

MODEL PKM - 12/22/32

ET KIYMA MAKİNASI - MEAT MINCING MACHINE



PKM 12

Ø 70 ET KIYMA MAKİNASI

KÜÇÜK İŞLETMELERİ UNUTMADIK !

Düşük kapasite ve farklı kullanım amaçları için..



PKM 22

Ø 82 ET KIYMA MAKİNASI

SÖZÜN KISASI EN İYİSİ O!

Binlerce kasabın bir bildiği olmalı...



PKM 32

Ø 98 ET KIYMA MAKİNASI

SOĞUK ÇEKİM!

Kasaplar soğuk çekimin önemini çok iyi bilir...



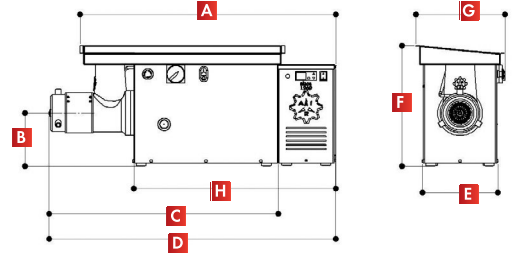
PKM 12/22/32 (Ø 70/Ø 82/Ø 98) ET KIYMA MAKİNASI

PKM 12/22/32 (Ø 70/82/98) MEAT MINCING MACHINE

PKM 12 – 22– 32 (Ø 70/82/98) МЯСОРУБКА



Ölçüler (mm) Dimensions	A	B	C	D	E	F	G	H
PKM 12	495	131	555	560	212	320	233	**
PKM 22	662	178	735	765	230	400	272	***
PKM 22 S	850	178	735	952	265	400	288	687
PKM 32	735	190	820	845	270	432	320	****
PKM 32S	915	190	820	1026	270	432	320	723



🇹🇷 teknik bilgiler

Kasap, market, otel-restoranlarda ve et işleme sektöründe etin kıyma haline gelme işleminde kullanılması için özel olarak tasarlanmıştır.

- 1 ayna + 1 bıçakla çalışabilme özelliğine sahiptir.
- Redüktörlüdür
- Tamamen 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.
- Hijyendir.
- Temizlemesi son derece basit ve kolaydır.
- Tamamen CE direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.
- Arı Makina'nın patentli bir modelidir.

PKM 12 lik kıyma makinasının tak çıkar kafa grubu mevcuttur. Yiv seti sökülebilen özelliği PKM 22 ve PKM 32 serilerimizde mevcuttur. Bu tipler özel üretim olup sipariş esnasında belirtmeniz gerekmektedir. Ayrıca isteğe bağlı olarak sinir ayırıcılı ve PKM 32 mevcuttur.

🇷🇺 Техническая Характеристика

ГИГИЕНИЧНАЯ – ПРОСТАЯ ОЧИСТКА – УДОБНА В ЭКСПЛУАТАЦИИ

Специально спроектирована для производства фарша из мяса в специализированных мясных магазинах, супермаркетах, гостиницах, ресторанах и на предприятиях пищевой промышленности.

- Оснащена демонтируемой системой рефрижирования
- Может работать в режиме 1 нож + 1 палета
- Оснащена редуктором
- Полностью изготовлена из нержавеющей стали арт.качества304
- Гигиенична
- Удобна в эксплуатации и проста в очистке
- Полностью соответствует стандартам ЕС
- Крайне удобна в работе
- Запатентована компанией Ары Макина

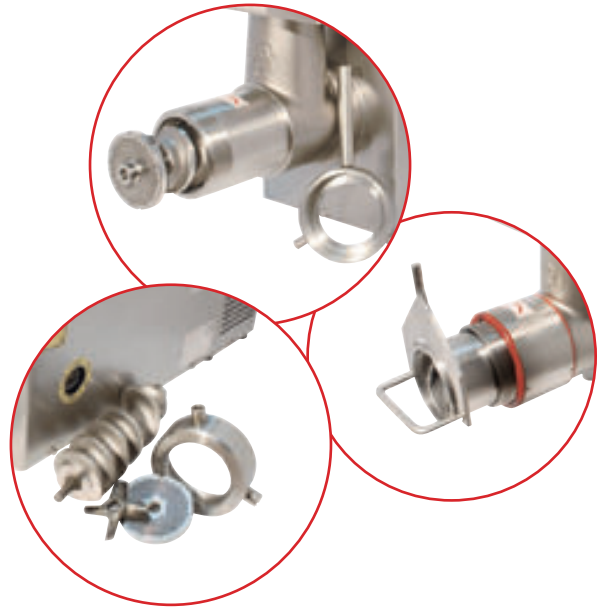
Модель PKM 12 оснащена съемной головной частью. Эта система может быть смонтирована на моделях PKM 22 и 32 по дополнительному заказу. Пожалуйста проинформируйте нас при составлении заказа. Система сепаратора сухожилий может быть смонтирована по дополнительному заказу.

🇬🇧 technical specifications

Specially designed for use in efficient mincing of meat in butcher s shops, grocery stores, hotels-restaurants and meat processing sector.

- Equipped with demountable refrigerate system.
- Capable of operating on 1 plate + 1 knife
- With reducer
- Entirely made up of 304 quality stainless metal
- Hygienic
- Extremely easy and simple to clean
- Wholly conforms to CE directives
- Very easy and simple to use.
- Patented by Arı Makina.

PKM 12 Meat Grinder has montagable head group. This system is optional in the PKM 22 and 32 Meat Grinders. Please inform us while you are giving order. Can be added optionally sinew separating system.



MODEL	PKM 12	PKM 22	PKM 32	PKM 22 S	PKM 32 S
Kullanılan Voltaj / Used in Voltage	220V	400 V	400 V	400 V	400 V
Amperi / Ampere	1,6 A	3,5 A	5,2 A	3,5 A	5,2 A
Frekans / Frequency	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Kullanılacak Sigorta Akımı / Used in Currency	16 A	16 A	16 A	16 A	16 A
Kapasitesi / Capacity	150 kg/h	400 kg/h	600 kg/h	300 kg/h	400 kg/h
Ağırlık / Weight	30 kg	50 kg	65 kg	65 kg	80 kg
Soğutma Motoru / Refrigerator				1/6 Em55hr 220 v	1/6 Em55hr 220 v
Motor Gücü Kw	0.55 Kw	1.5 Kw	22 Kw	1.5 Kw	3 Kw

MODEL PKM-42

ET KIYMA MAKINASI - MEAT MINCING MACHINE

En **Güvenilir** Olmak İçin,
En **Güçlü** Olmak Gerekir !

Bunu biz değil, kullananlar söylüyor...



PKM 42 (Ø130) ET KIYMA MAKİNASI

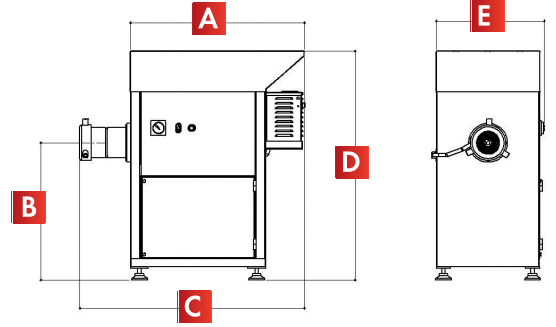
PKM 42 (Ø 130) MEAT MINCING MACHINE

PKM 42 (Ø 130) МЯСОРУБКА



MODEL PKM 42

Kapasitesi / Capacity	1200 Kg. Kuşbaşı kıyım, 600 Kg. İnce kıyım, donuk yağ ve donuk et çekmektedir. Opsiyonel olarak sinir ayırma özelliğine de sahiptir.
Kullanılan Voltaj / Used in Voltage	380/400 Volt 50/60 Hz 3 Phase
Motor gücü / Engine Power	Rediktörlü 42lik 5.5 Kw - 7.5 Kw
Çıkış devri / Output rpm	100/200 rpm
Amperi / Ampere	12,5 A
Hazne hacmi / Bowl capacity	70 lt
Ağırlığı / Weight	380 kg



Ölçüler (mm)	A	B	C	D	E
Dimensions					
PKM 42	985	778	1271	1297	611

🇹🇷 teknik bilgiler

Kasap, market, otel-restoranlarda ve et işleme sektöründe etin kıyım haline gelme işleminde kullanılması için özel olarak tasarlanmıştır.

- 1 ayna + 1 bıçakla veya 1 parçalayıcı + 2 ayna + 2 bıçakla çalışabilme özelliğine sahiptir.
- İsteğe bağlı olarak sinir ayırma sistemi ilave edilebilir.
- İsteğe bağlı olarak soğutucu sistemi ilave edilebilir.
- Kayış - kasnak sistemi ile çalışmaktadır.
- Tamamen 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.
- Hijyendir.
- Temizlemesi son derece basit ve kolaydır.
- Tamamen CE direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

Opsiyonel olarak sinir ayırma sistemi eklenebilir, ve donuk et çekimi için redüktörlü sistem eklenebilir.

🇷🇺 Техническая Характеристика

Специально спроектирована для производства фарша из мяса в специализированных мясных магазинах, супермаркетах, гостиницах, ресторанах и на предприятиях пищевой промышленности.

- Может работать в режиме 1 палета + 1 нож или 2 палеты + 1 нож
- Система сепаратора сухожилий может быть смонтирована по дополнительному заказу
- Редукторная система для перемолки мороженого мяса также может быть смонтирована по дополнительному заказу
- Работает на ремневой системе
- Полностью изготовлена из нержавеющей стали арт. качества 304
- Гигиенична
- Удобна в эксплуатации и проста в очистке
- Полностью соответствует стандартам ЕС
- Крайне удобна в работе



🇬🇧 technical specifications

- Capable of operating on 1 precutter + 2 plates + 2 knife system.
- Optional sinew separator system.
- Optional refrigerated system.
- Functions on a belt-hoop system.
- Entirely made up of 304 quality stainless metal.
- Hygienic.
- Extremely easy and simple to clean.
- Wholly conforms to CE directives.
- Very easy and simple to use.

Can be equipped optionally sinew separating system and special gearbox system to mince frozen meat.



MODEL PKM-160

ET KIYMA MAKİNASI - MEAT MINCING MACHINE

Çözüm **Yakınıınızda**....



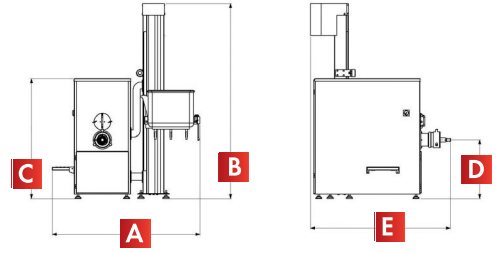
PKM 160 (Ø160) ET KIYMA MAKİNASI

PKM 160 (Ø160) MEAT MINCING MACHINE
PKM160(Ø160) МЯСОРУБКА



MODEL PKM 160

Kapasitesi / Capacity	1900 Kg. Kuşbaşı kıyım, 1.500 Kg. İnce Kıyım
Kullanılan Voltaj / Used in Voltage	380/400 Volt 50/60 Hz 3 Phase
Motor gücü / Engine Power	16 KW_1500-3000 rpm
Çıkış devri / Output rpm	100/200 rpm
Amperi / Ampere	40 A
Hazne hacmi / Bowl capacity	200 lt
Ağırlığı / Weight	1250 kg



Ölçüler (mm) Dimensions	A	B	C	D	E
PKM 160	2120	2810	1730	845	2010

🇹🇷 teknik bilgiler

Sucuk, salam, sosis imalatında ve et işleme sektöründe özellikle etin kıyım haline getirilmesi işleminde kullanılmaktadır.

- 1 ayna + 1 bıçakla veya 1 parçalayıcı + 2 ayna + 2 bıçakla çalışabilme özelliğine sahiptir.
- İsteğe bağlı olarak sinir ayırma sistemi ilave edilebilir.
- İsteğe bağlı olarak soğutucu sistemi ilave edilebilir.
- Redüktörlüdür.
- Tamamen 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.
- Hijyendir.
- Temizlemesi son derece basit ve kolaydır.
- Tamamen CE direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

Opsiyonel olarak sinir ayırma sistemi eklenebilir.

🇷🇺 Техническая Характеристика

Специально спроектирована для производства фарша из мяса в специализированных мясных магазинах, супермаркетах, гостиницах, ресторанах и на предприятиях пищевой промышленности.

- Может работать в режиме 1 палета + 1 нож или 2 палеты + 1 нож
- Система сепаратора сухожилий может быть смонтирована по дополнительному заказу
- Редукторная система для перемолки мороженого мяса также может быть смонтирована по дополнительному заказу
- Работает на ремневой системе
- Полностью изготовлена из нержавеющей стали арт. качества 304
- Гигиенична
- Удобна в эксплуатации и проста в очистке
- Полностью соответствует стандартам ЕС
- Крайне удобна в работе

🇬🇧 technical specifications

Used in sausage, spiced sausage, salami production and the meat processing sector.

- Capable of operating on 1 precutter + 2 plates + 2 knife system.
- Optional sinew separator system.
- Optional refrigerated system.
- With Gearbox.
- Entirely made up of 304 quality stainless meta.l
- Hygienic.
- Extremely easy and simple to clean.
- Wholly conforms to CE directives.
- Very easy and simple to use.



MODEL DKM-200

DONUK VE TAZE ET KIYMA MAKİNASI - Frozen & Fresh Meat Mincing Machine

Donuk veya **Taze** hiç farketmez
Bu güç karşısında hepsi emrinizde !



DKM 200 (Ø 200) DONUK VE TAZE ET KIYMA MAKİNASI

DKM 200 (Ø 200) Frozen & Fresh Meat Mincing Machine

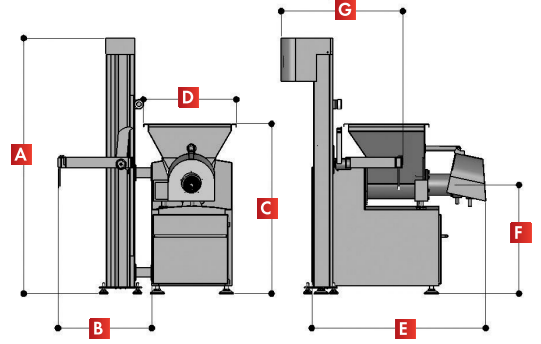
DKM 200 (Ø200) МЯСОРУБКА ДЛЯ ИЗМЕЛЬ УЕНИЯ МОРОЖЕНОГО И СВЕЖЕГО



MODEL DKM 200

Kategori / Category	Donuk ve Taze Et Kıyma Makinası
Kapasitesi Kg/H / Capacity	1500 - 2000 - 3000 - 4000
Motor gücü Kw / Engine Power	30/48
Net Ağırlığı Kg / Weight	1870-2100

Ölçüler (mm) Dimensions	A	B	C	D	E	F	G
DKM Ø200	2700	1000	1800	1000	1850	1150	1300



technical specifications

Used in sausage, spiced sausage, salami production and the meat processing sector and in particular in mincing meat subjected to shock at -15C°, -25 C°.

- Equipped with the mirror and blade system used in frozen meat mincing machines at EU standards.
- Optional sinew separator system.
- Equipped with a powerful engine and gearbox system
- With two helices for fresh and frozen meat.
- Double-revolution.
- With lift.
- Capacity of 250 lt. of meat.
- Entirely made up of 304 quality stainless metal.
- Hygienic.
- Extremely easy and simple to clean.
- Wholly conforms to CE directives
- Very easy and simple to use.

teknik bilgiler

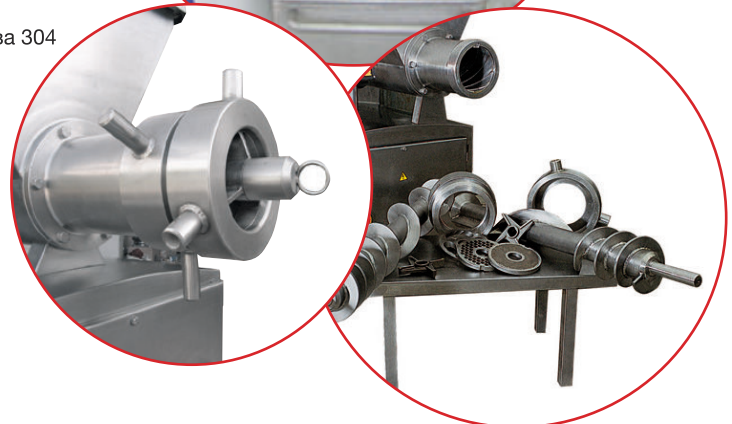
Sucuk, salam, sosis imalatında ve et işleme sektöründe özellikle -15C°, -25 C°deki şoklanmış olan etin kıyma haline getirilmesi işleminde kullanılmaktadır.

- İsteğe bağlı olarak özel tasarlanmış seperatör sistemi ile tavuk, hindi ve balıkların etlerinin ve kemiklerinin birbirinden ayrı olarak çıkmasını sağlamaktadır.
- Avrupa normlarındaki donmuş et çekme makinalarının ayna ve bıçak sistemine sahiptir.
- İsteğe bağlı olarak sinir ayırma sistemi ilave edilebilir.
- Güçlü motora ve şanzımanlı sisteme sahiptir.
- Taze ve donuk et olmak üzere çift helezona sahiptir.
- Çift devirdir.
- Tamamen 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.
- Asansördür.
- 250 litrelik hazneye sahiptir.
- Tamamen CE direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

Техническая Характеристика

Применяется при переработке мяса для производства колбасы, перченой колбасы и сальями. Особенно эффективна в измельчении мяса, замороженного шоковым методом до -15C°, -25 C°

- Оснащена зеркалом и системой лезвий для измельчения мороженого мяса в соответствии со стандартами ЕС
- Система отделения сухожилий может быть установлена по дополнительному заказу
- Оснащена мощным двигателем и коробкой передач
- Имеет два винта для свежего и замороженного мяса
- Двойной цикл оборотов
- Оснащена подъемником
- Полностью изготовлена из нержавеющей стали арт. качества 304
- Имеет контейнер для сырья объемом 250 л.
- Оснащена подъемником
- Гигиеничная
- Исключительно простая и удобная очистка
- Полностью соответствует требованиям ЕС
- Очень практична и проста в применении



DKM 200 (Ø 200) DONUK VE TAZE ET KIYMA MAKİNASI

DKM 200 (Ø 200) Frozen & Fresh Meat Mincing Machine

DKM 200 (Ø200) МЯСОРУБКА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МОРОЖЕНОГО И СВЕЖЕГО



DKM Ø 200 kıyma makinesi çift devir motoruyla donuk et ve taze et çekiminde kullanıcılara kolaylık sağlar. Birinci devir, donuk et çekimi için, ikinci devir taze et çekimi için kullanılmaktadır. Kafa grubunda bulunan helezon yataklama bileziği ile helezon sürtünmesi minimuma indirilmiştir. DKM Ø 200'lük kıyma makinasında asansör mevcuttur. Makina ile birlikte Ø 200 lt standart et taşıma arabası verilmektedir.

DKM Ø 200 kıyma makinası 2 helezona sahiptir. Biri taze etler için kullanılır. Diğer ise donuk etlerde kullanılmaktadır. Şanzımanlı bir sisteme sahip olan DKM Ø 200, şanzımanı sayesinde -25C dereceye kadar mamulü ezmeden, Ph yapısını bozmadan çekebilmektedir. Çekim sırasında zorlanma ve durma yapmaz.

DKM Ø 200 Meat Grinder provide convenience for the operators in Fresh and Frozen meat mincing by means of double Engine rpm. First Engine rpm is used in Frozen Meat, Second Engine rpm is used in Fresh Meat. Helix Shaft friction is reduced by bearing part where is fixed in forepart. Standartly, The Elevator and Meat Carrier (200 Lt) are available.

Dkm Ø 200 Meat Grinder has two types Helix Shaft. One of them is used in Fresh Meat, other one is used in Frozen Meat. Can be mincing Frozen Meat at -25 C° by means of equipped Strong Gearbox System. Additionally, able to protect the PH Value and not stressed the processed meat. During the mincing, not stop the work in hard conditions.

Мясорубка для свежего и замороженного мяса DKM Ø 200 Обеспечивает легкую и удобные операции по измельчению свежего и мороженого мяса посредством двойного цикла прокрутки мотора. Первый цикл прокрутки предназначен для измельчения мороженого мяса, а второй цикл прокрутки применяется для измельчения свежего мяса. Трение осей винта снижено за счет несущей части с фронтальной фиксацией. Стандартное исполнение предусматривает наличие подъемника и контейнера для мяса объемом 200 л.

Мясорубка для свежего и замороженного мяса DKM Ø 200 оснащена двумя типами осей винта. Один предназначен для свежего мяса, а другой применяется для мороженого мяса. Благодаря мощной системе коробки передач, машина может измельчать мясо, охлажденное до -25 C°. К тому же, мясо при обработке сохраняет уровень PH и не подвергается повреждениям. Машина выполняет измельчение мяса даже в тяжелых условиях, не прекращая работу.

DKM 200



DKM 200 (Ø 200) DONUK VE TAZE ET KIYMA MAKİNASI

DKM 200 (Ø 200) Frozen & Fresh Meat Mincing Machine

DKM 200 (Ø200) МЯСОРУБКА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МОРОЖЕНОГО И СВЕЖЕГО



DKM Ø 200 kıyma makinasında helikon, ayna, bıçak ve söküm anahtarlarını koymak için çok amaçlı taşıma arabası tasarlanmıştır. *Kumanda sisteminde su geçirmeyen düğmeler kullanılmıştır. Makina ile birlikte, 2 adet parçalama aynası, 2 adet çift taraflı bıçak, 10mm ayna, 3 veya 3.5 mm ayna ve yataklama bileziği verilmektedir.

Standartly, DKM Ø 200 machine has the Stainless Steel Carrier to place Helix Shafts, Plates, Knives, Turnscrew Apparatus. All command panel and buttons are rustproof. Equipped that 2 pieces of Pre-Cutter Plate, 2 pieces of Knives, 10 mm Plate, 3 mm or 3,5 mm Plate and Bearing Part.

В стандартном исполнении машина DKM Ø 200 оснащена контейнером для хранения осей винта, изготовленным из нержавеющей стали, пластинами, ножами и набором отверток. Панель управления и все кнопки защищены от ржавчины. Машина также оснащена 2-мя пластинами предварительной нарезки, 2-мя ножами, 10-мм. пластиной, пластиной 3 или 3,5 мм. и несущей частью.



ŞEKİL A

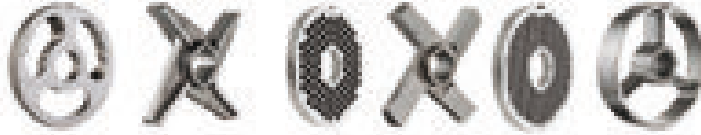


Şekil A'daki ayna bıçak diziliş şekli -15C°, -20C°'deki donuk etlerin kıyma haline gelmesinde kullanılır.

Figure A - Assembling to mincing Frozen Meat at -15C°, -20C°

Рис. А – сборка для измельчения мороженого мяса при температуре -15C°, -20C°.

ŞEKİL B



Şekil B'deki ayna bıçak diziliş şekli -5C°, +5 C°'deki taze etlerin kıyma haline gelmesinde kullanılır. Önde bulunan çift taraflı bıçak yerine, sinir ayırıcı bıçak kullanıldığında sinir ayıklama işleminde kullanılır.

Figure B - Assembling to mincing Fresh Meat at -5 + 5 C°. In this assembling way, can be equipped separating knife to separate sinew. Separating knife is sold optionally.

Рис. б - сборка для измельчения свежего мороженого мяса при температуре от -5 до + 5 C°. Эта система сборки также может быть оснащена сепараторным ножом для отделения сухожилий. Сепараторный нож можно приобрести дополнительно.

Şimdiye kadar olan tecrübelerimizde gördük ki; kullanılan ayna bıçak setleri kesinlikle aynı anda bilenmeli ve kesinlikle ayrı olan setle karıştırılmamalıdır. Etin ideal kıyma çekim hali taze ette +5 C°, donuk ette -15 C°'dir.

As our experiences; Knives and Plates System (Figure A and B) absolutely sharpen at the same time. Another point, Normally, Temperature of Fresh meat should be + 5 C°, Temperature of Frozen Meat should be - 15 C° for Fresh Meat.

Исходя из своего опыта, советуем вам: Выполнять заточку систем ножей и пластин (Рис. а и б) строго одновременно. Считаем своим долгом напомнить, что температура свежего мяса должна составлять + 5 C°, температура мороженого мяса должна составлять - 15 C°.