



KLIMATEK

Bizim Dünyamız Sizin Mutfağınız





KLIMATEK

www.klimatek.com



klimatek.com



Klimatek A.Ş. ticari hayatına 1935 senesinde kurulan "**Gülyüz Müessesesi**" ile başlamıştır. 1935'den beri kesintisiz faaliyet gösteren eski ve köklü bir kuruluştur. Geçmişinde ve halen günümüzde Türkiye ekipman sektörüne birçok yeni ürün tanıtan Klimatek firma adını da zamanının ilk klima üreticilerinden ve ithalatçılarından biri olmasından almıştır.

Zaman içerisinde Türkiye'nin hızla geliştiğini gören kurucularımız "catering" endüstrisinin gelecekteki önemini görerek bu sektöre yatırım yapmıştır.

Kuruluşundan bu yana, kalite, servis ve prensiplerinden ödün vermeyen Klimatek bu düşünceyle, sadece konularında dünya lideri olan ve birçok ödül kazanmış markaları sizlere sunmuştur ve sunmaktadır. Bünyesinde bulunan birçok markanın Türkiye tek temsilcisidir ve bunlara her sene yenilerini eklemeye devam etmektedir. Bu şekilde her zaman mutfak sektöründeki en son teknolojiyi, kalite ve dayanıklılıktan ödün vermeden kullanımınıza arz eder.

Klimatek ekibi olarak sizlere proje aşamasından showroomumuzdaki demolara, bakımdan satış sonrası servise kadar, mutfağınız ve ekipmanlarınız ile ilgili her adımda tecrübemiz ve bilgimiz ile yanınızdayız. Bütün müşterilerimize 80 senedir bizi tercih ettikleri ve itimat gösterdikleri için teşekkür ederiz.

Saygılarımızla,
Burak GÜLERYÜZ
Yönetim Kurulu Başkanı



TAYLOR

HENNY PENNY
Global Foodservice Solutions

Frymaster / DEAN
We Fit the Way You Fry™

Lincoln®

Convotherm

TURBOCHEF



NIECO
THE TASTE YOU CAN COUNT ON

GARLAND

TRUE

ZUMEX®

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment



PRINCECASTLE®

PACO
JET

BUNN
QUALITY SINCE 1840

Vitamix

ISA
your visible value

SM
La Sme

BRAS

HATCO

NEMCO
FOOD EQUIPMENT



TAYLOR®



KLIMATEK

Yumuşak Dondurma - (Sundae) Soft Ice Cream / Frozen Yoğurt



C 606

kapasite
Sundae : 426 servis/saat
Shake : 320 servis/saat
Impact kapasite
(seri külah çekme kapasitesi)
Sundae : 40 külah
Shake : 15 bardak

- Pastörizasyonlu
- 4 çeşit shake
- Tek musluk Sundae
- 4 Sundae soslu

(Servis 100 gr)



C 716



- Pastörizasyonlu
- Pompalı
- 3 musluk Sundae
- 4 Sundae soslu (opsiyonel)

kapasite : 426 servis/saat
Impact kapasite : 40x2 külah

Frozen Yoğurt



- Pompalı
 - 3 musluk Sundae
- kapasite : 426 servis/saat
Impact kapasite : 40x2 külah



C 712



C 708



- Pastörizasyonlu
- Pompalı
- Tek musluk Sundae

kapasite : 426 servis/saat
Impact kapasite : 40 külah



- Tek Musluk Sundae
kapasite : 100x2 servis/saat
Impact kapasite : 6x2 külah

Yumuşak Dondurma - (Sundae) Soft Ice Cream / Frozen Yoğurt



152



C 723

- 3 Musluk Sundae
kapasite : 395 servis/saat
Impact kapasite : 25x2 külah

C 722

- 3 musluk Sundae
• pompalı
kapasite : 426 servis/saat
Impact kapasite : 40x2 külah

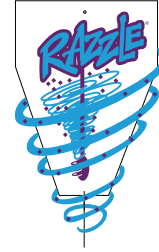
C 723/722



- 3 Musluk Sundae
kapasite : 100x2 servis/saat
Impact kapasite : 6x2 külah
(seri külah çekme kapasitesi)

161

Razzle



BC 10
tezgah üstü



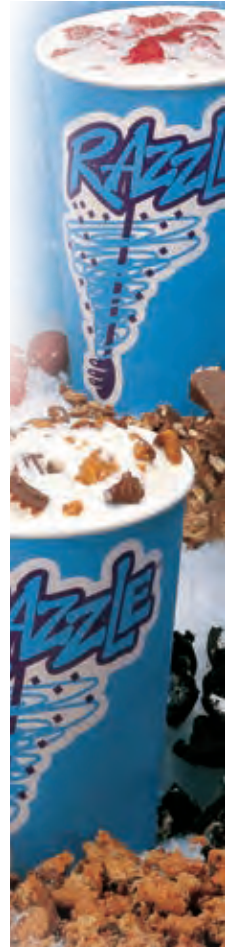
BW 11
duvar tipi



Dispenser



Bardaklık





TAYLOR®

Sert Dondurma Batch Freezers



- Set üstü
kapasite
2.9 litre hazne
10-12 dakikada bir hazne
dondurma üretilebilir.



104



- kapasite :
18.9 litre x 2 hazne
3-5 dakikada bir hazne
dondurma üretilebilir.

C 002

Gelato Yapıcı / Teşir Ünitesi Batch & Display Freezers



GX2

kapasite : 10x2=20 kg/saat (GX2)



GX4

kapasite : 10x4=40 kg/saat (GX4)

Kombine Makineler Combined Machines

Pastörizatörler Pasteurizers



kapasite :
60 kg/saat (C138)
45 kg/saat (C137)
35 kg/saat (C136)
25 kg/saat (C139)

C138



kapasite :
30 kg/saat (CH03)
60 kg/saat (CH04)
130 kg/saat (CH06)

CH03

Sert Dondurma ve Gelato - Batch Freezers and Gelato



kapasite :
90 kg/saat (C116)
60 kg/saat (C117)
35 kg/saat (C118)
25 kg/saat (C119)

C116



kapasite :
20 kg/saat (C154)
30 kg/saat (C153)
60 kg/saat (C151)

C153

Set Üstü Ekipmanlar - Counter-Top Machines



kapasite :
15 kg/saat

C122



C124



kapasite :
50 kg/saat (C003)
100 kg/saat (C007)

Krem Şanti Makinası

C003

Çift Taraflı Izgara Clamshell Grill



TAYLOR®



L810



L812



L828

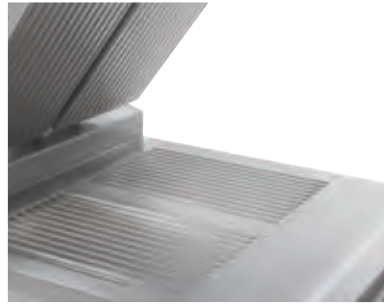
- 65 C° - 205 C° arası ayarlanabilir
- Otomatik kapanıp açılan ızgara kapakları
- Akıllı tek tuş menü seçeneği
- Programlanabilir
- Çift taraflı ızgara
- Gazlı veya elektrikli

• Pişirme süresi rakiplerinden 3 kat hızlıdır.

Burger	35 - 40 Sn.
Tavuk Göğüs	45 - 50 Sn.
Köfte	90 Sn.
Tavuk Şiş	100 Sn.



L 820 with
Tools



Neden Basınçlı Kızartma

Elverişli

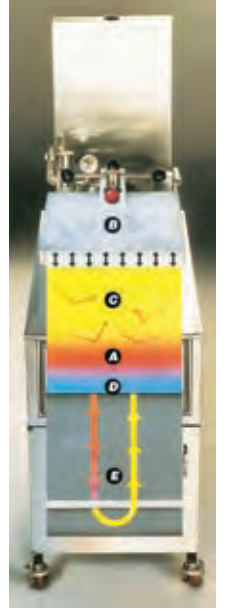
Alışlagelmiş yağlı fritözlere kıyasla çok daha kısa sürede kızartma ve dolayısı ile daha çabuk servis imkanı. Bilgisayar kontrol sistemi sayesinde tek dokunuş ile 10 değişik menü sunabilme imkanı.

Ekonomi

Basınçlı fritöz oluşu nedeni ile, daha düşük derecelerde kızartma imkanı sayesinde çok daha düşük enerji sarfiyatı. Üstelik pişen yemeklerin tazeliğini ve gevrekliğini uzun süre muhafaza etme imkanı.

Lezzet

Yemeklerin doğal özlerini koruma, böylece pişen her yemeğin doğal tadında kalma ve Henny Penny basınçlı fritöz ile her şeyi pişirme imkanı; her türlü tavuk ve kanatlar, kemikli etler, deniz mahsülleri, sebzeler hatta kaburga ve biftek.



Kızarmış tavuk için ideal



- 6.4 kg pişirme kapasitesi Elektrikli
- Computron 8000 opsiyonlu
- Otomatik yağ filtrasyon sistemi dahil

PFE 500 C



- 5.7 kg pişirme kapasitesi Gazlı
- Computron 8000 opsiyonlu
- Otomatik yağ filtrasyon sistemi dahil

PFG 600 C



- 11 kg pişirme kapasitesi Elektrikli
- Computron 8000
- Otomatik yağ filtrasyon sistemi dahil

PFG 591 C

- 11 kg pişirme kapasitesi Gazlı
- Computron 8000
- Otomatik yağ filtrasyon sistemi dahil

PFG 691C





Sıcak Teşhir Heated Merchandisers

Sıcak teşhir modellerimiz değişik boy ve ebatlarda mevcuttur.



Çok özel sistemi sayesinde ısıyı eşit dağıtır, sıcak ve soğuk noktaların oluşmasına ve buğulanmaya izin vermez. Oda sıcaklığının değişmesi durumunda kendini otomatik olarak adapte edebilir.

**THERMA
VEC**



Piliç Çevirme Rotisseries



Kapasite:

SCR-6 : 24 Tavuk

SCR-8 : 32 Tavuk

SCR 8



SCR 6



- Elektronik kontrollü
- 9 Programlanabilir menü
- 60 dakikada pişirir
- 4.5 saat aynı lezzet ve sıcaklıkta saklama modunda muhafaza edebilir

Sıcak Teşhir Display Counter Warmers

HCW 5



HCW 3

Sıcak Saklama Dolapları Heated Holding Cabinets



HCH 930



HHC 903
902-990



HCH 980

"%10 ile %90 arası nem oranı programlanabilir."

Kapasite :

HHC 998 : 5 Tepsi

HHC 980 : 10 Tepsi

HHC 900 : 13 Tepsi

HHC 990 : 15 Tepsi



MP 941



Sıcak Teşhir Hot Express Case



EPC 200



EPC 301



EPC 400

Hazır yemek ve sıcak teşhir için,
her raf ayrı programlanabilir.



15 yıldır her sene

Elektrikli Fritöz Electric Fryers



Kapasite:
22-28 litre
yağ haznesi
32 kg/saat donmuş
kızarmış patates

- Full Pot
- Programlanabilir
- Bilgisayarlı
- 14 kw

RE14C-SD



- Full Pot
- Programlanabilir
- Bilgisayarlı
- 2x14 kw
- Otomatik filtrasyon sistemi
- Otomatik sepet kaldırma

Kapasite:
44-56 litre yağ haznesi
64 kg/saat donmuş
kızarmış patates

RE 214
2BLC-SD

Gazlı Fritöz Gas Fryers

Normal fritözlerden
% 43 daha az enerji
kullanır.

- Yüksek verimli
- Bilgisayarlı
- 80.000 BTU

Kapasite:
28 litre yağ haznesi
36 kg/saat donmuş
kızarmış patates

H55 C

Spreader opsiyonu
başka modeller
için de mevcuttur.



H55 with Spreader
-Dinlendirmeli-



- 122.000 BTU
- Otomatik filtrasyon sistemi ve sepet kaldırma opsiyoneldir

Kapasite:
28 litre yağ haznesi
36 kg/saat donmuş
kızarmış patates

MJ45 EC

Filter Quick Serisi Fritöz Filter Quick Series Fryers



- SMART4U Filterquick teknolojisi
- Otomatik yağ dolum sistemi
- Programlanabilir
- Full pot
- 40% daha az yağ kullanımı
- 10% daha az enerji kullanımı



Kapasite:
14 litre yağ hazne başına
31 kg/saat donmuş kızarmış
patates hazne başına

Otomatik Filtrasyon Sistemi



- Yağ sarfiyatında büyük ekonomi.
- Özel filtrasyon sistemi sayesinde,
9 güne kadar aynı yağı kullanabilme imkanı



Taze yağ

5 günlük
filtre
edilmemiş

5 günlük
Frymaster filtresi
ile filtre edilmiş



Footprint
Pro

Sandviç Bekletme



SHS



Frymaster Filtre Kağıdı



Mobil Filtrasyon Sistemi

- Kapasite :
28 litre yağ haznesi
- Çift taraflı pompa
 - 28 litrelik fritözü
 - 5 dakikada filtre eder

SR114 E



PF50R

Makarna ve Manti Makinası Pasta Cookers

- Kapasite:
Saatte 1080 porsiyon servis kapasitesi.
• 8 kW pişirme gücü
(Porsiyon 300 gr.)

- Kapasite:
Saatte 1080 porsiyon servis kapasitesi.
• 8 kW pişirme gücü



8SMS



8C



Durulama kabini opsiyoneldir.

Kombi Fırınlar EasyTouch Serisi

EasyTouch Series



6.20 EasyTouch

Daha fazla konfor, daha fazla güvenlik
Özelliklerinden bazıları:

- ACS+ teknolojisi
- Crisp&Tasty: - 5 kademedede nem alma
- BakePro: - 5 kademedede geleneksel fırında pişirme fonksiyonu
- HumidityPro: - 5 kademedede nemlendirme
- Fan hızı: - 5 kademedede
- ConvoClean+: 3 modlu tam otomatik temizleme sistemi



20.20 EasyTouch

Kombi Fırınlar EasyDial Serisi

EasyDial Series



6.10 EasyDial

12.20 EasyDial

20.20 EasyDial

Manüel kullanımda ideal.

Özelliklerinden bazıları:

- ACS+ teknolojisi
- Crisp&Tasty: - 5 kademedede nem alma
- BakePro: - 5 kademedede geleneksel fırında pişirme fonksiyonu
- HumidityPro: - 5 kademedede nemlendirme
- Fan hızı: - 5 kademedede
- Yarı otomatik temizleme sistemi





6.06 Mini



10.10 Mini



6.10-mini-2in1

Mini serisinin ufak olması dışındaki özellikleri:

- Zengin ebat yelpazesine sahip komple buharlı kombi
- Sadece 51.5 cm minimum genişlik
- Pişirme tipleri: Buhar, sıcak buhar, sıcak hava
- Eşsiz dayanıklılık
- Sezgisel kontrol konseptleri - easy Touch
- Press&Go: Kendinden açıklamalı semboller
- Zaman kaydırmalı yükleme için TrayTimer



51.5 cm



6.06 mini portatif



Convovent

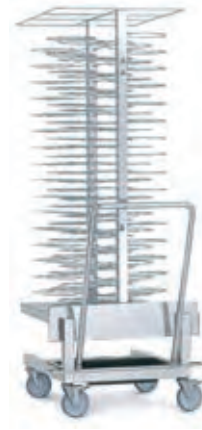
Kombi Fırın Aksesuarları Accessories



Mini İstifleme
Seti



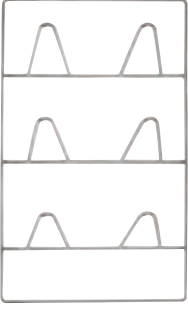
Yükleme Arabası



Ziyafet Tabak
Arabası



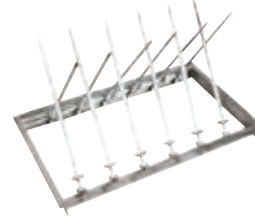
Termik Kapaklar



Tavuk Izgarası



Özel Şiş



Şiş Altlığı



Tek Şiş

Tepsiler Temizlik / Bakım Ürünleri



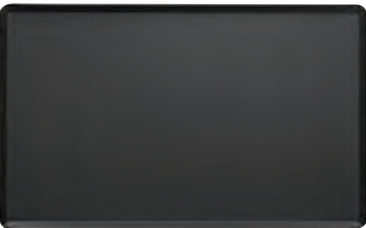
Tepsi Granit
Emaye



Paslanmaz çelik
tepsi (delikli)



Paslanmaz çelik
tepsi (deliksiz)



Alüminyum kızartma
tepsi



Alüminyum kızartma
tepsi



Convo Clean
New



Convo Care

C3 kullanmanın avantajları



- Çok Hızlı: Yemeğinizin kalitesinden taviz vermeden konvansiyonel fırınlara göre 10 kat daha hızlı pişirir.
- Davlumbaz Gerektirmez: Sizi davlumbaz ve yangın söndürme sistemleri masraflarından kurtarır.
 - Mükemmel Yemek Pişirir: Bu fırınlardan çıkan yemeklerin kalitesi sizi gururlandırır. Michelin yıldızlı restoranlarda dahi kullanılmaktadır.
- Kullanması Kolay : Tüm Personelin rahatlıkla kullanabileceği bir teknolojidir.
- Para Kazandırır: Sıcak, taze, kaliteli ürünler, mutlu ve hoşnut müşteriler, artan satışlar.



Önerilen Noktalar

Pizza Restoranları
Barlar
Pastaneler
Kafeler
Stantlar

High h
Batch 2

Hızlı Pişirme Fırınları Rapid Cooking Ovens

C3 Önerilen Noktalar

Restoranlar
Oteller (Ana mutfak, havuz ve restoranlar, oda servisi)
Marketler
Catering firmaları
Havaalanları
Üniversiteler
Fast-Food'lar
Kafeler

C3



Chateau Briand



8.00 dak.

Somon



1.30 dak.

Karides Şiş



2.00 dak.

Çikolatalı Tatlı



3.30 dak.

Yemek resimleri noter huzurunda Turbochef fırın tarafından belirtilen sürede pişirilmiş ve resmi çekilmiştir.

High h Batch 2

kullanmanın avantajları

- Hızlı pişirme fırını. Özellikle çığ hamur işlerinde üstün.
- Yüksek kaliteli performansı sayesinde konvansiyonel fırınlardan 5 kat daha hızlıdır.
- Ufak boyutuna rağmen konveyörlü fırın kalitesinde ürün pişirir.
- Programlanabilir tarifleri sayesinde çok pratik.
- Davlumbaz gerektirmez.
- Tasarımı sayesinde üst üste konulabilir.

Pizza



03.00 dak.

Jalapeno Poppers



03.00 dak.

Chicken Fingers



02.00 dak.

Cinnamon Rolls



07.00 dak.



Önerilen Noktalar

Kafeler
Çabuk servis restoranları
Pastaneler
Stantlar

SOTA

SOTA

kullanmanın avantajları

- Turbochef İ serisi teknolojisine sahiptir.
- Bağımsız alt ve üst impingement sistemi yemeğinizi gerektiği gibi pişirir.
- Davlumbaz gerektirmez.
- İ Menü sistemi sayesinde tarifleriniz kolayca programlanıp kolayca saklanabilir.
- Isınmayan dış yüzeye sahiptir.
- En küçük Turbochef ekipmanıdır.
- Yeni mikrodalga teknolojisi sayesinde içine metal tepsi konabilir.

Somon



1.30 dak.

Sıcak Sandviç



00.50 dak.

Tavuk Kanadı



03.00 dak.



Panini



Waterless Steamer



G5

kullanmanın avantajları

- 5 tepsi kapasiteli
- Patentli konveksiyon ve mikrodalga teknolojisi
 - Dokunmatik ekran
- İMenu sistemi sayesinde tarifleriniz kolayca programlanıp kolayca saklanabilir.
 - Smart card ve USB kullanımına açık.
 - Benzer fırınlardan 4 kat daha hızlı
- Yeni mikrodalga teknolojisi sayesinde içine metal tepsi konabilir.

Biscuit (Frozen)
(75 adet)



14.30 dak.

Cinnamon Rolls
(75 adet)



08.10 dak.

Chicken tenders (Frozen)
(4,5 kg)



11.15 dak.



Önerilen Noktalar

Restoranlar
Oteller (Ana mutfak, havuz ve restoranlar, oda servisi)
Hastaneler
Üniversiteler

G5



i5



i3

i serisi kullanmanın avantajları

- Bağımsız alt ve üst impingement sistemi yemeğinizi gerektiği gibi pişirir ve en iyi neticeyi almanızı sağlar.
- İçerisinde bulunan sürekli dolaşan hava akımı sayesinde sıcak hava ve mikrodalga özelliklerini birleştirir. Bu sayede eşit pişirme sağlar.
 - Davlumbaz gerektirmez.
 - iMenu sistemi sayesinde tarifleriniz kolayca programlanıp saklanabilir. Smart card ve usb kullanımına açık.
- Yeni mikrodalga teknolojisi sayesinde içine metal tepsi konabilir ve 1/1 GN tepsi alabilir.
- Benzer fırınlardan 10 kat daha hızlıdır.
- Tasarımı sayesinde üst üste konulabilir.

Önerilen Noktalar

Restoranlar
Oteller (Ana mutfak,
havuz ve restoranlar,
oda servisi)
Marketler
Catering firmaları
Havaalanları
Üniversiteler
Fast-Food'lar
Kafeler
Sinema salonları
Stadyumlar

Hamburger



01.20 dak.

Lasagna



02.20 dak.

Chicken fajitas



02.00 dak.

Baked alaska



00.55 dak.



Hızlı Pişirme Fırınları Rapid Cooking Ovens

TURBOCHEF



Encore



Bullet

ENCORE ve BULLET kullanmanın avantajları

- Turbochef İ serisi teknolojisine sahiptir.
 - Programlanabilir High H impingement sistemi yemeğinizi istediğiniz gibi pişirir.
 - Davlumbaz gerektirmez.
 - Kolay temizlenir.
 - İMenu sistemi sayesinde tarifleriniz kolayca programlanıp 256 tarife kadar saklanabilir.
 - Tasarımı sayesinde üst üste konulabilir.
- Self-diagnostics sistemi sayesinde fırınınız ve parçaları her zaman kontrol altındadır
- Yeni mikrodalga teknolojisi sayesinde içine metal tepsi konabilir.

Önerilen Noktalar

Restoranlar
Oteller (Ana mutfak,
havuz ve restoranlar,
oda servisi)
Marketler
Catering firmaları
Havaalanları
Üniversiteler
Fast-Food'lar
Kafeler
Sinema salonları
Stadyumlar

Pizza



0.60

Sıcak Sandviç



0.35 dak.

Kahvaltı Sandviçi



0.20 dak.

Cinnamon Rolls



5.40 dak. (12 adet)



Tornado

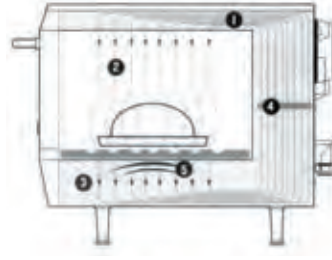
Tornado 2

kullanmanın avantajları

Patentli katalizör sayesinde davlumbaz gerektirmez, koku çıkarmaz. Benzer fırınlardan 12 kere daha hızlıdır.

128 ayrı menü programlanabilir ve tek tuşla pişirme yapılabilir; usta programı bir kere menüye kaydettikten sonra elemanlar pişirmeyi kolayca yapabilir. Menü bir kere programlandıktan sonra, program kartı sayesinde tüm diğer fırınlara kolayca yüklenebilir.

Infra-red, mikrodalga ve sıcak hava teknolojilerini tek fırında topladığı için dünyanın en hızlı pişiren fırınıdır.



Önerilen Noktalar

- Pastaneler
- Akaryakıt istasyonları
- Eğlence merkezleri
- Pizza restoranları
- Sinemalar
- Barlar
- Havaalanları
- Fast-Food'lar
- Kafeler

1. Elektrik akımı fırının iç haznesindeki havayı 260° dereceye getirir.
2. Sıcak hava yemeğin etrafından saatte 100km hızla dolaşır ve bu sayede yemeğin çevresinde bir ısı kalkanı oluşturur.
3. Aynı zamanda altta bulunan ısıtıcılar yemeğin alt tarafında ısı transferini başlatır.
4. Sıcak hava akımı katalizörden geçirilir ve havadaki tüm yağlar ve kokulardan arındırılır.
5. Bu esnada mikrodalga sistemi düzenli aralıklarla yemeği içten dışa doğru pişirir ve ısı kalkanı sayesinde yemeğin kurumasına engel olur.

Pizza



0.15

Tavuk Kanadı



2.30

Sıcak Sandviç



0.30 dak.

Kumpir



6.00 dak.



Fire

Fire

kullanmanın avantajları

- Taş fırın usulünde yapılmış pizzalar için özel tasarlanmıştır.
- 14 inch (35,5 cm) ince veya kalın hamur pizza'ya uygundur
- Davlumbaz gerektirmez
- Çıkarılabilen alt panel temizlik kolaylığı sağlar
- 450 C dereceye ulaşan elektronik ısı kontrolü
- Üst ve alt konveksiyon motorları
- 6 önceden ayarlanmış sayaç
- 4 renk opsiyonlu (Kırmızı, Sarı, Siyah, Beyaz)

14" Artisan
Margarita Pizza



90 sn.

14" Traditional
Pepperoni Pizza



2:20 dak.

Konveyörlü Hamburger Pişirici Automatic Broilers



JF 62

- Orta kapasite
- Broilvection teknoloji
- 35000 BTU / Saate
- Dijital kontrol
- Dumansız
- Return flow / Flow through
- Gaz veya elektrik
- Tek veya çift konveyör



JF 63

- Yüksek kapasite
- Broilvection teknoloji
- 45000 BTU / Saate
- Dijital kontrol
- Dumansız
- Return flow / Flow through
- Gaz veya elektrik
- Tek veya çift konveyör



JF 63 BG

- Yüksek kapasite
- Broilvection teknoloji
- 45000 BTU / Saate
- Dijital kontrol
- Dumansız
- Ekmek kızartma özelliği dahil
- Return flow / Flow through
- Gaz veya elektrik
- Tek veya çift konveyörlü



JF 64

- Yüksek kapasite
- Broilvection teknoloji
- 75000 BTU / Saate
- Dijital kontrol
- Dumansız
- Ekmek kızartma özelliği dahil
- Return flow / Flow through
- Gaz veya elektrik
- Tek veya çift konveyörlü



Özellikler:
Elektrikli ve Gazlı modeller mevcut
Konveyör Geniřlięi : 813 mm
Pişirme Haznesi Uzunluęu : 1016 mm



15 yıldır her sene



Konveyörlü Fırınlr 1100 Serisi Impinger II 1100 Series



Özellikler:
Elektrikli ve Gazlı modeller mevcut
Konveyör Geniřlięi : 457 mm
Pişirme Haznesi Uzunluęu : 711 mm

Konveyörlü Fırınlr 1600 Serisi Impinger Low Profile 1600 Series



Özellikler:
Elektrikli ve Gazlı modeller mevcut
Konveyör Geniřliđi : 813 mm
Pişirme Haznesi Uzunluđu : 1016 mm



Sıcak Sandviç Fırını Countertop Impinger Series

Özellikler:
Dijital ve Elektrikli modeller mevcut
Konveyör Geniřliđi : 406 mm
Pişirme Haznesi Uzunluđu : 508 mm



CTI 2512



Özellikler:
Elektrikli modeller mevcut
Konveyör Geniřliđi : 406 mm
Pişirme Haznesi Uzunluđu : 508 mm

1312





DHB2PT-20



DHB4PT-20



DHB2PT-33BCE



297



428



247-SLC



248-SLC



740



Spatulalar



161



152 Kürek



679-680



580



398



404

Full Otomatik Espresso Makineleri

Konfigürasyonlarda Tam Esneklik

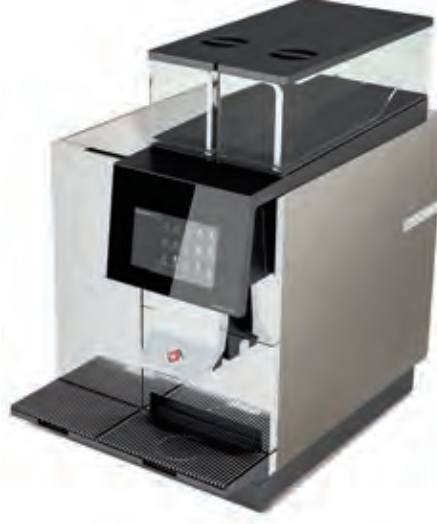
"Modüler çeşitlilik"

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

| Black & White4 compact serisi



CTM2



CTM2-RS



CTMP2-RU

| Black & White3 compact serisi



CTM2
Twintower



CTMC2-RF



CTM2-RF



Modüler
Sistem



CTMS2-RF
CH





Minex



Soul



Essential Pro



Versatile Pro

ASP[®]

Antibacterial Silver Polymer

MİKROORGANİZMALARA
KARŞI ETKİN KORUMA

- Beyazlatıcı ve deterjanlara karşı dayanıklı.
- Ürününüzün ömrünü uzatır.
- %99.9 bakterileri yok eder ve üremesini engeller.

Katı Meyve Sıkacakları Multifruit Speed



White



Silver



Black





Versatile Pro
Silver



Speed
Pro



Speed Pro Self
Service



Versatile Pro Graphite
Podium



Speed Pro Tank
Podium



Speed Pro Self Service
Podium



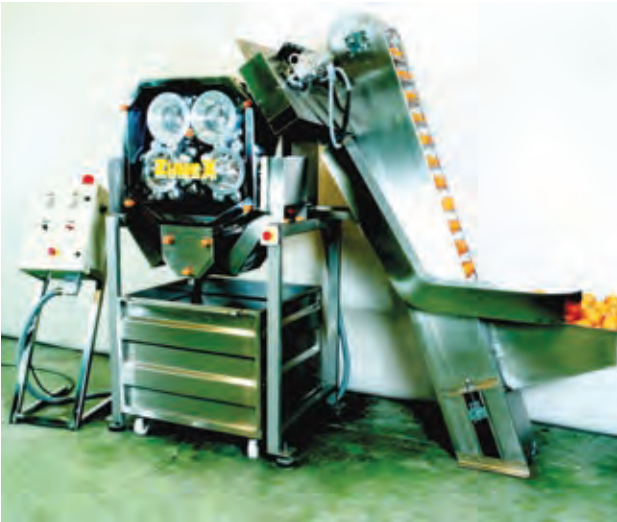
Speed Pro Cooler
Podium

Önerilen Noktalar

- Pastaneler / Fırınlr
- Kafeteryalar
- Restoranlar
- Süpermarketler
- Akaryakıt İstasyonları
- Büfeler / Kafeler
- Fast-Food'lar
- Havaalanları
- Oteller
- Barlar



Z Compact



Z 450 Endüstriyel



Z Mobil

"ŞEFLERİN VAZGEÇİLMEZ EKİPMANI"

Pacojet sayesinde 100% natürel sorbeler, muslar, pateler, çorbalar, soslar gibi her istediğinizi porsiyon kontrolü ile birkaç dakika içerisinde hazırlamış olursunuz. Pacojet gıdalarınızı "Pacotize" ederek, mikro püre haline getirip, renginden, tadından ve en önemlisi besin değerinden kaybetmeden müşterilerinize sunmanızı sağlar.

PACO
JET



Pacojet 1

Özellikler:
Sağlam, fonksiyonel tuşlar
Manuel basınç düşürme
Kesme/doğrama ve çırpma/
karıştırma özellikleri (ekstra parça ile)
Tam porsiyonlar



Pacojet 2

Özellikler:
Dokumatik renkli ekran
Otomatik basınç düşürme
Kesme/doğrama ve çırpma/karıştırma
özellikleri (ekstra parça ile)
Tam ve decimal porsiyonlar



Ekstra
Konteyner



Renkli
Kapaklar



Altın Bıçak



Coupe
Bıçak Seti





Akıllı Hata Tanıma Özelliği:

- 7 gün 24 saat makinenizi kontrol altında tutar.
- Herhangi bir potansiyel sorun için sizi önceden haberdar eder.
- Servis gereğini önceden bildirir.
- İnternet üzerinden uzaktan komuta ile sorunu ve geçmiş aksaklıkları bildirir.
- Servis gelene kadar "güvenli mod" üzerinden buz üretimine devam eder, günü kurtarır.

Kolay Okunan Dijital Ekran:

- Detaylı haftalık programlanabilir menü (gün, saat, kapasite, üretim ve doluluk oranı isteğe göre ayarlanır).
- Her an buz yapımının hangi aşamasında olduğunu söyler.
- Ekipmanınız hakkında bütün bilgileri hafızasında saklar.

Kusursuz ve Etkin Temizlik:

- Ultraviyole ışın sayesinde bakteri ve küf oluşumunu önler.
- Tazelik, berraklık ve tat için tortu ve kalıntıları temizler.
- Tek tuş'la kolay temizlik.





16 yıldır her sene

Buz Makineleri İndigo Serisi Ice Machines Indigo Series



İ322 B320



İ1200 B570



İ1800 B970



Ice Crusher



İ300 B170



İ300

Kapasite:
İ300 : 141 kg/günde
İ322 : 156 kg/günde
İ1200 : 547 kg/günde
İ1800 : 843 kg/günde



Kar Buz Makineleri Flake Ice Machines



RFS 0300



RFS 0650



RFS 0650

Set Altı Buz Makineleri Undercounter Ice Machines



Kapasite:

UG20 : 22 kg/günde

UG40 : 45 kg/günde

UG65 : 67 kg/günde

UG80 : 86 kg/günde

SOTTO
UG 20



SOTTO
UG 65



Kapasite:

QM45: 43 kg/günde

QM 45



Kapasite:

U140 : 60 kg/günde

U190 : 90 kg/günde

U240 : 102 kg/günde

U310 : 138 kg/günde

Neo U190

"Farklı kapasitelerde modellerimiz mevcuttur."



B 570



B 970

Kapasite:

B570 : 195kg

B970 : 322kg

F1300 : 600kg



F 1300

Full Otomatik Harçlama Tezgahları
Automated Breaders



Marinasyon Makineleri
Marinators



M 101

Harçlama Tezgahları
Breaders / Sifters



BBSURH



BBSU 4221



BBSU 3814



BBSU 4830



BBSU 8132



16 yıldır her sene

Pizza Hazırlama Tezgahları Pizza Prep Tables



TPP-44



TPP-67D-4



TPP-93



True pizza hazırlama tezgahları özellikle işlek pizza dükkanları için tasarlanmıştır.

Özelliklerinden bazıları:

- hava soğutmalı sistemi sayesinde 0,5 C ile 5 C arası muntazam soğutma sağlar
- 495mm'lik çıkartılabilir extra derin kesme hazırlama tahtası
- patentli yalıtımlı kapak sayesinde ısı kaybı olmadan ürünlerinizin tazeliği korur
- çift kapak, çekmeceli ve çift taraflı gibi bir sürü opsiyonu mevcuttur

Sandviç Hazırlama Tezgahları Sandwich Prep Tables



TSSU 27-08



TSSU-48
12D-4



TSSU
72-12

True sandviç ve salata hazırlama tezgahları tasarımı ile verimliliğinizi artırır ve ürünlerinizin tazeliğinin korunmasını sağlar.

Özelliklerinden bazıları:

- hava soğutmalı sistemi sayesinde 0,5 C ile 5 C arası muntazam soğutma sağlar
- 299mm'lik çıkartılabilir kesme hazırlama tahtası
- 100mm derin, standard şeffaf polikarbonat küvet. 150mm ve 200mm derinlikte küvet kullanma imkanı
- patentli yalıtımlı kapak sayesinde ısı kaybı olmadan ürünlerinizin tazeliği korur. Çıkartılabilen kapak sayesinde kolayca temizlenir.
- çift kapak, çekmeceli ve çift taraflı gibi bir sürü opsiyonu mevcuttur



16 yıldır her sene

TRUE

Tezgah Tip Buzdolabı ve Derin Dondurucu Gastronorm worktops



TUC 27



TUC 48



TUC 48 G

Buzdolapları ve Derin Dondurucular Refrigerators and Freezers



T-19E



T49-4



T72-G

Chef Base



TRCB 72



TRCB 110

TRCB 52-60





16 yıldır her sene

Soğuk Teşhir Üniteleri Merchandisers



GDM-5



GDM-19T



TAC-48

Teşhir Üniteleri Merchandisers



TCGR-36



TCGR-50



TFM-41FL
Yatay buzluk

Şişe Soğutma



TD 36-12



TBB-2G



TDD-1

Adalar / Islands

Hayalinizdeki Mutfağı size Özel Üretelim





Set Üstü Mutfak Ekipmanları



EDU-15HSE



EDU-18F



GD-24RBFF



GD-24GFF

Mutfak Ekipmanları



MCO-GS-20



G24-36GFSD



MSTSR16-280

Endüstriyel Mutfak Ekipmanları
Industrial Kitchen Equipments



SU684-
24GR



ST284-1
24G-E



ST283



HEEG



GI-SH WO
3500



ST280-45R



MST-34BRL



ST286-E

> Bu sayfadaki tüm modellerimizin
değişik boy ve ebatları mevcuttur.



ISETTA LX



ISABELLA



SAMOA



MILLENIUM



GELATOSHOW
2



SUPERSHOW



MITO



METRO 129
RVVA



METRO 93
RVLS



Süpermarket ve Pastane Ekipmanları



ECONESOS



ACTION 2



MUSIC



MASK



MISTRAL



TORNADO



Şok Soğutucular Blast Chillers

Kapasite:
Blast Freezing
T5 : 12 kg/240 dak
T8 : 16 kg/240 dak
T12 : 24 kg/240 dak
T16 : 36 kg/240 dak



Kapasite:
Blast Chilling
T5 : 18 kg/90 dak
T8 : 25 kg/90 dak
T12 : 36 kg/90 dak
T16 : 55 kg/90 dak



ZERO T 12

Espresso Makineleri
Espresso Machines



100 E 2GR



85 E 2GR



85 Flexa E



SM 92



INSTANT
SM 97



100 Touch



Vita-mix XL 5.7L Hazne



Vita-Prep





Rakiplerinden
4 kat daha
sessiz

Quiet One



Portion Blending
System



Blending
Station Adv.



Blending
Station Adv.
(in counter)



Touch & Go 2



Barboss
advance



Drink machine
advance



Drink machine
two-speed



Rinse o matic

Karlı İçecek Slush

Konsantre Meyve Suyu Makinesi



Ultra-2



Ultra-2 pafa



JDF-2



JDF-4PB

Kahve Değirmenleri / Grinders



G9HD



MHG



G92T HD



G2



G3

Sıcak İçecek Makineleri / Hot Drink Dispensers

Cappuccino, Sıcak çikolata, Sahlep vb. birçok değişik ürünü (toz) 5 sn. gibi kısa bir sürede servis etme imkanı



FMD 1



FMD 3



iMIX 3



FMD 5



Kahve ve ay Makineleri Coffee & Tea Brewers



16 yıldır her sene



Titan Single



ICBA Tall



Single SH



Dual SH



CWTF 35A



CWTF 35A
lower



CWTF APS



VP17-1



VP17-2

Semaver / Urns



SRU



U3

Karlı İçecek Slush

Şerbetlik



Quark 1



FBM 1



Quark 2



MAESTRALE
EXTRA 12.2

Salep / Sıcak Çikolata



SCIROCCO



GOLD

Sıcak İçecek
Makinesi



RECORD 102

Soğuk İçecek
Makinesi



TURIA



B Cream



B Frozen



B 3



Is Cream



516D Easy Cheeser



Easy Cheeser



Easy Tomato Slicer II



Chicken Slicer



Lettuce Kutter



Easy Chopper II



Spiral Fry



Belgian waffle



Flowering onion



Monster FryKutter



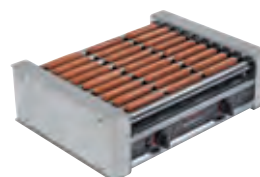
Easy Slicer



Cheese Blocker



7000-S & 7000-2 waffle baker



Roller Grill



16 yıldır her sene



TK-135B



TK-72



TQ-405



TRH-60

Teşhir Vitrinleri Display Cabinets



FSD-2X



FST-1 MN



FSDT-1

PFST-2X



GPRSR-19



FSDT-1X



GRCD-2P with
Flipdoors



GRHD-3PD



GRSDS-30D



GRHDH-2P



GRBW-30



GRAH-36



HDW-2



GRSS



GRFFL



GR2BW-30



GR2SDS-30D





BEST IN CLASS

Bu ödül her sene "Foodservice Equipment & Supplies" dergisi tarafınca yapılan bir çalışma sonucunda sektörün en iyi üreticilerine veriliyor.

Kazananlar yedi performans kriteri üzerinden değerlendiriliyorlar: ürün kalitesi, ürün değeri, ürün tasarımı ve estetiği, servis ve desteği, satış temsilcileri, ürün mevcudiyeti ve ürün bilgisi.

** Katalog' da bulunan ürünler portföyümüzün sadece bir kısmıdır.*

"Daha fazla model ve ürün için lütfen bizimle irtibatta geçiniz"



ENERGY STAR SEMBOLÜ

Bu sembol Energy Star sertifikası kazanmış ürünlere verilir.

Devlet kontrolü altında verilmiş olan bu sertifika, aldığınız ekipmanın size düşük enerji tüketimi ile yüksek verimlilik vereceğinin göstergesidir. Bu şekilde enerji ve verim kaybınız olmadan, masrafınız azalır ve doğaya daha saygılı bir ürün kullanmış olursunuz.



SERVİS VE HİZMETLERİMİZ

Demo, Teslimat, Montaj ve Eğitim

Klimatek ekibi olarak her aşamada ürünlerimizin arkasındayız.

Ürünlerimizi demo mutfağımızda siparişinizi vermeden görebilir ve denemelerinizi yapabilirsiniz. Siparişinizi verdiğiniz andan itibaren, siz müşterilerimize en yüksek servisi vermek için biz Klimatek ekibi olarak hizmetinizdeyiz. Söz verdiğimiz tarihte teslimatınızı gerçekleştirir, uzman teknik servisimiz montajını yapar ve gerekli durumlarda şefimiz size özel eğitim verir.



SATIŞ SONRASI SERVİSİMİZ

Teknik servisimize ister internet üzerinden ister telefonda her zaman ulaşabilirsiniz.

Senelik bakım veya ekipmanınızla ilgili sorununuzu en kısa zamanda çözmek için uzman ekibimiz her zaman hizmetinizdedir. Şayet telefonda çözülebilecek bir problem ise hemen yardımcı olurlar, yoksa size en yakın teknik servis elemanımızı yönlendirirler. Geniş parça stoku ve tecrübesi ile Klimatek teknik servisi sektörün liderlerindedir.

Notlar:

Referanslarımızdan bazı örnekler...



klimatek.com



Adam&Eve
Akademi Pizza



Barut Hotel



Beğendik Süpermarket
Belso A.Ş.
Big Daddy Burger



Burgy's



Carrefour



Carlotta
Cherry Berry
Chicken Planet



Coffeeshop Company
Delfin Hotel
Dome Pico



DUNKIN'
DONUTS.



El Torito
Etiler Hamburger Gıda



Gimsa



Gobitte
Güllüoğlu Baklavacıları
Güral Premier



Hacettepe Üniversitesi
Harvest
İncirlik Hava Üssü



Kardeşler Unlu Mamüller
Kaşibeyaz Pastaneleri
Kayseri Erciyes Üniversitesi

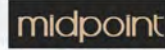


Kristal Büfe



mangalevi®

La Pizza
Mary Brown's



Otantik Kumpir

Özdilek®

Patso Burger



PIZZA PARK

PF Chang's
Pidem
Pinkberry



real-

Rixos
Saray Muhallebicisi
Sardunya
Shake Shack



Seyidoğlu



SUBWAY

Sofram
Sütiş
Starbucks Coffee
Swissotel



Timboo



Üçler Yemek



Unilever

varan

Vitamin Simit
Ziya Şark Sofrası



KLIMATEK

ELEKTRİKLi ve MEKANİK CİHAZLAR SAN. ve TİC. A.Ş.

Merkez: İnönü Caddesi, Akar Palas No: 14/6
34427 Gümüşsuyu-İSTANBUL/TURKEY

Tel. +90 212 244 46 16

+90 212 244 46 17

+90 212 244 46 23

Fax. +90 212 244 45 09

Showroom: Seyrantepe Mah. Zühre Sk. No 10/A
Seyrantepe-İSTANBUL

Tel. +90 212 264 03 60

+90 212 264 03 62

Fax. +90 212 264 03 64

<http://www.klimatek.com>

e-mail: info@klimatek.com

