

amaly
endüstriyel ürünler sanayi

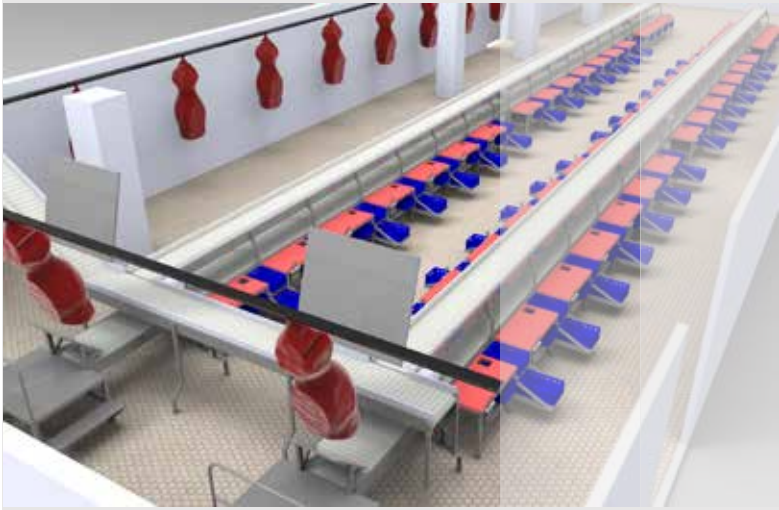
*simbol
1946*

“KIRMIZI ET

sektörüne yönelik yenilikçi projelerimiz ile müşterilerimizin ihtiyaçları doğrultusunda **hijyenik, ergonomik ve kalite** odaklı üretim yapıyoruz.”

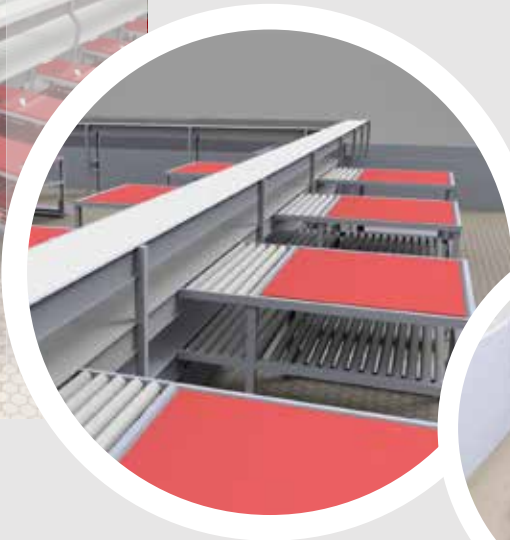
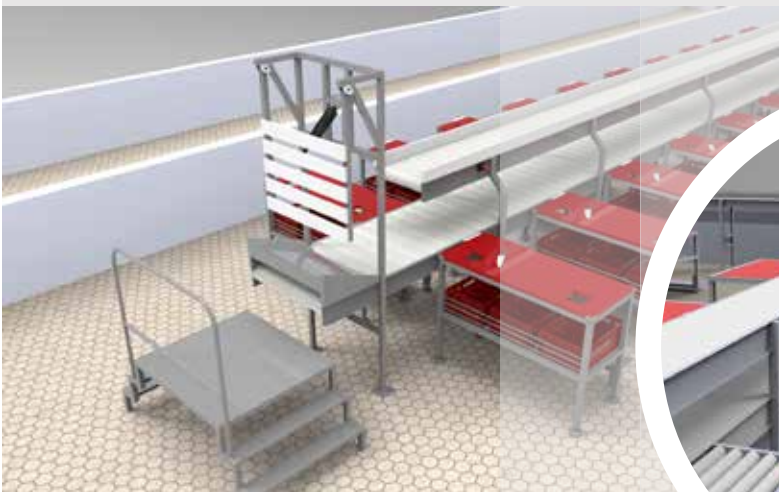
*“Processing solutions for Red Meat we mainly concentrate to manufacture **hygienic, ergonomic and innovative** filleting lines.”*

Paslanmaz Çelik Kırmızı Et İleri İşleme Hattı



Kırmızı Et İleri İşleme Hatlarının tamamı AISI 304-316 kalite yüksek vasıflı paslanmaz çelik malzemeden üretilmiş olup, güçlü mukavemet yapısı, fonksiyonel tasarımı ile çalışan sayınız ve çalışma prosesinize uygun projelendirilmektedir. Personelin çalışma alanı içerisinde hızlı ve sistemli çalışması göz önünde bulundurularak gıda ve hijyen standartlarına uygun modern tasarımlar yapılmaktadır.

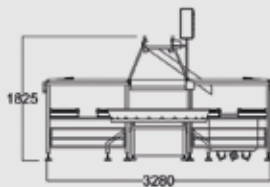
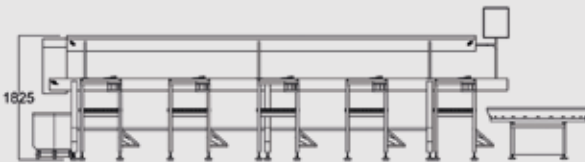
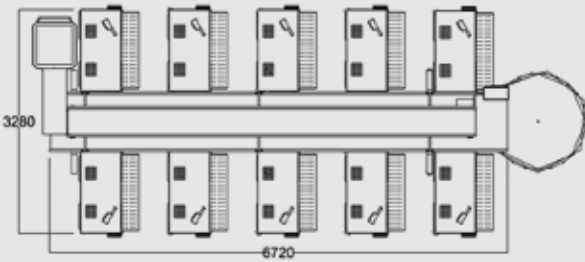
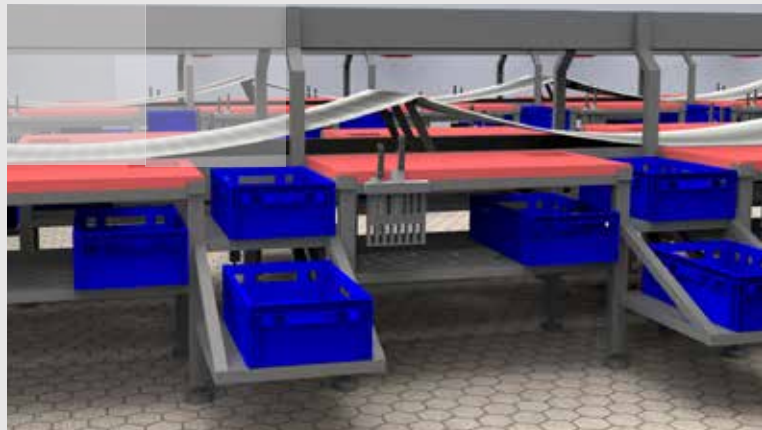
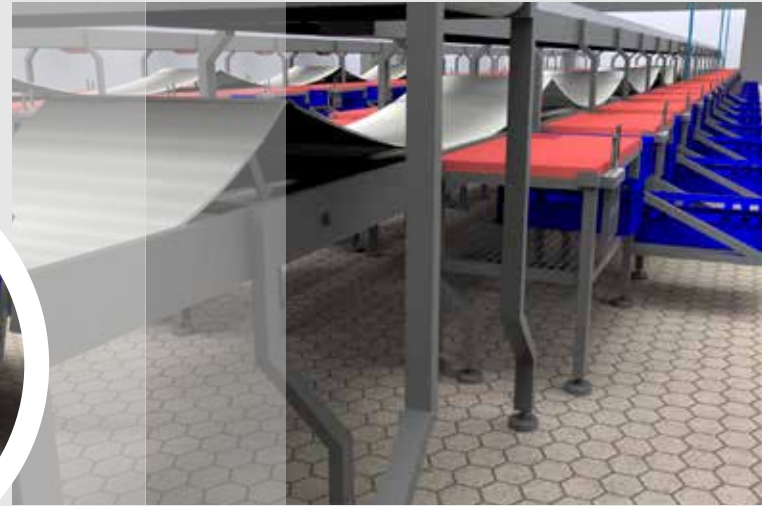
Red meat processing lines supply a range of flexible solutions to suit your process. The solutions can be designed to customers demands.



KALİTE
KULLANIM KOLAYLIĞI
ZAMAN TASARRUFU
SAĞLAMLIK
HİJYEN
ESTETİK VE ERGONOMİ

DURABILITY
STRENGTH
AESTHETICS
EASE OF CLEANING AND
MEETS WITH
HIGH-END PRODUCT

Red Meat Filleting Lines



Ürün Kodu / Product Code

KON - K 14000

KON - K 23000

KON - K 29000

Ölçü (mm) / Dimensions

3280 x 6720 x 1825

3280 x 11150 x 1825

3280 x 14440 x 1825

10 Kişilik Kırmızı Et İleri İşleme Hattı Teknik Çizim (KON - K 14000)
Advanced Red Meat Processing Line Dimensions for 10 Persons

- **Size özel tasarım**
Specific design for your company
- **Kolay temizlenebilir yapı**
Easy to clean structure
- **Montaj ve Satış Sonrası Servis**
Installation and After Sales Service

tamaya
endüstriyel ürünler sanayi
SMC
1946



Fabrika

AOSB Mah.10000 Sk. No:20
TR-35620 Çiğli / İZMİR

+90 (0232) 328 18 87

tamaysan@tamaysan.com

Showroom

Şehitler Cad. No:78
Alsancak / İZMİR

+90 (0232) 421 91 94

tamaysan@tamaysan.com