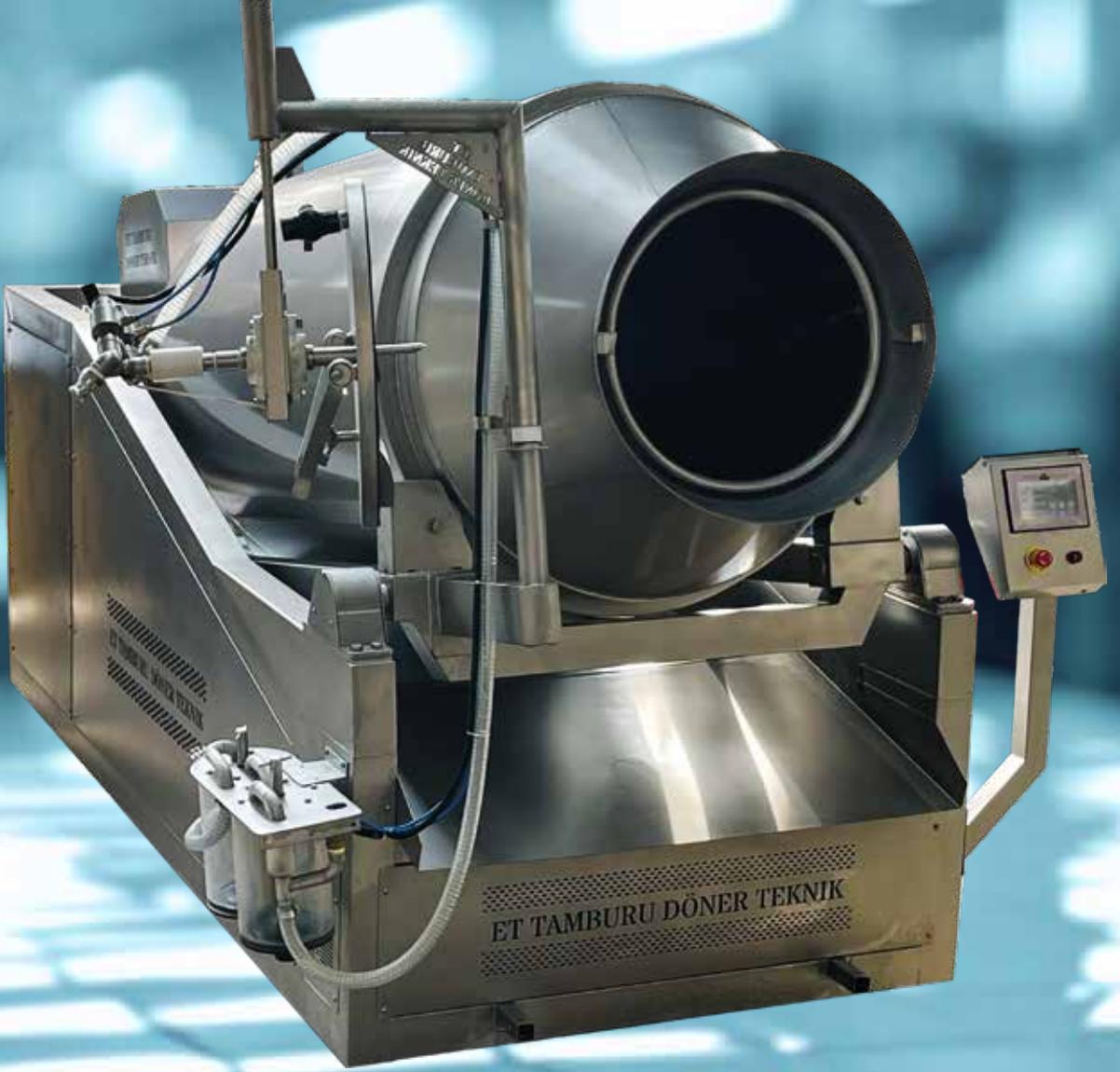




2025



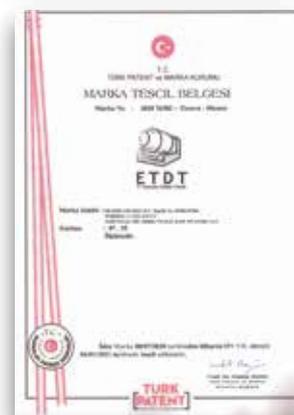
ET TAMBURU

KATALOG

Endüstriyel Marinasyonda
Uzman Çözüm Ortağınız

Gıda işleme makinelerinde
kalite, verimlilik ve sürdürülebilirlik.

www.ettamburu.com



ET TAMBURU A.Ş.

Produced in Turkey with 100% domestic production "meat tumbler", it comes out of our facility.

We are proud of contributing to the economy and employment of our country.

Established with 35 years of experience in the food industry, Et Tamburu Döner Teknik has been implementing its own projects and designs and patents its products since the day it was founded, and offers you the best quality products in its field with optimum functionality.

Your business and the activities carried out by your business, Meat Drum Machine is currently being manufactured in our facility.

With this machine, the marinating and seasoning process of the meats is carried out with the cooled mixing method.

In our product group;

ETY Series Horizontal Meat Drum Machine (Meat Marinating / Finishing Machine)

ETD Series Vertical Meat Drum Machine (Meat Marinating / Finishing Machine) are available.

We can also offer the following options on our machines; Hourly product processing capacity from 100 to 1.000 kg Cooled Mixed Spoon. Moving product mixing and product discharge, in addition, we can produce the following types of by-products; Spice Mixer, Product Loading Elevators, Meat Preparation Tables, Rotating Transport Trolleys (Before Shocking), Meat Transfer Boats.

*ETD=Et Tamburu Dikey

*ETY=Et Tamburu Yatay

*ETDSK=Et Tamburu Dikey Soğutmalı Kaşıklı

*ETYSH=Et Tamburu Yatay Soğutmalı Hareketli

*ETD=Vertical Meat Tumbler

*ETY=Horizontal Meat Tumbler

*ETDSK=Vertical Cooled Spooned Meat Tumbler

*ETYSH=Horizontal Cooled Movement Meat Tumbler



ET TAMBURU A.Ş.





Technical Specifications

	Width	Length	Height
ETYSH-600	280cm	170cm	210cm
ETYSH-1000	310cm	170cm	210cm
ETYSH-1300	325cm	185cm	210cm
ETYSH-1500	340cm	185cm	210cm
ETYSH-2000	360cm	185cm	210cm



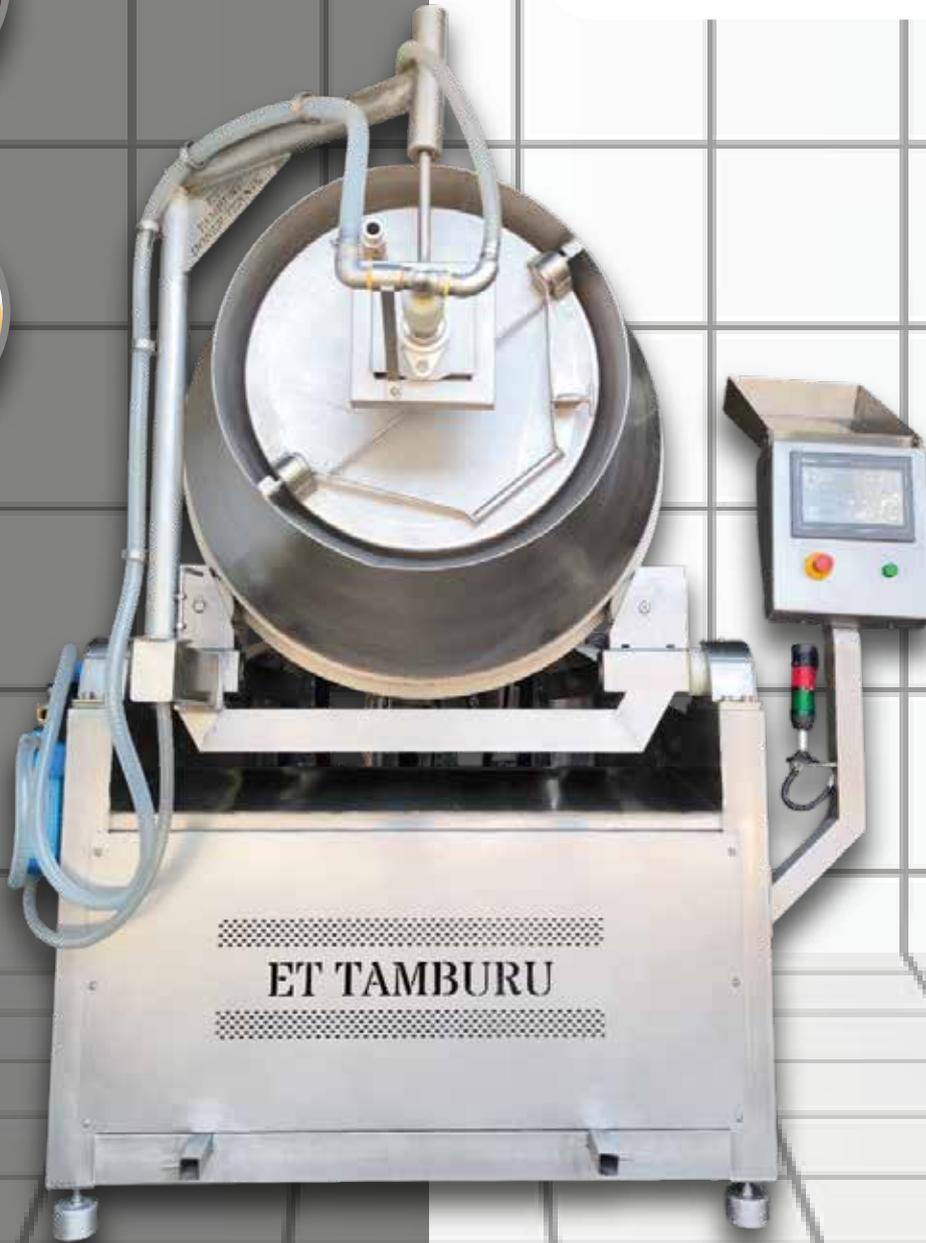
Yatay



Soğutmalı

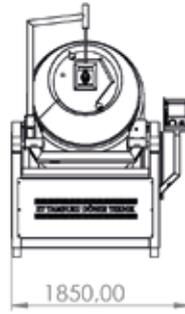
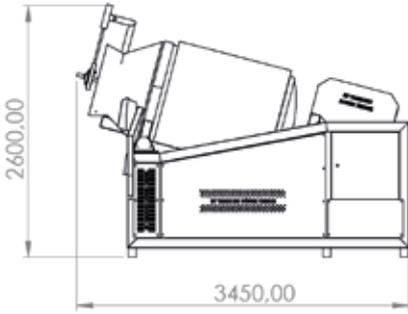


Hareketli



ETYSH Serisi / ETYSH Series

ETYSH SERİSİ / ETYSH SERIES



 Vakumlu tambur hakkında dikkat çekici olan, kaldırma sistemidir. 45° eğim ayarı ile % 60 doldurma hacmi garanti edilebilir. Ayrıca kabı eğerek hızlı bir şekilde boşaltmak mümkündür. Vakumlu tambur standart olarak otomatik bir kapak döndürme cihazı ile donatılmıştır. Doğrudan tahrik ile donatılmış vakumlu tambur, 0,5 ila 10 RPM arasında bir devir aralığına sahiptir. Tüm yuvarlanma parametreleri kullanıcı dostu dokunmatik panel DELTA ile programlanabilir. Kanatların yapısı dönme yönüne göre yumuşak veya yoğun bir yuvarlanma sağlar.

ETYSH 1500

 Remarkable about the vacuum tumbler is the lift-tilt system. With a tilt adjustment of 45° a filling volume of 60% can be guaranteed. Besides a quick emptying by tilting the container is possible. The vacuum tumbler is standardly equipped with an automatic lid swiveling device. The vacuum tumbler which is equipped with a direct drive has got a rpm-range of 0.5 to 10 RPM. All tumble parameters are programmable with the user friendly touch panel DELTA. The construction of the fins enables according to the rotational direction a gentle or intensive tumbling.

 Bemerkenswert an dem Vakuumbeker ist das Lift-Tilt-System. Mit einer Neigungseinstellung von 45° und einem Füllvolumen von 60% Eine schnelle Entleerung ist durch das Kippen des Containers möglich. Der Vakuumbeker ist standardmäßig mit einer automatischen Deckelschwenkvorrichtung ausgestattet. Der Vakuumbeker, ist mit einem Direktantrieb ausgestattet, und hat eine Drehzahl von 0,5 - 10 RPM. Alle Tumble-Parameter sind mit der benutzerfreundlichen Touch Panel DELTA programmierbar. Die Konstruktion der Flossen ermöglicht je nach Drehrichtung ein sanftes oder intensives Taumeln.

 Destacado sobre la secadora de vacío es el sistema de elevación-inclinación. Con un ajuste de inclinación de 45° se puede garantizar un volumen de llenado del 60%. Además es posible un vaciado rápido inclinando el contenedor. El vaso de vacío está equipado de serie con un dispositivo automático de giro de la tapa. La secadora de vacío que está equipada con un accionamiento directo tiene un rango de rpm de 0.5 a 10 RPM. Todos los parámetros de caída son programables con el panel táctil intuitivo DELTA. La construcción de las aletas permite, según la dirección de rotación, un volteo suave o intenso.

 Ce qui est remarquable dans le tambour à vide, c'est son système de levage. Avec le réglage de l'inclinaison à 45°, un volume de remplissage de 60% peut être garanti. Il est également possible de vider rapidement le conteneur en le basculant. Le tambour à vide est équipé en standard d'un dispositif de rotation automatique des bouchons. Le tambour à vide est équipé d'un entraînement direct a une plage de vitesse de 0,5 à 10 tr/min. Tous les paramètres de roulement peuvent être programmés avec le panneau tactile convivial DELTA. La structure des ailes permet un roulement doux ou intense selon le sens de rotation.



اللافت للنظر حول بهلوان الفراغ هو نظام إمالة الرفع. يمكن ضمان حجم تعبئة بنسبة 60% بضبط الإمالة بمقدار 45 درجة. إلى جانب التفريغ السريع عن طريق إمالة الحاوية، فمن الممكن تم تجهيز كأس الفراغ بشكل قياسي بجهاز تدوير بغطاء أوتوماتيكي يحتوي كأس الفراغ المجهز بمحرك مباشر على مدى دورة في الدقيقة من 0,5 إلى 10 دورة في الدقيقة. جميع معلمات التقلب قابلة للبرمجة باستخدام لوحة اللمس سهلة الاستخدام DELTA. يتيح بناء الزعانف إمكانية التدوير اللطيف أو المكثف وفقاً لاتجاه الدوران.

 Примечательной особенностью вакуумного массажера является система подъема и наклона. При регулировке наклона на 45° можно гарантировать объем наполнения 60%. Кроме того, возможно быстрое опорожнение за счет опрокидывания контейнера. Вакуумный массажер стандартно оснащен автоматическим поворотным устройством крышки. Вакуумный массажер с прямым приводом имеет диапазон оборотов от 0,5 до 10 об/мин. Все параметры барабана программируются с помощью удобной сенсорной панели DELTA. Конструкция плавников позволяет в зависимости от направления вращения плавно или интенсивно кувыраться.



Technical Specifications

	Width	Length	Height
ETYSH-600	280cm	170cm	210cm
ETYSH-1000	310cm	170cm	210cm
ETYSH-1300	325cm	185cm	210cm
ETYSH-1500	340cm	185cm	210cm
ETYSH-2000	360cm	185cm	210cm



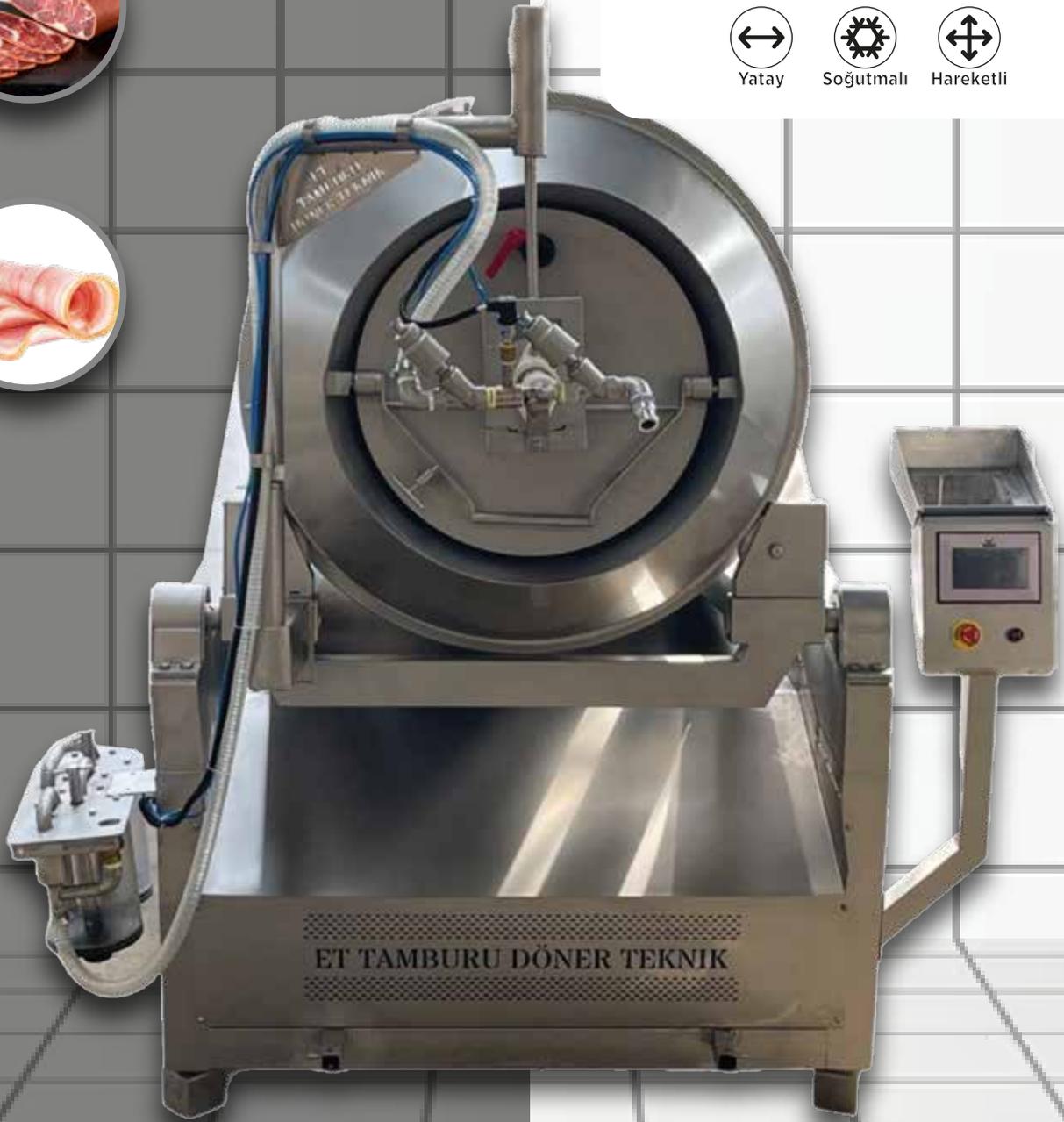
Yatay



Söğütmalı



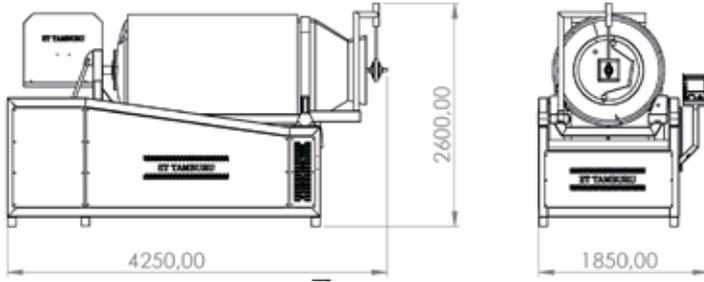
Hareketli



ET TAMBURU DÖNER TEKNİK

ETYSH Serisi / ETYSH Series

ETYSH SERİSİ / ETYSH SERIES



ETYSH 2000



Yüksek kapasiteli işletmeler için ideal çözüm
Kompakt yapısı sayesinde optimum alan hacmi
Çok işlevselli çalışma prensibi
3 farklı çalışma pozisyonu (Yükleme, Marine, Boşaltma)
Tamamı 304 CrNi Malzeme
Kolay ve hızlı temizlenir tambur yapısı
PLC veya Manuel kontrol seçeneği
Çeşitli ürünler için kullanılabılır
Dokunmatik operatör paneli
Reçeteye göre özelleştirilebilir yazılım
Sürekli veya ayarlanabilir vakum kontrolü
Dönüş yönü ve hızı değiştirme fonksiyonu
Sos kaybı olmadan yüksek verim.
Kaliteli ve homojen işlenmiş (bitmiş) ürün
Kapasite, enerji ve işgücünden tasarruf 600 lt / 2000 lt kapasite



Ideal solution for high capacity businesses
Optimum space volume compact structure
Multifunctional working principle
3 different working positions (Loading, Marine, Unloading)
All 304 CrNi Material. Easy and fast cleaning drum structure
PLC or Manual control option
Ability to use for various products
Touchscreen operator panel
Software customized according to the recipe
Continuous or adjustable vacuum control
Rotation direction and speed changing function
High yield without loss of sauce
Quality and homogeneously processed product
Saving in capacity, energy and labor 600 lt / 2000 lt capacity option



Ideale Lösung für Unternehmen mit hoher Kapazität
Optimales Raumvolumen mit kompakter Struktur
Multifunktionales Arbeitsprinzip
3 verschiedene Arbeitspositionen (Laden, Marine, Entladen)
Alle 304 CrNi Material
Einfache und schnelle. Reinigungstrommelstruktur
PLC- oder Manuelle Steuerungsoption
Einsatzfähigkeit für verschiedene Produkte
Touchscreen-Bedienfeld. Software nach Rezept anpassungsfähig
Kontinuierliche oder individuelle Vakuumsteuerung
Rotationsrichtung und Geschwindigkeitsänderungsfunktion
Hoher Ertrag ohne Saucenverlust
Einsparung von Kapazitäten, Energie und Arbeit
600 lt / 2000 lt Tragfähigkeit Option



Solución ideal para empresas de alta capacidad
Estructura compacta de volumen de espacio óptimo
Principio de funcionamiento multifuncional
3 posiciones de trabajo diferentes (Carga, Marina, Descarga)
Todo el material 304 CrNi
Estructura del tambor de limpieza fácil y rápida
Opción de control PLC o manual
Capacidad de uso para varios productos
Panel de operador con pantalla táctil
Software personalizado según receta
Control de vacío continuo o ajustable
Función de cambio de velocidad y dirección de rotación
Alto rendimiento sin pérdida de salsa
Producto de calidad y procesado homogéneamente
Ahorro de capacidad, energía y mano de obra
Opción de capacidad de 600 lt / 2000 lt



Solution idéale pour les entreprises de grande capacité
Volume d'espace optimal grâce à sa structure compacte
Principe de fonctionnement multifonctionnel
3 positions de travail différentes
(Chargement, Marinade, Déchargement)
Tous les matériaux 304 CrNi
Structure de tambour de nettoyage facile et rapide
Option de controle API ou controle manuel
Capacité d'utilisation pour divers produits Panneau de commande tactile
Logiciel personnalisable selon la recette
Contrôle de la volume continu ou réglable
Changement du sens de rotation et fonction de changement de vitesse
Haute efficacité sans perte de sauce.
Produit de qualité et traité de manière homogène (fini)
Économie de capacité, d'énergie et de main-d'œuvre
Option de capacité de 600 lt / 2000 lt



حل مثالي للشركات ذات السعة العالية
هيكل مدمج بحجم الفضاء الأمثل
مبدأ العمل متعدد الوظائف
٣ وظائف عمل مختلفة
(تحميل ، بحري ، تفريغ)
جميع المواد 304 CrNi
هيكل حلة تنظيف سهل وسريع
PLC خيار التحكم اليدوي أو
القدرة على استخدام لمختلف المنتجات
لوحة تشغيل تعمل باللمس
برنامج مخصص حسب الوصفة
التحكم بالفراغ المستمر أو القابل للتعديل
اتجاه الدوران ووظيفة تغيير السرعة
علة عالية دون فقدان الصلصة
منتج عالي الجودة ومعالج بشكل متجانس
التوفير في القدرات والطاقة والعمالة
سعة ٦٠٠ لتر / ٢٠٠٠ لتر



Идеальное решение для крупных предприятий
Оптимальная объемная компактная структура
Многofункциональный принцип работы
3 различных рабочих положения (Погрузка, морской, разгрузка)
Все материалы 304 CrNi
Простая и быстрая очистка конструкции барабана
ПЛК или ручное управление
Возможность использования для различных продуктов
Сенсорная панель оператора
Программное обеспечение настроено по рецепту
Непрерывный или регулируемый контроль вакуума
Функция изменения направления вращения и скорости
Высокий выход без потери соуса
Качественный и однородно обработанный продукт
Экономия мощностей, энергии и труда
Вариант вместимости 600 л / 2000 л

Technical Specifications

	Width	Length	Height
ETDSK-300	195cm	90cm	190cm
ETDSK-500	252cm	138cm	218cm
ETDSK-700	268cm	218cm	308cm
ETDSK-1200	280cm	220cm	320cm
ETDSK-1500	280cm	220cm	330cm



Dikey



Soğutmalı



Kaşıklı



ETDSK Kompakt / ETDSK Compact

ETDSK KOMPAKT SERİSİ / ETDSK COMPACT SERIES



ETDSK 300

 Dikey Soğutmalı Kaşıklı tip ETDSK 300 litreden 1500 litreye kadar olan ebatlarda üretilmektedir. Ayarlanabilir çalışma açısı, kademesiz ayarlanabilir dönüş hızı sayesinde hem ergonomik hem de optimum çözümler sunar. Aralıklı vakum ve panel kontrolü, entegre tesislerde de kolayca taşınması bu makinenin faydalarından sadece birkaçıdır.

ETDSK, soğuk hava deposunda değişken uygulamayı mümkün kılmak için tekerleklerle donatılmıştır.

 The vacuum tumbler type ETDSK is produced in the sizes from 300 liters to 1500 liters. Adjustable working angle, steplessly adjustable rotational speed. interval vacuum as well as individual control are only a few of the benefits of this machine which also finds use in laboratories.

The ETDSK is equipped with wheels to enable the variable application in the cold storage

 Der Vakuumbeker Typ ETDSK wird in den Größen von 300 - 1500 Liter produziert. Einstellbarer Arbeitswinkel, stufenlos einstellbare Drehzahl, Intervallvakuum sowie individuelle Steuerung sind nur einige der Vorteile dieser Maschine, die auch im Labor zum Einsatz kommen.

Um die variable Anwendung im Kühlager zu ermöglichen, ist der ETDSK mit Rädern ausgestattet.

 El vaso de vacío tipo ETDSK se produce en tamaños de 300 litros a 1500 litros. Ángulo de trabajo ajustable, velocidad de rotación ajustable de forma continua.

El vacío por intervalos y el control individual son solo algunos de los beneficios de esta máquina que también se utiliza en laboratorios.

El ETDSK está equipado con ruedas para permitir la aplicación variable en la cámara frigorífica.

 Les séries ETD à non refroidie vertical sont produites dans des tailles de 60-150-400-600 litres. Angle de travail réglable, vitesse de rotation réglable en continu entre 3 et 12 tr/min, aspiration intermittente et contrôle des panneaux ne sont que quelques-uns des avantages de cette machine, qui est également utilisée dans les usines intégrées.

L'ETD est équipé de roues pour permettre un transport facile dans les installations de viande.



بأحجام من ٣٠٠ لتر إلى ١٥٠٠ لتر ETDSK يتم إنتاج كأس فراغ زواوية عمل قابلة للتعديل ، سرعة دوران قابلة للتعديل بدون خطوات الفراغ الفاصل وكذلك التحكم الفردي ليست سوى عدد قليل من فوائد هذا الجهاز الذي يستخدم أيضاً في المختبرات

بمجلات لتمكين التطبيق المتغير في التخزين البارد ETDSK تم تجهيز

 Вакуумный массажер типа ETDSK выпускается объемом от 300 литров до 1500 литров. Регулируемый рабочий угол, бесступенчатая регулировка скорости вращения. интервальный вакуум, а также индивидуальный контроль — это лишь некоторые из преимуществ этой машины, которая также находит применение в лабораториях.

ETDSK оснащен колесами для обеспечения разнообразного применения в холодильных камерах.

Technical Specifications

	Width	Length	Height
ETDSK-300	195cm	90cm	190cm
ETDSK-500	252cm	138cm	218cm
ETDSK-700	268cm	218cm	308cm
ETDSK-1200	280cm	220cm	320cm
ETDSK-1500	280cm	220cm	330cm



Dikey



Soğutmalı

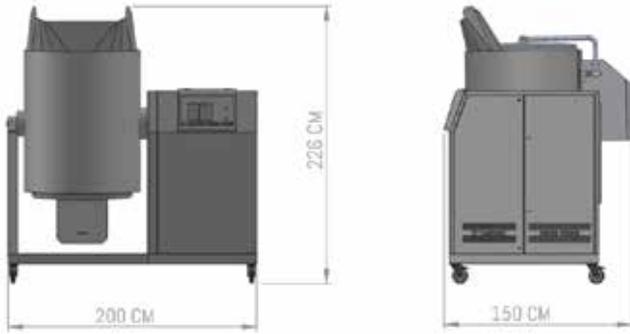


Kaşıklı



ETDSK Kompakt / ETDSK Compact

ETDSK KOMPAKT SERİSİ / ETDSK COMPACT SERIES



ETDSK 600

Kasap ve Restoranlar için ideal çözüm
 Kompakt yapısı sayesinde optimum alan hacmi
 Çok işlevselli çalışma prensibi
 3 farklı çalışma pozisyonu (Yükleme, Marine, Boşaltma)
 Tamamı 304 CrNi Malzeme
 Kolay ve hızlı temizlenir tambur yapısı
 PLC veya Manuel kontrol seçeneği
 Çeşitli ürünler için kullanabilme. Dokunmatik operatör paneli
 Reçeteye göre özelleştirilebilir yazılım
 Sürekli veya ayarlanabilir vakum kontrolü
 Dönüş yönü ve hızı değiştirme fonksiyonu
 Sos kaybı olmadan yüksek verim.
 Kaliteli ve homojen işlenmiş (bitmiş) ürün
 Kapasite, enerji ve işgücünden tasarruf
 300 lt / 1500 lt kapasite seçeneği

Ideal solution for butchers and restaurants
 Optimum space volume compact structure
 Multifunctional working principle
 3 different working positions (Loading, Marine, Unloading)
 All 304 CrNi Material. Easy and fast cleaning drum structure
 PLC or Manual control option. Ability to use for various products
 Touchscreen operator panel
 Software customized according to the recipe
 Continuous or adjustable vacuum control
 Rotation direction and speed changing function
 High yield without loss of sauce
 Quality and homogeneously processed product
 Saving in capacity, energy and labor
 300 lt / 1500 lt capacity option

Ideale Lösung für Metzger und Restaurants
 Optimales Raumvolumen mit kompakter Struktur
 Multifunktionales Arbeitsprinzip
 3 verschiedene Arbeitspositionen (Laden, Marine, Entladen)
 Alle 304 CrNi Material
 Einfache und schnelle. Reinigungstrommelstruktur
 PLC- oder Manuelle Steuerungsoption
 Einsatzfähigkeit für verschiedene Produkte
 Touchscreen-Bedienfeld Software nach Rezept anpassungsfähig
 Kontinuierliche oder individuelle Vakuumsteuerung
 Rotationsrichtung und Geschwindigkeitsänderungsfunktion
 Hoher Ertrag ohne Saucenverlust
 Einsparung von Kapazitäten, Energie und Arbeit
 300 lt / 1500 lt Tragfähigkeit Option

Solución ideal para carnicerías y restaurantes
 Estructura compacta de volumen de espacio mínimo
 Principio de funcionamiento multifuncional
 3 posiciones de trabajo diferentes (Carga, Marina, Descarga)
 Todo el material 304 CrNi
 Estructura del tambor de limpieza fácil y rápida
 Opción de control PLC o manual
 Capacidad de uso para varios productos
 Panel de operador con pantalla táctil
 Software que se puede personalizar según a la receta
 Control de vacío continuo o ajustable
 Función de cambio de velocidad y dirección de rotación
 Alto rendimiento sin pérdida de salsa
 Producto de calidad y procesado homogéneamente
 Ahorro de capacidad, energía y mano de obra
 Opción de capacidad de 300 lt / 1500 lt

Solution idéale pour les bouchers et les restaurants
 Volume d'espace optimal grâce à sa structure compacte
 Principe de fonctionnement multifonctionnel
 3 positions de travail différentes
 (Chargement, Marinade, Déchargement)
 Tous les matériaux 304 CrNi
 Structure de tambour de nettoyage facile et rapide
 Option de contrôle API ou contrôle manuel
 Capacité d'utilisation pour divers produits
 Panneau de commande tactile Logiciel personnalisable selon la recette
 Contrôle de la volume continu ou réglable
 Changement du sens de rotation et fonction de changement de vitesse
 Haute efficacité sans perte de sauce.
 Produit de qualité et traité de manière homogène (fini)
 Économie de capacité, d'énergie et de main-d'œuvre
 Option de capacité de 300 lt / 1500 lt



الحل الأمثل للجزائرين والمطاعم
 هيكل مدمج بحجم الفضاء الأمثل
 مبدأ العمل متعدد الوظائف
 ٣ وظائف عمل مختلفة
 (تحميل ، بحري ، تفريغ)
 جميع المواد ٣٠٤ CrNi
 هيكل حلة تنظيف سهل وسريع
 PLC خيار التحكم اليدوي أو
 القدرة على استخدام لمختلف المنتجات
 لوحة تشغيل تعمل باللمس
 برنامج مخصص حسب الوصفة
 التحكم بالفراغ المستمر أو القابل للتعديل
 اتجاه الدوران ووظيفة تغيير السرعة
 غنة عالية دون فقدان الصلصة
 منتج عالي الجودة ومعالج بشكل متجانس
 التوفير في القدرات والطاقة والعمالة
 ٦٠ لتر / ٦٠٠ لتر خيار السعة

Идеальное решение для мясных лавок и ресторанов
 Оптимальная объемная компактная структура
 Многофункциональный принцип работы
 3 различных рабочих положения (Погрузка, морской, разгрузка)
 Все материалы 304 CrNi
 Простая и быстрая очистка конструкции барабана
 ПЛК или ручное управление
 Возможность использования для различных продуктов
 Сенсорная панель оператора
 Программное обеспечение настроено по рецепту
 Непрерывный или регулируемый контроль вакуума
 Функция изменения направления вращения и скорости
 Высокий выход без потери соуса
 Качественный и однородно обработанный продукт
 Экономия мощностей, энергии и труда
 Вариант вместимости 300 л / 1500 л

Technical Specifications

	Width	Length	Height
ETDSK-300	195cm	90cm	190cm
ETDSK-500	252cm	138cm	218cm
ETDSK-700	268cm	218cm	308cm
ETDSK-1200	280cm	220cm	320cm
ETDSK-1500	280cm	220cm	330cm



Dikey



Soğutmalı

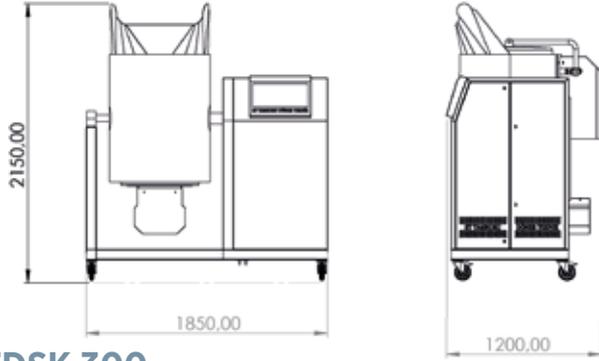


Kaşıklı



ETDSK Kompakt / ETDSK Compact

ETDSK KOMPAKT SERİSİ / ETDSK COMPACT SERIES



ETDSK 300

Dikey Soğutmalı Kaşıklı tip ETDSK 300 litreden 1500 litreye kadar olan ebatlarda üretilmektedir. Ayarlanabilir çalışma açısı, kademesiz ayarlanabilir dönüş hızı sayesinde hem ergonomik hem de optimum çözümler sunar. Aralıklı vakum ve panel kontrolü, entegre tesislerde de kolayca taşınması bu makinenin faydalarından sadece birkaçıdır.

ETDSK, soğuk hava deposunda değişken uygulamayı mümkün kılmak için tekerleklerle donatılmıştır.

The vacuum tumbler type ETDSK is produced in the sizes from 300 liters to 1500 liters. Adjustable working angle, steplessly adjustable rotational speed, interval vacuum as well as individual control are only a few of the benefits of this machine which also finds use in laboratories.

The ETDSK is equipped with wheels to enable the variable application in the cold storage

Der Vakuumbeker Typ ETDSK wird in den Größen von 300 - 1500 Liter produziert. Einstellbarer Arbeitswinkel, stufenlos einstellbare Drehzahl, Intervallvakuum sowie individuelle Steuerung sind nur einige der Vorteile dieser Maschine, die auch im Labor zum Einsatz kommen.

Um die variable Anwendung im Kühlager zu ermöglichen, ist der ETDSK mit Rädern ausgestattet.

El vaso de vacío tipo ETDSK se produce en tamaños de 300 litros a 1500 litros. Ángulo de trabajo ajustable, velocidad de rotación ajustable de forma continua.

El vacío por intervalos y el control individual son solo algunos de los beneficios de esta máquina que también se utiliza en laboratorios.

El ETDSK está equipado con ruedas para permitir la aplicación variable en la cámara frigorífica.

Les séries ETD à non refroidie vertical sont produites dans des tailles de 60-150-400-600 litres. Angle de travail réglable, vitesse de rotation réglable en continu entre 3 et 12 tr/min, aspiration intermittente et contrôle des panneaux ne sont que quelques-uns des avantages de cette machine, qui est également utilisée dans les usines intégrées.

L'ETD est équipé de roues pour permettre un transport facile dans les installations de viande.



بأحجام من ٣٠٠ لتر إلى ١٥٠٠ لتر ETDSK يتم إنتاج كأس فراغ زاوية عمل قابلة للتعديل ، سرعة دوران قابلة للتعديل بدون خطوات الفراغ الفاصل وكذلك التحكم الفردي ليست سوى عدد قليل من فوائد هذا الجهاز الذي يستخدم أيضًا في المختبرات

بمعدات لتمكين التطبيق المتغير في التخزين البارد ETDSK تم تجهيز



Вакуумный массажер типа ETDSK выпускается объемом от 300 литров до 1500 литров. Регулируемый рабочий угол, бесступенчатая регулировка скорости вращения. интервальный вакуум, а также индивидуальный контроль — это лишь некоторые из преимуществ этой машины, которая также находит применение в лабораториях.

ETDSK оснащен колесами для обеспечения разнообразного применения в холодильных камерах.

Technical Specifications

	Width	Length	Height
ETDSK-300	195cm	90cm	190cm
ETDSK-500	252cm	138cm	218cm
ETDSK-700	268cm	218cm	308cm
ETDSK-1200	280cm	220cm	320cm
ETDSK-1500	280cm	220cm	330cm



Dikey



Soğutmalı



Kaşıklı



ETDSK Kompakt / ETDSK Compact

ETDSK KOMPAKT SERİSİ / ETDSK COMPACT SERIES



ETDSK 600



Kasap ve Restoranlar için ideal çözüm
Kompakt yapısı sayesinde optimum alan hacmi
Çok işlevselli çalışma prensibi
3 farklı çalışma pozisyonu (Yükleme, Marine, Boşaltma)
Tamamı 304 CrNi Malzeme
Kolay ve hızlı temizlenir tambur yapısı
PLC veya Manuel kontrol seçeneği
Çeşitli ürünler için kullanılabilir. Dokunmatik operatör paneli
Reçeteye göre özelleştirilebilir yazılım
Sürekli veya ayarlanabilir vakum kontrolü
Dönüş yönü ve hızı değiştirme fonksiyonu
Sos kaybı olmadan yüksek verim.
Kaliteli ve homojen işlenmiş (bitmiş) ürün
Kapasite, enerji ve işgücünden tasarruf
300 lt / 1500 lt kapasite seçeneği



Ideal solution for butchers and restaurants
Optimum space volume compact structure
Multifunctional working principle
3 different working positions (Loading, Marine, Unloading)
All 304 CrNi Material. Easy and fast cleaning drum structure
PLC or Manual control option. Ability to use for various products
Touchscreen operator panel
Software customized according to the recipe
Continuous or adjustable vacuum control
Rotation direction and speed changing function
High yield without loss of sauce
Quality and homogeneously processed product
Saving in capacity, energy and labor
300 lt / 1500 lt capacity option



Ideale Lösung für Metzger und Restaurants
Optimales Raumvolumen mit kompakter Struktur
Multifunktionales Arbeitsprinzip
3 verschiedene Arbeitspositionen (Laden, Marine, Entladen)
Alle 304 CrNi Material
Einfache und schnelle. Reinigungstrommelstruktur
PLC- oder Manuelle Steuerungsoption
Einsatzfähigkeit für verschiedene Produkte
Touchscreen-Bedienfeld Software nach Rezept anpassungsfähig
Kontinuierliche oder individuelle Vakuumsteuerung
Rotationsrichtung und Geschwindigkeitsänderungsfunktion
Hoher Ertrag ohne Saucenverlust
Einsparung von Kapazitäten, Energie und Arbeit
300 lt / 1500 lt Tragfähigkeit Option



Solución ideal para carnicerías y restaurantes
Estructura compacta de volumen de espacio mínimo
Principio de funcionamiento multifuncional
3 posiciones de trabajo diferentes (Carga, Marina, Descarga)
Todo el material 304 CrNi
Estructura del tambor de limpieza fácil y rápida
Opción de control PLC o manual
Capacidad de uso para varios productos
Panel de operador con pantalla táctil
Software que se puede personalizar según a la receta
Control de vacío continuo o ajustable
Función de cambio de velocidad y dirección de rotación
Alto rendimiento sin pérdida de salsa
Producto de calidad y procesado homogéneamente
Ahorro de capacidad, energía y mano de obra
Opción de capacidad de 300 lt / 1500 lt



Solution idéale pour les bouchers et les restaurants
Volume d'espace optimal grâce à sa structure compacte
Principe de fonctionnement multifonctionnel
3 positions de travail différentes
(Chargement, Marinade, Déchargement)
Tous les matériaux 304 CrNi
Structure de tambour de nettoyage facile et rapide
Option de contrôle API ou contrôle manuel
Capacité d'utilisation pour divers produits
Panneau de commande tactile Logiciel personnalisable selon la recette
Contrôle de la volume continu ou réglable
Changement du sens de rotation et fonction de changement de vitesse
Haute efficacité sans perte de sauce.
Produit de qualité et traité de manière homogène (fini)
Économie de capacité, d'énergie et de main-d'œuvre
Option de capacité de 300 lt / 1500 lt



الحل الأمثل للجزائرين والمطاعم
هيكل مدمج بحجم الفضاء الأمثل
مبدأ العمل متعدد الوظائف
٣ وظائف عمل مختلفة
(تحميل ، بحري ، تفرغ)
CrNi جميع المواد ٣٠٤
هيكل حلة تنظيف سهل وسريع
PLC خيار التحكم اليدوي أو
القدرة على استخدام لمختلف المنتجات
لوحة تشغيل تعمل باللمس
برنامج مخصص حسب الوصفة
التحكم بالفراغ المستمر أو القابل للتعديل
اتجاه الدوران ووظيفة تغيير السرعة
غلة عالية دون فقدان الصلصة
منتج عالي الجودة ومعالج بشكل متجانس
التوفير في القدرات والطاقة والعمالة
٦٠ لتر / ٦٠٠ لتر خيار السعة



Идеальное решение для мясных лавок и ресторанов
Оптимальная объемная компактная структура
Многофункциональный принцип работы
3 различных рабочих положения (Погрузка, морской, разгрузка)
Все материалы 304 CrNi
Простая и быстрая очистка конструкции барабана
ПЛК или ручное управление
Возможность использования для различных продуктов
Сенсорная панель оператора
Программное обеспечение настроено по рецепту
Непрерывный или регулируемый контроль вакуума
Функция изменения направления вращения и скорости
Высокий выход без потери соуса
Качественный и однородно обработанный продукт
Экономия мощностей, энергии и труда
Вариант вместимости 300 л / 1500 л

Technical Specifications

	Width	Length	Height
ETDSK-300	195cm	90cm	190cm
ETDSK-500	252cm	138cm	218cm
ETDSK-700	268cm	218cm	308cm
ETDSK-1200	280cm	220cm	320cm
ETDSK-1500	280cm	220cm	330cm



Dikey



Soğutmalı

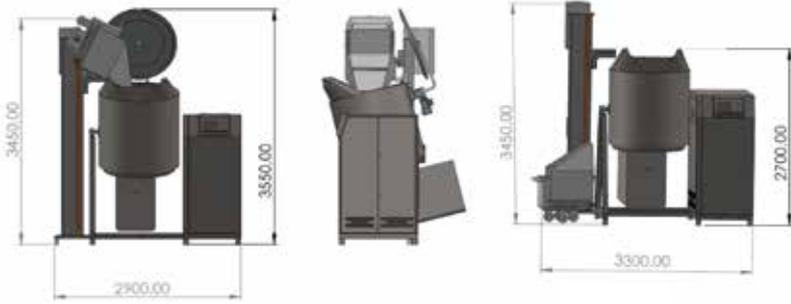


Kaşıklı



ETDSK Serisi / ETDSK Series

ETDSK SERİSİ / ETDSK SERIES



 Dikey Soğutmalı Kaşıklı tip ETDSK 300 litreden 1500 litreye kadar olan ebatlarda üretilmektedir. Ayarlanabilir çalışma açısı, kademesiz ayarlanabilir dönüş hızı sayesinde hem ergonomik hem de optimum çözümler sunar. Aralıklı vakum ve panel kontrolü, entegre tesislerde de kolayca taşınması bu makinenin faydalarından sadece birkaçıdır.

ETDSK, soğuk hava deposunda değişken uygulamayı mümkün kılmak için tekerleklerle donatılmıştır.

ETDSK 1200

 The vacuum tumbler type ETDSK is produced in the sizes from 300 liters to 1500 liters. Adjustable working angle, steplessly adjustable rotational speed, interval vacuum as well as individual control are only a few of the benefits of this machine which also finds use in laboratories.

The ETDSK is equipped with wheels to enable the variable application in the cold storage

 Der Vakuumbeker Typ ETDSK wird in den Größen von 300 - 1500 Liter produziert. Einstellbarer Arbeitswinkel, stufenlos einstellbare Drehzahl, Intervallvakuum sowie individuelle Steuerung sind nur einige der Vorteile dieser Maschine, die auch im Labor zum Einsatz kommen.

Um die variable Anwendung im Kühlager zu ermöglichen, ist der ETDSK mit Rädern ausgestattet.

 El vaso de vacío tipo ETDSK se produce en tamaños de 300 litros a 1500 litros. Ángulo de trabajo ajustable, velocidad de rotación ajustable de forma continua. El vacío por intervalos y el control individual son solo algunos de los beneficios de esta máquina que también se utiliza en laboratorios.

El ETDSK está equipado con ruedas para permitir la aplicación variable en la cámara frigorífica.

 Les séries ETD à non refroidie vertical sont produites dans des tailles de 300-1500-400-600 litres. Angle de travail réglable, vitesse de rotation réglable en continu entre 3 et 12 tr/min, aspiration intermittente et contrôle des panneaux ne sont que quelques-uns des avantages de cette machine, qui est également utilisée dans les usines intégrées.

L'ETD est équipé de roues pour permettre un transport facile dans les installations de viande.



بأحجام من ٣٠٠ لتر إلى ١٥٠٠ لتر ETDSK يتم إنتاج كأس فراغ. زاوية عمل قابلة للتعديل، سرعة دوران قابلة للتعديل بدون خطوات الفراغ الفاصل وكذلك التحكم الفردي ليست سوى عدد قليل من فوائد هذا الجهاز الذي يستخدم أيضًا في المختبرات.

بمعدات لتمكين التطبيق المتغير في التخزين البارد ETDSK تم تجهيز



Вакуумный массажер типа ETDSK выпускается объемом от 300 литров до 1500 литров. Регулируемый рабочий угол, бесступенчатая регулировка скорости вращения. интервальный вакуум, а также индивидуальный контроль — это лишь некоторые из преимуществ этой машины, которая также находит применение в лабораториях.

ETDSK оснащен колесами для обеспечения разнообразного применения в холодильных камерах.

Technical Specifications

	Width	Length	Height
ETDSK-300	195cm	90cm	190cm
ETDSK-500	252cm	138cm	218cm
ETDSK-700	268cm	218cm	308cm
ETDSK-1200	280cm	220cm	320cm
ETDSK-1500	280cm	220cm	330cm



Dikey



Soğutmalı

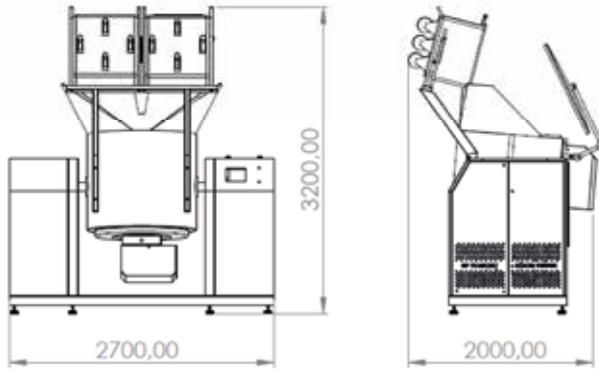


Kaşıklı



ETDSK Serisi / ETDSK Series

ETDSK SERİSİ / ETDSK SERIES



ETDSK 700



Kasap ve Restoranlar için ideal çözüm
Kompakt yapısı sayesinde optimum alan hacmi
Çok işlevselli çalışma prensibi
3 farklı çalışma pozisyonu (Yükleme, Marine, Boşaltma)
Tamamı 304 CrNi Malzeme
Kolay ve hızlı temizlenir tambur yapısı
PLC veya Manuel kontrol seçeneği
Çeşitli ürünler için kullanabilme. Dokunmatik operatör paneli
Reçeteye göre özelleştirilebilir yazılım
Sürekli veya ayarlanabilir vakum kontrolü
Dönüş yönü ve hızı değiştirme fonksiyonu
Sos kaybı olmadan yüksek verim.
Kaliteli ve homojen işlenmiş (bitmiş) ürün
Kapasite, enerji ve işgücünden tasarruf
300 lt / 1500 lt kapasite seçeneği



Ideal solution for butchers and restaurants
Optimum space volume compact structure
Multifunctional working principle
3 different working positions (Loading, Marine, Unloading)
All 304 CrNi Material. Easy and fast cleaning drum structure
PLC or Manual control option. Ability to use for various products
Touchscreen operator panel
Software customized according to the recipe
Continuous or adjustable vacuum control
Rotation direction and speed changing function
High yield without loss of sauce
Quality and homogeneously processed product
Saving in capacity, energy and labor
300 lt / 1500 lt capacity option



Ideale Lösung für Metzger und Restaurants
Optimales Raumvolumen mit kompakter Struktur
Multifunktionales Arbeitsprinzip
3 verschiedene Arbeitspositionen (Laden, Marine, Entladen)
Alle 304 CrNi Material
Einfache und schnelle. Reinigungstrommelstruktur
PLC- oder Manuelle Steuerungsoption
Einsatzfähigkeit für verschiedene Produkte
Touchscreen-Bedienfeld Software nach Rezept anpassungsfähig
Kontinuierliche oder individuelle Vakuumsteuerung
Rotationsrichtung und Geschwindigkeitsänderungsfunktion
Hoher Ertrag ohne Saucenverlust
Einsparung von Kapazitäten, Energie und Arbeit
300 lt / 1500 lt Tragfähigkeit Option



Solución ideal para carnicerías y restaurantes
Estructura compacta de volumen de espacio mínimo
Principio de funcionamiento multifuncional
3 posiciones de trabajo diferentes (Carga, Marina, Descarga)
Todo el material 304 CrNi
Estructura del tambor de limpieza fácil y rápida
Opción de control PLC o manual
Capacidad de uso para varios productos
Panel de operador con pantalla táctil
Software que se puede personalizar según a la receta
Control de vacío continuo o ajustable
Función de cambio de velocidad y dirección de rotación
Alto rendimiento sin pérdida de salsa
Producto de calidad y procesado homogéneamente
Ahorro de capacidad, energía y mano de obra
Opción de capacidad de 300 lt / 1500 lt



Solution idéale pour les bouchers et les restaurants
Volume d'espace optimal grâce à sa structure compacte
Principe de fonctionnement multifonctionnel
3 positions de travail différentes
(Chargement, Marinade, Déchargement)
Tous les matériaux 304 CrNi
Structure de tambour de nettoyage facile et rapide
Option de contrôle API ou contrôle manuel
Capacité d'utilisation pour divers produits
Panneau de commande tactile Logiciel personnalisable selon la recette
Contrôle de la volume continu ou réglable
Changement du sens de rotation et fonction de changement de vitesse
Haute efficacité sans perte de sauce.
Produit de qualité et traité de manière homogène (fini)
Économie de capacité, d'énergie et de main-d'œuvre
Option de capacité de 300 lt / 1500 lt



الحل الأمثل للجزارين والمطاعم
هيكل مدمج بحجم الفضاء الأمثل
مبدأ العمل متعدد الوظائف
3 وظائف عمل مختلفة
(تحميل ، بحري ، تفريغ)
CrNi جميع المواد 304
هيكل حلة تنظيف سهل وسريع
PLC خيار التحكم اليدوي أو
القدرة على استخدام لمختلف المنتجات
لوحة تشغيل تعمل باللمس
برنامج مخصص حسب الوصفة
التحكم بالفراغ المستمر أو القابل للتعديل
اتجاه الدوران ووظيفة تغيير السرعة
غلة عالية دون فقدان الصلصة
منتج عالي الجودة ومعالج بشكل متجانس
التوفير في القدرات والطاقة والعمالة
٦٠ لتر / ٦٠٠ لتر خيار السعة



Идеальное решение для мясных лавок и ресторанов
Оптимальная объемная компактная структура
Многофункциональный принцип работы
3 различных рабочих положения (Погрузка, морской, разгрузка)
Все материалы 304 CrNi
Простая и быстрая очистка конструкции барабана
ПЛК или ручное управление
Возможность использования для различных продуктов
Сенсорная панель оператора
Программное обеспечение настроено по рецепту
Непрерывный или регулируемый контроль вакуума
Функция изменения направления вращения и скорости
Высокий выход без потери соуса
Качественный и однородно обработанный продукт
Экономия мощностей, энергии и труда
Вариант вместимости 300 л / 1500 л

Technical Specifications

	Width	Length	Height
ETD-60	80cm	50cm	68cm
ETD-150	135cm	90cm	140cm
ETD-400	188cm	95cm	178cm
ETD-600	198cm	95cm	198cm



ETD Serisi / ETD Series

ETD SERİSİ / ETD SERIES



ETD 400

 The vacuum tumbler ETD Serie is produced in the sizes 60-150-400-600 liters. Adjustable working angle, steplessly adjustable rotational speed from 3-12 RPM, interval vacuum as well as individual control are only a few of the benefits of this machine which also finds use in laboratories.

The ETD is equipped with wheels to enable the variable application in the cold storage.

 Dikey Soğutmasız ETD Serisi 60-150-400-600 litre ebatlarında üretilmektedir. Ayarlanabilir çalışma açısı, 3-12 RPM arasında kademesiz olarak ayarlanabilen dönüş hızı, aralıklı vakum ve panel kontrol, entegre tesislerde de kullanılan bu makinenin faydalarından sadece birkaçıdır.

ETD, ET Tesislerinde kolayca taşınabilmeyi mümkün kılmak için tekerleklerle donatılmıştır.

 Der Vakuumbeker ETD Serie wird in den Größen 60-150-400-600 Liter produziert. Einstellbarer Arbeitswinkel, stufenlos einstellbare Drehzahl von 3-12 RPM, Intervallvakuum sowie individuelle Steuerung sind nur einige der Vorteile dieser Maschine, die auch in Laboratorien zum Einsatz kommt.

Um die variable Anwendung im Kühllager zu ermöglichen, ist der ETD mit Rädern ausgestattet.

 El vaso de vacío Serie ETD se produce en los tamaños 60-150-400-600 litros. Ángulo de trabajo ajustable, velocidad de rotación ajustable de forma continua de 3 a 12 RPM, intervalo de vacío y control individual son solo algunos de los beneficios de esta máquina que también se utiliza en laboratorios.

El ETD está equipado con ruedas para permitir la aplicación variable en la cámara frigorífica.

 Les séries ETD à non refroidie vertical sont produites dans des tailles de 60-150-400-600 litres. Angle de travail réglable, vitesse de rotation réglable en continu entre 3 et 12 tr/min, aspiration intermittente et contrôle des panneaux ne sont que quelques-uns des avantages de cette machine, qui est également utilisée dans les usines intégrées.

L'ETD est équipé de roues pour permettre un transport facile dans les installations de viande.



بأحجام ٦٠-١٥٠-٤٠٠-٦٠٠ لتر ETD يتم إنتاج سلسلة الكؤوس الفراغية زاوية العمل القابلة للتعديل ، سرعة الدوران القابلة للتعديل م ن ١٢.٣ دورة في الدقيقة الفراغ الفاصل وكذلك التحكم الفردي ليست سوى عدد قليل م ، ن فوائد هذا الجهاز الذي يستخدم أيضا في المختبرات

بمعدات لتمكين التطبيق المتغير في التخزين البارد ETD تم تجهيز



Вакуумные массажеры серии ETD производятся в размерах 60-150-400-600 литров.

Регулируемый рабочий угол, бесступенчатая регулировка скорости вращения от 3 до 12 об/мин, интервальный вакуум, а также индивидуальное управление — это лишь некоторые из преимуществ этой машины, которая также находит применение в лабораториях.

ETD оснащен колесами для обеспечения разнообразного применения в холодильных камерах.

Technical Specifications

	Width	Length	Height
ETD-60	80cm	50cm	68cm
ETD-150	135cm	90cm	140cm
ETD-400	188cm	95cm	178cm
ETD-600	198cm	95cm	198cm

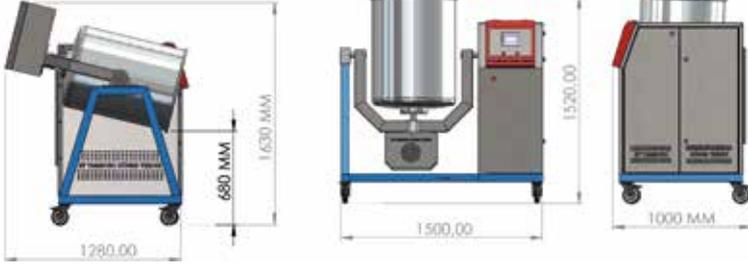


Dikey



ETD Serisi / ETD Series

ETD SERİSİ / ETD SERIES



ETD 150



Kasap ve Restoranlar için ideal çözüm
Kompakt yapısı sayesinde optimum alan hacmi
Çok işlevselli çalışma prensibi
3 farklı çalışma pozisyonu (Yükleme, Marine, Boşaltma)
Tamamı 304 CrNi Malzeme
Kolay ve hızlı temizlenir tambur yapısı
PLC veya Manuel kontrol seçeneği
Çeşitli ürünler için kullanılabilecek
Dokunmatik operatör paneli
Reçeteye göre özelleştirilebilir yazılım
Sürekli veya ayarlanabilir vakum kontrolü
Dönüş yönü ve hızı değiştirme fonksiyonu
Sos kaybı olmadan yüksek verim.
Kaliteli ve homojen işlenmiş (bitmiş) ürün
Kapasite, enerji ve işgücünden tasarruf. 60 lt / 600 lt kapasite



Ideal solution for butchers and restaurants
Optimum space volume compact structure
Multifunctional working principle
3 different working positions (Loading, Marine, Unloading)
All 304 CrNi Material
Easy and fast cleaning drum structure
PLC or Manual control option
Ability to use for various products. Touchscreen operator panel
Software customized according to the recipe
Continuous or adjustable vacuum control
Rotation direction and speed changing function
High yield without loss of sauce
Quality and homogeneously processed product
Saving in capacity, energy and labor
60 lt / 600 lt capacity option



Ideale Lösung für Metzger und Restaurants
Optimales Raumvolumen mit kompakter Struktur
Multifunktionales Arbeitsprinzip
3 verschiedene Arbeitspositionen (Laden, Marine, Entladen)
Alle 304 CrNi Material. Einfache und schnelle
Reinigungstrommelstruktur
PLC- oder Manuelle Steuerungsoption
Einsatzfähigkeit für verschiedene Produkte
Touchscreen-Bedienfeld
Software nach Rezept anpassungsfähig
Kontinuierliche oder individuelle Vakuumsteuerung
Rotationsrichtung und Geschwindigkeitsänderungsfunktion
Hoher Ertrag ohne Saucenverlust
Einsparung von Kapazitäten, Energie und Arbeit
60 lt / 600 lt Tragfähigkeit Option



Solución ideal para carnicerías y restaurantes
Estructura compacta de volumen de espacio mínimo
Principio de funcionamiento multifuncional
3 posiciones de trabajo diferentes (Carga, Marina, Descarga)
Todo el material 304 CrNi
Estructura del tambor de limpieza fácil y rápida
Opción de control PLC o manual
Capacidad de uso para varios productos
Panel de operador con pantalla táctil
Software que se puede personalizar según a la receta
Control de vacío continuo o ajustable
Función de cambio de velocidad y dirección de rotación
Alto rendimiento sin pérdida de salsa
Producto de calidad y procesado homogéneamente
Ahorro de capacidad, energía y mano de obra
Opción de capacidad de 60 lt / 600 lt



Solution idéale pour les bouchers et les restaurants
Volume d'espace optimal grâce à sa structure compacte
Principe de fonctionnement multifonctionnel
3 positions de travail différentes
(Chargement, Marinade, Déchargement)
Tous les matériaux 304 CrNi
Structure de tambour de nettoyage facile et rapide
Option de contrôle API ou contrôle manuel
Capacité d'utilisation pour divers produits
Panneau de commande tactile
Logiciel personnalisable selon la recette
Contrôle de la vitesse continu ou réglable
Changement du sens de rotation et fonction de changement de vitesse
Haute efficacité sans perte de sauce.
Produit de qualité et traité de manière homogène (fini)
Économie de capacité, d'énergie et de main-d'œuvre
Option de capacité de 60 lt / 600 lt



Идеальное решение для мясных лавок и ресторанов
Оптимальная объемная компактная структура
Многофункциональный принцип работы
3 различных рабочих положения (Погрузка, морской, разгрузка)
Все материалы 304 CrNi
Простая и быстрая очистка конструкции барабана
ПЛК или ручное управление
Возможность использования для различных продуктов
Сенсорная панель оператора
Программное обеспечение настроено по рецепту
Непрерывный или регулируемый контроль вакуума
Функция изменения направления вращения и скорости
Высокий выход без потери соуса
Качественный и однородно обработанный продукт
Экономия мощностей, энергии и труда
Вариант вместимости 60 л / 600 л

الحل الأمثل للجزارين والمطاعم
هيكل مدمج بحجم الفضاء الأمثل
مبدأ العمل متعدد الوظائف
3 وظائف عمل مختلفة
(تحميل ، بحري ، تفريغ)
CrNi جميع المواد 304
هيكل حلة تنظيف سهل وسريع
PLC خيار التحكم اليدوي أو
القدرة على استخدام لمختلف المنتجات
لوحة تشغيل تعمل باللمس
برنامج مخصص حسب الوصفة
التحكم بالفراغ المستمر أو القابل للتعديل
اتجاه الدوران ووظيفة تغيير السرعة
غلة عالية دون فقدان الصلصة
منتج عالي الجودة ومعالج بشكل متجانس
التوفير في القدرات والطاقة والعمالة
٦٠ لتر / ٦٠٠ لتر خيار السعة

MİNİ SERİSİ / MINI SERIES

ETDK Mini - 1

Baharatın yoğun bir şekilde karışmasını sağlar
Proteinlerin en iyi şekilde bağlanmasını sağlar
Ürünün işlenmeye hazır olmasını sağlar.
Tamamen 304 kalite paslanmaz çelik malzeme
Maksimum güvenlik.
Kuru veya ıslak şekilde temizlenmesi kolaydır
Manuel kontrol paneli ile kolay kullanım

Provides intensive mixing of spices
Provides the best binding of proteins
Ensures that the product is ready for processing.
Completely 304 quality stainless steel material
Maximum safety.
Easy to clean dry or wet
Easy to use with manual control panel.



*Opsiyonel olarak
1-Ekran
2-Dijital Ekran
3-Soğutma Sistemi

*Optional
1-Screen
2-Digital Screen
3-Cooling System

*Optional
1-Bildschirm
2-Digital-Bildschirm
3-Kühlsystem

*Facultatif
1-écran
2-écran numérique
3-Refrondissement

*Opcional
1-Pantalla
2-Pantallas digitales
3-Refrigeración

*По желанию
1-экран
2-цифровой экран
3-Охлаждения

*اختياري
1-شاشة
2-شاشة ديجيتال
3-نظام التبريد

MİNİ SERİSİ / MINI SERIES

ETDK Mini - 2

Baharatın yoğun bir şekilde karışmasını sağlar
 Proteinlerin en iyi şekilde bağlanmasını sağlar
 Ürünün işlenmeye hazır olmasını sağlar.
 Tamamen 304 kalite paslanmaz çelik malzeme
 Maksimum güvenlik.
 Kuru veya ıslak şekilde temizlenmesi kolaydır
 Manuel kontrol paneli ile kolay kullanım

Provides intensive mixing of spices
 Provides the best binding of proteins
 Ensures that the product is ready for processing.
 Completely 304 quality stainless steel material
 Maximum safety.
 Easy to clean dry or wet
 Easy to use with manual control panel.



*Opsiyonel olarak
 1-Ekran
 2-Dijital Ekran
 3-Soğutma Sistemi

*Optional
 1-Screen
 2-Digital Screen
 3-Cooling System

*Optional
 1-Bildschirm
 2-Digital-Bildschirm
 3-Kühlsystem

*Facultatif
 1-écran
 2-écran numérique
 3-Refroissement

*Opcional
 1-Pantalla
 2-Pantallas digitales
 3-Refrigeración

*По желанию
 1-экран
 2-цифровой экран
 3-Охлаждения

*اختياري
 1-شاشة
 2-شاشة ديجيتال
 3-نظام التبريد



ETD Mini - 1

Baharatın yoğun bir şekilde karışmasını sağlar
Proteinlerin en iyi şekilde bağlanmasını sağlar
Ürünün işlenmeye hazır olmasını sağlar.
Tamamen 304 kalite paslanmaz çelik malzeme
Maksimum güvenlik.
Kuru veya ıslak şekilde temizlenmesi kolaydır
Manuel kontrol paneli ile kolay kullanım

Provides intensive mixing of spices
Provides the best binding of proteins
Ensures that the product is ready for processing.
Completely 304 quality stainless steel material
Maximum safety.
Easy to clean dry or wet
Easy to use with manual control panel.



*Opsiyonel olarak
1-Ekran
2-Dijital Ekran
3-Soğutma Sistemi

*Optional
1-Screen
2-Digital Screen
3-Cooling System

*Optional
1-Bildschirm
2-Digital-Bildschirm
3-Kühlsystem

*Facultatif
1-écran
2-écran numérique
3-Refroissement

*Opcional
1-Pantalla
2-Pantallas digitales
3-Refrigeración

*По желанию
1-экран
2-цифровой экран
3-Охлаждения

*اختياري
1-شاشة
2-شاشة ديجيتال
3-نظام التبريد

MİNİ SERİSİ / MINI SERIES



ETD Mini - 2

Baharatın yoğun bir şekilde karışmasını sağlar
Proteinlerin en iyi şekilde bağlanmasını sağlar
Ürünün işlenmeye hazır olmasını sağlar.
Tamamen 304 kalite paslanmaz çelik malzeme
Maksimum güvenlik.
Kuru veya ıslak şekilde temizlenmesi kolaydır
Manuel kontrol paneli ile kolay kullanım

Provides intensive mixing of spices
Provides the best binding of proteins
Ensures that the product is ready for processing.
Completely 304 quality stainless steel material
Maximum safety.
Easy to clean dry or wet
Easy to use with manual control panel.



*Opsiyonel olarak
1-Ekran
2-Dijital Ekran
3-Soğutma Sistemi

*Optional
1-Screen
2-Digital Screen
3-Cooling System

*Optional
1-Bildschirm
2-Digital-Bildschirm
3-Kühlsystem

*Facultatif
1-écran
2-écran numérique
3-Refroissement

*Opcional
1-Pantalla
2-Pantallas digitales
3-Refrigeración

*По желанию
1-экран
2-цифровой экран
3-Охлаждения

*اختياري
1-شاشة
2-شاشة ديجيتال
3-نظام التبريد

V BAHARAT MİKSERİ

V Shape Spice Mixer

Kuru baharatların karıştırılması için üretilmiştir.
Maksimum güvenlik. Kuru veya ıslak zeminde temizlemesi kolaydır.
Manuel kontrol paneli ile kolay kullanım.

It is designed for mixing dry spices.
Maximum safety. Easy to clean on dry or wet surfaces.
Easy to use with a manual control panel.

En	Boy	Yükseklik
200cm	210cm	200cm



BAHARAT MİKSERLERİ / OTHER PRODUCTS

VARİL BAHARAT MİKSERİ

Barrel Spice Mixer

Isı oluşumu olmadan hassas malzemeler için hassas karıştırma
Değiştirilebilir bidon özelliği.
Maksimum güvenlik
Kuru veya ıslak zeminde temizlemesi kolaydır.
Manuel kontrol paneli ile kolay kullanım

En	Boy	Yükseklik
100cm	180cm	140cm

Gentle mixing for sensitive materials without heat generation.
Interchangeable drum feature.
Maximum safety.
Easy to clean on dry or wet surfaces.
Easy to use with a manual control panel.



BAHARAT MİKSERLERİ / OTHER PRODUCTS

SIVI (Ketçap & Mayonez) BAHARAT MİKSERİ

Liquid Spice Mixer (Ketchup & Mayonnaise)

Sıvı baharatların karıştırılması için üretilmiştir.
Maksimum güvenlik.
Kuru veya ıslak zeminde temizlemesi kolaydır.
Manuel kontrol paneli ile kolay kullanım.

En	Boy	Yükseklik
200cm	210cm	200cm

It is designed for mixing liquid spices.
Maximum safety.
Easy to clean on dry or wet surfaces.
Easy to use with a manual control panel.





DİKEY TOZ BAHARAT MİKSERİ

Vertical Powder Spice Mixer

Makinemiz kendi ekseninde dönerek toz baharatın homojen bir şekilde karışımını sağlar.

Tamamen 304 kalite paslanmaz çelik malzeme Maksimum güvenlik.

Kuru veya ıslak şekilde temizlenmesi kolaydır Manuel kontrol paneli ile kolay kullanım

En	Boy	Yükseklik
80cm	150cm	160cm

Our machine ensures the homogeneous mixing of powdered spices by rotating around its own axis.

Made entirely of 304 quality stainless steel.

Maximum safety.

Easy to clean in dry or wet conditions.

Easy to use with a manual control panel.





AHTAPOT TOZ BAHARAT MİKSERİ

Octopus Spice Mixer

Isı oluşumu olmadan hassas malzemeler için hassas karıştırma
 Tamamen 304 kalite paslanmaz çelik malzeme.
 Maksimum güvenlik
 Yoğun karıştırma ve topak kırma için kurulacak kıyıcı.
 Düşük minimum besleme hacmi gerekli.
 Minimum kalıntı ile tam deşarj
 Kuru veya ıslak şekilde temizlenmesi kolaydır.
 Tozların ısıtılması veya soğutulması için
 ideal olan yüksek ısı transfer hızı
 Manuel kontrol paneli ile kolay kullanım.

Gentle mixing for sensitive materials without
 heat generation.
 Fully made of 304 quality stainless steel.
 Maximum safety.
 Equipped with a crusher for intense mixing and
 breaking lumps.
 Low minimum feed volume required.
 Complete discharge with minimal residue.
 Easy to clean in dry or wet conditions.
 Ideal high heat transfer rate for heating or
 cooling powders.
 Easy to use with a manual control panel.

En	Boy	Yükseklik
150cm	150cm	200cm



DİĞER ÜRÜNLER / OTHER PRODUCTS

DÖNER TAKMA MASASI

Doner Table with Digital Scale



DİĞER ÜRÜNLER / OTHER PRODUCTS

ET YÜKLEME ASANSÖRÜ

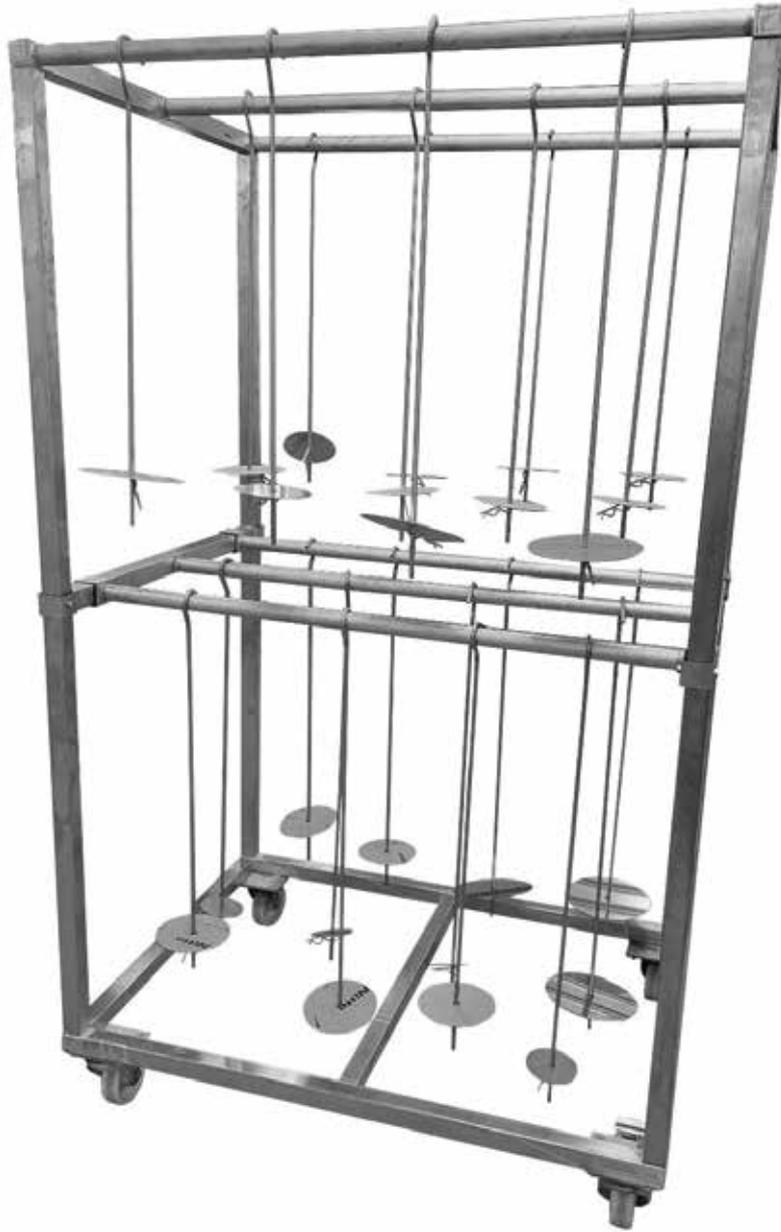
Meat Loading Lifter



DİĞER ÜRÜNLER / OTHER PRODUCTS

DÖNER TAŞIMA ARABASI

Meat Carrier Car



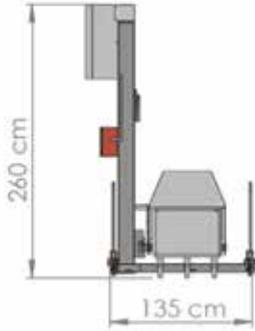


DİKEY ET YÜKLEME ASANSÖRÜ

Meat Loading Lifter

Şase, mukavemet ve estetiği göze alınarak tasarlanmıştır.
 Profil şase 4 mm kalınlığında 304 kalite krom malzemeden imal edilmiştir.
 Eurobox taşıma mekanizması 10 mm kalınlığında krom sac malzemeden yapılmıştır.
 Tahrir zincir dişli mekanizmasıyla sağlanmaktadır.
 Tahrir 1.5 kw redüktörlü motor yardımıyla
 Rutubetten korunma sınıfı: IP 55
 Asansör Ağırlığı: Yaklaşık 400 kg'dır.
 Et yükleme kapasite 250 kg'dır.

The chassis is designed with consideration for strength and aesthetics.
 Profile chassis is made of 4 mm thick 304 quality chrome material.
 Eurobox carrying mechanism is made of 10 mm thick chrome sheet metal.
 Drive is provided by a chain gear mechanism.
 Drive is provided by a 1.5 kW reducer motor.
 protection class: IP 55
 Elevator Weight: Approximately 400 kg.
 Meat loading capacity is 250 kg.



ET YÜKLEME POZİSYONU



ET BOŞALTIMA POZİSYONU



FACTORY

ET TAMBURU



YEDI EYLUL 5558 ST. NO:16
TORBALI / IZMIR / TURKEY 35860

info@ettamburu.com
ettamburu@gmail.com
+90 539 296 47 04



ET TAMBURU A.Ş.