



# ENDÜSTRİYEL MUTFAK EKİPMANLARI

2026



Projeden İmalata  
İmalattan Montaja !

[www.mcsmutfak.com](http://www.mcsmutfak.com)



# PROJEDEN İMALATA İMALATTAN MONTAJA



MCS Endüstriyel Mutfak olarak, sektörde geçen uzun yılların verdiği tecrübe, birikim ve uzman kadromuzun gücü ile profesyonel mutfaklara değer katıyoruz. Kurulduğumuz günden bu yana, kalite standartlarından ödün vermeden ürettiğimiz endüstriyel mutfak ekipmanlarıyla işletmelerin ihtiyaçlarını en doğru şekilde karşılamayı hedefliyoruz.

Üretimini gerçekleştirdiğimiz tüm ekipmanlar; sağlamlığı, dayanıklılığı ve uzun ömürlü kullanım avantajıyla ön plana çıkar. MCS olarak, her projede yenilikçi çözümler geliştirip müşteri memnuniyetini merkeze alıyor, işletmelerin verimli, güvenli ve hızlı çalışmasını sağlayan ürünler sunuyoruz.

Sektördeki başarı anlayışımızı özetleyen sloganımız "Projeden İmalata, İmalattan Montaja", hizmet yaklaşımımızın temelini oluşturur. Bu doğrultuda, bir mutfağın tasarım aşamasından üretim sürecine, montajından teslimine kadar tüm adımları titizlikle yöneterek kusursuz bir hizmet sunuyoruz.

MCS Endüstriyel Mutfak; güçlü teknik altyapısı, deneyimli mühendis kadrosu ve kaliteli üretim yaklaşımı ile her zaman güvenilir, yenilikçi ve çözüm odaklı bir partner olmaya devam etmektedir.

Profesyonel mutfaklara değer katan, işletmelerin gücünü artıran ve kaliteyi standart haline getiren çözümler için MCS her zaman yanınızdadır.

**Mcs Endüstriyel Mutfak**



[www.mcsmutfak.com](http://www.mcsmutfak.com)



[info@mcsmutfak.com](mailto:info@mcsmutfak.com)



Macun Mah. 187. Cadde  
Tuna İş Merkezi 131/3  
Yenimahalle/ANKARA



# MCS ENDÜSTRİYEL MUTFAK – KALİTE POLİTİKASI

MCS Endüstriyel Mutfak olarak, endüstriyel mutfak ekipmanlarının üretimi ve profesyonel mutfak projelerinin tasarımında kaliteyi, güveni ve sürdürülebilirliği temel ilkemiz olarak benimsiyoruz.

“Projeden İmalata, İmalattan Montaja” yaklaşımımız ile her aşamada yüksek standartlı çözümler sunmayı hedefliyoruz.

## MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ VE GÜVEN

Müşterilerimizin ihtiyaçlarını doğru anlayarak beklentilerinin üzerinde hizmet sunmak, işletmelerine uzun ömürlü, güvenilir ve fonksiyonel mutfak çözümleri kazandırmak MCS'nin önceliğidir. Tüm ürün ve projelerimizde koşulsuz müşteri memnuniyeti odaklı çalışırız.

## KALİTE STANDARTLARINA UYGUN ÜRETİM

MCS Endüstriyel Mutfak, üretimin her aşamasında ulusal ve uluslararası kalite standartlarına uyarak dayanıklı, hijyenik ve güvenli mutfak ekipmanları üretir. Her ürün, kalite kontrol süreçlerinden titizlikle geçirilerek müşterilere ulaştırılır.

## SÜREKLİ GELİŞİM VE TEKNOLOJİK YENİLİK

Ar-Ge gücümüz, mühendislik uzmanlığımız ve teknolojiyi yakından takip eden vizyonumuz ile ürünlerimizi ve süreçlerimizi sürekli geliştiririz. Modern tasarım anlayışıyla daha verimli, enerji dostu ve işletme ihtiyaçlarına tam uyumlu mutfak projeleri hazırlarız.

## UZMAN KADRO İLE PROFESYONEL YAKLAŞIM

Yılların tecrübesi ile yetişmiş mühendis, teknisyen ve tasarım ekibimiz; kalite bilincini tüm üretim ve proje süreçlerimizde istikrarlı şekilde uygular. Çalışanlarımızın bilgi ve yetkinlikleri düzenli eğitimlerle desteklenir.

## ÇEVREYE VE İŞ GÜVENLİĞİNE DUYARLILIK

Üretim faaliyetlerimizde çevreye zarar vermeyen, enerji tasarrufu sağlayan ve sürdürülebilir yöntemleri benimseriz. İş sağlığı ve güvenliği standartlarına tam uyum sağlayarak güvenli bir çalışma ortamı sunarız.

## ZAMANINDA, EKSİKSİZ VE KALİTELİ TESLİMAT

“Projeden İmalata, İmalattan Montaja” sloganımız doğrultusunda tüm süreçleri etkin şekilde yönetir, projelerimizi planlanan sürede en yüksek kaliteyle teslim ederiz. MCS olarak her teslimatta güvenilirlik ve profesyonelliği garanti ederiz.



# INDEX

## 700 SERİSİ

PROFESYONEL SERİ

6-17

## PIŞIRME ÜNİTELERİ

KUZİNE VE OCAKLAR

18-24

## TEŞHİR ÜNİTELERİ

BENMARİLER, TAZGAHLAR, RAFLAR VE DAVLUMBAZLAR

25-46

## HAZIRLIK EKİPMANLARI

BUZDOLAPLARI, SALADBARLAR VE PİZZA HAZIRLIK DOLAPLARI

47-64

## BULAŞIKHANE

65-68

## FIRINLAR VE DÖNER OCAKLARI

69-85

## HAZIRLIK EKİPMANLARI

86-126

## CAFE VE BAR EKİPMANLARI







127-158





- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- Plate yüzeyinin eşit pişirmesi için dizayn edilmiş rezistanlar.
- Plate yüzeyinin eğimli olması sayesinde üzerindeki yağlar, yağ tahliye çekmecesi ile tahliye edilir.
- Isıtıcılar **50°-300°C** arasında termostat ile kontrol edilir.
- **AEI - 870** modellerinde bağımsız iki ayrı termostat kontrollüdür.
- Cihazın pişirici plakası ısıya mukavemetli **12 mm.** kalınlığında **ST52** çelik malzemeden üretilmiştir.
- Kablo Kesiti; **5 x 2,5 mm<sup>2</sup> TTR**









Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Enerji
MCS.P.IZG.470.ED	Elektrikli Pleyt Izgara Düz 	40x70x30	43 kg	3,6 kW.
MCS.P.IZG.670.ED	Elektrikli Pleyt Izgara Düz 	60x70x30	60 kg	4,8 kW.
MCS.P.IZG.870.ED	Elektrikli Pleyt Izgara Düz 	80x70x30	78 kg	7,2 kW.
MCS.P.IZG.470.EN	Elektrikli Pleyt Izgara Nervürlü 	40x70x30	43 kg	3,6 kW.
MCS.P.IZG.670.EN	Elektrikli Pleyt Izgara Nervürlü 	60x70x30	60 kg	4,8 kW.
MCS.P.IZG.870.EN	Elektrikli Pleyt Izgara Nervürlü 	80x70x30	78 kg	7,2 kW.









- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- Plate yüzeyinin eşit pişirmesi için dizayn edilmiş rezistanslar.
- Plate yüzeyinin eğimli olması sayesinde üzerindeki yağlar, yağ tahliye çekmecesi ile tahliye edilir.
- Isıtıcılar **50°-300°C** arasında termostat ile kontrol edilir.
- **AEI - 870** modellerinde bağımsız iki ayrı termostat kontrollüdür.
- Cihazın pişirici plakası ısıya mukavemetli **12 mm.** kalınlığında **ST52** çelik malzemeden üretilmiştir.
- Kablo Kesiti; **5 x 2,5 mm<sup>2</sup> TTR**



Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Enerji
MCS.P.IZG.470.EDC	Elektrikli Pleyt Izgara Düz 	40x70x30	43 kg	3,6 kW.
MCS.P.IZG.670.ED	Elektrikli Pleyt Izgara Düz 	60x70x30	60 kg	4,8 kW.
MCS.P.IZG.870.ED	Elektrikli Pleyt Izgara Düz 	80x70x30	78 kg	7,2 kW.
MCS.P.IZG.470.EN	Elektrikli Pleyt Izgara Nervürlü 	40x70x30	43 kg	3,6 kW.
MCS.P.IZG.670.EN	Elektrikli Pleyt Izgara Nervürlü 	60x70x30	60 kg	4,8 kW.
MCS.P.IZG.870.EN	Elektrikli Pleyt Izgara Nervürlü 	80x70x30	78 kg	7,2 kW.









- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- LPG ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Plate yüzeyinin eşit pişirmesi için dizayn edilmiş brülörler.
- Plate yüzeyinin eğimli olması sayesinde üzerindeki yağlar, yağ tahliye çekmecesine ile tahliye edilir.
- Cihazda pilotlu ve termokupullu kontrol sistemi bulunmaktadır. Alev söndüğünde cihaza gelen gaz otomatik olarak kesilir.
- Cihazın pişirici plakası ısıya mukavemetli **12 mm.** kalınlığında **ST52** çelik malzemeden üretilmiştir.
- **AGI - 870** modellerinde bağımsız iki farklı gaz musluğu vardır.
- Kullanılan seyyar çakmak sayesinde çakmak ısıdan zarar görmez.

Kod	Açıklama	Ölçü	Gaz Sarfiyatı	Enerji
MCS.P.IZG.470.GD	<b>Gazlı Pleyt Izgara</b> Düz 	40x70x30	0.626 m <sup>3</sup> / h	5,8 kW.
MCS.P.IZG.670.GD	<b>Gazlı Pleyt Izgara</b> Düz 	60x70x30	0.626 m <sup>3</sup> / h	5,8 kW.
MCS.P.IZG.870.GD	<b>Gazlı Pleyt Izgara</b> Düz 	80x70x30	1.252 m <sup>3</sup> / h	11,6 kW.
MCS.P.IZG.470.GN	<b>Gazlı Pleyt Izgara</b> Nervürlü 	40x70x30	0.626 m <sup>3</sup> / h	5,8 kW.
MCS.P.IZG.670.GN	<b>Gazlı Pleyt Izgara</b> Nervürlü 	60x70x30	0.626 m <sup>3</sup> / h	5,8 kW.
MCS.P.IZG.870.GN	<b>Gazlı Pleyt Izgara</b> Nervürlü 	80x70x30	1.252 m <sup>3</sup> / h	11,6 kW.

## Krom Yüzey

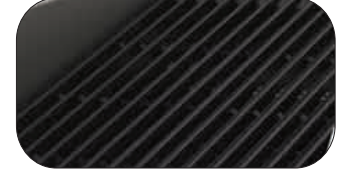


- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- LPG ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Plate yüzeyinin eşit pişirmesi için dizayn edilmiş brülörler.
- Plate yüzeyinin eğimli olması sayesinde üzerindeki yağlar, yağ tahliye çekmecesini ile tahliye edilir.
- Cihazda pilotlu ve termokupullu kontrol sistemi bulunmaktadır. Alev söndüğünde cihaza gelen gaz otomatik olarak kesilir.
- Cihazın pişirici plakası ısıya mukavemetli **12 mm.** kalınlığında **ST52** çelik malzemeden üretilmiştir.
- **AGI - 870 CR** modellerinde bağımsız iki farklı gaz musluğu vardır.
- Kullanılan seyyar çakmak sayesinde çakmak ısıdan zarar görmez.

Kod	Açıklama	Ölçü	Gaz Sarfiyatı	Enerji
MCS.P.IZG.470.GD	Gazlı Pleyt Izgara Düz 	40x70x30	0.626 m <sup>3</sup> / h	5,8 kW.
MCS.P.IZG.670.GD	Gazlı Pleyt Izgara Düz 	60x70x30	0.626 m <sup>3</sup> / h	5,8 kW.
MCS.P.IZG.870.GD	Gazlı Pleyt Izgara Düz 	80x70x30	1.252 m <sup>3</sup> / h	11,6 kW.
MCS.P.IZG.470.GN	Gazlı Pleyt Izgara Nervürlü 	40x70x30	0.626 m <sup>3</sup> / h	5,8 kW.
MCS.P.IZG.670.GN	Gazlı Pleyt Izgara Nervürlü 	60x70x30	0.626 m <sup>3</sup> / h	5,8 kW.
MCS.P.IZG.870.GN	Gazlı Pleyt Izgara Nervürlü 	80x70x30	1.252 m <sup>3</sup> / h	11,6 kW.

# LAVTAŞLI IZGARALAR

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas



- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- Emniyet ventilli, pilot ateşlidir.
- LPG ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Yağ tahliyesi hareketli çekmece ile yapılır.
- Izgaraların üstü eğik dökümlüdür.
- Pişirici yüzey 2 kademe hareketlidir.
- Sökülüp takılabilen brülör
- Cihazda pilotlu ve termokupullu kontrol sistemi bulunmaktadır. Alev söndüğünde cihaza gelen gaz otomatik olarak kesilir.
- Kullanılan seyyar çakmak sayesinde çakmak ısıdan zarar görmez.
- **ALI - 870** modellerinde birbirinden bağımsız iki farklı gaz musluğu vardır.
- **ALI - 1270** modellerinde birbirinden bağımsız üç farklı gaz musluğu vardır.



Kod	Açıklama	Ölçü	Gaz Sarfiyatı	Enerji
MCS.L.IZG.470.G	Gazlı Lavataş Izgara	40x70x30	0.626 m <sup>3</sup> / h	5,8 kW.
MCS.L.IZG.670.G	Gazlı Lavataş Izgara	60x70x30	0.626 m <sup>3</sup> / h	5,8 kW.
MCS.L.IZG.870.G	Gazlı Lavataş Izgara	80x70x30	1.252 m <sup>3</sup> / h	11,6 kW.
MCS.L.IZG.1270.G	Gazlı Lavataş Izgara	40x70x30	0.626 m <sup>3</sup> / h	5,8 kW.



- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- Emniyet için limit termostat mevcuttur.
- Cihazdaki rezistanslar yukarı hareketli olup, emniyet switchi sayesinde elektrik kesilir.
- Tahliye musluğu bulunmaktadır.
- Sepet ölçüsü; **189 x 253 x 127 mm.**
- Kablo kesiti;  
**AEF - 470**; 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> TTR, **AEF - 670** ve **AEF - 870**; 5 x 6 mm<sup>2</sup> TTR



## Fritözler / Gazlı



Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.FR.E.470	Elektrikli Tek Sepetli Fritöz	40x70x30	12 lt	9 kW
MCS.FR.E.470	Elektrikli Çift Sepetli Fritöz	80x70x30	12+12 lt	18 kW

# PATATES DİNLENDİRME MAKARNA HAŞLAMA

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas



- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- Cihazda seramik rezistans kullanılmıştır.
- Kızarmış patateslerin sıcak bekletilmesinde ve yağların süzülmesinde kullanılır.
- Kablo kesiti; **3 x 1,5 mm<sup>2</sup>. TTR**

## Makarna Haşlama / Elektrikli



Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.MKR.470	Makarna Haşlama	40x70x30	6 Sepet	6 Kw
MCS.PD.470	Patates Dinlendirme	40x70x30	GN 1/1-150	0,65 kW



- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- Isıtıcı hot platerlerin her biri **2600** Watt kapasitede pik döküm.
- Isıtıcıların her biri ayrı ayrı **3** kademeli şalterle kontrol edilir.
- Kablo kesiti;

**AE0 - 470;** 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> TTR

**AE0 - 870 ve AE0 - 1270;** 5 x 6 mm<sup>2</sup> TTR



Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.EO.470	İkili Elektrikli Ocak	40x70x30	2 x Ø22 cm	5 kW
MCS.EO.870	Dörtlü Elektrikli Ocak	80x70x30	4 x Ø22 cm	10 kW
MCS.EO.1270	Altılı Elektrikli Ocak	120x70x30	6 x Ø22 cm	15 kW





- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- LPG ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Yüksek kalori sağlayan bekler kullanılmaktadır.
- Cihazda termokupullu kontrol sistemi bulunduğu için, alev söndüğünde cihaza gelen gaz otomatik olarak kesilir.
- Izgaralar pik dökümden imal edilmiştir.



Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.GO.470	Gazlı İkilili Ocak	40x70x30	2 x Ø80 cm	11 kW
MCS.GO.870	Gazlı Dörtlü Ocak	80x70x30	4 x Ø80 cm	16 kW
MCS.GO.1270	Gazlı Altılı Ocak	120x70x30	6 x Ø80 cm	33 kW



- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- LPG ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Cihazda termokupullu kontrol sistemi bulunduğu için, alev söndüğünde cihaza gelen gaz otomatik olarak kesilir.
- Yüksek kalori sağlayan brülörler kullanılmaktadır.



- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- LPG ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Cihazda termokupullu kontrol sistemi bulunduğu için, alev söndüğünde cihaza gelen gaz otomatik olarak kesilir.
- Yüksek kalori sağlayan brülörler kullanılmaktadır.

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS.WK.01	Gazlı Tekli Wok Ocağı	40x70x30	38 kg	12,5 kW
MCS.WK.02	Gazlı İkili Wok Ocağı	80x70x30	70 kg	25 kW

# SOS BENMARI NÖTR ARA ÜNİTELER

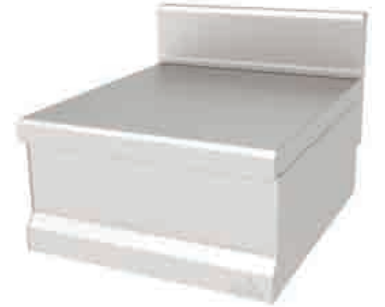
**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas

## Benmariler / Elektrikli



- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- GN küvetler çeşitli ölçülerde kullanılabilir.
- Tahliye musluğu bulunmaktadır.
- Cihaz **30°-120°C** aralığında termostat kontrollüdür.
- Silikon rezistans kullanılır.
- Cihazda manuel su doldurma yapılmaktadır.
- Kablo kesiti; **3 x 1,5 mm<sup>2</sup> TTR**

## Ara Tezgahlar



Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.BNM.470	Set Üstü Elektrikli Benmari	40x70x30	GN 1/1-150	1 kW
MCS.BNM.870	Set Üstü Elektrikli Benmari	80x70x30	2x GN 1/1-150	2 kW
MCS.NTR.470	Nötr Ara Tezgah	40x70x30		
MCS.NTR.870	Nötr Ara Tezgah	80x70x30		





## TEKNİK ÖZELLİKLER

Paslanmaz çelik gövde  
Güvenlik valfi ve termokuplu açık ateş ocak  
Pik döküm ızgara ve ocak  
Doğalgaz ve LPG dönüşümlü



## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Stainless steel body  
Open fire cooker with safety valve and thermocouple  
Cast iron grill and stoves  
Naturel gas and LPG fired

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.KZN.80	Dört Yanırlı Gazlı Kuzine	80x80x85	4+1 Fırın	21,5 kW
MCS.KZN.100	Dört Yanırlı Gazlı Kuzine	100x100x85	4+1 Fırın	36 kW
MCS.KZN.150	Altı Yanırlı Gazlı Kuzine	150x100x85	6+1 Fırın	50,5 kW
MCS.KZN.200	Sekiz Yanırlı Gazlı Kuzine	200x100x85	8+2 Fırın	71 kW



## TEKNİK ÖZELLİKLER

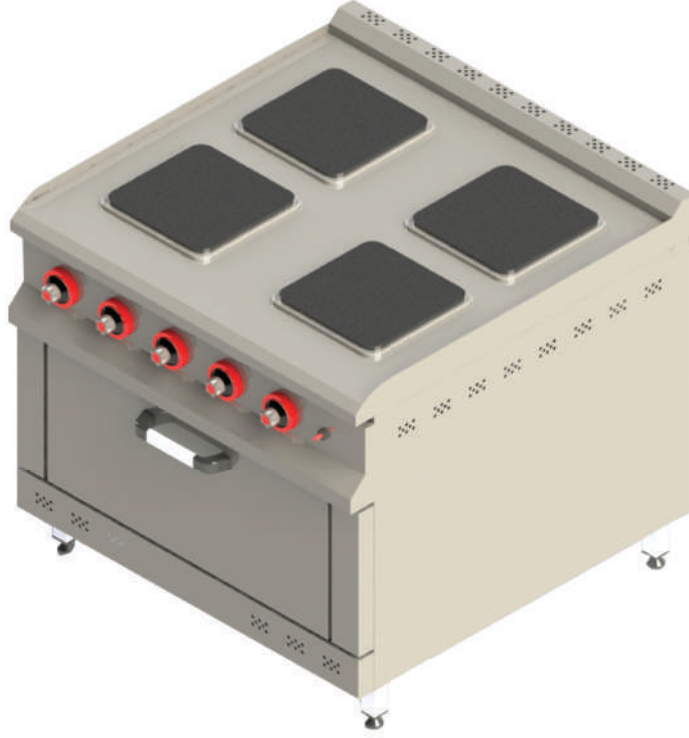
Paslanmaz çelik gövde  
Güvenlik valfi ve termokuplu açık ateş ocak  
Pik döküm ızgara ve ocak  
Doğalgaz ve LPG dönüşümlü



## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Stainless steel body  
Open fire cooker with safety valve and  
thermocouple  
Cast iron grill and stoves  
Natural gas and LPG fired

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.TBO.1050	İkili Gazlı Taban Rafli Ocak	100x50x85	2x 30*30	16 kW
MCS.TBO.1350	Üçlü Gazlı Taban Rafli Ocak	130x50x85	3x 30*30	24 kW
MCS.TBO.9090	Dörtlü Gazlı Taban Rafli Ocak	90x90x85	4x 30*30	32 kW



Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.KZN.1060.E	İki Yanırlı Elektrikli Kuzine	100x60x85	2+1 Fırın	11 kW
MCS.KZN.1560.E	Üç Yanırlı Elektrikli Kuzine	150x60x85	3+1 Fırın	15 kW
MCS.KZN.8080.E	Dört Yanırlı Elektrikli Kuzine	80x80x85	4+1 Fırın	17 kW
MCS.KZN.1010.E	Dört Yanırlı Elektrikli Kuzine	100x100x85	4+1 Fırın	19 kW



## TEKNİK ÖZELLİKLER

Paslanmaz çelik gövde  
Güvenlik valfi ve termokuplu açık ateş ocak  
Pik döküm ızgara ve ocak  
Doğalgaz ve LPG dönüşümlü

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Stainless steel body  
Open fire cooker with safety valve and thermocouple  
Cast iron grill and stoves  
Naturel gas and LPG fired

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.YOG.40	Gazlı Yer Ocağı Tek Yanırlı	40x40x50		8 kW
MCS.YOG.60	Gazlı Yer Ocağı Çift Yanırlı	60x70x50		14 kW
MCS.YOG.80	Gazlı Yer Ocağı Üç Yanırlı	70x80x50		22 kW

# GAZLI SET ÜSTÜ OCAKLAR

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas



## TEKNİK ÖZELLİKLER

Paslanmaz çelik gövde  
Güvenlik valfi ve termokuplu açık ateş ocak  
Pik döküm ızgara ve ocak  
Doğalgaz ve LPG dönüşümlü

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.SET.3	Üçlü Set Üstü Ocak	130x50x25	3x 25*25	24 kW



## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Stainless steel body  
Open fire cooker with safety valve and thermocouple  
Cast iron grill and stoves  
Naturel gas and LPG fired



Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.SET.4	Dörtlü Set Üstü Ocak	90x90x25	4x 25*25	32 kW



## TEKNİK ÖZELLİKLER

Paslanmaz çelik gövde  
Güvenlik valfi ve termokuplu açık ateş ocak  
Pik döküm ızgara ve ocak  
Doğalgaz ve LPG dönüşümlü

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.SET.1	Tekli Set Üstü Ocak	50x50x25	1x 25*25	8 kW



## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Stainless steel body  
Open fire cooker with safety valve and thermocouple  
Cast iron grill and stoves  
Naturel gas and LPG fired



Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.SET.2	İkili Set Üstü Ocak	90x50x25	2x 25*25	16 kW





Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.BNM.3.E	Üçlü Elektrikli Sıcak Servis Ünitesi	120x70x85/130	3x gn 1/1-150	2 kW
MCS.BNM.4.1.E	3+1 Elektrikli Sıcak Servis Ünitesi	140x70x85/130	4x gn 1/1-150	2 kW
MCS.BNM.4.E	Dörtlü Elektrikli Sıcak Servis Ünitesi	140x70x85/130	4x gn 1/1-150	2,5 kW
MCS.BNM.6.E	Altılı Elektrikli Sıcak Servis Ünitesi	210x70x85/130	6x gn 1/1-150	3,5 kW
MCS.BNM.6.E	Sekizli Elektrikli Sıcak Servis Ünitesi	280x70x85/130	8x gn 1/1-150	5 kW

## SERVİS HATLARI BENMARİLER

**emsies**<sup>®</sup>  
inox ideas



Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.BNM.3.G	Üçlü Gazlı Sıcak Servis Ünitesi	120x70x85/130	3x gn 1/1-150	2 kW
MCS.BNM.4.1.G	3+1 Gazlı Sıcak Servis Ünitesi	140x70x85/130	4x gn 1/1-150	2 kW
MCS.BNM.4.G	Dörtlü Gazlı Sıcak Servis Ünitesi	140x70x85/130	4x gn 1/1-150	2,5 kW
MCS.BNM.6.G	Altılı Gazlı Sıcak Servis Ünitesi	210x70x85/130	6x gn 1/1-150	3,5 kW
MCS.BNM.6.G	Sekizli Gazlı Sıcak Servis Ünitesi	280x70x85/130	8x gn 1/1-150	5 kW



Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık
MCS.BNM.KR.120	Kuru Sistem Benmari - Elektrik/Gazlı	120x80x85/130	6 Tepsili
MCS.BNM.KR.150	Kuru Sistem Benmari - Elektrik/Gazlı	150x80x85/130	8 Tepsili
MCS.BNM.KR.180	Kuru Sistem Benmari - Elektrik/Gazlı	180x80x85/130	10 Tepsili
MCS.BNM.KR.210	Kuru Sistem Benmari - Elektrik/Gazlı	210x80x85/130	12 Tepsili





Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık
MCS.SH.KS.1	Servis Kasa Ünitesi	70x70x85	25 Kg
MCS.SH.KS.12	Servis Kasa Ünitesi	100x70x85	30 Kg
MCS.SH.KS.13	Servis Kasa Ünitesi	120x70x85	35 Kg



Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS.ST.BNM.2	Elektrikli 4 Sıcak Set Üstü Benmari	70x60x25	4x gn 1/2-150	1,5 kW
MCS.ST.BNM.6	Elektrikli 6 Sıcak Set Üstü Benmari	120x70x25	6x gn 1/2-150	2,5 kW
MCS.ST.BNM.3	Elektrikli 3 Sıcak Set Üstü Benmari	120x70x25	3x gn 1/1-150	1,5 kW
MCS.ST.BNM.4	Elektrikli 4 Sıcak Set Üstü Benmari	10x70x25	4x gn 1/1-150	2,5 kW



Kod	Açıklama	Ölçü
MCS.KVR.1	Küver Ünitesi	70x70x85/130













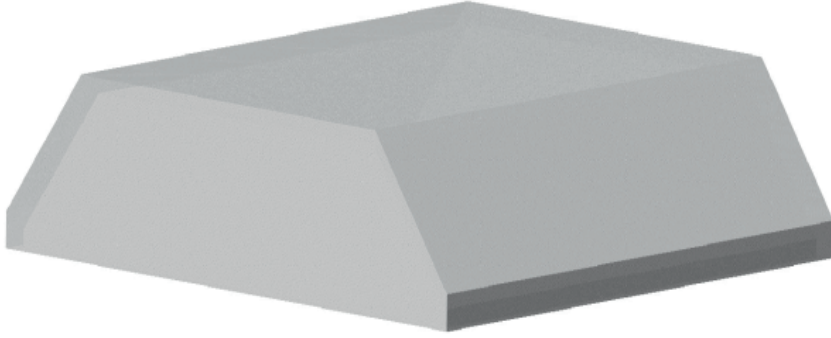














## Demonte İstif Rafları

91x46x180

107x46x180

122x46x180

137x46x180

152x46x180

183x46x180

## Demonte İstif Rafları

91x53x180

107x53x180

122x53x180

137x53x180

152x53x180

183x53x180

## Demonte İstif Rafları

91x61x180

107x61x180

122x61x180

137x61x180

152x61x180

183x61x180



Demonte İstif Rafları
100x40x155
120x40x155
140x40x155
160x40x155
180x40x155
200x40x155

Demonte İstif Rafları
100x50x155
120x50x155
140x50x155
160x50x155
180x50x155
200x50x155

Demonte İstif Rafları
100x60x155
120x60x155
140x60x155
160x60x155
180x60x155
200x60x155





Kod	Açıklama	Ölçü	Soğutma	Güç
MCS.D.BZ.1.T	Depo Tipi Tek Kapılı Buzdolabı	70x71x205	0/+5	0,14 kW
MCS.D.BZ.1.Ç	Depo Tipi Çift Kapılı Buzdolabı	140x71x205	0/+5	0,26 kW

# DEPO TİPİ DONDURUCULAR

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas



Kod	Açıklama	Ölçü	Soğutma	Güç
MCS.D.DN.1.T	Depo Tipi Tek Kapılı Dondurucu	70x71x205	-5/+5	0,69 kW
MCS.D.DN.2.Ç	Depo Tipi Çift Kapılı Dondurucu	140x71x205	-5/-18	1,2 kW



Kod	Açıklama	Ölçü	Soğutma	Güç
MCS.D.BZ.HM.T	Depo Tipi Tek Kapılı Pastane Dolabı	70x71x205	0/+5	0, kW
MCS.D.DN.HM.T	Depo Tipi Tek Kapılı Dondurucu Pastane Dolabı	140x71x205	-5/-18	0,69 kW
MCS.D.BZ.HM.Ç	Depo Tipi Çift Kapılı Pastane Dolabı	140x71x205	0/+5	0,24 kW
MCS.D.DN.HM.Ç	Depo Tipi Çift Kapılı Dondurucu Pastane Dolabı	140x71x205	-5/-18	1,2 kW

# TEZGAH TİPİ BUZDOLAPLARI

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas



Kod	Açıklama	Ölçü	Soğutma	Güç
MCS.BZ.TZG.2	Tezgah Tipi 2 Kapılı Buzdolabı	140x70x85	0/+5	0,14 kW
MCS.BZ.TZG.3	Tezgah Tipi 3 Kapılı Buzdolabı	188x70x85	0/+5	0,16 kW
MCS.BZ.TZG.4	Tezgah Tipi 4 Kapılı Buzdolabı	240x70x85	0/+5	0,20 kW



Kod	Açıklama	Ölçü	Soğutma	Güç
MCS.BZ.TZG.2.DRN	Tezgah Tipi 2 Kapılı Dondurucu	140x70x85	-5/-18	0,59 kW
MCS.BZ.TZG.3.DRN	Tezgah Tipi 3 Kapılı Dondurucu	188x70x85	-5/-18	0,70 kW
MCS.BZ.TZG.4.DRN	Tezgah Tipi 4 Kapılı Dondurucu	240x70x85	-5/-18	0,98 kW

# TEZGAH TIPI BUZDOLAPLARI

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas



Kod	Açıklama	Ölçü	Soğutma	Güç
MCS.BZ.TZG.2.CM	Tezgah Tipi 2 Cam Kapılı Buzdolabı	140x70x85	0/+5	0,14 kW
MCS.BZ.TZG.3.CM	Tezgah Tipi 3 Cam Kapılı Buzdolabı	188x70x85	0/+5	0,16 kW
MCS.BZ.TZG.4.CM	Tezgah Tipi 4 Cam Kapılı Buzdolabı	240x70x85	0/+5	0,20 kW

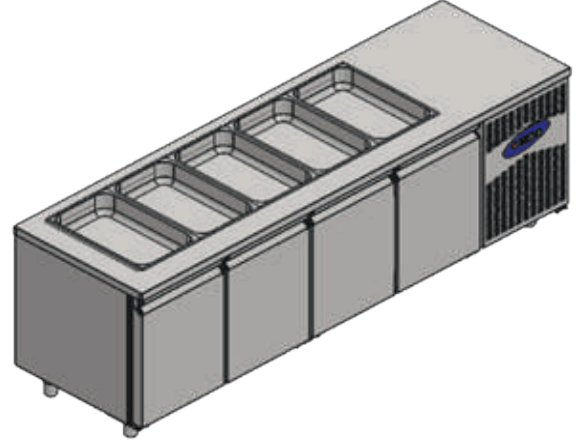
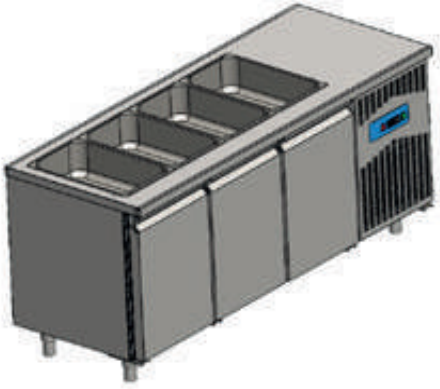


Kod	Açıklama	Ölçü	Soğutma	Güç
MCS.BZ.PHD.3	2 Kapılı Pizza Hazırlık Buzdolabı	140x70x85/105	0/+5	0,14 kW
MCS.BZ.PHD.4	3 Kapılı Pizza Hazırlık Buzdolabı	188x70x85/105	0/+5	0,16 kW
MCS.BZ.PHD.3Y	2 Kapılı Yüksek Pizza Hazırlık Buzdolabı	140x70x85/135	0/+5	0,20 kW
MCS.BZ.PHD.4Y	3 Kapılı Yüksek Pizza Hazırlık Buzdolabı	188x70x85/135	0/+5	0,16 kW

## SET ALTI BUZDOLAPLARI



Kod	Açıklama	Ölçü	Soğutma	Güç
MCS.BZ.SET.2	Set Altı 2 Kapılı Buzdolabı	150x70x60	0/+5	0,14 kW
MCS.BZ.SET.3	Set Altı 3 Kapılı Buzdolabı	200x70x60	0/+5	0,16 kW
MCS.BZ.SET.4	Set Altı 4 Kapılı Buzdolabı	240x70x60	0/+5	0,20 kW
MCS.DN.SET.2	Set Altı 2 Kapılı Dondurucu	150x70x60	-5/-18	0,35 kW
MCS.DN.SET.3	Set Altı 3 Kapılı Dondurucu	200x70x60	-5/-18	0,69 kW
MCS.DN.SET.4	Set Altı 4 Kapılı Dondurucu	240x70x60	-5/-18	1,2 kW



Kod	Açıklama	Ölçü	Soğutma	Güç
MCS.BZ.SLD.2	Havuzlu 2 Kapılı Saladbar	150x70x60	0/+5	0,14 kW
MCS.BZ.SLD.3	Havuzlu 3 Kapılı Saladbar	200x70x60	0/+5	0,16 kW
MCS.BZ.SLD.4	Havuzlu 4 Kapılı Saladbar	240x70x60	0/+5	0,20 kW

# MERMER TABLALI PİZZA HAZIRLIK DOLAPLARI

**emsies**<sup>®</sup>  
inox ideas



Kod	Açıklama	Ölçü	Soğutma	Güç
MCS.BZ.PHD.2.M	Mermer Tablalı 2 Kapılı Pizza Hazırlık Buzdolabı	140x70x85/135	0/+5	0,14 kW
MCS.BZ.PHD.3.M	Mermer Tablalı 3 Kapılı Pizza Hazırlık Buzdolabı	188x70x85/135	0/+5	0,16 kW



Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.SET.GRN.1	Set Üstü Garnitürlük Ünitesi	160x35x50	7x 1/4-100	0,2 kW
MCS.SET.GRN.2	Set Üstü Garnitürlük Ünitesi	200x35x50	9x 1/4-100	0,2 kW

# YATAY ŞİŞE SOĞUTUCU DOLAPLAR

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas



Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.SS.01	Tek Kapılı Şişe Soğutucu	60x51x88	126 lt	0,26 kW
MCS.SS.02	İki Kapılı Şişe Soğutucu	92x51x88	208 lt	0,26 kW
MCS.SS.03	Üç Kapılı Şişe Soğutucu	138x51x88	310 lt	0,30 kW





Kod	Açıklama	Ölçü
MCS.STL.01	Sütlük Teşhir Dolapları	200x70x200
MCS.STL.02	Sütlük Teşhir Dolapları	400x70x200



Kod	Açıklama	Ölçü
MCS.ERYT.01	Et Teşhir Reyonları	150x90x135
MCS.ERYT.02	Et Teşhir Reyonları	200x90x135
MCS.ERYT.03	Et Teşhir Reyonları	250x90x135
MCS.ERYT.04	Et Teşhir Reyonları	300x90x135



Kod	Açıklama	Ölçü
MCS.PST.01	Vitrin Tip Pasta Teşhir Dolabı	100x70x130
MCS.PST.02	Vitrin Tip Pasta Teşhir Dolabı	120x70x130
MCS.PST.03	Vitrin Tip Pasta Teşhir Dolabı	140x70x130
MCS.PST.04	Vitrin Tip Pasta Teşhir Dolabı	160x70x130
MCS.PST.05	Vitrin Tip Pasta Teşhir Dolabı	180x70x130
MCS.PST.06	Vitrin Tip Pasta Teşhir Dolabı	200x70x130



Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık
MCS.SBR.01	3'lü Orta Tip Saladbar	120x70x85/135	3x gn1/1
MCS.SBR.02	4'lü Orta Tip Saladbar	150x70x85/135	4x gn1/1



100 180





MCS.BRD.01

## TEKNİK ÖZELLİKLER

- 90/120/180 saniye olmak üzere 3 farklı program.
- Drenaj pompası standart.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 400x400 mm
- Motor gücü: 0.25 kW 2800 D/Dk
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 2.5 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 2 kW
- Çalışma esnasında maksimum güç: 2.75 kW

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 3 different programs, 90/120/180 seconds.
- Standart drain pump.
- Economical water, detergent and energy consumption.
- Basket dimensions 400x400 mm
- Motor power: 0.25 kW 2800 rpm
- Washing tank heating power: 2.5 kW
- Rinse boiler heater power: 2 kW
- Maximum power during operation: 2.75 kW



MCS.BYM.01

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.BRD.01	Bardak Yıkama Makinesi	48x58x77	500 Brd/Sa	2,75 kW
MCS.BYM.01	Set Altı Bulaşık Yıkama Makinesi	59x66x83	500 Tab/Sa	5,5 kW

# GIYOTİN TİP BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ

**EMSİES**<sup>®</sup>  
inox ideas



## TEKNİK ÖZELLİKLER MCS.BYM.02

- 60/90/120/180 saniye olmak üzere 4 farklı program.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 500x500 mm
- Paslanmaz çelik rezistanslar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C
- Motor gücü: 0.55 kW 2800 D/Dk
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 2.5 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 6 kW

(50x50)

1 Adet Çatal Kaşık Basketi,  
1 Adet Tabak Basketi,  
1 Adet Bardak Basketi ile verilir.

## TEKNİK ÖZELLİKLER MCS.BYM.02

- Standart kurutma tünelli.
- 2 hızlı konveyör bandı.
- 2 adet yıkama motoru.
- Drenaj pompası standart.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 500x500 mm
- Paslanmaz çelik rezistanslar.
- Manyetik kapak güvenlik sensörü.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C
- Kurutma ünitesi toplam gücü: 9 kW
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 12 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 24 kW
- Makine toplam gücü: 48 kW/380 V
- Çalışma esnasında maksimum güç: 36 kW



(50x50)

2 Adet Çatal Kaşık Basketi,  
2 Adet Tabak Basketi,  
2 Adet Bardak Basketi ile verilir.



Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.BYM.02	Giyotin Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	74x83x148	1000 Tab/Sa	9 kW
MCS.BYM.03	Konveyörlü Bulaşık Makinesi Kurutma Tünelli	213x84x200	2000 Tab/Sa	36 kW





## Konveyörlü Ekmek Kızartma / Elektrikli



- Paslanmaz çelik gövde
- 3 devirli ısıtma sistemi
- Kırıntı toplama çekmecesi mevcuttur.
- Saatte **500-600** dilim



Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS.EKM.01	Konveyörlü Ekmek Kızartma Makinesi	47x64x43	2,75 kg	2,5 kW
MCS.EKM.01	Konveyörlü Ekmek Kızartma Makinesi	47x64x43	2,75 kg	2,5 kW

## Pizza Fırını / Elektrikli / 40 x 40



- Tek katlı Pizza Fırını Ø 20 cm. lik 2 adet Pizza kapasitelidir.
- Çift katlı Pizza Fırını Ø 20 cm. lik 4 adet Pizza kapasitelidir.
- İç hazne ölçüsü 40 x 40 x 10'dur.
- Fırın iç izolasyonu yüksek ısıya dayanıklı olarak imal edilmiştir. Bu sayede ısı kaybı en aza indirilmiştir.
- Isı aralığı : 85 °C - 450 °C
- Fırın içinde aydınlatma mevcuttur.
- Birbirinden bağımsız alt ve üst termostat kontrolü
- APFM - 40 pizza fırını alt tezgahı demonte olup, APF-40/1 ve APF-40/2'de kullanılır.



## Pizza Fırını / Elektrikli / 50 x 50



- Tek katlı Pizza Fırını Ø 24 cm. lik 4 adet Pizza kapasitelidir.
- Çift katlı Pizza Fırını Ø 24 cm. lik 8 adet Pizza kapasitelidir.
- İç hazne ölçüsü 50 x 50 x 10'dur.
- Fırın iç izolasyonu yüksek ısıya dayanıklı olarak imal edilmiştir. Bu sayede ısı kaybı en aza indirilmiştir.
- Isı aralığı : 85 °C - 450 °C
- Fırın içinde aydınlatma mevcuttur.
- APFM - 50 pizza fırını alt tezgahı demonte olup, APF-50/1 ve APF-50/2'de kullanılır.

Kod	Açıklama	İç Ölçü	Dış Ölçü	Enerji
MCS. PZ.40.1.E	Tek Katlı Pizza Fırını Elektrikli	40x40x10	65x51x29	3,5 kW
MCS. PZ.40.2.E	İki Katlı Pizza Fırını Elektrikli	40x40x10	65x51x50	7 kW
MCS. PZ.50.1.E	Tek Katlı Pizza Fırını Elektrikli	50x50x10	80x64x36	4 kW
MCS. PZ.50.2.E	İki Katlı Pizza Fırını Elektrikli	50x50x10	80x64x	8 kW



- Tek katlı Pizza Fırını Ø 30 cm. lik 4 adet Pizza kapasitelidir.
- Çift katlı Pizza Fırını Ø 30 cm. lik 8 adet Pizza kapasitelidir.
- İç hazne ölçüsü 62 x 62 x 15'dir.
- Fırın iç izolasyonu yüksek ısıya dayanıklı olarak imal edilmiştir. Bu sayede ısı kaybı en aza indirilmiştir.
- Isı aralığı : 85 °C - 450 °C
- Fırın içinde aydınlatma mevcuttur.
- Birbirinden bağımsız alt ve üst termostat kontrolü
- APFM - 62 pizza fırını alt tezgahı demonte olup, APF-62/1 ve APF-62/2'de kullanılır.

## Pizza Fırını / Elektrikli / 92 x 62



- Tek katlı Pizza Fırını Ø 30 cm. lik 6 adet Pizza kapasitelidir.
- Çift katlı Pizza Fırını Ø 30 cm. lik 12 adet Pizza kapasitelidir.
- İç hazne ölçüsü 92 x 62 x 15'dir.
- Fırın iç izolasyonu yüksek ısıya dayanıklı olarak imal edilmiştir. Bu sayede ısı kaybı en aza indirilmiştir.
- Isı aralığı : 85 °C - 450 °C
- Fırın içinde aydınlatma mevcuttur.
- Birbirinden bağımsız alt ve üst termostat kontrolü
- APFM - 962 pizza fırını alt tezgahı demonte olup, APF-962/1 ve APF-962/2'de kullanılır.



Kod	Açıklama	İç Ölçü	Dış Ölçü	Enerji
MCS. PZ.62.1.E	Tek Katlı Pizza Fırını Elektrikli	62x62x15	89x72x43	5 kW
MCS. PZ.62.2.E	İki Katlı Pizza Fırını Elektrikli	62x62x15	89x72x76	10 kW
MCS. PZ.92.1.E	Tek Katlı Pizza Fırını Elektrikli	92x62x15	119x72x43	6 kW
MCS. PZ.92.2.E	İki Katlı Pizza Fırını Elektrikli	92x62x15	119x72x76	12 kW

# GAZLI PİZZA FIRINLARI

**EMSİES**<sup>®</sup>  
inox ideas



- Tek katlı Pizza Fırını Ø 30 cm. lik 9 adet Pizza kapasitelidir.
- Çift katlı Pizza Fırını Ø 30 cm. lik 18 adet Pizza kapasitelidir.
- İç hazne ölçüsü 92 x 92 x 15'dir.
- Fırın iç izolasyonu yüksek ısıya dayanıklı olarak imal edilmiştir. Bu sayede ısı kaybı en aza indirilmiştir.
- Isı aralığı : 85 °C - 450 °C
- Fırın içinde aydınlatma mevcuttur.
- Birbirinden bağımsız alt ve üst termostat kontrolü
- APFM - 92 pizza fırını alt tezgahı demonte olup, APF-92/1 ve APF-92/2'de kullanılır.

Kod	Açıklama	İç Ölçü	Dış Ölçü	Enerji
MCS.PZ.992.1.E	Tek Katlı Pizza Fırını Elektrikli	92x92x15	119x103x43	8 kW
MCS.PZ.992.2.E	İki Katlı Pizza Fırını Elektrikli	62x62x15	119x103x76	16 kW

## Piliç Çevirme Makineleri / Gazlı



- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- LPG ve NG seçenekleri mevcuttur.



Kod	Açıklama	Ölçü	Şiş Sayısı	Enerji
MCS.PLC.02	Gazlı Piliç Çevirme Makinesi	120x60x77	2 Şiş	6,5 kW
MCS.PLC.04	Gazlı Piliç Çevirme Makinesi	120x60x115	4 Şiş	13 kW
MCS.PLC.06	Gazlı Piliç Çevirme Makinesi	120x60x170	6 Şiş	19,5 kW
MCS.PLC.08	Gazlı Piliç Çevirme Makinesi	120x60x207	8 Şiş	26 kW



- Üstten ısıtmalıdır.
- Cihazda bulunan asansör özelliği sayesinde pişirilecek ürün pişirme alanına yaklaştırılıp uzaklaştırılabilir.
- İstenilen ısı derecesi enerji regülatörü sayesinde min/max ayarlanabilir.
- İsteğe bağlı olarak alt tepsiye su doldurulabilir, böylece ısıtılan üründe nemlendirme sağlanabilir.
- Elektrik tesisatının üst kısımda bulunması sayesinde cihazın çabuk zarar görmesi engellenmiş ve cihaz ömrünün uzun olması sağlanmıştır.
- Altta bulunan tepsisi ısıtılan ürünün kolay alınabilmesi için hareketlidir.
- ASM - 65 modelinde birbirinden bağımsız 2 şalter kontrolü bulunmaktadır.



Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS.SLM.45	Elektrikli Asansörlü Salamander	45x50x52,5	39 kg	1,5 kW
MCS.SLM.65	Elektrikli Asansörlü Salamander	65x50x52,5	45 kg	3 kW



- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- 0 - 90 °C digital termostat kontrollüdür.
- 2 adet frenli, 2 adet frensiz tekerleklidir.
- Pres baskı iç tepsi kızakları.
- Gövde ve kapı çift cidarlı poliüretan izolasyonludur.
- Tabandaki ısıtılmalı havuz sayesinde nemlendirme özelliğine sahiptir.
- ABA-10 2/1; GN 2/1 100 x 10 adet küvet kapasitelidir.
- Isıtıcı kaset halinde çıkarılabilir. Hijyenik ve kolay temizlik imkanı sağlar.
- Çarpmalara karşı 4 tarafı lastik tampon ile çevrilidir.

## Banket Arabası 15 x 1/1 - Elektrikli



- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- 0 - 90 °C digital termostat kontrollüdür.
- 2 adet frenli, 2 adet frensiz tekerleklidir.
- Pres baskı iç tepsi kızakları.
- Gövde ve kapı çift cidarlı poliüretan izolasyonludur.
- Tabandaki ısıtılmalı havuz sayesinde nemlendirme özelliğine sahiptir.
- ABA - 15 1/1; GN 1/1 65 x 15 adet küvet kapasitelidir.
- Su haznesindeki su sıcaklığı ayrı termostat ile kontrol edilir.
- Su boşaltma vanalıdır.
- Çarpmalara karşı 4 tarafı lastik tampon ile çevrilidir.

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Enerji
MCS.BNK.10	Elektrikli Banket Arabası	74x95x183	GN 2/1 x 10	1,7 kW
MCS.BNK.15	Elektrikli Banket Arabası	59x87x170	GN 1/1 x 15	1,65 kW

# GAZLI DÖNER OCAKLARI

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas



- LPG'li ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Paslanmaz et toplama tepsisi.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma imkanı.
- Döner ocağı kanatları opsiyoneldir;

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.DNR.03	Gazlı Manuel Döner Ocağı	63x74x84	3 Radyanlı	9 kW.
MCS.DNR.04	Gazlı Manuel Döner Ocağı	63x74x101	4 Radyanlı	12 kW.
MCS.DNR.05	Gazlı Manuel Döner Ocağı	63x74x122	5 Radyanlı	15 kW.



- Elektrik kontrollü ve seran camlıdır.
- Seran camlı olması sayesinde kullanım sonrası biriken atıklar kolayca temizlenebilmektedir.
- Paslanmaz et toplama tepsisi.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma imkanı.
- Isıtıcı şalter iki kademelidir.(Min.-Max)Bu sayede pişirme hızı istenildiği gibi ayarlanabilir.
- Elektrikli modellerde ilk yanmada 1.kadamede 10 dk. yakınız daha sonra 2. kademeye alınız.
- Döner ocağı kanatları fiyata dahil değildir. Müşterinin talep etmesi sonucu temin edilir, fiyata ilave edilir.
- Kablo kesiti; **5 x 2,5 mm. TTR**

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.DNR.03.E	Elektrikli Manuel Döner Ocağı	63x77x97	3 Radyanlı	4,2 kW.
MCS.DNR.04.E	Elektrikli Manuel Döner Ocağı	63x77x114	4 Radyanlı	5,6 kW.
MCS.DNR.05.E	Elektrikli Manuel Döner Ocağı	63x77x118	5 Radyanlı	7 kW.



- LPG'li ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Üstten motorlu çift yöne döndürebilme özelliğine sahiptir.
- Üstten motorlu döner ocaklarında, motorun arıza yapması durumunda döner ocağı manuel olarak kullanılabilir.
- Üstten motorlu döner ocaklarında, alev perdesi motorla beraber hareket ettiği için motorun ömrünü uzatır.
- Paslanmaz et toplama tepsi.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma imkanı.
- Delikli tepsisi sayesinde yağı süzdürme imkanı.
- Döner ocağı kanatları fiyata dahil değildir. Müşterinin talep etmesi sonucu temin edilir, fiyata ilave edilir.



Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.DNR.03.UM	Gazlı Üstten Motorlu Döner Ocağı	55x70x97	3 Radyanlı	9 kW.
MCS.DNR.04.UM	Gazlı Üstten Motorlu Döner Ocağı	55x70x114	4 Radyanlı	12 kW.
MCS.DNR.05.UM	Gazlı Üstten Motorlu Döner Ocağı	55x70x130	5 Radyanlı	15 kW.



- Elektrik kontrollü ve seran camlıdır.
- Seran camlı olması sayesinde kullanım sonrası biriken atıklar kolayca temizlenebilmektedir.
- Üstten motorlu çift yöne döndürebilme özelliğine sahiptir.
- Üstten motorlu döner ocaklarında, motorun arıza yapması durumunda döner ocağı manuel olarak kullanılabilir.
- Üstten motorlu döner ocaklarında, alev perdesi motorla beraber hareket ettiği için motorun ömrünü uzatır.
- Paslanmaz et toplama tepsisi.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma imkanı.
- Delikli tepsi sayesinde yağ süzdürme imkanı.
- Isıtıcı şalter iki kademelidir.(Min.-Max)Bu sayede pişirme hızı istenildiği gibi ayarlanabilir.
- Elektrikli modellerde ilk yanmada 1.kadamede **10 dk.** yakınız daha sonra **2.** kademeye alınız.
- Döner ocağı kanatları fiyata dahil değildir. Müşterinin talep etmesi sonucu temin edilir, fiyata ilave edilir.
- Kablo kesiti; **5 x 2,5 mm. TTR**

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.DNR.03.EM	Elektrikli Üstten Motorlu Döner Ocağı	63x82x97	3 Radyanlı	4,2 kW.
MCS.DNR.04.EM	Elektrikli Üstten Motorlu Döner Ocağı	63x82x114	4 Radyanlı	5,6 kW.
MCS.DNR.05.EM	Elektrikli Üstten Motorlu Döner Ocağı	63x82x131	5 Radyanlı	7 kW.

# GAZLI ALTTAN MOTORLU DÖNER OCAKLARI

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas



- LPG'li ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Döner ocağının motoru cihaz üzerinden kontrol edilebilir.
- Cihaz gövdesi hareketli olup döner etine istenilen ölçüde yaklaştırılabilir.
- Alt gövdeye dökülen yağlar , tepsinin eğimli olması sayesinde yağ tahliye çekmecesi ile tahliye edilir.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Elektrik kesintisinde manuel olarak kullanılabilir.
- Motor çift yöne döndürebilme özelliğine sahiptir.
- Hareketli şiş tutucu.
- Döner ocağı kanatları ve alt tabla genişletme tepsi fiyata dahil değildir. Müşterinin talep etmesi sonucu temin edilir, fiyata ilave edilir.

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.DNR.03.A	Gazlı Alttan Motorlu Döner Ocağı	57x71x97	3 Radyanlı	9 kW.
MCS.DNR.04.A	Gazlı Alttan Motorlu Döner Ocağı	57x71x114	4 Radyanlı	12 kW.
MCS.DNR.05.A	Gazlı Alttan Motorlu Döner Ocağı	57x71x130	5 Radyanlı	15 kW.



- Elektrik kontrollü ve seran camlıdır.
- Seran camlı olması sayesinde kullanım sonrası biriken atıklar kolayca temizlenebilmektedir.
- Döner ocağının motoru cihaz üzerinden kontrol edilebilir.
- Cihaz gövdesi hareketli olup döner etine istenilen ölçüde yakınlaştırılabilmektedir.
- Alt gövdeye dökülen yağlar , tepsinin eğimli olması sayesinde yağ tahliye çekmecesini ile tahliye edilir.
- Motor çift yöne döndürebilme özelliğine sahiptir.
- Isıtıcı şalter iki kademelidir.(Min.-Max)Bu sayede pişirme hızı istenildiği gibi ayarlanabilir.
- Elektrikli modellerde ilk yanmada 1.kadamede **10 dk.** yakınız daha sonra **2.** kademeye alınız.
- Hareketli şiş tutucu.
- Radyanların her biri **1600 Watt** kapasiteli taşa sarılı tel rezistans.
- Döner ocağı kanatları ve alt tabla genişletme tepsisi fiyata dahil değildir. Müşterinin talep etmesi sonucu temin edilir, fiyata ilave edilir.
- Kablo kesiti; **5 x 2,5 mm. TTR.**
- Şiş döndürme motoru **220-240 V 3 x 1,5 mm. TTR**

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.DNR.03.EA	Elektrikli Alttan Motorlu Döner Ocağı	57x71x97	3 Radyanlı	4,2 kW.
MCS.DNR.04.EA	Elektrikli Alttan Motorlu Döner Ocağı	57x71x114	4 Radyanlı	6,4 kW.
MCS.DNR.05.EA	Elektrikli Alttan Motorlu Döner Ocağı	57x71x130	5 Radyanlı	12 kW.

# GAZLI V TİPİ DÖNER OCAKLARI

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas



- LPG'li ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Radyanların V tipi şeklinde olması, döner yüzeyinde daha geniş alanın pişirmesini ve hızlı servis imkanı sağlar.
- Paslanmaz et toplama.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma imkanı.
- V tipi modellerde kanat standarttır.

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.DNR.08	Gazlı Manuel Döner Ocağı	74x90x104	8 Radyanlı	24 kW.
MCS.DNR.10	Gazlı Manuel Döner Ocağı	74x90x121	10 Radyanlı	30 kW.
MCS.DNR.12	Gazlı Manuel Döner Ocağı	74x90x134	12 Radyanlı	36 kW.



- LPG'li ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Döner ocağının motoru cihaz üzerinden kontrol edilebilir.
- Cihaz gövdesi hareketli olup döner etine istenilen ölçüde yaklaştırılabilmektedir.
- Alt gövdeye dökülen yağlar, tepsinin eğimli olması sayesinde yağ tahliye çekmecesini ile tahliye edilir.
- Radyanların V tipi şeklinde olması, döner yüzeyinde daha geniş alanın pişirmesini ve hızlı servis imkanı sağlar.
- Motor , çift yönü döndürebilme özelliğine sahiptir.
- Elektrik kesintisinde manuel olarak kullanılabilir.
- V tipi modellerde kanat standarttır.
- Alt tabla genişletme tepsisi fiyata dahil değildir.
- Müşterinin talep etmesi sonucu temin edilir, fiyata ilave edilir.

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.DNR.03.A	Gazlı Alttan Motorlu Döner Ocağı	75x86x116	8 Radyanlı	24 kW.
MCS.DNR.04.A	Gazlı Alttan Motorlu Döner Ocağı	75x86x133	10 Radyanlı	30 kW.
MCS.DNR.05.A	Gazlı Alttan Motorlu Döner Ocağı	75x86x150	12 Radyanlı	36 kW.

# GAZLI V TİPİ ALTTAN MOTORLU DÖNER OCAKLARI

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas



- LPG'li ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- V tipi ve ısıtıcı yüzeyi geniş olması sayesinde hızlı servis imkanı sağlar.
- Hareketli araba sayesinde kolay et sarma imkanı.
- Alttan motorludur.
- Şiş yatağı sayesinde üst tutucu profil yoktur.Hijyenlik sağlar.
- Manuel kesim imkanı.
- Üst gövde ileri geri hareket eder.
- Ocakların radyan korumaları çubuk ızgara tipinde gönderilir.
- Duvara monte modellerde kanat ve 'U' tepsi standarttır.

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.DNR.03.A.A	Gazlı Arabalı Altan Motorlu Döner Ocağı	103x104x192	8 Radyanlı	24 kW.
MCS.DNR.04.A.A	Gazlı Arabalı Altan Motorlu Döner Ocağı	103x104x209	10 Radyanlı	30 kW.
MCS.DNR.05.A.A	Gazlı Arabalı Altan Motorlu Döner Ocağı	103x104x225	12 Radyanlı	36 kW.





12 No

## SPM Serisi

TR

- Daha küçük kapasiteli işletmeler ve evler için dizayn edilmiş kompakt model
- 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

## SPM Series

EN

- For smaller businesses and homes compact model designed
- Stainless steel outer body and tray
- Standard cast coated head group
- Use of standard chuck and blade
- Forward and backward system
- Hygienic easy maintenance, easy assembly

## Kovanı Söküp Takılabilen Sifero Çelik Döküm Kafa Grubu

*Can Be Removed and Assembled Sifero Steel Casting Head Group*



## SPMC Serisi

TR

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

## SPMC Series

EN

- For smaller businesses and homes compact model designed
- Stainless steel outer body and tray
- Easily removable head group
- Standard cast coated head group
- Use of standard chuck and blade
- Forward and backward system
- Hygienic easy maintenance, easy assembly

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Enerji
MCS. KYM.12	Standart Et Kıyma Makinesi - 220V	30x25x57	12 No	0,55 kW

## SPM Serisi

TR

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



22 No

## SPM Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- Standard cast coated head group
- Use of standard chuck and blade
- Geared and silent operation
- Forward and backward system
- Hygienic easy maintenance, easy assembly



32 No

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS. KYM.22	Standart Et Kıyma Makinesi - 220V	40x28x76	22 No	1,5 kW
MCS. KYM.22	Standart Et Kıyma Makinesi - 380V	40x28x76	22 No	1,5 kW
MCS. KYM.32	Standart Et Kıyma Makinesi - 220V	44x30x84	32 No	3 kW
MCS. KYM.32	Standart Et Kıyma Makinesi - 238V	44x30x84	32 No	2,2 kW

## SPM Serisi

TR

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



42 No

## SPM Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- Standard cast coated head group
- Use of standard chuck and blade
- Special wet steel transmission gears
- Forward and backward systems emergency stop
- Hygienic easy maintenance, easy assembly

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS. KYM.42	Standart Et Kıyma Makinesi - 380V	55x38x100	42 No	4 kW

## SPMS Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsi
- Standart döküm kaplamalı kafa grubu
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Otomatik soğutma sistemi
- Dijital termostat
- Bağımsız çalışan soğutma sistemi
- Şanzımanlı ve sessiz çalışma özelliği
- İleri - geri çalışma sistemleri
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



22 No

## SPMS Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- Standard cast coated head group
- Use of standard chuck and blade
- Automatic cooling system
- Digital thermostat
- Independent cooling system
- Geared and silent operation
- Forward and backward systems
- Hygienic easy maintenance, easy assembly



32 No

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS. KYM.22.S	Soğutuculu Et Kıyma Makinesi - 220V	40x28x76	22 No	1,5 kW
MCS. KYM.22.S	Soğutuculu Et Kıyma Makinesi - 380V	40x28x76	22 No	1,5 kW
MCS. KYM.32.S	Soğutuculu Et Kıyma Makinesi - 220V	44x30x84	32 No	3 kW
MCS. KYM.32.S	Soğutuculu Et Kıyma Makinesi - 238V	44x30x84	32 No	2,2 kW

## SPMS Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsi
- Standart döküm kaplamalı kafa grubu
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Otomatik soğutma sistemi
- Dijital termostat
- Bağımsız çalışan soğutma sistemi
- Özel sulandırılmış çelik şanzıman sistemi
- İleri - geri çalışma sistemleri
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj

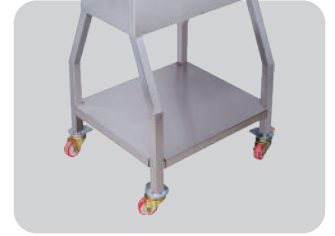


42 No

## SPMS Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- Standard cast coated head group
- Use of standard chuck and blade
- Automatic cooling system
- Digital thermostat
- Independent cooling system
- Special watered steel transmission system
- Forward and backward systems
- Hygienic easy maintenance, easy assembly



Opsiyonel Ayak Fiyat Farkı 150€  
Optional Foot Price Difference

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS. KYM.42.S	Soğutuculu Et Kıyma Makinesi - 380V	55x38x100	42 No	4 kW

## SPMK Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsisi
- 304 paslanmaz çelik kafa grubu
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Şanzımanlı ve sessiz çalışma özelliği
- İleri - geri çalışma sistemleri
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



22 No

## SPMK Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- 304 stainless steel head assembly
- Use of standard chuck and blade
- Geared and silent operation
- Forward and backward systems
- Hygienic easy maintenance, easy assembly



32 No

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS. KYM.22.P	Paslanmaz Kafa Et Kıyma Makinesi - 220V	40x28x76	22 No	1,5 kW
MCS. KYM.22.P	Paslanmaz Kafa Et Kıyma Makinesi - 380V	40x28x76	22 No	1,5 kW
MCS. KYM.32.P	Paslanmaz Kafa Et Kıyma Makinesi - 220V	44x30x84	32 No	3 kW
MCS. KYM.32.P	Paslanmaz Kafa Et Kıyma Makinesi - 380V	44x30x84	32 No	2,2 kW

## SPMK Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsi
- 304 paslanmaz çelik kafa grubu
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Şanzımanlı ve sessiz çalışma özelliği
- İleri - geri çalışma sistemleri
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



Opsiyonel Ayak Fiyat Farkı 150€  
Optional Foot Price Difference

42 No

## SPMK Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- 304 stainless steel head assembly
- Use of standard chuck and blade
- Geared and silent operation
- Forward and backward systems
- Hygienic easy maintenance, easy assembly

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS. KYM.42.S	Paslanmaz Kafalı Et Kıyma Makinesi - 380V	55x38x100	42 No	4 kW

## SPMSK Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsisi
- 304 paslanmaz çelik kafa grubu
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Otomatik soğutma sistemi
- Dijital termostat
- Bağımsız çalışan soğutma sistemi
- Şanzımanlı ve sessiz çalışma özelliği
- İleri - geri çalışma sistemleri
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



## SPMSK Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- 304 stainless steel head assembly
- Use of standard chuck and blade
- Automatic cooling system
- Digital thermostat
- Independent cooling system
- Geared and silent operation
- Forward and backward systems
- Hygienic easy maintenance, easy assembly



Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS. KYM.22.PS	Paslanmaz Kafa Soğutuculu Et Kıyma Makinesi - 220V	40x28x76	22 No	1,5 kW
MCS. KYM.22.PS	Paslanmaz Kafa Soğutuculu Et Kıyma Makinesi - 220V	40x28x76	22 No	1,5 kW
MCS. KYM.32.PS	Paslanmaz Kafa Soğutuculu Et Kıyma Makinesi - 220V	44x30x84	32 No	3 kW
MCS. KYM.32.PS	Paslanmaz Kafa Soğutuculu Et Kıyma Makinesi - 220V	44x30x84	32 No	2,2 kW

## SPMSK Serisi

TR

- Paslanmaz çelik dış gövde ve tepsi
- 304 Paslanmaz krom çelik kafa grubu
- Standart ayna ve bıçak kullanımı
- Otomatik soğutma sistemi
- Dijital termostat
- Bağımsız çalışan soğutma sistemi
- Özel sulandırılmış çelik şanzuman dişliler
- İleri - geri çalışma sistemleri
- Hijyenik kolay bakım, kolay montaj



42 No

## SPMSK Series

EN

- Stainless steel outer body and tray
- 304 stainless steel head assembly
- Use of standard chuck and blade
- Automatic cooling system
- Digital thermostat
- Independent cooling system
- Special watered steel transmission gears
- Forward and backward systems
- Hygienic easy maintenance, easy assembly

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS. KYM.42.PS	Paslanmaz Kafalı Soğutuculu Et Kıyma Makinesi - 380V	55x38x100	42 No	4 kW

## KTS Serisi

TR

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



## KTS Series

EN

- Set top model
- Complete stainless steel body and working table
- Adjustable blade tensioner
- Cover safety switch
- Cover safety saw
- Length is adjustable thanks to the standard joinery
- System cutting thickness property
- Maintenance - free compact design

Kod	Açıklama	Ölçü	Çap	Güç
MCS.TSR.01.P	Paslanmaz Et Kemik Testeresi - 220V	100x65x55	182 mm	1,1 kW
MCS.TSR.02.P	Paslanmaz Et Kemik Testeresi - 380V	100x65x55	182 mm	1,1 kW

## KTB Serisi

TR

- Set üstü model
- Elektorastatik fırın boyalı gövde
- Paslanmaz çelik çalışma tablası
- Ayar yapılabilir testere gergisi
- Kapak emniyet sivici
- Testere emniyet kapağı
- Boy ayarlanabilir doğrama sistemi sayesinde standart kalınlıkta kesme özelliği
- Bakım gerektirmeyen kompakt dizayn



## KTB Series

EN

- Set top model
- Electrostatic oven painted body
- Stainless steel work table
- Adjustable blade tensioner
- Cover safety switch
- Cover safety saw
- Length is adjustable thanks to the standard joinery
- System cutting thickness property
- Maintenance - free compact design

Kod	Açıklama	Ölçü	Çap	Güç
MCS.TSR.01.B	Boyalı Et Kemik Testeresi - 220V	100x65x55	182 mm	1,1 kW
MCS.TSR.02.B	Boyalı Et Kemik Testeresi - 380V	100x65x55	182 mm	1,1 kW

## TÇZ Serisi

TR

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış
- 304 kalite paslanmaz çelik gövde
- Zırh makinası kebabçılar ve parçalama amaçlı dizayn edilmiştir.
- Bıçakların yapısı sayesinde etlerin özelliğini bozmadan kıyma haline getirir
- Kapaktaki siviç sayesinde güvenlidir.
- Kolay sökülüp takılabilen bıçak ve hazne
- Bakım gerektirmeyen kompakt dizayn
- Zaman ayarı sayesinde her zaman aynı ürünü alabilme kabiliyeti



## TÇZ Series

EN

- Static and dynamic rigidity is provided
- 304 quality stainless steel body
- Cutter machine, chargrill and sheredding designed rails pointing backwards
- Thanks to the structure of the meat into te mince without breaking the blades
- Cover switch safety system more secure
- Easy disassembly for blade and hub
- Maintenance-free compact design
- Due to the timer, ability of getting the product with same quality.

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güc
MCS.ZRH.01	Kebablık Zırh Kıyma ve Humus Makinası 220V	92x47x55	8 / 15 kg	2,2 kW
MCS.ZRH.02	Kebablık Zırh Kıyma ve Humus Makinası 380V	92x47x55	8 / 15 kg	2,2 kW

## HSD Serisi

TR

- 18 - 10 Cr. Ni. 304 kalite paslanmaz çelik piston ve gövde
- Hidrolik sistem sayesinde hızlı dolum, yüksek verimlilik
- Basınç ayarı sayesinde güvenli operasyon
- Kolay sökülüp takılabilen doldurma kapağı
- Diz kontrolü basınç pedal sistemi
- Bakım gerektirmeyen kompakt dizayn
- Kolay temizlik



## HSD Series

EN

- 18 - 10 Cr. Ni. 304 quality stainless steel piston and body
- High productivity thanks to the to hydraulic system filling fast
- Thanks to the safe operation of pressure setting
- Easy sectional padding cover
- Knee pedal controlled pressure system
- Maintenance-free compact design
- Easy to clean

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güc
MCS.SCK.01	Hidrolik Sucuk Dolum Makinaları - 220V	110x55x55	35 kg	1,1 kW



# HAMUR YOĞURMA MAKİNELERİ

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas

## HYK Serisi

TR

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış elektrostatik boyalı çelik gövde
- Gıdaya temas eden yüzeyler paslanmaz çelik
- Çatalın yapısı sayesinde hamuru ısıtmadan kıvamında yoğurma özelliği
- Şanzuman ve kasnak aktarmalı sistem
- Az bakım gerektiren kompakt dizayn
- İsteğe bağlı 2 devir
- İsteğe bağlı zaman ayarı



## HYK Series

EN

- Electrostatic painted with static and dynamic rigidity steel body
- Food contact surfaces stainless steel
- Thanks to the structure of the fork, the dough is in its consistency without heating it kneading feature
- Transmission and pulley transmission system
- Low maintenance compact design
- Optional 2 cycles
- Optional time setting



Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.HY.10	Hamur Yoğurma Makinesi (Ø360 mm)	55x40x55	10 kg	0,37 kW / 220V
MCS.HY.15	Hamur Yoğurma Makinesi (Ø430 mm)	60x45x58	15 kg	0,37 kW / 220V
MCS.HY.25.1	Hamur Yoğurma Makinesi (Ø500 mm)	75x52x72	25 kg	0,55 kW / 220V
MCS.HY.25.2	Hamur Yoğurma Makinesi (Ø500 mm)	75x52x72	25 kg	0,55 kW / 380V



## HYK Serisi

TR

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış elektrostatik boyalı çelik gövde
- Gıdaya temas eden yüzeyler paslanmaz çelik
- Çatalın yapısı sayesinde hamuru ısıtmadan kıvamında yoğurma özelliği
- Şanzuman ve kasnak aktarmalı sistem
- Az bakım gerektiren kompakt dizayn
- İsteğe bağlı 2 devir
- İsteğe bağlı zaman ayarı



## HYK Series

EN

- Electrostatic painted with static and dynamic rigidity steel body
- Food contact surfaces stainless steel
- Thanks to the structure of the fork, the dough is in its consistency without heating it kneading feature
- Transmission and pulley transmission system
- Low maintenance compact design
- Optional 2 cycles
- Optional time setting

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.HY.35.1	Hamur Yoğurma Makinesi (Ø600 mm)	85x60x95	35 kg	0,75 kW / 220V
MCS.HY.35 .2	Hamur Yoğurma Makinesi (Ø600 mm)	85x60x95	35 kg	0,75 kW / 380V
MCS.HY.50.1	Hamur Yoğurma Makinesi (Ø750 mm)	85x60x95	50 kg	1,1 kW / 220V
MCS.HY.50.2	Hamur Yoğurma Makinesi (Ø750 mm)	85x60x95	50 kg	1,1 kW / 380V
MCS.HY.100.1	Hamur Yoğurma Makinesi (Ø850 mm)	100x65x108	100 kg	1,5 kW / 220V
MCS.HY.100.2	Hamur Yoğurma Makinesi (Ø850 mm)	100x65x108	100 kg	1,5 kW / 380V

# HAMUR YOĞURMA MAKİNELERİ

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas

## HYK Serisi

TR

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış elektrostatik boyalı çelik gövde
- Gıdaya temas eden yüzeyler paslanmaz çelik
- Çatalın yapısı sayesinde hamuru ısıtmadan kıvamında yoğurma özelliği
- Şanzuman ve kasnak aktarmalı sistem
- Az bakım gerektiren kompakt dizayn
- İsteğe bağlı 2 devir
- İsteğe bağlı zaman ayarı



150 Kg

## HYK Series

EN

- Electrostatic painted with static and dynamic rigidity steel body
- Food contact surfaces stainless steel
- Thanks to the structure of the fork, the dough is in its consistency without heating it kneading feature
- Transmission and pulley transmission system
- Low maintenance compact design
- Optional 2 cycles
- Optional time setting

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.HY.150	Hamur Yoğurma Makinesi (Ø 1000 mm)	170x110x140	150 kg	4 kW / 380V

## HYKD Serisi

TR

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış elektrostatik boyalı çelik gövde
- Gıdaya temas eden yüzeyler paslanmaz çelik
- Çatalın yapısı sayesinde hamuru ısıtmadan kıvamında yoğurma özelliği
- Şanzuman ve kasnak aktarmalı sistem
- Opsiyonel tekerlek
- Az bakım gerektiren kompakt dizayn



## HYKD Series

EN

- Electrostatic painted with static and dynamic rigidity steel body
- Food contact surfaces stainless steel
- Thanks to the structure of the fork, the dough is in its consistency without heating it kneading feature
- Transmission and pulley transmission system
- Optional wheel
- Low maintenance compact design

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.HY.25.D	Klasik Çatallı Devirmeli Model	75x60x75	25 kg	0,55 kW / 220V
MCS.HY.35.D	Klasik Çatallı Devirmeli Model	85x70x80	35 kg	0,55 kW / 220V
MCS.HY.50.D	Klasik Çatallı Devirmeli Model	95x85x90	50 kg	1,1 kW / 220V

# HAMUR YOĞURMA MAKİNELERİ

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas

TR

## HYC Serisi

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış elektrostatik boyalı çelik gövde
- Gıdaya temas eden yüzeyler paslanmaz çelik
- Çatalın yapısı sayesinde hamuru ısıtmadan kıvamında yoğurma özelliği
- Kapak emniyet sivici ve acil stoplu
- Şanzuman ve kasnak aktarmalı sistem
- Az bakım gerektiren kompakt dizayn
- İsteğe bağlı 2 devir
- İsteğe bağlı zaman ayarı
- CE direktiflerine uygun üretim



10-15 Kg

EN

## HYC Series

- Electrostatic painted with static and dynamic rigidity steel body
- Food contact surfaces stainless steel
- Thanks to the structure of the fork, the dough is in its consistency without heating it kneading feature
- Cover safety switch and emergency stop
- Transmission and pulley transmission system
- Low maintenance compact design
- Optional 2 cycles
- Optional time setting
- Production in accordance with CE directives



25 Kg

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.HY.10.KP	Klasik Çatalı Kapaklı Model	55x40x55	10 kg	0,37 kW / 220V
MCS.HY.15 .KP	Klasik Çatalı Kapaklı Model	60x45x58	15 kg	0,37 kW / 220V
MCS.HY.25.1.KP	Klasik Çatalı Kapaklı Model	75x52x72	25 kg	0,55 kW / 220V
MCS.HY.25.2.KP	Klasik Çatalı Kapaklı Model	75x52x72	25 kg	0,55 kW / 380V



## HYC Serisi

TR

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış elektrostatik boyalı çelik gövde
- Gıdaya temas eden yüzeyler paslanmaz çelik
- Çatalın yapısı sayesinde hamuru ısıtmadan kıvamında yoğurma özelliği
- Kapak emniyet sivici ve acil stoplu
- Şanzuman ve kasnak aktarmalı sistem
- Az bakım gerektiren kompakt dizayn
- İsteğe bağlı 2 devir
- İsteğe bağlı zaman ayarı
- CE direktiflerine uygun üretim



## HYC Series

EN

- Electrostatic painted with static and dynamic rigidity steel body
- Food contact surfaces stainless steel
- Thanks to the structure of the fork, the dough is in its consistency without heating it kneading feature
- Cover safety switch and emergency stop
- Transmission and pulley transmission system
- Low maintenance compact design
- Optional 2 cycles
- Optional time setting
- Production in accordance with CE directives

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.HY.35.1.K	Klasik Çatalı Kapaklı Model	85x60x95	35 kg	0,75 kW / 220V
MCS.HY.35 .2.K	Klasik Çatalı Kapaklı Model	85x60x95	35 kg	0,75 kW / 380V
MCS.HY.50.1.K	Klasik Çatalı Kapaklı Model	85x60x95	50 kg	1,1 kW / 220V
MCS.HY.50.2.K	Klasik Çatalı Kapaklı Model	85x60x95	50 kg	1,1 kW / 380V
MCS.HY.100.1.K	Klasik Çatalı Kapaklı Model	100x65x108	100 kg	1,5 kW / 220V
MCS.HY.100.2.K	Klasik Çatalı Kapaklı Model	100x65x108	100 kg	1,5 kW / 380V

## ECO Serisi

TR

- Spiral çatalı sayesinde istenilen miktarda yoğurma yapabilme
- Çatal ve kazan için 2 bağımsız motor
- Paslanmaz çelik kazan, spiral ve bıçak
- Spiral çatal ve kazanın birlikte dönmesi sayesinde kısa sürede ve yüksek kıvamlı hamur yapabilme
- Zorlu şartlara uygun dayanıklı karıştırma kolu
- Minimum kapasite yoğurma özelliği
- Çift deviri sayesinde istenilen özellikte yoğurma kabiliyeti
- Opsiyonel yoğurma süreleri ayarlanabilen çok fonksiyonlu kontrol paneli
- Otomatik ve manuel kullanma seçeneği
- CE direktiflerine uygun üretim



15 Kg.

## ECO Series

EN

- Ability to knead at the desired amount thanks to the spiral fork
- 2 independent motors for fork and boiler
- Stainless steel cauldron, spiral and blade
- Thanks to the spiral fork and the boiler rotating together in a short time and high consistency dough
- Durable mixing arm suitable for harsh conditions
- Minimum capacity kneading feature
- Ability to knead at the desired properties thanks to its double cycle
- Optional kneading times can be adjusted multifunctional control panel
- Automatic and manual use option
- Production in accordance with CE directives

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.HY.40.SPT	Spiral Hamur Yoğurma Makinası   Çift Devirli	85x45x85	15 kg	0,75 kW / 380V
MCS.HY.40.SPM	Spiral Hamur Yoğurma Makinası   Çift Devirli	85x45x85	15 kg	1,1 kW / 220V



25 Kg

TR

### BULL Serisi

- Spiral çatalı sayesinde istenilen miktarda yoğurma yapabilme
- Çatal ve kazan için 2 bağımsız motor
- Paslanmaz çelik kazan, spiral ve bıçak
- Spiral çatal ve kazanın birlikte dönmesi sayesinde kısa sürede ve yüksek kıvamlı hamur yapabilme
- Zorlu şartlara uygun dayanıklı karıştırma kolu
- Minimum kapasite yoğurma özelliği
- Çift deviri sayesinde istenilen özellikte yoğurma kabiliyeti
- Opsiyonel yoğurma süreleri ayarlanabilen çok fonksiyonlu kontrol paneli
- Otomatik ve manuel kullanma seçeneği
- CE direktiflerine uygun üretim



35 Kg

EN

### BULL Series

- Ability to knead at the desired amount thanks to the spiral fork
- 2 independent motors for fork and boiler
- Stainless steel cauldron, spiral and blade
- Thanks to the spiral fork and the boiler rotating together in a short time and high consistency dough
- Durable mixing arm suitable for harsh conditions
- Minimum capacity kneading feature
- Ability to knead at the desired properties thanks to its double cycle
- Optional kneading times can be adjusted multifunctional control panel
- Automatic and manual use option
- Production in accordance with CE directives

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.HY.50.SPT	Spiral Hamur Yoğurma Makinası   Çift Devirli	110x55x100	25 kg	2,5 kW / 380V
MCS.HY.50.SPM	Spiral Hamur Yoğurma Makinası   Çift Devirli	110x65x105	35 kg	2,5 kW / 380V

TR

## BULL Serisi

- Spiral çatalı sayesinde istenilen miktarda yoğurma yapabilme
- Paslanmaz çelik kazan, spiral ve bıçak
- Çatal ve kazan için 2 bağımsız motor
- Spiral çatal ve kazanın birlikte dönmesi sayesinde kısa sürede ve yüksek kıvamlı hamur yapabilme
- Zorlu şartlara uygun dayanıklı karıştırma kolu
- Minimum kapasite yoğurma özelliği
- Çift deviri sayesinde istenilen özellikte yoğurma kabiliyeti
- Yoğurma süreleri ayarlanabilen çok fonksiyonlu kontrol paneli
- 1. Devirde kazanı geri döndürme
- Otomatik ve manuel kullanma seçeneği
- CE direktiflerine uygun üretim



50 Kg

EN

## BULL Series

- Ability to knead at the desired amount thanks to the spiral fork
- Stainless steel cauldron, spiral and blade
- 2 independent motors for fork and boiler
- Thanks to the spiral fork and the boiler rotating together in a short time and high consistency dough
- Durable mixing arm suitable for harsh conditions
- Minimum capacity kneading feature
- Ability to knead at the desired properties thanks to its double cycle
- Multifunctional control panel with adjustable kneading times
- Returning the boiler in the 1st cycle
- Automatic and manual use option
- Production in accordance with CE directives



75 Kg

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.HY.70.SPT	Spiral Hamur Yoğurma Makinası   Çift Devirli	130x75x120	50 kg	3,4 kW / 380V
MCS.HY.70.SPM	Spiral Hamur Yoğurma Makinası   Çift Devirli	140x85x113	50 kg	5,5 kW / 380V

## BULL Serisi

TR

- Spiral çatalı sayesinde istenilen miktarda yoğurma yapabilme
- Paslanmaz çelik kazan, spiral ve bıçak
- Çatal ve kazan için 2 motor
- Spiral çatal ve kazanın birlikte dönmesi sayesinde kısa sürede ve yüksek kıvamlı hamur yapabilme
- Zorlu şartlara uygun dayanıklı karıştırma kolu
- Minimum kapasite yoğurma özelliği
- Çift deviri sayesinde istenilen özellikte yoğurma kabiliyeti
- Yoğurma süreleri ayarlanabilen çok fonksiyonlu kontrol paneli
- 1. Devirde kazanı geri döndürme
- Otomatik ve manuel kullanma seçeneği



100 - 150 Kg

## BULL Series

EN

- Ability to knead at the desired amount thanks to the spiral fork
- Stainless steel cauldron, spiral and blade
- 2 motors for fork and boiler
- Thanks to the spiral fork and the boiler rotating together in a short time and high consistency dough
- Durable mixing arm suitable for harsh conditions
- Minimum capacity kneading feature
- Ability to knead at the desired properties thanks to its double cycle
- Multifunctional control panel with adjustable kneading times
- Returning the boiler in the 1st cycle
- Automatic and manual use option

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.HY.90.SPT	Spiral Hamur Yoğurma Makinası   Çift Devirli	145x90x130	100 kg	5,5 kW / 380V
MCS.HY.100.SPM	Spiral Hamur Yoğurma Makinası   Çift Devirli	150x105x135	150 kg	6 kW / 380V

## PME Serisi

TR

- Statik ve rijitliği sağlanmış elektrostatik fırın boyalı çelik gövde
- Pasta ve unlu mamüllerin üretiminde çırpma, karma ve yoğurma amaçlı yüksek performanslı ve güçlü planet sistem
- İki deviri sayesinde kıvamında çırpma ve yoğurma özelliği
- 3 değişik aparatı ile uygun seçim (2 ad. Tel 1 ad. Yoğurma kolu)
- Paslanmaz çelik kazan aparatları
- Kolay değişebilen aparatlar
- Sessiz çalışma özelliği
- Hız ayarı, 220 V seçeneği
- CE direktiflerine uygun üretim

30 Lt



## PME Series

EN

- Static and stiffness was provided to the electrostaticoven painted steel body
- Whisk in the manufacture of pastry and bakery goods, mixed and for high performance and strong kneading planetary system
- Thanks to the consistency of two cycle beating and kneading property
- With the appropriate choice 3 different apparatus
- Stainless steel boiler and apparatus
- Easy changing apparatus
- Quiet working property
- Speed setting, 220 V option
- Manufacturing in accordance with CE directives

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.MKS.30T	2 Devirli   Planet Mikserler	100x65x65	30 LT	1,5 kW / 220V
MCS.MKS.30M	2 Devirli   Planet Mikserler	100x65x65	30 LT	0,9 kW / 380V

## PME Serisi

TR

- Statik ve rijitliği sağlanmış elektrostatik fırın boyalı çelik gövde
- Pasta ve unlu mamüllerin üretiminde çırpma, karma ve yoğurma amaçlı yüksek performanslı ve güçlü planet sistem
- 2 -3 deviri sayesinde kıvamında çırpma ve yoğurma özelliği
- 3 değişik aparatı ile uygun seçim (2 ad. Tel 1 ad. Yoğurma kolu)
- Paslanmaz çelik kazan aparatları
- Kolay değişebilen aparatlar
- Sessiz çalışma özelliği



40 Lt

## PME Series

EN

- Static and stiffness was provided to the electrostaticoven painted steel body
- Whisk in the manufacture of pastry and bakery goods, mixed and for high performance and strong kneading planetary system
- Whisk and kneading feature thanks to 2 -3 cycles
- With the appropriate choice 3 different apparatus
- Stainless steel boiler and apparatus
- 6 point apparatus and property
- Easy changing apparatus
- Quiet working property

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.MKS.40M	2 Devirli   Planet Mikserler	130x75x80	40 LT	2,2 kW / 220V
MCS.MKS.40T	2 Devirli   Planet Mikserler	1,0x75x80	30 LT	1,7 kW / 380V

## PME Serisi

TR

- Statik ve rijitliği sağlanmış elektrostatik fırın boyalı çelik gövde
- Pasta ve unlu mamüllerin üretiminde çırpma, karma ve yoğurma amaçlı yüksek performanslı ve güçlü planet sistem
- 2 -3 deviri sayesinde kıvamında çırpma ve yoğurma özelliği
- 3 değişik aparatı ile uygun seçim (2 ad. Tel 1 ad. Yoğurma kolu)
- Paslanmaz çelik kazan aparatları
- Kolay değişebilen aparatlar
- Sessiz çalışma özelliği



## PME Series

EN

- Static and stiffness was provided to the electrostaticoven painted steel body
- Whisk in the manufacture of pastry and bakery goods, mixed and for high performance and strong kneading planetary system
- Whisk and kneading feature thanks to 2 -3 cycles
- With the appropriate choice 3 different apparatus
- Stainless steel boiler and apparatus
- 6 point apparatus and property
- Easy changing apparatus
- Quiet working property

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.MKS.60M	2 ve 3 Devirli Planet Mikser	125x75x75	60 LT	2,2 kW / 220V
MCS.MKS.46T	2 ve 3 Devirli Planet Mikser	125x75x75	60 LT	1,1kW / 380V

## YHM Serisi

TR

- 304 Kalite-paslanmaz merdaneler
- Yufka yedek açma makinası daha çok yufka, mantı, erişte ve diğer geniş hamur açma uygulamalarında kullanılmakta
- Hamurun sertlik durumuna göre hız kontrolü sayesinde hamurun daha büyük açılmasına imkan sağlamakta
- Merdanelerin incelik ve kalınlık ayar mekanizması sayesinde istenilen çap ve kalınlıkta ayarlayabilme özelliği
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma özelliği
- Her yöne hareket edebilen frenli tekerlek sistemi
- Kolay bakım, kolay temizlik



## YHM Series

EN

- 304 quality stainless rollers
- Pastry pasty dough replacement machine, noodles and more other large dough used in applications
- Thanks to dough according to the hardness of the speed control to allow the opening of the larger dough
- Thanks to the subtlety and roller thicness adjustment mechanism ability of the desired diameter and thickness setting
- Quiet and without vibration working property
- Can move in all directions brake wheel system
- Easy maintenance, easy to clean

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.HMA.60	Yatay Hamur Açma Makinesi	40x65x110	60 cm	0,55 kW / 220V



30 cm

TR

### DHM Serisi

- 304 kalite paslanmaz çelik gövde
- Pizza, lahmacun, lavaş ve diğer hamur açma uygulamaları için dizayn edilmiş set üstü model
- Merdane incelik ve kalınlık mekanizması sayesinde hamurları istenilen çapta ve kalınlıkta ayarlama özelliği
- Gıda normlarına uygun derlin merdane
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma özelliği
- Kolay temizlik, kolay bakım
- Metal şanzuman kutusu



40 cm

EN

### DHM Series

- 304 quality stainless steel body
- Pizza (make with meat), naan other applications has been, designed for
- Thanks to the subtlety and thickness roller mechanism and clothing property to set the desired diameter and thickness
- Food norms derlin rolls
- Quiet and vibration free operation
- Easy to clean, easy maintenance
- Metal gearbox

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.HMA.30.D	Dikey Hamur Açma Makinesi	56x42x38	30 cm	0,37 kW / 220V
MCS.HMS.30.D	Dikey Hamur Açma Makinesi	56x42x38	40 cm	0,37 kW / 220V

TR

## DHD Serisi

- 304 kalite paslanmaz çelik gövde
- Pizze, lahmacun, lavaş ve diğer hamur açma uygulamaları için dizayn edilmiş set üstü model
- Merdane incelik ve kalınlık mekanizması sayesinde hamurları istenilen çapta ve kalınlıkta ayarlama özelliği
- Gıda normlarına uygun derlin merdane
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma özelliği
- Kolay temizlik, kolay bakım
- Metal şanzuman kutusu



30 cm

EN

## DHD Series

- 304 quality stainless steel body
- Pizza (make with meat), naan other applications has been, designed for
- Thanks to the subtlety and thickness roller mechanism and clothing property to set the desired diameter and thickness
- Food norms derlin rolls
- Quiet and vibration free operation
- Easy to clean, easy maintenance
- Metal gearbox



40 cm

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.HMA.30.DM	Düz Merdaneli Hamur Açma Makinesi	56x42x38	30 cm	0,37 kW / 220V
MCS.HMS.30.DM	Düz Merdaneli Hamur Açma Makinesi	56x42x38	40 cm	0,37 kW / 220V

## EDT Serisi

TR

- Statik ve rijitliği sağlanmış elektrostatik fırın boyalı çelik gövde
- Gıdaya temas eden yüzeyler komple 18-10 Cr-Ni paslanmaz çelik
- Toplu ekmeğin üretimi ve tüketimi yapılan işletmelerde ekmeğin çabuk ve simetrik dilimlenebilmesi için dizayn edilmiştir.
- Bıçaklarının eğimli olması sayesinde ayar gerektirmeden küçük ve büyük ekmeği ezmeden ve parçalamadan problemsiz kesme özelliği
- Kesme işlemi sonunda otomatik stop etme özelliği
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma özelliği
- Kolay bakım, kolay temizlik



## EDT Series

EN

- Property static and stiffness was electrostatic oven painted steel body
- Food contact surfaces complete 18-10 Cr-Ni stainless steel
- Bulk bread production and consumption made business quickly bread and symmetric make slice for design there have been.
- Blades incline to become thanks to setting without requiring the small and big bread wellingstons and breaking in to pieces without cutting property
- Automatic stop at the end of cutting operation property
- Quiet and vibration-free working property
- Easy maintenance, easy to clean

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.EKD.01	Ekmeğin Dilimleme Makinası	105x70x90	200/4000 gr	0,37 kW / 220V

## HKY Serisi

TR

- Yeni dizayn edilen bu makine, kendi ekseninde dönen bir koni ile, aşınmaya karşı mukavemetli spiral şeklindeki hareketli ayarlanabilir kanallardan oluşmaktadır.
- Kesilen hamurlar aşağıdan yukarıya dönerek çıkarken, kanallar içerisinde mükemmel bir şekilde yuvarlanmaktadır.
- Hamur kanalları kolayca ayarlanabilir.
- Bu makinedeki unlama sistemi yeniden tasarlanmış ve sessiz çalışması sağlanmıştır.
- Spiral kanal boyu 3 ile 5,5 mm.dir.
- Un, su karışım oranı % 50 yi geçmemelidir.



## HKY Series

EN

- New designed this machine around its own axis conical in a rotating abrasion-strength spiral can be set in the form of mobile channels.
- Cut pulp sanding aggregate bottom up while the aliminum channels in a perfect way.
- This machine has been designed and flour system silent operation.
- All the spiral channel 3 to 5,5 millimeter.
- Flour, water should not exceed %50 of the mixture

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.KSTR.700	Konik Hamur Yuvarlama Makinası	130x70x70	30-120 gr	1,1 kw
MCS.KSTR.710	Konik Hamur Yuvarlama Makinası	150x90x90	50-300 gr	1,1 kw
MCS.KSTR.720	Konik Hamur Yuvarlama Makinası	150x90x90	100-600 gr	1,1 kw

## HKT Serisi

TR

• Bu makinede yeni dizayn edilmiş kesme tamburu ve emiş pistonu uygulaması sayesinde hamur örselenmeden ve sıkıştırılmadan kesilir. En hassas hamur çeşidini el ile keser gibi yıpratmadan işler Hamur ile temas eden yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Hamur hunisi paslanmaz çelikten olup 60 kg hamur kapasitelidir. Bu makinede kesme sisteminin temizleme gereği yoktur. Gramaj ayarlaması manuel veya bilgisayar destekli olarak yapılmaktadır.



## HKT Series

EN

• Newly designed this machine cutting long necked for thanks to the dough and suction piston application dividers, and smashed The precision can be cut dough various without harming Paste in contact with surfaces made of stainless steel there have been. The dough hopper is made of stainless steel 60 kg dough capacity. There is no need to interrupt system cleaning on this machine. Weight adjustment manually or computer - aided in the done.

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.KSTR.500	Gramaj Hamur Kesme Tartma Makinası	60 - 200 gr	30-120 gr	1,5 kW
MCS.KSTR.501	Gramaj Hamur Kesme Tartma Makinası	100 - 600 gr	30-120 gr	1,5 kw



# PATATES SOYMA MAKİNELERİ

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas

TR

## PSZ Serisi

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış 18-10 Cr-Ni paslanmaz çelik gövde
- Uzun ömürlü ve güçlü silisyum karbür zımpara taşı
- Soyma işlemini çalışırken görebilmek amaçlı dizayn edilmiş şeffaf yükleme kapağı
- Kolay kilitlenip açılabilen boşaltma kapağı
- Minimum fire ve zaman amaçlı, zaman ayarlı kontrol paneli
- Maximum 180 saniyede soyma özelliği
- Şanzumanlı ve güçlü



10 Kg

EN

## PSZ Series

- Provided static and dynamic stiffness
- 18-10 Cr-Ni stainless steel body
- Long lasting and strong silicon carbide grinding stone
- Peeling process has been designed so that you can see when the purposes transparent cover installation
- Can be easily locked drain cover
- The minimum fire and time adjustment, control panel
- Maximum 180 seconds peel property
- With gear box and powerful



20 Kg

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.PTS.10M	Patates Soyma Makinesi	114x45x65	10 kg /sefer	0,55 kW / 220V
MCS.PTS.10T	Patates Soyma Makinesi	114x45x65	10 kg /sefer	0,55 kW / 380V
MCS.PTS.20M	Patates Soyma Makinesi	122x55x70	20 kg /sefer	1,1 kW / 220V
MCS.PTS.20T	Patates Soyma Makinesi	122x55x70	20 kg /sefer	1,1 kW / 220V



30 Kg

TR

### PSZ Serisi

- Statik ve dinamik rijitliği sağlanmış 18-10 Cr-Ni paslanmaz çelik gövde
- Uzun ömürlü ve güçlü silisyum karbür zımpara taşı
- Soyma işlemini çalıştırdığında görebilmek amaçlı dizayn edilmiş şeffaf yükleme kapağı
- Kolay kilitlenip açılabilen boşaltma kapağı
- Minimum fire ve zaman amaçlı, zaman ayarlı kontrol paneli
- Maximum 180 saniyede soyma özelliği
- Şanzumanlı ve güçlü



50 Kg

EN

### PSZ Series

- Provided static and dynamic stiffness
- 18-10 Cr-Ni stainless steel body
- Long lasting and strong silicon carbide grinding stone
- Peeling process has been designed so that you can see when the purposes transparent cover installation
- Can be easily locked drain cover
- The minimum fire and time adjustment, control panel
- Maximum 180 seconds peel property
- With gear box and powerful

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.PTS.30M	Patates Soyma Makinesi	130x60x75	30 kg /sefer	1,5 kW / 220V
MCS.PTS.30T	Patates Soyma Makinesi	130x60x75	30 kg /sefer	1,5 kW / 380V
MCS.PTS.50M	Patates Soyma Makinesi	130x65x80	50 kg /sefer	1,5 kW / 220V
MCS.PTS.50T	Patates Soyma Makinesi	130x65x80	50 kg /sefer	1,5 kW / 220V

## SSD Serisi

TR

- Komple 18-10 CCr-Ni paslanmaz çelik gövde ve ayaklar
- Hijyen ve gıda kurallarına uygun
- 18-10 Cr-Ni paslanmaz çelik kesici bıçaklar
- Standart 6 farklı disk seçeneği
- Opsiyonel kübik aparatları seçeneği
- Ayaklar söküldüğünde set üstü kullanım özelliği
- Kapak açıldığında çalışmama özelliği



## SSD Series

EN

- Complete 18-10 Cr-Ni complete stainless steel • body and pedestals
- Hygienic and food rules with compatible discs
- 18-10 Cr-Ni stainless steel cutting knives
- Standard 6 different disc option
- When to be pulled up foot use set top property
- Cover is opened, machined isn't working property

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.SDR.01	Set Üstü Sebze Doğrama Makinesi	45x35x40	300 kg /sa	0,37 kW / 220V
MCS.SDR.02	Ayaklı Sebze Doğrama Makinesi	45x35x70	300 kg /sa	0,37 kW / 220V

## DSM Serisi

TR

- 304 kalite paslanmaz çelik gövde
- Domates, biber, üzüm vb gibi diğer yaş sebze ve meyvelerin kullanımına uygundur.
- Kabukları ve çekirdekleri ayırır.



## DSM Series

EN

- 304 quality stainless steel body
- Age like tomatoes, peppers, grapes etc. it is suitable for the use of vegetables and fruits.
- Separates the shells and kernels.

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.SDR.01	Domates Salça Makinesi	30x60x45	500 kg /sa	2,2 kW / 220V

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.SDR.01	Set Üstü Sebze Doğrama Makinesi	45x35x40	300 kg /sa	0,37 kW / 220V
MCS.SDR.02	Ayaklı Sebze Doğrama Makinesi	45x35x70	300 kg /sa	0,37 kW / 220V



## SD Series

EN

- Complete 18-10 Cr-Ni 304 quality complete stainless steel body and pots
- Vegetable and onion chopping machine professional kitchens include onion, tomatoes papper etc water extraction and wellingstos parts
- Transparent cover and easy disassembly for cookware
- Excellent structure and powerful engine 5 lt product supplied easily and without breaking the denise
- Easy maintenance, easy to clean

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.SDM.01	Soğan Doğrama Makinesi	35x30x55	3 kg /5 lt	0,37 kW / 220V
MCS.SDH.01	Humus Makinesi	45x35x70	5 kg /8 lt	0,55 kW / 220V

## ÖÇM Serisi

TR

- Elektrostatik fırın boyalı çelik gövde.
- Paslanmaz sertleştirilmiş bıçak
- Pastaneler, baharatçılar, şifalı bitkiler vb.
- İşletmeler için istenilen irilikte öğütme işlemi.
- Malzemelerin özelliklerini bozmadan öğütme
- Kapağa bağlı çalışan emniyet sistemi.
- Her iki yöne devrilebilen boşaltma kolaylığı
- Basit kullanım seri iş kabiliyeti
- Kolay temizlik kolay bakım



## ÖÇM Series

EN

- Electrostatic painted steel body
- Hardened stainless steel blade
- Confectioners and bakery, Spicks, medicinal plants to desired grinding
- The properties of the materials without grinding
- The cover is connected to the safety system
- Ease of handling failover in both directions
- The ability to use simple serial work
- Easy cleaning, easy maintenance

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.OGT.01	Öğütücü	42x28x30	15 kg / sa	0,6 kW / 220V







- Hassas ve pürüzsüz döküm yüzeyi.
- On-Off anahtarı ile kullanım kolaylığı.
- Asansörlü kapak sistemi.
- Hareketli üst kapak.
- Taş yünü izolasyon.



- Sensitive and roughness casting table
- On-Off easy of use with key.
- Elevator cover system.
- Spring top cover.
- Rock isolation.

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS.TSE.8	8 Dilim Elektrikli Tost Makinesi	34x41x24	15 kg	1,3 kW / 220V
MCS.TSE.12	12 Dilim Elektrikli Tost Makinesi	48x41x24	21 kg	1,8 kW / 220V
MCS.TSE.20	20 Dilim Elektrikli Tost Makinesi	58x41x24	32 kg	2,5 kW / 220V



- Ekstra büyük döküm yüzeyi.
- Ekstra güçlendirilmiş paslanmaz çelik gövde.
- Paslanmaz boru tutamak.
- Tamamen yenilenmiş kollar.
- Çift koldan yay sistemi.
- Hafifletilmiş kapak.
- Kapağı hafifletmet için 4'lü yay sistemi kullanılmıştır.
- Taş yünü izolasyonu ile enerji tasarrufu ve homojen pişirme sağlar.



- Extra large casting surface.
- Extra reinforced stainless steel body.
- Stainless pipe handle.
- Completely refurbished arms.
- Double arm spring system.
- Lightened cover
- 4 spring system is used to lighten the cover.
- It provides saving and homogeneous cooking with stone wool insulation.

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS.TSG.16	16 Dilim Gazlı Tost Makinesi	34x41x27	30 kg	2 kW / 220V
MCS.TSG.20	20 Dilim Gazlı Tost Makinesi	55x41x27	34 kg	2,6 kW / 220V
MCS.TSG.24	24 Dilim Gazlı Tost Makinesi	60x48x27	41 kg	3 kW / 220V





# WAFFLE MAKİNELERİ

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas



- Yeni Avrupa model güçlendirilmiş çelik kasa.
- Paslanmaz ayaklı dizayn.
- Alüminyum tabla ve teflon kaplama.
- Kalın alüminyum tablalar.
- Taşyünü izolasyon ile enerji tasarrufu sağlar.



- New euro model reinforced chassis.
- Inox footed design.
- Aluminum table and teflon coating.
- Thick aluminum trays.
- Saves energy with rock wool insulation.

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS.WF.01	Tekli Çiçek Waffle	41x36x29	9,5 kg	1 kW / 220V
MCS.WF.02	Tekli Kare Waffle	41x36x29	9,5 kg	1 kW / 220V
MCS.WF.03	Dörtlü Kare Waffle	41x36x29	9,5 kg	1 kW / 220V



- Yeni Avrupa model güçlendirilmiş çelik kasa.
- Paslanmaz ayaklı dizayn.
- Alüminyum tabla ve teflon kaplama.
- Kalın alüminyum tablalar.
- Taşyünü izolasyon ile enerji tasarrufu sağlar.



- New euro model reinforced chassis.
- Inox footed design.
- Aluminum table and teflon coating.
- Thick aluminum trays.
- Saves energy with rock wool insulation.

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS.WF.K.01	Kornet	41x36x29	9,5 kg	1,5 kW / 220V
MCS.WF.K.02	Tekli Çubukta Waffle	41x36x29	10,5 kg	1,5 kW / 220V

# SET ÜSTÜ DÖKÜM IZGARALAR

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas



- Komple yenilenmiş modern çelik kasa.
- Panel üzerinde açma kapama anahtarı.
- Pürüzsüz döküm yüzeyleri.
- Taşyünü izolasyon ile enerji tasarrufu sağlar.
- Dayanıklı uzun süre kullanım.

- Completely refurbished modern steel case.
- Panel on / off switch.
- Smooth casting surfaces.
- Saves energy with rock wool insulation
- Long lasting durability.

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS.IZG.30E	30 cm Elektrikli Döküm Izgara	30x54x21	11,5 kg	2,2 kW / 220V
MCS.IZG.50E	50 cm Elektrikli Döküm Izgara	50x54x21	19,5 kg	2,2 kW / 220V
MCS.IZG.50E	50 cm Elektrikli Düz Döküm Izgara	50x54x21	19,5 kg	2,2 kW / 220V
MCS.IZG.70E	50 cm Elektrikli Döküm Izgara	70x54x21	26 kg	4,4 kW / 220V
MCS.IZG.70E	50 cm Elektrikli Düz Döküm Izgara	70x54x21	26 kg	4,4 kW / 220V



- Komple yenilenmiş modern çelik kasa.
- Panel üzerinde açma kapama anahtarı.
- Taşyünü izolasyon ile enerji tasarrufu sağlar.
- Dayanıklı uzun süre kullanım.



- Completely refurbished modern steel case.
- Panel on / off switch.
- Saves energy with rock wool insulation
- Long lasting durability.

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS.IZG.30EP	30 cm Elektrikli Pleyt Izgara	30x54x21	7,5 kg	2,2 kW / 220V
MCS.IZG.50EP	50 cm Elektrikli Pleyt Izgara	50x54x21	13 kg	2,2 kW / 220V
MCS.IZG.50EP	70 cm Elektrikli Pleyt Izgara	70x54x21	16 kg	4,4 kW / 220V
MCS.IZG.100EP	100 cm Elektrikli Pleyt Izgara	100x54x21	26 kg	4,4 kW / 220V





# SET ÜSTÜ FRITÖZLER

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas



- Şık ve profesyonel tasarım.
- Paslanmaz çelik gastronomik küvet.
- Komple paslanmaz çelik kasa.
- Paslanmaz kapak.
- Uzun süre dayanıklı sepetler.

- Stylish and professional design.
- Stainless steel gastronomic bathtub.
- Stainless steel case.
- Stainless cover.
- Long lasting baskets.



Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS.FR.03	Elektrikli 3 lt Tek Sepetli Fritöz	18x56x37	3,5 kg	2 kW / 220V
MCS.FR.05	Elektrikli 5 lt Tek Sepetli Fritöz	26x56x37	5 kg	3 kW / 220V
MCS.FR.08	Elektrikli 8 lt Tek Sepetli Fritöz	33x56x37	6 kg	3,2 kW / 220V



- Şık ve profesyonel tasarım.
- Paslanmaz çelik gastronomik küvet.
- Komple paslanmaz çelik kasa.
- Paslanmaz kapak.
- Uzun süre dayanıklı sepetler.



- Stylish and professional design.
- Stainless steel gastronomic bathtub.
- Stainless steel case.
- Stainless cover.
- Long lasting baskets.

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS.FR.033	Elektrikli 3+3 lt Çift Sepetli Fritöz	37x56x37	7 kg	4 kW / 220V
MCS.FR.055	Elektrikli 5+5 lt Çift Sepetli Fritöz	56x56x37	8 kg	6 kW / 220V
MCS.FR.088	Elektrikli 8+8 lt Çift Sepetli Fritöz	66x53x37	10 kg	6,4 kW / 220V





- Alüminyum tabla
- Teflon kaplamalı yüzey
- Paslanmaz çelik kasa üçeri fırın boyalı.



- Aluminum tray.
- Teflon coated surface.
- Oven paint on stainless steel case.

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS.PNK.01	Gold inox	40x40x19	4,5 kg	1,25 kW / 220V
MCS.PNK.02	Yeşil inox	40x40x19	4,5 kg	1,25 kW / 220V
MCS.PNK.03	Gri inox	40x40x19	4,5 kg	1,25 kW / 220V

# SET ÜSTÜ GAZLI OCAKLAR

**emsies**<sup>®</sup>  
inox ideas



- Yeni tip ergonomik dizayn.
- Yüksek kW enerji gücü.
- Süper bek brülörler.
- Emniyet ventilli musluklar ve termokupl.
- Yeni brülör ile enerji tasarrufu sağlar.



- New ergonomic design.
- High kW energy power.
- Super burners.
- Safety valve taps and thermocouple.

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS.MNO.01	Gazlı Mini Tekli Ocak	28x26x15	4,5 kg	1,65 kW
MCS.MNO.02	Gazlı Mini İkili Ocak	28x53x15	7 kg	3,3 kW
MCS.MNO.03	Gazlı Mini Üçlü Ocak	28x80x15	12 kg	4,95 kW
MCS.MNO.04	Gazlı Mini Dörtlü Ocak	55x60x15	15 kg	6,6 kW



- Üründe cam yoktur.
- Sosis küveti ve sos küvetleri arasında bölmeli sac vardır.
- Termostat kontrol.
- Paslanmaz gastronomi küvetler.



- There is no glass in the body.
- Sausage covered sausage section.
- Thermostat control.
- Stainless gastronomi c tub.

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS.SBNM.01	Tekli Sos Benmari	37x35x18	4,5 kg	1 kW
MCS.SBNM.02	Garnitürlü Sos Benmari	51x41x18	7 kg	1 kW

# SET ÜSTÜ ELEKTRİKLİ OCAKLAR

**EMSIES**<sup>®</sup>  
inox ideas



- Şık ve profesyonel tasarım.
- Paslanmaz çelik kasa.
- Yüksek kalite pleytler.
- Uzun süre kullanım.
- Taşyünü izolasyon.



- Stylish and professional design.
- Stainless steel case.
- High quality plates.
- Long-term usage.
- Rock wool insulation

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS.ELK.01	Tekli Elektrikli Ocak	27x36x13	3,5 kg	1,5 kW
MCS.ELK.02	İkili Elektrikli Ocak	54x36x13	5,6 kg	3 kW
MCS.ELK.03	Üçlü Elektrikli Ocak	40x60x34	10 kg	3 kW
MCS.ELK.04	Dörtlü Elektrikli Ocak	60x60x34	15 kg	5 kW



## TR

- Kırılmaya dayanıklı polikarbon haznesi ile hijyen sağlar.
- Yeni sistem kırılmaz musluk.
- Elektromanyetik pompa / sessiz redüktör motoru.
- Sessiz, dayanıklı, güçlü kompresör.
- Dizaynı sayesinde kolay bakım ve temizlik sağlar.
- Üstün soğutma performansı.
- Sarı, siyah ve paslanmaz renk seçeneği.



## EN

- Hygienic, break-resistant, polycarbonate bowl.
- The new system taps.
- Electromagnetic pump / silent stirring motor.
- Quiet, durable, powerful compressor.
- Superior cooling power.

### Renk Seçenekleri

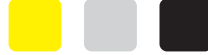


Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Enerji
MCS.SRB.01	Tekli Şerbet Soğutucu	22x48x75	20 lt	0,75 kW
MCS.AYR.01	Tekli Ayran Soğutucu	22x48x75	20 lt	0,75 kW
MCS.SRB.02	İkili Şerbet + Şerbet Soğutucu	44x48x75	2 x 20 lt	1,25 kW
MCS.SRB.03	İkili Şerbet + Ayran Soğutucu	44x48x75	2 x 20 lt	1,25 kW

- Kırılmaya dayanıklı polikarbon haznesi ile hijyen sağlar.
- Yeni sistem kırılmaz musluk.
- Sessiz redüktör motoru.
- Sessiz, dayanıklı, güçlü kompresör.
- Dizaynı sayesinde kolay bakım ve temizlik sağlar.
- Üstün soğutma performansı.
- Sarı, siyah ve paslanmaz renk seçeneği.



#### Renk Seçenekleri



- Hygienic, break-resistant, polycarbonate bowl.
- The new system taps.
- Silent stirring motor.
- Quiet, durable, powerful compressor.
- Superior cooling power.

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Enerji
MCS.SRB.01.E	Elegance Şerbet&Ayran Soğutucu	32x48x78	16 lt	0,75 kW
MCS.SRB.02.E	Elegance Şerbet&Ayran Soğutucu	32x48x87	21 lt	0,75 kW
MCS.SRB.MN	Mini Şerbet&Ayran Soğutucu	24x58x70	7 lt	1,25 kW

## SU SEBİLİ

### Water Cooler



#### TR

- Paslanmaz gövde.
- Otomatik su alma özelliği.
- Yekpare paslanmaz iç kazan.
- Üstün soğutma performansı.
- Metal musluk.

#### EN

- Stainless steel case.
- Automatic water intake system.
- Stainless steel inner cup.
- Better cooling system
- Quiet, durable, powerful compressor.

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.SBL.01	Su Sebili	41x56x124	35 lt	550 Kcal
MCS.SBL.02	Premium Su Sebili	41x56x124	35 lt	550 Kcal

## KÖPÜKLÜ AYRAN MAKİNASI

Ayran Cooler

### TR

- Paslanmaz gövde.
- Yekpare paslanmaz iç kazan.
- Tekerlekli.
- Üstün soğutma performansı.

### EN

- Stainless steel case.
- Stainless steel inner cup.
- With wheels
- Better cooling system
- Quiet, durable, powerful compressor.



Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS. AYRK.01	Köpüklü Ayran Makinesi	55x59x154	35 lt	720 Kcal



## TR

- 304/316 lüks paslanmaz çelik.
- Çevre dostu ABS ve PE malzeme.
- Bakır nikel kaplı evaporatör, daha etkili korozyon önleyici.
- Yüksek kaliteli kompresör.
- Kolay kullanım ve bakım.
- Verimli buz dağıtımı.
- Ayarlanabilir ayak.

## EN

- 304/316 luxury stainless steel.
- Environmentally friendly ABS and PE material.
- Copper nickel plated evaporator, more effective anti-corrosion.
- High quality compressor.
- Easy use and maintenance.
- Efficient ice distribution.
- Adjustable foot.



Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.BZM.01	Buz Makinesi	37x57x76	25 Kg / Gün	0,3 kW.
MCS.BZM.02	Buz Makinesi	37x57x76	35 Kg / Gün	0,35 kW.
MCS.BZM.03	Buz Makinesi	66x63x75	58 Kg / Gün	0,5 kW.



## TR

- Remta kar buz dondurma yapma makinesi, ticari ortamlarda dayanıklılık ve güvenilirlik sağlayan, 23 kg ağırlığında ve 310x570x420 mm boyutlarında sağlam bir tasarıma sahiptir.
- Remta tıraş buz makineleri ABS malzemeden, dayanıklı paslanmaz çelik astar ve bıçaktan, uzun servis ömrü için gıda sınıfı 304 silindirden yapılmıştır, temizlenmesi kolaydır.
- Yüksek verimli motor 24 saatte 120 kg tıraş buz üretebilir.
- Kar tanesi makinesi, hızı ayarlamak için anahtar düğmesini ve döner düğmeyi kullanır, kullanımı kolaydır.
- Otel, restoran, kafe, bar ve diğer işletmelerde kullanılabilir.

## EN

- Remta snow ice cream maker has a robust design with a weight of 23 kg and dimensions of 310x570x420 mm, providing durability and reliability in commercial environments.
- Remta shaved ice machines are made of ABS material, durable stainless steel liner and blade, food-grade 304 cylinder for long service life, easy to clean.
- High-efficiency motor can produce 120 kg of shaved ice in 24 hours.
- Snowflake machine uses the switch button and rotary knob to adjust the speed, easy to operate.
- Can be used in hotels, restaurants, cafes, bars and other businesses.

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.BZK.01	Kar Buz Makinesi	35x62x47	5 kg / Sa	0,75 kW



## PROFESYONEL KATI MEYVE SIKACAĐI

Professional Juice Extractor

### TR

- Paslanmaz elik gvdeden retilmiřtir.
- rn sık kullanım için retilmiřtir.
- Motoru güçlü ve hızlı alışır.
- MusluĐa entegre damlama önleyici sistem.
- Byk posa haznesi.
- Kolay temizlenebilir szge.
- Kolay temizlenebilir kapak sistemi.
- Büyük besleme borusu sayesinde meyveleri önceden kesmeniz gerekmez.

### EN

- Stainless body.
- Designed for commercial using.
- Powerfull and speed motor.
- Drop stopper system in the tap.
- Big pulp container.
- Easy to clean.
- Extra large feeding tube.

## DİSPENSER

Juice Coolers

### TR

- Buz ile soĐutur.
- Polikarbon hazne.
- Soğutucu bölümüne buz koyularak kullanılır.
- Hijyenik ve dayanıklıdır.
- Özel model muslukları ile ergonomik kullanım sağlar.

### EN

- Ice cooling system.
- Polycarbonate bowl.
- Hygienic and durable.
- Special model taps ergonomic use.



Kod	Açıklama	l	Kapasite	G
MCS.KMY.01	Elegance Katı Meyve Sıkacağı	33x31x46	6 lt	0,35 kW
MCS.KMY.02	Profesyonel Katı Meyve Sıkacağı	33x31x46	2 lt	0,7 kW



## TR

- Ürünler paslanmaz çelik gövdeden üretilmiştir.
- 4 modeldir.
- Ürünler sık kullanım için üretilmiştir.
- 2 boy sıkma aparatı.
- Motoru güçlü ve hızlı çalışır.
- Ürün elektrik ile çalışır.

## EN

- Manufactured from stainless steel body.
- 4 models.
- The product is manufactured for frequent use.
- Powerful motor.
- The product works with electric.



Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.PRTK.01	Kollu Portakal Sıkma	18x25x50	6 kg	
MCS.PRTK.01	Motorlu Portakal Sıkma	23x29x38	5,4 kg	0,18 kW





- 304 kalite 18/8 krom çelikten imal edilmiştir.
- Termostatı 90 -92°C aralığında tutunuz.
- 24 saat sıcak su ve taze çay.
- 304 paslanmaz tüp rezistans kullanılmıştır.
- Metal sapları ile taşımada kolaylık sağlar.
- Üründe çay ve su seviyesini gösteren muhafazalı göstergeler mevcuttur.
- Termostat kontrolü ile enerji tasarrufu sağlar.
- Uzun süre sızdırmazlık sağlayan özel silver musluklar.



Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.CY.J.01	2 Demlikli Jumbo Çay Kazanı	43x27x54	17 lt	2 kW
MCS.CY.J.02	2 Demlikli Jumbo Çay Kazanı	48x36x62	23 lt	2,2 kW
MCS.CY.J.03	3 Demlikli Jumbo Çay Kazanı	54x40x71	40 lt	3 kW



- Yeni ergonomik dizayn.
- Cihazın tamamı 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir.



- New ergonomic design.
- The entire device is made 304 quality stainless steel.

## KUMDA KAHVE

*Sand Turkish Coffee*



- Yeni model kumda Türk Kahvesi.
- Paslanmaz üzeri bakır kaplamalı.
- Özel Quarz Kum



- New model sand Turkish coffee.
- Copper-plated stainless steel.
- Special Quarz Sand

Kod	Açıklama	Ölçü	Ağırlık	Güç
MCS.ÇY.60	60 Bardak	31x27x39	3 kg	1,5 kW
MCS.ÇY.80	80 Bardak	34x29x40	3,5 kg	1,5 kW
MCS.ÇY.120	120 Bardak	38x34x44	4 kg	2 kW
MCS.ÇY.160	160 Bardak	32x32x47	4,5 kg	2 kW
MCS.ÇY.250	250 Bardak	37x35x51	4,5 kg	2,2 kW
MCS.ÇY.400	400 Bardak	50x42x50	7,5 kg	3 kW
MCS.ÇY.500	500 Bardak	52x48x60	8 kg	3 kW

## ELEKTRİKLİ - KAPAKLI ve KAYNAKLI MODELLER

*Electric - Covered and Welded Models*



- Kazanlar 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Kazanlar argon kaynaklıdır.
- Kazanlarda otomatik termostat enerji tasarrufu sağlar.

- Boilers are made of 304 quality stainless steel.
- Pots are sold separately.
- Automatic thermostat in the boiler, provides energy saving.

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.ÇM.01	Tek Demlikli	51x28x40	15 lt	3,8 kW
MCS.ÇM.02	Çift Demlikli	62x25x44	29 lt	4,4 kW
MCS.ÇM.03	Üç Demlikli	62x30x50	34 lt	5,1 kW
MCS.ÇM.04	Dört Demlikli	102x30x54	43 lt	6,3 kW



- 304 paslanmaz menteşe kapak.
- Yeni tasarım gövde.
- Monoblok iç hazne.
- Çorba kazanı 304 kalite paslanmaz çelik.
- Kazan yanlarında taşıma kulpları mevcuttur.
- Dış kabin galvaniz sac elektrostatik fırın boyalı.
- 3 renk seçeneği ile mutfağınıza renk katar.



- Cover to 304 stainless hinge.
- New design.
- Monoblock inner chamber.
- Soup pot 304 quality stainless steel.
- There are carrying handles near the boiler.
- Exterior cabinet galvanized sheet electrostatic oven painted.
- Adds color to your kitchen with 3 color options.

Kod	Açıklama	Ölçü	Kapasite	Güç
MCS.ÇRB.01	Elegance Model	36x40x35	8,5 lt	1,2 kW
MCS.ÇRB.02	Çelik Model Maksi	35x35x45	11,5 lt	1,2 kW





# Projeden İmata İmalattan Montaja !

**EMSİES**  
inox ideas

MCS Endüstriyel Mutfak Ekipmanları

- 📍 Macun Mah. 187. Cadde Tuna İş Merkezi 131/3 Yenimahalle/ANKARA
- 📍 İvedik Osb Mah. 1358 Sokak No:2 İvedik / Yenimahalle / ANKARA
- ☎️ +90 312 385 66 13
- ☎️ +90 555 086 87 82
- ✉️ info@mcsmutfak.com



[www.mcsmutfak.com](http://www.mcsmutfak.com)