



ARSAN

ENDÜSTRİYEL GIDA MAKİNELERİ

www.arsanmakine.com

Endüstriyel Gıda Makineleri

ÜRÜN KATALOĞU

PRODUCT CATALOG





ARSAN

ENDÜSTRİYEL GIDA MAKİNELERİ

Hakkımızda,

Arsan olarak İstanbul merkezli bir firma olup, endüstriyel gıda makineleri üretiminde uzmanlaşmış bulunuyoruz. Kurulduğumuz günden bu yana müşteri memnuniyetini ve kaliteyi önceliğimiz haline getirerek, sektörümüzde güvenilir ve öncü bir konuma ulaştık. Yenilikçiliğe olan bağlılığımız ve güçlü Ar-Ge yatırımlarımız sayesinde, müşterilerimize her zaman en modern, verimli ve sürdürülebilir çözümleri sunuyoruz. Geniş ürün yelpazemiz, deneyimli ekibimiz ve ileri teknoloji üretim tesisimizle ihtiyaçlara özel çözümler geliştiriyor, her projeye değer katıyoruz. Güvenilirlik, yenilikçilik ve sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda, endüstriyel gıda makineleri sektöründe global bir marka olma hedefiyle yolumuza kararlılıkla devam ediyoruz.

Vizyonumuz,

Endüstriyel gıda makineleri sektöründe küresel bir lider olmak, yenilikçi çözümlerimizle sektöre yön vermek ve sürdürülebilir bir geleceğe katkıda bulunmak. Müşterilerimizin ihtiyaçlarına en uygun ve en verimli teknolojileri sunarak, üretim süreçlerini optimize etmek ve dünya çapında tanınan bir marka haline gelmeyi hedefliyoruz.

Misyonumuz,

En yüksek kalite standartlarında, güvenilir ve yenilikçi endüstriyel gıda makineleri sunarak müşterilerimizin verimliliğini artırmak. Gıda üretim süreçlerini daha güvenli, hızlı ve etkin hale getiren çözümler geliştirerek, sektörün ilerlemesine katkı sağlamak. Çalışanlarımızın, müşterilerimizin ve iş ortaklarımızın memnuniyetini en üst seviyede tutarak, sürdürülebilir büyüme ve mükemmeliyetçi hizmet anlayışıyla sektördeki öncülüğümüzü devam ettirmek.

About Us,

As Arsan, we are an Istanbul-based company specialized in the production of industrial food processing machines. Since the day we were founded, we have prioritized customer satisfaction and quality, earning a trusted and leading position in our industry. Thanks to our commitment to innovation and strong investments in R&D, we consistently offer the most modern, efficient, and sustainable solutions to our customers. With our wide range of products, experienced team, and state-of-the-art production facility, we develop tailored solutions and add value to every project we undertake. Guided by the principles of reliability, innovation, and sustainability, we continue our journey with determination towards becoming a global brand in the industrial food machinery sector.

Our Vision,

Our vision is to become a global leader in the industrial food machinery sector, to shape the industry with our innovative solutions, and to contribute to a sustainable future. We aim to optimize production processes and become a globally recognized brand by offering the most suitable and efficient technologies tailored to our customers' needs.

Our Mission,

Our mission is to enhance our customers' efficiency by providing reliable, innovative industrial food machinery that meets the highest quality standards. We strive to contribute to the advancement of the industry by developing solutions that make food production processes safer, faster, and more efficient. By maintaining the highest level of satisfaction for our employees, customers, and business partners, we aim to sustain our leadership in the sector through sustainable growth and a commitment to excellence.

Başlangıç Marka Deęeri ve Hakkımızda	2
İçindekiler Katalog İçeriği	3.4.5
Kuşbaşı Doğrama Makinesi	6.7
Taze Et Kuşbaşı Doğrama Makinesi	8.9
Tezgah Üstü Kuşbaşı Doğrama Makinesi	10.11
Kokoreç Doğrama Makinesi	12.13
Konveyörlü Gıda Dilimleme Makinesi	14.15
Döner Eti Açma Makinesi	16.17
Tezgah Üstü Döner Eti Açma Makinesi	18.19
Döner Taşıma Lifti	20.21
Et Paylama Makinesi	22.23
Yatay Dilimleme Makinesi	24.25
Tavuk Göğüs Eti Dilimleme Makinesi	26.27
Manuel Köfte Form Makinesi	28.29
AEKM Serisi Kıyma Makineleri	30.31
AKT Serisi Kemik Testeresi	32
Paslanmaz Taşıma Arabası	33
Paslanmaz Çok Amaçlı Tezgah	34
Kalite Belgelerimiz Yerli Üretim, Mesleki Faalite Sanayi ve Sicil Belgeleri	35

İçindekiler

Bölümü

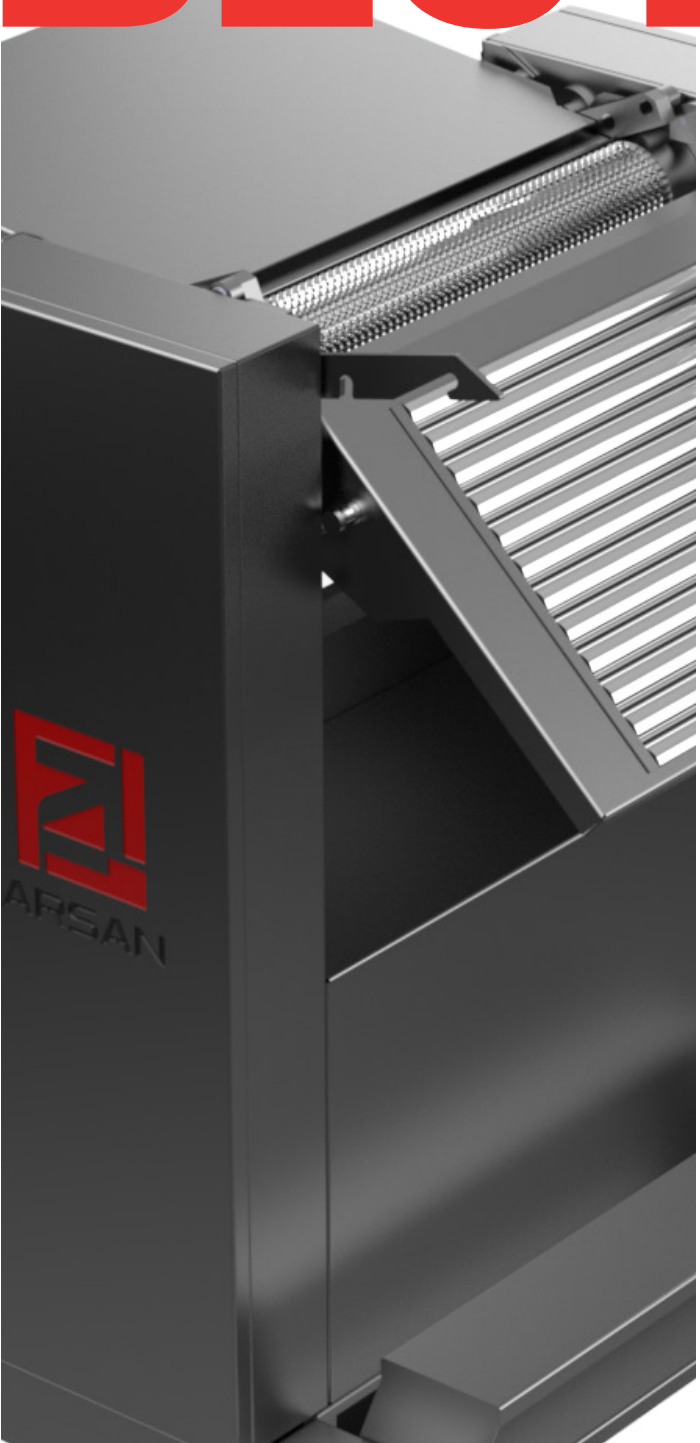
Table of Contents



Start	2
Brand Value and About Us	
Table of Contents	3.4.5
Catalog Content	
Cubed Meat	6.7
Cutting Machine	
Fresh Cubed Meat	8.9
Cutting Machine	
Countertop Cubed Meat	10.11
Cutting Machine	
Kokorec	12.13
Cutting Machine	
Food Slicer	14.15
With Conveyor	
Doner Meat	16.17
Slicer Machine	
Countertop Doner Meat	18.19
Slicer Machine	
Doner Transport	20.21
Lift	
Big Meat	22.23
Splitter	
Horizontal	24.25
Slicing Machine	
Chicken Breast	26.27
Slicing Machine	
Manuel Meatball	28.29
Former	
AEKM Series	30.31
Grinder	
AKT Series	32
Bone Saw	
Transport Tralley	33
Stainless Steel	
Multipurpose Counter	34
Stainless Steel	
Our Quality Certificates	35
Production, Activity, Registry Documents	

for
THE
BEST

SHAPING THE FUTURE
with
Production



CUBED MEAT CUTTING MACHINE

KUŞBAŞI DOĞRAMA

MAKİNESİ



Kuşbaşı Doğrama Makinemiz ile doğramak istenilen et, tavuk, ciğer, biftek, sucuk, salam, kaşar peyniri, patates, soğan, patlıcan, salatalık, turşu, havuç, turp ve benzeri ürünleri kuşbaşı, julienneleme dilim ve cips şeklinde doğrayabilirsiniz.

With our Diced Cutting Machine, you can cut products such as meat, chicken, liver, steak, sausage, salami, kashar cheese, potato, onion, eggplant, cucumber, pickles, carrot, radish, and similar items into diced, julienne, slice, or chip forms.

Kuşbaşı Doğrama Makinemiz bugüne dek uzun zaman harcayarak el ile yaptığınız doğrama işlemini çok daha pratik ve daha otonom bir şekilde yapabileceğiniz bir sistem sunuyor.

Our Diced Cutting Machine offers a system that allows you to perform the chopping process—previously done manually and time-consumingly—in a much more practical and autonomous way.





TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Makine Türü / Machine Type	Endüstriyel Gıda Makinesi
Makine Kodu / Machine Code	AKD01
Kapasite / Capacity	1000 kg/h
Dilimleme Boyutu / Slice Dimention	5/11/17/24/31 mm
Motor Gücü / Power	2.2 kW / 2 HP 400 V - 50 Hz.
Makine Ölçüleri / Dimentions	990 / 1300 / 1000 mm
Ağırlık / Weight	453 Kg

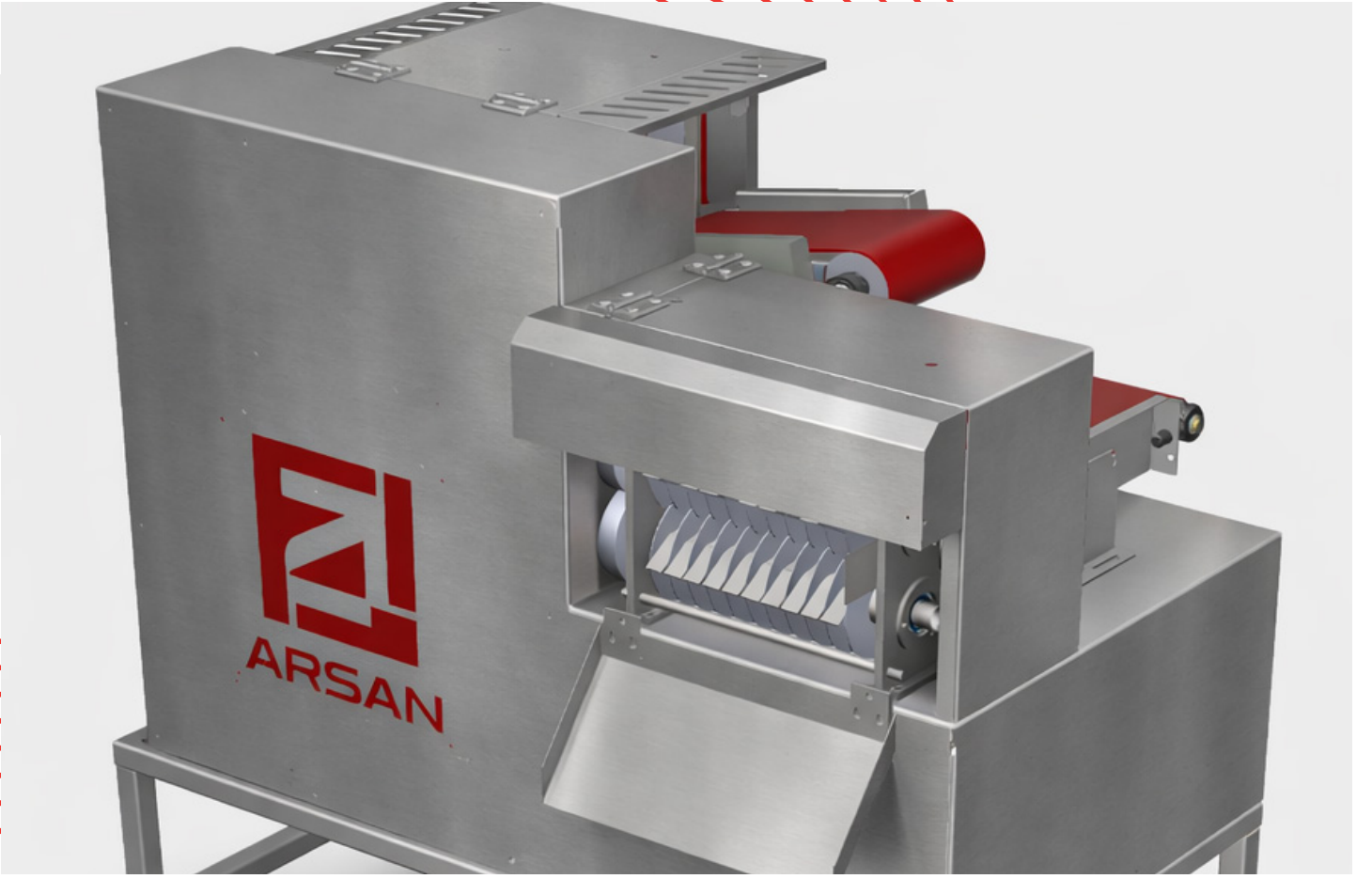
- **Bıçak teknolojisi ile donmamışeti doğrayabilme özelliği,**
Ability to chop non-frozen meat with blade technology
- **Elektronik uzunluk ayarı,**
Electronic cutting adjustment
- **PLC Ekranlı Kontrol Paneli,**
Control Panel with PLC Screen
- **%100 Paslanmaz Gövde**
100% Stainless Steel



*Giriş Ürünü



*Çıkış Ürünü



TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Makine Türü / Machine Type	Endüstriyel Gıda Makinesi
Makine Kodu / Machine Code	ATK01
Kapasite / Capacity	2000 kg/h
Dilimleme Boyutu / Slice Dimention	Ayarlanabilir Boyut
Motor Gücü / Power	3 kW / 4 HP 380 V - 50 Hz.
Makine Ölçüleri / Dimentions	985 / 700 / 1120 mm
Ağırlık / Weight	210 Kg

Yüksek kapasite, esnek kesim seçenekleri ve üstün mühendislik bir arada. Profesyonel et işleme tesisleri için maksimum verimlilik.

High capacity, flexible cutting options, and superior engineering combined. Maximum efficiency for professional meat processing facilities.



*Giriş Ürünü

*Çıkış Ürünü



FRESH MEAT CUTTING MACHINE

TAZE ET KUŞBAŞI DOĞRAMA MAKİNESİ

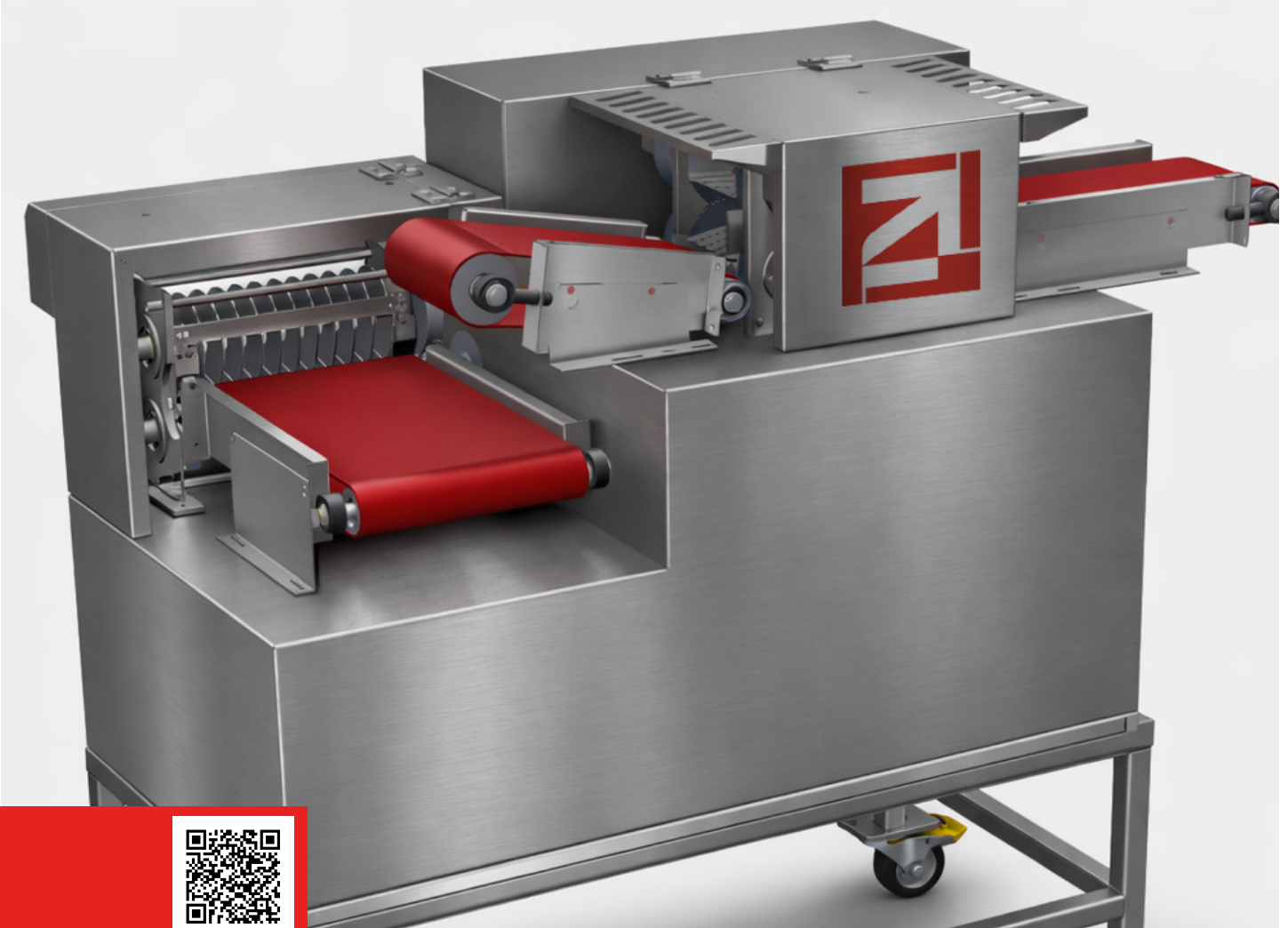
Türkiye’de tek olma özelliğine sahip bu yenilikçi kuşbaşı doğrama makinesi, beyaz ve kırmızı eti sıcak veya taze formda yüksek hassasiyetle işlemek üzere tasarlanmıştır.

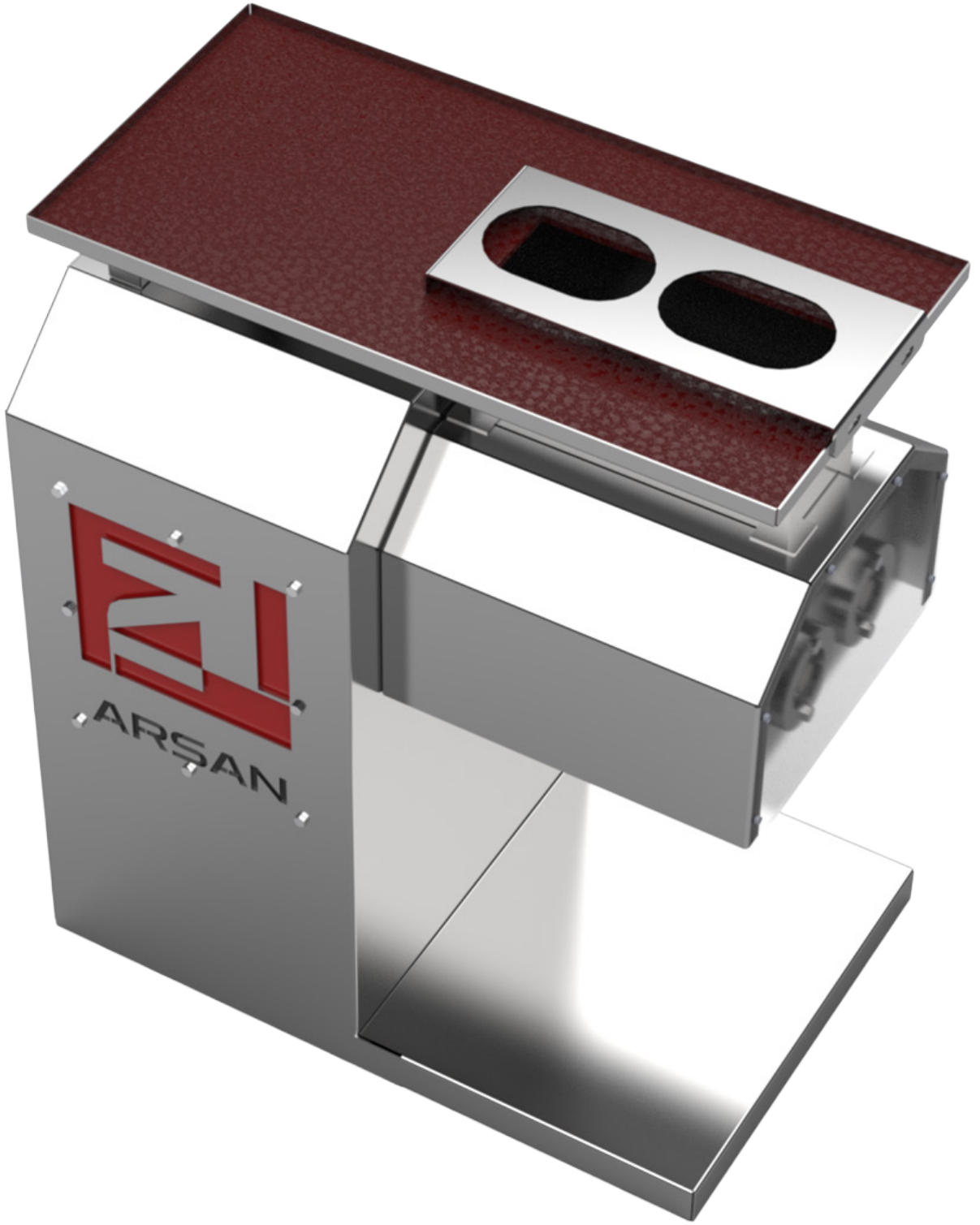
This innovative dicing machine, unique in Türkiye, is designed to process both white and red meat in hot or fresh form with high precision.

Thanks to its dual conveyor system, the cutting type can be easily adjusted according to production needs. When both conveyors operate simultaneously, it delivers perfectly shaped diced meat; when a single conveyor is used, it produces julienne cuts in the desired dimensions.

Kolay sökülüp takılabilen bıçak sistemi bakım ve temizlik süreçlerini hızlandırırken, su ile yıkanabilir bıçak yapısı hijyen standartlarını en üst seviyeye taşır. Kendi kendini bileme özelliğine sahip uzun ömürlü bıçaklar sayesinde sürekli keskinlik ve düşük bakım maliyeti sağlanır.

The easily removable blade system accelerates maintenance and cleaning processes, while the washable blade structure ensures the highest hygiene standards. Long-lasting blades with a self-sharpening feature provide consistent sharpness and low maintenance costs.





COUNTERTOP DICED TANTUNI CUTTING MACHINE

Our Countertop Diced – Tantuni Cutting Machine is manufactured entirely from AISI 304-grade stainless steel. Equipped with a spring-loaded forward and reverse motion system and self-sharpening blades, the machine features a food-grade hygienic input tray that facilitates the easy alignment and organization of products.

> TEZGAH ÜSTÜ KUŞBAŞI-TANTUNİ MAKİNESİ
COUNTERTOP DICED-TANTUNİ CUTTING MACHINE





TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Makine Türü / Machine Type	Endüstriyel Gıda Makinesi
Makine Kodu / Machine Code	ATT01
Kapasite / Capacity	500 kg/h (Sürekli Çalıştırma ile)
Bıçak Aralığı / Blade Spacing	2-4-6-8-10 mm Uyarlanabilir
Motor Gücü / Power	0.75 kW / 220V-380V Seçeneği
Makine Ölçüleri / Dimensions	400 / 600 / 530 mm
Ağırlık / Weight	29 Kg

- 1.Kesim (First Cut) | Jülyen Çıkış Ürünü | Julienne
- 2.Kesim (Second Cut) | Kuşbaşı Çıkış Ürünü | Diced
- 3.Kesim (Third Cut) | Tantuni Çıkış Ürünü | Tantuni
- 4.Kesim (Fourth Cut) | Zırh/Satır Kıyma Çıkış Ürünü



*Giriş Ürünü



*Çıkış Ürünü

Endüstriyel Gıda Makineleri

TEZGAH ÜSTÜ KUŞBAŞI TANTUNİ MAKİNESİ

Tezgah Üstü Kuşbaşı – Tantuni Makinemiz, tamamı AISI304 kalite paslanmaz çelikten üretilmektedir. İleri ve geri yaylı çalışma sistemi ile kendi kendini bileyebilen bıçaklara sahip makinemiz, gıdaya uygun hijyenik giriş hazne tablası ile ürünlerinizin kolayca sıraya alınmasına ve düzenlenmesine yardımcı olmaktadır.



FROZEN MEAT CUTTING MACHINE

The Frozen Kokoreç Cutting Machine provides great convenience in your kitchen by effortlessly and quickly chopping frozen kokoreç and meats. With its powerful motor and sharp blades, it easily processes even the toughest frozen meats. Offering long-lasting use with its durable and hygienic design, the Frozen Kokoreç Cutting Machine is an indispensable tool for restaurants and kokoreç masters.



> KOKOREÇ DOĞRAMA MAKİNESİ





TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Makine Türü / Machine Type	Endüstriyel Gıda Makinesi
Makine Kodu / Machine Code	AKD02
Kapasite / Capacity	700 kg/h
Dilimleme Boyutu / Slice Dimention	5/11/17/24/31 mm
Motor Gücü / Power	2.2 kW / 2 HP 400 V - 50 Hz
Makine Ölçüleri / Dimentions	990 / 1700 / 1000 mm
Ağırlık / Weight	464 Kg

• -18/-25 derece arası şoklanmış blok kokoreç ve etleri hidrolik tahrikli 4116 kalite bıçak ile kesim özelliği,

The feature of cutting shock-frozen kokoreç and meats between -18°C and -25°C using a hydraulically driven 4116 grade blade.

• Elektronik uzunluk ayarı

Electronic cutting adjustment

• %100 Paslanmaz Gövde

100% Stainless Steel

• PLC Ekranlı Kontrol Paneli

Control Panel with PLC Screen



*Giriş Ürünü



*Çıkış Ürünü

Endüstriyel Gıda Makineleri

KOKOREÇ DOĞRAMA MAKİNESİ

Kokoreç Doğrama Makinesi, donmuş kokoreç ve etlerinizi zahmetsizce ve hızlı bir şekilde doğrayarak mutfağınızda büyük bir kolaylık sağlar. Güçlü motoru ve keskin bıçakları sayesinde en sert donmuş etleri bile kolaylıkla işler. Dayanıklı ve hijyenik yapısıyla uzun ömürlü kullanım sunan Donuk Kokoreç Doğrama Makinesi, restoranlar ve kokoreç ustaları için vazgeçilmez bir yardımcıdır.



KONVEYÖRLÜ GIDA DİLİMLEME MAKİNESİ

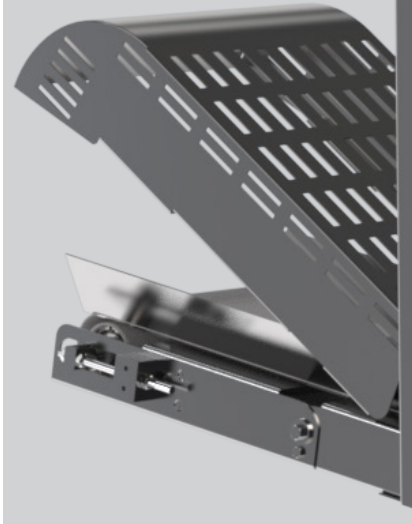
Gıda Dilimleme Makinemiz ile doğramak istediğiniz et, tavuk, ciğer, biftek, sucuk, salam, kaşar peyniri, patates, soğan, patlıcan, salatalık, turşu, havuç, turp ve benzeri ürünleri dilim şeklinde doğrayabilirsiniz.

Çift Bıçaklı Gıda Dilimleme Makinemiz bugüne dek uzun zaman harcayarak el ile yaptığınız dilimleme işlemini çok daha pratik ve daha otonom bir şekilde yapabileceğiniz bir sistem sunuyor.

Opsiyonel olarak bıçak sistemleri grubumuzdan seçeceğiniz farklı bıçak seçeneğine göre aynı zamanda ürünlerinizin kuşbaşı, rende ve farklı şekillerde doğranmasında sağlamaktadır.

CONVEYOR FOOD SLICING MACHINE

With our Food Slicing Machine, you can easily slice meats, chicken, liver, steak, sausage, salami, cheese, potatoes, onions, eggplant, cucumbers, pickles, carrots, radishes, and similar products into uniform slices.



TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Makine Türü / Machine Type	Endüstriyel Gıda Makinesi
Makine Kodu / Machine Code	AKGD01
Kapasite / Capacity	1200 kg/h
Dilimleme Boyutu / Slice Dimension	Elektronik Ayarlı Opsiyonel
Motor Gücü / Power	2.2 kW / 2 HP 400 V - 50 Hz
Makine Ölçüleri / Dimensions	990 / 1500 / 1000 mm
Ağırlık / Weight	483 Kg

•Çift döner bıçak teknolojisi ile donatılmıştır,

Equipped with dual rotary blade technology

•Konveyörlü sistemi ile otonom bir çalışma olanağı sağlamaktadır,

Provides autonomous operation with its conveyor system

•Bilenebilir bıçak sistemi ile sürekli kullanıma uygundur,

Suitable for continuous use with its sharpenable blade system

•PLC Ekranlı Kontrol Paneli,

PLC Screen Control Panel

•%100 Paslanmaz Gövde

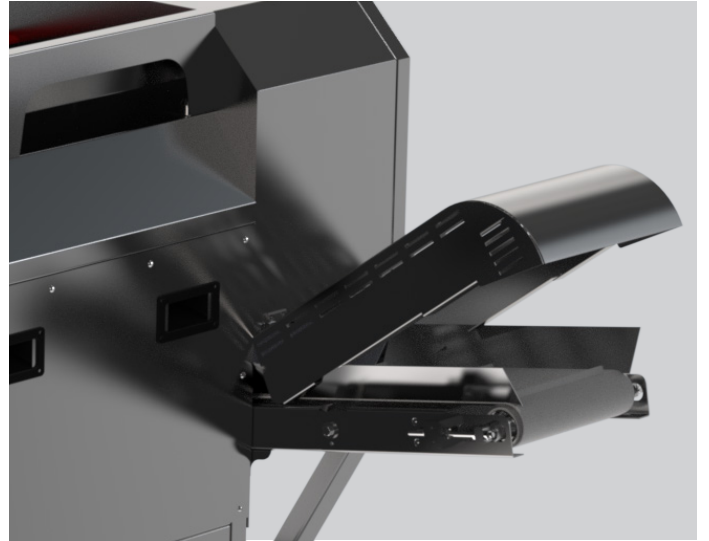
100% Stainless Steel



*Giriş Ürünü



*Çıkış Ürünü



DONER MEAT SLICER

DÖNER ETİ AÇMA MAKİNESİ



İnsan gücüne bağlı döner eti hazırlamadaki zaman olayında önemli hız yaratarak, zamandan tasarruf sağlar, homojen olarak kesilen döner eti düzen ve pratikliğin yanı sıra pişirilme esnasında eşit pişirmeye olanak sağlar.

By significantly increasing the speed in the preparation of döner meat, which would otherwise depend on manual labor, it provides time savings. In addition to ensuring a uniform cut, it offers both order and practicality, allowing for even cooking during the grilling process.

AISI 304 Paslanmaz çelik gövdeden oluşan yapısı su ile yıkanılabilmesine olanak tanır ve gıda sektörünün olmazsa olmazı hijyen konusunda avantaj sağlamaktadır. İnovatif tasarımı ile kapladığı alanın minimum seviyede olması makine kullanıcılarına alan yönetiminde büyük olanaklar tanır.

The structure, made of AISI 304 stainless steel, allows for washing with water and provides an advantage in terms of hygiene, which is essential in the food industry. Its innovative design, with minimal space usage, offers the machine operator great flexibility in space management.



TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Makine Türü / Machine Type	Endüstriyel Gıda Makinesi
Makine Kodu / Machine Code	AED02
Kapasite / Capacity	650 kg/saat
Dilimleme Boyutu / Slice Dimention	0.6mm - 6 mm
Motor Gücü / Power	0.75 kW 50 Hz 220V
Ağırlık / Weight	130 Kg
Makine Ölçüleri / Dimentions	740 / 770 / 900 mm

• AISI 304 Kalite Paslanmaz Çelik Gövde,

AISI 304 Grade Stainless Steel Body

• Ayarlanabilir kesim kalınlığı ile profesyonel ürünler sağlar,

Provides professional-grade products with adjustable cutting thickness.

• 434mm Et Açma Bıçak Uzunluğu,

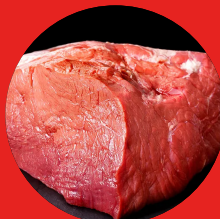
434mm Meat Tenderizing Blade Length.

• Pedal kontrol sistemi ile güvenli kullanım,

Safe operation with pedal control system.

• Tek parça döner eti açma kabiliyeti,

Ability to tenderize whole pieces of doner meat.



*Giriş Ürünü



*Çıkış Ürünü



COUNTERTOP DONER MEAT TENDERIZING MACHINE

TEZGAH ÜSTÜ DÖNER ETİ AÇMA MAKİNESİ

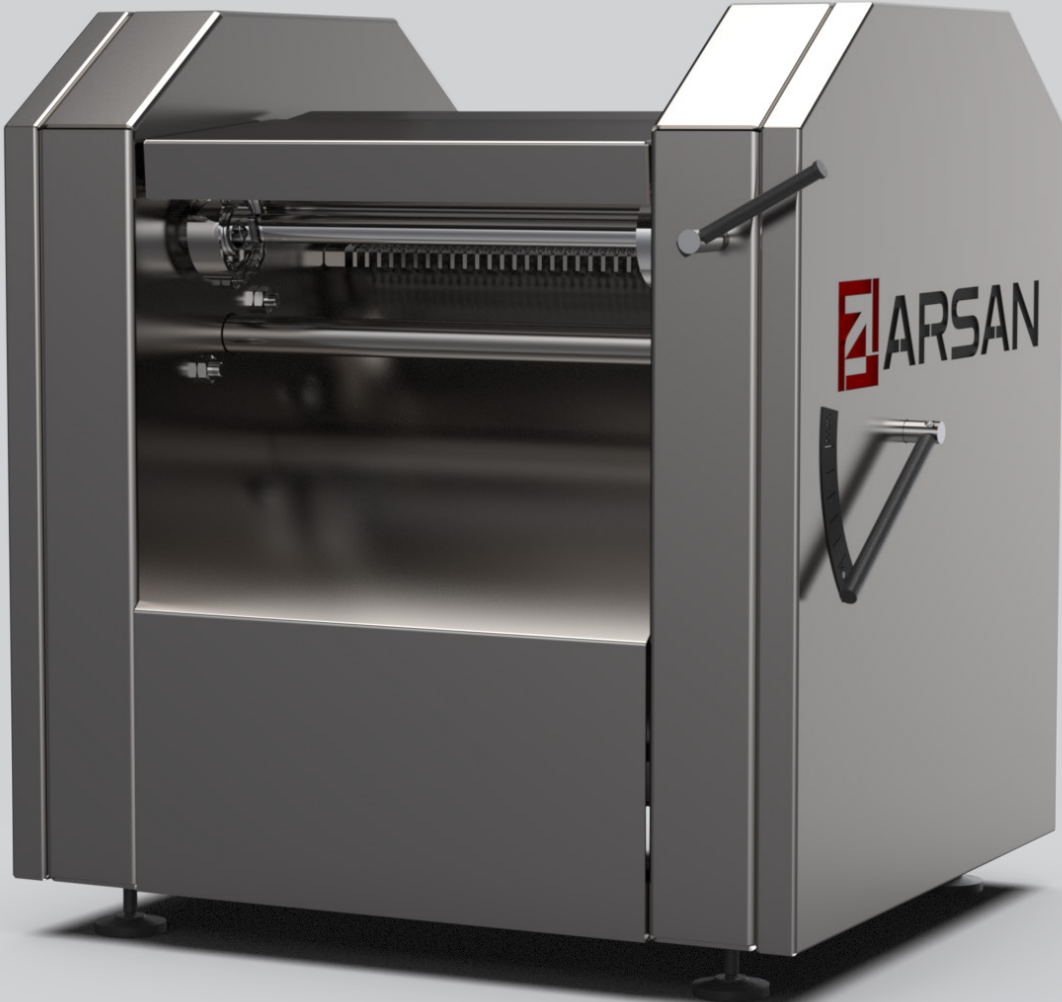


İnsan gücüne bağlı döner eti hazırlamadaki zaman olayında önemli hız yaratarak, zamandan tasarruf sağlar, homojen olarak kesilen döner eti düzen ve pratikliğin yanı sıra pişirilme esnasında eşit pişirmeye olanak sağlar.

By significantly increasing the speed in the preparation of döner meat, which would otherwise depend on manual labor, it provides time savings. In addition to ensuring a uniform cut, it offers both order and practicality, allowing for even cooking during the grilling process.

AED02 Döner Eti açma makinesinin benzer özelliklerini taşıyan bu makinemiz, daha ufak yapısı ve ölçüleri ile tezgah üstü bir konumda kullanılabilir. Yerden tasarruf sağlaması yanı sıra işinize büyük hız kazandırır.

This machine, which shares similar features with the AED02 Döner Meat Tenderizing Machine, can be used in a countertop position due to its smaller size and dimensions. In addition to saving space, it significantly increases the speed of your work.





TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Makine Türü / Machine Type	Endüstriyel Gıda Makinesi
Makine Kodu / Machine Code	AED01
Kapasite / Capacity	200 kg/saat
Dilimleme Boyutu / Slice Dimention	0.6 mm - 6 mm
Motor Gücü / Power	0.75 KW 220 V - 50 Hz
Ağırlık / Weight	60 Kg
Makine Ölçüleri / Dimentions	550 / 620 / 720 mm

- **AISI 304 Kalite Paslanmaz Çelik Gövde,**

AISI 304 Grade Stainless Steel Body

- **Ayarlanabilir kesim kalınlığı ile profesyonel ürünler sağlar,**

Provides professional-grade products with adjustable cutting thickness.

- **Tezgah üstü konumlandırılabilir,**

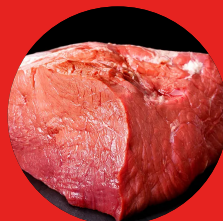
Can be positioned on the countertop.

- **Pedal kontrol sistemi ile güvenli kullanım,**

Safe operation with pedal control system.

- **350mm Et Açma Bıçak Uzunluğu,**

350mm Meat Tenderizing Blade Length.



*Giriş Ürünü



*Çıkış Ürünü



DÖNER TRANSPORT LIFT

The Döner Transport Lift makes the transportation of döner meats faster and more efficient in industrial and commercial areas. With its 360-degree rotation capability, it can move easily even in narrow spaces, effortlessly carrying heavy loads. Offering long-lasting use with its robust and durable design, these trolleys have a wide range of applications, from production facilities to stores.

> DÖNER TAŞIMA LİFTİ





TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Makine Türü / Machine Type	Endüstriyel Gıda Makinesi
Makine Kodu / Machine Code	ADT01
Hareket Kabiliyeti / Mobility Capability	İleri/Geri ve Yukarı/Aşağı
Hareket Sistemi / Mobility system	Hidrolik Sistem
Hidrolik Piston Tipi / Piston Type	2 Adet 50mm Hidrolik

- **Aşağı/Yukarı ve İleri/Geri hareket kabiliyetli taşıma kolu**
Up/Down and Forward/Backward movement capability with carrying arm
- **Çift kontrol sistemi ile kolay kullanım,**
Easy operation with dual control system
- **Tamamı AISI 304 Paslanmaz Çelik Gövde yapısı,**
Entire body made of AISI 304 Stainless Steel
- **Hidrolik kaldırma sistemi ile iş yükünde büyük tasarruf,**
Significant workload savings with hydraulic lifting system



YUKARI



AŞAĞI



GERİ



İLERİ

Endüstriyel Gıda Makineleri

DÖNER TAŞIMA LİFTİ

Döner taşıma lifti, endüstriyel ve ticari alanlarda döner etlerinizi taşımayı daha hızlı ve verimli hale getirir. 360 derece dönebilme özelliği sayesinde dar alanlarda bile rahatça hareket edebilir, ağır yükleri zahmetsizce taşıyabilirsiniz. Sağlam ve dayanıklı yapısıyla uzun ömürlü bir kullanım sunan bu arabalar, üretim tesislerinden mağazalara kadar geniş bir kullanım yelpazesine sahiptir.



BIG MEAT SPLITTER ET PAYLAMA MAKİNESİ



Makinamızda güçlü motor ile beslenmiş endüstriyel 8 adet dairesel bıçak kullanılmıştır. Makinaya giren tüm löp et parçaları, tamamen ayrıştırılmış hiçbir bütünlük olmayacak şekilde makinadan çıkmaktadır.

Our machine uses 8 industrial circular blades powered by a strong motor. All the meat chunks entering the machine exit fully separated, with no integrity remaining.

Birbirinden tamamen bağımsız ayrı güçlü tahrik motorlarına ve yükseklik ayarına sahip gıdaya uyumlu konveyör bant sistemi ile de etlerinizi hızlı ve kolay bir şekilde hem makineye verebilir hem de kesim sonrası tezgâhınızı rahatça alabilirsiniz.

With independently powered drive motors and height adjustment, the food-grade conveyor belt system allows you to quickly and easily feed the meat into the machine and conveniently collect it from the countertop after cutting.

TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Makine Türü / Machine Type	Endüstriyel Gıda Makinesi
Makine Kodu / Machine Code	AEP01
Kapasite / Capacity	2000 kg/h
Dilimleme Boyutu / Slicing Size	Uyarlanabilir
Motor Gücü / Power	0.75 kW 3fz
Makine Gövdesi / Body	304 Kalite Paslanmaz Çelik
Bıçak sayısı / Number of Blades	8 Adet (Uyarlanabilir)
Bıçak Malzemesi / Blade Material	4116 Paslanmaz Çelik
Bant Tipi / Belt Type	Gıdaya Uygun Modüler Bant
Bant Ölçüleri / Belt Length / Width	1200 mm / 700 mm

• **Döner bıçak teknolojisi ile donmamış eti doğrayabilme özelliği,**

Ability to cut unfrozen meat with rotary blade technology,

• **Yüksekliği ayarlanabilir sabit ayaklar,**

Height-adjustable fixed legs,

• **Kolay kullanım kontrol paneli Start-Stop,**

Easy-to-use control panel with Start-Stop function,

• **Tamamı AISI 304 Paslanmaz Gövde**

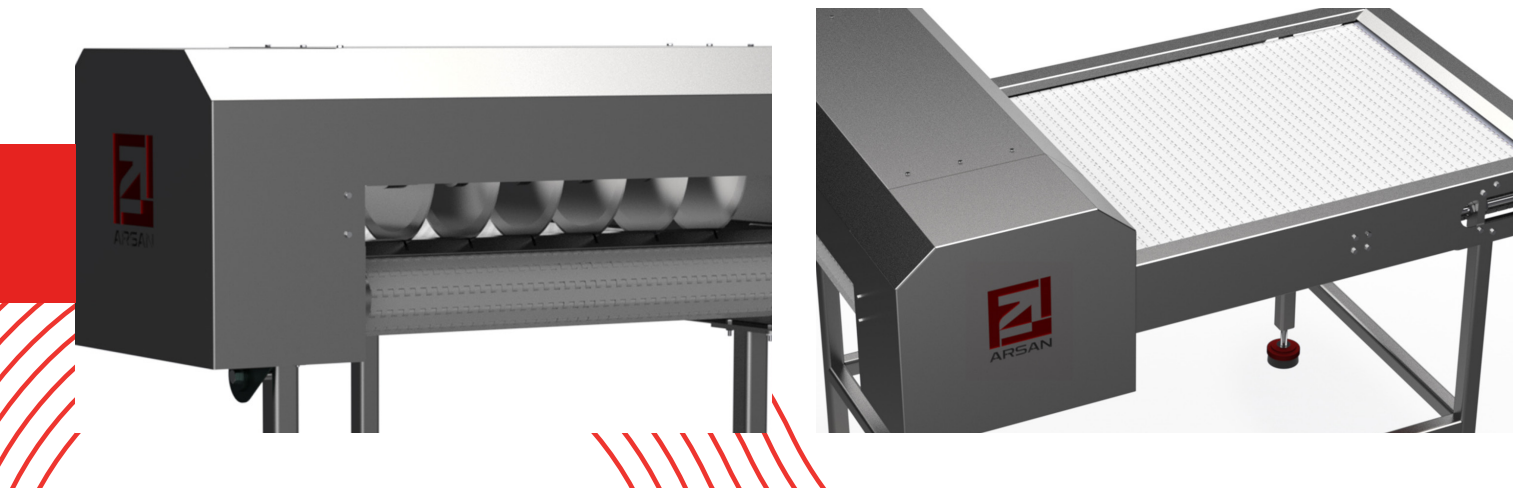
Entire body made of AISI 304 Stainless Steel



*Giriş Ürünü



*Çıkış Ürünü



YATAY DİLİMLEME MAKİNESİ

Taze kırmızı et ve tavuk etlerini schnitzel/fileto formunda kusursuz ve standart ölçülerde kesmek için tasarlanan bu konveyörlü dilimleme makinesi, yüksek performans ve hijyeni bir arada sunar. Gıda temasına uygun tamamen paslanmaz çelik gövdesi sayesinde uzun ömürlü, dayanıklı ve güvenli kullanım sağlar.

Su ile yıkanabilir yapısı sayesinde temizlik ve hijyen süreçleri son derece pratiktir. Kolay sökülüp takılabilen bıçak seti, hem bakım hem de temizlik açısından kullanıcıya büyük avantaj sağlar. İstenilen ölçüde özel üretilen bıçak setleri ile ürünlerinizi talep edilen kalınlıkta ve standartta kesebilirsiniz.



TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Makine Türü / Machine Type	Endüstriyel Gıda Makinesi
Makine Kodu / Machine Code	ATS01
Kapasite / Capacity	650 kg/h
Dilimleme Boyutu / Slice Dimension	Ayarlanabilir Dilimleme Boyutu
Motor Gücü / Power	1.5 kW / 2 HP 380 V
Makine Ölçüleri / Dimensions	990 / 1500 / 1000 mm
Ağırlık / Weight	60 Kg

Its fully washable structure ensures practical and efficient cleaning, while the easily removable blade set offers major advantages in maintenance and hygiene.

Specially manufactured blade sets allow slicing at the desired thickness and standard. With a capacity of up to 650 kg per hour, it is ideal for high-volume production facilities.

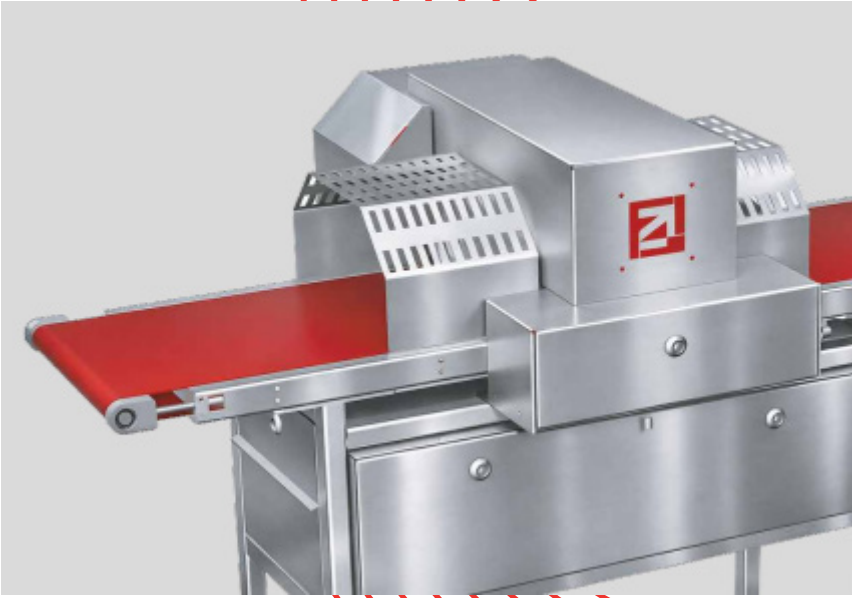
The compact, wheeled design enables easy transportation and flexible positioning within the plant.



*Giriş Ürünü



*Çıkış Ürünü



Saatte 650 kg kesim kapasitesi ile yüksek üretim hacmine sahip işletmeler için idealdir. Tekerlekli ve kompakt tasarımı sayesinde işletme içinde istenilen alana kolayca taşınabilir.

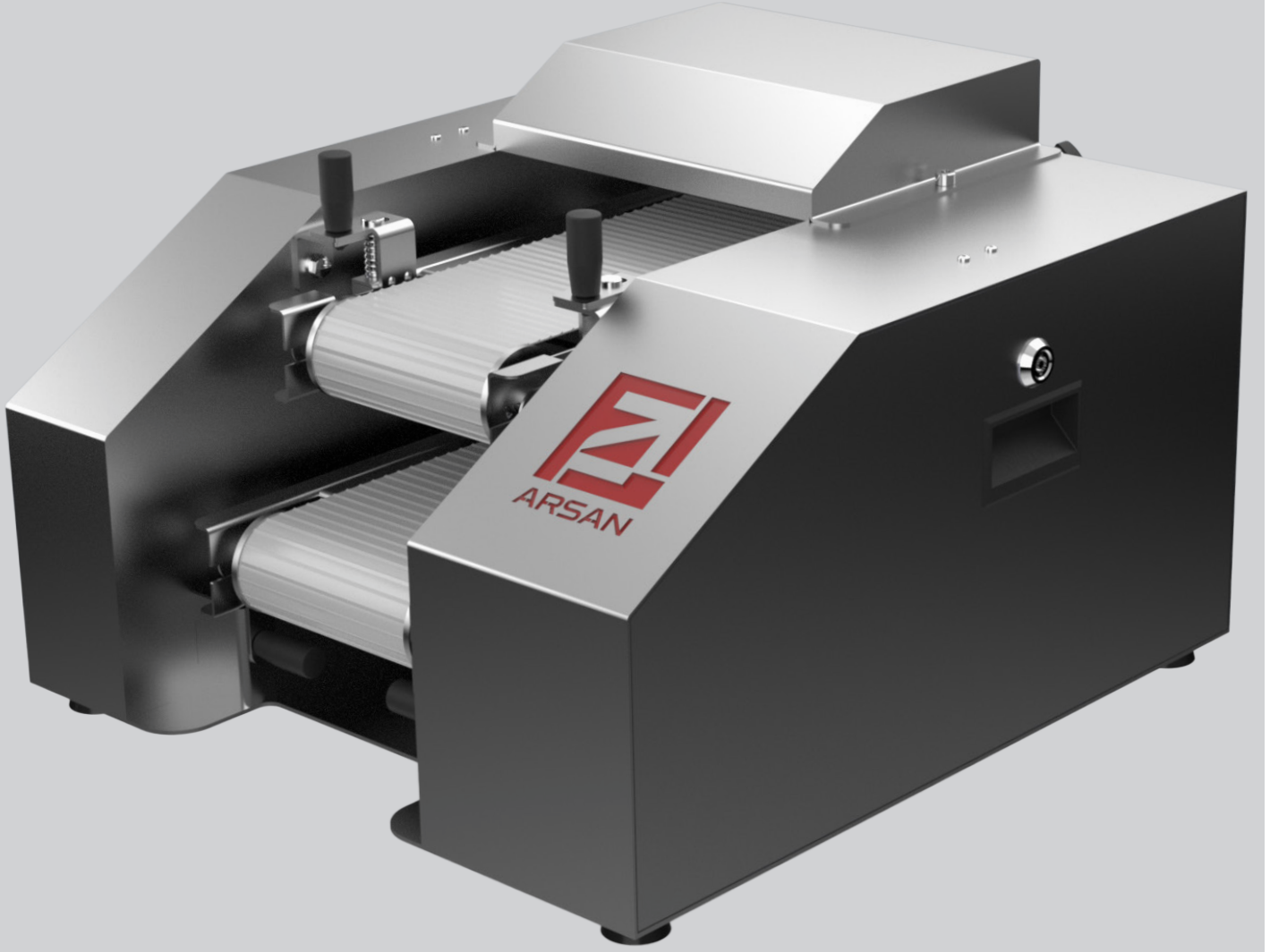
With a cutting capacity of up to 650 kg per hour, it is ideal for facilities with high production volumes.

Its compact and wheeled design allows easy mobility and convenient positioning within the production area.

HORIZONTAL SLICING MACHINE

High capacity, flexible cutting options, and superior engineering combined. Maximum efficiency for professional meat processing facilities.



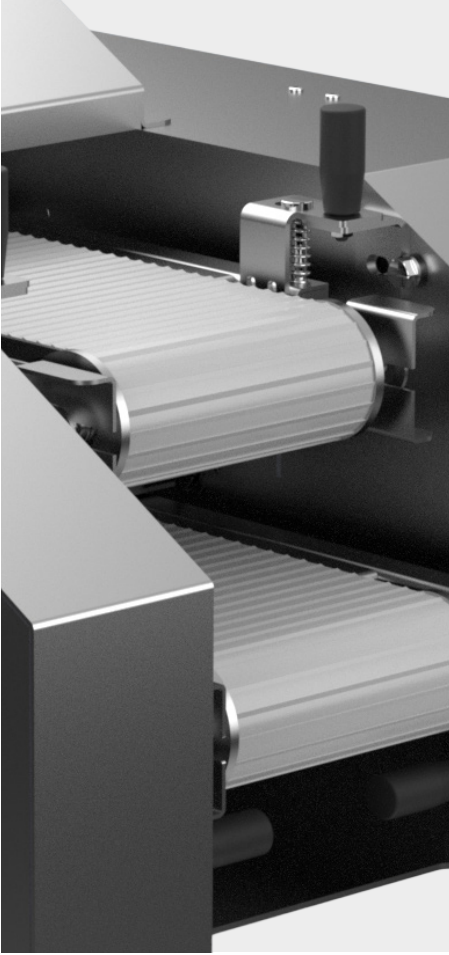


CHICKEN BREAST SLICING MACHINE

It has been specially developed for businesses that aim to achieve standard and high-quality results in food processing. It offers excellence and speed in portioning. Our innovative machine, which increases efficiency on the production line and provides aesthetics and balance in presentation, caters to a wide range of users, from ready meal producers to restaurant chains.

> TAVUK DİLİMLEME MAKİNESİ





TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Makine Türü / Machine Type	Endüstriyel Gıda Makinesi
Makine Kodu / Machine Code	AFM01
Kapasite / Capacity	300 kg/h
Dilimleme Boyutu / Slicing Size	4 Dilim (3 Bıçak Takımı 8mm)
Motor Gücü / Power	240 V 50/60 Hz 80W
Makine Ölçüleri / Dimensions	530 / 430 / 340 mm
Ağırlık / Weight	59 kg

• Tamamı AISI 304 Paslanmaz Gövde

Entire body made of AISI 304 Stainless Steel

• Gıdaya Uygun Konveyör Bandı

Food-Grade Conveyor Belt



*Giriş Ürünü

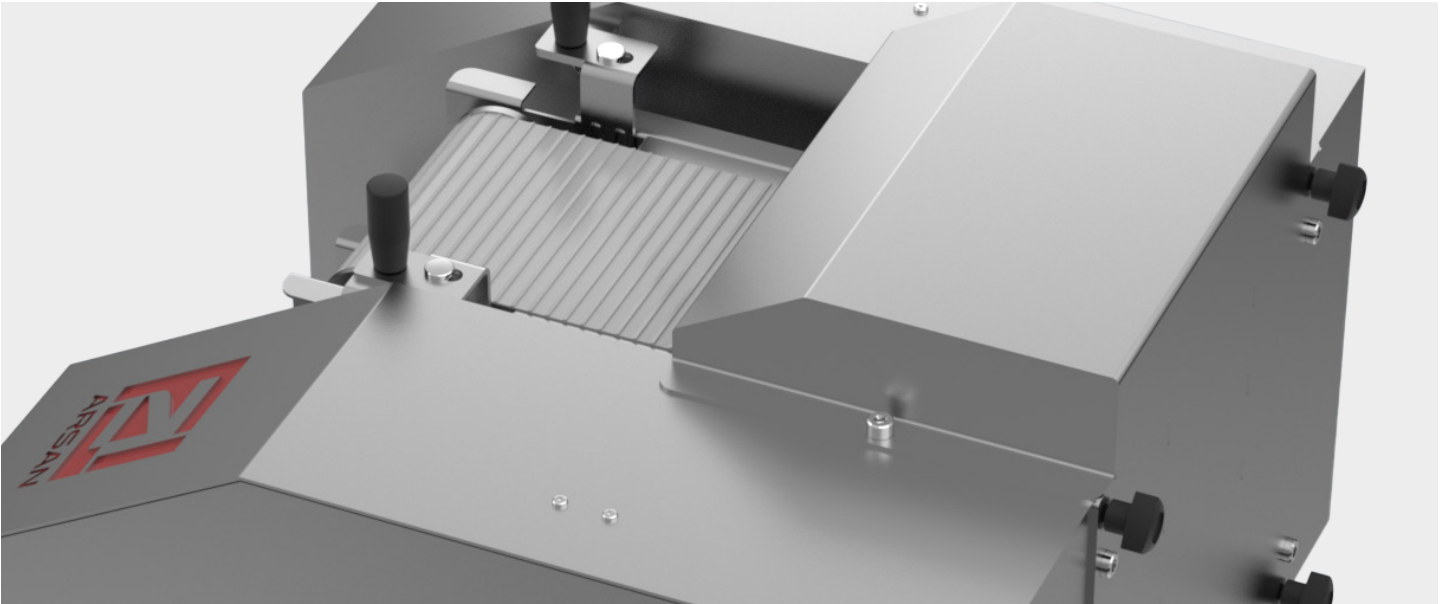


*Çıkış Ürünü

Endüstriyel Gıda Makineleri

TAVUK DİLİMLEME MAKİNESİ

Gıda işleme süreçlerinde standart ve yüksek kaliteli sonuçlar elde etmek isteyen işletmeler için özel olarak geliştirilmiştir. Porsiyonlamada mükemmeliyet ve hız sunar. Üretim hattında verimliliği artıran, sunumda ise estetik ve denge sağlayan yenilikçi makinemiz; hazır yemek üreticilerinden restoran zincirlerine kadar geniş bir kullanım alanına hitap eder.





MANUAL MEATBALL FORMER

The Manual Meatball and Hamburger Maker is made of food-grade PE material, which is non-toxic, hygienic, and easy to clean. It comes with a large capacity tray and can produce six patties at once. Designed to allow for quick preparation of hamburgers and better control over the meat, it is an ideal solution for the fast food industry.

> MANUEL KÖFTE FORM



MANUEL KÖFTE FORM MAKİNESİ

Manuel Köfte Form ve hamburger makinesi, gıda sınıfı PE malzemeden üretilmiş olup, toksik olmayan, hijyenik ve kolayca temizlenebilir özelliktedir. Büyük kapasiteye sahip haznesi ile birlikte gelir ve tek seferde altı köfte üretebilir. Hamburgerlerin hızlı bir şekilde hazırlanmasını sağlayarak etin daha iyi kontrol edilmesine olanak tanır. Fast food endüstrisi için ideal bir çözümdür.



TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Makine Türü / Machine Type	Endüstriyel Gıda Makinesi
Makine Kodu / Machine Code	AKF01
Kapasite / Capacity	85 kg/h
Hazne Ürün Ağırlığı / Tray Product Weight	91G*6 /136 - 227 G
Makine Ölçüleri / Dimentions	545 / 300 / 413 mm
Ağırlık / Weight	9,6 kg

- **Gıda sınıfına uygun PE Malzemeden üretilmiştir,**
Made of food-grade PE material,
- **Kolay kullanımı ile yüksek verimlilik sağlamaktadır,**
Provides high efficiency with easy operation,
- **Ayarlı sabitleme özelliği ile seri üretime uygundur,**
Suitable for mass production with adjustable fixation feature,
- **Tezgah üstü konumlandırılabilir,**
Can be positioned on the countertop.



*Giriş Ürünü



*Çıkış Ürünü

NO12 – AEKM Serisi

- Daha küçük kapasiteli işletmeler ve evler için dizayn edilmiş kompakt model,
- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsisi,
- Standart döküm kaplamalı kafa grubu,
- Standart ayna ve bıçak kullanımı,
- İleri - geri çalışma sistemi,
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj

Teknik Özellikler

Makine Türü	Endüstriyel Gıda Makinesi
Makine Kodu	AEKM12
Kapasite	100 kg /saat
Motor Gücü	0.55 kW / 0.75 Hp
Voltaj	220V - 50 Hz
Devir	210 d/dak
Ebat	35 x 25 x 57 cm
Hacim	0.050 m ³
Net Ağırlık	25kg

*İsteğe göre 220/380 volt seçeneklerimiz mevcuttur.

NO22 – AEKM Serisi

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsisi,
- Standart döküm kaplamalı kafa grubu,
- Standart ayna ve bıçak kullanımı,
- İleri - geri çalışma sistemi,
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj

Teknik Özellikler

Makine Türü	Endüstriyel Gıda Makinesi
Makine Kodu	AEKM22
Kapasite	400 kg /saat
Motor Gücü	1.5 kW / 2.0 Hp
Voltaj	220V - 50 Hz
Devir	220 d/dak
Ebat	40 x 28 x 76 cm
Hacim	0.098 m ³
Net Ağırlık	55kg

*İsteğe göre 220/380 volt seçeneklerimiz mevcuttur.



**AEKM SERİSİ PASLANMAZ ÇELİK
ET KIYMA MAKİNELERİ**





*Giriş Ürünü



*Çıkış Ürünü

NO32 – AEKM Serisi

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsi,
- Standart döküm kaplamalı kafa grubu,
- Standart ayna ve bıçak kullanımı,
- İleri - geri çalışma sistemi,
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj

Teknik Özellikler

Makine Türü	Endüstriyel Gıda Makinesi
Makine Kodu	AEKM32
Kapasite	600 kg /saat
Motor Gücü	2.2 kW / 3.0 Hp
Voltaj	220V - 50 Hz
Devir	250 d/dak
Ebat	44 x 30 x 84 cm
Hacim	0.126 m ³
Net Ağırlık	75kg

*İsteğe göre 220/380 volt seçeneklerimiz mevcuttur.



NO42 – AEKM Serisi

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsi,
- Standart döküm kaplamalı kafa grubu,
- Standart ayna ve bıçak kullanımı,
- Özel sulandırılmış çelik şanzuman dişlileri,
- İleri - geri çalışma sistemi,
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj

Makine Türü	Endüstriyel Gıda Makinesi
Makine Kodu	AEKM42
Kapasite	1000 kg /saat
Motor Gücü	4.0 kW / 5.5 Hp
Voltaj	380V - 50 Hz
Devir	285 d/dak
Ebat	55 x 38 x 100 cm
Hacim	0.271 m ³
Net Ağırlık	120kg

*İsteğe göre 220/380 volt seçeneklerimiz mevcuttur.





KEMİK TESTERESİ – AKT Serisi

- Set üstü model,
- Komple paslanmaz çelik gövde ve çalışma tabası,
- Ayar yapılabilir testere gergisi,
- Kapak emniyet sivici,
- Testere emniyet kapağı,
- Boy ayarlanabilir doğrama sistemi sayesinde standart kalınlıkta kesme özelliği,
- Bakım gerektirmeyen kompakt dizayn

Teknik Özellikler

Makine Türü	Endüstriyel Gıda Makinesi
Makine Kodu	AKT
Kesme Aralığı	155 x 600 mm
Testere Çapı	1820 mm
Motor Gücü	1.1 kW / 1.5 Hp
Voltaj	220V - 50 Hz
Ebat	100 x 65 x 55 cm
Hacim	0.357 m ³
Net Ağırlık	50kg



*Giriş Ürünü



*Çıkış Ürünü

*İsteğe göre 380 volt seçeneğimiz mevcuttur.

PASLANMAZ TAŞIMA ARABASI

Tamamı AISI 304 Paslanmaz çelikten oluşan taşıma aramız, etlerinizi ve üretiminizde kullandığınız ürünlerinizi kolaylıkla taşınmasına yardımcı olmaktadır. Yüksek taban yapısı ile tümseklerden kolaylıkla geçebilmektedir ayrıca kaymaz lastikleri ve ergonomik tutuş kolu ile güvenli bir şekilde ürünlerinizin taşınması işleminde sizlere kolaylık

STAINLESS STEEL TRANSPORT TROLLEY



İstenilen ölçülerde imal edilebilir.



Custom-made to desired dimensions.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Makine Türü	Endüstriyel Ekipmanlar
Makine Kodu	A4T
Kapasite	400 kg
Taban Yüksekliği	90mm
Ürün Ölçüleri	545x300x413mm
Tekerlek Tipi	4 Döner Tekerlek

- Kaydırmaz/kaymaz lastik yapısı,
- Tamamı AISI 304 Paslanmaz Çelik,
- Ergonomik tutuş kolu ile rahat kullanım,
- Yüksek taban yapısı ile engel tanımaz,

PASLANMAZ ÇOK AMAÇLI TEZGAH

Tamamı AISI 304 Paslanmaz Çelik gövde yapısı ve üretim aşamasındaki statik çalışmaları ile yüksek ağırlıklara dayanıklıdır. Ergonomik taban yüksekliği ile ayakta yapılan üretim aşamalarında rahat ve geniş bir çalışma alanı sunmaktadır. Tercihe göre gıdaya uygun malzemeden üretilmiş tabaka tezgah yüzeyine entegre edilebilir. Üretiminizin bir çok alanında kullanılabilir.

STAINLESS STEEL MULTIPURPOSE COUNTER

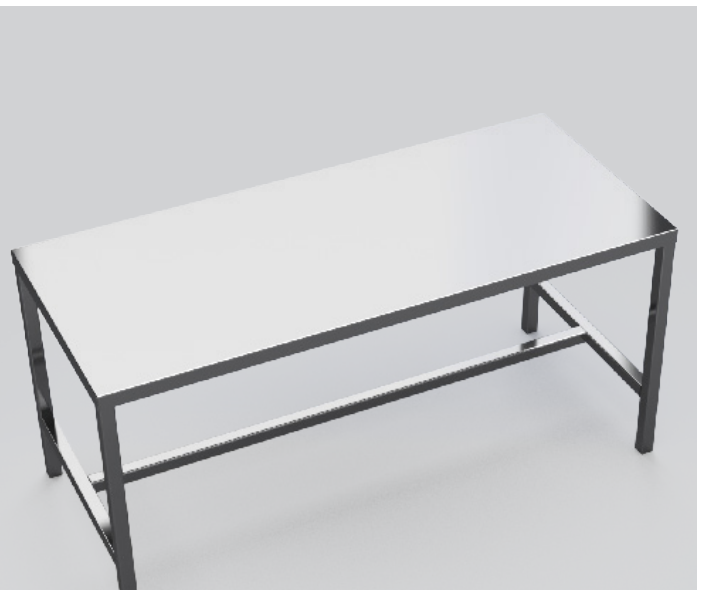


İstenilen ölçülerde imal edilebilir.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Makine Türü	Endüstriyel Gıda Makinesi
Makine Kodu	APT01
Kapasite	400 kg/h
Taban Yüksekliği	800 mm
Ürün Ölçüleri	1200x1000 mm
Net Ağırlık	60 kg

- Gıda sınıfına uygun tezgah tablası eklenebilir,
- Ergonomik yükseklik ile rahat çalışma imkanı,
- Tamamı AISI 304 Kalite Paslanmaz Çelik,
- Yüksek mukavemet ve yüksek dayanım,



Custom-made to desired dimensions.



ARSAN

ENDÜSTRİYEL GIDA MAKİNELERİ

EŞBAH İNOVASYON VADİSİ-1

Selahaddin Eyyubi Uğur Mumcu Cd. No: 27/31
Esenyurt/İstanbul, TÜRKİYE

0 212 875 79 58

0 545 879 09 65

info@arsanmakine.com



design by **reven**
www.reven.com