

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 Kalitesi

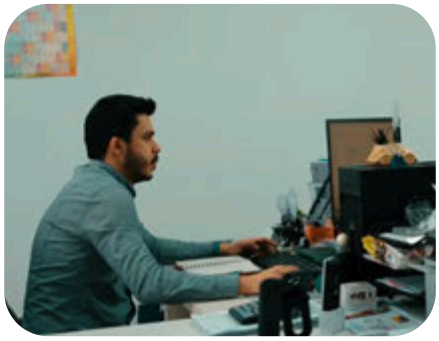
Her Üründe Aynı Kalite

"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

www.cancanhoreca.com.tr

İÇİNDEKİLER

MEYVE SUYU EKİPMANLARI

Manuel Meyve Presleri
10 **0102** Profesyonel Tip Meyve Presi
11 **0103** Nar Tipi Meyve Presi

Otomatik Portakal Sıkma Makineleri
13 **0203** 38 Bardaklı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi
14 **0204-1101** 38 Depolu Otomatik Portakal Sıkma Makinesi
15 **0205-1101** 38 Fresh Otomatik Portakal Sıkma Makinesi
16 **0205-1107** Çift Posa Kovalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi
17 **0206** 28 Cafe Tipi Otomatik Portakal Sıkma Makinesi
18 **0208** 38 Soğutmalı Model Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

Otomatik Nar Sıkma Makineleri
20 **0603** Otomatik Nar Presi

HAZIRLIK EKİPMANLARI

Hazırlık Ekipmanları
23 **1301** Sebze-Meyve Doğrayıcı
24 **1302** Domates Dilimleme Makinesi
25 **1308** Mini Domates Dilimleme Makinesi
26 **1306** Pratik Sap Ayıklama Kaşığı
27 **1307** Pratik Ceviz Açacağı
28 **1313** Peynir Dilimleme Makinesi
29 **1316** Limon Dilimleme Makinesi
30 **1319** Çiçek Soğan Makinesi
31 **1320** Mandolin Kesme Makinesi
32 **1321** Manuel Parmak Patates Dilimleme
33 **1323** Soyma Makinesi
34 **1324** Manuel Kavun Kesme Aparatı
35 **1332** Manuel Karpuz Kesme Aparatı
36 **1327** Manuel Karpuz Dilimleme
37 **1325** Yaprak Kesme
38 **1326** Manuel Ananas Dilimleme
39 **0801** Ananas Soyma Makinesi
40 **0810** Ananas Giyotin
41 **1423** Ananas 3'lü Set
42 **1315** Meyve Dilimleme Makinesi
43 **1318** Dikey Domates Dilimleme Makinesi
44 **1317** Kombin Dilimleme Makinesi
45 **1330** Pizza Dilimleme Makinesi
46 **1701** Ekmek Yağlama Aparatı
47 **1305** Pnömatik Parmak Patates Dilimleme Makinesi
48 **1309** Pnömatik Kavun Dilimleme Makinesi
49 **1310** Pnömatik Karpuz Kesme Makinesi
50 **0809** Pnömatik Ananas Soyma Makinesi (Standlı)

Yeni Ürünler
51 **1333** Sosis Dilimleme Makinesi
52 **1334** Çubukta Patates Makinesi
53 **1335** Blok Peynir Dilimleme Makinesi
54 **1336** Raylı Peynir Dilimleme Makinesi
55 **1338** Jülyen Sosis Dilimleme Makinesi
56 **1340** Spiral Kesim Makinesi
57 **1705** Ekmek Yağlama XL
58 **1706** Smash Burger Ezici (Dairesel)
59 **1707** Smash Burger Ezici (Kare)
60 **1708** Tamper
61 **1709** Smash Burger Ezici (Döküm)

Elektrikli & Manuel Konserve Açacakları
63 **0302** Profesyonel Tip Manuel Konserve Açacağı
64 **0303** Paslanmaz Manuel Konserve Açacağı
65 **0304** Manuel Konserve Açacağı
66 **0702** Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açacağı (Dairesel)
67 **0703** Profesyonel Tip Elektrikli Konserve Açacağı (Kare-Dairesel)

YIKAMA & DURULAMA EKİPMANLARI

Ön Yıkama Duşları
70 **0501** MT01 Tezgaha Monte Ön Yıkama Duşu
71 **0502** MT02 Tezgaha Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu
72 **0503** MT03 Duvara Monte Ön Yıkama Duşu
73 **0504** MT04 Duvara Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu
74 **0505** MT05 Mini Boy Ön Yıkama Duşu
75 **0506** MT06 Mini Boy Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu

Deluxe Serisi
77 **0507** MT01 Deluxe Tezgaha Monte Ön Yıkama Duşu
78 **0508** MT02 Deluxe Tezgaha Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu
79 **0512** MT03 Deluxe Duvara Monte Ön Yıkama Duşu
80 **0513** MT04 Deluxe Duvara Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu
81 **0509** MT05 Deluxe Mini Boy Ön Yıkama Duşu
82 **0510** MT06 Deluxe Mini Boy Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu

Tezgaha Monte Kazan Doldurma Musluğu
84 **0511** Tezgaha Monte Kazan Doldurma Musluğu

Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşları
86 **0905** 2m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu
87 **0901** 6m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu
88 **0902** 10m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu
89 **0903** 12m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu
90 **0904** 15m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu

Kazan Yıkama Makinesi
92 **1001** Kazan Yıkama Makinesi

Yeni Ürünler



1333

Sosis Dilimleme Makinesi

01

02

1338

Jülyen Sosis Dilimleme Makinesi





1335

Blok Peynir Dilimleme Makinesi

03

04

1336

Raylı Peynir Dilimleme Makinesi



Yeni Ürünler



1340

Spiral
Kesim
Makinesi

05

1334

Çubukta
Patates
Makinesi

06





1705

Ekmek
Yağlama
Aparatı

07

1706/1707/1709

Smash
Burger
Eziciler

08





1708

Tamper

09

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, mandalina, 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 presi, paslanmaz çelikten üretilmiş, kolayca çıkarılabilen ve bulaşık makinesinde yıkanabilen süzgeci sayesinde düşük posa oranıyla temiz ve verimli bir sıkım sağlar. Kaymayı engelleyen plastik tabanı ile güvenli kullanım sunar. Bu tasarım, tüm narenciye meyvelerine uyum sağlayarak işletmelere yüksek verim ve pratiklik kazandırır.



0102

Profesyonel Tip Meyve Presi

Kilitli 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
- Cancan'a Özel Tasarım





Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0102	PROFESYONEL TİP MEYVE PRESİ	18,7x33,9x61 cm	4,5 kg

0103

Nar Tipi Meyve Presi

Kilitli 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
- Cancan'a Özel Tasarım





Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0103	NAR TİPİ MEYVE PRESİ	20,5x30x61 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 meyve suyu büfelerinde portakal, mandalina ve limon gibi narenciyeleri hızlı ve verimli şekilde sıkmak için idealdir. Tek tuşla 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 sistemi 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.



0203

38 Bardaklı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

38 bardaklı otomatik portakal sıkma makinesi, işletmelerde narenciye meyvelerinden; portakal, mandalina ve limon suyunun sıkılması 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 ve paslanmaz çelik damlalık, sıkım sırasında hijyen sağlar. 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
- Posa Kovası
- Geniş Besleme Teli
- Tahliye Borusu
- Kapak Açıldığında Sıkımı Durduran Güvenlik Switch'i
- Bulaşık Makinesinde Yıkanabilir Aparatlar
- Gıda Standartlarına Uygun Süzgeç ve Süzgeç Tablası





Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	0203			
ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK	PORTAKAL SIKMA	PORTAKAL ÇAP
38 BARDAKLI	79x58x98 cm	76 kg	38 Adet/dk.	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

38 Depolu Arabalı Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

38 Depolu Otomatik Portakal Sıkma Makinesi, geniş deposu sayesinde yoğun kapasiteli ortamlarda servis kolaylığı sağlar. İşletmelerde narenciye meyvelerinden meyve suyu elde etmek için tasarlanmıştır. Makine, tek bir tuşla otomatik besleme, kesme, ayırma ve sıkma işlemlerini gerçekleştirir. Portakal suyunun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çeliktir. Tamamı 304 paslanmaz çelik gövdeli mobil standı, frenlenebilir tekerleri ve bardak ya da şişe ölçüsüne göre yüksekliği ayarlanabilir damlalığıyla pratik kullanım sunar. Ayrıca portakal kabuklarını doğrudan çöp kutusuna atma imkanı sağlayarak hijyen ve kullanım kolaylığı 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
- Tahliye Borusu
- Kapak Açıldığında Sıkımı Durduran Güvenlik Switch'i.
- Meyve Suyu Biriktirme Deposu
- Bulaşık Makinesinde Yıkanabilir Aparatlar
- Gıda Standartlarına Uygun Süzgeç ve Süzgeç Tablası





Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	0204-1101			
ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK	PORTAKAL SIKMA	PORTAKAL ÇAP
38 DEPOLU - ARABALI	69x70x181 cm	117 kg	38 Adet/dk.	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

38 Fresh Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

38 Fresh Otomatik Portakal Sıkma Makinesi, self servis musluğu sayesinde otel, restoran, market, alışveriş merkezi, hastane, öğrenci yurtları, kafe ve üniversite gibi halka açık alanlarda narenciye suyu servisi için ideal bir çözümdür. Self servis musluğu, tamamen 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir ve kullanıcı musluğa bastığında sıkma işlemini başlatır, bıraktığında ise durur. Portakal suyunun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten üretilerek maksimum hijyen sağlanır. Ayrıca, portakal kabuklarının doğrudan çöp kutusuna yönlendirilmesi, bardak ve şişe boyutuna göre ayarlanabilir damlalık, frenlenebilir tekerlekler ve tamamı 304 paslanmaz çelikten üretilmiş mobil stand ile makine, kullanıcıya pratik, hijyenik ve esnek bir 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
- Tahliye Borusu
- 3 Sensörlü Güvenlik Switch'i
- Self Servis Sistemi
- Bulaşık Makinesinde Yıkanabilir Aparatlar
- Gıda Standartlarına Uygun Süzgeç ve Süzgeç Tablası



Teknik Özellikler

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

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, alışveriş merkezi, hastane, öğrenci yurtları, kafeler ve üniversiteler gibi halka açık alanlarda portakal, mandalina ve limon gibi narenciye meyvelerinin suyunu sıkmak üzere tasarlanmıştır. Tamamı 304 kalite paslanmaz çelikten üretilen self servis musluk, musluğa basıldığında sıkma işlemini başlatır, bırakıldığında ise otomatik olarak durur. Portakal suyunun temas ettiği tüm yüzeyler hijyenik kullanım için paslanmaz çelik malzeme ile donatılmıştır. Portakal kabuklarının doğrudan çöp kutusuna atılabilmesi, bardak ve şişe boyutlarına göre ayarlanabilir damlalık, frenlenebilir tekerlekler ve 304 paslanmaz çelik gövdeli mobil stand ile kullanıcıya güvenli, pratik ve hijyenik bir kullanım deneyimi 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
- Tahliye Borusu
- 3 Sensörlü Güvenlik Switch'i
- Self Servis Sistemi
- Bulaşık Makinesinde Yıkanabilir Aparatlar
- Gıda Standartlarına Uygun Süzgeç ve Süzgeç Tablası





PORTAKAL MANDALİNA LİMON

Teknik Özellikler

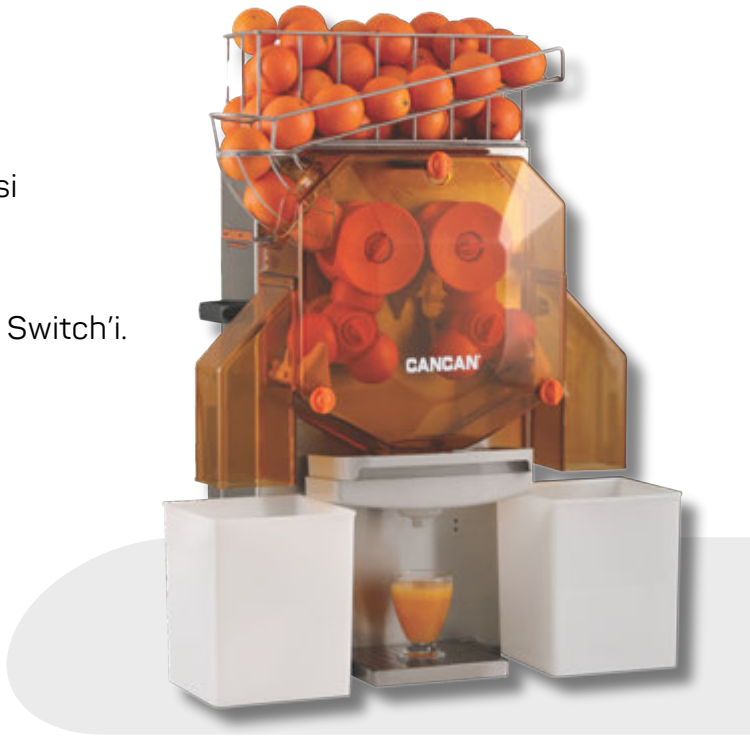
ÜRÜN KODU	0205-1107			
ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK	PORTAKAL SIKMA	PORTAKAL ÇAP
38 FRESH ÇİFT POSA KOVALI	106x94x199	137 kg	38 Adet/dk.	6-8 cm
PORTAKAL HAZNESİ	GÜÇ	AKIM	VOLTAJ	FREKANS
28 kg	0,37 kW	2,5 A	220 -240 V	50 - 60 Hz

0206

28 Cafe Tipi Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

28 Cafe Tipi Otomatik Portakal Sıkma Makinesi, küçük işletmeler için ideal bir tercihtir; tek tuşla otomatik besleme, kesme ve sıkma işlemleri yaparak yüksek verim, hijyen ve güvenlik sağlar. 6–8 adet portakal depolama imkanı sunan besleme teline, paslanmaz çelik damlalığa ve açma-kapama butonunu sıvı temasından koruyan silikon kılıfa sahiptir.

- 7 kg Meyve Depolama Haznesi
- Dakikada 28 Adet Portakal Sıkma Kapasitesi
- 15 kg Posa Kovası
- Kapak Açıldığında Sıkımı Durduran Güvenlik Switch'i.
- Meyve Besleme Teli
- Bulaşık Makinesinde Yıkanabilir Aparatlar
- Gıda Standartlarına Uygun Süzgeç ve Süzgeç Tablası





Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	0206			
ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK	PORTAKAL SIKMA	PORTAKAL ÇAP
28 CAFE TİPİ	73x41,5x86,5 cm	55 kg	28 Adet/dk.	6-8 cm
PORTAKAL HAZNESİ	GÜÇ	AKIM	VOLTAJ	FREKANS
7 kg	0,25 kW	2.1 A	220 -240 V	50 - 60 Hz

0208

38 Soğutmalı Model Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

Soğutma özellikli depoya sahip Soğutmalı Model Otomatik Portakal Sıkma Makinesi, işletmelerde portakal, mandalina 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: 7 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
- Kapak Açıldığında Sıkımı Durduran Güvenlik Switch'i.
- Soğutucu Sistemi
- Bulaşık Makinesinde Yıkanabilir Aparatlar





Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	0208			
ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK	PORTAKAL SIKMA	PORTAKAL ÇAP
38 SOĞUTMALI MODEL	85x81x181 cm	149 kg	38 Adet/dk.	6-8 cm
PORTAKAL HAZNESİ	GÜÇ	AKIM	VOLTAJ	FREKANS
15 kg	0,37 kW	2,5 A	220 -240 V	50 - 60 Hz

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

Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	SIKIM KUVVETİ	
0603	OTOMATİK NAR PRESİ	30,5x41,5x68 cm	1000 kg	
AĞIRLIK	SIKMA TABLASI EBATI	BARDAK HAZNESİ	MEYVE SIKMA	MEYVE ÇAPI
50 kg	13x24 cm	17 cm	6 Adet/dk.	13 cm
MEYVE HAZNESİ	GÜÇ	NOMİNAL AKIM	VOLTAJ	FREKANS
7 kg	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.



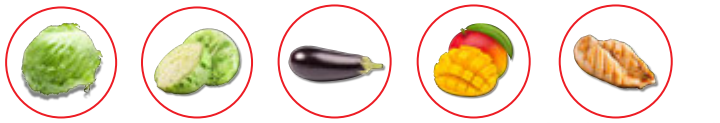
1301

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







Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	MAKSİMUM MARUL ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
1301	SEBZE - MEYVE DOĞRAYICI	17 cm	32x45x67 cm	9,5 kg

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.

- Keskin Tırtıklı Bıçaklar
- Tutma Kolu
- Özel Vantuz Ayaklar
- Masaya Dayama Sacı
- El Koruma Sacı







Teknik Özellikler

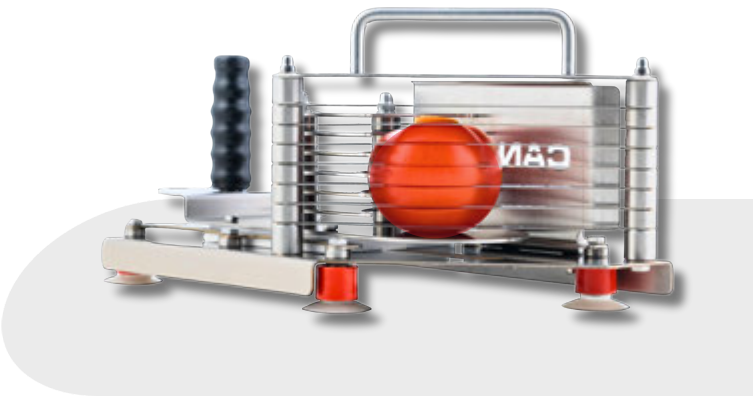
ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	MAKSİMUM DOMATES ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
1302	DOMATES DİLİMLEME MAKİNESİ	9 cm	22x54x34 cm	9 kg

1308

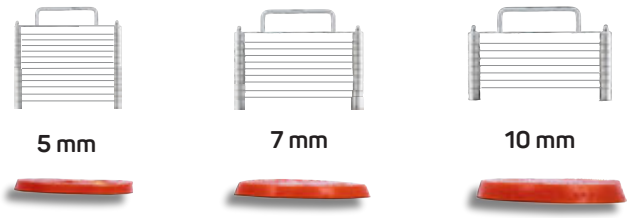
Mini Domates Dilimleme Makinesi

Mini Domates Dilimleme Makinesi, otel, kafe ve restoran gibi endüstriyel mutfaklarda tercih edilen bir cihazdır. Tırtıklı bıçakları sayesinde, sert veya henüz olgunlaşmamış domatesleri dahi kolaylıkla keser, bu sayede domatesin tazeliğini ve lezzetini korur. İşlevsel yapısı mutfak verimliliğini artırırken, ergonomik tasarımı sayesinde küçük alanlarda bile maksimum performans sağlar.

- Keskin ve Tırtıklı Bıçaklar
- Ergonomik Tutma Kolu
- Özel Vantuz Ayaklar
- Ergonomik Tasarım







Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	MAKSİMUM DOMATES ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
1308	MİNİ DOMATES DİLİMLEME MAKİNESİ	9,5 cm	16x37x17 cm	3,70 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





DOMATES



ÇİLEK

Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
1306	PRATİK SAP AYIKLAMA KAŞIĞI	2,5x12x1,5 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 KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
1307	PRATİK CEVİZ AÇACAĞI	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





Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	TABLA ÖLÇÜSÜ	EBAT	AĞIRLIK
1313	PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ	16,5 x 9,1 cm	23x40x11 cm	3,90 kg

1316

Limon Dilimleme Makinesi

Limon Dilimleme Makinesi, limonları hızlı, eşit ve düzgün şekilde dilimleyerek kusursuz sonuçlar elde etmenizi sağlar. Özel bıçak sistemiyle limonlar hem ay dilimi hem de kokteyl sunumlarında sıkça tercih edilen yarım daire dilim şeklinde kesilebilir. Bu sayede normalde iki ayrı işlemle elde edilebilecek kesim, tek hamlede zahmetsizce tamamlanır. Otel, restoran, bar ve kafeler gibi profesyonel işletmelerde hızlı ve estetik sunumlar için ideal bir çözümdür.

- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Keskin Bıçaklar
- Kolay Temizlik
- Ergonomik İtici Mekanizma
- Özel Vantuz Ayaklar
- Hızlı ve Etkili Kullanım




LİMON

LİME


4 Dilim


6 Dilim


8 Dilim


12 Dilim


6 Yarım Dilim


12 Yarım Dilim

Teknik Özellikler

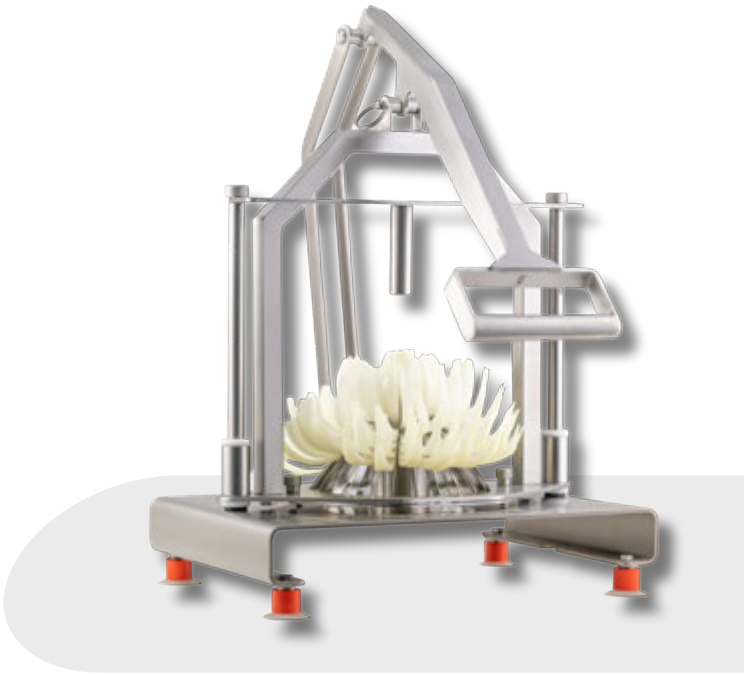
ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	MAKSİMUM LİMON ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
1316	LİMON DİLİMLEME MAKİNESİ	8 cm	48x18x43 cm	3,4 kg

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" yemeği 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 KODU	ÜRÜN ADI	MAKSİMUM SOĞAN ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
1319	ÇİÇEK SOĞAN MAKİNESİ	10 cm	35x26x86 cm	9,3 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
- Tutma Kolu
- Geniş Hazne
- Ergonomik Kullanım
- Güvenli Kesim





Teknik Özellikler

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

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





PATATES



6mm x 6mm



10mm x 10mm



13mm x 13mm

Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	MAKSİMUM PATATAES BOYU VE ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
1321	MANUEL PARMAK PATATES DİLİMLEME	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

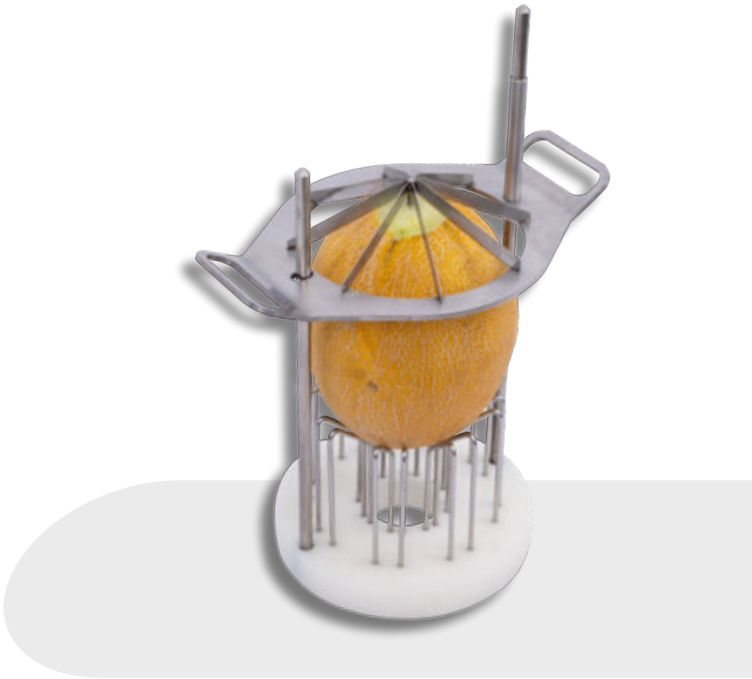
ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	
1323	SOYMA MAKİNESİ	24x33x45,5 cm	
AĞIRLIK	İNCE KABUK (1.MOD)/ KALIN KABUK (2.MOD)	MAKSİMUM MEYVE-SEBZE ÇAPI	GÜÇ
11,3 kg	8 Adet/dk - 4 Adet/dk	11,5 cm	35 Watt
AKIM	VOLTAJ	FREKANS	Koruma Sınıfı
0,25 A	220-240 V	50-60 Hz	IPX4

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



4 Dilim



6 Dilim



8 Dilim

Teknik Özellikler

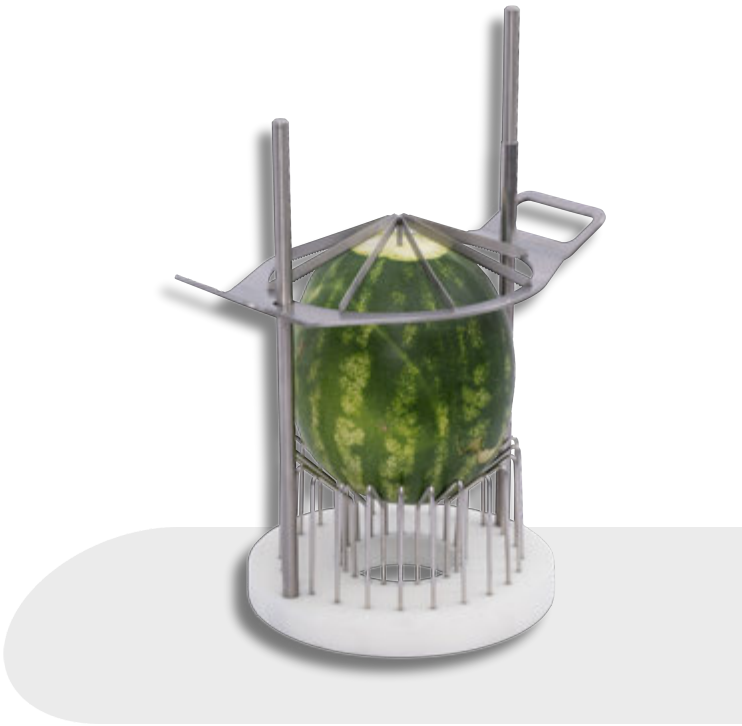
ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	MAKSİMUM KAVUN ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
1324	MANUEL KAVUN KESME APARATI	15 cm	30x20x42 cm	2,5 kg

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



4 Dilim



6 Dilim



8 Dilim

Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	MAKSİMUM KARPUZ ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
1332	MANUEL KARPUZ KESME APARATI	28 cm	40x23x52 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
- Kaymaz Kauçuk Ayaklar
- Kolay Temizlik




KARPUZ


KAVUN

Teknik Özellikler

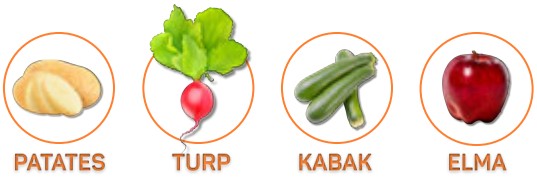
ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	MAKSİMUM KESEBİLECEĞİ ÜRÜN BOYU	EBAT	AĞIRLIK
1327	MANUEL KARPUZ DİLİMLEME	37,5 cm x 7,5 cm	49x50x17 cm	16,7 kg

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
- Özel Kaydırmaz Vantuz Ayaklar
- Ergonomik Çevirme Kolu
- Kolay Temizlik



Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	MAKSİMU KESME ÇAPI/UZUNLUĞU	EBAT	AĞIRLIK
1325	YAPRAK KESME	15 cm/12 cm	29x21x20 cm	2,3 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
- Kaymaz Kauçuk Ayaklar
- Kolay Temizlik





ANANAS

Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	MAKSİMUM KESEBİLECEĞİ ÜRÜN BOYU	EBAT	AĞIRLIK
1326	MANUEL ANANAS DİLİMLEME	12 cm	27x38x16 cm	8,4 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



74 mm | 89 mm | 95 mm | 102 mm

Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	MAKSİMUM KESEBİLECEĞİ ANANAS BOYU	EBAT	AĞIRLIK
0801	ANANAS SOYMA MAKİNESİ	15 cm	39,5x49x94 cm	12,2 kg

0810

Ananas Giyotin

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

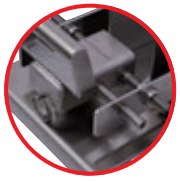




ANANAS







Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	MAKSİMUM ANANAS ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
0810	ANANAS GİYOTİN	15 cm	26x40x15,5 cm	5,8 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 ve stand içinde ananas depolamayı kolaylaştırır. Set üç makineden oluşur:



Ananasın sert köşelerini kesmek için:

0810 Ananas Giyotin



Tek bir hareketle kabuk ve çekirdeği ayırın:

0801 Ananas Soyma Makinesi



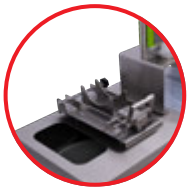
Eşit dilimler elde edin:

1326 Manuel Aananas Dilimleme





ANANAS







ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
1423	ANANAS 3'LÜ SET	89x63x153 cm	72,4 kg

1315

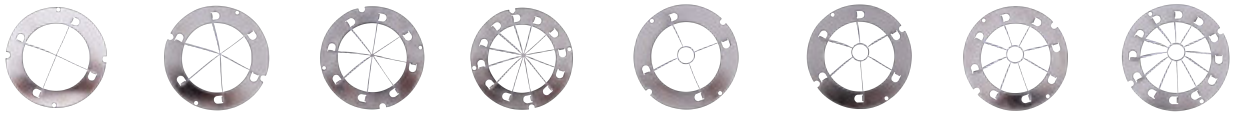
Meyve Dilimleme Makinesi

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





Teknik Özellikler

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

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
- Kolay Temizlik
- Ergonomik İtici Mekanizma
- Özel Vantuz Ayaklar
- Açılı Tasarım





Teknik Özellikler

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

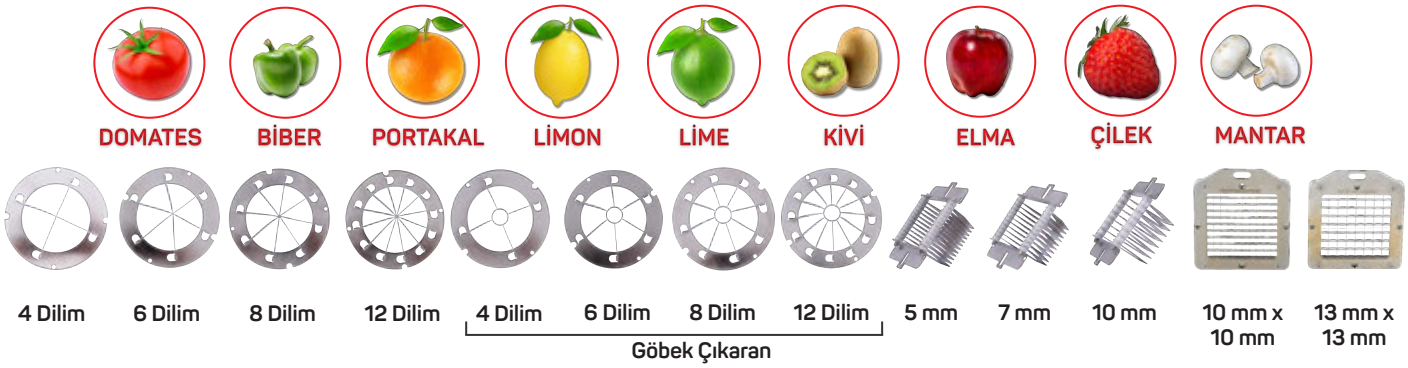
1317

Kombine Dilimleme Makinesi

Kombin Dilimleme Makinesi, otel, restoran, kafe ve endüstriyel mutfaklar gibi ortamlarda sebze ve meyveleri hızlı, hassas ve eşit dilimler halinde keserek mutfakta zaman tasarrufu ve pratiklik sağlar. Restoran mutfaklarından toplu yemek servis işletmelerine kadar geniş bir yelpazede kullanılan bu makine, profesyonel aşçıların iş akışını daha verimli hale getirir. 13 farklı bıçağıyla çeşitli dilimleme ihtiyaçlarını karşılar ve her türlü sebze ile meyveyi istenen kalınlıkta ve şekilde kesme imkanı sunar.

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





Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	KESİLECEK MAKSİMUM ÜRÜN ÇAPI	EBAT	AĞIRLIK
1317	KOMBİNE DİLİMLEME MAKİNESİ	9 cm	47x18x61 cm	7 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.

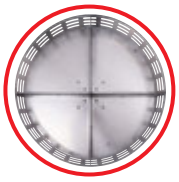
- Tamamı Paslanmaz Çelik
- Ergonomik Tasarım
- Özel Kol Mekanizması
- Kapasite
- Yüksek Dayanıklılık
- Hızlı Dilimleme

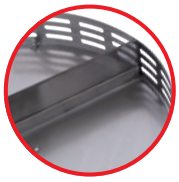




PİZZA







Teknik Özellikler

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

1701

Ekmek Yağlama Aparatı

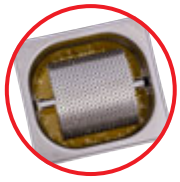
Otel, restoran, kafe ve endüstriyel mutfaklar gibi mekanlarda kullanılabilen Ekmek Yağlama Aparatı, tereyağı, zeytinyağı ve baharatlı soslar dahil geniş bir yelpazedeki yağları kontrollü şekilde ekmeklere uygular; böylece lezzeti artırırken fazladan ürün kullanımını engeller.

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





BURGER EKMEĞİ





Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
1701	EKMEK YAĞLAMA APARATI	17,5x16x10,5 cm	0,55 kg

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




PATATES


SALATALIK


HAVUÇ


6 mm


10 mm


13 mm

Teknik Özellikler

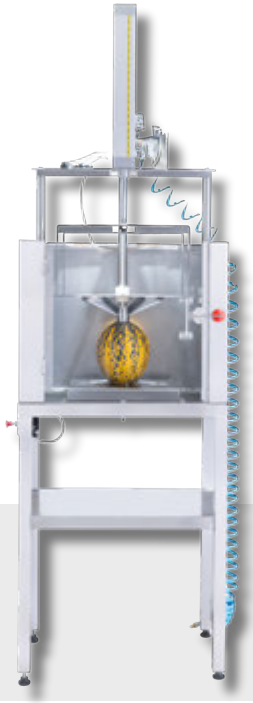
ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
1305	PNÖMATİK PARMAK PATATES MAKİNESİ	26x69x27 cm	19,2 kg
MAKSİMUM PATATES ÇAPI	**MAKSİMUM ÇALIŞMA KUVVETİ**	**ÇALIŞMA BASINCI**	**MAKSİMUM DİLİMLEME BOYU**
8 cm	1500 N	6-8 bar	19 cm

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



KAVUN







Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
1309	PNÖMATİK KAVUN DİLİMLEME MAKİNESİ	65x54x215 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

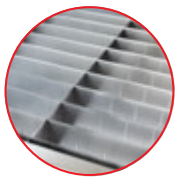
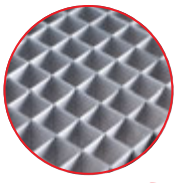
Pnömatik Karpuz Kesme Makinesi, hava basıncı kullanarak farklı boyuttaki karpuzları hassas ve zahmetsizce dilimleyerek düzgün kesimler elde edilmesini sağlar. Büyük ölçekli üretim tesislerinden catering işletmelerine kadar, daha az iş gücüyle benzersiz verimlilik ve yüksek üretkenlik sunar.

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




KARPUZ


KAVUN




Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
1310	PNÖMATİK KARPUZ KESME MAKİNESİ	65x54x180 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 basıncıyla çalışan gelişmiş bir sistemle kolaylaştırır. Bu yenilikçi çözüm, hızlı ve tutarlı soyma performansı sunarak 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 KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0809	PNÖMATİK ANANAS SOYMA MAKİNESİ	70x42x180	60 kg
MAKSİMUM DİLİMLEME BOYU	**MAKSİMUM DİLİMLEME ÇAPI**	**MAKSİMUM ÇALIŞMA KUVVETİ**	**ÇALIŞMA BASINCI**
25 cm	15 cm	1500 N	6-8 bar

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
- Kolay Temizlik
- Uyumlu Yatak Sacı
- Özel Vantuz Ayaklar





SOSİS






Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
1333	SOSİS DİLİMLEME MAKİNESİ	21,5x30x23,5 cm	3 kg

1334

Çubukta Patates Makinesi

Çubukta Patates Dilimleme Makinesi, patatesi spiral şeklinde dilimleyerek görsel olarak dikkat çekici ve eşit kesimler elde etmenizi 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 hale getirir. Estetik sunumun yanı sıra pişirme süresini de kısaltan bu dilimleme yöntemi, pratik ve verimli bir hazırlık süreci sunar.

YENİ!

- Spiral Kesim
- Hızlı ve Pratik Kesim
- Kolay Kullanım
- Patates Sabitleme Özelliği
- Özel Vantuz Ayaklar




PATATES


SALATALIK







Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
1334	ÇUBUKTA PATATES MAKİNESİ	12,55x34x21,35 cm	1,742 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
- Kolay Kullanım
- Kolay Temizlik
- Özelleştirilebilir Dilimler
- Kaydırmaz Taban Lastikleri





BEYAZ PEYNİR | KAŞAR PEYNİRİ | TEREYAĞ



Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
1335	BLOK PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ	25,45x33,7x4,9 cm	1,612 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
- Sert ve Büyük Peynirler İçin Uygun Kesim
- Kolay Temizlik
- Telli Kesim
- Kaydırmaz Taban Lastikleri







Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
1336	RAYLI PEYNİR DİLİMLEME MAKİNESİ	29,8x39,5x15 cm	5,056 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







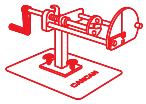
Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
1338	JÜLYEN SOSİS DİLİMLEME MAKİNESİ	20,5x40x20 cm	1,5 kg

1340
Spiral Kesim Makinesi

Spiral Kesim Makinesi, spiral kesimler yapabilen, yüksek verimli ve pratik bir cihazdır. Kolay kullanımlı 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 KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
1340	SPİRAL KESİM MAKİNESİ	20x48x24 cm	3,170 kg

1705

Ekmek Yağlama Aparatı XL

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

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

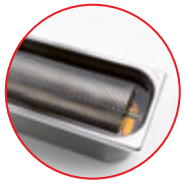
YENİ!





BURGER EKMEĞİ







Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
1705	EKMEK YAĞLAMA APARATI XL	37,5x19,5x12 cm	1,225 kg

1706

Smash Burger Ezici (Dairesel)

Smash Burger Ezici, burger köftelerini tek hamlede bastırarak hızlı karamelizasyon ve eşit pişme sağlar. 12 mm, 14 mm ve 16 mm çap seçenekleriyle sunulan paslanmaz çelik tabanı ve ergonomik ahşap sapı, hem profesyonel mutfaklarda hem de ev şeflerinde tutarlı sonuçlar sağlar. Sağlam gövdesi, ısıya dayanıklı yapısı ve kolay temizlenebilir yüzeyiyle mutfak iş akışını verimli kılar.

YENİ!

- Paslanmaz Çelik Taban
- Ergonomik Ahşap Sap
- Dairesel Baskı Yüzeyi
- Kolay Temizleme



BURGER KÖFTESİ



Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	ÇAP	AĞIRLIK
1706	SMASH BURGER EZİCİ (DAİRESEL)	8x12x12,5 cm	12 mm 14 mm 16 mm	0,45 kg

1707

Smash Burger Ezici (Kare)

Smash Burger Ezici, burger köftelerini tek hamlede bastırarak hızlı karamelizasyon, eşit pişme ve sağlar. 12 mm paslanmaz çelik tabanı ve ergonomik ahşap sapı ile hem profesyonel mutfaklarda hem de ev şeflerinde tutarlı sonuçlar sunar. Sağlam gövdesi, ısıya dayanıklı yapısı ve kolay temizlenebilir yüzeyiyle mutfak iş akışını verimli kılar.

YENİ!

- Paslanmaz Çelik Taban
- Ergonomik Ahşap Sap
- Geniş Baskı Yüzeyi
- Kolay Temizleme



BURGER KÖFTESİ



Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
1707	SMASH BURGER EZİCİ (KARE)	16,1x14x8 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.

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

YENİ!



KAHVE





Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	YÜKSEKLİK	ÇAP	AĞIRLIK
1708	TAMPER	9,15 cm	5,1 cm 5,3 cm 5,5 cm 5,8 cm	0,3 kg

1709

Smash Burger Ezici (Döküm)

Döküm Burger Ezici, burger köftelerini tek hamlede bastırarak hızlı karamelizasyon ve eşit pişme sağlar. Sağlam döküm gövdesi, ısıyı mükemmel şekilde tutarak profesyonel mutfaklarda ve evde tutarlı sonuçlar sunar. Ergonomik tutma kolu, rahat kavrama sağlarken, dayanıklı yapısı uzun ömürlü kullanım garantiler. Kolay temizlenebilir yüzeyiyle mutfak iş akışını verimli hale getirir, burger ve ızgara deneyimlerinizi bir üst seviyeye taşır.

YENİ!

- Döküm Gövde
- Ergonomik Tutma Kolu
- Geniş Baskı Yüzeyi
- Kolay Temizleme

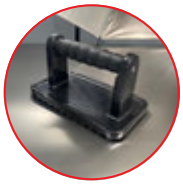




BURGER KÖFTESİ



BİFTEK





Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
1709	SMASH BURGER EZİCİ (DÖKÜM)	20x10x10 cm	1 kg

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 KODU	ÜRÜN ADI	GÜNLÜK KAPASİTE	AĞIRLIK	PROFİL BOYUTU	KONSERVE BOYUTU
0302	PROFESYONEL TİP MANUEL KONSERVE AÇACAĞI	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 KODU	ÜRÜN ADI	GÜNLÜK KAPASİTE	AĞIRLIK	PROFİL BOYUTU	KONSERVE BOYUTU
0303	PASLANMAZ MANUEL KONSERVE AÇACAĞI	65 - 100 KONSERVE	3 kg	63 cm	MAKSİMUM 55 cm

0304

Manuel Konserve Açacağı

Manuel Konserve Açacağı; restoran, otel, catering mutfakları ve market arka alanlarında, konserveleri güvenli ve hızlı şekilde açmak için tasarlanmıştır. Paslanmaz çelik gövdesi, sertleştirilmiş dişlisi ve ergonomik, kaymaz sapıyla uzun ömürlü ve hijyeniktir. Hafif yapısı sayesinde mobil kullanıma uygundur; masaya sabitlenmesi gerekmez. Düz, temiz kesim sağladığı için kapak kenarlarında keskin çapak bırakmaz, kullanıcı güvenliğini artırır.

YENİ!



- Tamamı Paslanmaz Gövde
- Ergonomik Kaymaz Sap
- Kolay Temizleme






Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK	KONSERVE BOYUTU
0304	MANUEL KONSERVE AÇACAĞI	24x5x10 cm	0,5 kg	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 KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK	KESİM KAPASİTESİ
0702	PROFESYONEL TİP ELEKTRİKLİ KONSERVE AÇACAĞI	49x31x80 cm	30 kg	3-8 Adet/dk
KONSERVE EBATLARI	**GÜÇ**	**VOLTAJ**	**FREKANS**	
6 cm - 35 cm	0,18 kW	220 - 230 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 KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK	KESİM KAPASİTESİ
0703	PROFESYONEL TİP ELEKTRİKLİ KONSERVE AÇACAĞI	49x59x80 cm	35 kg	3-8 Adet/dk
KONSERVE EBATLARI	**GÜÇ**	**VOLTAJ**	**FREKANS**	
6 cm - 35 cm	0,18 kW	220 - 230 V	50 - 60 Hz	

YIKAMA & DURULAMA
EKİPMANLARI



Yıkama & Durulama Ekipmanları

CANCAN Yıkama ve Durulama Ekipmanları, endüstriyel mutfaklarda maksimum hijyen ve verimlilik için tasarlanmıştır. Sağlam paslanmaz çelik yapıları sayesinde uzun ömürlü kullanım sunarken, ergonomik tasarımları ile iş süreçlerini hızlandırır ve su tasarrufu sağlar. Farklı mutfak ihtiyaçlarına yönelik kompakt ve geniş hacimli modelleriyle, sebze, meyve ve mutfak ekipmanlarının hijyenik şekilde temizlenmesini kolaylaştırır. CANCAN ile yıkama süreçleri daha temiz, daha pratik ve daha güvenlidir.



0501

MT01 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
- Kataforez Kaplamalı Yay
- Su Basıncı Ayarı
- Su ve Deterjan Tasarrufu











Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0501	MT01 TEZGAHA MONTE ÖN YIKAMA DUŞU	15x44x114 cm	4,4 kg

0502
MT02 Tezgaha Monte Ara Musluklu
Ön Yıkama Duşu

Tezgaha monte ara musluklu 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
- Kataforez Kaplamalı Yay
- Su Basıncı Ayarı
- Su ve Deterjan Tasarrufu








Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0502	MT02 TEZGAHA MONTE ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU	15x44x114 cm	4,8 kg

0503
MT03 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
- Kataforez Kaplamalı Yay
- Su Basıncı Ayarı
- Su ve Deterjan Tasarrufu








Teknik Özellikler

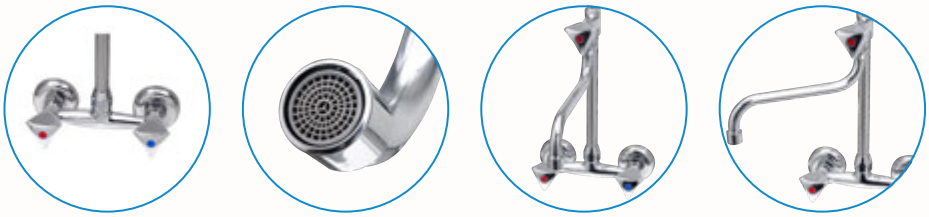
ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0503	MT03 DUVARA MONTE ÖN YIKAMA DUŞU	15x44x114 cm	4,2 kg

0504
MT04 Duvara Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu

Duvara monte ara musluklu 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
- Kataforez Kaplamalı Yay
- Su Basıncı Ayarı
- Su ve Deterjan Tasarrufu



Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0504	MT04 DUVARA MONTE ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU	15x44x114 cm	4,9 kg

0505
MT05 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
- Kataforez Kaplamalı Yay
- Su Basıncı Ayarı
- Su ve Deterjan Tasarrufu








Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0505	MT05 MİNİ BOY ÖN YIKAMA DUŞU	15x44x58 cm	3,2 kg

0506
MT06 Mini Boy Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu

Mini boy ara musluklu 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
- Kataforez Kaplamalı Yay
- Su Basıncı Ayarı
- Su ve Deterjan Tasarrufu








Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0506	MT06 MİNİ BOY ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU	15x44x58 cm	3,8 kg

Yıkama & Durulama Ekipmanları
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 KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0507	MT01 DELUXE TEZGAHA MONTE ÖN YIKAMA DUŞU	16x54x113 cm	4,7 kg

0508

MT02 Deluxe Tezgaha Monte Ara Musluklu Ön Yıkama Duşu

Tezgaha monte ara musluklu 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 KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0508	MT02 DELUXE TEZGAHA MONTE ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU	16x54x113 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 KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0512	MT03 DELUXE DUVARA MONTE ÖN YIKAMA DUŞU	22x45x113 cm	4 kg

0513

MT04 Deluxe Duvara Monte Ara Musluklu
Ön Yıkama Duşu

Duvara monte ara musluklu 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 KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0513	MT04 DELUXE DUVARA MONTE ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU	22x45x113 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

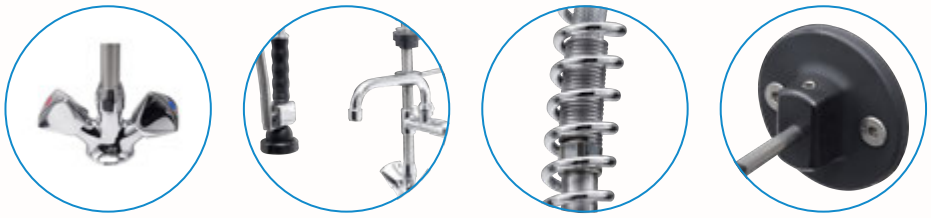
ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0509	MT05 DELUXE MİNİ BOY ÖN YIKAMA DUŞU	16x54x56,5 cm	3,5 kg

0510
MT06 Deluxe Mini Boy Ara Musluklu
Ön Yıkama Duşu

Mini boy ara musluklu 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 KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0506	MT06 DELUXE MİNİ BOY ARA MUSLUKLU ÖN YIKAMA DUŞU	16x45x56,5 cm	4,2 kg

Yıkama & Durulama Ekipmanları

Tezgaha Monte Kazan Doldurma Musluğu

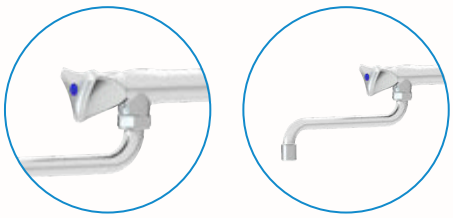


0511
Tezgaha Monte Kazan Doldurma Musluğu

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 KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0511	TEZGAHA MONTE KAZAN DOLDURMA MUSLUĞU	78x6,5x93 cm	2,8 kg

Yıkama & Durulama Ekipmanları

Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşları



0905
2M Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu

2m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu, endüstriyel mutfaklar, gıda hazırlık alanları, toplu yemek üretim tesisleri, sanayi tipi bulaşık makineleri ile sebze-meyve yıkama eviyelerinde ve endüstriyel fırınlarda yıkama duşu olarak kullanılır. Sağlam yapısı ve esnek hortumu sayesinde yoğun kullanıma uygundur, temizlik süreçlerinde pratiklik ve hijyen sağlar.

- 2m 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 KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0905	2M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU	10x20x23 cm	3 kg

0901
6M Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu

6m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu, endüstriyel mutfaklarda, gıda hazırlık ve toplu yemek üretim tesislerinde, sanayi tipi bulaşık yıkama makinelerinde, sebze ve meyve yıkama eviyelerinde 2 kademeli toplanabilir hortumu ile minimum 38m²'lik alanda ön yıkama duşu olarak kullanılmaktadır.

- 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 KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0901	6M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU	8x42x38 cm	10 kg

0902
10M Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu

10m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu, endüstriyel mutfaklarda, gıda hazırlık ve toplu yemek üretim tesislerinde, sanayi tipi bulaşık yıkama makinelerinde, sebze ve meyve yıkama eviyelerinde 2 kademeli toplanabilir hortumu ile minimum 63m²'lik alanda ön yıkama duşu olarak kullanılmaktadır.

- 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 KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0902	10M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU	12x49x45 cm	15,6 kg

0903
12M Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu

12m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu, endüstriyel mutfaklarda, gıda hazırlık ve toplu yemek üretim tesislerinde, sanayi tipi bulaşık yıkama makinelerinde, sebze ve meyve yıkama eviyelerinde 2 kademeli toplanabilir hortumu ile minimum 75m²'lik alanda ön yıkama duşu olarak kullanılmaktadır.

- 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 KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0903	12M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU	12x49x45 cm	16 kg

0904
15M Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu

15m Geri Toplamalı Ön Yıkama Duşu, endüstriyel mutfaklarda, gıda hazırlık ve toplu yemek üretim tesislerinde, sanayi tipi bulaşık yıkama makinelerinde, sebze ve meyve yıkama eviyelerinde 2 kademeli toplanabilir hortumu ile minimum 100m²'lik alanda ön yıkama duşu olarak kullanılmaktadır.

- 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 KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK
0904	15M GERİ TOPLAMALI ÖN YIKAMA DUŞU	12x49x45 cm	16,5 kg

Yıkama & Durulama 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
- Duvara monte
- Opsiyonel Mobil Araba
- Temizleme Fırça Özelliği
- Parlatma Fırçası Özelliği
- Güvenli Kullanım









Teknik Özellikler

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	EBAT	AĞIRLIK	ARABA AĞIRLIĞI
1001	KAZAN YIKAMA MAKİNESİ	80x38x118 cm	27 kg	11 kg
GÜÇ	**VOLTAJ**	**FREKANS**	**NOMİNAL AKIM**	**HİDROLİK MOTOR DEVRİ**
0,37 kW	220-240 V	50 - 60 Hz	3,3 A	360 dv. / dk
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. Modern San. Sit. Yeşiltepe Mah. No: 15/1
Adapazarı/ SAKARYA / TÜRKİYE

T: +90 (264) 291 49 44

F: +90 (264) 291 49 45
E-Mail: info@cancan.com.tr

RUSYA İLETİŞİM

E-Mail: dymtro@cancan.com.tr

BELARUS İLETİŞİM

E-Mail: natalia@cancan.com.tr

Phone: +375 29 533 83 99

AVRUPA İLETİŞİM

E-Mail: export@cancan.com.tr

ORTA DOĞU İLETİŞİM

E-Mail: sales@cancan.com.tr

www.cancan.com.tr

www.cancanhoreca.com.tr

@CancanTurkey

cancanmakine

@CancanTurkey

cancanmeyvepresleri