

ET İŞLEME VE ISIL İŞLEM

Et İşleme ve Isıl İşlem

Küçültmeden kutere, şekillendirmeden kontrollü pişirmeye uzanan eksiksiz HEKSATECH ürün programı.



HEKSATECH / 2026

Hammaddeden kontrollü pişirmeye

Makine seçiminden tesis yerleşimine kadar tüm ekipmanları tek üretim akışında değerlendiriyoruz.

01

Hammadde kabul ve hazırlama

Kabul, soğuk alan, kesme ve ön parçalama.



02

Küçültme ve karıştırma

Kıyma, reçete hazırlama ve homojen karışım.



03

Şekillendirme ve dolum

Porsiyonlama, şekillendirme ve dolum.



04

Isıl işlem ve kontrollü pişirme

Pişirme, kavurma, kurutma ve tütsüleme.



05

Paketleme ve sevkiyat

Tepsi kapatma, soğutma, kontrol ve sevkiyat.



Et işleme ürün programı

01	Kıyma Makineleri	10 MODEL
02	Donuk Et Kıyma ve Parçalama	3 MODEL
03	Et ve Kıyma Karıştırma Makineleri	11 MODEL
04	Vakumlu ve Vakumsuz Kuterler	6 MODEL
05	Dolum Makineleri	4 MODEL
06	Hamburger ve Köfte Şekillendirme	4 MODEL
07	Endüstriyel Fırınlar	4 MODEL
08	Pişirme ve Kavurma Kazanları	2 MODEL
09	Et ve Kemik Testereleri	5 MODEL
10	Et Dilimleme Makinesi	1 MODEL

Kıyma Makineleri

KASAP TIPINDEN ENDÜSTRİYEL ÜRETİME

Taze et, parçalı donuk et, balık, tavuk ve sebze uygulamaları için tezgâh üstü, ayaklı, soğutmalı ve karıştırıcılı kıyma çözümleri.

ÖNE ÇIKANLAR

- AISI 304 ürün temas yüzeyleri
- Değiştirilebilir kesim setleri
- Soğutma ve sinir ayırma seçenekleri
- Kasap tipi ve endüstriyel kapasite aralığı



Kasap tipinden endüstriyel üretime

MODEL PROGRAMI

- | | |
|-----------------|--------------------------------------|
| PKM-12 | Ø70 Kasap Tipi Kıyma Makinesi |
| PKM-22 | Ø82 Kasap Tipi Kıyma Makinesi |
| PKM-32 | Ø98 Kasap Tipi Kıyma Makinesi |
| PKM-32 A | Ø98 Ayaklı Kıyma Makinesi |
| MBKM-32 | Masterbee Ø98 Kıyma Makinesi |

+ 5 model sonraki teknik sayfalarda yer alır.

Kasap ve market

Taze et

Parçalı donuk et

Şarküteri

Kıyma Makineleri

PKM-12

Ø70 Kasap Tipi Kıyma Makinesi

Küçük işletmeler ve düşük kapasiteli hazırlık alanları için kompakt model.

KAPASİTE	150 kg/saat
MOTOR	0,55 kW
AYNA	Ø70-72 mm
ÖLÇÜLER	240 x 403 x 400 mm

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

PKM-22

Ø82 Kasap Tipi Kıyma Makinesi

Kasap, restoran ve marketlerin günlük üretimi için dengeli kapasite.

KAPASİTE	400 kg/saat
MOTOR	1,5 kW
AYNA	Ø82 mm
ÖLÇÜLER	280 x 755 x 365 mm

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Kıyma Makineleri

PKM-32

Ø98 Kasap Tipi Kıyma Makinesi

Orta ölçekli üretimde yüksek verim ve kolay temizlenebilir kesim grubu.

KAPASİTE	600 kg/saat
MOTOR	3 kW
AYNA	Ø98 mm
AĞIRLIK	70 kg

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

PKM-32 A

Ø98 Ayaklı Kıyma Makinesi

Bağımsız ayaklı gövdesiyle üretim alanına kolay yerleşir.

KAPASİTE	600 kg/saat
MOTOR	3 kW
AYNA	Ø98 mm
ÖLÇÜLER	420 x 847 x 1135 mm

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Kıyma Makineleri

MBKM-32

Masterbee Ø98 Kıyma Makinesi

Kompakt gövde ve profesyonel kesim setiyle kasap ve market kullanımı.

KAPASITE	500 kg/saat
MOTOR	2,2 kW
VOLTAJ	220-400 V
AYNA	Ø98 mm

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

PKM-42

Tezgâh Üstü Ø130 Kıyma Makinesi

Kompakt yerleşim ve yüksek üretim kapasitesini paslanmaz gövdede birleştirir.

KAPASITE	900 kg/saat
MOTOR	4 kW / 380 V
ÖLÇÜLER	400 x 1080 x 500 mm
AĞIRLIK	150 kg

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Kıyma Makineleri

KPKM-32

Ø98 Karıştırıcılı Kıyma Makinesi

Besleme haznesindeki ürünü kontrollü karıştırırken kıyma grubunu sürekli besler.

KAPASITE	600 kg/saat
KIYMA MOTORU	3 kW
KARIŞTIRICI	0,37 kW
AYNA	Ø98 mm

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

KPKM-42

Ø130 Karıştırıcılı Kıyma Makinesi

Orta ölçekli tesisler için karıştırma ve kıyma işlevlerini tek gövdede toplar.

KAPASITE	900-1000 kg/saat
KESİM SETİ	Ø130 mm
YAPI	Karıştırıcılı
MALZEME	AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Kıyma Makineleri

PKM-130

Endüstriyel Ø130 Kıyma Makinesi

Sürekli üretimde yüksek tork ve farklı kesim setleriyle çalışır.

KAPASITE	1000 kg/saat
AYNA	Ø130 mm
KESİM	Tek veya çoklu set
OPSIYON	Soğutma / sinir ayırma

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

PKM-160

Endüstriyel Ø160 Kıyma Makinesi

Yüksek kapasiteli üretimde tek helezon, hız kontrolü ve opsiyonel yükleme sistemi sunar.

KAPASITE	1500-2000 kg/saat
HELEZON MOTORU	18 kW
KARIŞTIRMA KOLU	1,5 kW
DONUK ÜRÜN	Yaklaşık -10 °C'ye kadar

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Donuk Et Kıyma ve Parçalama

BLOK VE PARÇALI DONUK HAMMADDE

Şoklanmış blok ve parçalı donuk hammaddenin ürün yapısını koruyarak kıyılması, dilimlenmesi ve sonraki prosese hazırlanması.

ÖNE ÇIKANLAR

- Ağır hizmet tahrik sistemi
- Donuk ve taze ürün konfigürasyonları
- Hidrolik kesme ve asansör seçenekleri
- Kolay temizlenebilir paslanmaz yapı



Blok ve parçalı donuk hammadde

MODEL PROGRAMI

- | | |
|-----------------|--|
| DKM-200 | Parçalı Donuk ve Taze Et Kıyma Makinesi |
| DKM-280 | Blok Donuk ve Taze Et Kıyma Makinesi |
| DED-1000 | Donuk Blok Et Dilimleme Makinesi |

Blok donuk et

Parçalı donuk et

Ön parçalama

Hat besleme

TEKNİK ÖZELLİKLER

Donuk Et Kıyma ve Parçalama

DKM-200

Parçalı Donuk ve Taze Et Kıyma Makinesi

-15 °C ile -20 °C aralığındaki parçalı donuk et için çift devirli ağır hizmet çözümü.

AYNA	Ø200 mm
ÇALIŞMA	Donuk ve taze et
TAHRİK	Çift devirli
HAZNE	200 L et arabası uyumlu

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

DKM-280

Blok Donuk ve Taze Et Kıyma Makinesi

Şoklanmış blok etin yüksek kapasitede kontrollü kıyılması için tasarlanmıştır.

MOTOR	55 kW
ÇALIŞMA	Yaklaşık -15 °C'ye kadar
ÖLÇÜLER	1000 × 1800 × 1800 mm
AĞIRLIK	2330 kg

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Donuk Et Kıyma ve Parçalama

DED-1000

Donuk Blok Et Dilimleme Makinesi

Yaklaşık 250 x 250 x 200 mm blokları sonraki prosese uygun parçalara ayırır.

KESİM

Hidrolik

BESLEME

Pnömatik asansör

HEDEF PARÇA

Yaklaşık 50 x 50 x 30 mm

MALZEME

AISI 304



PROSES UYUMU

- Ağır hizmet tahrik sistemi
- Donuk ve taze ürün konfigürasyonları
- Hidrolik kesme ve asansör seçenekleri
- Kolay temizlenebilir paslanmaz yapı

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Et ve Kıyma Karıştırma Makineleri

20 LITREDEN 4000 LİTREYE

Et, baharat, sos ve katkıların homojen karıştırılması için mini, devirmeli, alttan veya önden boşaltmalı endüstriyel seri.

ÖNE ÇIKANLAR

- Mini ve endüstriyel seri
- Çift millî palet sistemi
- İleri-geri karıştırma
- Alttan, önden veya devirmeli tahliye



20 litreden 4000 litreye

MODEL PROGRAMI

KRT-20 20 L Mini Karıştırıcı

KRT-40 40 L Mini Karıştırıcı

KRT-60 60 L Mini Karıştırıcı

KRT-80 80 L Mini Karıştırıcı

KRT-120 120 L Mini Karıştırıcı

+ 6 model sonraki teknik sayfalarda yer alır.

Köfte

Sucuk

Döner

Hamburger

TEKNİK ÖZELLİKLER

Et ve Kıyma Karıştırma Makineleri

KRT-20

20 L Mini Karıştırıcı

Kasap, restoran ve ürün geliştirme alanları için kompakt devirmeli karıştırıcı.

HAZNE	20 L
TAHLİYE	Devirmeli
MALZEME	AISI 304
KARIŞIM	Ürüne göre 10-15 dk

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

KRT-40

40 L Mini Karıştırıcı

Küçük seri üretimlerde baharat ve ürünün homojen karışımını sağlar.

HAZNE	40 L
TAHLİYE	Devirmeli
TAHRİK	Motor-redüktör
MALZEME	AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Et ve Kıyma Karıştırma Makineleri

KRT-60

60 L Mini Karıştırıcı

Kompakt üretim alanlarında daha yüksek sefer kapasitesi sunar.

HAZNE

60 L

TAHLİYE

Devirmeli

KONTROL

IP korumalı butonlar

MALZEME

AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

KRT-80

80 L Mini Karıştırıcı

Kasap ve orta ölçekli hazırlık alanları için hijyenik paletli karıştırıcı.

HAZNE

80 L

TAHLİYE

Devirmeli

KAPAK

Emniyet kilitli

MALZEME

AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Et ve Kıyma Karıştırma Makineleri

KRT-120

120 L Mini Karıştırıcı

Mini serinin en yüksek hacimli modeli; sessiz redüktör ve devirmeli tahliye.

HAZNE	120 L
TAHLİYE	Devirmeli
KARIŞIM	Çift yön
MALZEME	AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

KRT-200

200 L Endüstriyel Karıştırıcı

Endüstriyel seriye geçiş için kompakt, programlanabilir karıştırma çözümü.

HAZNE	200 L
KONTROL	Dijital
TAHLİYE	Projeye göre
MALZEME	AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Et ve Kıyma Karıştırma Makineleri

KRT-300

300 L Altan Boşaltmalı Karıştırıcı

Dokunmatik kontrollü ve hidrolik kapaklı kompakt endüstriyel model.

HAZNE	300 L
KAPASITE	180-200 kg/sefer
MOTOR	5,5 kW
AĞIRLIK	650 kg

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

KRT-500

500 L Altan veya Önden Boşaltmalı Karıştırıcı

Orta ölçekli üretim için çift millî, iki devirli ve farklı boşaltma seçenekli yapı.

HAZNE	500 L
KAPASITE	300-350 kg/sefer
MOTOR	7,5-11 kW
ÇEVİRİM	20-40 dev/dak

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Et ve Kıyma Karıştırma Makineleri

KRT-1000

1000 L Endüstriyel Karıştırıcı

Yüksek kapasiteli hatlar için çift milli, hidrolik kapaklı sistem.

HAZNE	1000 L
KAPASITE	600-800 kg/sefer
MOTOR	16-24 kW
ÇEVİRİM	20-40 dev/dak

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

KRT-2000

2000 L Endüstriyel Karıştırıcı

Büyük üretim tesisleri için otomasyon ve dozajlama entegrasyonuna açık model.

HAZNE	2000 L
TAHLİYE	Altan veya önden
KONTROL	Programlanabilir
OPSIYON	Vakum / ceket

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Et ve Kıyma Karıştırma Makineleri

KRT-4000

4000 L Endüstriyel Karıştırıcı

Yüksek tonajlı proseslerde reçete, dozajlama ve transfer ekipmanlarıyla çalışır.

HAZNE

4000 L

TAHRİK

Ağır hizmet

KONTROL

Programlanabilir

ÜRETİM

Projeye özel



PROSES UYUMU

- Mini ve endüstriyel seri
- Çift milli palet sistemi
- İleri-geri karıştırma
- Alttan, önden veya devirmeli tahliye

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Vakumlu ve Vakumsuz Kuterler

İNCE KIYIM VE EMÜLSİYON

Sucuk, salam, sosis, köfte, hazır gıda ve benzeri ürünlerde kesme, karıştırma ve emülsiyon prosesleri için 60-300 L kuter serisi.

ÖNE ÇIKANLAR

- 3 veya 6 bıçaklı kesim grubu
- Çok kademeli bıçak ve tekne hızı
- Vakumlu ve vakumsuz modeller
- Hidrolik yükleme ve boşaltma seçenekleri



İnce kıyım ve emülsiyon

MODEL PROGRAMI

CTR-60

60 L Kuter

CTR-100/120

100-120 L Kuter

CTR-200

200 L Endüstriyel Kuter

CTR-300

300 L Endüstriyel Kuter

CTRVAC-120

120 L Vakumlu Kuter

+ 1 model sonraki teknik sayfalarda yer alır.

Sucuk ve salam

Sosis

Köfte

Hazır gıda

TEKNİK ÖZELLİKLER

Vakumlu ve Vakumsuz Kuterler

CTR-60**60 L Kuter**

Küçük ölçekli işletmeler için çift hızlı tekne ve bıçak sistemli kompakt kuter.

ÜRÜN KAPASİTESİ	45-50 kg
BIÇAK	3 veya 6 adet
HIZ	Çok kademeli
MALZEME	AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

CTR-100/120**100-120 L Kuter**

Orta ölçekli 1-5 ton/gün tesisler için programlanabilir kontrol.

ÜRÜN KAPASİTESİ	90-100 kg
HIZ	6 kademe
KONTROL	Dokunmatik
SICAKLIK	Dijital sensör

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Vakumlu ve Vakumsuz Kuterler

CTR-200

200 L Endüstriyel Kuter

Büyük ölçekli tesislerde hidrolik yükleme ve boşaltma sistemleriyle çalışır.

ÜRÜN KAPASİTESİ

Yaklaşık 200 kg

HIZ

6 kademe

YÜKLEME

Hidrolik

KONTROL

Programlanabilir

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

CTR-300

300 L Endüstriyel Kuter

Yüksek kapasiteli salam ve sosis hatları için ağır hizmet kuter.

ÜRÜN KAPASİTESİ

Yaklaşık 300 kg

HIZ

6 kademe

BIÇAK

3 veya 6 adet

YÜKLEME

Hidrolik

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Vakumlu ve Vakumsuz Kuterler

CTRVAC-120

120 L Vakumlu Kuter

Orta ölçekli üretimde oksidasyonu ve hava kabarcıklarını azaltan vakumlu model.

ÜRÜN KAPASİTESİ	90-100 kg
VAKUM	%65'e kadar
HIZ	6 kademe
KONTROL	Dokunmatik

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

CTRVAC-200

200 L Vakumlu Kuter

Yüksek kapasiteli emülsiyon prosesleri için hidrolik beslemeli vakumlu sistem.

ÜRÜN KAPASİTESİ	Yaklaşık 200 kg
VAKUM	%65'e kadar
YÜKLEME	Hidrolik
KONTROL	Programlanabilir

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Dolum Makineleri

HİDROLİK VE OTOMATİK PORSİYONLAMA

Sucuk, sosis, salam, döner ve dolgu ürünleri için 40 L hidrolik modelden servo kontrollü otomatik vakumlu seriye kadar çözümler.

ÖNE ÇIKANLAR

- Hidrolik ve servo kontrollü modeller
- Vakumlu porsiyonlama
- Klips ve bükücü entegrasyonu
- Hassas gramaj kontrolü



Hidrolik ve otomatik porsiyonlama

MODEL PROGRAMI

HD-40

40 L Hidrolik Dolum Makinesi

ODM-1000

Otomatik Vakumlu Dolum Makinesi

ODM-2000

Otomatik Vakumlu Dolum Makinesi

ODM-3000

Otomatik Vakumlu Dolum Makinesi

Sucuk

Sosis

Salam

Döner

Dolum Makineleri

HD-40

40 L Hidrolik Dolum Makinesi

Kapalı hidrolik devre ve ayarlanabilir diz kumandasıyla hassas dolum kontrolü.

HAZNE	40 L
MOTOR	1,5 kW / 380 V
BASINÇ	80-100 bar
AĞIRLIK	275 kg

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

ODM-1000

Otomatik Vakumlu Dolum Makinesi

Küçük ve orta ölçekli hatlar için servo kontrollü porsiyonlama.

KAPASITE SINIFI	1000 kg/saat
BESLEME HUNISI	250-300 L
TAHRIK	Servo
VAKUM	Standart

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Dolum Makineleri

ODM-2000

Otomatik Vakumlu Dolum Makinesi

Klips ve bükücü ekipmanlarıyla senkronize çalışabilen orta-yüksek kapasiteli model.

KAPASITE SINIFI	2000 kg/saat
PORSİYON	Programlanabilir
TAHRİK	Servo
HABERLEŞME	Klips / twister

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

ODM-3000

Otomatik Vakumlu Dolum Makinesi

Yüksek hat hızında gramaj hassasiyeti ve sürekli besleme için tasarlanmıştır.

KAPASITE SINIFI	3000 kg/saat
BESLEME	Asansör uyumlu
TAHRİK	Servo
KONTROL	Dokunmatik

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Hamburger ve Köfte Şekillendirme

PORSİYONLAMA VE FORM VERME

Kıyma halindeki ürünün burger, köfte ve projeye özel geometrilerde tekrarlanabilir gramajla şekillendirilmesi.

ÖNE ÇIKANLAR

- Değiştirilebilir polietilen kalıplar
- Pnömatik ve konveyörlü çalışma
- Dolum makinesi entegrasyonu
- Ayarlanabilir ürün kalınlığı



Porsiyonlama ve form verme

MODEL PROGRAMI

HFM-50

Kompakt Hamburger Form Makinesi

HFM-3000

Otomatik Hamburger Form Makinesi

HFM-4000

Otomatik Hamburger Form Makinesi

HFM-5000

Yüksek Kapasiteli Form Makinesi

Hamburger

Köfte

Bitkisel ürünler

Hazır yemek

TEKNİK ÖZELLİKLER

Hamburger ve Köfte Şekillendirme

HFM-50

Kompakt Hamburger Form Makinesi

Küçük ve orta ölçekli üretimde farklı kalıplarla esnek şekillendirme.

HAZNE

40-50 L sınıfı

KALIP

Değiştirilebilir

KALINLIK

30 mm'ye kadar

YAPI

Pnömatik

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HFM-3000

Otomatik Hamburger Form Makinesi

Orta kapasiteli hatlarda sürekli porsiyonlama ve konveyörlü çıkış.

KAPASİTE

3000 adet/saat sınıfı

BESLEME

Dolum makinesi uyumlu

KALIP

Projeye özel

KONTROL

Otomatik

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Hamburger ve Köfte Şekillendirme

HFM-4000

Otomatik Hamburger Form Makinesi

Yüksek hızda tekrarlanabilir gramaj ve form kalitesi sağlar.

KAPASITE

4000 adet/saat sınıfı

ÇIKIŞ

Konveyör

KALIP

Değiştirilebilir

MALZEME

AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HFM-5000

Yüksek Kapasiteli Form Makinesi

Endüstriyel hazır gıda hatları için yüksek adetli şekillendirme çözümü.

KAPASITE

5000 adet/saat sınıfı

HAT BAĞLANTISI

Otomatik

KONTROL

Programlanabilir

ÜRETİM

Projeye göre

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Endüstriyel Fırınlar

PIŞIRME, KURUTMA VE TÜTSÜLEME

Piştirme, haşlama, kızartma, kurutma, fümeleme ve opsiyonel soğutma prosesleri için tek arabalıdan üç arabalıya modüler fırın serisi.

ÖNE ÇIKANLAR

- Çok adımlı reçete yönetimi
- Kabin, ürün ve nem takibi
- Buhar, elektrik ve brülör seçenekleri
- Kayıt ve uzaktan izleme altyapısı



Piştirme, kurutma ve tütsüleme

MODEL PROGRAMI

FPK-100	Kompakt Tek Arabalı Fırın
FPK-200	Tek Arabalı Fırın
FPK-400	İki Arabalı Fırın
FPK-600	Üç Arabalı Fırın

Sucuk

Salam

Sosis

Balık

Endüstriyel Fırınlar

FPK-100

Kompakt Tek Arabalı Fırın

Küçük parti üretimleri ve ürün geliştirme uygulamaları için kompakt kabin.

KAPASITE

100 kg/sefer sınıfı

ISITMA

Elektrik

ARABA

1 adet

KONTROL

Programlanabilir

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

FPK-200

Tek Arabalı Fırın

Tek arabalı üretim için çok dilli dokunmatik kontrol ve kayıt altyapısı.

KAPASITE

180-250 kg/sefer

TOPLAM MOTOR

5 kW

BUHAR

40-50 kg/saat, 5-6 bar

REÇETE

999 program / 15 adım

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Endüstriyel Fırınlar

FPK-400

İki Arabalı Fırın

İki arabalı proseslerde dengeli hava dolaşımı ve reçete tekrarlanabilirliği.

KAPASITE	400-500 kg/sefer
TOPLAM MOTOR	7,6-8 kW
BUHAR	80 kg/saat, 5-6 bar
ARABA	2 adet

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

FPK-600

Üç Arabalı Fırın

Yüksek hacimli ısıtım hatları için üç arabalı modüler çözüm.

KAPASITE	600-800 kg/sefer
TOPLAM MOTOR	10 kW sınıfı
BUHAR	120 kg/saat, 5-6 bar
ARABA	3 adet

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Piştirme ve Kavurma Kazanları

KARIŞTIRMALI ISIL İŞLEM

Et, sebze, sos ve hazır yemek reçetelerinde otomatik karıştırma, piştirme, kavurma ve kızartma prosesleri.

ÖNE ÇIKANLAR

- Otomatik karıştırma
- Devrilebilir piştirme haznesi
- Buhar veya elektrikli ısıtma
- Reçete ve sıcaklık kontrolü



Karıştırmalı ısıtma işlemi

MODEL PROGRAMI

KAV-200

200 L Piştirme ve Kavurma Kazanı

KAV-650

650 L Otomatik Kavurma Kazanı

Kavurma

Hazır yemek

Sos

Sebze

TEKNİK ÖZELLİKLER

Piştirme ve Kavurma Kazanları

KAV-200

200 L Piştirme ve Kavurma Kazanı

Orta ölçekli reçetelerde kontrollü karıştırma ve ısıt işlem.

HAZNE

200 L

KARIŞTIRMA

Otomatik

ISITMA

Buhar / elektrik

TAHLİYE

Devrilebilir

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

KAV-650

650 L Otomatik Kavurma Kazanı

Yüksek kapasiteli piştirme ve kavurma prosesleri için programlanabilir sistem.

HAZNE

650 L

KARIŞTIRMA

Programlanabilir

ISITMA

Buhar / elektrik

KONTROL

Dokunmatik

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Et ve Kemik Testereleri

TAZE VE DONUK ÜRÜN KESİMİ

Kasap, market, mezbaha ve et işleme tesislerinde taze veya donuk et ve kemiklerin güvenli dilimlenmesi.

ÖNE ÇIKANLAR

- Elektromanyetik motor freni
- Ayarlanabilir kesim kalınlığı
- Et itme kazağı ve talaş çekmecesini
- Tezgâh üstü ve ayaklı modeller



Taze ve donuk ürün kesimi

MODEL PROGRAMI

MBT-200	Masterbee Tezgâh Üstü Testere
TES-200	Tezgâh Üstü Et ve Kemik Testeresi
TES-300	Ayaklı Et ve Kemik Testeresi
TES-400	Endüstriyel Et ve Kemik Testeresi
TES-500	Ağır Hizmet Et ve Kemik Testeresi

Taze et

Donuk et

Kemikli ürün

Kasap ve market

Et ve Kemik Testereleri

MBT-200

Masterbee Tezgâh Üstü Testere

Kompakt kasap ve hazırlık alanları için ekonomik kesim çözümü.

MOTOR	1,1 kW
VOLTAJ	220-400 V
KESME GENİŞLİĞİ	160 mm
FREN	Frensiz model

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TES-200

Tezgâh Üstü Et ve Kemik Testeresi

Kompakt yerleşim ve emniyetli kesim için masa üstü model.

MOTOR	1,5-1,74 kW
KESME GENİŞLİĞİ	172 mm
VOLTAJ	400 V
YAPI	AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Et ve Kemik Testereleri

TES-300

Ayaklı Et ve Kemik Testeresi

Orta ölçekli üretim alanları için ayaklı paslanmaz testere.

MOTOR	1,5-1,74 kW
KESME GENİŞLİĞİ	265 mm
VOLTAJ	400 V
YAPI	Motor frenli

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TES-400

Endüstriyel Et ve Kemik Testeresi

Daha büyük kesitli ürünlerde dengeli tabla ve güçlü tahrik.

MOTOR	2,2 kW
KESME GENİŞLİĞİ	365 mm
VOLTAJ	400 V
YAPI	AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Et ve Kemik Testereleri

TES-500

Ağır Hizmet Et ve Kemik Testeresi

Büyük kesitli donuk ve kemikli ürünler için yüksek kapasiteli model.

MOTOR	3 kW
KESME GENİŞLİĞİ	464 mm
VOLTAJ	400 V
YAPI	Ağır hizmet



PROSES UYUMU

- Elektromanyetik motor freni
- Ayarlanabilir kesim kalınlığı
- Et itme kazağı ve talaş çekmeces
- Tezgâh üstü ve ayaklı modeller

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Et Dilimleme Makinesi

JÜLYEN, TANTUNİ VE YEMEKLIK KESİM

Et, tavuk, balık ve sebzelerin jülyen, yemeklik, tantuni veya zırh kıyma formunda kontrollü dilimlenmesi.

ÖNE ÇIKANLAR

- Her iki yönde çalışan bıçaklar
- Değiştirilebilir bıçak sistemi
- Kendiliğinden bilenen bıçaklar
- Ürün sıkışmasını önleyen taraklar



Jülyen, tantuni ve yemeklik kesim

MODEL PROGRAMI

TAN-300

Tantuni ve Jülyen Et Dilimleme Makinesi

Tantuni

Jülyen et

Yemeklik doğrama

Tavuk ve balık

Et Dilimleme Makinesi

TAN-300

Tantuni ve Jülyen Et Dilimleme Makinesi

Dört kademeli tekrar işleme jülyenden zırh kıyma formuna kadar farklı sonuçlar verir.

VOLTAJ	220-240 / 380-400 V
MOTOR	0,75 kW
BIÇAK SEÇENEĞİ	26 x 10 mm
BIÇAK SEÇENEĞİ	32 x 8 mm



PROSES UYUMU

- Her iki yönde çalışan bıçaklar
- Değiştirilebilir bıçak sistemi
- Kendiliğinden bilenen bıçaklar
- Ürün sıkışmasını önleyen taraklar

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Yedek Parça Programı



HEK-TES-BLD / Kesim

Et ve Kemik Testeresi Bıçakları

TES / MAS testere serileri



HEK-GRD-PLT / Kıyma

Kıyma Makinesi Aynaları

PKM / DKM kıyma serileri



HEK-GRD-KNF / Kıyma

Kıyma Makinesi Bıçakları

PKM / DKM kıyma serileri



HEK-GRD-AUG / Kıyma

Kıyma Makinesi Helezon Mili Ucu

PKM kıyma serileri

Yedek Parça Programı



HEK-GRD-PSH / Kıyma

Kıyma Makinesi Tokmakları

Kasap tipi kıyma serileri



HEK-KUT-BLD / Kuter

Kuter Bıçak Seti

HEK-KUT vakumlu ve standart kuter serileri



HEK-KUT-BRG / Kuter

Kuter Mil Rulman ve Keçe Kiti

HEK-KUT tahrik grupları



HEK-VAC-GSK / Tamburlama

Tambur Kapak Vakum Contası

HEK-VT vakum tamburları

Yedek Parça Programı



HEK-VAC-PMP / Tamburlama

Vakum Pompası Bakım Seti

Vakum tamburları ve vakum paketlenme sistemleri



HEK-MDM-DRM / MDM

MDM Separatör Tamburu

HEK-MDM mekanik kemik ayırma sistemleri



HEK-MDM-AUG / MDM

MDM Baskı Helezonu

HEK-MDM separatör gövdeleri



HEK-CKR-BLT / Pişirme

Temas Pişirme Bandı

HEK-BTP bantlı temas pişirme sistemleri

Yedek Parça Programı



HEK-CKR-SNS / Pişirme

Isıl İşlem Sensör ve Sıyırıcı Seti

Fırın, kazan ve sürekli pişirme hatları



HEK-HYG-BRS / Hijyen

Hijyen Bariyeri Fırça Modülü

HEK-HB hijyen bariyerleri



HEK-HYG-DSP / Hijyen

Dezenfektan Dozaj ve Nozul Seti

Hijyen bariyeri ve personel geçiş sistemleri



HEK-AUT-HMI / Otomasyon

Operatör Paneli ve Reçete Kontrolü

HEKSATECH otomasyonlu makine serileri

Yedek Parça Programı



HEK-AUT-SNS / Otomasyon

Endüstriyel Sensör Paketi

Tüm otomasyonlu HEKSATECH sistemleri



ET İŞLEME VE ISIL İŞLEM

Prosesi birlikte tasarlayalım.

Makine seçimi, kapasite analizi, tesis yerleşimi, üretim, devreye alma ve teknik destek.

HEKSATECH GROUP MAKİNA

MÜHENDİSLİK VE İMALAT SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

meatprotech.com

2026 EDITION