



KSM-240



**Dokunmatik
Kontrol Ekranı**



**El Kalitesinde Nakış
Özellikli Kalıp**



**Gıda Raporlu ABS
Et Haznesi ve Paslanmaz
Krom Et Boğazı**



www.sahveli.com

KSM-240 KIYMA SAPLAMA MAKİNESİ

Teknik Özellikleri

Motor Tipi : 50 \ 60 Hz Monofaz 220 V
Motor Gücü : 0,75 kw 1400 d/d IP55
Elektronik Program : PLC SAHVELİ versiyon 6.0
Makine Ölçüleri : 920 x 520 x 650 mm
Makine Ağırlığı : 90 Kg.
Dış Gövde : 304 Kalite TN Alman kromu
Şişe Kıyma Saplama Süresi : 1 adet için 4 saniye
Huni Et Hazne Kapasitesi : 15 Kilogram

Diğer Özellikleri

- Kayma önleyici plastik ayak
- Sökülmesi ve temizlenmesi kolay et kalıpları, et boğazı ve et hunisi
- Gıda raporlu ABS et haznesi ve paslanmaz krom et boğazı
- El kalitesinde nakışlı yapışmaz teflon özellikli kalıp
- İşletmelere özel gramajlı kalıp yapıma imkanı
- Metal hareket sensörü
- El güvenlik sensörü
- Kalıp ısı sensörü
- Özel yazılımlı dokunmatik kontrol ekranı
- 2 yıl **TÜRKİYE** garantisi 1 yıl **YURTDIŞI** garantisi,
- 10 yıl yedek parça bulundurma garantisi
- ISO, TSE ve CE Belgesi



Kullanıldığı Yerler

- Restaurantlar
- Kebapçılar
- Yemek Fabrikaları
- Oteller
- Turistik tesisler

www.sahveli.com



**Kıymayı Elde Şişe
Taktmaya SON...!**



**Zırk Kıymasını
Şişe Takabilen Tek Üründür**





**El Zırkı Tarihe
KARIŞTI !**



Zırkı Bıçakları



Sebze Bıçağı



www.sahveli.com

ZDK AYAKLI

Teknik Özellikleri

Motor Tipi : 50/60 hz monofaz 230V veya trifaz 380V
Motor Gücü : 1.5 kw IP 55 9000 d/d
Çalışma Prensipleri : Çapraz bıçak dönüş teknolojisi
Dış Yüze : 304 Kalite paslanmaz alman kromu
Kazan Tipi : 360 x 180 Krom çelik
Elektronik Aksam : ŞAHVELİ VERSION 5.0 Senkronize yazılım
Bıçaklar : 7 Yıl ömürlü özel krom üretim
Makina Ölçüleri : 550 x 450 x 1000 mm
Makina Ağırlığı : 49 Kğ
Çekme Kapasitesi : Minimum : 1 Kğ, Ortalama: 6.5 Kğ
Maksimum : 8 Kğ (21 Litre kazan haznesi)

Diğer Özellikleri

- Kayma önleyici plastik ayak
- Sökülmesi ve temizlenmesi kolay bıçaklar
- Yıkabilir hijyenik krom kazan
- Gıda raporlu plastik kapak
- Manyetik emniyet sistemli kapak ve kazan
- Kilitleme sistemli mekanik switch
- Çekim süresini gösteren saniye özellikli dijital ekran
- İki yıl garantili
- On yıl yedek parça bulundurma garantisi
- TSE ve CE belgeli

Hazırladığı Ürünler

- Zırkı kalitesinde kıyma hazırlama
- Lahmacun içi hazırlama
- Çiğ köfte yoğurma
- İçli köfte içi ve dışı hazırlama
- Kokoreç ve işkembe hazırlama
- Böreklik doğrama
- Cacık doğrama karıştırma
- Kaşık salata doğrama
- Soğan doğrama
- Maydanoz, biber vb. sebze grubu doğrama
- Ciğer doğrama karıştırma
- Patates püre yapma
- Kadayıf doğrama
- Rus salatası hazırlama
- Pasta hamuru hazırlama
- Humus hazırlama

Kullanıldığı yerler : Kebapçılar, Kokoreççiler, Yemek Fabrikaları, Oteller, Turistik tesisler, Restaurantlar, Pastaneler, Lahmacun salonları, Çiğ köfte salonları.

www.sahveli.com



ZDK 36

Teknik Özellikleri

- Motor Tipi :** 50/60 hz monofaz 220V
- Motor Gücü :** 1.1 kw
- Çalışma Prensipleri :** Çapraz bıçak dönüş teknolojisi
- Dış Yüzey :** 304 Kalite tın paslanmaz alman kromu
- Kazan Tipi :** 360 x 180 Krom çelik
- Elektronik Aksam :** ŞAHVELİ VERSION 5.0 Senkronize yazılım
- Bıçaklar :** 7 Yıl ömürlü özel krom üretim
- Makina Ölçüleri :** 360 x 650 x 410 mm
- Makina Ağırlığı :** 38 Kg
- Çekme Kapasitesi :** Minimum : 750 Gr, Ortalama: 4.5 Kg
Maksimum : 6.5 Kg (17 Litre kazan haznesi)

Diğer Özellikleri

- Kayma önleyici plastik ayak
- Sökülmesi ve temizlenmesi kolay bıçaklar
- Yıkabilir hijyenik krom kazan
- Gıda raporlu plastik kapak
- Manyetik emniyet sistemli kapak ve kazan
- Kilitleme sistemli mekanik switch
- Çekim süresini gösteren saniye özellikli dijital ekran
- İki yıl garantili
- On yıl yedek parça bulundurma garantisi
- TSE ve CE belgeli

Hazırladığı Ürünler

- Zırk kalitesinde kıyma hazırlama
- Lahmacun içi hazırlama
- Çiğ köfte yoğurma
- İçli köfte içi ve dışı hazırlama
- Kokoreç ve işkembe hazırlama
- Böreklik doğrama
- Cacık doğrama karıştırma
- Kaşık salata doğrama
- Soğan doğrama
- Maydanoz, biber vb. sebze grubu doğrama
- Ciğer doğrama karıştırma
- Patates püre yapma
- Kadayıf doğrama
- Rus salatası hazırlama
- Pasta hamuru hazırlama
- Humus hazırlama

Kullanıldığı yerler : Kebapçılar, Kokoreççiler, Yemek Fabrikaları, Oteller, Turistik tesisler, Restaurantlar, Pastaneler, Lahmacun salonları, Çiğ köfte salonları.

www.sahveli.com



El Zırk Tarihe KARIŞTI !



Zırk Bıçakları



Sebze Bıçağı



ZDK 36



www.sahveli.com



ZDK 30



El Zırkı Tarihe KARIŞTI !



Zırkı Bıçakları



Sebze Bıçağı



www.sahveli.com

ZDK 30

Teknik Özellikleri

- Motor Tipi :** 50/60 hz monofaz 220V
- Motor Gücü :** 0.75 kw IP 55
- Çalışma Prensipleri :** Çapraz bıçak dönüş teknolojisi
- Dış Yüze :** 304 Kalite tı paslanmaz alman kromu
- Kazan Tipi :** 300 x 180 Krom çelik
- Elektronik Aksam :** ŞAHVELİ VERSION 5.0 Senkronize yazılım
- Bıçaklar :** 7 Yıl ömürlü özel krom üretim
- Makina Ölçüleri :** 300 x 570 x 400 mm
- Makina Ağırlığı :** 35 Kg
- Çekme Kapasitesi :** Minimum : 500 Gr, Ortalama: 2.5 Kg Maksimum : 4 Kg (10 Litre kazan haznesi)

Diğer Özellikleri

- Kayma önleyici plastik ayak
- Sökülmesi ve temizlenmesi kolay bıçaklar
- Yıkabilir hijyenik krom kazan
- Gıda raporlu plastik kapak
- Manyetik emniyet sistemli kapak ve kazan
- Kilitleme sistemli mekanik switch
- Çekim süresini gösteren saniye özellikli dijital ekran
- İki yıl garantili
- On yıl yedek parça bulundurma garantisi
- TSE ve CE belgeli

Hazırladığı Ürünler

- Zırkı kalitesinde kıyma hazırlama
- Lahmacun içi hazırlama
- Çiğ köfte yoğurması
- İçli köfte içi ve dışı hazırlama
- Kokoreç ve İşkembe hazırlama
- Böreklik doğrama
- Cacık doğrama karıştırma
- Kaşık salata doğrama
- Soğan doğrama
- Maydanoz, biber vb. sebze grubu doğrama
- Ciğer doğrama karıştırma
- Patates püre yapma
- Kadayıf doğrama
- Rus salatası hazırlama
- Pasta hamuru hazırlama
- Humus hazırlama

Kullanıldığı yerler : Kebapçılar, Kokoreççiler, Yemek Fabrikaları, Oteller, Turistik tesisler, Restaurantlar, Pastaneler, Lahmacun salonları, Çiğ köfte salonları.

www.sahveli.com



ZDK 26

Teknik Özellikleri

- Motor Tipi :** 50/60 hz monofaz 220V
- Motor Gücü :** 0.55 kw IP 55
- Çalışma Prensibi :** Çapraz bıçak dönüş teknolojisi
- Dış Yüzey :** 304 Kalite tn paslanmaz alman kromu
- Kazan Tipi :** 260 x 180 Krom çelik
- Elektronik Aksam :** ŞAHVELİ VERSION 5.0 Senkronize yazılım
- Bıçaklar :** 7 Yıl ömürlü özel krom üretim
- Makina Ölçüleri :** 260 x 520 x 400 mm
- Makina Ağırlığı :** 33 Kğ
- Çekme Kapasitesi :** Minimum : 500 Gr, Ortalama: 1.5 Kğ
Maksimum : 2.5 Kğ (6 Litre kazan haznesi)

Diğer Özellikleri

- Kayma önleyici plastik ayak
- Sökülmesi ve temizlenmesi kolay bıçaklar
- Yıkabilir hijyenik krom kazan
- Gıda raporlu plastik kapak
- Manyetik emniyet sistemli kapak ve kazan
- Kilitleme sistemli mekanik switch
- Çekim süresini gösteren saniye özellikli dijital ekran
- İki yıl garantili
- On yıl yedek parça bulundurma garantisi
- TSE ve CE belgeli

Hazırladığı Ürünler

- Zırk kalitesinde kıyma hazırlama
- Lahmacun içi hazırlama
- Çiğ köfte yoğurma
- İçli köfte içi ve dışı hazırlama
- Kokoreç ve işkembe hazırlama
- Böreklik doğrama
- Cacık doğrama karıştırma
- Kaşık salata doğrama
- Soğan doğrama
- Maydanoz, biber vb. sebze grubu doğrama
- Ciğer doğrama karıştırma
- Patates püre yapma
- Kadayıf doğrama
- Rus salatası hazırlama
- Pasta hamuru hazırlama
- Humus hazırlama

Kullanıldığı yerler : Kebapçılar, Kokoreççiler, Yemek Fabrikaları, Oteller, Turistik tesisler, Restaurantlar, Pastaneler, Lahmacun salonları, Çiğ köfte salonları.

www.sahveli.com



**El Zırk Tarihe
KARIŞTI !**



Zırk Bıçakları



Sebze Bıçağı



ZDK 26

www.sahveli.com





3B - 60 DEVİRMELİ MODEL



TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ



www.sahveli.com

3B - 60 DEVİRMELİ MODEL

Teknik Özellikleri

Motor Tipi : 50 \ 60 hz TRİFAZ 380 V
Motor Gücü : 7 kw IP55
Kazan Tipi : 600 x 600mm Krom Çelik
Elektronik Aksam : ŞAHVELİ VERSION 5.0 Senkronize yazılım
Bıçaklar : 7 Yıl ömürlü özel üretim krom
Makina Ölçüleri : 1050mm x 630mm x 1450 mm
Makina Ağırlığı : 130 Kğ net ağırlık
Çekme Kapasitesi : Minimum : 5kg, Ortalama: 30 kg
Maximum: 50 kg

Diğer Özellikleri

- Kayma önleyici plastik ayak
- Sökülmesi ve temizlenmesi kolay bıçaklar
- Gıda raporlu plastik kapak
- Özel debriyajlı devirme kolu sayesinde istenilen açığa ayarlanabilir ve sabitlenebilir kazan haznesi
- Manyetik emniyet sistemli kapak ve kazan
- Ayarlanabilen bıçak aralıkları
- 2 yıl garanti
- 10 yıl yedek parça bulundurma garantisi
- Çekim süresini gösteren saniye özellikli digital ekran
- TSE ve CE Belgeli

Hazırladığı Ürünler

- Soğan doğrar
- Biber doğrar
- Maydanoz doğrar
- Domates doğrar
- Nohut ezmesi (Humus) hazırlar
- Tereyağı hazırlar
- Çeşitli sosları hazırlar
- Krema hazırlar
- Kuru meyve çekimi
- Badem ezmesi hazırlar
- Fındık ezmesi hazırlar
- Patates püresi hazırlar
- Tatlı tuzlu hamur hazırlama
- Pasta hamuru hazırlama

Kullanıldığı yerler : Kebapçılar, Kokoreççiler, Yemek Fabrikaları, Oteller, Turistik tesisler, Restoranlar, Pastaneler, Lahmacun salonları, Çiğ köfte salonları.

www.sahveli.com





3B - 45 DEVİRMELİ MODEL



www.sahveli.com

3B - 45 DEVİRMELİ MODEL

Teknik Özellikleri

- Motor Tipi :** 50 \ 60 hz TRİFAZ 380 V
- Motor Gücü :** 4.70 – 6 kw IP55
- Kazan Tipi :** 450 x 450mm Krom Çelik
- Elektronik Aksam :** ŞAHVELİ VERSION 5.0 Senkronize yazılım
- Bıçaklar :** 7 Yıl ömürlü özel üretim krom
- Makina Ölçüleri :** 825mm x 820mm x 1350mm
- Makina Ağırlığı :** 180 kg
- Çekme Kapasitesi :** Minimum : 5kg, Ortalama: 30 kg
Maximum: 40 kg

Diğer Özellikleri

- Kayma önleyici plastik ayak
- Sökülmesi ve temizlenmesi kolay bıçaklar
- Gıda raporlu plastik kapak
- Özel debriyajlı devirme kolu sayesinde istenilen açığa ayarlanabilir ve sabitlenebilir kazan haznesi
- Manyetik emniyet sistemli kapak ve kazan
- Ayarlanabilen bıçak aralıkları
- 2 yıl garanti
- 10 yıl yedek parça bulundurma garantisi
- Çekim süresini gösteren saniye özellikli digital ekran
- TSE ve CE Belgeli

Hazırladığı Ürünler

- Soğan doğrar
- Biber doğrar
- Maydanoz doğrar
- Domates doğrar
- Nohut ezmesi (Humus) hazırlar
- Tereyağı hazırlar
- Çeşitli sosları hazırlar
- Krema hazırlar
- Kuru meyve çekimi
- Badem ezmesi hazırlar
- Fındık ezmesi hazırlar
- Patates püresi hazırlar
- Tatlı tuzlu hamur hazırlama
- Pasta hamuru hazırlama

Kullanıldığı yerler : Yemek Fabrikaları, Meze imalatçıları, Otel, Turistik tesisler, Restaurantlar, Pastaneler, Lahmacun salonları.

www.sahveli.com





3B - 36 DEVİRMELİ MODEL



www.sahveli.com

3B - 36 DEVİRMELİ MODEL

Teknik Özellikleri

Motor Tipi : 50 \ 60 Hz TRİFAZ 380 V
Motor Gücü : 3.70 – 4.50 kw IP55
Kazan Tipi : 360 x 360mm Krom Çelik
Elektronik Aksam : ŞAHVELİ VERSION 5.0 Senkronize yazılım
Bıçaklar : 7 Yıl ömürlü özel üretim krom
Makina Ölçüleri : 800mm x 800mm x 1250mm
Makina Ağırlığı : 150 kg
Çekme Kapasitesi : Minimum : 3 kg, Ortalama: 20 kg
Maximum: 30 kg

Diğer Özellikleri

- Kayma önleyici plastik ayak
- Sökülmesi ve temizlenmesi kolay bıçaklar
- Gıda raporlu plastik kapak
- Özel debriyajlı devirme kolu sayesinde istenilen açığa ayarlanabilir ve sabitlenebilir kazan haznesi
- Manyetik emniyet sistemli kapak ve kazan
- Ayarlanabilen bıçak aralıkları
- 2 yıl garanti
- 10 yıl yedek parça bulundurma garantisi
- Çekim süresini gösteren saniye özellikli dijital ekran
- TSE ve CE Belgeli

Hazırladığı Ürünler

- Soğan doğrar
- Biber doğrar
- Maydanoz doğrar
- Domates doğrar
- Nohut ezmesi (Humus) hazırlar
- Tereyağı hazırlar
- Çeşitli sosları hazırlar
- Krema hazırlar
- Kuru meyve çekimi
- Badem ezmesi hazırlar
- Fındık ezmesi hazırlar
- Patates püresi hazırlar
- Tatlı tuzlu hamur hazırlama
- Pasta hamuru hazırlama

Kullanıldığı yerler : Yemek Fabrikaları, Meze imalatçıları, Oteller, Turistik tesisler, Restaurantlar, Pastaneler, Lahmacun salonları.

www.sahveli.com





3B - 30 DEVİRMELİ MODEL



www.sahveli.com

3B - 30 DEVİRMELİ MODEL

Teknik Özellikleri

Motor Tipi : 50 \ 60 hz TRİFAZ 380 V

Motor Gücü : 1.80 – 2.20 kw IP55

Kazan Tipi : 300 x 300mm Krom Çelik

Elektronik Aksam : ŞAHVELİ VERSION 5.0 Senkronize yazılım

Bıçaklar : 7 Yıl ömürlü özel üretim krom

Makina Ölçüleri : 700mm x 700mm x 1150mm

Makina Ağırlığı : 120 kg

Çekme Kapasitesi : Minimum : 3 kg, Ortalama: 15 kg
Maximum: 25 kg

Diğer Özellikleri

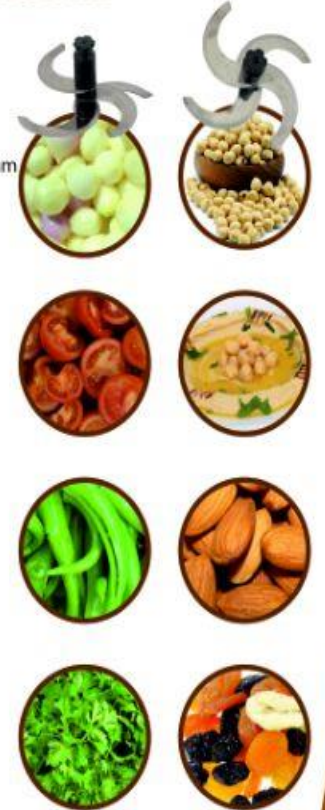
- Kayma önleyici plastik ayak
- Sökülmesi ve temizlenmesi kolay bıçaklar
- Gıda raporlu plastik kapak
- Özel debriyajlı devirme kolu sayesinde istenilen açığa ayarlanabilir ve sabitlenebilir kazan haznesi
- Manyetik emniyet sistemli kapak ve kazan
- Ayarlanabilen bıçak aralıkları
- 2 yıl garanti
- 10 yıl yedek parça bulundurma garantisi
- Çekim süresini gösteren saniye özellikli dijital ekran
- TSE ve CE Belgeli

Hazırladığı Ürünler

- Soğan doğrar
- Biber doğrar
- Maydanoz doğrar
- Domates doğrar
- Nohut ezmesi (Humus) hazırlar
- Tereyağı hazırlar
- Çeşitli sosları hazırlar
- Krema hazırlar
- Kuru meyve çekimi
- Badem ezmesi hazırlar
- Fındık ezmesi hazırlar
- Patates püresi hazırlar
- Tatlı tuzlu hamur hazırlama
- Pasta hamuru hazırlama

Kullanıldığı yerler : Yemek Fabrikaları, Meze imalatçıları, Oteller, Turistik tesisler, Restaurantlar, Pastaneler, Lahmacun salonları.

www.sahveli.com





**Özel kesme ve
Şekillendirme
Kanalları**



YUVMAK



www.sahveli.com

YUVMAK - YUVARLAMA MAKİNASI

Teknik Özellikleri

Motor Tipi : 50 \ 60 hz Monofaz 220 V

Motor Gücü : 0,75 kw 1400 d/d IP55

Makine Ölçüleri : 49 x 78 x 128 cm

Makine Ağırlığı : 60 Kg

Dış Gövde : 304 Kalite TN Alman kromu



Yuvarlama



Eşikli Ufak Köfte



Diğer Özellikleri

- Saatte 20 kg ürün çıkartma kapasitesine sahiptir
- İsteğe özel merdane ölçüleri imalatı
- Kilitlemeli tekerlekler
- Sökülmesi ve temizlenmesi kolay hamur çıkış boğazı
- Gıda raporlu ABS hamur çıkış boğazı
- Tek silindirde yuvarlama ve Eşikli ufak köfte kanalları
- 2 yıl garanti
- 10 yıl yedek parça bulundurma garantisi
- ISO, TSE ve CE Belgeli

Kullanıldığı Yerler

- Restaurantlar
- Yöresel ev yemekleri firmaları
- Yemek Fabrikaları
- Oteller
- Turistik tesisler

www.sahveli.com



GDM-06



Kolay Kullanım İmkani



Elektro Manyetik Güvenlik Sistemi



Krom Bıçak Kaseti



www.sahveli.com

GDM-06 GIDA DİLİMLEME MAKİNESİ

Teknik Özellikleri

- Motor Tipi :** 50 \ 60 hz Monofaz 220 V
- Motor Gücü :** 0,37 kw 950 d/d IP55
- Makine Ölçüleri :** 670 x 410 x 590mm
- Makine Ağırlığı :** 45 kg
- Dış Gövde :** 304 Kalite TN Alman kromu

Diğer Özellikleri

- Bıçaklar ileri geri çalışabilmektedir.
- 34 adet 6mm aralıklı 100mm çapında 304 kalite paslanmaz bıçak
- Bıçak ara mesafeleri 3mm - 6mm- 9mm- 12mm ye ayarlanabilmektedir
- Etin bıçaklar arasında sıkışmasını önleyici 304 kalite krom taraklar mevcut
- Et atma haznesi çıkarıldığında manyetik güvenlik sistemi ile durma özelliği
- Şanzumanlı sistemi sayesinde donmuş ürün çekme özelliği
- Kapasite saatte 500 kg sürekli çekimde
- Kayma önleyici plastik ayak
- Sökülmesi ve temizlenmesi kolay üst ve ön hazne bölümü
- Sökülmesi ve temizlenmesi kolay bıçak kaseti
- 2 yıl garanti
- 10 yıl yedek parça bulundurma garantisi
- ISO, TSE ve CE Belgesi

Yaptığı İşler

1. Çekimde etinizi Fileto şeklinde Doğrama
2. Çekimde etinizi yatay attığınızda jülyen doğrar
3. Çekimde etinizi yatay attığınızda bıçak mesafenize bağlı kuşbaşı doğrar
4. Çekimde etinizi bıçak mesafenize bağlı iri veya ince kıyma haline getirir

Kullanıldığı Yerler

- Tantanı Firmaları
- Restaurantlar
- Kebapçılar
- Yemek Fabrikaları
- Oteller
- Turistik tesisler



Fileto Doğrama



Jülyen Doğrama



Tantanı Kuşbaşı Doğrama



İri Kıyma Çekimi

www.sahveli.com