	1200x950x1030
BHY.135	100 Kg./ 135 Kg.	90 Cm-290 Lt.	220-380 / 50-60	1,5 / 2,0	49	230	1250x1000x1030
BHY.235	150 Kg./ 235 Kg.	100 Cm-396 Lt.	380 / 50-60	3 / 4,0	43	415	1700x1150x1150

Kapaklı Hamur Yoğurma Makineleri

Dough Kneading Machines With Cover

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan ve çatal
- İsteğe bağlı çiğköfte karıştırma aparat seçeneği
- Şeffaf kazan kapağı
- Güçlü gövde tasarımı

Basic Features

- Stainless steel bowl and fork
- Optional raw Cig Kofte option
- Transparent boiler cover
- Strong body design



BHY.135K



BHY.235K

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite(Un/Hamur) Capacity(Flour/Dough)	Kapasite(Çap-Hacim) Capacity(Dia.-Volume)	Voltaj(Volt/Hz) Voltage(Volt/Hz)	Güç(kW/hp) Power(kW/hp)	Devir RPM	Ağırlık(Kg) Weight.(Kg)	Ebat(mm) Dims.(mm)
BHY.10K	7 Kg./10 Kg.	36 Cm-22 Lt.	220-380 / 50-60	0,37 / 0,5	51	65	650x440x590
BHY.25K	15 Kg./25 Kg.	43 Cm-36 Lt.	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	51	80	750x520x650
BHY.35K	25 Kg./35 Kg.	50 Cm-54 Lt.	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	51	85	810x580x710
BHY.50K	35 Kg./50 Kg.	60 Cm-84 Lt.	220-380 / 50-60	0,75 / 1	51	97	910x680x730
BHY.75K	50 Kg./75 Kg.	75 Cm-159 Lt.	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	51	185	1100x840x920
BHY.100K	75 Kg./100 Kg.	85 Cm-244 Lt.	220-380 / 50-60	1,5 / 2,0	49	225	1200x950x1030
BHY.135K	100 Kg./135 Kg.	90 Cm-290 Lt.	220-380 / 50-60	1,5 / 2,0	49	235	1250x1000x1030
BHY.235K	150 Kg./235 Kg.	100 Cm-396 Lt.	380 / 50-60	3 / 4,0	43	425	1700x1150x1150

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Spiral Hamur Yoğurma Makineleri Spiral Dough Kneading Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan ve spiral burgu
- Çift devirli zaman ayarı
- İki yöne hareketli kazan
- Şeffaf kazan kapağı

Basic Features

- Stainless steel boiler and spiral auger
- Double speed timer
- Moving boiler on two direction
- Transparent boiler cover



BSH.20
Kalkar Kafa



BSH.50



BSH.135

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Un/Hamur) Capacity (Flour/Dough)	Kazan Çapı Bowl Diameter	Kapasite Capacity	Voltaaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık Dims.	Ebat (mm) Dims. (mm)
BSH.20 Kalkar Kafa	10 Kg./20 Kg.	Ø 43 Cm	32 Lt.	380 / 50-60	1,1 / 1,5	70 Kg	750x480x730
BSH.35	25 Kg./35 Kg.	Ø 50 Cm	55 Lt.	380 / 50-60	1,5-2,5 / 2-3,4	255 Kg	1100x550x1100
BSH.50	35 Kg./50 Kg.	Ø 60 Cm	80 Lt.	380 / 50-60	1,5-2,5 / 2-3,4	260 Kg	1210x650x1100
BSH.75	50 Kg./75 Kg.	Ø 70 Cm	160 Lt.	380 / 50-60	3,5-5,5 / 4,7-7,4	470 Kg	1270x750x1280
BSH.135	100 Kg./135 Kg.	Ø 90 Cm	295 Lt.	380 / 50-60	5,5-7,5 / 7,4-10,1	850 Kg	1600x940x1600
BSH.235	150 Kg./235 Kg.	Ø 100 Cm	395 Lt.	380 / 50-60	5,5-7,5 / 7,4-10,1	915 Kg	1700x1030x1600

Mikser Makineleri Mixer Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Paslanmaz çelik malzemeden karıştırıcı spiral, palet ve çırpıcı
- Şeffaf kazan kapağı

Basic Features

- Stainless steel bowl
- Easy to clean design
- Mixer spiral, pallet and whisk made of stainless steel material
- Transparent boiler cover

Aksesuarlar | Accessories



BM.10S



BM.40S



BM.60

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Devir Sayısı Speed Options	Kapasite Capacity	Kazan Çapı Bowl Diameter	Voltaaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BM.10S	1	10 Lt.	Ø 26 cm	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	54	560x430x720
BM.20S	2	20 Lt.	Ø 30 cm	220-380 / 50-60	0,6-0,9 / 0,8-1,2	94	750x460x950
BM.40S	2	40 Lt.	Ø 40 cm	220-380 / 50-60	1-1,7 / 1,3-2,3	175	880x620x1270
BM.60S	2	60 Lt.	Ø 43 cm	220-380 / 50-60	1-1,7 / 1,3-2,3	180	880x620x1270
BM.60	2	60 Lt.	Ø 43 cm	220-380 / 50-60	1-1,7 / 1,3-2,3	300	730x630x1220
BM.40S.3D	3	40 Lt.	Ø 40 cm	380 / 50-60	1,1-1,5-1,85 / 1,3-2-2,4	155	880x620x1270
BM.60S.3D	3	60 Lt.	Ø 43 cm	380 / 50-60	1,1-1,5-1,85 / 1,3-2-2,4	160	880x620x1270

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Hamur Kestart Makineleri Dough Cutting And Weighing Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Ayarlanabilir hamur ağırlığı
- 3 Farklı Kalıp Seçeneği

Basic Features

- All stainless steel
- Easy to clean design
- Dough weight adjustment
- 3 Different mold option



BHKT.200



BHKT.200A

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Gr) Capacity (Gr)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BHKT.200	20 - 300	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	80	810x610x730
BHKT.200A	20 - 300	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	90	910x610x1250

Paslanmaz Hamur Açma Makineleri

Stainless Steel Dough Rollers Machines

Hamur Açma Makinesi Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Merdane kalınlık ayarı
- Kolay temizlenebilir tasarım

Dough Rollers Machines Basic Features

- All stainless steel
- Roller thickness adjustment
- Easy to clean design



BHA.40T



BHA.40

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Cm) Capacity (Cm)	Merdane Roller	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BHA.30T	30	Tekli - Single	220 / 50-60	0,37 / 0,5	28	430x420x400
BHA.40T	40	Tekli - Single	220 / 50-60	0,37 / 0,5	30	520x430x400
BHA.30	30	Çiftli - Double	220 / 50-60	0,37 / 0,5	40	450x420x580
BHA.40	40	Çiftli - Double	220 / 50-60	0,37 / 0,5	45	540x450x640

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Patates Soyma Makineleri Potato Peeling Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Zaman ayarı
- Gıda uyumlu malzemeden zımpara

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Timer
- Compatible with food material



BPS.10

Filtre | Filter

BPS.50

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg) Capacity (Kg)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BPS.10	10	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	46	750x430x870
BPS.25	25	220-380 / 50-60	1,10 / 1,5	65	820x520x990
BPS.35	35	220-380 / 50-60	1,50 / 2,0	70	820x520x1080
BPS.50	50	380 / 50-60	2,20 / 3	130	960x630x1060

Patates Doğrama Makineleri

Potato Dicing Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Kolay değiştirilebilir bıçak sistemi
- 8x8 mm standart ve opsiyonel bıçak ebatları

Basic Features

- All stainless steel
- Easy to clean design
- Easily replaceable blade system
- 8x8 mm standard blade with optional size blades.

Saatte 1 Ton
1 Ton Per Hour



BPD

6x6 mm Parmak Patates Bıçağı | French Fry Slicer
10x10 mm Parmak Patates Bıçağı | French Fry Slicer
14x14 mm Parmak Patates Bıçağı | French Fry Slicer
16x16 mm Parmak Patates Bıçağı | French Fry Slicer

Ürün Kodu Product Code	Kapasite Capacity	Kesim Ölçüleri (mm) Dice Sizes (mm)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BPD	1000 Kg / Saat	8 x 8	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	54	760x400x640
BPD.A	1000 Kg / Saat	8 x 8	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	64	820x400x1180

Sebze Doğrama Makineleri

Vegetable Slicing Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Kolay değiştirilebilir bıçak sistemi
- 2 farklı besleme haznesi
- İsteğe bağlı kübik bıçaklar

Basic Features

- All stainless steel
- Easy to clean design
- Easily replaceable blade system
- 2 different feeding chambers
- Optional cubic blades



BSÜ

10x10 mm Kübik Bıçak | Cubic Slicer
10x20 mm Kübik Bıçak | Cubic Slicer
Ön Kesici | Front Blade

Ürün Kodu Product Code	Kapasite Capacity	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BSU	300 Kg / Saat	220 / 50-60	0,37 / 0,5	30	620x360x490
BSA	300 Kg / Saat	220 / 50-60	0,37 / 0,5	35	630x420x980

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Soğan Doğrama Makineleri Onion Chopping Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir tencere ve bıçak

Basic Features

- All stainless steel
- Easy to clean design
- Detachable pot and knife



BSDE



BSD

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Lt) Capacity (Kg/Lt)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç Power	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BSDE ECO	2 Kg - 7 Lt	220-380 / 50-60	0,25Kw / 0,3Hp	15	530x300x330
BSD	2 Kg - 7 Lt	220-380 / 50-60	0,37Kw / 0,5Hp	20	530x300x390

Öğütücü Makinesi Grinder Machine

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik tencere ve bıçaklar
- Kolay temizlenebilir tasarım

Basic Features

- Stainless steel pots and knives
- Easy to clean design



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Lt) Capacity (Kg/Lt)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BGÖ	1 Kg - 2 Lt	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	14	330x280x380

Ekmek Dilimleme Makinesi Bread Slicing Machine

Ekmek Dilimleme Makinesi Temel Özellikler

- Kolay temizlenebilir tasarım
- Paslanmaz çelik hazne ve kesici

Bread Slicing Machines Basic Features

- Easy to clean design
- Stainless steel chamber and cutter



BED.T

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Dilim Slice	Voltaaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BED	16 mm - 32 Bıçak/Knife	220 / 50-60	0,25 / 0,3	90	680x730x1050
BED.T	20 mm - 30 Bıçak/Knife	220 / 50-60	0,25 / 0,3	90	680x730x1050