



Arı Makina

ET İŞLEME SALAM, SUCUK,
SOSİS MAKİNELERİ

DEV
YATIRIMLARIN
AKILLI FİNANSMAN
FORMÜLÜ

RBT-070

Boiling and Roasting Machine with Mixer
Koch- und Röstmaschine mit Rührwerk
МАШИНА ДЛЯ ВАРКИ И ОБЖАРИВАНИЯ С МЕШАЛКОЙ
ماكينة الطهي والسلق بنظام الخلط والتحرك



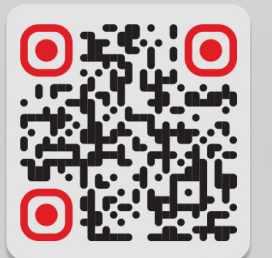
RBT-070

KARIŞTIRMALI
HAŞLAMA VE
KAVURMA MAKİNASI

Et, tavuk, çorba, pekmez ve daha fazlası...
Haşlama, kavurma ve tüm pişirme süreçlerinde tek makineyle
maksimum verim.

180°C ısıtma gücü ve hassas karıştırma ile yanmadan, homojen pişirme.
Öne yatabilen kazan sayesinde hızlı ve hijyenik boşaltım.

Profesyonel mutfaklar için güvenli, hızlı ve kusursuz pişirme deneyimi.



PKM-12 | 22 | 32 | 42

KIYMA MAKİNELERİ

Kasap, market ve endüstriyel üretim tesisleri için geliştirilen PKM serisi, yüksek performansı ve dayanıklı yapısı ile kesintisiz kıyım üretimi sağlar.

- 304 kalite paslanmaz çelik gövde
- Güçlü redüktörlü motor sistemi
- Yüksek kapasiteye uygun yapı
- Hijyenik ve kolay temizlenebilir tasarım
- CE direktiflerine uygun üretim
- Opsiyonel soğutma sistemi
- Sök-tak kafa (modele bağlı)



KPKM-130 | 160

KARIŞTIRMALI KIYMA MAKİNELERİ

Et ve baharat karışımlarında maksimum homojenlik sağlayan KPKM-130 ve KPKM-160, üretimde kalite standardını artırarak her partide aynı sonucu elde etmenizi sağlar.

- 304 kalite paslanmaz çelik yapı
- Güçlü motor ve redüktör sistemi
- Yüksek kapasiteye uygun tasarım
- Kolay kullanım ve temizlik
- Opsiyonel asansör sistemi
- Karıştırıcı yapı (modele bağlı)
- Hız kontrol ünitesi



DKM-200 | 280

DONUK ET KIYMA MAKİNELERİ

0°C ile -15°C arasındaki donmuş etlerin kıyım haline getirilmesi için özel olarak tasarlanmıştır. Güçlü yapısı sayesinde zorlu üretim koşullarında yüksek verim sağlar.

- Donuk et işleme için özel tasarım
- Çift helezon sistemi (taze ve donuk et için)
- Güçlü motor ve şanzıman
- Çift devirli çalışma
- Avrupa normlarında ayna ve bıçak sistemi
- Opsiyonel sinir ayırma sistemi
- Opsiyonel asansör sistemi



TES-200 | 300 | 400 | 500

ET VE KEMİK TESTERELERİ

Et ve kemiklerin güvenli ve hızlı şekilde kesilmesi için tasarlanmıştır. Kasaplar ve et işleme tesislerinde yüksek performans ve güvenlik sağlar.

- 304 kalite paslanmaz çelik gövde
- Elektromanyetik motor fren sistemi
- Ayarlanabilir kesim genişliği
- Paslanmaz testere bıçağı
- Acil durdurma butonu
- 220V / 380V seçenekleri
- Sağ/sol kullanım imkanı



KAV-250 | 600

KAVURMA KAZANLARI

Et endüstrisinde kavurma işlemleri için kullanılan, yüksek kapasiteli ve dayanıklı pişirme sistemidir.

- AISI 304 paslanmaz çelik
- Buharlı pişirme sistemi
- Çift cidarlı yapı
- Farklı kapasite seçenekleri
- Hijyenik ve güvenli kullanım



ODM-1000 | 2000 | 3000

OTOMATİK DOLUM MAKİNELERİ

Sucuk, salam ve sosis üretiminde otomatik dolum sağlayan yüksek hassasiyetli makinedir.

- Servo motorlu sistem
- Vakumlu dolum
- Hassas gramajlama
- 250 litre kapasite
- Hijyenik tasarım
- CE standartlarına uygun



HD-40

HİDROLİK DOLUM MAKİNESİ

Sucuk, salam gibi ürünleri suni ve doğal bağırsağa doldurma işlemi için kullanılır.

- Haberleşme kablosu ile otomatik hamburger form makineleri ile senkronize çalışabilir.
- Tamamen 304 kalite paslanmaz gövde, alüminyum piston. 3 adet dolum borusu (20, 30 kalibre ve sosis hunisi)
- Kapalı hidrolik devre ve hidrolik yağ basıncı
- Açık ve pozisyon ayarlı dizle kumanda kolu
- Damlamayı önleyen otomatik piston geri hareketi
- Motor koruma termikli (kasa içinde)



KRT

KARIŞTIRMA MAKİNELERİ

Et ve baharatların homojen şekilde karıştırılmasını sağlayan yüksek performanslı makinedir.

- Çift milli sistem
- Homojen karışım
- Yüksek kapasite
- Güçlü motor
- Opsiyonel vakum sistemi



CTR KUTERLER

Et ürünlerinin homojen şekilde parçalanması ve karıştırılması için kullanılan profesyonel kuter makineleridir.

- 304 paslanmaz çelik yapı
- 4 veya 8 bıçak sistemi
- Vakumlu model seçenekleri
- Hız kontrol sistemi
- 5-10 dakika işlem süresi



TAN-300 ET DİLİMLEME MAKİNESİ (TANTUNI)

Kasap, market ve et işleme tesislerinde etin jülyen ve tantuni (kuşbaşı) haline dönüştürülmesi için tasarlanmıştır.

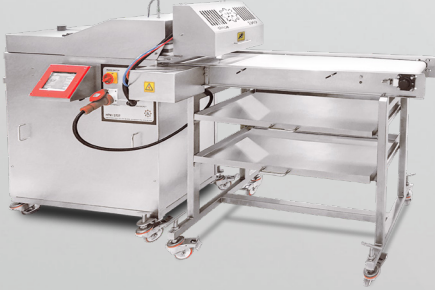
- Tamamen 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Değiştirilebilir bıçak sistemi ile kesme genişliği 2-10 mm arasında ayarlanabilir; çift yönlü çalışan bıçaklar mevcuttur.
- Korunmalı besleme haznesi, kendiliğinden bilenen bıçaklar ve etin sıkışmasını önleyen taraflar ile donatılmıştır.
- Şanzıman sistemlidir.
- Hijyenik, temizlenmesi kolay ve CE direktiflerine uygundur.



HFM-3000 | 4000 | 5000 KÖFTE VE HAMBURGER FORM MAKİNELERİ

İstenilen ebat ve gramajlarda köfte ve hamburger şekillendirmek için kullanılır.

- Kumlanmış paslanmaz krom gövdeye ve sürgülü şekillendirme sistemine sahiptir.
- Kolay değiştirilebilir kalıp sistemi sayesinde tüm şekillerde köfte ve hamburger üretimi yapılabilir.
- Hidrolik dolum makinesi ile, hem hidrolik hem de pnömatik sistemlerle birlikte çalışabilir.
- Tamamen 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir.



CLIO MANUEL SERİSİ MANUEL TABAK KAPATMA MAKİNESİ



Küçük işletmeler ve paket servisler için ekonomik ve pratik tabak kapatma çözümüdür.

- Kompakt ve ekonomik tasarım
- Manuel kullanım
- Ayarlanabilir sıcaklık
- Teflon yapışmaz yüzey
- Paslanmaz gövde
- Kolay kullanım

FPK-100 | 200 | 300 | 400 | 600 ENDÜSTRİYEL FIRINLAR

Sucuk, pastırma, salam, sosis ve balık gibi ürünlerin fümleme işlemlerinde kullanılan bu makine; pişirme, haşlama, kızartma ve fümleme fonksiyonlarını bir arada sunar. Buharlı, elektrikli veya brülörlü (doğalgaz/mazot) ısıtma seçenekleri mevcuttur.

- Tam otomatik yapısı ve elektronik paneli sayesinde kolay kullanım sağlar. Islak, kuru ve nem sıcaklıklarını otomatik ölçer ve kalite kontrol için printer çıktısı alabilir.
- Pişirme, haşlama, kızartma ve fümleme
- Buharlı, elektrikli veya brülörlü ısıtma seçenekleri
- Tam otomatik, elektronik kontrol paneli
- Islak, kuru ve nem sıcaklığı ölçümü
- Printer çıktısı ile kalite kontrol



TS-100 | 120 YARI-OTOMATİK TABAK KAPATMA MAKİNELERİ

Orta ölçekli işletmeler için geliştirilmiş yarı otomatik paketleme çözümüdür.

- Yarı otomatik çalışma
- Değiştirilebilir kalıp sistemi
- Farklı tabak ölçüleri ile uyum
- Paslanmaz gövde
- Hızlı üretim kapasitesi



OTS-200 | 300 OTOMATİK TABAK KAPATMA MAKİNELERİ

Orta ve büyük ölçekli üretimler için geliştirilmiş, vakum ve gaz sistemine sahip otomatik paketleme makinesidir.

- Vakum ve gazlı paketleme
- Otomatik film sarma
- Dokunmatik kontrol paneli
- Yüksek üretim kapasitesi
- Değiştirilebilir kalıp sistemi
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma



KAPLAMA HATLARI SK&UK-COMBO | UK-400 | SK-400 | GK-400

Otomatik Sıvı-Pane Kaplama / SK&UK-COMBO
Saatte 4.000 adede kadar. 240 mm genişlik, 15 L sıvı ve 30 kg pane deposu, 9-15 m/dk hız ayarı.



Un Kaplama Makinesi / UK-400
Nugget kaplamanın ilk aşaması. 70 L hazne ve 2,7 kW motor. Sağlam paslanmaz konveyör sistemi.

Sıvı Kaplama / SK-400
Un kaplamadan sonra sıvı kaplama uygulur. 2 kW motor, 60 L/dk pompa, paslanmaz tel bant ve blower.

Pane Kaplama / GK-400
Son aşama: pane kaplama. 4 kW motor, yüksek kapasiteli konveyör ve vibrasyon sistemi

MAKİNEİNİZİ HEMEN ALIN, ÖDEMEYE SONRA BAŞLAYIN! TÜM ÜRÜNLERİMİZDE GEÇERLİ

•TL ödemelerinde 12 aya kadar taksit imkânı.
Euro ve Dolar ödemelerinde 12, 18, 24 ve 36 ay taksit seçenekleri.

•%1 KDV avantajı, yatırımınızı gider olarak göstermenizi sağlar. Ayrıca, %1 KDV avantajı sayesinde yatırımınızı gider olarak gösterebilirsiniz.



€ VE \$ ÖDEMELERİNDE
ESNEK VADELER
36 ay taksit fırsatı

KuveytTürk Leasing ve Vakıf Katılım anlaşmaları, esnek ödeme ve hızlı finansman ile işletmenizin nakit akışını koruyarak yatırımlarınızı kolaylaştırır.

**Leasing fırsatları minimum 10.000 € ödemelerde geçerlidir.



KUVEYTTÜRK



VAKIF KATILIM

%1 KDV
AVANTAJI
YATIRIMINIZI
GİDER
OLARAK GÖSTERİN

RBT-070 KARIŞTIRMALI HAŞLAMA VE KAVURMA MAKİNASI

BOILING AND ROASTING MACHINE WITH MIXER | KOCH- UND RÖSTMASCHINE MIT RÜHRWERK | МАШИНА ДЛЯ
ВАРКИ И ОБЖАРИВАНИЯ С МЕШАЛКОЙ | ماكينة الطهي والسلق بنظام الخلط والتحرك

Endüstriyel mutfaklarda ve et işleme tesislerinde yüksek kapasiteli üretim yapan işletmeler için tasarlanmıştır. Pişirme haznesi, belirlenen periyot ve hızda otomatik karıştırma yaparak homojen pişirme sağlar.

- Otomatik içten karıştırma sistemi: 10d/dk
- Rezistanslı yağlı ısıtma sistemi
- Otomatik ekranlı kontrol paneli
- Ayarlanabilir zaman kontrolü
- Ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
- Entegre boşaltma sistemi
- Rezistans gücü: 6 kW
- Motor gücü: 0,55 kW
- Hazne boyutu: 70 l



ÜRÜN

FİYAT

RBT-070

30.000 €*

ÖDEME PLANI

AY	AYLIK TAKSİT € + %1 KDV	TOPLAM GERİ ÖDEME
12 AY	2.089 €	25.062 €
18 AY	1.428 €	25.527 €
24 AY	1.083 €	26.983 €
36 AY	751 €	27.051 €

TÜM ÜRÜNLERİMİZDE GEÇERLİ

* Fiyatlar 01.01.2026 verilerine göre düzenlenmiştir. Değişiklik gösterebilir.



CLiOPACK®

Arı Makina Gıda İnş. San. ve Tic. Ltd. Şti.

İmes Sanayi Sitesi E Blok 501 Sokak No: 9,
34775, Ümraniye, İstanbul, Türkiye

+90 216 364 24 66

+90 216 420 68 73

+90 216 364 31 48

www.arimakina.com.tr

info@arimakina.com.tr



arimakina

Arı Makina Gıda İç ve Dış Tic. Ltd. Şti.

Alikahya OSB Mah. 102. Sokak No: 2,
41310, İzmit, Kocaeli, Türkiye

+90 216 540 90 25

+90 216 540 90 26

+90 216 540 90 27

www.arimakina.com

info@arimakina.com

