



2200Köfte makinası

Köftematik

Hamburger köfte, kasap köfte ve akcaabat köfte yapmak için üretilmiştir. Küçük ve Orta Ölçekli Gıda Firmaları'nın; yani Kasap, Market, Köfteci, Izgara Salonları, Lokantalar, Kendin Pişir Kendin Ye gibi yerlerin, Büfelerin, Yemek Fabrikaları'nın, Turistik Otel Mutfakları'nın, Hastane Mutfakları'nın, Fabrika Yemekhaneleri'nin ihtiyaçlarına cevap verecek özelliklerde bir makinedir. Kullanımı gayet kolay, temizliği ve hijyeni Avrupa Standartları'nda olan bir üründür

Neden Köfte Makinesi Kullanmalısınız?

- Köfteyi Elle mi yapıyorsunuz?
- Elle köfte yaparken temizliğe ne kadar dikkat edebiliyorsunuz?
- Elle köfte yapan personelin eli köfte ile temas ediyor. Personelin temizliğinden ne kadar eminsiniz?
- El ile yapılan köfteleriniz aynı gramajda çıkıyor mu, siz kaç kilo etten kaç adet köfte çıkacağını net olarak biliyor musunuz?
- Köfte yapmak için; özellikle o gün “Arkadaşlar yarınki imalat programımızda köfte var akşamdan 5 kişi mesaiye kalsın” demek zorunda kalıyor musunuz?
- Sizden plansız bir şekilde acil 50 kg köfte istense ne kadar zamanda yaparsınız?
- Köfteyi yapan eli alışkın bir ustanız vardır. İşe gelmediği zaman yerine bakacak deneyimli bir ustaya daha ihtiyacınız olacak. O zaman ne yapıyorsunuz?
- Günde en az 100 il a 200 kilo köfte yapan bir firmasınız. Bunun için kaç personel istihdam ediyorsunuz ve bunun yıllık maliyeti size ne kadar?
- Köfte yapmak sorun olduğu için belki kapasite artıramıyorsunuz.. kaçırdığımız işlerden yıllık kaybınız ne kadar?

- Zaten bir köfte makinasınız var mı? Eğer varsa istediğiniz her formda köfte yapabiliyor musunuz, yoksa siz sadece tek tip mi köfte yapıyorsunuz?
İşte bütün bu sorulara cevap vermeden önce Köfftematik in Tanıtım yazısına bir göz atın

Köfftematik ile köfte yapmak çok kolay ve zevklidir.

- Köfteler el değmeden hazırlanır. Hijyen üst seviyede sağlanır. Müşterilerinize el değmeden köfte hazırlamanın haklı gururunu yaşarsınız.
- Yaptığımız köftelerin gramından emin olursunuz, hepsi aynı gramajda ve aynı formda çıkar, ustanın el becerisine göre şekil değiştirip, kimisi yamuk, kimisi yuvarlak veya oval olmaz. Kalıbınızın şekli ne ise o formu yakalarsınız.
- Köfftematik ile yapacağınız köftelerin kaç gr. olması gerektiğini kendiniz tayin edersiniz. Ne kadar Et den ne kadar köfte çıkacağını önceden bilirsiniz, İmalat planlamanız mükemmelere ulaşır.
- Köfteleriniz aynı gramajda çıkar. Böylece gramaj farklarından dolayı zarara uğramazsınız.
- Köfte yapmak için; bu işten anlayan eleman aramazsınız. Formlamayı makine yaptığı için vasıfsız bir elemanın yarım günlük eğitim sonunda köfte yapmasını sağlayabilirsiniz.

Kapasite:

- saatte 4400 adet Akcaabat köfte,
- saatte 4400 adet kasap köfte,
- saatte 2200 adet Hamburger köfte

Genel Özellikler:

Makinemiz bir form verme makinesidir. Kalıp sistemi ile çalışır. Dolayısı ile istediğiniz şekilde üretilecek kalıplarla standart köfte şekillerinin dışında, kendi istediğiniz şekillerde özel köfteler yapmanızda mümkündür. Bu özellik sizi tek tip köfteye mahkum olmaktan kurtarır.

Makineyi kullandıktan sonra temizlemesi çok kolaydır. Besleme Tavası, Et formlama kompresyon parçaları, konveyör bandı, Kalıp kolay bir şekilde sökülerek sıcak su ile yıkanır, kurulanır ve bir sonraki kullanım için hazır edilir. Parçalar bir dakika gibi kısa bir zamanda sökülüp takılabilir.

Divan Makina Sanayi Ve Ticaret Ltd. Şti.
İmes Sanayi Sitesi A Blok 103 NO:30
Yukarı Dudullu Ümraniye/İSTANBUL
Telefon: +90 216 365 9362
Fax: +90 216 499 5459

Web: www.divanmakina.com
Mail: info@divanmakina.com

