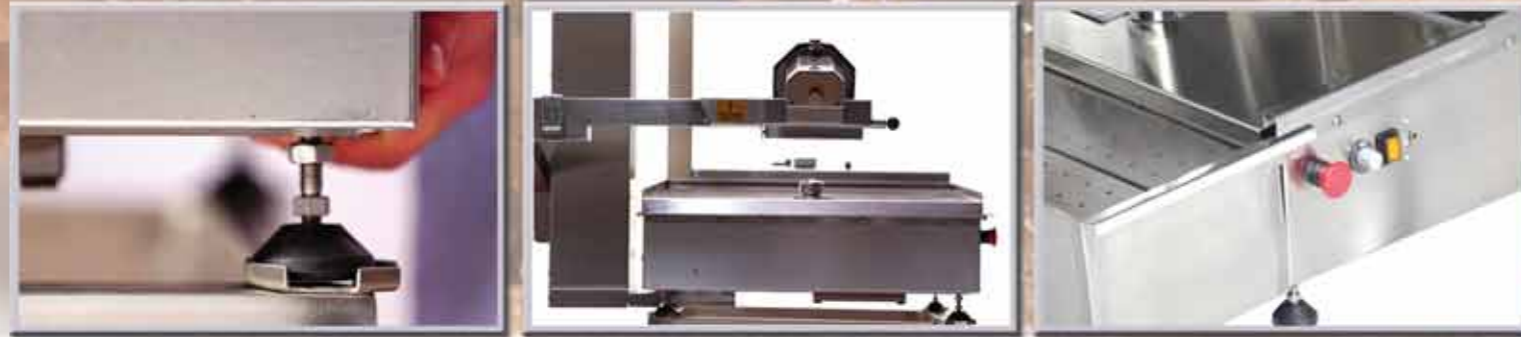


Atalay®

"Asırlık Tecrübesiyle"
"A Century's Experience"

DÖNER ROBOTU / DONER ROBOT



Atalay®

SHOWROOM

Bahriye Cad. No: 29 34440
Kasımpaşa-İstanbul-TÜRKİYE
Tel : +90(212) 256 71 60 pbx
+90(212) 254 22 45
+90(212) 235 35 60
Fax : +90(212) 235 19 73

FABRİKA-SHOWROOM

Velimeşe Organize Sanayi Bölgesi
İstasyon Mah. Barajyolu Mevkii Kümesi
No:14 Velimeşe-Çorlu/Tekirdağ/TÜRKİYE
Tel : +90(282) 674 52 72
+90(282) 674 52 73
Fax : +90(282) 674 52 74

ŞUBE-SHOWROOM

Fuatpaşa Cad. No:11 34450
Beyazıt-İstanbul-TÜRKİYE
Tel : +90(212) 522 66 75
+90(212) 513 03 71
Fax : +90(212) 513 04 27

Genel Dağıtıcı: Atalay Mutfak Gereçleri San. Tic. Ltd. Şti.
atalay@atalay.com.tr
www.atalay.com.tr



www.facebook.com/atalaymutfak



www.youtube.com/atalaymutfak



Projelendirme



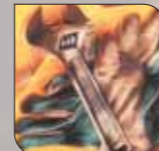
İletişim



Uygun Fiyat



Zamanında Teslim



Teknik Destek



Yaygın Servis Ağı

RAM 0212 272 79 04

*Uzaktan Kumandayla 158 kg. Döner Kesin...
158 kg. remote control cutting capacity...*

www.atalay.com.tr

Uzaktan Kumandayla 158 kg. Döner Kesin...

Atalay

158 kg. remote control cutting capacity...

DÖNER ROBOTU

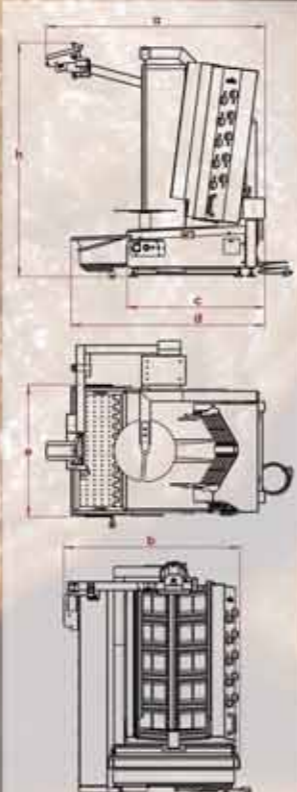
- Hijyenik ve el değmeden kesim yapabilmesi.
- Kullanımının basit olması ve herhangi bir tecrübeye ihtiyaç duyulmaması.
- Parçaların rahatlıkla sökülüp çıkartılarak kolaylıkla temizlenmesi.
- 24 saat çalışma özelliği.
- İstenilen kalınlıkta, hassas ve sürekli döner kesim yapabilmesi.
- Kumanda sayesinde uzaktan kontrol edebilme imkanı.
- İşletme genel giderlerini düşürmesi.
- İşletmeye prestij kazandırması.
- Kesim esnasında etin üzerinde ayarlanabilir baskı özelliği.
- İsteğe göre motor devrini ayarlayabilme özelliği.
- Sökülebilir raylı ve süzgeçli et haznesi.
- Sökülebilir et kesme bıçağı.
- 140 mm. çapında dairesel kesme bıçağı ile geniş kesim imkanı.
- Otomatik bıçak bileme motoru.
- Motorun zarar görmesini engelleyecek döner şişi yatak mekanizması.
- Hava filtrelili soğutucu fanlar.
- Çift yönde dönebilen ve yağdan izole edilmiş döner motoru.
- Güvenlik açısından acil stop düğmesi.
- Döner ocağının ileri geri hareket edebilmesi ve açısının ayarlanabilir olması.
- Döner ocağının rahat temizlenmesine olanak sağlayan ayarlanabilir kanatlar bulunması.
- Temizlik sırasında radyanların zarar görmemesi için koruma sacının bulunması.
- Kesilen etin sıcaklığını muhafaza etmek için ısıtıcı.
- Dik tip döner ocağının istenildiği anda "Çift sıra V modeli" döner ocağına dönüşebilme özelliği.
- Uzun ömürlü radyan ve teller.
- Emniyet ventillili musluklar.
- Kolaylıkla program güncellemesi.
- Monofaze çalışması.
- Düşük enerji tüketimi.
- Herhangi bir arıza ya da elektrik kesintisi halinde manuel kesim olanağı.

"Asırlık Tecrübesiyle"
"A Century's Experience"

www.atalay.com.tr

DÖNER ROBOT

- Hygienic cutting without contact by hands.
- East to use and do not require any experience.
- Easy to remove and clean the parts.
- Capable of 24 hours operation.
- Sensitive and continuous doner cutting in desired thickness.
- Remote control.
- Reduces the overhead expenses.
- Bring prestige to the business.
- Adjustable press on the meat feature during cutting.
- Custom adjustable engine speed.
- Removable railed and filtered meat chamber.
- Removable meat cutting knife
- Wide cutting with circular cutting knife with 140 mm diameter.
- Blade sharpening mode
- Horizontal rotisserie mechanism preventing damage to engine
- Air filtered cooling fans.
- Doner engine capable of rotating both directions and insulated from fat.
- Emergency stop button for safety.
- Seesawing doner quarry with adjustable angle.
- Adjustable flaps allowing easy cleaning of the doner quarry.
- Cover plate for preventing damage to radiators while cleaning.
- Heater for maintaining the temperature of the meat cut.
- The quarry section can be replaced with single or double row electricity or gas quarries.
- Long-life radiators and wires
- Taps with safety valve
- Easy software update
- Monophasic operations
- Low energy consumption
- Manuel cutting in case of any failure or blackout



Model/Model	ADR-5G	ADR-10G	ADR-7G	ADR-14G	ADR-5E	ADR-10E	ADR-7E	ADR-14E
Ocak Sayısı/Back	5	5x2	7	7x2	5	5x2	7	7x2
a(Derinlik Üst-Top Depth)	122 cm	124 cm	122 cm	124 cm	122 cm	124 cm	122 cm	124 cm
b(Genişlik-Width)	99 cm	99 cm	99 cm	99 cm	99 cm	99 cm	99 cm	99 cm
h(Yükseklik-Height)	132 cm	132 cm	181 cm	181 cm	132 cm	132 cm	181 cm	181 cm
c(Tepsi Olmadan Derinlik-Without Tray Depth)	76 cm	78 cm	76 cm	78 cm	76 cm	78 cm	76 cm	78 cm
d(Derinlik Alt-Bottom Depth)	109 cm	111 cm	109 cm	111 cm	109 cm	111 cm	109 cm	111 cm
e(Alt Sabit Genişlik-Lower fixed Width)	75 cm	75 cm	75 cm	75 cm	75 cm	75 cm	75 cm	75 cm
Güç Sarfiyatı-LPG/Gas Consumption-LPG	1,1 kg/h	2,2 kg/h	1,5 kg/h	1,5 kg/h	-	-	-	-
Güç Sarfiyatı-NG/Gas Consumption-NG	1,9 m3/h	3,8 m3/h	2,6 m3/h	5,2 m3/h	-	-	-	-
kW-LPG	13,5	27	18,9	37,8	8	16	11,2	22,4
kW-NG	17,5	35	24,5	49	-	-	-	-
Güç-Power	120W-400W	120W-400W	120W-400W	120W-400W	120W-400W	120W-400W	120W-400W	120W-400W
Gerilim Kontrol/Voltage Kontrol	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V
Ağırlık/Weight	193 kg.	205 kg.	218 kg.	234 kg.	198 kg.	205 kg.	218 kg.	234 kg.
Azami Et Ağırlığı/Max Weight of Meat	150 kg.	150 kg.	240 kg.	240 kg.	150 kg.	150 kg.	240 kg.	240 kg.