



KLIMATEK





klimatek.com

KLIMATEK

www.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 87 senedir bizi tercih ettikleri ve itimat gösterdikleri için teşekkür ederiz.

Saygılarımızla,
Burak GÜLYÜZ
Yönetim Kurulu Başkanı



TAYLOR

HENNY PENNY
Engineered to Last

FRYMASTER

LINCOLN

CONVOTHERM

TURBOCHEF

MANITOWOC

nieco
THE TASTE YOU CAN COUNT ON

TRUE
REFRIGERATION

GARLAND

zumex

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

PRINCECASTLE

PRINCECASTLE

BUNN
Quality Since 1840

PACO
JET

CREM
A Welbilt Brand

Vitamix

ISA
your visible value

BRAS

Hotco

NEMCO
FOOD EQUIPMENT

RAM





TAYLOR®



KLİMATEK

YUMUŞAK DONDURMA - (SUNDAE)

Soft Ice Cream / Frozen Yoğurt



C 606

- Pastörizasyonlu
 - 4 Çeşit Shake
 - Tek Musluk Sundae
 - 4 Sundae Soslu
- (Servis 100 gr)
- **Kapasite**
Sundae : 426 Servis/Saat
Shake : 320 Servis/Saat
 - **Impact Kapasite**
(Seri külah çekme kapasitesi)
Sundae : 40 Külah
Shake : 15 Bardak



C 716

- Pastörizasyonlu
 - Pompalı
 - 3 Musluk Sundae
 - 4 Sundae Soslu (Opsiyonel)
- **Kapasite**
426 Servis/Saat
 - **Impact Kapasite**
40x2 Külah

Frozen Yoğurt



C 712

- Pompalı
 - 3 Musluk Sundae
- Kapasite**
426 Servis/Saat
Impact Kapasite
40X2 Külah



C 708

- Pastörizasyonlu
 - Pompalı
 - Tek musluk Sundae
- Kapasite**
426 Servis/Saat
Impact Kapasite
40 Külah



736

- Tek Musluk Sundae
- Pompalı

Kapasite : 30 Kg/saat

Impact kapasite : 30 külah



738

- 3 Musluk Sundae
- Pompalı

Kapasite: 30 kg/saat

Impact Kapasite: 30x2 Külah



C 152

- Tek Musluk Sundae

Kapasite: 102 Servis/saat

Impact Kapasite: 5 külah

C 161

- 3 Musluk Sundae

Kapasite : 100x2 Servis/saat

Impact Kapasite : 6x2 Külah
(Seri külah çekme kapasitesi)



C 723

- 3 Musluk Sundae

Kapasite : 395 Servis/saat

Impact Kapasite : 25x2 Külah

C 722

- 3 musluk Sundae

- Pompalı

Kapasite : 426 Servis/saat

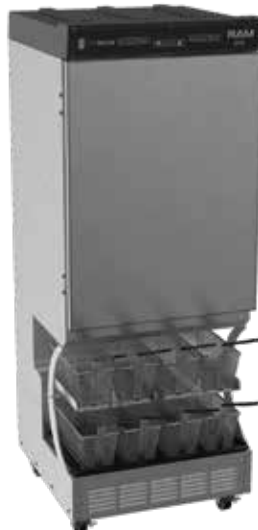
Impact Kapasite : 40x2 Külah



R160D



R200C



R280C



SERT DONDURMA

Batch Freezers



104



• Set üstü

Kapasite : 2.9 litre hazne
10-12 dakikada bir hazne
dondurma üretilebilir.



SB25

• **Kapasite** : 60 ml ila 470 ml
arasında tek kerede karıştırır.
10,5kg - 12.7kg buz hazneli.

Gelato Yapıcı / Teşhir Ünitesi

Batch & Display Freezers



GX2

Kapasite :
10x2=20 Kg/saat (GX2)



GX4

Kapasite :
10x4=40 Kg/saat (GX4)



TAYLOR®

ZAMBOOZY



C 300 FAB

Yetişkin Slush (Bira ve Kokteyl)

• 2 Farklı Tat.

Kapasite : 2 x 6,6 litre





C 138

Kapasite :

60 Kg/saat (C138)
45 Kg/saat (C137)
35 Kg/saat (C136)
25 Kg/saat (C139)



CH 03

Kapasite :

30 Kg/saat (CH03)
60 Kg/saat (CH04)
130 Kg/saat (CH06)

SERT DONDURMA VE GELATO - Batch Freezers And Gelato



C 116

Kapasite :

90 Kg/saat (C116)
60 Kg/saat (C117)
35 Kg/saat (C118)
25 Kg/saat (C119)



C 153

Kapasite :

20 Kg/saat (C154)
30 Kg/saat (C153)
60 Kg/saat (C151)

SET ÜSTÜ EKİPMANLAR - Counter-Top Machines



C 122

Kapasite :

15 Kg/saat



C 124

Kapasite :

5 Kg/saat



C 003

Kapasite :

50 Kg/saat (C003)
100 Kg/saat (C007)
Krem Şanti Makinası

ÇİFT TARAFLI IZGARA

Clamshell Grill



L810



L810



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





PFE 500 C

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

Neden Basınçlı Kızartma

Elverişli

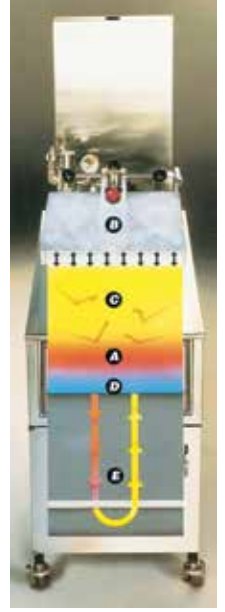
Alışlagelmiş yağlı fritözlere kıyasla çok daha kısa sürede kızartma ve dolayısı ile daha çabuk servis imkanı. Bilgisayar kontrol sistemi sayesinde tek dokunuş ile 10 değişik menü sunabilme imkanı.

Ekonomi

Basınçlı fritöz oluşu nedeni ile, daha düşük derecelerde kızartma imkanı sayesinde çok daha düşük enerji sarfıyatı. 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



PFG 600 C

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



PFG 691 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





Sıcak Teşhir Heated Merchandisers

Sıcak teşhir modellerimiz değişik boy ve ebatlarda mevcuttur.



THERMA VEC

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.





SCR 8

Kapasite :

SCR-6 : 24 Tavuk

SCR-8 : 32 Tavuk



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

SICAK SAKLAMA DOLAPLARI

Heated Holding Cabinets

HENNY PENNY
Engineered to Last



HHC 900

HHC 993 : 5 Tepsi
HHC 992 : 10 Tepsi
HHC 980 : 10 Tepsi
HHC 900 : 13 Tepsi
HHC 990 : 15 Tepsi



HHC 903-902-990



HHC 980

Ayrı olarak programlanan raflar ve geri sayım zamanlayıcıları ile Smarthold, pizza ve pilav gibi tutması zor ürünleri saklayabilecek kadar çok yönlüdür.

“%10 ile %90 arası nem oranı programlanabilir.”

SICAK TEŞHİR

Merchandising



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



EPC 200



EPC 400



HMR 105



16 yıldır her sene



RE14C-SD

- **Kapasite**
22-28 litre
yağ haznesi
32 Kg/saat donmuş
kızarmış patates
- Full Pot
- Programlanabilir
- Bilgisayarlı
- 14 kw



RE 214 2BLC-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

Gazlı Fritöz Gas Fryers

Normal fritözlerden % 43 daha az enerji kullanır.

Spreader opsiyonu başka modeller için de mevcuttur.



H55 C

- **Kapasite**
28 litre yağ haznesi
36 Kg/saat donmuş
kızarmış patates
- Yüksek verimli
- Bilgisayarlı
- 80.000 BTU



H55 With Spreader
-Dinlendirmeli-



MJ50

- **Kapasite**
28 litre yağ haznesi
36 Kg/saat donmuş
kızarmış patates
- 122.000 BTU

Otomatik filtrasyon sistemi ve sepet kaldırma opsiyoneldir.

FİLTRE QUICK SERİSİ FRİTÖZ

Filter Quick Series Fryers

FRYMASTER®



- 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



Footprint Pro

- 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



Dünyanın ilk yapay zekâli tam otomatik pişirmeli kombi fırını



Yenilikçi teknoloji ve akıllı algoritmalar sayesinde ConvoSense'li Convotherm kombi fırınlar otomatik pişirme için gerekli 3 temel özelliğe sahiptir:

1. Tanımak - hassas optik sensor, koyduğunuz yemeği ve hizasını algılar
 2. Anlamak - her müşteriye özel kendisine özgün tarifler için ayarlanır
 3. Harekete geçmek - ConvoSense gereken bütün adımları otomatik olarak atar
- Pişirme programını ve süresini seçer, birbirine uyumsuz ürünlerde sizi uyarır.

Kombi Fırınlar Convotherm 4 Bake Convotherm 4 BAKE Series



Fırın ve Pastaneler için ideal

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

Bouche d'Or



6.20 EasyTouch

Daha fazla konfor, daha fazla güvenlik

Özelliklerinden bazıları:

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

20.20 EasyTouch

Kombi Fırınlar EasyDial Serisi

EasyDial Series



6.10 EasyDial

Manüel kullanımda ideal.

Özelliklerinden bazıları:

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

12.20 EasyDial



20.20 EasyDial



6.06 Mini



10.10 Mini

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



6.10 - Black mini



51.5 cm



6.06 mini portatif



6.10 - mini - 2in1



Convovent



Maxx 6.10

Sahip olduđu özellikleri ile tam kararında:

- Crisp&Tasty: 3 kademedede nem alma
- BakePro: 3 kademedede geleneksel fırında pişirme fonksiyonu
- HumidityPro: 3 kademedede nemlendirme
- Fan hızı: ayarlanabilir 3 kademe
- ConvoClean



Maxx 10.10



Mini İstifleme Seti



Yükleme Arabası



Ziyafet Tabak Arabası

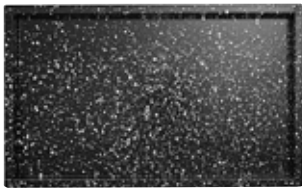


Termik Kapaklar

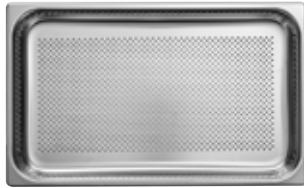


Mini Condensation Hood

Tepsiler Temizlik - Bakım Ürünleri



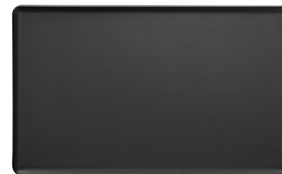
Tepsi Granit Emaye



Paslanmaz Çelik Tepsi (Delikli)



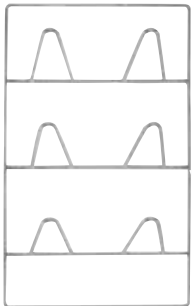
Paslanmaz Çelik Tepsi (Deliksiz)



Alüminyum Kızartma Tepsisi



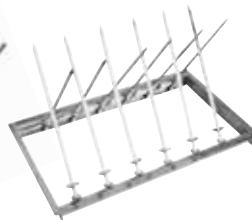
Alüminyum Kızartma Tepsisi



Tavuk Izgarası



Özel Şiş



Şiş Altlığı



Tek Şiş



Convo Clean New



Convo Care

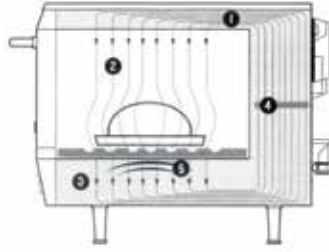


Tornado

Önerilen Noktalar

Pastaneler	Sinemalar
Akaryakıt istasyonları	Barlar
Eğlence merkezleri	Havaalanları
Pizza restoranları	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.



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



Pizza

0.15 dak.



Sıcak Sandviç

0.30 dak.



Tavuk Kanadı

2.30 dak.



Kumpir

6.00 dak.

BULLET



Bullet

BULLET kullanmanın avantajları

- Turbochef i serisi teknolojisine sahiptir.
 - Programlanabilir High H impingement sistemi yemeğinizi istediğiniz gibi pişirir.
 - Davlumbaz gerektirmez.
 - Kolay temizlenir.
 - iMenu 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
Marketler
Catering firmaları
Fast-Food'lar
Kafeler
Sinema salonları
Stadyumlar
Benzinciler



Pizza

02.15 dak.



Sıcak Sandviç

00.20 dak.



Cinnamon Rolls (12 adet)

05.40 dak.



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.



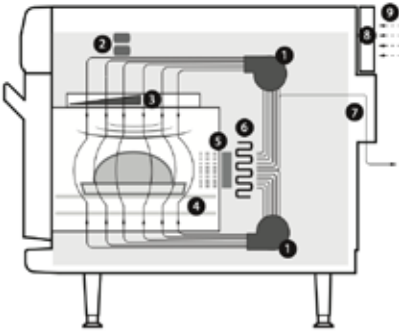
SÖTA

SÖTA 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.
- Bileşenlerini ve performansını kendi kendine teşhis eden teknoloji
- Yeni mikrodalga teknolojisi sayesinde içine metal tepsi konabilir.

Önerilen Noktalar

Kafeler
Çabuk servis restoranları
Pastaneler
Stantlar



Panini el Bandido



Panini



Waterless Steamer

Somon



1.30 dak.

Sıcak Sandviç



00.50 dak.

Tavuk Kanadı



03.00 dak.

ECO-ECO EL BANDIDO



Eco



Eco El Bandido

ECO-ECO ST kullanmanın avantajları

- TurboChef i serisi teknolojisine sahiptir.
- Davlumbaz gerektirmez.
- TurboChef'in en küçük ve en enerji verimli ekipmanı.
- i Menu sistemi sayesinde tarifleriniz kolayca programlanıp saklanabilir.
- Isınmayan dış yüzeye sahiptir.
- Bileşenlerini ve performansını kendi kendine teşhis eden teknoloji.
- 5 ekstra renk opsiyonlu (kırmızı, yeşil, beyaz, siyah, mavi)

Önerilen Noktalar

Kafeler
Çabuk servis restoranları
Pastaneler
Stantlar



Nachos



01.00 dak.

Sıcak Sandviç



01.30 dak.

Pizza



03.30 dak.

HIGH H BATCH 2



High H Batch 2

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.

Önerilen Noktalar

Pizza Restoranları
Barlar
Pastaneler
Kafeler
Stantlar

Pizza



03.00 dak.

Jalapeno Poppers



03.00 dak.

Chicken Fingers



02.00 dak.

Cinnamon Rolls



07.00 dak.



Double Batch



Single Batch

Önerilen Noktalar

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

Double Batch ve Single Batch kullanmanın avantajları

- "İmpingement" hava akımı ile 50mph hıza kadar çıkar ve yaratığı yüksek ısı transferi sayesinde pişirme süresini kısaltır.
- Programlanabilir High H impingement sistemi yemeğinizi istediğiniz gibi pişirir.
- Basit ve sezgisel dokunmatik ekran.
 - Davlumbaz gerektirmez.
 - İstiflenebilir tasarım.
- Akıllı menü sistemi sayesinde 400 tarife kadar programlanabilir (Double batch 800 tarife kadar)
- Dahili kendi kendini teşhis etme sistemi sayesinde fırınınız ve parçaları her zaman kontrol altında
- USB ve Wi-fi kullanılabilir
- Yeni mikrodalga teknolojisi sayesinde içine metal tepsi konabilir.

Pizza



03.00 dak.

Tavuk Kanadı



05.00 dak.

Sıcak Sandviç



01.35 dak.

Biscuit



09.00 dak. (16 adet)

Fire



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
- 5 renk opsiyonlu (Kırmızı, Sarı Yeşil, Siyah, Beyaz, Mavi)

14" Artisan
Margarita Pizza



90 sn.

14" Traditional
Pepperoni Pizza



2:20 dak.



JF 62

Özellikler:

Elektrikli ve Gazlı modeller mevcut
Konveyör Genişliği : 813 mm
Pişirme Haznesi Uzunluğu : 1016 mm



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



16 yıldır her sene



Özellikler:

Elektrikli ve Gazlı modeller mevcut
Konveyör Genişliği : 813 mm
Pişirme Haznesi Uzunluğu : 1016 mm

Fastbake patentli teknoloji sayesinde:

- Isı transferi 40% artar
- Pişirme süresi 10% ila 35% azalır
- Pişirme kalitesini korur veya iyileştirir

Konveyörlü Fırınlar 1100 Serisi Impinger II 1100 Series



Özellikler:

Elektrikli ve Gazlı modeller mevcut
Konveyör Genişliği : 457 mm
Pişirme Haznesi Uzunluğu : 711 mm

KONVEYÖRLÜ FIRINLAR 1600 SERİSİ

Impinger Low Profile 1600 Series



Özellikler:

Elektrikli ve Gazlı modeller mevcut
Konveyör Genişliği : 813 mm
Pişirme Haznesi Uzunluğu : 1016 mm

Fastbake patentli teknoloji sayesinde:

- Isı transferi 40% artar
- Pişirme süresi 10% ila 35% azalır
- Pişirme kalitesini korur veya iyileştirir



Sıcak Sandviç Fırını Countertop Impinger Series



CTI 2512

Özellikler:

Dijital ve Elektrikli modeller mevcut
Konveyör Genişliği : 406 mm
Pişirme Haznesi Uzunluğu : 508 mm

Black & White 4

İsteklerinize özgü, sizin için özel üretilir.



CTM2 RL



CTM2



CTM2 P

Özellikler:

- Yüksek performans (150 – 500 bardak günde)
- Modüler kurulum
- Dünyanın en iyi patentli süt sistemi
- Entegre telemetry sistemi
- Kullanıcı dostu
- Kolay servis, bakım ve temizlik
- 9 l. buzdolabı, bardak ısıtıcı, toz ürün, şurup, alternatif süt kullanma, ve kredi kart veya uzaktan ödeme opsiyonlu



TOUCHLESS



CTM2 RL PLUS



CTM2 PF RL



CTM & CTMRL



CH

Black & White 4 Compact Serisi

İsteklerinize özgü, sizin için özel üretilir.

Özellikler:

- Kompakt, sadece 228mm genişlikte
- Orta-düşük kapasite (50-100 bardak günde)
- Modüler kurulum
- Dünyanın en iyi patentli süt sistemi
- Entegre telemetry sistemi
- Kullanıcı dostu
- Kolay servis, bakım ve temizlik
- 4 l. buzdolabı, bardak ısıtıcı, toz ürün, şurup, ve kredi kart veya uzaktan ödeme opsiyonlu



CTM2



CTM2 RS



CTM2 PRS



CTM2 PFRS



CTM2 FRS CH

Black & White 3



CTS2



CTM2 CH

ZUMEX CONNECT

İlk akıllı meyve sıkacakları

- Gerçek zamanlı performans ve verimlilik bilgisi
- İş yerinizi uzaktan takip etme
- Önleyici bakım verileri



White
Natural Sand

Black
Natural Sand

Soul 2



White
Smoke Grey

Black
Smoke Grey



Minex



Essential Pro



Versatile Pro



Versatile Pro Cashless

Katı Meyve Sıkacakları Multifruit Speed



ASP

Antibacterial Silver Polymer

Mikroorganizmalara Karşı Etkin Koruma

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



Speed Pro



Speed Up



Speed S+Plus



Versatile Pro
All-in-One Cashless



Speed Pro Cooler



Speed S + Plus
All-in-One



Speed
Pomegranates

Zumex Cashless

- Temassız ödeme,
- ister kredi kartı,
- ister dokunmatik,
- ister çiple ödeme opsiyonu.





Coldpress



Z Compact



Mastery

• Kapasite
110 l / saat



• Kapasite
450 l / saat
900 l / saat

Z 450 Endüstriyel



Z Mobil

“ŞEFLERİN VAZGEÇİLMEZ EKİPMANI”

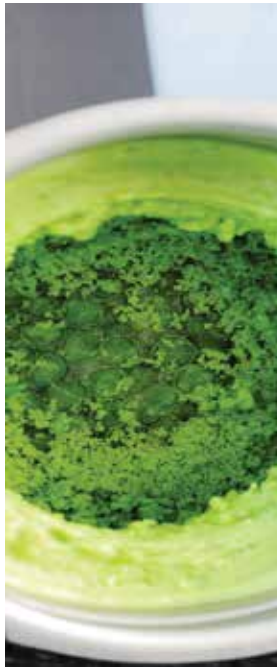
Pacojet sayesinde 100% natürel sorbeler, muslar, pateler, çorbalar, soslar gibi her istediğinizi porsiyon kontrolü ile birkaç dakika içerisinde hazırlamış olursunuz. Pacojet gıdalarınızı “Pacotize” ederek, mikro püre haline getirip, renginden, tadından ve en önemlisi besin değerinden kaybetmeden müşterilerinize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



Pacojet 2 Plus

Özellikler:

- 9 kereye kadar otomatik tekrar pacojetleme özelliği
- Bıçak sabitleme özelliği
- Dokunmatik renkli ekran
- Otomatik basınç düşürme Kesme / doğrama ve çırpma / karıştırma (ekstra parça ile)
- Tam ve decimal porsiyonlar



Ekstra Konteyner



Altın Bıçak



Sentetik Konteyner



Coupe Bıçak Seti



Renkli Kapaklar



17 yıldır her sene



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.
- Yuvarlak köşeleri ve beyaz içi sayesinde rahat temizlik.



BUZ MAKİNELERİ İNDİGO SERİSİ

Ice Machines Indigo Series

MANITOWOC®



İT420 D320



İT1200 D570



İT1900 D970



SpA 160



İ300 D400



İ300

Kapasite:

İ300	: 137 Kg/günde
İT420	: 204 Kg/günde
İT1200	: 544 Kg/günde
İT1900	: 819 Kg/günde





RFF 320



RNF620 D420



RFF1300 D570

Set Altı Buz Makineleri Undercounter Ice Machines



SOTTO UG 20



SOTTO UG 65



QM 45



UF 190

Kapasite:

UG20	: 22 Kg/günde
UG40	: 45 Kg/günde
UG65	: 67 Kg/günde
UG80	: 91 Kg/günde

Kapasite:

QM45	: 43 Kg/günde
------	---------------

Kapasite:

UF140	: 60 Kg/günde
UF190	: 90 Kg/günde
UF240	: 102 Kg/günde
UF310	: 138 Kg/günde

"Farklı kapasitelerde modellerimiz mevcuttur."



D 320



D 400

Kapasite:

D320	: 119 Kg
D400	: 165 Kg
F1300	: 542 Kg



F 1300

FULL OTOMATİK HARÇLAMA TEZGAHLARI

Automated Breaders



Marinasyon Makineleri Marinators



VM 101



Harçlama Tezgahları Breaders / Sifters



BBSURH



BBSU 4221



BBSU 3514



BBSU 4830



BBSU 8132



17 yıldır her sene



TPP-AT-44 HC



TPP-AT-67D-4 HC



TPP-AT-93 HC



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 HC



TSSU-48 12D-4 HC



TSSU-60-24M-BST-FGLID-HC

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.

TEZGAH TİP BUZDOLABI VE DERİN DONDURUCU

Gastronorm Worktops



TRUE
REFRIGERATION



TFP48-18M D2HC



TFP64-24M D2HC



TFP72-30M D6HC

Chef Base



TRCB - 36



TRCB - 52



TRCB - 72

TezgaH Tip Buzdolabı ve Derin Dondurucu Gastronorm Worktops



TUC 27 HC



TUC 48 HC



TUC 48 G HC



TCF 12



TCR 12



TCR 13

Buzdolabı ve Derin Dondurucular Refrigerators and freezers



17 yıldır her sene



TGN 1R 1S



T15 1G HC



T43F HC



STG 1RRI-1S

Teşhir Üniteleri Merchandisers



TBB 2G-S-LD



TVM 48SL HC



GDM 19T HC



TDM DC 36



TDM DC 59



TDM DL 48



CTD Toaster



CTDE Toaster



CTS Ekmek Kizartma



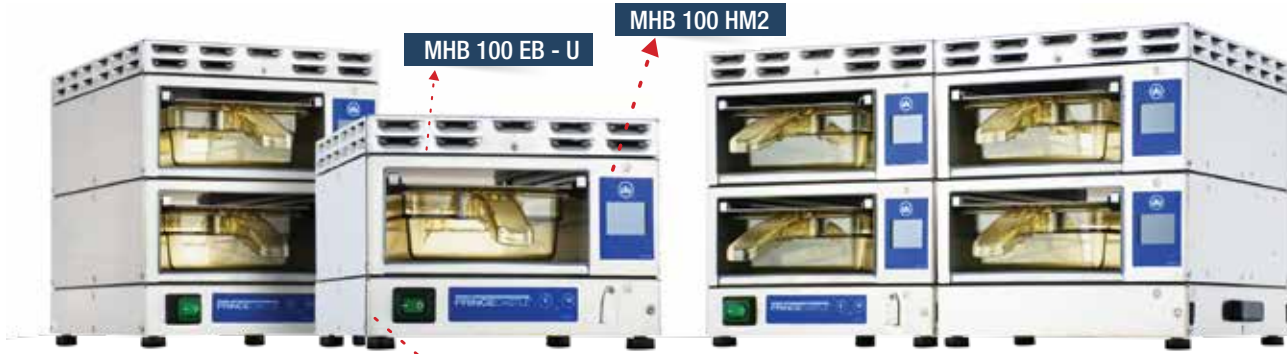
297



DHB 2PT - 20



DHB 2PT - 33 BCE



MHB 100 EB - U

MHB 100 HM2

MHB 100 MB - CE



Saberking



161



Spatulalar



Pan - 155695N-12



152 Kürek



78-P



580



398



406



740



NITRON®



Kahve Değirmenleri Grinders

Sıcak Su Makinesi



GVH-2A



MHGA



G9WD



H3EA



H5

Espresso - Çekirdekten Bardağa

Bean to Cup

Karlı İçecek

Slush

Sıcak İçecek



Crescendo



Ultra-2



iMIX 3



ICBA Platinum



ICBA



ICBA SH



ITCBA HV



Twin ICBA SH



Single TF DBC



Dual TF DBC



Axiom 3



Axiom APS



VP17A-2

Semaver Urns



U3



Set Üstü Ekipmanları



EDU-15HSE



EDU-18F



GD-24RBFF



GD-24GFF

Induction Set Üstü Ekipmanları



Instinct 3,5



Instinct Hob 10



Instinct Griddle 3.5



Instinct Griddle 10



Instinct Wok 3.5



SU684-24GR



ST284-1 24G-E



ST283



HEEG



MSTSR16-280



ST280-45R



MST-34BRL



ST286-E



by Antonio Citterio



by Philippe Starck

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



ZERO T 12

Kapasite

Blast Chilling

T5 : 18 kg/90 dak

T8 : 25 kg/90 dak

T12 : 36 kg/90 dak

T16 : 55 kg/90 dak



DONDURMA TEŞHİR KABİNLERİ

Ice Cream Display Cabinets

> Bu sayfadaki tüm modellerimizin değişik boy ve ebatları mevcuttur.



Isabella



Fiji



Millenium



Gelatoshow 2



3D Show

Soğuk Teşhir Cold Merchandisers



METRO ST





Unity 1+ ES18 Milk/IN



Unity 1+ ES18



Unity 1 ES14 Milk/IN



Unity 1 ES14



PSL 50



CL 22

MANUEL ESPRESSO MAKİNELERİ



Diamant Pro 2 GR



Diamant 2GR



EX3



Onyx Pro 2GR



Zircon 2GR



Monroc 2GR

Kahve Değirmenleri Grinders



Pulse 75



Pulse 75 White



Mignon



Mignon Casa



Vita-mix XL
5.7L Hazne





4 kat
daha
sessiz



Quiet One



Touch & Go 2



Barbossa Advance



Drink Machine Advance



Drink Machine Two-Speed



Mix N' Machine



Advance Container



Aerator Container



Rinse O Matic

Karlı İçecek Slush

Şerbetlik



QUARK 1



FBM 1



QUARK 2



MAESTRALE EXTRA 12.2

Salep / Sıcak Çikolata



SCIROCCO



GOLD



B EXPRESS

Sıcak İçecek Makinesi



TURIA

Soğuk İçecek Makinesi



B CREAM



B FROZEN



IS CREAM



B3 HOT



516D Easy Cheeser



Easy Cheeser



Easy Tomato Slicer II



Chicken Slicer



Lettuce Cutter



Easy Chopper II



Spiral Fry



Belgian Waffle



Flowering Onion



Monster FryKutter



Easy Slicer



Cheese Blocker



7000-S & 7000-2 Waffle Baker



Roller Grill



TK-135B



TK-72



TQ-405



TQ3



ITQ 1000

Teşhir Vitrinleri Display Cabinets



RHW 2



FSD-2X



FST-1 MN



FSDT-1



GPRSR-19



FSDT-1X



GRCD-2P With Flipdoors



17 yıldır her sene



GRHD-3PD



GRSDS-30D



GRBW-30



QTS



RCTWM



SNACK I



GRAH-36



HDW-2



GRSS



GRFFL



GR2BW-30



GR2SDS-30D



Referanslarımızdan bazı örnekler...



klimatek.com



Adam&Eve
Akademi Pizza



Barut Hotel



Belso A.Ş.
Big Daddy Burger



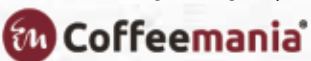
Carrefour



Carlotta
Cherry Berry
Chicken Planet



Coffeshop Company



Delfin Hotel



Etiler Hamburger Gıda



Gimsa



Gobitte
Güllüoğlu Baklavacıları
Güral Premier



Hacettepe Üniversitesi
Harvest
İncirlik Hava Üssü



Kahve Deryası

Kardeşler Unlu Mamüller
Kaşibeyaz Pastaneleri
Kayseri Erciyes Üniversitesi



Kristal Büfe



mangalevi

La Pizza
Mary Brown's



Otantik Kumpir

Özdilek

Patso Burger



PF Chang's
Pidem
Pinkberry



Doya doya yaşa.



Rixos
Saray Muhallebicisi
Sardunya
Shake Shack



Sofram
Sütiş
Starbucks Coffee
Swissotel

Tavuk Dünyası



Timboo



Üçler Yemek



Unilever



Vitamin Simit
Ziya Şark Sofrası






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

MERKEZ

Seyrantepe Mah. Zühre Sk. No: 10/A

Seyrantepe - İSTANBUL

Tel: + 90 212 244 46 16

+ 90 212 244 46 17

+ 90 212 244 46 23

Fax + 90 212 244 45 09

SERVİS

Tel + 90 212 264 03 60

+ 90 212 264 03 62

Fax + 90 212 264 03 64

info@klimatek.com

www.klimatek.com