



**TARIMAK**

TARIM MAKİNALARI TİCARETİ

# İTALYAN FABIO LEONARDI SALÇA-KIYMA MAKİNELERİ

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



**KAMPANYA  
MODELİMİZ  
MR9 2.500 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   |                 |
| - Ağırlık  | 20 - 25 Kg.     |
| - 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 - 2.500 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 3.000 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 - 3.000 TL

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