



TARIMAK
TARIM MAKİNALARI TİCARETİ

İTALYAN FABIO LEONARDI SALÇA-KIYMA MAKİNELERİ

+90 264 278 20 30 | info@tarimak.com.tr



**KAMPANYA
MODELİMİZ
MR9 3.500 TL**

Salça Makinası Özellikleri

- Tipo 63 2
- Ev cereyanı ile çalışma 220V
- Güç 1 Hp
- Sürekli yağlama
- Çelik koruma
- Paslanmaz çelik 18/10
- Kapasite 100-150 kg/saat
- Kıyma çekme, sucuk yapma işlemleri 20 - 25 Kg.
- Ağırlık
- Domates, biber (kaynatılmış veya kuru) salçası çekme ve her türlü meyve sebze marmelatı yapma özelliği
- Kabuk ve çekirdekleri ayırma özelliği



Mr9 (HP 1 Model): Salça + Kıyma +
Sucuk Makinesi - 3.500 TL

Ev, otel, restaurant gibi işletmelerde domates, biber, üzüm, armut, elma gibi malzemelerin salça ve marmelat haline gelmesi işi için İtalya'da özel olarak tasarlanıp imal edilmiştir. Salça makinası olarak kullanımın yanı sıra aparat değiştirerek kıyma makinası veya sucuk makinası olarak da kullanılabilir.





TARIMAK

TARIM MAKİNALARI TİCARETİ

İTALYAN FABIO LEONARDI SALÇA-KIYMA MAKİNELERİ

+90 264 278 20 30 | info@tarimak.com.tr

**KAMPANYA
MODELİMİZ
MR10 5.000 TL**

Kıyma Makinası Özellikleri

- Tipo	63 2
- Ev cereyanı ile çalışma	220V
- Güç	1.5 Hp
- Sürekli yağlama	
- Çelik koruma	
- Paslanmaz çelik	18/10
- Kapasite	150 kg/saat
- Kıyma çekme, sucuk yapma işlemleri	
- Ağırlık	20 - 25 Kg.



MR 10 (HP 1.5 Model): Kıyma + Salça +
Sucuk Makinası - 5.000 TL

Ev, otel, restaurant gibi işletmelerde etin kıyma haline gelmesi işi için İtalya'da özel olarak tasarlanıp imal edilmiştir.