

HÜNERLİ Panel

ENDÜSTRİYEL MUTFAK ÜRÜNLERİ | SOĞUK HAVA DEPOLARI
PROJELENDİRME - ÜRETİM - MONTAJ - SERVİS



0 544 528 30 50

mail@hunerlipanel.com.tr

satis@hunerlipanel.com.tr

servis@hunerlipanel.com.tr



hunerlipanel.com.tr



YÜKSEK TEKNOLOJİ



KALİTE KONTROL



KALİTELİ MALZEME



DÜNYA STANDARDI



HIZLI TESLİMAT



TALEPLERİ KARŞILAMA



DENEYİMLİ EKİP



Hayatınızı
kolaylaştıracak
yeniliklerle tanışın...

MİSYONUMUZ



Kurulduğundan bu yana kaliteyi temel ilke edinen firmamız, bu gün KAVAK organize sanayi bölgesinde 5000m²' si kapalı toplam 25000m² alanda sizlere hizmet vermenin onurunu yaşıyor.

AR-GE bölümümüzde projelendirilen ürünlerimiz, eğitimli kadromuzla teknolojinin en son ürünü makina ve ekipmanlarla üretilerek sizlere sunulmaktadır.

Yeniden düzenlenen 1000m² teşhir salonumuzda ürettiğimiz tüm ürünleri daha rahat görme şansına sahipsiniz.

Satın aldığınız ürünler firmamız tarafından adresinize çalışır durumda teslim edilir. Tüm ürünlerimiz TSEK ve GARANTİ belgelidir.

" Hedefimiz sizlere iyiyi üretmek, kaliteliyi sunmak ve ayrıcalığınızı hissettirmek"





- Tezgahlar AS 304 Cr-ni paslanmaz çelik sacdan imal edilmiştir.
- Üst tabla siparişe göre paslanmaz, polietilen, mermer olarak üretilebilir.
- Tezgahın alt kullanım alanları isteğe bağlı olarak ara ve taban rafı, rafsız, çarpma kapılı, sürgü kapılı, tek-blok çekmeceli, tekerlekli olarak çeşitli seçenekleri mevcuttur.
- Tüm tezgahların yükseklikleri dünya standardı 85 cm olarak üretilir. Sert plastik rotol ayaklar aşağı ve yukarı hareket edebilecek özelliktedir.
- Tezgahlarda derinlik 60,70,80 cm mermer tabanlı tezgahlarda 90,100,110 cm'e kadar derinlik seçenekleri mevcuttur.
- Tezgah ayakları ve taşıyıcı konstrüksiyon 18/10 Cr-ni paslanmaz çelik kutu profilden üretilir.



Kazan yıkama ünitesi



Polietilen tablalı çalışma tezgahı



2 Eviyeli sebze yıkama



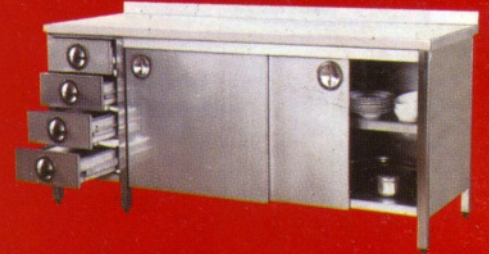
Taban rafı çalışma tezgahı



Tek eviyeli bulaşık yıkama



Taban rafı 2 eviyeli bulaşık yıkama

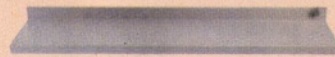


Çekmeceli, ara rafı, sürgü kapaklı çalışma tezgahı

HAZIRLIK EKİPMANLARI



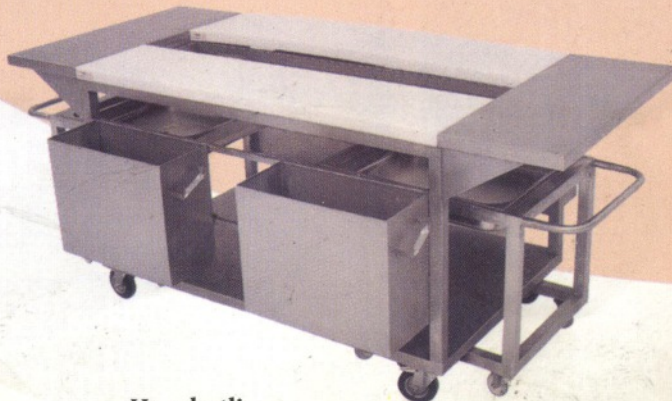
Duvar dolabı



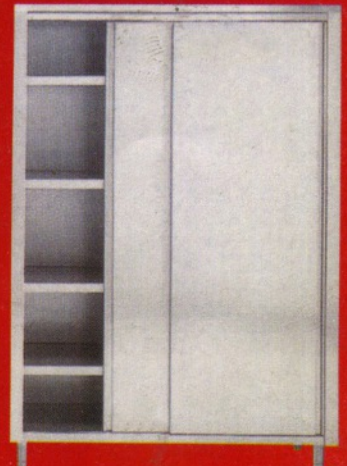
Duvar rafları



Bıçaklı et kütüğü



Hareketli ayıklama ünitesi



Sürgülü Malzeme Dolabı



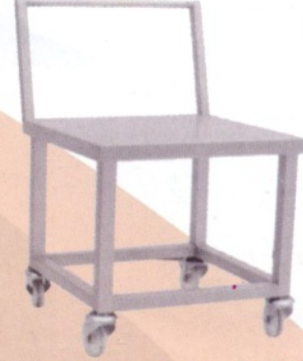
Bulaşık toplama arabası



Üç katlı servis arabası



Un şeker arabası



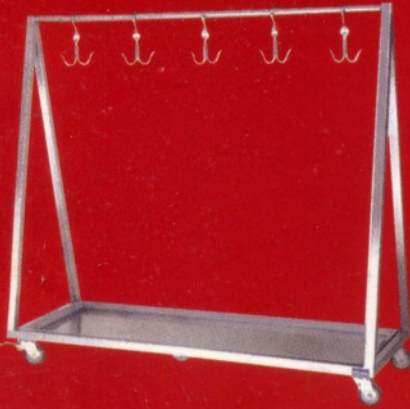
Kazan taşıma arabası



Çöp toplama arabası



Kasa taşıma arabası



Et askı arabası



Demonte istif rafı

HAZIRLIK EKİPMANLARI



Bardak istif rafı



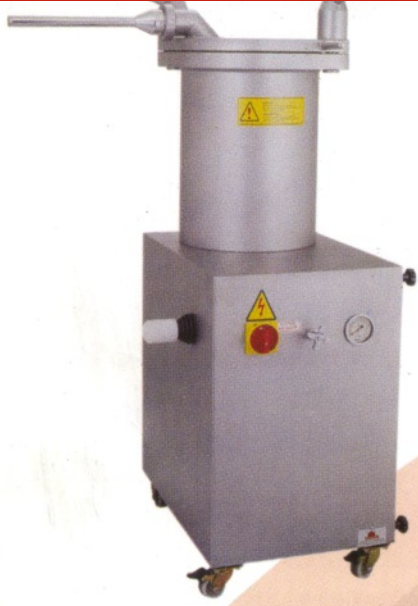
Kazan istif rafı



Demonte soğuk hava depo rafı



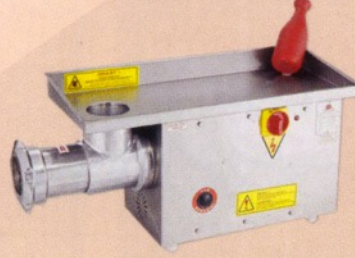
Tepsi taşıma arabası



Sucuk doldurma makinası



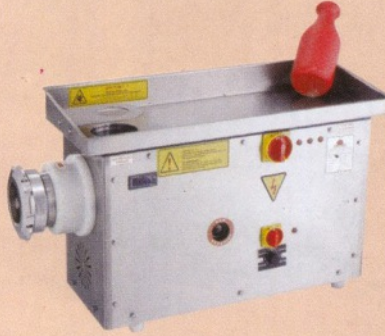
Redüktörlü kıyma makinası



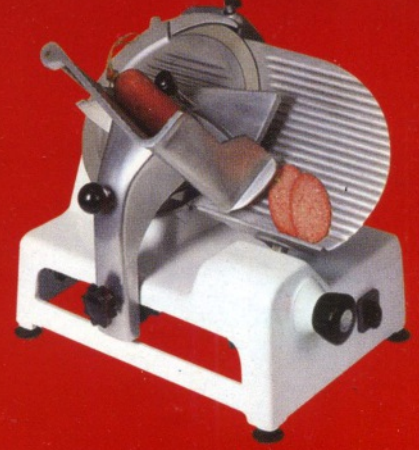
Paslanmaz kıyma makinası



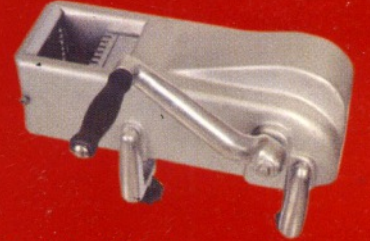
Soğan doğrama makinası



Soğutuculu paslanmaz kıyma Makinası



Gıda dilimleme makinası



Patetes dilimleme makinası



Ayaklı sebze doğrama makinası



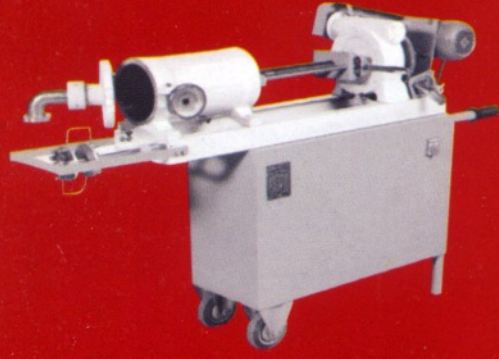
Set üstü sebze doğrama makinası



Devrilir öğütücü



Patetes soyma makinası



Tulumba makinası



Çift devirli planet mikser



Paslanmaz su sebili



Spiral hamur yoğurma makinası



Hamur yoğurma makinası

HAZIRLIK EKİPMANLARI



Ekmek dilimleme



**Set üstü
hamuru açma makinası**



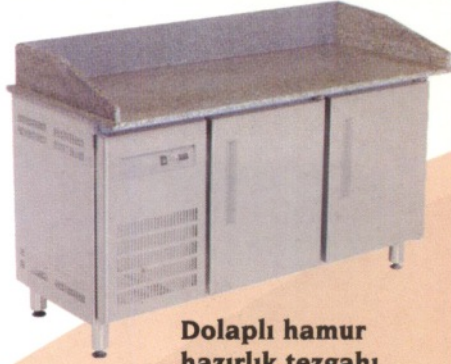
Ayaklı hamur açma makinası



Hamur teknesi



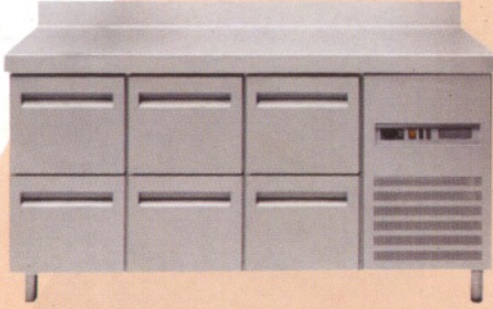
**Cam kapaklı, dolaplı
alışma tezgahı**



**Dolaplı hamur
hazırlık tezgahı**



**Dolaplı pizza
hazırlık tezgahı**



**ekmeceli, dolaplı
alışma tezgahı**



**Cam kapaklı
depo dolabı**



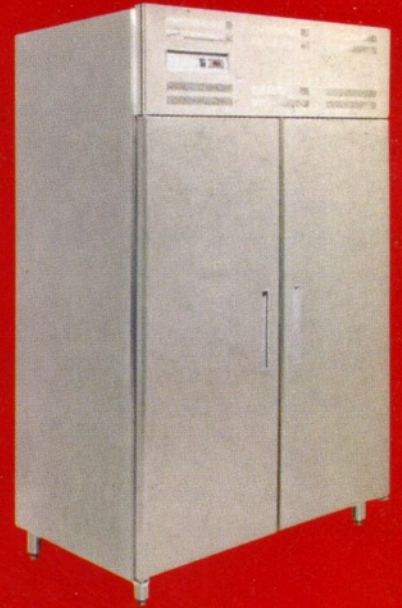
SOĞUTMA EKİPMANLARI



**Dolaplı, salata
Çalışma tezgahı**



Buz makinaları



Dik depo tipi dolabı



Kaynatma kazanı



Devrilir tava



**İkili ayaklı taban
raflı ocak**



İkili setüstü ocak



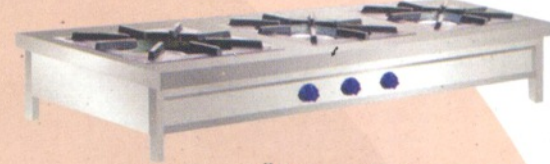
Tekli ayaklı ocak



Tekli set üstü ocak



**Üçlü, ayaklı taban
raflı ocak**



Üçlü setüstü ocak

PIŞIRME ÜNİTELERİ



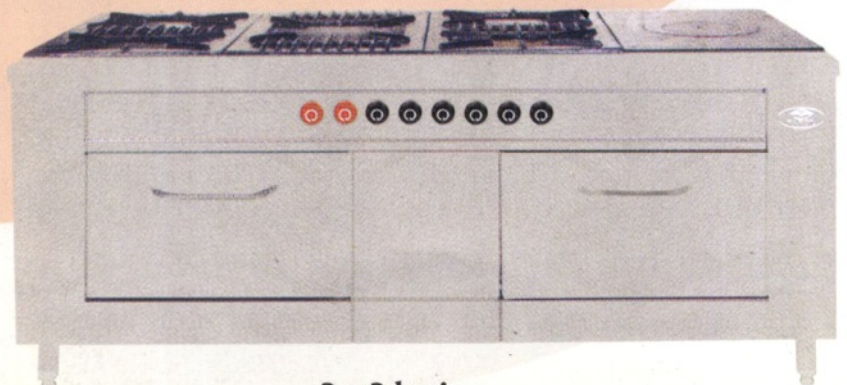
1 m2 kuzine



1,5 m2 kuzine



0,5 m2 kuzine



2 m2 kuzine



Lavtaşlı ızgara



Gazlı ızgara



Elektrikli ızgara



Dolaplı lavtaşlı ızgara



Dolaplı gazlı ızgara



Dolaplı elektrikli ızgara

PİŞİRME EKİPMANLARI



Dörtlü set üstü gazlı ocak



Dörtlü set üstü elektrikli ocak



Çiftli fritöz



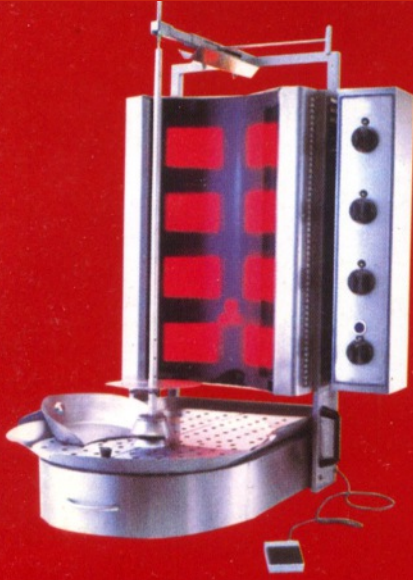
Patetes dinlendirme



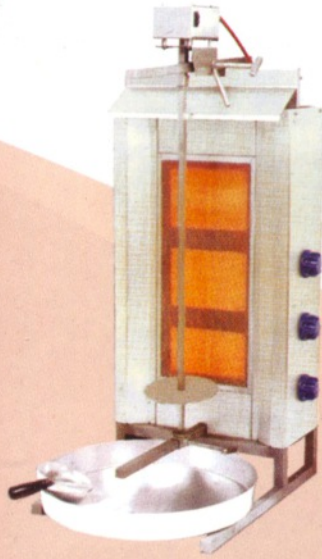
Sos benvari



Çiftli dolaplı fritöz



Seren camlı alttan motorlu
döner ocağı,



Üstten motorlu
döner ocağı, gazlı



Üçlü Döner
ocağı, gazlı



Motorlu odun ateşli
döner ocağı



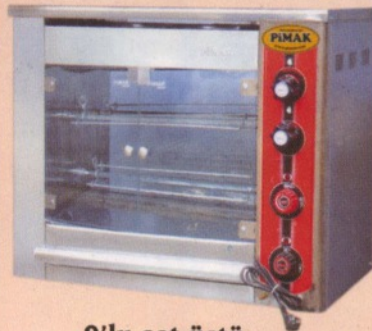
Elektrikli döner
kesme bıçakları



PİŞİRME EKİPMANLARI



Çift vitrin piliç çevirme



9'lu set üstü
piliç çevirme



15'li set üstü
piliç çevirme



25'li dinlendirmeli
piliç çevirme



piliç makası
ve çatalı



6'lı pizza fırını



12'li pizza fırını



Dolaplı, pide,
lahmacun ekmek fırını



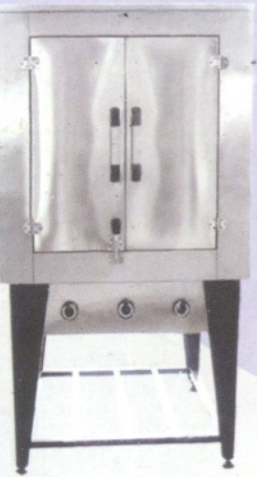
Taş tabanlı pide,
lahmacun ekmek fırını



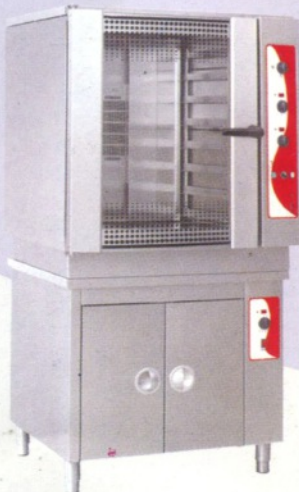
Mayalama dolabı



FIRINLAR



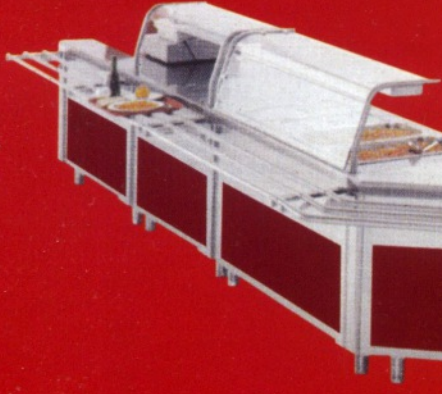
Pasta, börek fırını



Mayalama dolaplı konveksiyonlu fırınlar



Arabalı konveksiyonlu fırın



Self servis



Self servis



Benmari



10'lu Benmari



SICAK SERVİS ÜNİTELERİ



Self servis ünitesi



Çorbalıklı servis ünitesi



Motorlu börek pişirme



Sıcak börek teğşir



Benmari



Soğuk servis ünitesi



Kafeterya dolabı



Salatbar



Kule tipi soğuk servis ünitesi



Salatbar



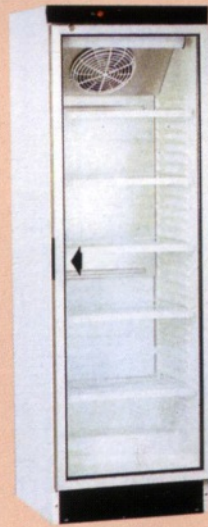
SOĞUK SERVİS ÜNİTELERİ



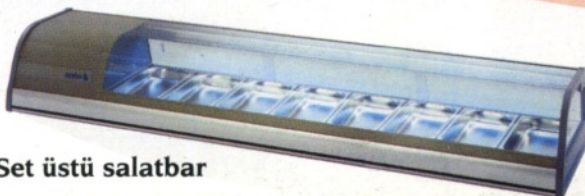
Dik cephe tipi dolap



Derin dondurucu



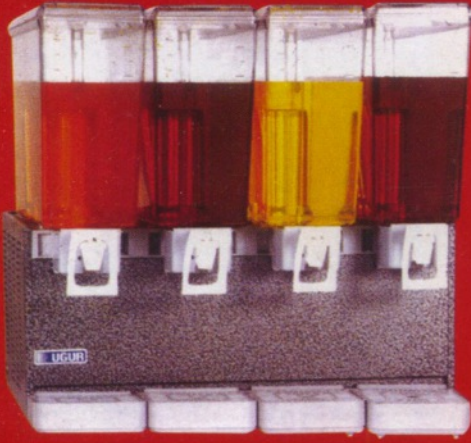
Dik meşrubat dolabı



Set üstü salatbar



Salatbar



Dörtlü şerbetlik



Redüktörlü kıyma makinası



Redüktörlü kıyma makinası

YARDIMCI ÜNİTELER



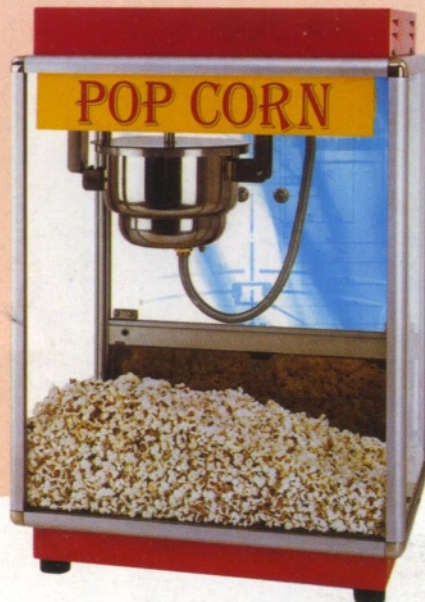
Motorlu portakal sıkma



Motorlu portakal sıkma



Kollu portakal sıkma



Mısır patlatma makinası



Üçlü kumpir makinası



Thermobax 600 lt.



Thermobax 300 lt.



Üçlü paslanmaz çay kazanı



Dörtlü bakır çay kazanı



Bıçak steril muhafaza dolabı (10'lu)



Bıçak steril muhafaza dolabı (20'li)

YARDIMCI ÜNİTELER



Elektrikli tost makinası



Elektrikli mısır haşlama kazanı



Elektrikli çorba kazanı



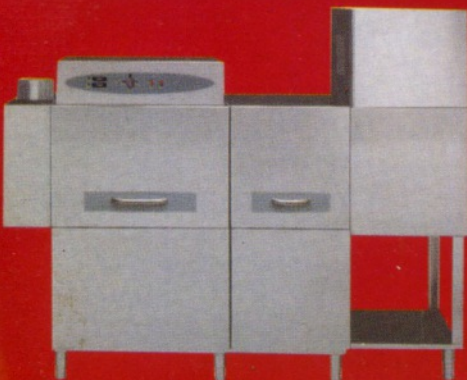
Elektrikli çay makinası



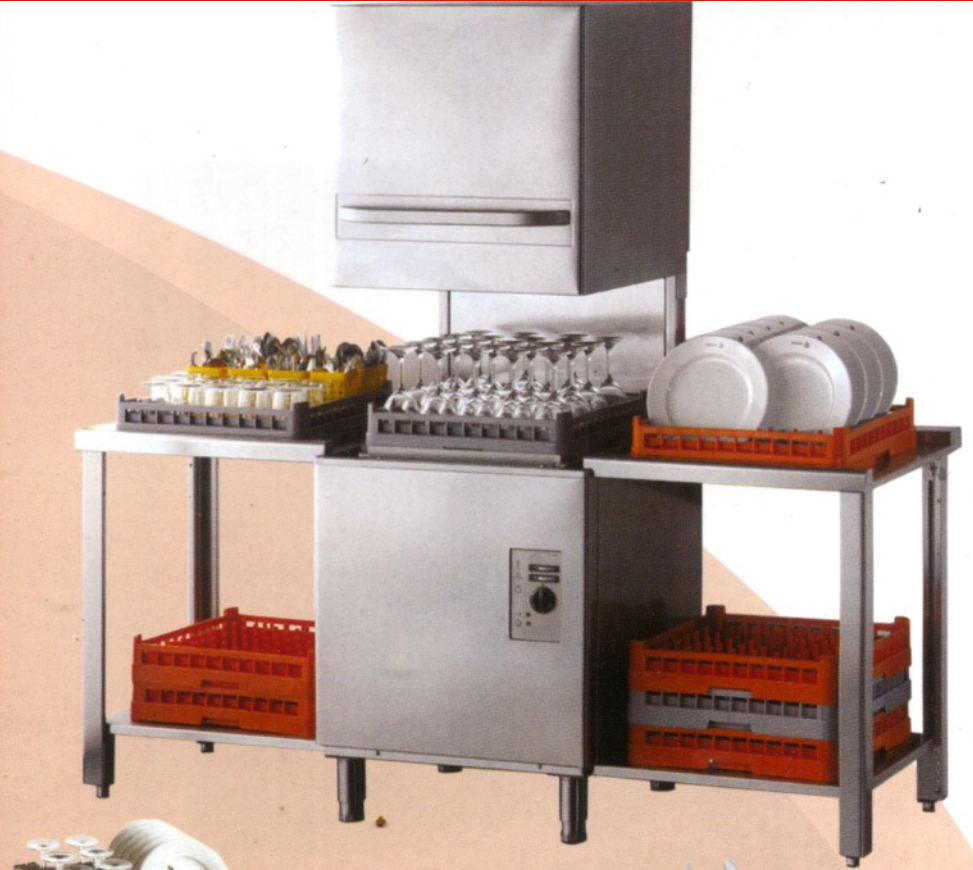
Set altı bardak yıkama



Set altı bulaşık yıkama



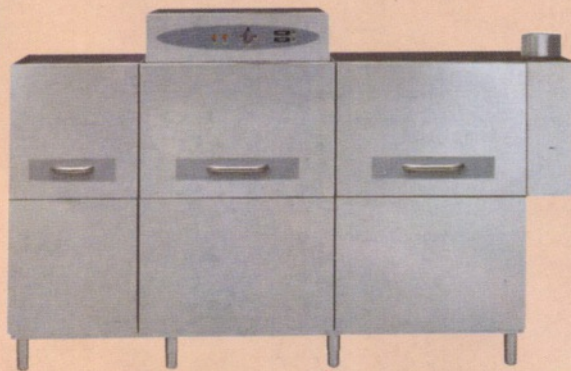
Konveyörlü bulaşık
kurutma makinası



Giriş-çıkış üniteli giyotin
bulaşık yıkama makinası



BULAŞIKHANE EKİPMANLARI



Konveyörlü bulaşık yıkama makinası



Duş spreyleri



Bulaşık sıyırma tezgahı



Rafli soğuk hava deposu



Sürgülü camlı
derin dondurucu



Blok kapak
derin dondurucu



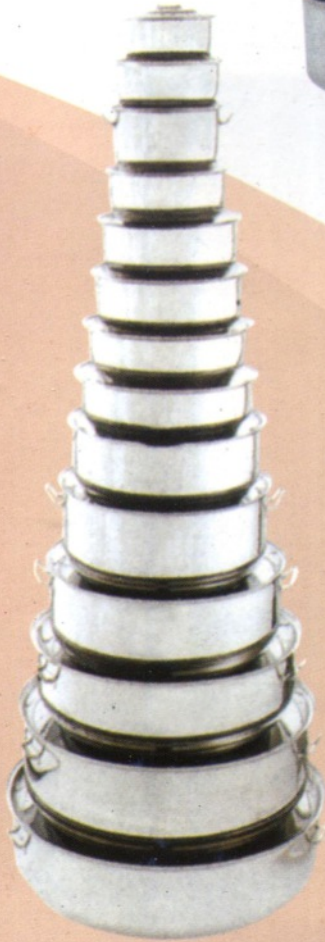
SOĞUK HAVA DEPOSU



Portatif soğuk hava deposu



İki katlı morg ünitesi



Tencere



Krom
bardak



Maşa



Sürahi



Kaşık, bıçak, çatal



Döner küreği



Servis kaşık



Döner bıçak



Masat

YARDIMCI ÜNİTELERİ



Taşıma kabı



Sefer tasları



Reşo



Kahvaltı tabldot



Gastranom küvet



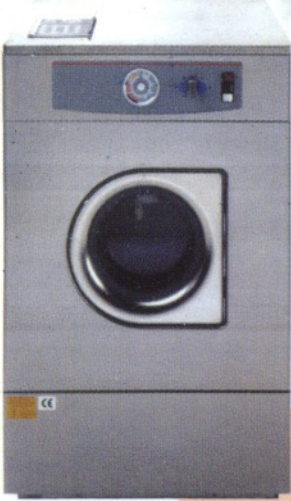
Tabldot



Mayonez
tenceresi



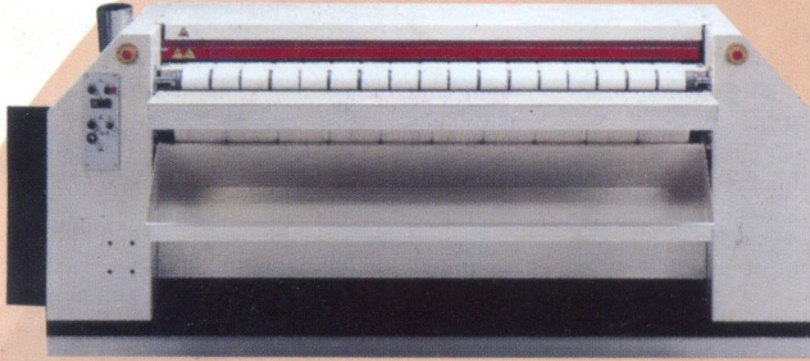
Tepsi



Sanayi tipi çamařır
kurutma makinası



Sanayi tipi çamařır
yıkama makinası



Sanayi tipi çamaşır tleme makinası

ÇAMAŐIRHANE ÜNİTELERİ



Sanayi tipi kurutmalı
Çamaşır makinası



Kirli toplama arabası



Sanayi tipi pres t



Santrafj sıkma



Hayatınızı
kolaylaştıracak
yeniliklerle tanışın...

www.hunerlipanel.com.tr



YÜKSEK TEKNOLOJİ
KALİTE KONTROL
KALİTELİ MALZEME
DÜNYA STANDARDI
HIZLI TESLİMAT
TALEPLERİ KARŞILAMA
DENEYİMLİ EKİP

HÜNERLİ
Panel

0 544 528 30 50
0 544 528 30 53
0 544 528 30 54
0 544 528 30 55



www.hunerlipanel.com.tr
mail@hunerlipanel.com.tr
satis@hunerlipanel.com.tr
servis@hunerlipanel.com.tr