

# ŞEFLER İSTEDİ BİZ YAPTIK!

Kaliteli Malzeme  
Mükemmel İşçilik  
Sağlam Konstrüksiyon



## ÜSTTEN MOTORLU DÖNER OCAKLARI

Detaylı Bilgi İçin;  
Samplus End Mak San ve Dış Tic Ltd Şti  
Favziçakmak Mah Aslım Cad 53M Karatay/KONYA  
Tel: +90 332 2901407 Pbx  
Mail: info@sam-plus.com

[www.sam-plus.com](http://www.sam-plus.com)  
[www.inobee.com.tr](http://www.inobee.com.tr)

# DÖNER OCAĞI

Şeflerimizin İşini Kolaylaştırmak İçin...



## Çalışma Prensibi

Döner ocağı elektrik, doğalgaz ya da lpg güç kaynaklı olarak ısınır. Motorlu ve motorsuz olarak üretilen döner ocakları motorlu ise otomatik olarak, motorsuz ise manuel olarak dönerek; Üzerindeki şişe geçirilmiş olan etin ısı ile teması sağlanır. Isıyı direk olarak alan et, istenilen kıvama kadar pişirilir. Dönerin ısı kaynağına olan uzaklığı ayarlanabilir. Bu sayede etin yanması önlenir.

## Teknik Özellikler



### MODEL

### SID-1

A-Genişlik	mm	540
B-Derinlik	mm	690
C-Yükseklik	mm	1128
D-Şiş Boyutu	mm	790
Elektrik Girişi	V	220 V AC 50 Hz(115 V AC 60 Hz)
Radyan Sayısı	Ad	4
Net Ağırlık	Kg	32
Gücü	Kw	12,9
Kapasite	Kg	25



## Ürün Açıklaması

Döner ocakları, Türk mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden bir tanesi olan döner için en özel ekipmanlardan bir tanesidir. Lezzeti sofralara taşımak adına tercih edilen döner ocaklarında amaç kaliteli bir sonuca kapı aralamaktır. Global Mutfak olarak profesyonel mutfakların yanı sıra cafe, restoran ve farklı alanlarda kullanılan pek çok çözüm için sizlere hizmet sunuyoruz! Döner ocakları radyan adı verilen ve gazla çalışan kısmıyla etin pişirilmesini sağlayan ekipmanlardır. Alüminyum gövdesi sayesinde kullanışlılığı ön planda olan döner ocağı ihtiyaca uygun özellikleri ve farklı ebatlarıyla dikkat çeker. Etin ideal bir şekilde pişirilmesi adına tasarlanan bu ekipmanların tabla kısmı da kesilen eti muhafaza eder.

## Et Nasıl Isıtılarak Pişer?

Şeflerimiz tarafından yaprak yaprak hazırlanan et, şişe geçirilir yeterli kapasiteyi aldıktan sonra hazneye takılır, ızgaralar yakılır döner ocağının motoru çalıştırılır ve yavaş yavaş pişirilen et ustalarımızın kesme işlemine kadar bekletilir belli kıvama geldikten sonra kesilip usta şeflerimiz tarafından servise hazır hale getirilir.

## Döner Ocağı Alırken Nelere Dikkat Edilmesi Gerekir?

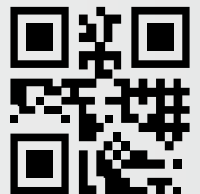
Döner ocağı alınırken dikkat edilmesi gereken ilk özellik döner döner ocağının güç kaynağı çeşididir. Döner ocağını elektrikli, doğalgazlı ya da LPG'li olarak kullanılacak güç kaynağına göre seçilmelidir.

Döner ocağı alınırken günlük olarak pişirilecek döner kapasitesi önemlidir. Az kapasiteye sahip bir döner ocağı gün içerisinde tekrar tekrar makine üzerinde bulunan dönerin yenilenmesini gerektirir. Bu da gün içerisinde harcanan vakit ve emek anlamına gelir.

Döner ocağının paslanmaz nitelikte olmasına dikkat edilmelidir. Paslanmaz döner makinesi uzun ömürlü bir kullanım sağlar. Döner ocağı alınırken radyan sayısına dikkat edilmelidir. Radyan sayısı pişirilecek dönerin ebatına göre seçilmelidir.

Döner ocağı alınırken CE belgeli döner ocağı almaya özen gösterilmelidir.

DAHA FAZLASI  
İÇİN BURAYI  
TARAYINIZ



# ŞEFLER İÇİN ET PİŞİRME ÇÖZÜMÜ...

**inobee**

**SAMPLUS ENDÜSTRİYEL MAKİNE  
SAN. VE DIŞ TİC. LTD. ŞTİ.**

Büsan Org. San. Böl. Asım Cad. 53M/N  
Karatay/KONYA/TURKEY

+90 (0332) 290 14 07 (pbx)  
+90 (0332) 502 05 95 (fax)

[info@sam-plus.com](mailto:info@sam-plus.com)  
[www.sam-plus.com](http://www.sam-plus.com)



**DAHA FAZLASI  
İÇİN BURAYI  
TARAYINIZ**

