ozti

www.armyfieldcatering.com • www.oztiryakiler.com.tr • export@oztiryakiler.com.tr

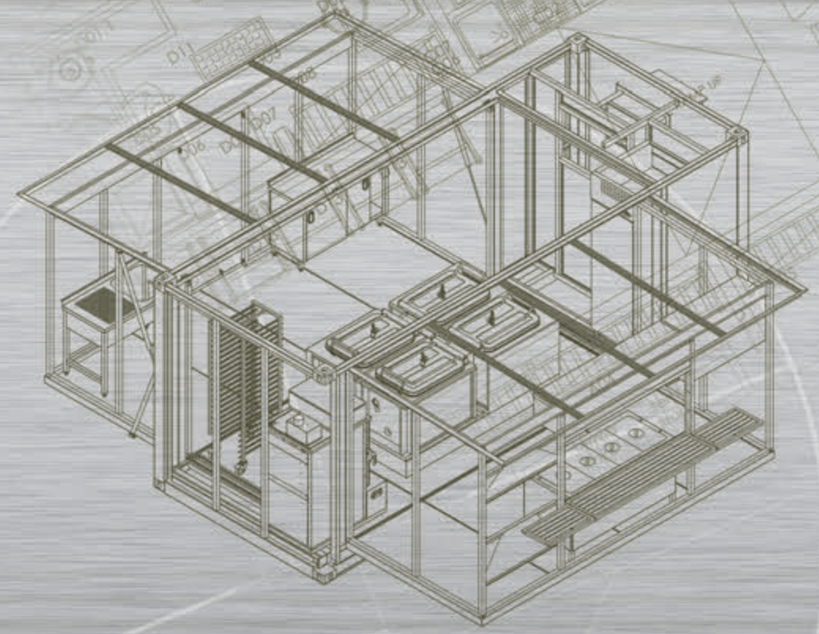
Cumhuriyet Mah. Hadımköy Yolu Cad. No: 8 P.K 34500 Büyükçekmece / İstanbul - Türkiye
Tel: +90 (212) 886 78 10/11 **Fax:** +90 (212) 886 62 36

BASKI: 04.2019

SAVUNMA SANAYİ LOJİSTİK DESTEK SİSTEMLERİ KATALOĞU

öztiryakiler

Ordu Midesinin Üzerinde Yürür



SAVUNMA SANAYİ LOJİSTİK DESTEK SİSTEMLERİ KATALOĞU

“Harbi ilk önce lojistikle kazanırsınız, sonra ordular gider ve zaferi gerçekleştirir”



Lojistiğin tarihi aslında insanlık tarihi kadar belki de daha eski kabul edilebilir. Çünkü insanoğlu yeryüzüne geldiğinde beslenme ve barınma ihtiyaçlarını karşılayacak bazı ilkel seçenekler vardı. Avlanarak ve doğada bulduğu meyve-sebze ile besleniyor ve doğadaki sudan içiyor, mağara ve ağaç kovuklarında barınabiliyordu. İnsanoğlu bunları geliştirdi ve çoğalttı. Lojistik kelimesinin kökü eski Yunanca'dan gelir LOGİSTİKOS. İçinde LOGİC(mantık) ve STATİCS (hesap) vardır. Hayal gücü değil yaşamın temeli olan ihtiyaçların zamanında karşılanması vardır.

Başlangıçta orduların ihtiyaçları yağmalama ile özellikle askerin, at ve diğer binek ve yük hayvanlarının yiyecek ve içecekleri bölgeden bu şekilde karşılanmış ancak ıssız bölgelerde yapılan intikallerde veya belli bölgelerde çok uzun süre kalındığında yağmalama ve bölgeden zorla temin usulü ihtiyaçları karşılamamıştır. Bunun üzerine mühimmat ve diğer ihtiyaçlar, personel ve yük hayvanları üzerinde taşınmış ancak bu da orduları hantallaştırmıştır. 19.yüzyılda meydana gelen Sanayi Devrimi yaşamın her safhasında olduğu gibi lojistik alanda da etkisini göstermiş ateş gücü yüksek silahlar ve tren, otomobil gibi icatlar harbe sürat kazandırmıştır. Sonuçta askeri lojistik konsept, yine değişmiş ve geri bölgede ikmal maddelerinin hazırlanması ve cepheye sevki şeklinde bir dönüşüm yaşanmıştır.

Siviller lojistiği daha çok malzemenin bir yerden bir yere nakli yani ulaştırma hizmeti olarak algılar ama Türk Silahlı Kuvvetleri ve diğer ordular lojistiği daha kapsamlı olarak düşünür ve uygularlar. ASKERİ LOJİSTİK; İhtiyaçların tespiti, tasarlanması, üretilmesi, temini, depolanması, dağıtımı, bakımı ve malzemenin elden çıkarılması ile Personel ve malzemenin nakli (Ulaştırma), Sıhhiye (Sağlık) hizmetleri vb. olarak geniş düşünülür. Bu konuda bir terim birliği yaratmak iletişim kolaylığı açısından faydaları olabilir ama bu algı farklılığını düzeltmek kolay değildir çünkü en detaylı dokümanlarımıza, yazılımlarımıza, sistemlerimize kadar işlemiş durumdadır.

Düşmanı yenebilmek için önce coğrafyayı, daha geniş deyimiyle tabiatı yenmeniz gerekir. Coğrafyayı yenmek için ise silah sistemleri değil lojistik sistemler gerekir. Askerinizi sıcakta yakmayacak-soğukta dondurmayacaksınız. 3000 metre rakımda hayatını idame ettirebilecek, eksi 30 derecede uyuyabilecek, sıcak yemek yiyecek, banyo yapacak, temiz su içecek, sağlığını koruyacak. Daha başlangıçta bu ihtiyaçları karşılayacaksınız yani coğrafya ile tabiat ile mücadele edeceksiniz, burada silahlarınız bir işe yaramıyor ama silahları kullanacak askerlerinizi yaşatmak zorundasınız. Bakın daha düşmandan hiç bahsetmedik, tabiatla mücadeleyi kazanabilirsek düşmanla mücadeleye girebiliriz. Onun için harbin birinci safhası lojistik ve personel hazırlığıdır. Dolayısıyla lojistik hazırlığınız yoksa bütün taktik ve strateji kâğıt üzerinde kalır. **"Harbi ilk önce lojistikle kazanırsınız, sonra ordular gider ve zaferi gerçekleştirir"** mealinde anonim bir söz vardır.

Milattan önce 4.yüzyılda BÜYÜK İSKENDER'in HİNDİSTAN SEFERİ'ni düşünün. 35 000 Muharip asker olmak üzere 110 000 kişiden oluşan bir ordu, Makedonya'dan çıkıyor Anadolu ve oradan da Mısır'a gidiyor sonra Hindistan'a dönüyor ve nihayetinde 6 yıllık bir sefer süresinden sonra Makedonya'ya dönüyor. Bu seferin lojistiğini düşünebiliyor musunuz?

Bir başka örnek ise İkinci Dünya Savaşındaki NORMANDİYA ÇIKARMASI'dır. 6 Haziran 1944'te başlayan Normandiya çıkarması ile 722 savaş gemisi, 4226 nakliye gemisi, 2000 bombardıman uçağı desteği ile bir milyon kadar asker Fransa'nın kuzey sahillerine çıkarılıyor. Tüm bu kuvvetlerin büyük kısmı da Almanların ayakları altında ezilmiş Avrupa'yı kurtarmak için Okyanus Ötesinden Amerika Kıtasından geliyor. Bu kadar askerin yemeği, ekmeği, içme ve kullanma suyu, banyo ihtiyacı, çamaşır yıkama ihtiyacı, ilaç-sağlık malzemesi ihtiyacını karşılayacak mükemmel ve devasa bir LOJİSTİK DESTEK SİSTEMİNE ihtiyaç var ve bu da karşılanmış. Yani Lojistikçilerin kazandığı zaferi ordular gerçekleştirmiş.

Olumsuz bir örnekte ise "Ordu midesinin üzerinde yürür" diyebilecek kadar lojistiğin önemini çok iyi bilen NAPOLYON, 1812 yılında giriştiği MOSKOVA SEFERİ'nin bir felakete dönüşmesini önleyememiş hatta kendisi bile donmaktan zor kurtulmuş ve Fransa'ya güçlükle dönebilmiştir. Moskova'ya girmiş olmasına rağmen orada tutunamamıştır. Sebebi ise iki yönlü lojistik sorundur: İlki Napolyon'un lojistik desteği kış şartlarını yani coğrafyayı yenememiştir, bir diğeri ise o dönemlerde geçerli lojistik yöntemlerden biri olan "mahallinden zorla temin" yöntemi uygulanamamıştır, çünkü Rus Askerleri ve köylüler - çiftçiler ürünlerini ve tarlalarını hep yakmışlardır.

Bizim tarihimizdeki 1914 SARIKAMIŞ felaketini belirtmeye hiç gerek yok, coğrafyayı yenemediğimiz için on binlerce vatan evladı düşmanı görmeden can vermiştir, bunun da sebebi lojistiktir.

Günümüzde bütün dünya orduları için belki en önemli özellik; modern sistemlerle donatılmış, küçük fakat süratle yer değiştiren birliklerle kesin sonuç yerinde istenilen darbeyi vurmaktır. Muharip unsurlara bu özellikleri kazandırabilirsiniz ama hantal bir lojistik yapı yük olur, toparlanıp yüklenmesi, mobil hale gelmesi büyük zaman alır, süratli muharip birliklere ayak uyduramaz, kolay yer değiştiremez, değiştiğinde de yerleşmesi, açılıp yayılması ve ikmal yapması, hizmet vermesi tekrar zaman alır.

Bu gün artık konteyner sistemleri ikmali ve hizmeti çok kolaylaştırmıştır. Artık bazı tesisler de konteynerlerden istifade ile süratle kuruluyor veya muharebe alanına hazır olarak getiriliyor. Komuta yerleri, harekât merkezleri, mobil sahra hastaneleri, morglar, bakım kademeleri, muhabere merkezleri, uçak ve helikopter bakım hangarları, mutfaklar, kiler diyebileceğimiz soğuk odalar, fırınlar, su arıtma sistemleri, çamaşırhaneler, banyo ve tuvaletler konteynerlerden istifade ile kuruluyor. Hatta personel yatma yerleri, gazinolar ve daha da ilginci birliklerin malzeme depoları bile konteynerlerden istifade ile yapılıyor. Eskiden birlikler daha barış döneminde günlerce Yükleme Planlarını yapmaya uğraşır, alarm verilen birlik saatlerce malzeme yüklemesi yapardı. Şimdi alarm verilen birlik malzeme cinsi ve intikal önceliğine göre tasnif edilmiş konteyner tipi depoları araçların üzerine attığı gibi kısa zamanda intikale başlayabiliyor, gittiği yerde de araçlar üzerinde hem kullanılıyor hem de her an intikale hazır şekilde beklemiş oluyor.

Konvansiyonel harbin en yakın örnekleri Birinci ve ikinci Körfez Harpleridir. Yani ders alabileceğimiz harpler bunlardır. Sürate dayalı, yer yer birliklerin parça parça, küçük seviyelerde kullanılmasını gerektiren dolayısıyla mobil ve müfreze/takım seviyesine kadar küçük birliklere de hizmet verebilecek sistemler geliştirmek gerekiyor. Uluslar arası terör örgütleriyle mücadelede de sürat ve küçük modüler yapılar önem kazanıyor. Ana birliğinden uzakta görev yapmakta olan küçük seviyeli birliklerin en azından sıcak yemek ve banyo ihtiyacının vaktinde karşılanması gerekiyor bu da askerin morali üzerine etki ediyor.

Bizim ürettiğimiz mutfaklar, banyo ve tuvalet sistemleri, fırınlar, çamaşırhaneler ve su arıtma sistemleri insanoğlunun her türlü ihtiyacını karşılıyor. Bunlar tamam ise savaşa hazırsınız demektir. Biz Savunma Sanayi Lojistik Destek Sistemleri üreten bir firmayız. Evet 1958 yılında endüstriyel mutfak alanında çalışmaya başladık ve devam ediyoruz ama 10 yıldır buna ilave olarak Savunma Sanayi ürünleri çıkarıyor ve ihraç ediyoruz. Büyük İskender'in Hindistan Seferini ve Müttefiklerin Normandiya Çıkarması'nı birer lojistik başarı olarak anlattık. Napolyon'un Moskova Seferi ve bizim Sarıkamış Harekâtımızı da lojistik felaketler olarak anlattık. İşte tam da bu noktada, bu dört örneğin kesiştiği yerde yani Lojistik Alanda biz varız hem de sivillerin algıladığı lojistik alanda değil askerlerin algıladığı lojistik alanın çok büyük kısmında biz varız. Çünkü bizim ürettiğimiz mutfaklar, banyo ve tuvalet sistemleri, fırınlar, Arap Ekmeği (Pide) Fırınları, bulaşıkhaneler, morglar, soğuk odalar, çamaşırhaneler ve su arıtma sistemleri insanoğlunun her türlü ihtiyacını karşılıyor. Bunlar tamam ise savaşa hazırsınız demektir.

Sözlerimi bazı kaynakların Napolyon'a bazı kaynakların da Amerikalı General Omar Bradley'e atfettiği bir özdeyişle bitirmek istiyorum. **"Amatörler Strateji, Profesyoneller Lojistik konuşur."**

Yusuf Kenan ÖZTİRYAKİ
Yönetim Kurulu Başkanı



öztiryakiler

Kuruluşu 1958 yılında tescil edilmiş olan ÖZTİRYAKİLER Endüstriyel Mutfak Ürünleri ve Sahrada Yaşam Üniteleri alanında lider Türk şirketidir. Şirket 60 yıllık tecrübe ve 4500 den fazla ürün çeşidiyle 130'dan fazla ülkeye ihracat yapmaktadır. Bütün üretim kademeleri, 1300 kişilik personeli ile beraber 150 000 M^2 lik kapalı alan ve modern fabrika çatısı altında toplanmıştır. Şirket yönetiminin de yer aldığı Beylikdüzü'ndeki Ana Fabrika yanında ;Topkapı, Çorlu, Antalya ve Rusya'da da üretim tesisleri vardır. Yurt içi ve yurt dışı yaygın servis ağıyla mükemmel derecede satış ve satış sonrası hizmet vermekte ani ihtiyaçlara dahi kısa sürede müdahale edilmektedir.

Endüstriyel mutfak ürünleri konusunda uzun yıllardır Türk Silahlı Kuvvetlerinin de ana tedarikçilerinden olan ÖZTİRYAKİLER 2005 yılından beri Sahrada Yaşam Üniteleri alanında da üretim ve OZTİ markasıyla ihracat yapmaktadır.

Öztiryakiler Sahrada Yaşam Üniteleri süratle yer değiştirme ihtiyacını karşılamak maksadıyla hem treyler hem de konteyner tip şeklinde dizayn edilmiştir. Başlıca ürünler; Sahra Mutfağı, Bulaşıkhane, Fırın, Soğuk Erzak Odası, Duş ve Tuvalet, Çamaşırhane, Su Arıtma Sistemi, Sahra Hastanesi, Morg olmak üzere 20 çeşitten fazla olup en önemli silah olan askerin sahradaki bütün ihtiyaçlarını karşılamak üzere tasarlanmıştır. Ayrıca Harekat Merkezleri, Toplantı ve Brifing odaları, Muhabere Merkezleri, Bakım Yeri , Mobil Depo gibi maksatlarla kullanılabilecek ISO Standartlarına uygun çelik, üç açılır ve soft wall (Branda duvarlı) konteynerler üretilmektedir.

Bazı referanslarımız: ABD, İtalya, Rusya Federasyonu, Paraguay, BAE, Irak, Katar, Suudi Arabistan, Azerbaycan, Gürcistan, Malezya, Moritania, Zimbabwe, Tayland, Türkmenistan, Fas ...

Bu gün dünya üzerinde 1000'den fazla ürünümüz değişik ordular tarafından kullanılmaktadır.

CERTIFICATES

ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYYA SAN. VE TİC. A.Ş.
TR-KY-1161-03/KG-99/09-R
TSE EN ISO 9001:2008

SCOPE OF THE CERTIFICATE

DESIGN, PRODUCTION, SALES AND AFTER SALES SERVICE OF, EQUIPMENTS FOR PREPARATION, COOKING, CARRIAGE AND SERVICES USED IN HOTELS, RESTAURANTS, FAST FOOD RESTAURANTS, BARS, PATISSERIES, CAFETERIAS, HOSPITALS, DINING HALLS, DOMESTIC AND MILITARY KITCHENS, FIELD AND MARINE KITCHENS, ELECTRICAL AND GAS BURNING KITCHEN APPLIANCES, COOLING UNITS AND WORKING BENCHES.

ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYYA SAN. VE TİC. A.Ş.
TR-ÇY-907/17
TSE EN ISO 14001:2015

SCOPE OF THE CERTIFICATE

- DESIGN, PRODUCTION, SALES AND AFTER SALES SERVICE OF KITCHEN EQUIPMENTS AND DEVICES USED AND HOTELS, RESTAURANTS, CAFES, FAST FOOD LOCATIONS, BARS, PATISSERIES, HOSPITALS FACTORIES AND CATERING BUSINESSES
- MOBILE FIELD KITCHENS
- SHIP KITCHEN EQUIPMENTS
- MOBILE WATER PURIFICATION SYSTEMS
- MOBILE SANITARY SYSTEMS
- MILITARY KITCHEN AND SERVICE UNITS
- STANDART TYPE CONTAINERS
- CONTAINERIZED KITCHEN UNITS, LAUNDRY UNITS, BAKERY UNITS, SUPPORT UNITS FOR VARIOUS PURPOSES, COOLING UNITS, GAS-BURNING, ELECTRICAL, PRESSURED AND NEUTRAL COOKING; STORAGE AND TRANSPORTATION DEVICE UNITS
- WORKBENCHES
- CABINETS
- SERVICE DISPLAY UNITS AND HOODS

ISO 13485
EN ISO 13485:2012
TIBBİ CİHAZLAR


Bureau International des Containers et du Transport Intermodal (B.I.C.)

CERTIFICATE OF REGISTRATION OF CONTAINER CODE

AYTU

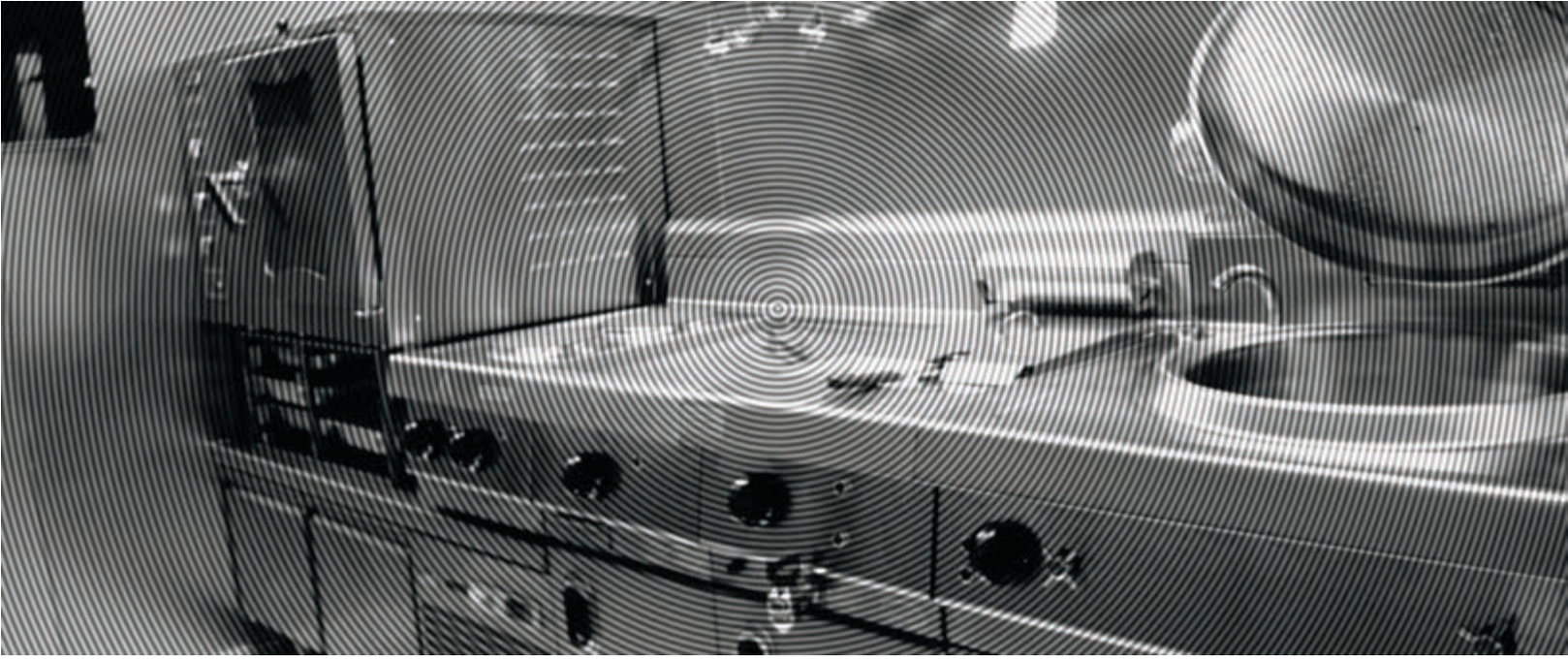
2019


TÜRK LOYDU

CSC

CONTAINER PRODUCTION CERTIFICATE

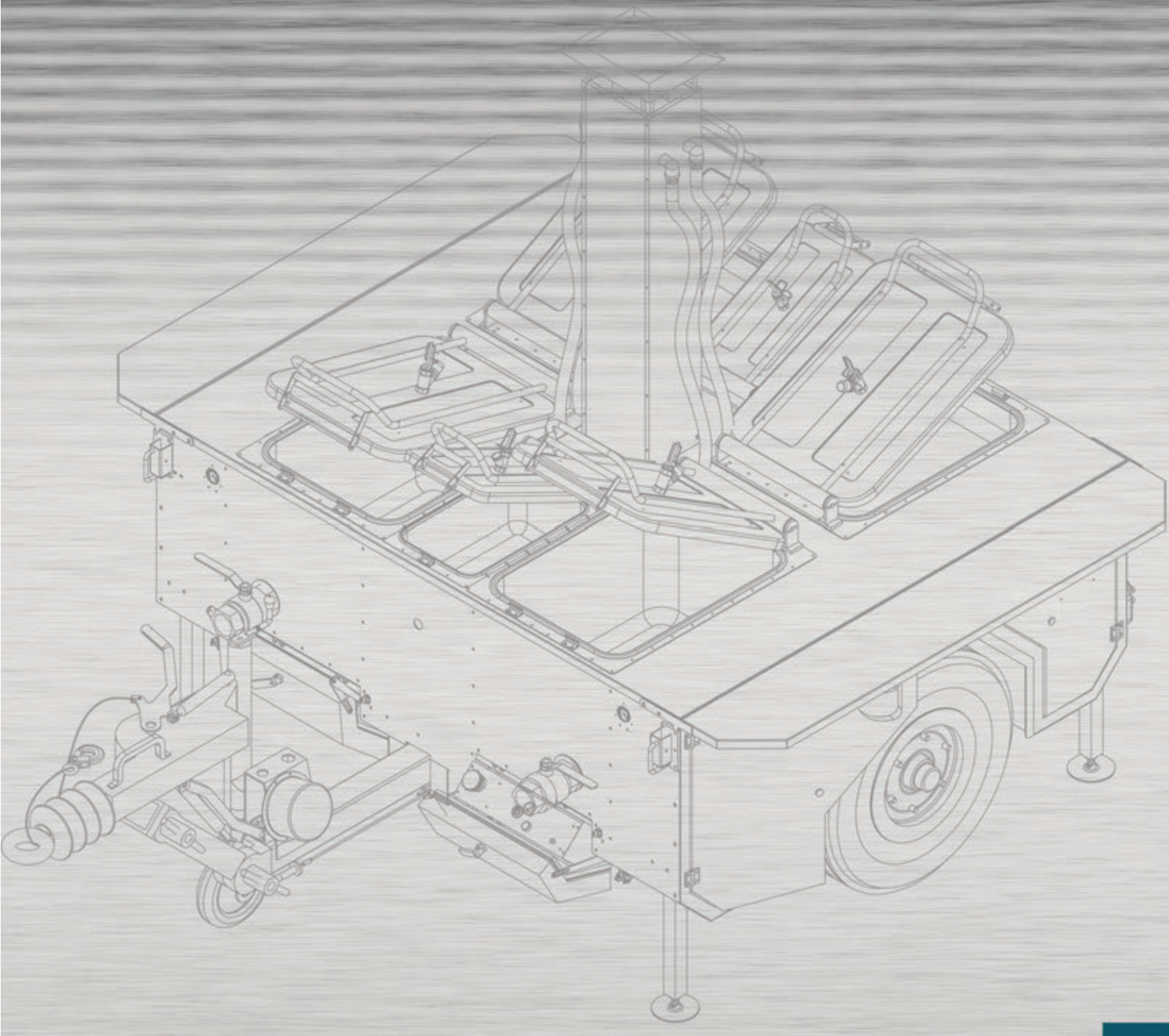
KONTEYNER ÜRETİM SERTİFİKASI



içindekiler

Mutfak Üniteleri	5
Treyler Tipi Mutfaklar	11
OFK 01	11
OFK 02	15
OFK 03	19
OFK 04	23
OFK 05	27
OFK 06 V1	31
OFK 06 V2	35
Elle Taşınabilir Pişirme Modülü	39
Tren Mutfağı (Bistro)	41
ISO Konteynerler	45
Konteyner Tipi Mutfaklar	49
20' Konteyner Tipi Mutfak	50
40' Konteyner Tipi Mutfak	54
Üç Açılır Konteyner Tipi Mutfak	56
Bulaşık Yıkama Ünitesi (Konteyner)	61
Konteyner Tip Soğuk Oda	64
Su Arıtma Sistemleri	69
Sahra Fırınları	73
Konteyner Tipi Fırınlar	83
Treyler Tipi Fırın	87
Çamaşır Yıkama Üniteleri	91
Treyler Tipi Çamaşır Yıkama Ünitesi	92
Konteyner Tipi Çamaşır Yıkama Ünitesi	96
Banyo&Tuvalet Üniteleri	97
Konteyner Tipi Banyo&Tuvalet	98
Treyler Tipi Banyo&Tuvalet	104
Konteyner Tipi Morg Ünitesi	106
Delil Kurutma Kabini	108
Konteyner Modelleri (Ozti&Weatherhaven)	109
Tarihimize Saygı	**116**





Treyler Tip Mutfaklar

Treyler Tip Mutfaklar



ÖZTİRYAKİLER Mobil Sahra Mutfakları modern çağın gereklerine uygun olarak, silahlı kuvvetler, afet ve acil durum birimleri tarafından milli savunma, doğal afetler ve insani yardım görevlerine yönelik olarak üretilmiş mobil, kullanımı kolay ve uzun ömürlü ürünlerdir.

Mutfak arazide uygun bir yere yerleştirilmeyi takiben derhal pişirmeye başlayabilir. Her pişirme kabı kendi brülörü vasıtasıyla bağımsız çalışabilir dolayısıyla aynı anda veya aralıklı olarak farklı yemekler pişirilebilir. İstenilen genel yemek çeşitlerine göre özel üretim mutfaklar da yapılabilmektedir.







Renk Seçenekleri:



Bej | Haki | Kamuflaj

Nakliye:

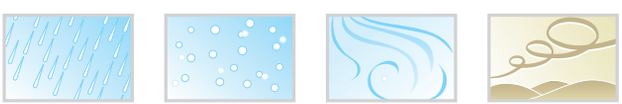


Kamyon | Helikopter | Uçak | Gemi | Raylı Sistem

Gelişmiş arazi hareket yeteneği:



Hava Şartlarına Göre Koruma



Yağmur | Kar | Rüzgar | Toz

- Kaynatma, kızartma ve pişirme kapları GN kap sistem EN 631-1e uygun olarak dizayn edilmiştir.
- Bütün pişirme kapları yüksek dereceli paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Çorba, sebze, pilav, makarna, et başta olmak üzere her türlü yemek tek veya çift cidarlı kaplarda pişirilebilir.
- Modüller birbirinden bağımsız olarak çalıştırılabilir.
- Çift cidarlı kaynatma kazanı modülünde, farklı yemek çeşitleri, çorbalar veya pilav hazırlanabilir. Bu modül ayrıca buharda pişirme için de uygundur.
- Kapların içindeki yemek, silikon contalar sayesinde hareket halinde dahi sıçramaz, dökülmez.

		OFK 01	OFK 02	OFK 03	OFK 04	OFK 05	OFK 06 V1	OFK 06 V2	OFK 06 V3
PİŞİRME EKİPMANLARI	BASINÇLI KAYNATMA KAZANI 190 LT.	2	-	-	2	1	-	-	2
	BASINÇLI KAYNATMA KAZANI 150 LT.	-	2	2	-	-	-	-	-
	BASINÇLI KAYNATMA KAZANI 110 LT.	-	-	-	-	-	2	3	-
	BASINÇLI KUSKUS KAYNATMA KAZANI	-	-	-	-	1	-	-	-
	KIZARTMA TAVASI 50 LT.	2	2	2	1	2	1	1	2
	KIZARTMA TAVASI 100 LT.	-	-	-	1	-	-	-	-
	FIRIN 105 (3X2/1 TEPSI)	2	-	-	1	2	-	-	-
	FIRIN 105 (2X2/1 TEPSI)	-	2	-	-	-	-	-	-
	KONVEKSİYONLU FIRIN	-	-	-	-	-	1	-	2
	SICAK SU ÜNİTESİ	2	2	-	2	2	-	-	-
	IZGARA	-	-	-	-	-	1	1	2
BURÜLÖRLER	DIZEL BRÜLÖR 25 KW	-	4	-	4	4	-	-	-
	DIZEL BRÜLÖR 18 KW	-	-	-	-	-	4	4	4
	LPG BRÜLÖR	-	-	4	-	-	-	-	-
	ÇOKLU BRÜLÖR	O	O	-	O	O	-	-	-
	KATI YAKIT BRÜLÖRÜ	4	4	4	4	4	-	-	-
YARDIMCI EKİPMANLARI	HAVA KOMPRESÖRÜ	S	S	-	S	S	-	-	-
	JENERATÖR SETTİ	S	S	-	S	S	O	O	O
	LPG TÜPÜ	-	-	2	-	-	-	-	-
	SU TEMİZLEME	S	S	-	S	S	-	-	-
	VİNÇ	-	-	-	S	-	-	-	-
	ÇALIŞMA MASASI/TEZGAH	S	S	S	S	S	S	S	S
	DIŞ İKLİM ÇADIRI	O	O	O	O	O	O	O	O
	PAMUKLU YAĞ EMİCİ KEÇE	O	O	O	O	O	O	O	O
	ÇALIŞMA PLATFORMU	O	-	-	O	O	-	-	-
	BASİNÇLI KAYNATMA KAZANI KEVGİRİ	O	O	O	S	O	O	O	O
	KUSKUS KEVGİRİ	-	-	-	-	S	-	-	-





PİŞİRME YÖNTEMLERİ

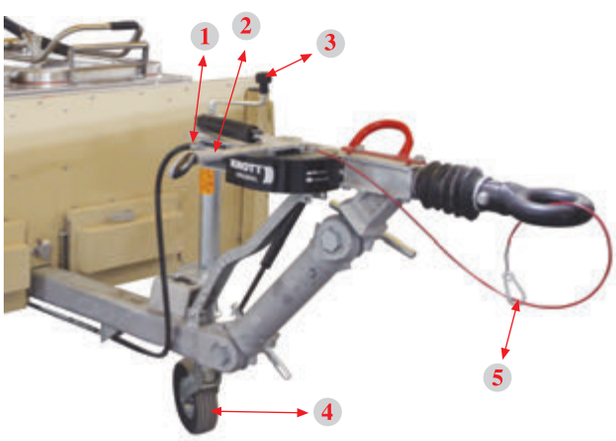
		BUĞULAMA	BASINÇLI PİŞİRME	FIRINLAMA	IZGARA	KIZARTMA	KAVURMA	KAYNATMA	BUHARDA PİŞİRME
PİŞİRME EKİPMANLARI	BASINÇLI KAYNATMA TENCERESİ	●	●					●	●
	KIZARTMASI TAVASI	●			●	●	●	●	
	FİRİTÖZ	●			●	●	●	●	●
	FIRIN	●		●					
	SICAK SU ÜNİTESİ							●	
	KUSKUS PİŞİRİCİ (BUHARDA PİŞİRME)	●	●						●

Dingil ve Çeki Oku



Sahra mutfağı tek dingilli treyler üzerine monte edilmiştir. İki şok alıcı amortisör ile desteklenen lastik torsiyon aksı rahat sürüş imkanı sağlar. Treyler, çeken araç fren yaptığı zaman kırılmayı önleyecek fren ünitesi ile teçhiz edilmiştir. Mutfak yüksekliği ayarlanabilir çeki oku vasıtasıyla, uygun her hangi bir askeri veya sivil araç tarafından kolaylıkla çekilebilir ayrıca park durumunda iken kılavuz (jockey) tekerlek vasıtasıyla kolaylıkla hareket ettirilebilir.

Çeki oku 3000 kg. kapasiteli el freni amortisörü ile teçhiz edilmiştir. şayet mutfak treyleri ve çekici araç hareket halinde iken birbirinden ayrılırsa araca takılmış olan emniyet kablosu vasıtasıyla frenler devreye girer.



1.Elektrik Bağlantı Soketi
2.El freni
3.Kılavuz tekerleği (Jockey Wheel) ayarlama kolu
4.Kılavuz tekerleği
5.Emniyet freni kablosu





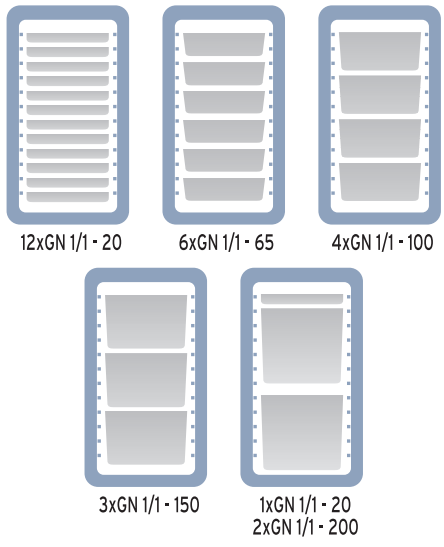


Standart Aksesuarlar (69 Parça)



CODE	PRODUCT	PCS
0270.03231.11	YEMEK TAŞIMA KABI ÇİFT CIDARLI (32x31)	1
0311.11150.10	GASTRONOM KAP-GN 1/1-150	4
0311.11150.21	DELİKLİ GASTRONOM-GNP 1/1-150	2
0311.11200.10	GASTRONOM KAP GN 1/1-200	2
0311.21065.10	GASTRONOM KAP GN 2/1-65	6
0311.21150.10	GASTRONOM KAP GN 2/1-150	2
0311.21200.10	GASTRONOM KAP GN 2/1-200	2
8224.OT600.01	TERMO TRANS OT 600 YEŞİL	1
8340.00005.01	KALIN TELLİ ÇIRPICI	5
8467.02007.00	IZGARA MAŞASI	5
8468.00005.01	BÜYÜK KEPÇE	5
8481.02005.01	TEK PARÇA SERVIS KAŞIĞI	5
8481.02005.02	TEK PARÇA DELIKLI KAŞIK	5
8653.00100.01	KARIŞTIRMA KEPÇESI (AĞAÇ 100 CM)	1
8481.02005.04	TEK PARÇA SERVIS SPATULASI	5
0312.00011.21	GN 1/1 SILIKONLU KAPAK	4
0312.00011.11	GN1/1 KAPAK	4
0312.00021.11	GN 2/1 KAPAK	10
	TOPLAM 69	

Thermotrans OT 600

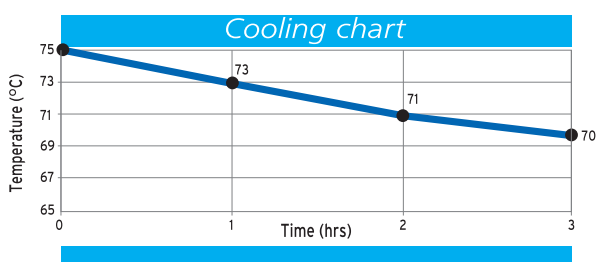


Termotrans yalıtımlı gıda taşıma kapları uzak mesafe veya uygun Şekilde ısıtma imkanlarının olmadığı durumlarda yemek ısısını muhafaza ederek taşıma imkanı verirler. Silikonlu kapak uzun mesafeye yemek taşıma gerektiğinde bile sızma, dökülme fırsatı vermeden hijyen kurallarına da uygun olarak yemek taşıma imkanı verir. Bu ünitelerin taşıması kolay, elektrikli taşıma sistemlerine ikame olarak düşük fiyatlı ve dayanıklıdırlar.

12 raf ,39 mm. raf aralığı, 270 derece açılabilen kapısı ile termotransa 2.5 litre ve 28 litre arası kapasiteli kaplar yerleştirilebilir. Bulaşık makinasında yıkanabilir, kokusuz ve sağlık koşullarına uygun yapıdadır.

Termotrans üst üste depolanabilir ve sıcak ve soğuğa karşı dayanıklıdır (-40 +100 derece)

THERMOTRANS



Sıcak yemekte ısı kaybı

Detaylı bilgi için web sayfamıza bakınız.

2 Tonluk su tankı



Katlanabilir şişme tank geçici ve uzun süreli depolama ihtiyaçları için kullanılabilir. Özel PVC kaplı polyester kumaştan yapılmıştır. Bakteri, küf ve yosun tutmaz.

Kurulum Setti

- 1 adet UPVC valf-2 parça hortum klipsi
- 1 adet UPVC tıkaç-1 adet UPVC hortum adaptörü 1 teflon bant
- Taşıma çantası,
- Yer örtüsü
- Tamir Setti
- Zımpara Kağıdı, Yapıştırıcı ve 4 parça tamir yaması

Litre	Boş W	Boş L	Dolu W	Dolu L	Dolu H	Giriş Çıkış	Valf Sistemi Çapı
2000 lt	211 mm	274 mm	182 mm	244 mm	67 mm	1 1/2"	1/2"

Dış İklim Çadırı



Güneş, yağmur, kar vb. hava şartlarına karşı koruma sağlayan dış iklim çadırının kurulumu kolaydır ,yağmur almayan ve hijyenik bir ortamda çalışma imkanı sağlar. Yağ emici pamuk keçe kaynama buharı ile oluşan yağ ve suyun yemek üzerine damlamasını önler. Üst kenarları mutfak tentesi etrafına alt kenarları da yere sabitlenerek kolayca kurulur. Opsiyonel olarak verilen bu çadırın haki ve bej seçenekleri vardır.





2 saatte 400 kişilik yemek pişirme kapasitesi !
Acil durumlarda 2 saatte 800 kişilik hafif yemek imkanı !



Teknik Özellikler:

Model No:	OFK 01

Boyutlar ve Ağırlıklar:

Net Ağırlık:	1950 kg
Azami Uzunluk :	3840 mm
Azami Genişlik:	2240 mm
Azami Yükseklik	2650 mm
Çalışma Tezgahı Yüksekliği, Boş:	1150 mm
Çalışma Tezgahı Yüksekliği, Dolu:	1100 mm
Çalışma Tezgahı Uzunluğu	1910 mm
Alt Kenar Yerden Yüksekliği	300 mm

Şasi

Çeki oku yüksekliği , ayarlanabilir	550-1050 mm
Kılavuz Tekerlek, yüksekliği ayarlanabilir	1
El Freni ve Emniyet Kablosu:	1
Asbestsiz Fren Balataları:	2
Lastikler: 235/75 R17.5 :	2+1
Malzeme Dolabı Bölmesi:	4
Yangın Söndürücü:	1
Çeki Oku Halkası, NATO Standardı:	1
DIN Çeki Oku Halkası :	İsteğe Bağlı

CE E7

Pişirme Üniteleri	Yemek Çeşidi	Pişirme Süresi	Pişirme Kapasitesi	Porsiyon Miktarı
Kaynatma Kazanı	Çorba	60 dak.	400 kişi	200 - 250 gr
	Pilav	45 dak.	400 kişi	300 gr
	Sıcak Yemek	yemeğin özelliğine göre değişir		
Kızartma Tavası	Kızarmış Sebze	30 dak.	75 kişi	70 - 80 gr
	Kızarmış Et	30-60 dak.	75 kişi	200 gr
	Kızarmış Tavuk	30 dak.	75 kişi	200 - 250 gr
Fırın	Et	120 dak.	50 kişi	200 gr
	Tavuk	120 dak.	50 kişi	200 gr
	Sebze	120 dak.	50 kişi	200 gr
	Ekmek	120 dak.	150 adet	150 gr
Sıcak Su	Çay	60 dak.	100 kişi	1 Cup
	Su	60 dak.	100 kişi	1 Cup

PİŞİRME EKİPMANLARI	
BASINÇLI KAYNATMA KAZANI190 LT	2
KIZARTMA TAVASI 50 LT	2
FIRIN (3 x 2/1 GN) 105 LT	2
SICAK SU ÜNİTESİ 34 LT	2

BRÜLÖRLER	
DİZEL BRÖLÜR	4
KATI YAKIT BURÜLÖRÜ	4

YARDIMCI EKİPMANLARI	
HAVA KOMPRESÖRÜ	S
JENERATÖR	S
SU TEMİZLEME	S
ÇALIŞMA MASASI,	S
DIŞ İKLIM ÇADIRI	O
PAMUK YAĞ EMİCİ KEÇE	O
ÇALIŞMA PLATFORMU	O
BUHARLI PİŞİRME KEVGİRİ (DELİKLİ KAP 2/1 GN)	S

S: Standart O: Opsiyonel

Standart Özellikler

Su temizleme Ünitesi



Su temizleme ünitesi, ham su kaynağından kullanma ve temizlik maksatlı su elde etme imkanı sağlar. Saatte 1500lt.kapasite suyu kir ve bakterilerden temizler.

Jeneratör



Sıvı yakıt ile çalıştırılan sahra mutfaklarında elektrik ihtiyacını karşılamak üzere dizel jeneratör verilmektedir.

Motor Tipi:	4 Zamanlı
Soğutma Sistemi:	Hava Soğutmalı
Yakıt Depo Kapasitesi:	1.75 lt.
Alternatör:	Monofaze
Kesintisiz Voltaj:	230 V
Kesintisiz Frekans:	50 Hz.
Kesintisiz Akım:	30.4 AMP.
Kesintisiz Çıkış:	7 kVA
Azami Çıkış:	7.5 kVA
Yakıt Tüketimi:	2.32-2.4 l / h
Ölçüler:	865 x 598 x 650 mm.
Toplam Ağırlık:	120-145 kg.
Yakıt Tankı Kapasitesi:	16 lt.

Su Hortumu ve Yangın Söndürücü



Yangın çıkması halinde ACİL müdahale imkanı sağlar.

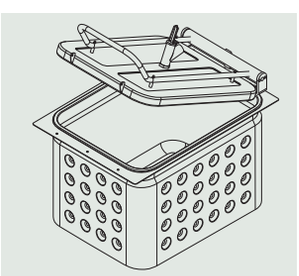
Hava Kompresörü



Model	DKC 150
Litre	125
Basınç	8
Lt./dak..	327
1/dak..	800
kW/Hp	1.5 / 2,0
Boyutlar (mm)	1350 x 420 x 850
Ağırlık	110 kg.

Sıvı yakıt için gerekli olan basınçlı hava ihtiyacını karşılar.

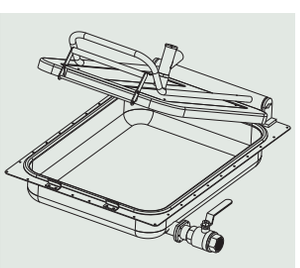
Kaynatma Kazanı



190 Lt.Basınçlı kaynatma kazanı (Gastronom ölçüde) hijyenik pişirme imkanı yanında kısa pişirme süresi dolayısıyla %70'e kadar yakıt tasarrufu da sağlar.

Kapasite	190 lt.
Çalışma Sıcaklığı	110 °C
Dış Cidarda Maksimum Basınç	0,5 bar

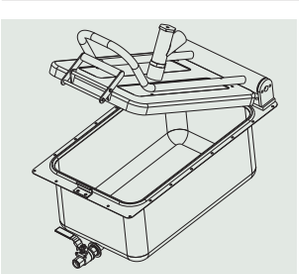
Kızartma Tavası



Tabanındaki üç katmanlı yapı bütün pişirme yüzeyine ısının dağılımını sağlar.

Kapasite	50 lt.
Çalışma Basıncı	0,2 bar

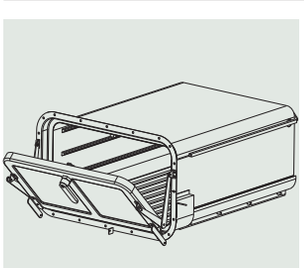
Sıcak Su Ünitesi



Sebzenin yıkanması, malzemenin temizlenmesi, çay-kahve vb. sıcak içecek hazırlanması gibi nedenlerle sahrada sıcak su ihtiyacını karşılamak maksadıyla kullanılabilir. AISI 304 Krom-Nikel paslanmaz çelikten yapılmıştır.

Kapasite	34 lt.
Çalışma Basıncı	0,2 bar

Fırın



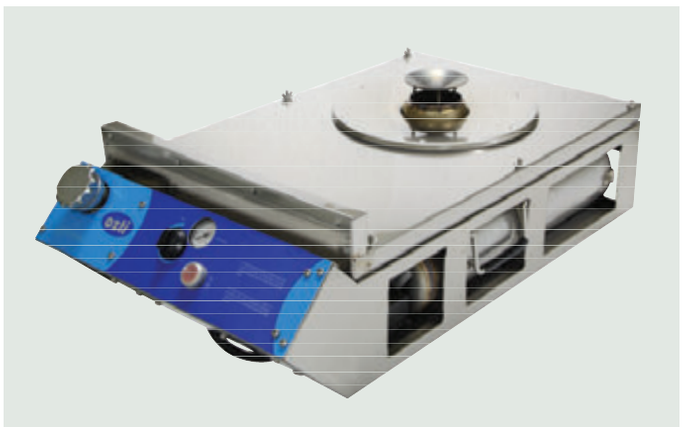
Mutfağın arka kısmına yerleştirilmiştir.3 GN 2/1-65 mm. tepsi alır.

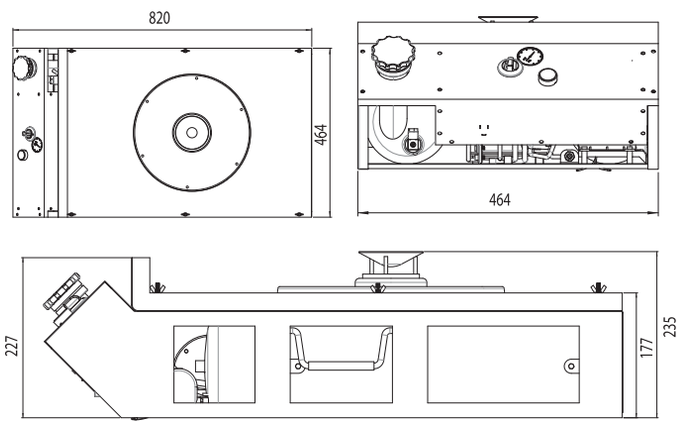
Kapasite	105 lt.

Sıvı Yakıt Brülörü

Dizel, kerosen türleri ve gaz yağı yakacak şekilde dizayn edilmiştir. ÖZTİRYAKİLER' in patentli ürünü olan brülör kısa sürede, kaliteli ve kesintisiz yanma sağlayarak zaman kazandırır ve emsallerinden çok üstündür. Yakıt deposunda basınç altındaki yakıt 15 Kw / saat ile 25Kw / saat arasında ayarlanabilen ısı enerjisi ile yanar. Brülörün çalışması için:
1.Güç Kaynağı: 24+- 5 V DC
2.Basınçlı Hava: 6 Bar oluşturulması gerekir.

Boş Ağırlık:	27 kg
Toplam Ağırlık:	35 kg
Boyutlar:	820 x 464 x 235 mm
Hava Tankı Kapasitesi:	6,8 lt.
Hava Tankı Çalışma Basıncı:	2,5 – 6,0 bar
Çek Valf Akış Basıncı:	9 bar
Yakıt Tankı Kapasitesi:	8,0 lt.
Yakıt Tüketimi:	Max.: 2,5 lt. / s. 25 kW Min.: 1,5 lt. / s. 15 kW





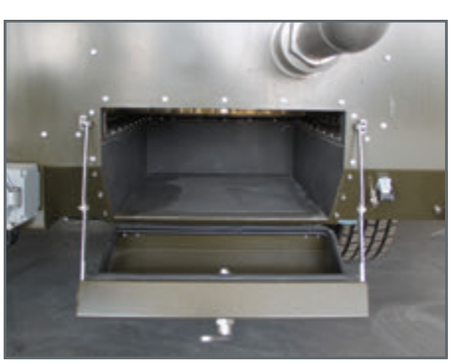
Katı Yakıt Brülörü

Sıvı yakıt bulunamadığı ve ikmalinin kesildiği Acil durumlarda sıvı yakıt brülörü yerine Katı Yakıt Brülörü kullanılabilir. Taşınması ve kullanımı kolaydır. Odun, kömür vb. katı yakıt ile doldurularak brülör yuvasına yerleştirilir ve hareketli kapaklar sayesinde hava akımı ayarlanarak çalıştırılabilir. Paslanmaz çelikten yapılmıştır.

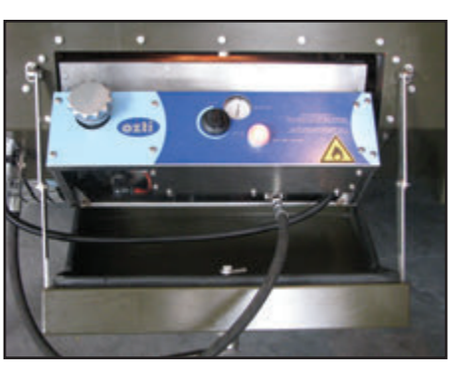
BOYUTLAR:
763 x 430 x 200 mm

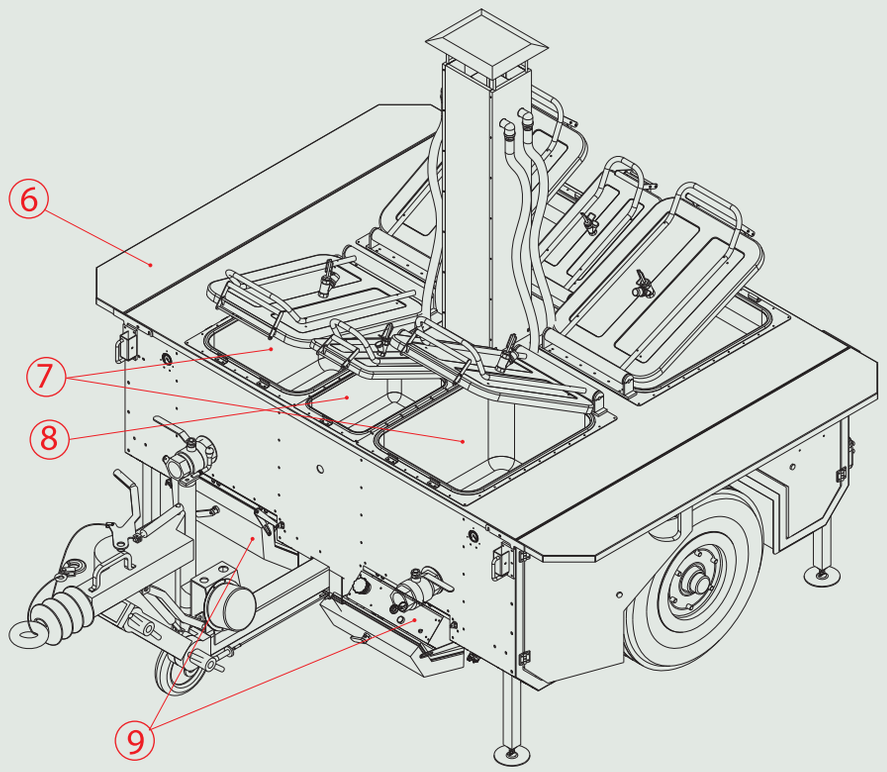


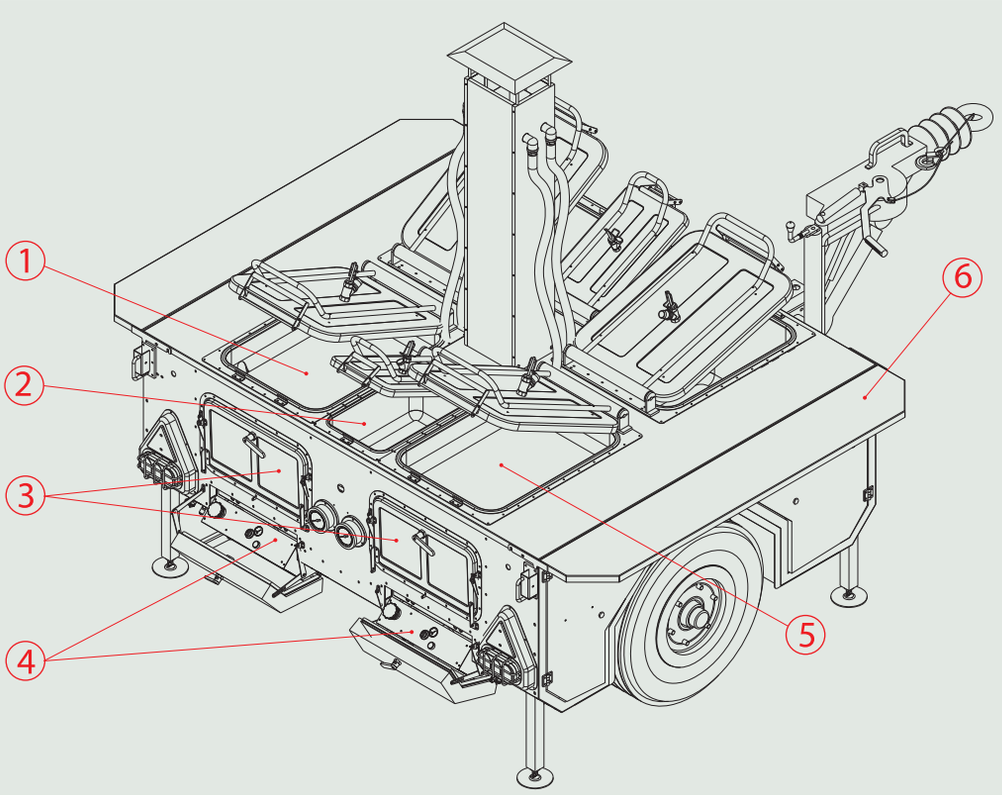
Brülörün Yerleştirilmesi











1.SOL KIZARTMA TAVASI
2.SICAK SU ÜNİTESİ
3.FIRINLAR
4.BRÜLÖRLER
5.SAĞ KIZARTMA TAVASI
6.ÇALIŞMA MASASI
7.KAYNATMA KAZANLARI
8.SICAK SU ÜNİTESİ
9.BRÜLÖRLER

2 saatte 300 kişilik yemek pişirme kapasitesi !
Acil durumlarda 2 saatte 600 kişilik hafif yemek imkanı !



Teknik Özellikler:

Model No:	OFK 02

Boyutlar ve Ağırlık:

Net Ağırlık: 1950 Kg.	1950 kg
Azami Uzunluk: 3730 mm	3730 mm
Azami Genişlik: 2235 mm	2235 mm
Azami Yükseklik	2600 mm
Çalışma Tezgahı Yüksekliği, Boş:	1050 mm
Çalışma Tezgahı Yüksekliği, Dolu:	1000 mm
Çalışma Tezgahı Uzunluğu:	1900 mm
Alt Kenar Yerden Yüksekliği:	300 mm

Şasi:

Çeki Oku Yüksekliği, Ayarlanabilir:	550-1050 mm
Kılavuz Tekerlek, Yüksekliği Ayarlanabilir:	1
El Freni ve Emniyet Kablosu:	1
Asbestsiz Fren Balataları:	2
Lastikler: 235/75 R17.5 :	2+1
Malzeme Dolap Bölmesi:	4
Yangın Söndürücü:	1
Çeki Oku Halkası, NATO Standardı:	1
DIN Çeki Oku Halkası:	isteğe bağlı

CE E7

Pişirme Üniteleri	Yemek Çeşidi	Pişirme Süresi	Pişirme Kapasitesi	Porsiyon Miktarı
Kaynatma Kazanı	Çorba	60 dak.	300 kişi	200 - 250 gr
	Pilav	45 dak.	300 kişi	300 gr
	Sıcak Yemek	yemeğin özelliğine göre değişir		
Kızartma Tavası	Kızarmış Sebze	30 dak.	75 kişi	70 - 80 gr
	Kızarmış Et	30-60 dak.	75 kişi	200 gr
	Kızarmış Tavuk	30 dak.	75 kişi	200 - 250 gr
Fırın	Et	120 dak.	35 kişi	200 gr
	Tavuk	120 dak.	35 kişi	200 gr
	Sebze	120 dak.	35 kişi	200 gr
	Ekmek	120 dak.	150 adet	150 gr
Sıcak Su	Çay	60 dak.	100 kişi	1 Bardak
	Su	60 dak.	100 kişi	1 Bardak

PİŞİRME EKİPMANLARI	
Basınçlı Kaynatma Kazanı,150 Lt.	2
Kızartma Tavası,50 Lt.	2
Fırın,(2x2/1 GN) 73 Lt.	2
Sıcak Su Ünitesi 34 Lt.	2

BRÜLÖRLER	
DIZEL BRÜLÖR	4
KATI YAKIT BRÜLÖRÜ	4

YARDIMCI EKİPMANLAR	
HAVA KOMPRESÖRÜ	S
JENERATÖR	S
SU TEMİZLEME	S
ÇALIŞMA MASASI	S
DIŞ İKLİM ÇADIRI	O
PAMUK YAĞ EMİCİ KEÇE	O
BUHARLI PİŞİRME KEVGİRİ (DELIKLI KAP 2/1 GN)	S

S: Standart O: Opsional

Standart Özellikler

Su temizleme Ünitesi



Su temizleme ünitesi, ham su kaynağından kullanma ve temizlik maksatlı su elde etme imkanı sağlar. Saatte 1500lt.kapasite suyu kir ve bakterilerden temizler.

Generator



Sıvı yakıtla çalıştırılan sahra mutfaklarında elektrik ihtiyacını karşılamak üzere dizel jeneratör verilmektedir.

Motor Tipi:	4 Zamanlı Dizel
Soğutma Sistemi:	Hava Soğutmalı
Yakıt Depo Kapasitesi:	1.75 lt.
Alternatör:	Monofaze
Kesintisiz Voltaj:	230 V
Kesintisiz Frekans:	50 Hz.
Kesintisiz Akım:	30.4 AMP.
Kesintisiz Çıkış:	7 kVA
Azami Çıktı:	7.5 kVA
Yakıt Tüketimi:	2.32-2.4 l / h
Ölçüler:	865 x 598 x 650 mm.
Toplam Ağırlık:	120-145 kg.
Yakıt Tankı Kapasitesi:	16 lt.

Su Hortumu ve Yangın Söndürücü



Yangın çıkması halinde ACİL müdahale imkanı sağlar.

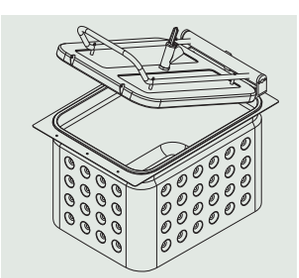
Hava Kompresörü



Model	DKC 150
Litre	125
Bar	8
Lt./min.	327
1/min.	800
kW/Hp	1.5 / 2,0
Boyutlar (mm)	1350 x 420 x 850
Ağırlık	110 kg.

Sıvı yakıt için gerekli olan basınçlı hava ihtiyacını karşılar.

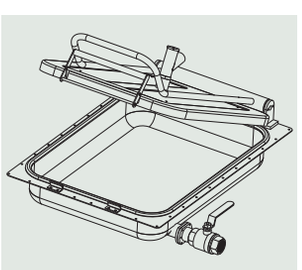
Kaynatma Kazanı



150 Lt.Basınçlı kaynatma kazanı(Gastronom ölçüde) hijyenik pişirme imkanı yanında kısa pişirme süresi dolayısıyla %70'e kadar yakıt tasarrufu da sağlar.

Kapasite	150 lt.
Çalışma Sıcaklığı(İç)	110 °C
Dış ceketteki maximum basınç:0.5 Bar	0,5 bar

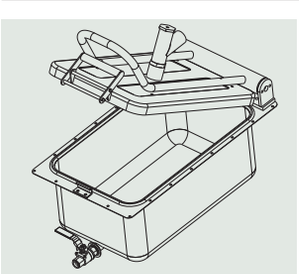
Kızartma Tavası



Tabanındaki üç katmanlı yapı bütün pişirme yüzeyine ısının dağılımını sağlar.

Kapasite	50 lt.
Çalışma Basıncı	0,2 bar

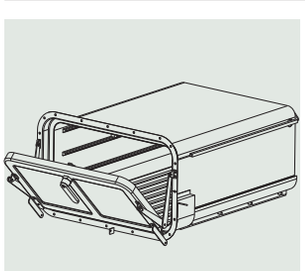
Sıcak Su Ünitesi



Sebzenin yıkanması, malzemenin temizlenmesi,çay-kahve vb. sıcak içecek hazırlanması gibi nedenlerle sahrada sıcak su ihtiyacını karşılamak maksadıyla kullanılabilir. AISI 304 Krom-Nikel paslanmaz çelikten yapılmıştır.

Kapasite	34 lt.
Çalışma basıncı	0,2 bar

Fırın



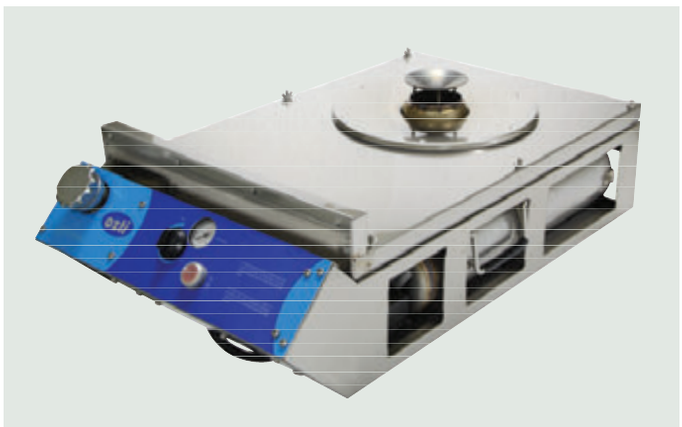
Mutfağın arka kısmına yerleştirilmiştir. GN 2/1-65 mm.tepsi alır.

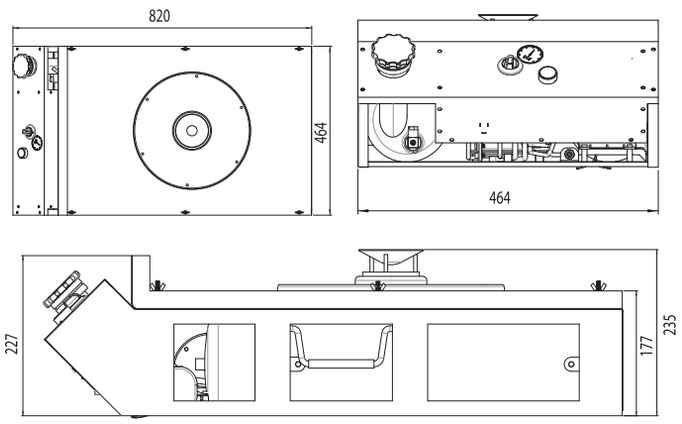
Kapasite	73 lt.

Sıvı Yakıt Brülörü

Dizel, kerosen türleri ve gaz yağı yakacak şekilde dizayn edilmiştir. ÖZTİRYAKİLER' in patentli ürünü olan brülör kısa sürede, kaliteli ve kesintisiz yanma sağlayarak zaman kazandırır ve emsallerinden çok üstündür. Yakıt deposunda basınç altındaki yakıt 15 Kw / saat ile 25Kw / saat arasında ayarlanabilen ısı enerjisi ile yanar. Brülörün çalışması için:
1.Güç Kaynağı: 24+- 5 V DC
2.Basınçlı Hava: 6 Bar oluşturulması gerekir.

Boş Ağırlık:	27 kg
Toplam Ağırlık:	35 kg
Boyutlar:	820 x 464 x 235 mm
Hava Tankı Kapasitesi:	6,8 lt.
Hava Tankı Çalışma Basıncı:	2,5 – 6,0 bar
Çek Valf Akış Basıncı:	9 bar
Yakıt Tankı Kapasitesi:	8,0 lt.
Yakıt Tüketimi:	Max.: 2,5 lt. / s. 25 kW Min.: 1,5 lt. / s. 15 kW





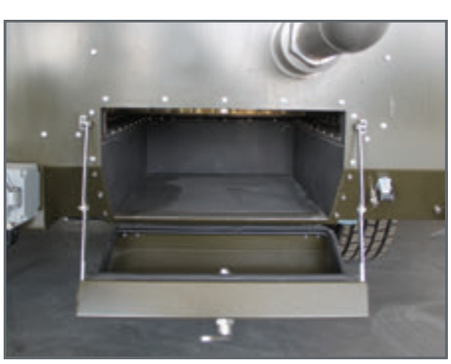
Katı Yakıt Brülörü

Sıvı yakıt bulunamadığı ve ikmalinin kesildiği Acil durumlarda sıvı yakıt brülörü yerine Katı Yakıt Brülörü kullanılabilir. Taşınması ve kullanımı kolaydır. Odun, kömür vb. katı yakıt ile doldurularak brülör yuvasına yerleştirilir ve hareketli kapaklar sayesinde hava akımı ayarlanarak çalıştırılabilir. Paslanmaz çelikten yapılmıştır.

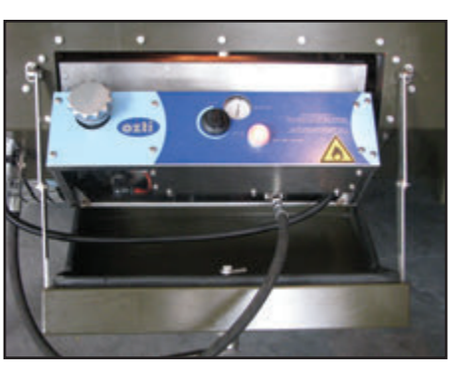
BOYUTLAR:
763 x 430 x 200 mm

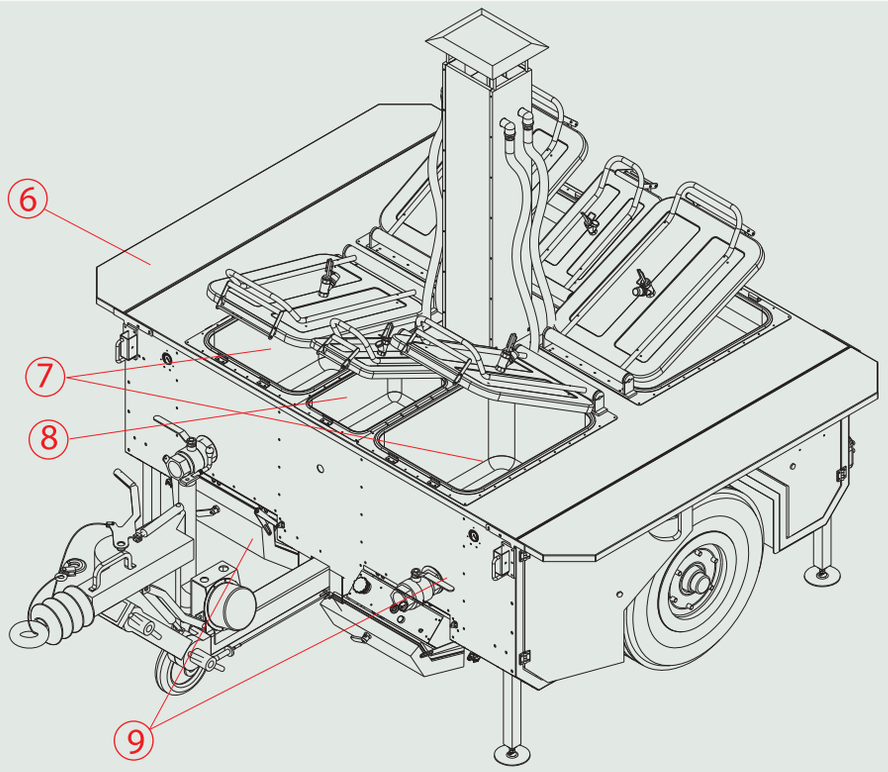


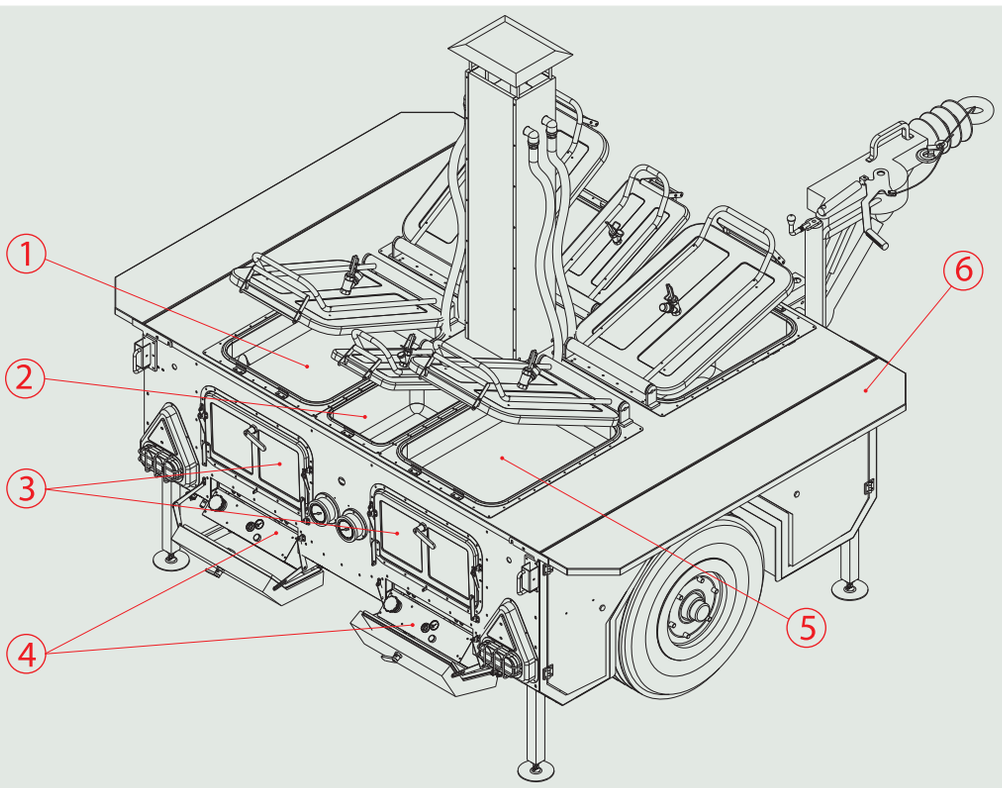
Brülörün Yerleştirilmesi











1.SOL KIZARTMA TAVASI
2.SICAK SU ÜNİTESİ
3.FIRINLAR
4.BRÜLÖRLER
5.SAĞ KIZARTMA TAVASI
6.ÇALIŞMA MASASI
7.KAYNATMA KAZANLARI
8.SICAK SU ÜNİTESİ
9.BRÜLÖRLER

2 saatte 200 kişilik yemek pişirme kapasitesi !
Acil durumlarda 2 saatte 400 kişilik hafif yemek imkanı !



Teknik özellikler

Model No:	OFK 03

Boyutlar ve Ağırlıklar

Net Ağırlık:	1460 kg
Azami Uzunluk :	3840 mm
Azami Genişlik:	2135 mm
Azami Yükseklik:	2300 mm
Çalışma Tezgahı Yüksekliği Boş:	840 mm
Çalışma Tezgahı Yüksekliği Dolu:	800 mm
Çalışma Tezgahı Uzunluğu:	2000 mm
Alt Kenar Yerden Yüksekliği:	250 mm

Şasi

Çeki Oku Yüksekliği , Ayarlanabilir:	550-1050 mm
Kılavuz Tekerlek, Yüksekliği Ayarlanabilir:	1
El Freni ve Emniyet Kablosu:	1
Asbestsiz Fren Balataları:	2
Lastikler: 225/75 R16 :	2+1
Malzeme Dolabı Bölümü:	4
Yangın Söndürücü:	1
Çeki Oku Halkası, NATO Standardı:	1
DIN Çeki Oku Halkası:	isteğe bağlı

CE E7

Pişirme Üniteleri		Yemek Çeşidi	Pişirme Süresi	Pişirme Kapasitesi	Porsiyon Miktarı
Kaynatma Kazanı		Çorba	60 dak.	200 kişi	200 - 250 gr
		Pilav	45 dak.	200 kişi	300 gr
		Sıcak Yemek	yemeğin özelliğine göre değişir		
		Buharlı Pişirme	yemeğin özelliğine göre değişir		
Kızartma Tavası	Kızartılmış Gıda	Kızarmış Patates	30 dak.	150 kişi	200 gr
		Kızarmış Et	30-60 dak.	60 kişi	200 gr
		Kızarmış Tavuk	30 dak.	60 kişi	200 - 250 gr
		Kızarmış Balık	30 dak.	60 kişi	200 - 250 gr
	Izgara	Köfte	30 dak.	100 kişi	125 gr
		Izgara Et	30 dak.	50 kişi	150 gr
		Izgara Tavuk	30 dak.	75 kişi	150 gr
		Hamburger	30 dak.	100 adet	125 gr

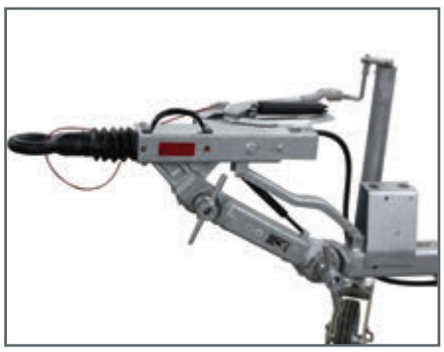
PİŞİRME EKİPMANLARI	
BASINÇLI KAYNATMA KAZANI150 LT	2
KIZARTMA TAVASI 50 LT	2

BRÜLÖRLER	
LPG BRÜLÖR	4
KATI YAKIT BRÜLÖRÜ	4

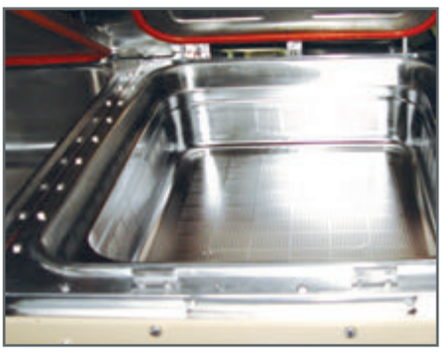
YARDIMCI EKİPMANLAR	
ÇALIŞMA MASASI	S
DIŞ İKLIM ÇADIRI	O
PAMUK YAĞ EMİCİ KEÇE	O
LPG TÜPÜ	S
BUHARLI PİŞİRME KAZANI (DELİKLİ KAP 2/1 GN)	S

S: StandarT O: Opsiyonel

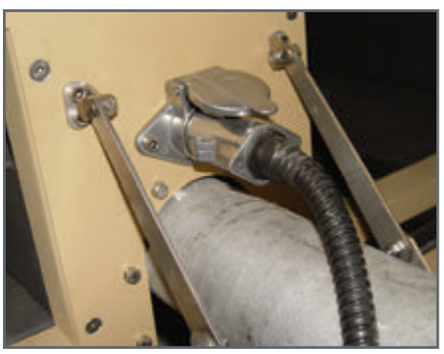
Standart Özellikler


Çeki Oku

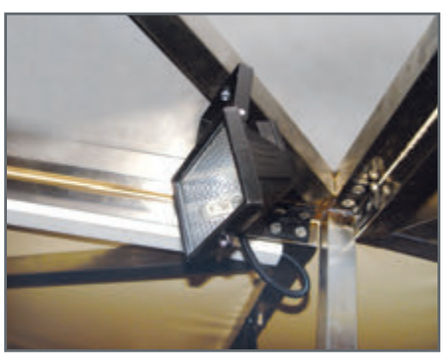

Çalışma Tezgahı


Buharlı Pişirme Kazanı


Çift Cidarlı Kaynatma Kazanı Göstergeleri


Treyler Kablo Soketi

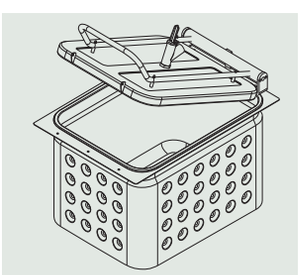

Seviyeleme Ayağı


Aydınlatma


LPG Tüpü


Takım Çantası

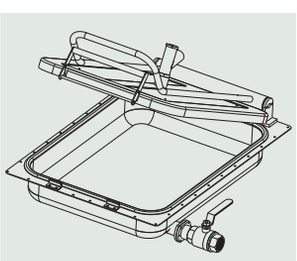
Kaynatma Kazanı



150 Lt. Basınçlı kaynatma kazanı (Gastronom ölçüde) hijyenik pişirme imkanı yanında kısa pişirme süresi dolayısıyla %70'e kadar yakıt tasarrufu da sağlar.

Kapasite	150 lt.
Çalışma Sıcaklığı	110 °C
Dış Cidardaki Maximum Basınç	0,5 bar

Kızartma Tavası



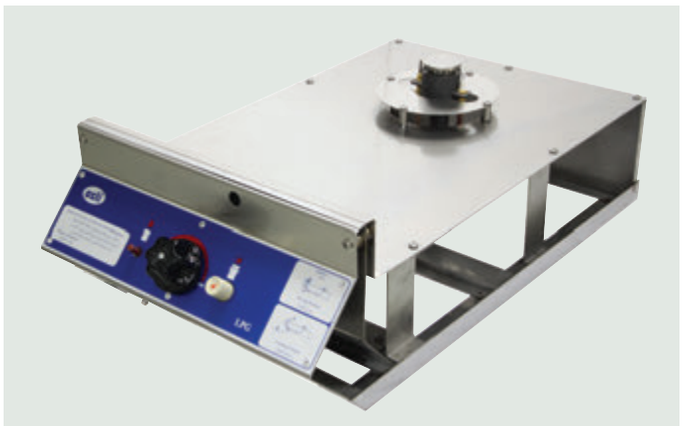
Tabanındaki üç katmanlı yapı bütün pişirme yüzeyine ısının dağılımını sağlar.

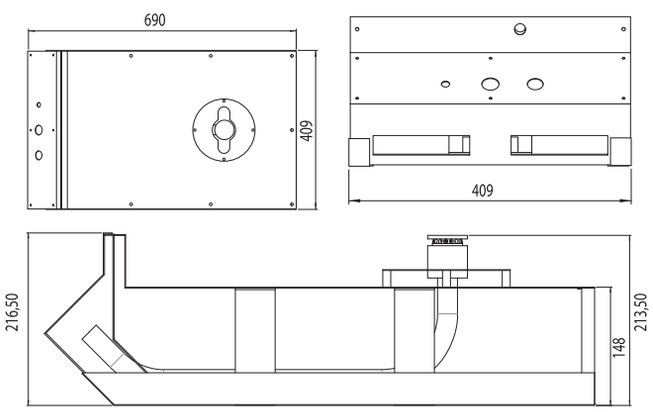
Kapasite	50 lt.
Çalışma Basıncı	0,2 bar

LPG Brülör

Tabanındaki üç katmanlı yapı bütün pişirme yüzeyine ısının dağılımını sağlar. Max.15kW üretir.Sessiz ve kokusuz pişirme imkanı sağlar.

Ağırlık	9,4 kg
Dış Ölçüler	690 x 409 x 216,5 mm
LPG Tüketimi	Max.:1.5 kg. / hr 15 kW





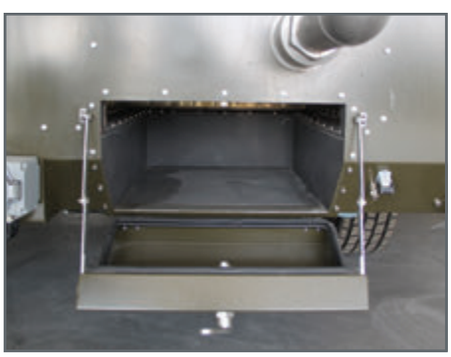
Katı Yakıt Brülörü

Sıvı yakıt bulunamadığı ve ikmalinin kesildiği Acil durumlarda sıvı yakıt brülörü yerine Katı Yakıt Sistemi kullanılabilir. Taşınması ve kullanımı kolaydır. Odun, kömür vb. katı yakıt ile doldurularak brülör yuvasına yerleştirilir ve hareketli kapaklar sayesinde hava akımı ayarlanarak çalıştırılabilir. Paslanmaz çelikten yapılmıştır.

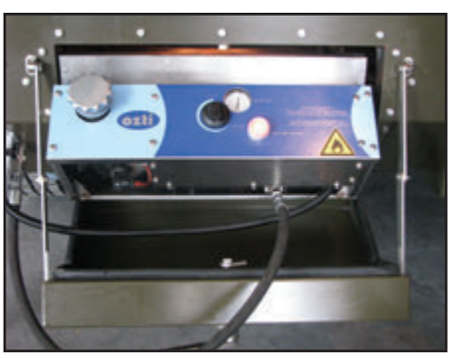
BOYUTLAR:
763 x 430 x 200 mm

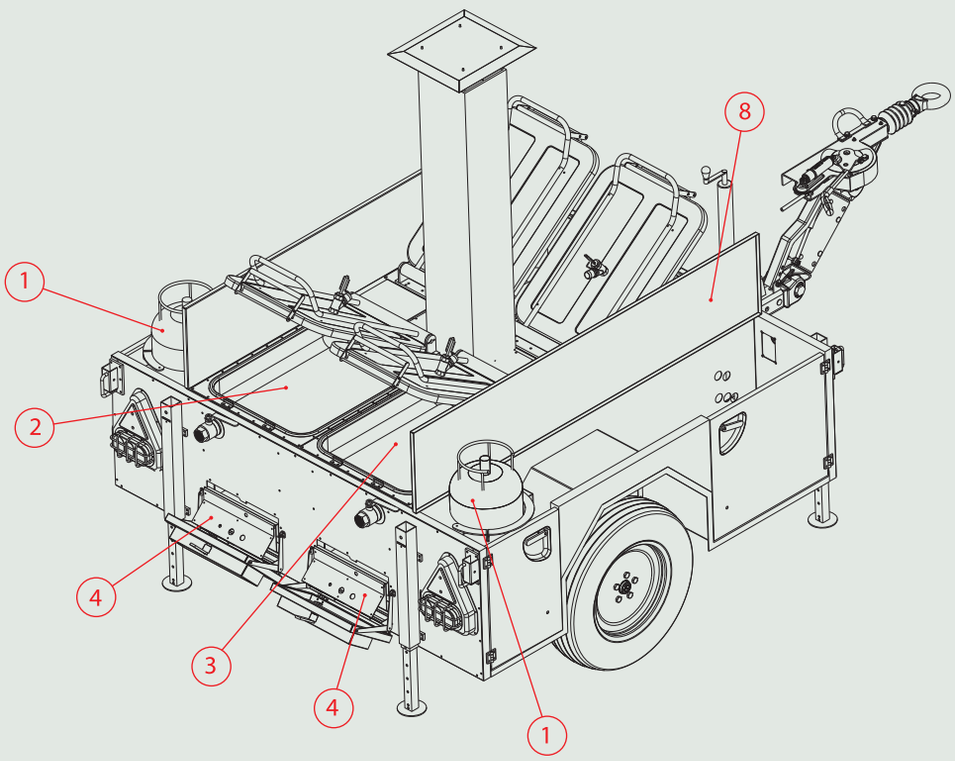


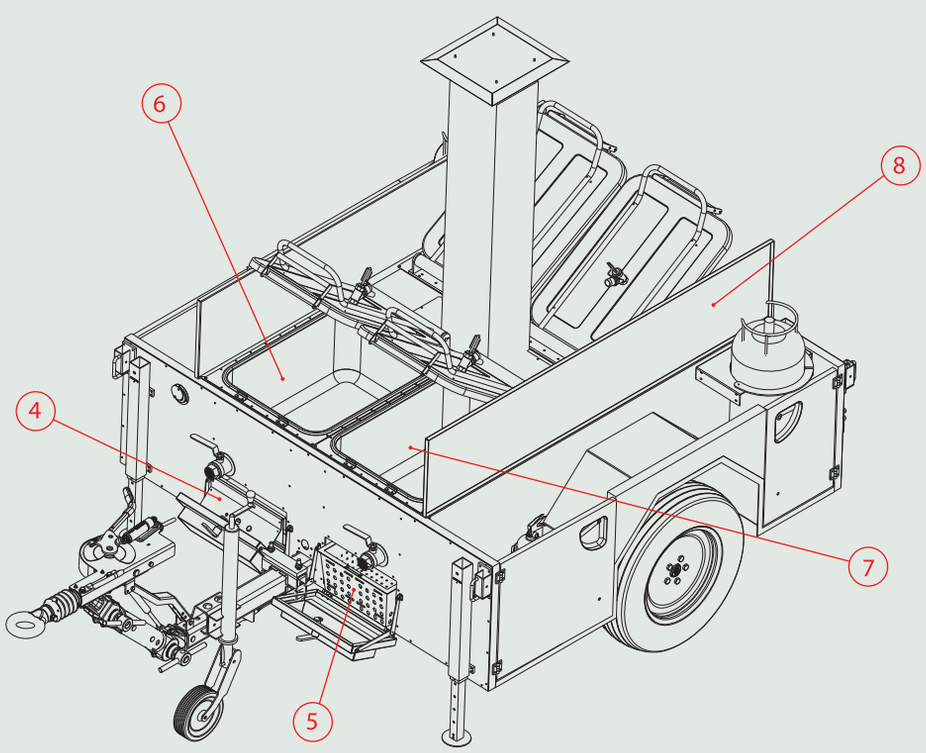
Brülörün Yerleştirilmesi











1.LPG TÜPÜ
2.SOL KIZARTMA TAVASI
3.SAĞ KIZARTMA TAVASI
4.LPG BRÜLÖR
5.KATI YAKIT BRÜLÖRÜ
6.SOL KAYNATMA KAZANI
7.SAĞ KAYNATMA KAZANI
8.ÇALIŞMA MASASI

2 saatte 800 kişilik yemek pişirme kapasitesi !
Acil durumlarda 2 saatte 1000 kişilik hafif yemek imkanı !



Teknik Özellikler:

Model No:	OFK 04

Boyutlar ve Ağırlıklar

Net Ağırlık:	2200 kg
Azami Uzunluk :	3840 mm
Azami Genişlik:	2240 mm
Azami Yükseklik:	2600 mm
Çalışma Tezgahı Yüksekliği, Boş	1150 mm
Çalışma Tezgahı Yüksekliği, Dolu	1100 mm
Çalışma Tezgahı Uzunluğu:	1910 mm
Alt Kenar Yerden Yüksekliği:	300 mm

Şasi

Çeki Oku Yüksekliği , Ayarlanabilir:	550-1050 mm
Kılavuz Tekerlek, Yüksekliği ayarlanabilir:	1
El Freni ve Emniyet Kablosu:	1
Asbestsiz Fren Balataları:	2
Lastikler: 235/75 R17.5 :	2+1
Malzeme Dolabı Bölmesi:	4
Yangın Söndürücü:	1
Çeki Oku Halkası, NATO Standardı:	1
DIN Çeki Oku Halkası:	İsteğe Bağlı

CE E7

Pişirme Üniteleri	Yemek Çeşidi	Pişirme Süresi	Pişirme Kapasitesi	Porsiyon Miktarı
Kaynatma Kazanı	Çorba	60 dak.	400 Kişi	200 - 250 gr
	Pilav	45 dak.	400 Kişi	300 gr
	Sıcak Yemek	yemeğin özelliğine göre değişir		
Kızartma Tavası	Kızarmış Sebze	30 dak.	75 Kişi	70 - 80 gr
	Kızarmış Et	30-60 dak.	75 Kişi	200 gr
	Kızarmış Tavuk	30 dak.	75 Kişi	200 - 250 gr
	Tempe	60 dak.	400 Kişi	800 adet
	Dofu	60 dak.	400 Kişi	800 adet
	Kurupuk	20 dak.	400 Kişi	800 adet
Fırın	Et	120 dak.	50 Kişi	200 gr
	Tavuk	120 dak.	50 Kişi	200 gr
	Sebze	120 dak.	50 Kişi	200 gr
	Ekmek	120 dak.	150 Kişi	150 gr
Sıcak Su	Çay	60 dak.	100 Kişi	1 Cup
	Su	60 dak.	100 Kişi	1 Cup

PİŞİRME EKİPMANLARI	
BASINÇLI KAYNATMA KAZANI,190 LT.	2
KIZARTMA TAVASI,50 LT.	1
KIZARTMA TAVASI,100 LT.	1
FIRIN,(3X2/1 GN) 105 LT.	1
SICAK SU ÜNİTESİ 34 LT.	2

BRÜLÖR	
DIZEL BRÜLÖR	4
KATI YAKIT BRÜLÖRÜ	4

YARDIMCI EKİPMANLAR	
HAVA KOMPRESÖRÜ	S
JENERATÖR	S
SU TEMİZLEME	S
VİNÇ	S
ÇALIŞMA MASASI,	S
DIŞ İKLİM ÇADIRI	O
PAMUK YAĞ EMİCİ KEÇE	O
ÇALIŞMA PLATFORMU	S
BASINÇLI PİŞİRME KAZANI	S
BUHARLI PİŞİRME KEVGİRİ (DELİKLİKAP 2/1 GN)	S

S: Standart O: Opsiyonal

Standart Özellikler

Su temizleme Ünitesi



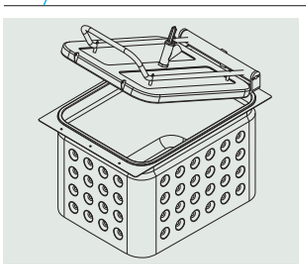
Su temizleme ünitesi, ham su kaynağından kullanma ve temizlik maksatlı su elde etme imkanı sağlar. Saatte 1500lt.kapasite suyu kir ve bakterilerden temizler.

Su Hortumu ve Yangın Söndürücü



Yangın çıkması halinde ACİL müdahale imkanı sağlar.

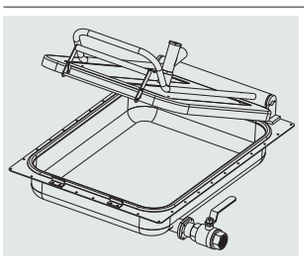
Kaynatma Kazanı



150 Lt.Basınçlı kaynatma kazanı(Gastronom ölçüde) hijyenik pişirme imkanı yanında kısa pişirme süresi dolayısıyla %70'e kadar yakıt tasarrufu da sağlar.

Kapasite	150 lt.
Çalıyma Sıcaklığı	110 °C
Dış Cidardaki Maksimum Basınç	0,5 bar

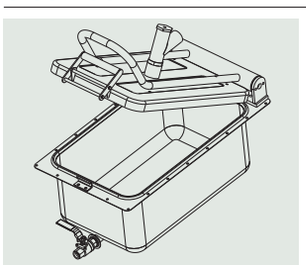
Kızartma Tavası



Tabanındaki üç katmanlı yapı bütün pişirme yüzeyine ısının dağılımını sağlar.

Kızartma Tavası Kapasitesi 1	100 lt.
Kızartma Tavası Kapasitesi 2	50 lt.
Çalışma Basıncı	0,2 bar

Sıcak Su Ünitesi



Sebzenin yıkanması, malzemenin temizlenmesi,çay-kahve vb. sıcak içecek hazırlanması gibi nedenlerle sahrada sıcak su ihtiyacını karşılamak maksadıyla kullanılabilir. AISI 304 Krom-Nikel paslanmaz çelikten yapılmıştır.

Kapasite	34 lt.
Çalışma Basıncı	0,2 bar

Jeneratör



Motor Tipi: 4 Zamanlı dizel	4 Zamanlı Dizel
Soğutma Sistemi:	Hava Soğutmalı
Yakıt Depo Kapasitesi:	1.75 lt.
Alternatör: Monofaze	Mono faze
Kesintisiz Voltaj:	230 V
Kesintisiz Frekans:	50 Hz.
Kesintisiz Akım:	30.4 AMP.
Kesintisiz Çıkış:	7 kVA
Azami Çıktı:	7.5 kVA
Yakıt Tüketimi:	2.32-2.4 l / h
Ölçüler:	865 x 598 x 650 mm.
Toplam Ağırlık:	120-145 kg.
Yakıt Tankı Kapasitesi:	16 lt.

Sıvı yakıtla çalıştırılan sahra mutfaklarında elektrik ihtiyacını karşılamak üzere dizel jeneratör verilmektedir.

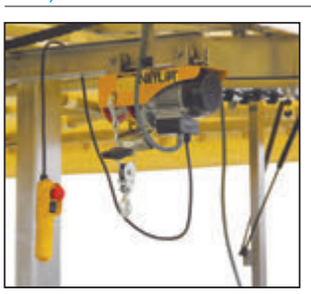
Hava Kompresörü



Model:	DKC 150
Litre:	125
Basınç:	8
Litre/Dk.:	327
1/Dk.:	800
Kw/Hp:	1.5 / 2.0
Boyutlar (mm):	1350 x 420 x 850
Ağırlık:	110 kg.

Sıvı yakıt için gerekli olan basınçlı hava ihtiyacını karşılar.

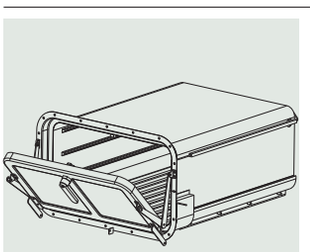
Vinç



Kapasite:	(125 -25 (kg) Q
Voltaj:	230 / 50(V)
Motor Gücü:	580 (W)
Tel Uzunluğu:	12 M
Kapasite:	10 m / min (125 kg) 5 m / min (250 kg)

Sıvı yakıtla çalıştırılan sahra mutfaklarında elektrik ihtiyacını karşılamak üzere dizel jeneratör verilmektedir.

Fırın



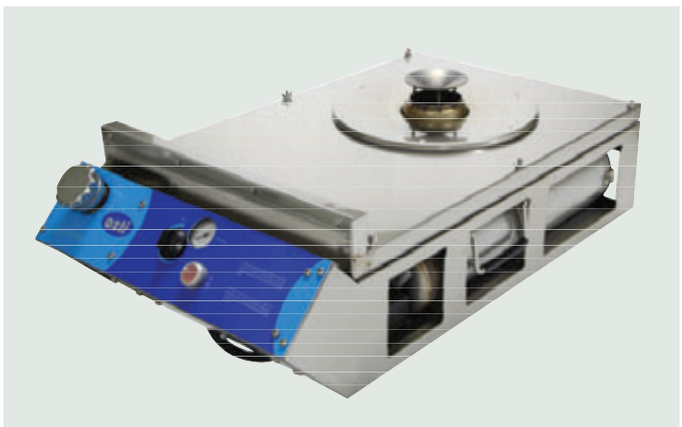
Mutfağın arka kısmına yerleştirilmiştir. GN 2/1-65 mm.tepsi alır.

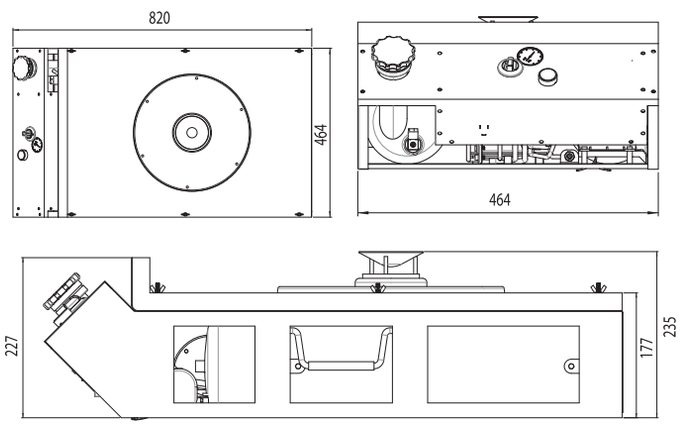
Kapasite	73 lt.

Sıvı Yakıt Brülörü

Dizel, kerosen türleri ve gaz yağı yakacak şekilde dizayn edilmiştir. ÖZTİRYAKİLER' in patentli ürünü olan brülör kısa sürede, kaliteli ve kesintisiz yanma sağlayarak zaman kazandırır ve emsallerinden çok üstündür. Yakıt deposunda basınç altındaki yakıt 15 Kw / saat ile 25Kw / saat arasında ayarlanabilen ısı enerjisi ile yanar. Brülörün çalışması için:
1.Güç Kaynağı: 24+- 5 V DC
2.Basınçlı Hava: 6 Bar oluşturulması gerekir.

Boş Ağırlık:	27 kg
Toplam Ağırlık:	35 kg
Boyutlar:	820 x 464 x 235 mm
Hava Tankı Kapasitesi:	6,8 lt.
Hava Tankı Çalışma Basıncı:	2,5 – 6,0 bar
Çek Valf Akış Basıncı:	9 bar
Yakıt Tankı Kapasitesi:	8,0 lt.
Yakıt Tüketimi:	Max.: 2,5 lt. / hr. 25 kW Min.: 1,5 lt. / hr. 15 kW





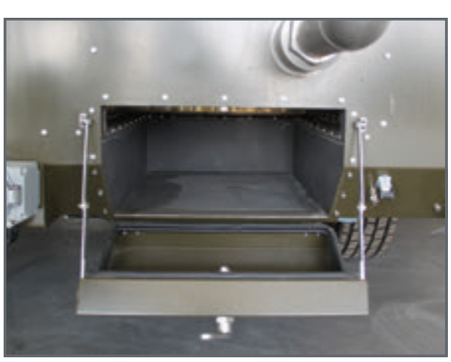
Katı Yakıt Brülörü

Sıvı yakıt bulunamadığı ve ikmalinin kesildiği Acil durumlarda sıvı yakıt brülörü yerine Katı Yakıt Brülörü kullanılabilir. Taşınması ve kullanımı kolaydır. Odun, kömür vb. katı yakıt ile doldurularak brülör yuvasına yerleştirilir ve hareketli kapaklar sayesinde hava akımı ayarlanarak çalıştırılabilir. Paslanmaz çelikten yapılmıştır.

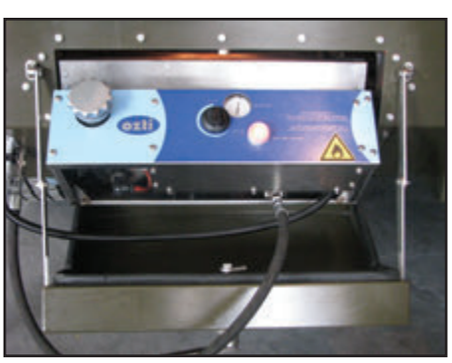
DIMENSIONS:
763 x 430 x 200 mm

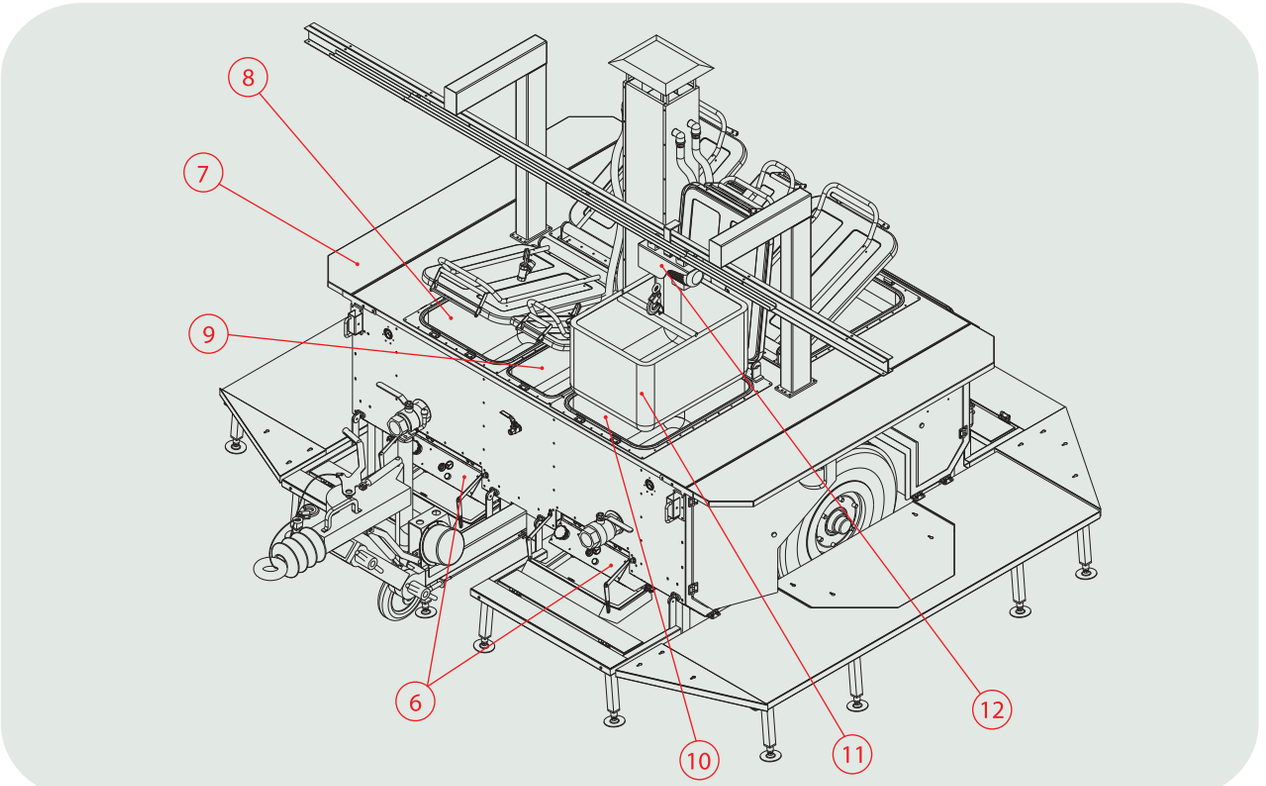


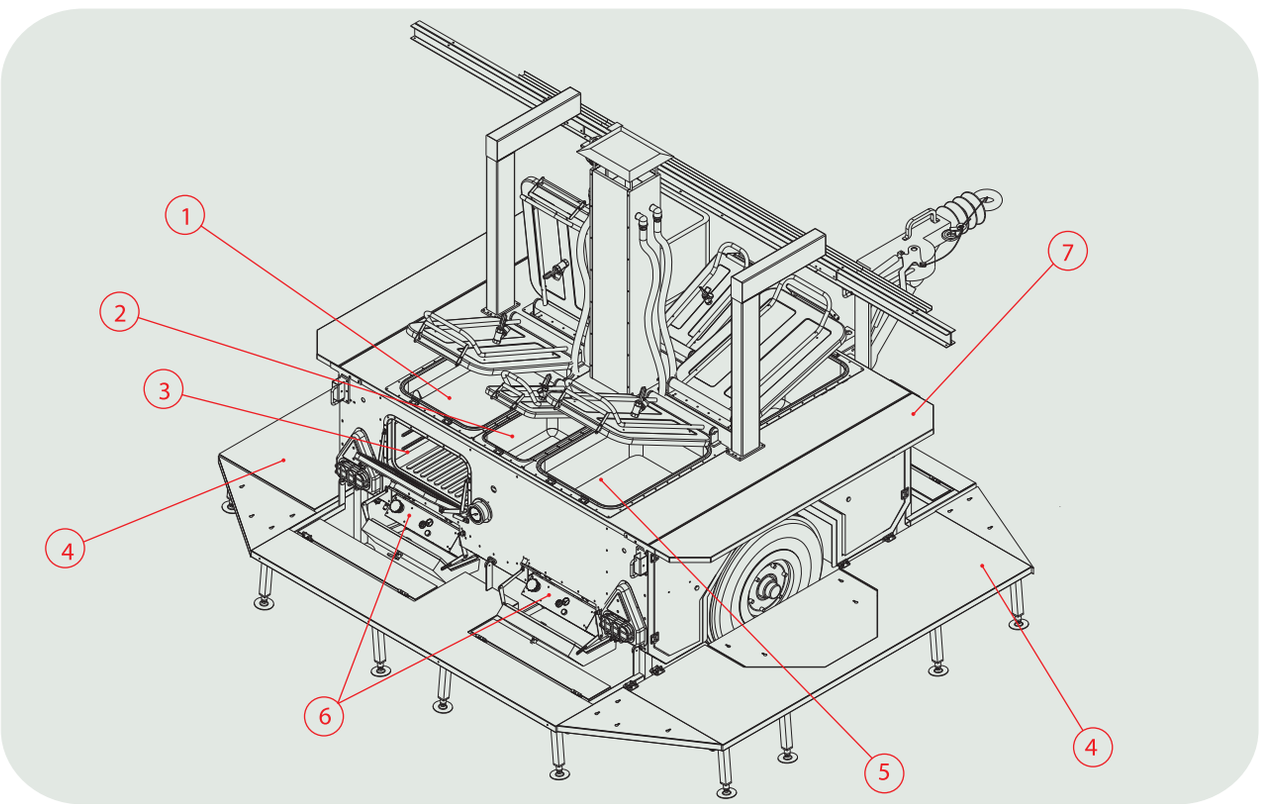
Brülörün Yerleştirilmesi











1. KIZARTMA TAVASI
2.SICAK SU ÜNİTESİ
3.FIRIN
4.PLATFORM
5.KAYNATMA KAZANI
6.BRÜLÖRLER
7.ÇALIŞMA MASASI
8. KIZARTMA TAVASI
9.SICAK SU ÜNİTESİ
10.KAYNATMA KAZANI
11.SÜZGEÇ KAP
12.VİNÇ

2 saatte 400 kişilik yemek pişirme kapasitesi!
Acil durumlarda 2 saatte 800 kişilik hafif yemek imkanı!



Teknik Özellikler

Model No:	OFK 05

Boyutlar ve Ağırlıklar

Net Ağırlık:	1950 kg
Azami Uzunluk :	3730 mm
Azami Genişlik:	2235 mm
Azami Yükseklik:	2600 mm
ÇalışmaTezgahı Yüksekliği, Boş:	1050 mm
ÇalışmaTezgahı Yüksekliği, Dolu:	1000 mm
ÇalşmaTezgahı Uzunluğu:	1900 mm
Alt Kenar Yerden Yüksekliği:	300 mm

Şasi

Çeki Oku Yüksekliği , Ayarlanabilir:	550-1050 mm
Kılavuz Tekerlek, Yüksekliği Ayarlanabilir:	1
El Freni ve Emniyet Kablosu:	1
Asbestsiz Fren Balataları:	2
Lastikler: 235/75 R17.5 :	2+1
Malzeme Dolap Bölmesi:	4
Yangın Söndürücü:	1
Çeki Oku Halkası, NATO Standardı :	1
DIN Çeki Oku Halkası :	isteğe bağlı

CE E7

Pişirme Üniteleri	Yemek Çeşidi	Pişirme Süresi	Pişirme Kapasitesi	Porsiyon Miktarı
Kaynatma Kazanı	Çorba	60 dak.	400 Kişi	200 - 250 gr
	Pilav	45 dak.	400 Kişi	300 gr
	Sıcak Yemek	Yemeğin özelliğine göre değişir		
	Kuskus	60 dak.	400 Kişi	300 gr
Kızartma Tavası	Kızarmış Sebze	30 dak.	75 Kişi	70 - 80 gr
	Kızarmış Et	30-60 dak.	75 Kişi	200 gr
	Kızarmış Tavuk	30 dak.	75 Kişi	200 - 250 gr
Fırın	Et	120 dak.	50 Kişi	200 gr
	Tavuk	120 dak.	50 Kişi	200 gr
	Sebze	120 dak.	50 Kişi	200 gr
	Ekmek	120 dak.	150 Kişi	150 gr
Sıcak Su	Çay	60 dak.	100 Kişi	1 Bardak
	Su	60 dak.	100 Kişi	1 Bardak

PİŞİRME EKİPMANLARI	
BASINÇLI KAYNATMA KAZANI,190 LT	2
KUSKUS PİŞİRİCİ 100 LT.	1
KIZARTMA TAVASI,50 LT.	2
FIRIN,(3X2/1 GN) 105 LT.	2
SICAK SU ÜNİTESİ 34 LT.	2

BRÜLÖRLER	
DIZEL BRÜLÖR	4
KATI YAKIT BRÜLÖRÜ	4

YARDIMCI EKİPMANLAR	
HAVA KOMPRESÖRÜ	S
JENERATÖR	S
SU TEMİZLEME	S
ÇALIŞMA MASASI	S
DIŞ İKLIM ÇADIRI	O
PAMUK YAĞ EMİCİ KEÇE	O
ÇALIŞMA PLATFORMU	S
KUSKUS PİŞİRME KAZANI	S
BUHARLI PIŞIRME KEVGIRI (DELİKLİ KAP 2/1 GN)	S

S: Standart O: Opsiyonal

Standart Özellikler

Su Temizleme Ünitesi



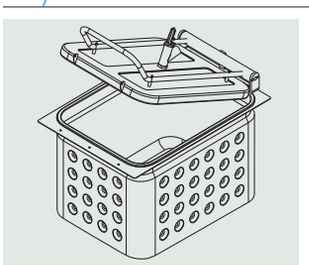
Su temizleme ünitesi, ham su kaynağından kullanma ve temizlik maksatlı su elde etme imkanı sağlar. Saatte 1500 lt. kapasite suyu kir ve bakterilerden temizler.

Su Hortumu ve Yangın Söndürücü



Yangın çıkması halinde ACİL müdahale imkanı sağlar.

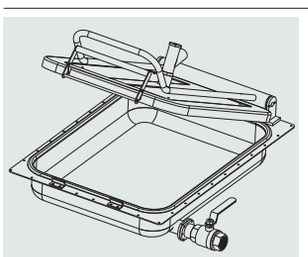
Kaynatma Kazanı



190 Lt. Basınçlı kaynatma kazanı (Gastronom ölçüde) hijyenik pişirme imkanı yanında kısa pişirme süresi dolayısıyla %70'e kadar yakıt tasarrufu da sağlar.

Kapasite	190 lt.
Çalışma Sıcaklığı	110 °C
Dış Cidardaki Maksimum Basınç	0,5 bar

Kızartma Tavası



Tabanındaki üç katmanlı yapı bütün pişirme yüzeyine ısının dağılımını sağlar.

Kapasite	50 lt.
Çalışma Basıncı	0,2 bar

Sıcak Su Ünitesi



Sebzenin yıkanması, malzemenin temizlenmesi, çay-kahve vb. sıcak içecek hazırlanması gibi nedenlerle sahrada sıcak su ihtiyacını karşılamak maksadıyla kullanılabilir. AISI 304 Krom-Nikel paslanmaz çelikten yapılmıştır.

Kapasite	34 lt.
Çalışma Basıncı	0,2 bar

Jeneratör



Motor Tipi:	4 Zamanlı Dizel
Soğutma Sistemi:	Hava Soğutmalı
Yakıt Depo Kapasitesi:	1.75 lt.
Alternatör: Monofaze	Mono faze
Kesintisiz Voltaj:	230 V
Kesintisiz Frekans:	50 Hz.
Kesintisiz Akım:	30.4 AMP.
Kesintisiz Çıkış:	7 kVA
Azami Çıktı:	7.5 kVA
Yakıt Tüketimi:	2.32-2.4 l / h
Ölçüler:	865 x 598 x 650 mm.
Toplam Ağırlık:	120-145 kg.
Yakıt Tankı Kapasitesi:	16 lt.

Sıvı yakıtla çalıştırılan sahra mutfaklarında elektrik ihtiyacını karşılamak üzere dizel jeneratör verilmektedir.

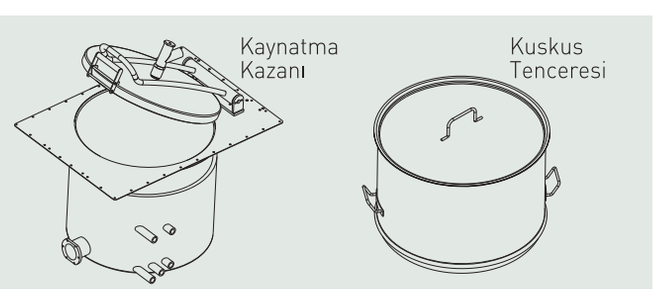
Hava Kompresörü



Model: DKC 150	DKC 150
Litre:	125
Basınç:	8
Litre/Dk.:	327
1/Dk.:	800
Kw/Hp:	1.5 / 2.0
Boyutlar (mm):	1350 x 420 x 850
Ağırlık:	110 kg.

Sıvı yakıt için gerekli olan basınçlı hava ihtiyacını karşılar.

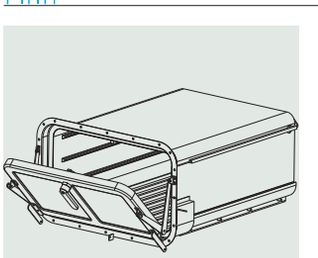
Kuskus Pişirici



Isının eşit yayılması ve yemeğin yanmaması için ceket su ile doldurulmuştur. Kabın içindeki 0.2 bar ve çift cidar arasındaki 0.5 bar basınç valfler ile kontrol edilir. AISI 304 Cr. Ni. paslanmaz çelikten yapılmıştır.

Kaynatma Kazanı Kapasitesi	100 lt.
Kuskus Tenceresi Kapasitesi	100 lt.

Fırın



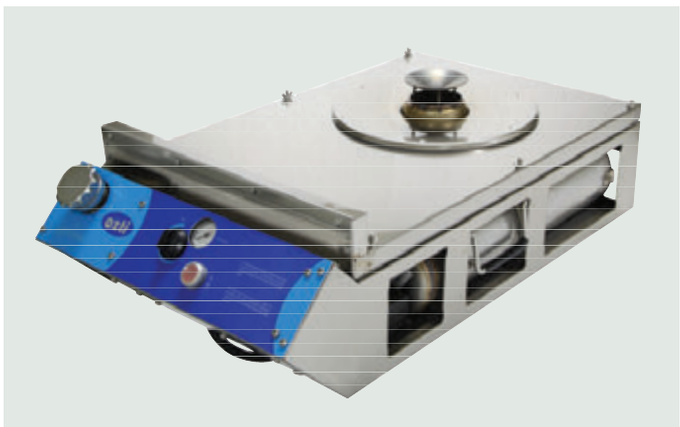
Mutfağın arka kısmına yerleştirilmiştir. GN 2/1-65 mm.tepsi alır.

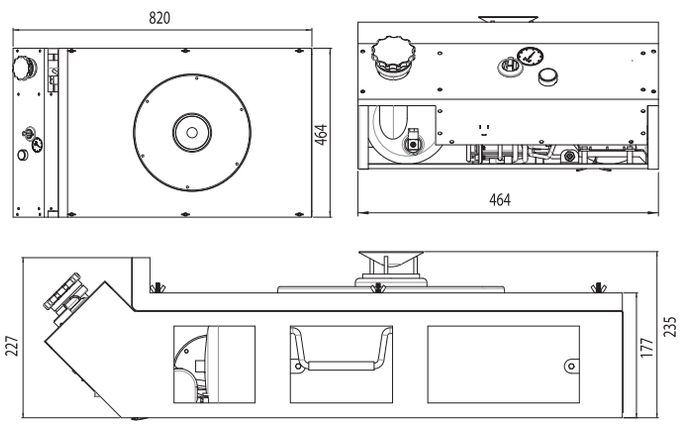
Kapasite	105 lt.

Sıvı Yakıt Brülörü

Dizel, kerosen türleri ve gaz yağı yakacak şekilde dizayn edilmiştir. ÖZTİRYAKİLER' in patentli ürünü olan brülör kısa sürede, kaliteli ve kesintisiz yanma sağlayarak zaman kazandırır ve emsallerinden çok üstündür. Yakıt deposunda basınç altındaki yakıt 15 Kw / saat ile 25Kw / saat arasında ayarlanabilen ısı enerjisi ile yanar. Brülörün çalışması için:
1.Güç Kaynağı: 24+- 5 V DC
2.Basınçlı Hava: 6 Bar oluşturulması gerekir.

Boş Ağırlık:	27 kg
Toplam Ağırlık:	35 kg
Boyutlar:	820 x 464 x 235 mm
Hava Tankı Kapasitesi:	6,8 lt.
Hava Tankı Çalışma Basıncı:	2,5 – 6,0 bar
Çek Valf Akış Basıncı:	9 bar
Yakıt Tankı Kapasitesi:	8,0 lt.
Yakıt Tüketimi:	Max.: 2,5 lt. / hr. 25 kW Min.: 1,5 lt. / hr. 15 kW





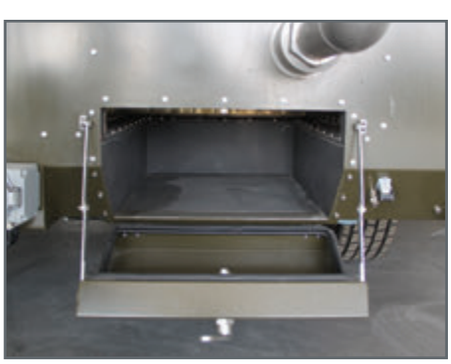
Katı Yakıt Brülörü

Sıvı yakıt bulunamadığı ve ikmalinin kesildiği Acil durumlarda sıvı yakıt brülörü yerine Katı Yakıt Sistemi kullanılabilir. Taşınması ve kullanımı kolaydır. Odun, kömür vb. katı yakıt ile doldurularak brülör yuvasına yerleştirilir ve hareketli kapaklar sayesinde hava akımı ayarlanarak çalıştırılabilir. Paslanmaz çelikten yapılmıştır.

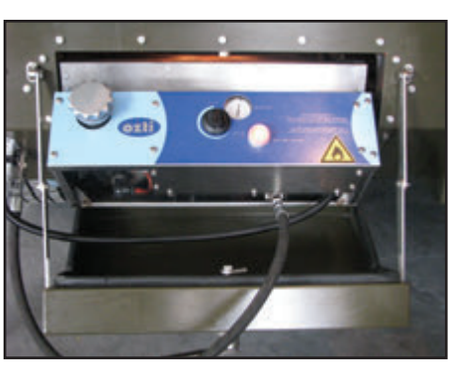
BOYUTLAR:
763 x 430 x 200 mm

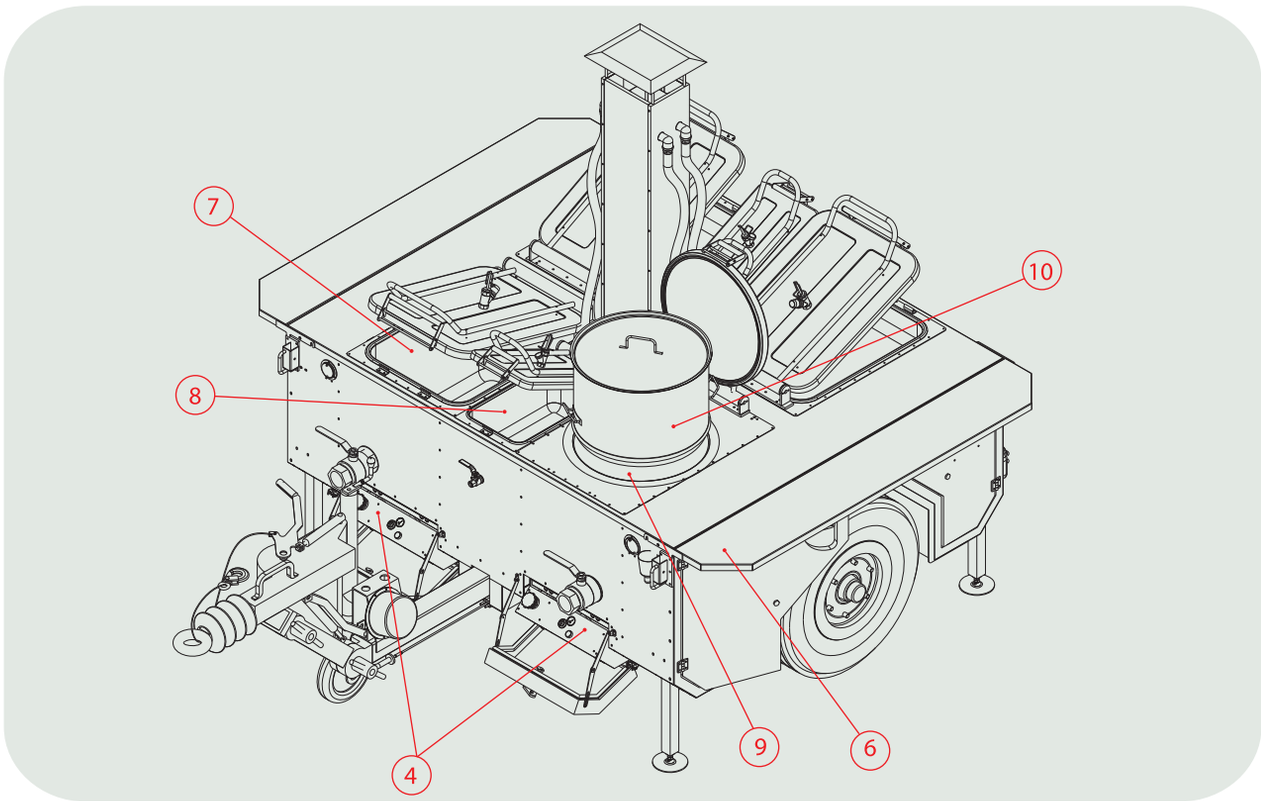


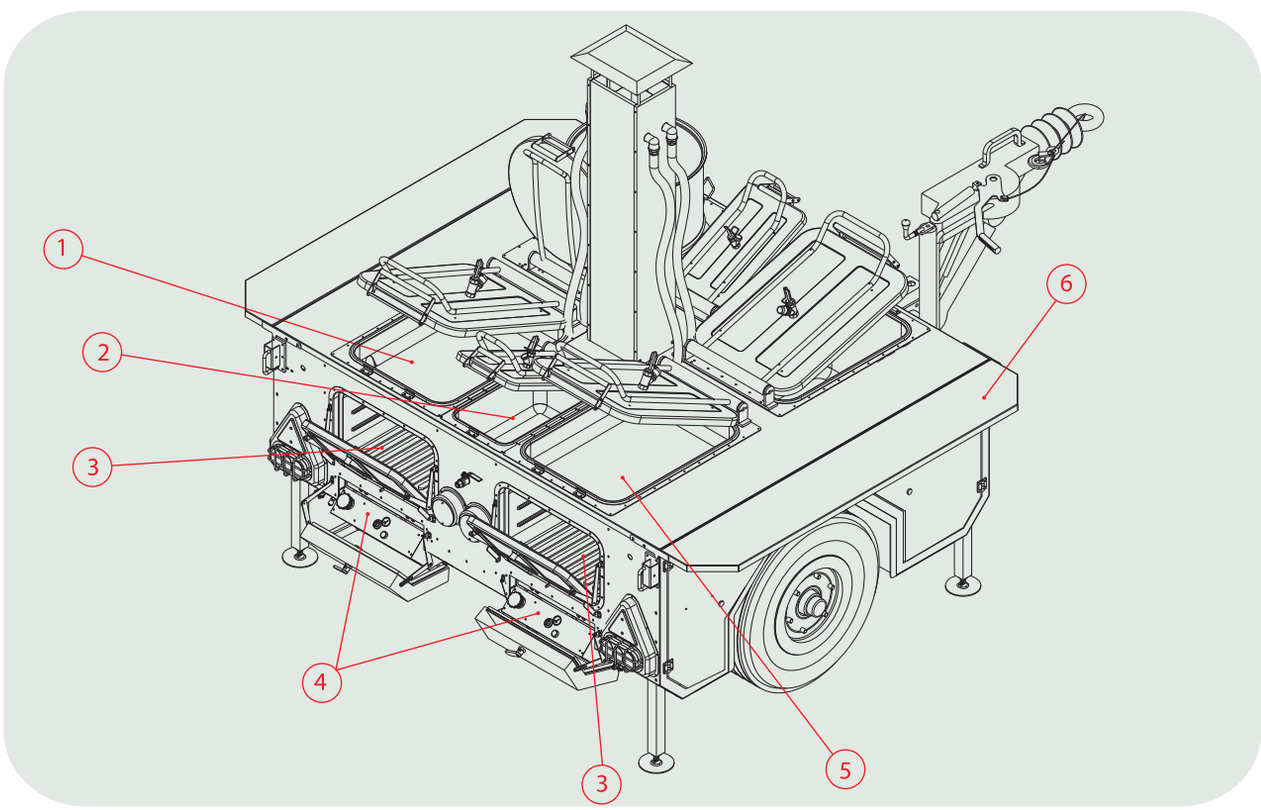
Brülörün Yerleştirilmesi











1.SOL KIZARTMA KAZANI
2.SICAK SU ÜNİTESİ
3.FIRIN
4.BRÜLÖRLER
5.SAĞ KIZARTMA TAVASI
6.ÇALIŞMA MASASI
7.KAYNATMA KAZANI
8.SICAK SU ÜNİTESİ
9.KUSKUS KAZANI
10.KUSKUS TENCERESİ

OFK 06 V1 Modüler Treyler Tip Mutfaklar

2 saatte 250 kişilik yemek pişirme kapasitesi



Teknik Özellikler

Model No:	OFK 06 V1

Boyutlar ve Ağırlık

Boyutlar-Tente Kapalı:	3840 mm x 2040 mm x 2650 mm
Şemsiye Kapalı:	5250 mm x 4420 mm x 2650 mm
Alt Kenar Yerden Yüksekliği:	2.360 kg

Şasi

Çeki Oku Yüksekliği , Ayarlanabilir:	550-1050 mm
Yüksekliği Ayarlanabilir Klavuz Tekerlek:	1
El Freni ve Emniyet Kablosu:	1
Asbestsiz Fren Balataları:	2.600
Çeki Oku Halkası, NATO Standardı:	-76.2mm x 41.2 mm

Pişirme Üniteleri		Yemek Çeşidi	Pişirme Süresi	Pişirme Kapasitesi	Porsiyon Miktarı
Çift Cidarlı Kaynatma Kazanı		Çorba	60 dak.	200 Kişi	200 - 250 gr
		Pilav	45 dak.	200 Kişi	300 gr
		Sıcak Yemek	Yemeğin özelliğine göre değişir		
Tek Cidarlı Kaynatma Kazanı		Çorba	60 dak.	200 Kişi	200 - 250 gr
		Pilav	60 dak.	200 Kişi	300 gr
		Sıcak Yemek	Yemeğin özelliğine göre değişir		
Konveksiyonlu Fırın		Et	120 dak.	50 Kişi	200 gr
		Tavuk	120 dak.	50 Kişi	200 gr
		Sebze	120 dak.	50 Kişi	200 gr
Çok Fonksiyonlu Pişirme Ünitesi	Kızartma Tavası	Kızarmış Patates	30 dak.	50 Kişi	200 gr
		Kızarmış Et	30-60 dak.	60 Kişi	200 gr
		Kızarmış Tavuk	30 dak.	60 Kişi	200 - 250 gr
		Kızarmış Balık	30 dak.	60 Kişi	200 - 250 gr
	Izgara	Köfte	30 dak.	100 Kişi	125 gr
		Izgara Et	30 dak.	50 Kişi	150 gr
		Izgara Tavuk	30 dak.	75 Kişi	150 gr
		Hamburger	30 dak.	100 Adet	125 gr

PİŞİRME EKİPMANLARI	
ÇİFT CİDARLI KAYNATMA KAZANI	1
TEK CİDARLI KAYNATMA KAZANI	1
KONVEKSIYONLU FIRIN	1
ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRME ÜNİTESİ	1
DİZEL BRÜLÖR	4

YARDIMCI EKİPMANLAR	
ÇALIŞMA MASASI,	S
DIŞ İKLİM ÇADIRI	O
PAMUK YAĞ EMİCİ KEÇE	O

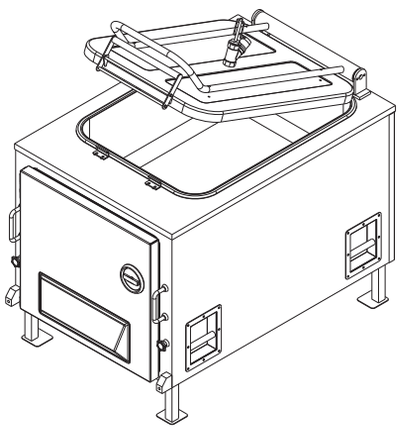
S: Standart O: Opsiyonal

CE E7

Standart Özellikler

Bu modelin en büyük özelliği modüler , konveksiyon fırınlı ve çok fonksiyonlu üniteye sahip olmasıdır. Fırın dahil bütün üniteler ana şasiden ayrılarak bağımsız ve kendi 4 ayakları üzerinde çalışabilir. Dolayısıyla ana birlikten ayrı görev yapması gereken 50-60 kişilik bir birliğe bu ünitelerden her hangi biri verilerek kesintisiz sıcak yemek imkanı sağlanmış olur. Her iki yandaki çalışma masaları da gövdeden ayrılarak yerde ayaklı masa olarak ve gerekirse birleştirilerek büyük tek masa halinde çalışma ve hazırlık masası olarak kullanılabilir.Brülörü yeni nesil ve ÖZTİRYAKİLER patentlidir.

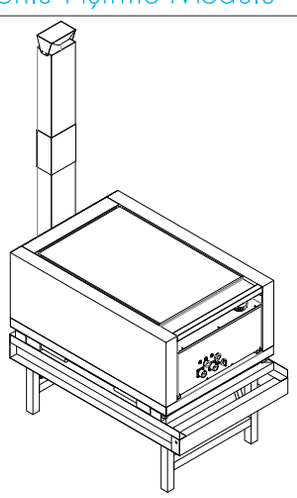
Çift Cidarlı Kaynatma Kazanı



110 Lt. hacimli basınçlı kaynatma modülü hijyenik pişirme imkanı yanında kısa pişirme süresi sağlar. Treyler üzerinde ana mutfağın bir bölümü olarak çalışacağı gibi ayrılıp yere indirmek suretiyle kendi ayakları üzerinde de çalışabilir. İç kap derin çekme yöntemi ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Dış kap iç kaba mükemmelen kaynaklanmış olup, buhar sızıntısına imkan vermez. Cidarlar arasında oluşan buhar ısının eşit dağılımını sağlar.

Ağırlık	170 kg
Ayakları Açık Boyutları	1100 mm x 700 mm x 950 mm
Pişirme Haznesi Boyutları	550 mm x 750 mm x 280 mm
Hazne kapasitesi	110 litre
Kullanılabilir Kapasitesi	85 litre

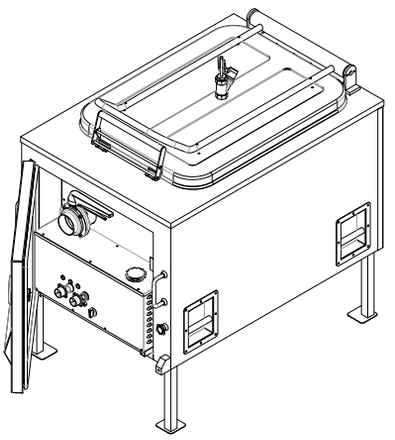
Çok Fonksiyonlu Pişirme Modülü



Pişirmede elastikiyet sağlar. İzgara olarak kullanılabileceği gibi bir kap ilavesiyle kızartma kabı olarak da kullanılabilir.

Ağırlık	140 kg
Ayakları Açık Boyutları	1100 mm x 700 mm x 950 mm
Izgara Yüzeyi Boyutları	745 mm x 525 mm
Kapasitesi	38 liters

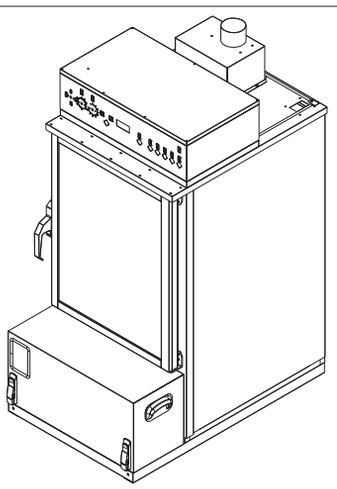
Tek Cidarlı Kaynatma Kazanı



125 Lt. kapasiteli ve geleneksel pişirmeye uygundur. Derin çekme ile yüksek kaliteli paslanmaz çelikten yapılmıştır

Ağırlık	140 kg
Ayakları Açık Boyutları	1100 mm x 700 mm x 950 mm
Pişirme Haznesi Boyutları	550 mm x 750 mm x 320 mm
Hazne kapasitesi	125 litre
Kullanılabilir Kapasitesi	100 litre

Konveksiyonlu Fırın



Pişirme bölümü yüksek kalite, paslanmaz çelikten ve derin çekme ile üretilmiştir.150 Lt. kapasite ile 10 adet GN 1/1 40 mm. tepsi alır. Fırın ön kapağı yüksek ısıya dayanıklı çift duvarlı camdan yapılmıştır.

Ağırlık	270 kg
Boyutlar	1060 mm x 690 mm x 1500 mm
Pişirme Alanı Boyutları	550 mm x 750 mm x 400 mm
Hazne Kapasitesi	150 liters
Kullanılabilir Kapasite	10 pcs. GN 1/1 40
Buhar Sıcaklığı	100°C
Kuru Pişirme Sıcaklığı	50°C - 250°C
Kombi Piyirme Sıcaklığı	50°C - 250°C

Çok Fonksiyonlu Pişirme Modülünde Kullanılan Üçlü Izgara Yüzeyi



- Pişirme yüzeyinde eşit ısı dağıtımı
- Hızlı ısınma
- Zaman ve Enerji Tasarrufu

Dizel Brülör



Maximum etkinlik ve minimum yakıt tüketimi sağlayacak şekilde yakıtı atomize ederek çalışır. Elektrik sadece ateşleme, yakıt pompası ve havalandırma fanı için kullanılır. Elektrik tüketimi 500 Wattdan daha azdır.24 V. DC veya 220 V.AC ile beslenebilir.

Yakıt Tankı Kapasitesi	**4,5 liters**
Güç	**18 kW**
Enerji Tüketimi	**230 V / 50 Hz or 24 V DC**

Su Pompası



Su kaynağından pişirme veya temizlik maksatlı su temini için kullanılır.

0.2 Barda saatte 5000 Lt. su sağlar.

Yangın Söndürme Kiti



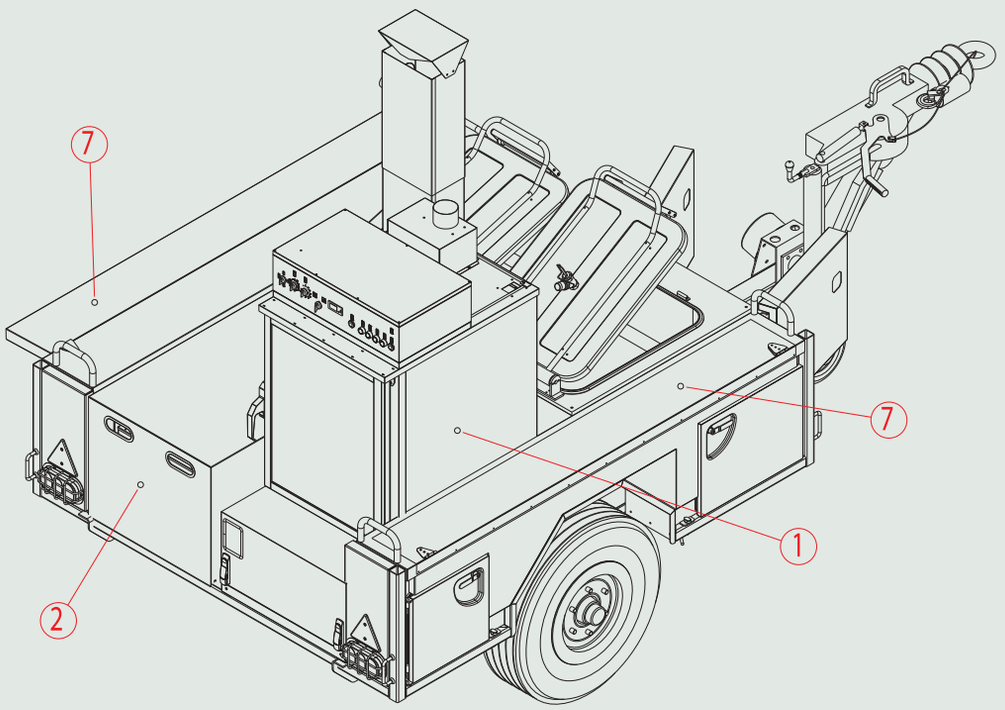
Yangın durumunda ilk müdahale imkanı sağlar.

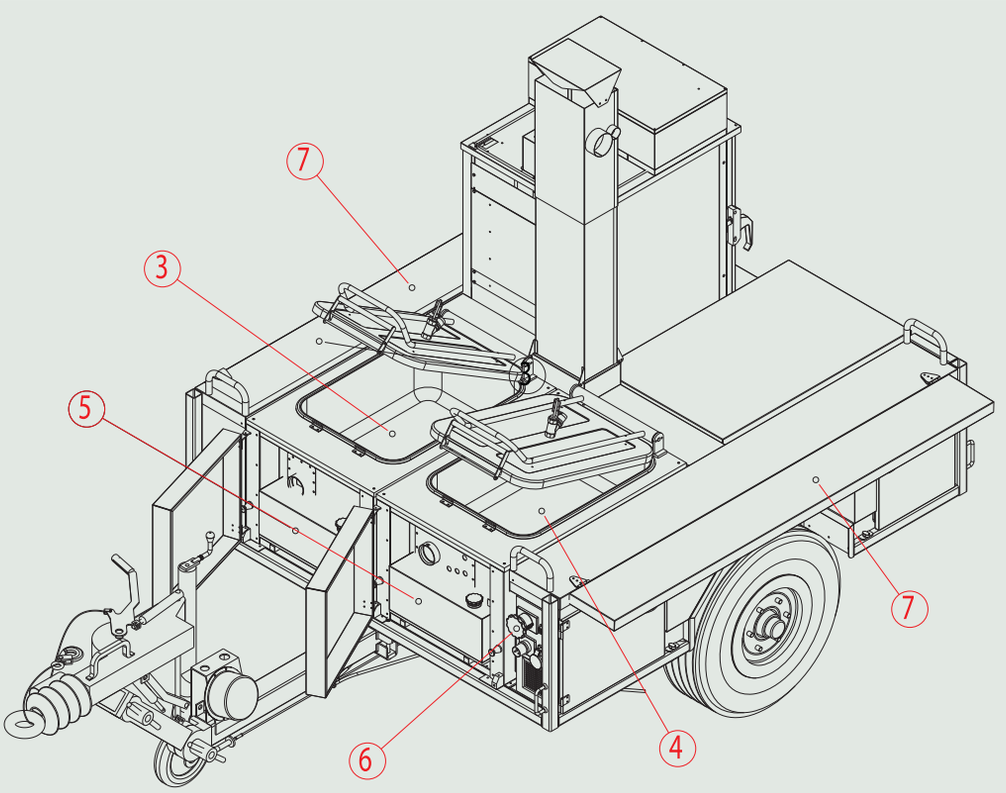
Jeneratör



Sıvı yakıtla çalıştırılan sahra mutfaklarında elektrik ihtiyacını karşılamak üzere dizel jeneratör verilmektedir.

Motor Tipi: 4 Zamanlı dizel	4 Zamanlı Dizel
Soğutma Sistemi:	Hava Soğutmalı
Yağ Depo Kapasitesi:	1.75 lt.
Alternatör: Monofaze	Mono faze
Kesintisiz Voltaj:	230 V
Kesintisiz Frekans:	50 Hz.
Kesintisiz Akım:	30.4 AMP.
Kesintisiz Çıkış:	7 kVA
Azami Çıktı:	7.5 kVA
Yakıt Tüketimi:	2.32-2.4 l / h
Ölçüler:	865 x 598 x 650 mm.
Toplam Ağırlık:	120-145 kg.
Yakıt Tankı Kapasitesi:	16 lt.





1. KONVEKSİYONLU FIRIN
2.ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRME MODÜLÜ
3.TEK CİDARLI PİŞİRME MODÜLÜ
4.ÇİFT CİDARLI PİŞİRME MODÜLÜ
5. BRÜLÖRLER
6.ELEKTRİK KONTROL PANELİ
7.ÇALIŞMA MASASI

OFK 06 V2 Modüler — Treyler Tip Mutfaklar

2 saatte 300 kişilik yemek pişirme kapasitesi !



Teknik Özellikler

Model No:	OFK 06 V2

Boyutlar ve Ağırlık:

Boyutlar Tente Kapalı:	3840 mm x 2240 mm x 2650 mm
Boyutlar Tente Açık:	5250 mm x 4620 mm x 2650 mm
Yerden Yüksekliği:	300 mm
Ağırlık:	2.360 kg

Şasi

Çeki Oku Yüksekliği , Ayarlanabilir:	550-1050 mm
Yüksekliği Ayarlanabilir Klavuz Tekerlek:	1
El Freni ve Emniyet Kablosu:	1
Asbestsiz Fren Balataları:	2.600
Çeki Oku Halkası, NATO Standardı:	-76.2mm x 41.2 mm

Tekerlekler

Tekerlek Jantları	6,75 x 17,5
Lastikler	235 x 75 x R17,5

Pişirme Üniteleri	Yemek Çeşidi	Pişirme Süresi	Pişirme Kapasitesi	Porsiyon Miktarı
Çift Cidarlı Kaynatma Kazanı	Çorba	60 dak.	200 Kişi	200 - 250 gr
	Pilav	45 dak.	200 Kişi	300 gr
	Sıcak Yemek	Yemeğin özelliğine göre değişir		
Tek Cidarlı Kaynatma Kazanı	Çorba	60 dak.	200 Kişi	200 - 250 gr
	Pilav	60 dak.	200 Kişi	300 gr
	Sıcak Yemek	Yemeğin özelliğine göre değişir		
Tek Cidarlı Kaynatma Kazanı	Çorba	60 dak.	100 Kişi	200 - 250 gr
	Pilav	60 dak.	100 Kişi	300 gr
	Sıcak Yemek	Yemeğin özelliğine göre değişir		
Çok Fonksiyonlu Ünite	Kızarmış Sebze	30 dak.	75 Kişi	70 - 80 gr
	Kızarmış Et	30-60 dak.	75 Kişi	200 gr

PİŞİRME EKİPMANLARI	
ÇİFT CİDARLI KAYNATMA MODÜLÜ	1
TEK CİDARLI KAYNATMA MODÜLÜ	2
ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRME MODÜLÜ	1
DİZEL BRÜLÖR	4

YARDIMCI EKİPMANLAR	
ÇALIŞMA MASASI	S
DIŞ İKLIM ÇADIRI	O
PAMUK YAĞ EMİCİ KEÇE	O

S: Standart O: Opsiyonal

Standart Özellikler

Bu modelin en büyük özelliği modüler ve çok fonksiyonlu üniteye sahip olmasıdır. Bütün üniteler ana şasiden ayrılarak bağımsız ve kendi 4 ayakları üzerinde çalışabilir. Dolayısıyla ana birlikten ayrı görev yapması gereken 50-60 kişilik bir birliğe bu ünitelerden her hangi biri verilerek kesintisiz sıcak yemek imkanı sağlanmış olur. Her iki yandaki çalışma masaları da gövdeden ayrılarak yerde ayaklı masa olarak ve gerekirse birleştirilerek büyük tek masa halinde çalışma ve hazırlık masası olarak kullanılabilir. Brülörü yeni nesil ve ÖZTİRYAKİLER patentlidir.

Çift Cidarlı Pişirme Modülü



150 Lt. hacimli basınçlı kaynatma modülü hijyenik pişirme imkanı yanında kısa pişirme süresi sağlar. Treyler üzerinde ana mutfağın bir bölümü olarak çalışacağı gibi ayrılıp yere indirmek suretiyle kendi ayakları üzerinde de çalışabilir. İç kap derin çekme yöntemi ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Dış kap iç kaba mükemmelen kaynaklanmıştır ve buhar sızıntısına imkan vermez. Cidarlar arasında oluşan buhar ısının eşit dağılımını sağlar.

Ağırlık	175 kg
Ayakları Açık Boyutları	1100 mm x 700 mm x 950 mm
Pişirme Haznesi Boyutları	550 mm x 750 mm x 370 mm
Hazne kapasitesi	150 litre
Kullanılabilir Kapasitesi	120 litre

Tek Cidarlı Pişirme Modülü



150 Lt. kapasiteli ve geleneksel pişirmeye uygundur. Derin çekme ile yüksek kaliteli paslanmaz çelikten yapılmıştır.

Ağırlık	145 kg
Ayakları Açık Boyutları	1100 mm x 700 mm x 950 mm
Pişirme Haznesi Boyutları	550 mm x 750 mm x 370 mm
Hazne kapasitesi	150 liters
Kullanılabilir Kapasitesi	120 liters

Tek Cidarlı Pişirme Modülü



150 Lt. kapasiteli ve geleneksel pişirmeye uygundur. Derin çekme ile yüksek kaliteli paslanmaz çelikten yapılmıştır.

Ağırlık	125 kg
Ayakları Açık Boyutları	1100 mm x 700 mm x 950 mm
Pişirme Haznesi Boyutları	550 mm x 750 mm x 260 mm
Hazne kapasitesi	100 litre
Kullanılabilir Kapasitesi	85 litre

Çok Fonksiyonlu Pişirme Modülü



Tabandaki üç katmanlı yapı ısının eşit dağılımını sağlar.Hem kızartma hem de ızgara yapılabilir.AISI 304 Cr.Ni paslanmaz çelikten yapılmıştır.

Ağırlık	105 kg
Ayakları Açık Boyutları	1100 mm x 700 mm x 950 mm
Pişirme Haznesi Boyutları	550 mm x 750 mm x 130 mm
Kapasitesi	50 liters

Dizel Brülör



Maximum etkinlik ve minimum yakıt tüketimi sağlayacak şekilde yakıtı atomize ederek çalışır. Elektrik sadece ateşleme, yakıt pompası ve havalandırma fanı için kullanılır. Elektrik tüketimi 500 Wattdan daha azdır.24 V. DC veya 220 V.AC ile beslenebilir.

Yakıt Tankı Kapasitesi	4,5 liters
Güç	18 kW
Enerji Tüketimi	230 V / 50 Hz or 24 V DC

Su Pompası



Su kaynağından pişirme veya temizlik maksatlı su temini için kullanılır.

0.2 Barda saatte 5000 Lt. su sağlar.

Yangın Söndürme Kiti



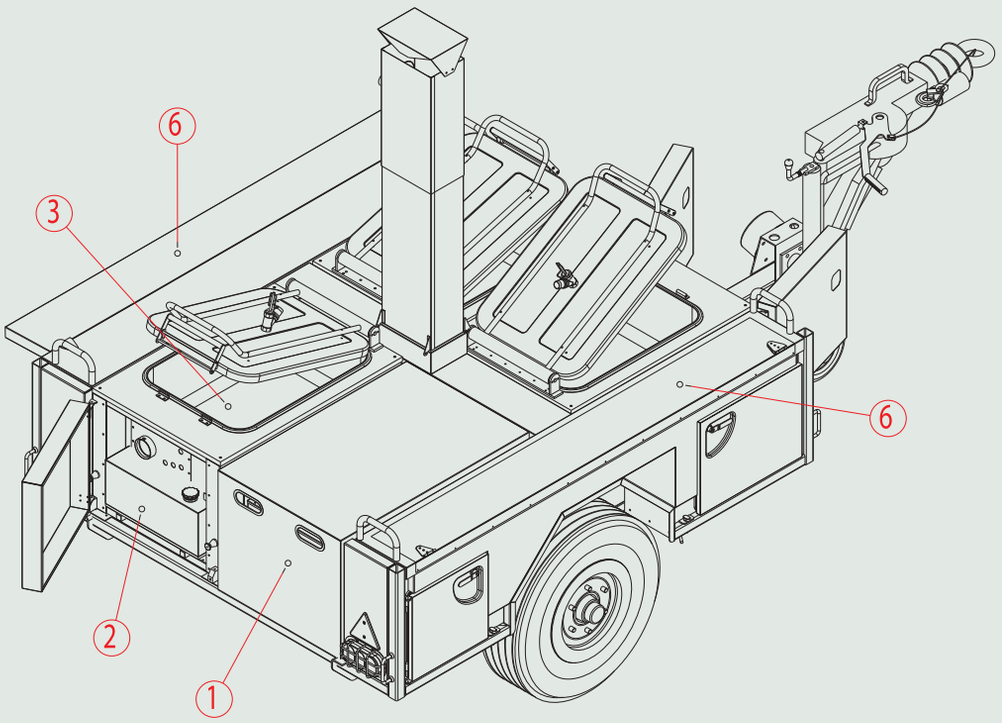
Yangın durumunda ilk müdahale imkanı sağlar.

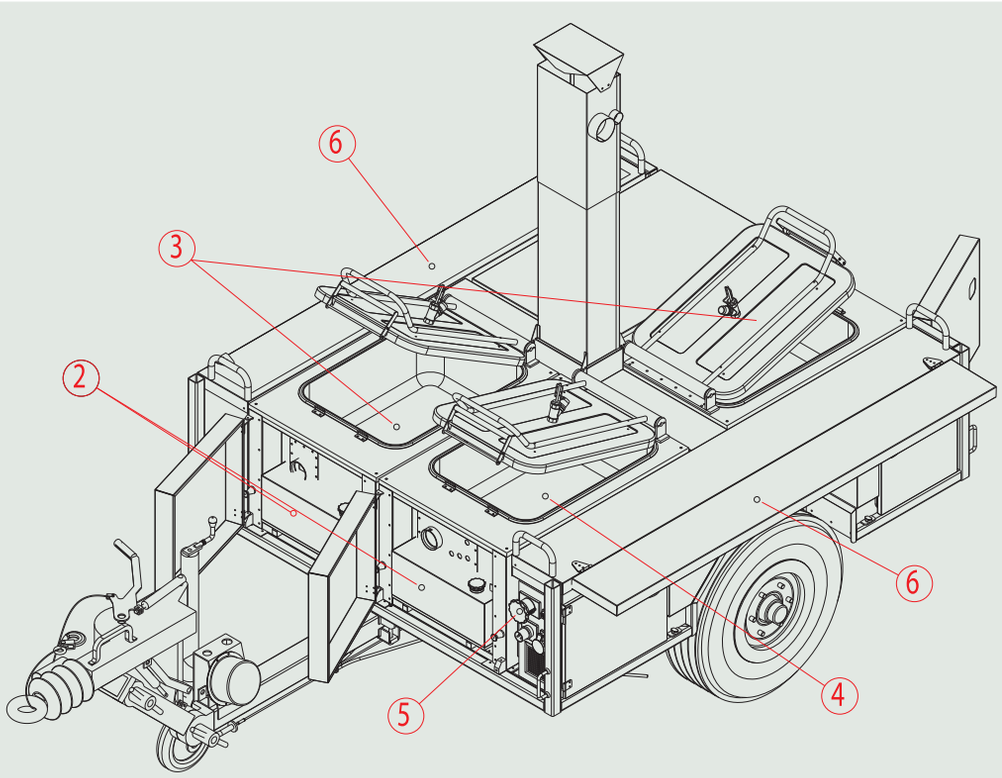
Jeneratör



Sıvı yakıtla çalıştırılan sahra mutfaklarında elektrik ihtiyacını karşılamak üzere dizel jeneratör verilmektedir.

Motor Tipi: 4 Zamanlı dizel	4 Zamanlı Dizel
Soğutma Sistemi:	Hava Soğutmalı
Yakıt Depo Kapasitesi:	1.75 lt.
Alternatör: Monofaze	Mono faze
Kesintisiz Voltaj:	230 V
Kesintisiz Frekans:	50 Hz.
Kesintisiz Akım:	30.4 AMP.
Kesintisiz Çıkış:	7 kVA
Azami Çıktı:	7.5 kVA
Yakıt Tüketimi:	2,32-2,4 l / h
Ölçüler:	865 x 598 x 650 mm.
Toplam Ağırlık:	120-145 kg.
Yakıt Tankı Kapasitesi:	16 lt.





1. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRME MODÜLÜ
2. BRÜLÖRLER
3. TEK CİDARLI PİŞİRME MODÜLÜ
4. ÇİFT CİDARLI PİŞİRME MODÜLÜ
5. ELEKTRİK KONTROL PANELİ
6. ÇALIŞMA MASASI

Elle Taşınabilir Pişirme Modülü



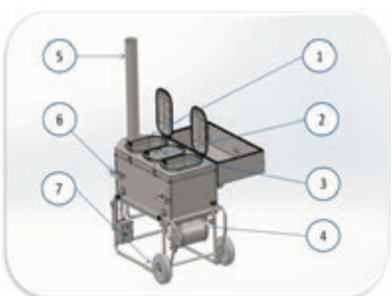
Belirli süreli arazi görevlerinde kullanılmak üzere hazırlanmıştır.40 kişilik kapasitesi vardır. 3 Pişirme kabı ve bir adet brülörden oluşur. Pişirme kapları her biri 16 litre kapasitededir. Kara, deniz, hava ve demiryolu ile kolayca taşınabilir.

Piyirme süreleri çizelgesi

PİŞİRME KABI	YEMEK TİPİ	PİŞİRME SÜRESİ	KAPASİTE	ÇİĞ AĞIRLIK	PİŞMİŞ AĞIRLIK	SU MİKTARI
1.KAP	PİLAV	45	40 PERSONS	4 kg.	11 kg.	7 LİTRE
2.KAP	ET	65	40 PERSONS	8 kg.	6 kg.	1 LİTRE
3.KAP	ÇORBA	65	40 PERSONS	3 kg. mercimek	13 kg.	10 LİTRE

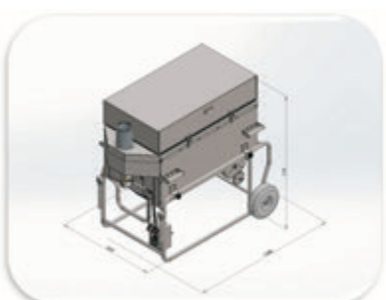
İlk kaptaki su 25 dakikada kaynama derecesine ulaşır.





1.Pişirme Kabı.
2.Pişirme Kabı.
3.Pişirme Kabı.
4.Yakıt Tankı.(DİZEL)
5.Baca.
6.Taşıma Kolları.
7.Tekerlek .





Derinlik :1240 mm
Genişlik :815 mm
Yükseklik:1150 mm
Ağırlık :120 kg



Tren Restoranı (Bistro)

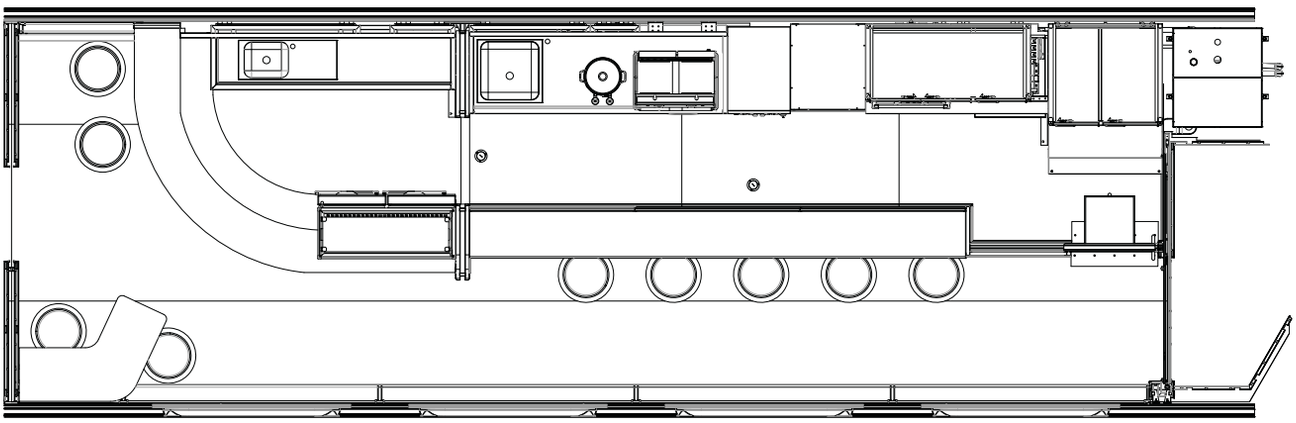
Tren ile seyahat esnasında hoş bir ortamda bir şeyler yeme içme ve hoşça vakit geçirme imkanı veren BİSTRO alanı; az sayıda da olsa servis masaları ve bar sandalyeleri ile sıcak ve sevimli bir ortam oluşturur.

Çizilme, lekelenme gibi konularda üstünlüğü, sağlamlık ve pişen yiyeceklerin lezzeti yanında, temizleme ve bakım kolaylığı, parlak ve cazip görünüşü bu alanı oluştururken azami ölçüde paslanmaz çelik tercih edilmesinin nedenidir.



Ekipmanlar

- Elektrik kabini
- Sıcak Serviz
- Fırın
- Çay makinası (12 litre)
- Tost - Izgara
- Havalandırma
- Lavabolar
- Bulaşık makinesi
- 600 litre temiz su tankı
- Buzdolapları
- Derin dondurucular
- Mutfak
- Bar
- Servis alanı
- Dolaplar ve raflar
- Çekmeceler
- Banket arabaları
- Evrak dolabı
- Yangın söndürme cihazı
- Atık su sistemi
- Soğuk teşhir dolabı
- Su bağlantı sistemi
- UV Su arıtma sistemi
- Su pompası
- Sürgülü kapı
- 700 litre atık su tankı
- 10 adet bar sandalyesi
- Mutfak ile servis alanı bölmeleri



Hijyen kurallarına uygun ve temizlemesi kolay yüzey ve çalışma alanları





Kolay monte ve demonte edilebilir ekipman.

Paslanmaz çelik dolap ve raflar
Alüminyum banket arabaları
Tren hareket halinde iken yeme içme imkanı



Drenajlı taban döşemesi

Servis alanında su geçirmez kaygan olmayan yüzeyler
Kompozit paneller
Kauçuk kaplama
Su tesisat sistemi

Elektrik Kabini
Tüm elektrikli aletleri koruyacak şekilde elektrik tesisatı, ikaz lambaları ve butonlardan oluşan ,cam kapılı kabin.
Bistro alanının elektrik yükünü taşıyacak devre kesiciler,terminaller, kontaktörler.

EN 50153 Standartlarına uygun topraklama
EN 61373 Standartlarına uygun şok, sarsıntı ve gürültü önleme özelliği
Avrupa TSI, EN Standartları
Uluslararası UIC, ISO, IEC Standartları
IRIS Sertifikası





CERTIFICATE

awarded to

ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN.VE TİC.A.Ş
CUMHURİYET MAH.HADIMKÖY YOLU CAD. NO:8
34500, İSTANBUL
Turkey

Certification Association "Russian Register"

confirms, as an IRIS approved certification body, that the Management System of the above organization has been assessed and found to be in accordance with the

International Railway Industry Standard (IRIS)
Revision 02, June 2009

for the activities of Design and Development and Manufacturing
for the scope of certification: 8 (Interiors)
as Bistro/Catering Equipment

Certificate valid from: 07/08/2017

Certificate valid until: 02/08/2020*

IRIS Certification

Current date: 08/08/2017
Certificate-Register-No: 17.1223.026

* Providing that the subsequent surveillance audits are successful before the validity date of the previous audit.
Certification body address: RS/8 A, office 6N, Lheynyi prospect, 191014 Saint Petersburg, Russian Federation

©2017 UNIFE. All rights reserved.
1/1

13-000096 RUSSIAN REGISTER РУССКИЙ РЕГИСТР



SERTİFİKA/*CERTIFICATE*

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİMİ
FOOD SAFETY MANAGEMENT

ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN. VE TİC. A.Ş.

Cumhuriyet Mah. Hadımköy Yolu Cad. No:8 Büyükçekmece / İstanbul / Türkiye

ISO 22000: 2005

İlk Yayın Tarihi	/ Date First Registered	: 23.04.2018
Yayın Tarihi	/ Date Certificate Issued	: 23.04.2018
Geçerlilik Periyodu	/ Period of Registration	: 3 Yıl / Years
Geçerlilik Tarihi	/ Date Certificate Expires	: 22.04.2019
Sertifika Numarası	/ Certificate No	: 03/1241101

Onay: Approver

TÜRKAK

TÜRKAK BELGE NO
TR-08/10-0576

ASB



ISO Containers

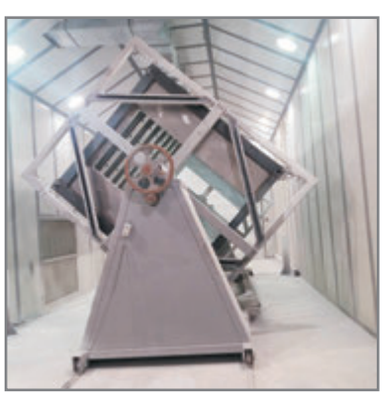
Konteyner Tip Mutfaklar

ÖZTİRYAKİLER son yıllarda ISO çelik konteyner üretimine de başlamıştır. Değişik türde ve boyutta çelik konteynerler; yük konteyneri, depolama konteyneri, mutfak, banyo-tuvalet veya başkaca özel amaçlara uygun olacak şekilde imal edilmektedir. 20' ve 40' ISO konteynerler kendi üretim tesislerimizde CSC TESTİ' ne tabi tutulmakta ve sertifikalandırılmaktadır. Prefabrike konteynerlerin aksine vinç, forklift vb. sistemlerle , bir bütün halinde kara, hava, deniz vasıtalarına yüklenebilir ve taşınabilir. Üç açılır veya yan duvarları branda olan modeler de mevcuttur.
20Ft. Kargo konteynerlerinden açılabilir ve branda duvarlı olanlarına kadar hemen her ölçü ve şekilde çelik konteyner çeşitleri üretilmektedir.Bu konteynerler harekat merkezleri, sahra hastanesi, mutfak gibi entegre sistemler olarak da kullanılmaktadır. Tüm konteyner çeşitlerinde ihtiyacınıza göre gerekli değişiklikler yapılabilir.



Bazı entegre konteyner uygulamaları:

Mutfaklar	Çamaşırhaneler
Bulaşıkhaneler	Harekat merkezleri
Fırınlar	Komuta yerleri
Soğuk odalar	Sıhhi ilk yardım istasyonları
Duş ve tuvaletler	Bakım- onarım atölyeleri



Bu konteynerler fabrikamızdaki CSC TEST SİSTEMİ ile test edilmekte ve TÜRKAK'a akredite bağımsız kuruluşlar tarafından sertifiye edilmektedir. Üretim, kumlama,boyama ve testlerin tamamı ÖZTİRYAKİLER tesislerinde yapılmaktadır. Boyama işlemleri istenilen RAL kodunda ve 10 yıl garantili olarak yapılmaktadır.





Askeri maksatlı konteynerler :

- Kara, deniz, hava ve demiryolu ile taşınabilme
- Geniş yan ve/veya ön kapılar
- Tahliye kolaylığı sağlayan çift kanatlı kapılar
- Haki, kamuflajlı, çöl rengi vb. değişik renk seçenekleri
- Plywood veya çelik taban döşemeleri

**Değişik ulaştırma vasıtaları ve türleri arasında aktarma sağlayan dökme/kütle malzeme veya yükü nakli imkanı,
60 yıllık bilgi birikimi ve tecrübe ile ihtiyaç duyulan cins ve yapıdaki konteyneri yapma olanağı,
yerli malı olması nedeni ile kalite ve nakliye avantajı.**

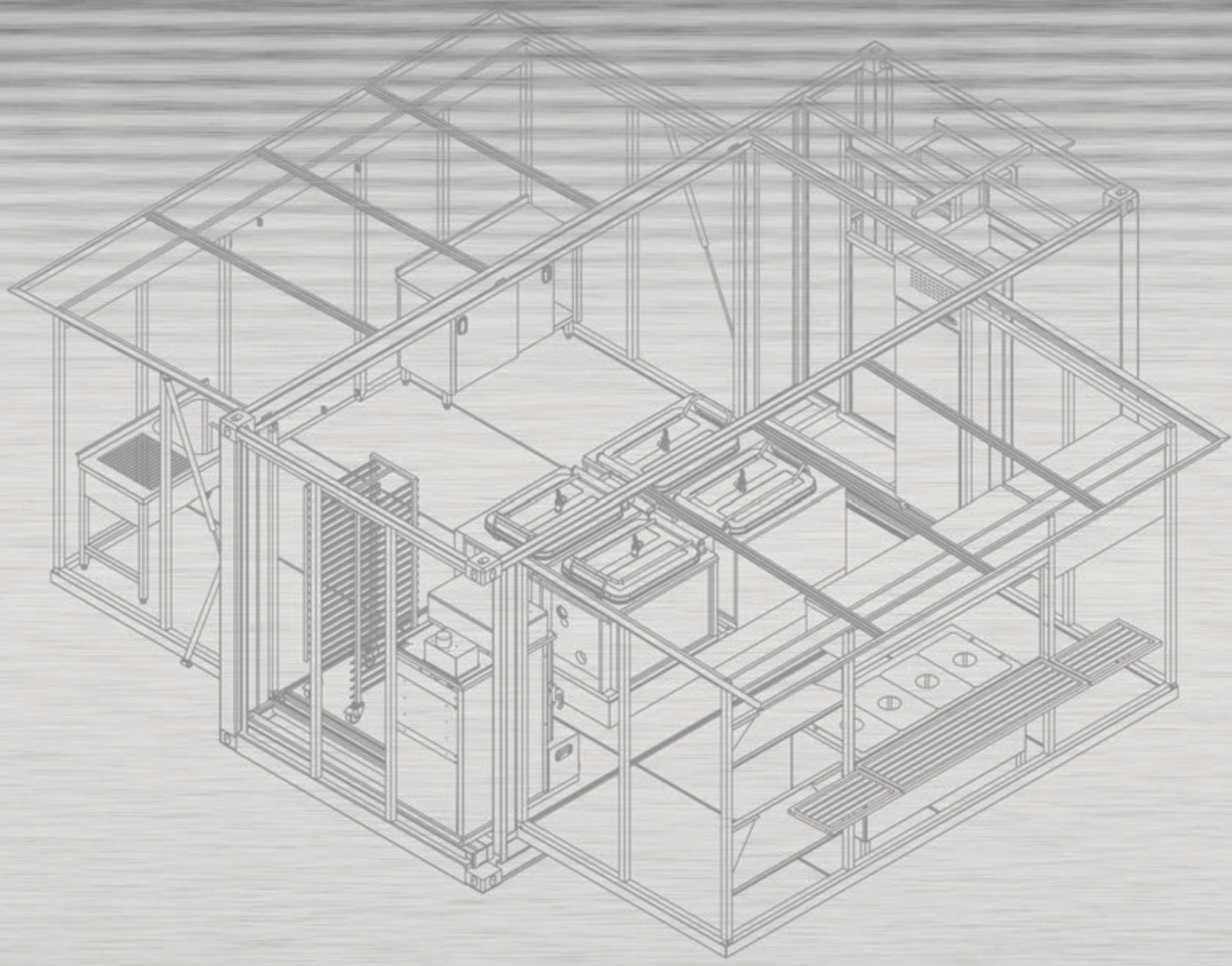


Üretim,işaretleme ve test işlemleri standartları:

TS ISO 1496-1 Series 1	Yük konteynerleri özellikleri ve testleri
TS 1359 EN ISO 6346	Yük konteynerleri kodlama ve işaretlemesi
TS ISO 668 Series 1	Yük konteynerleri sınıflandırma ve ölçüleri







Konteyner Tip Mutfaklar

Harp silah ve araçlarının ulaştığı bu günkü korkunç teknolojik seviyeye rağmen insanoğlunun doğal ihtiyaçlarını zamanında,sağlıklı ve morali de destekleyecek şekilde karşılama mecburiyetine henüz çözüm bulunamamıştır.Bu ihtiyaçlar ilk günden beri devam etmektedir.Bu gün de en karmaşık silah ve bilgi sistemlerini kullanacak olan yine insandır.İhtiyaçları çözümlenemediği takdirde savaşma azim ve iradesini moral olarak kaybedebileceği gibi iradesi dışında biyolojik olarak da kaybedebilecektir.Bu nedenle denir ki"En iyi silah ihtiyaçları karşılanan ve iyi motive edilen askerdir." Bu gün asker; Konvansiyonel Harp, Terörle Mücadele, Uluslar Arası Barış Koruma ,İnsani Yardım görevleri gibi değişik alanlarda görev yapma mecburiyeti ile karşı karşıyadır. Dolayısıyla süratle bu değişik harekat görevlerine ayak uydurabilecek, gerektiğinde sivillere de hizmet verebilecek pratik ve esnek lojistik destek sistemlerine ihtiyaç vardır.

ÖZTİRYAKİLER konteyner tipi ürünleri yalnız askeri birlikler tarafından değil ayrıca doğal afetler, mülteci akınları gibi durumlarda Sivil Toplum Kuruluşları ve Mülki Makamlar ile inşaat şirketleri, petrol şirketleri vb. tarafından da rahatlıkla kullanılabilecek sistemlerdir.Günde birkaç defa bir yerden bir yere taşınabilir ve kurulabilir,paslanmaz çelik yapı ile 10 yıl boya garantisi ve 15-20 yıl kullanma süresi vardır.

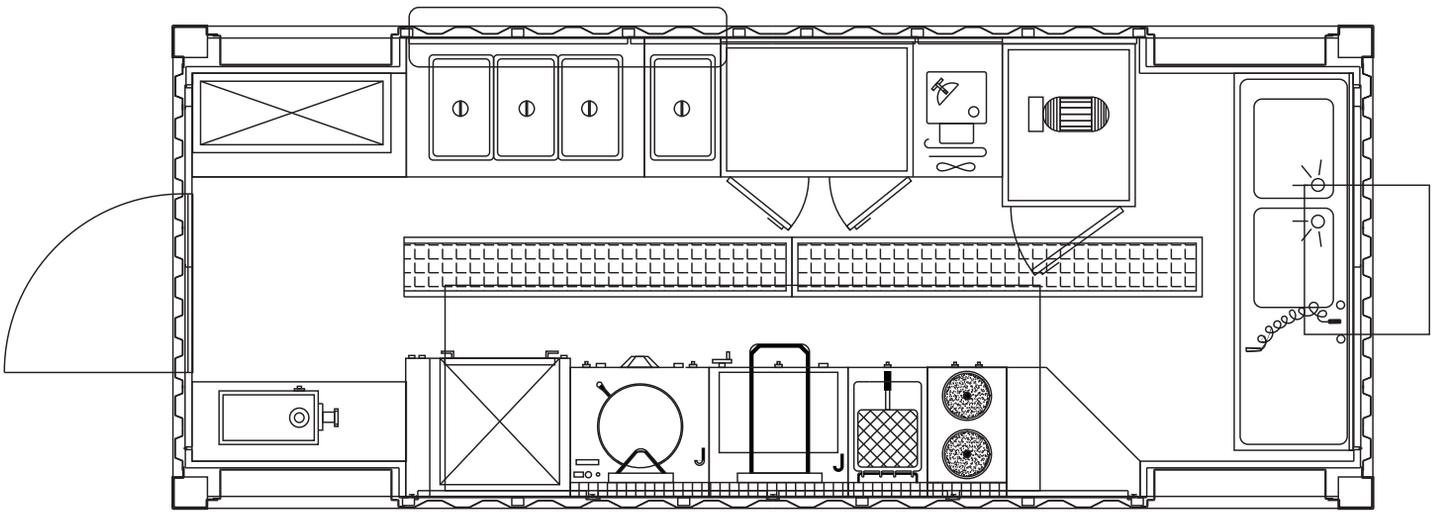
20 Feet Konteyner Mutfak

Günde 150-300 kişiye üç öğün yemek çıkarabilir ve kullanılan mutfak malzemelerini yıkama kapasitesi vardır.İhtiyaca göre kapasite artırılıp azaltılabilir ve istenen yemek çeşidi ve beslenme alışkanlığına göre tasarlanıp yapılabilir.

Gerekli güç teknik odadaki dizel jeneratör ile sağlanır pişirme üniteleri de dizel ve/ veya elektrikli olabilir. ISO Standartlarına uygun, çelik yapılı ve CSC sertifikasına sahip olduğu için uluslar arası deniz nakliyatına ve üst üste depolamaya da elverişlidir. İç duvarlar ve tavan poliüretan sandviç panel olup taban dahil iç yüzey komple paslanmaz çelik ile kaplanmıştır. Askeri tip kliması vardır ve istenirse servis penceresi de yapılabilir. Köşelerindeki yükleme-indirme mapaları vasıtasıyla yükleme yapılabilir veya isteğe bağlı olarak yapılacak krikolar vasıtasıyla araç üzerine yüklenip indirilebilir.

Krikolu Model



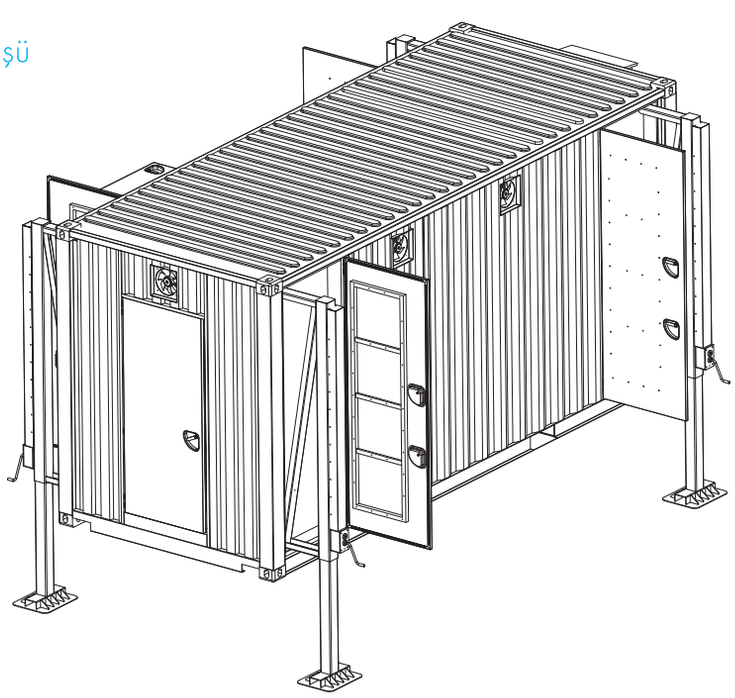


MUTFAK EKİPMANLARI			
Kombi Fırın	Elektrikli Pişirici	Sıcak Servis Ünitesi	Klima
Kaynatma Kabı	Kızartma tavası	Sebze Kesme Makinası	Havalandırma Fanı
Devrilebilir Tava	Servis Penceresi	Et Kıyma Makinası	



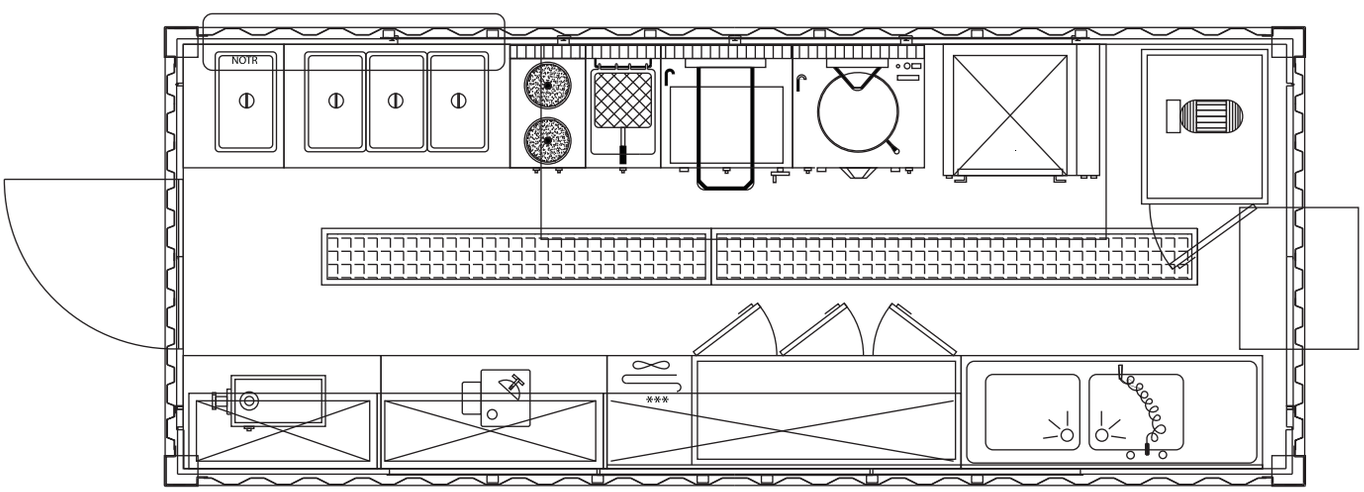


Konteyner Dış Görünüşü



Krikosuz Model



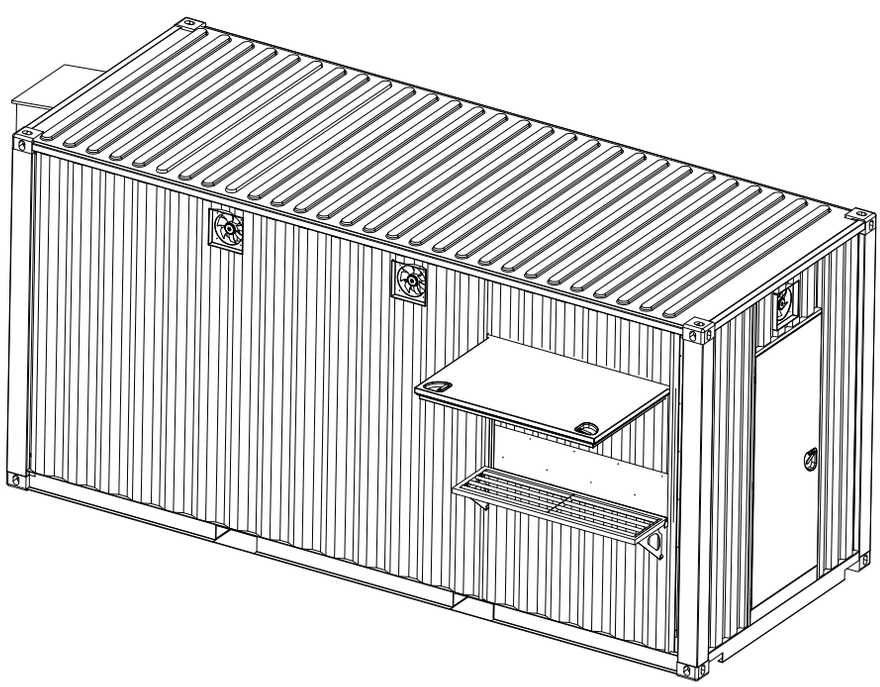


MUTFAK EKİPMANLARI			
Kombi Fırın	Elektrikli Pişirici	Sıcak Servis Ünitesi	Klima
Kaynatma Kabı	Kızrtma tavası	Sebze Kesme Makinası	Havalandırma Fanı
Devrilebilir tava	Servis Penceresi	Et Kıyma Makinası	





Konteyner Dış Görünüşü



40 Feet Konteyner Mutfak



Profesyonel bir yemek pişirme için gerekli olan her şeye sahip olan bu mutfak maximum kapasiteye ve sistemlere sahiptir. Yemeği hazırlayacak, pişirecek ve servis edecek sistemlerle donatılmıştır.1000 Kişilik kapasite için birden fazla konteyner yanlarından birbirine geçiş ile bağlanabilir.Depolama ayrı,hazırlama ve temizleme ayrı,pişirme ve servis ayrı konteynerlerde olacak şekilde mükemmel bir set oluşturulabilir.
İç duvarlar ve tavan poliüretan sandviç panel olup taban dahil iç yüzey komple paslanmaz çelik ile hijyen kurallarına uygun olarak kaplanmıştır.Hazırlama ve temizleme için sıcak ve soğuk su,klima ve havalandırma sistemleri mevcuttur. Gerekli güç teknik odadaki dizel jeneratör ile sağlanır, pişirme üniteleri de dizel ve/ veya elektrikli olabilir. ISO Standartlarına uygun, çelik yapılı ve CSC sertifikasına sahip olduğu için uluslar arası deniz nakliyatına ve üst üste depolamaya da elverişlidir.

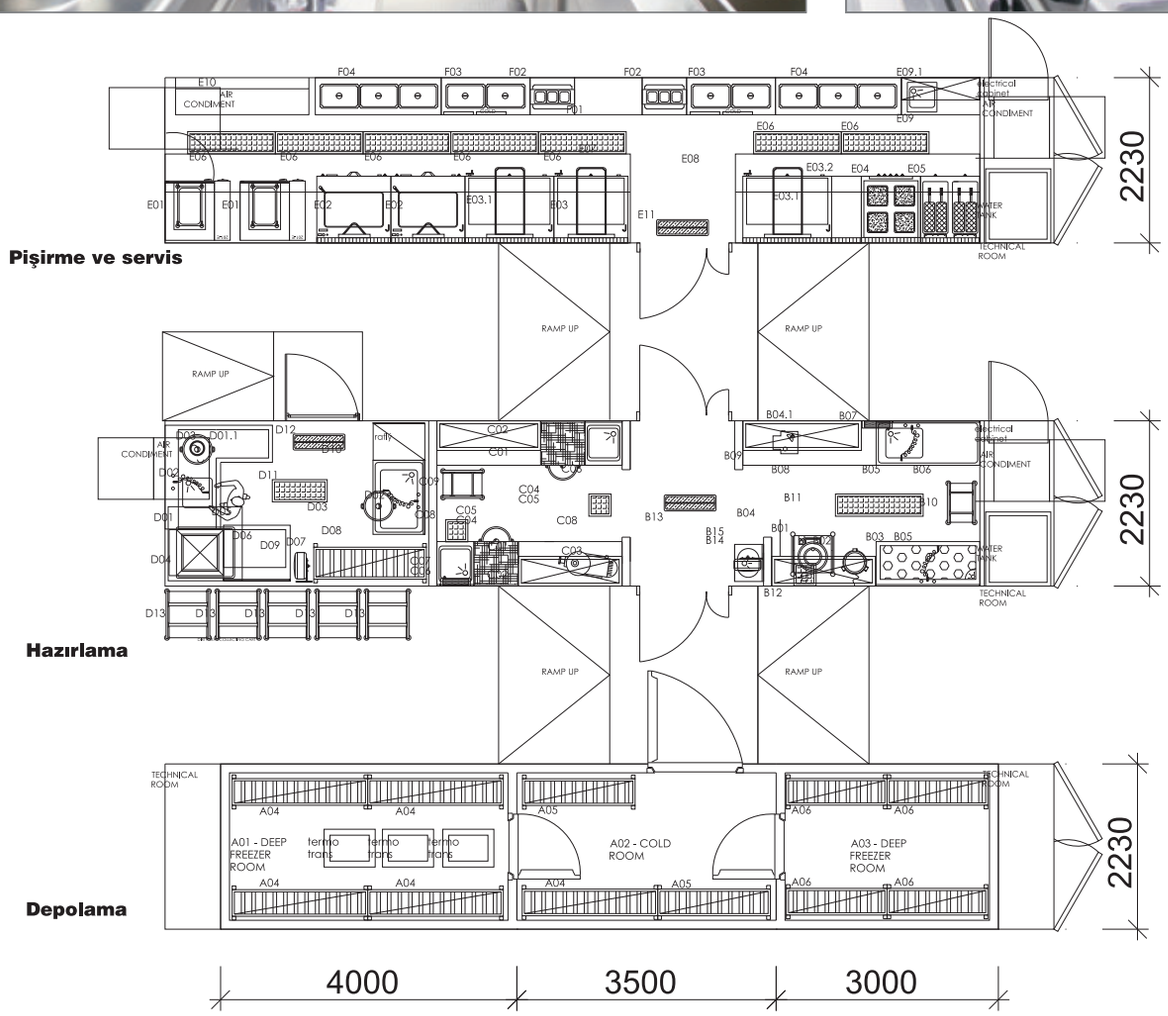




Örnek Proje







Depolama	Hazırlama	Pişirme	Servis	Temizlik
• Derin Dondurma • Şoklama • Soğuk Depolama	• Sebze Yıkama • Sebze Hazırlama • Et Hazırlama	• Kızartma • Kaynatma • Kavurma • Fırınlama	• Sıcak Servis • Soğuk Servis • Yemek Takımları • İçecek Servisi	• Tabak Yıkama, • Pişirme Kaplarını Yıkama
KONTEYNER 1	KONTEYNER 2	KONTEYNER 3	KONTEYNER 3	KONTEYNER 2

Genişleyebilir Konteyner Mutfak

Dizel Konteyner Mutfak



20 feet genişleyebilir (üç açılır) konteyner yere indirilip yanlarından açıldığı zaman yüzeyi yaklaşık üç kat genişler.Pişirme için her tür teknik donanıma sahiptir.500 kişilik üç öğün yemek pişirme kapasitesi vardır.
İç duvarlar ve tavan poliüretan sandviç panel olup taban dahil iç yüzey komple paslanmaz çelik ile hijyen kurallarına uygun olarak kaplanmıştır. Hazırlama ve temizleme için sıcak ve soğuk su, klima ve havalandırma sistemleri mevcuttur. Gerekli güç teknik odadaki dizel jeneratör ile sağlanır.+45 C sıcaklığa kadar kullanılabilecek şekilde yüksek kalite izolasyon malzemesine sahiptir. Tek kullanılabileceği gibi yemekhane çadırı ile de birleştirilebilir. Kara, demir, deniz ve hava yolları ile taşınabilir.





Hazırlama

Bu maksatla kullanılabilecek çalışma tezgahı,dolaplar,lavabo ve buzdolabı vardır.

Pişirme

Hijyenik ve en mükemmel pişirmeyi sağlayacak şekilde bir adet çift cidarlı, yekpare kaynatma kabı, iki adet tek cidarlı basınçlı kaynatma kabı ve bir adet de üç tabakalı yapıya sahip kızartma kabı ile donatılmıştır.Bir adet de kombi fırın vardır.Bütün pişirme kapları tek dokunuş ile çalışacak şekilde yapılmış olan dizel brülörler ile çalışır.

Dağıtım

Servis penceresinden sıcak yemek servisi yapılabilecek şekilde düzenlenmiştir,ayrıca ihtiyaç halinde izolasyonlu kaplarla uzak bölgedeki personele de sıcak yemek gönderilebilir.
İlave olarak elektrikli su ısıtıcısı ve atık su için pompa vardır.İhtiyaç duyulan elektrik taktik-sessiz jeneratör ile sağlanır veya kışladaki elektrikten istifade edilebilir.







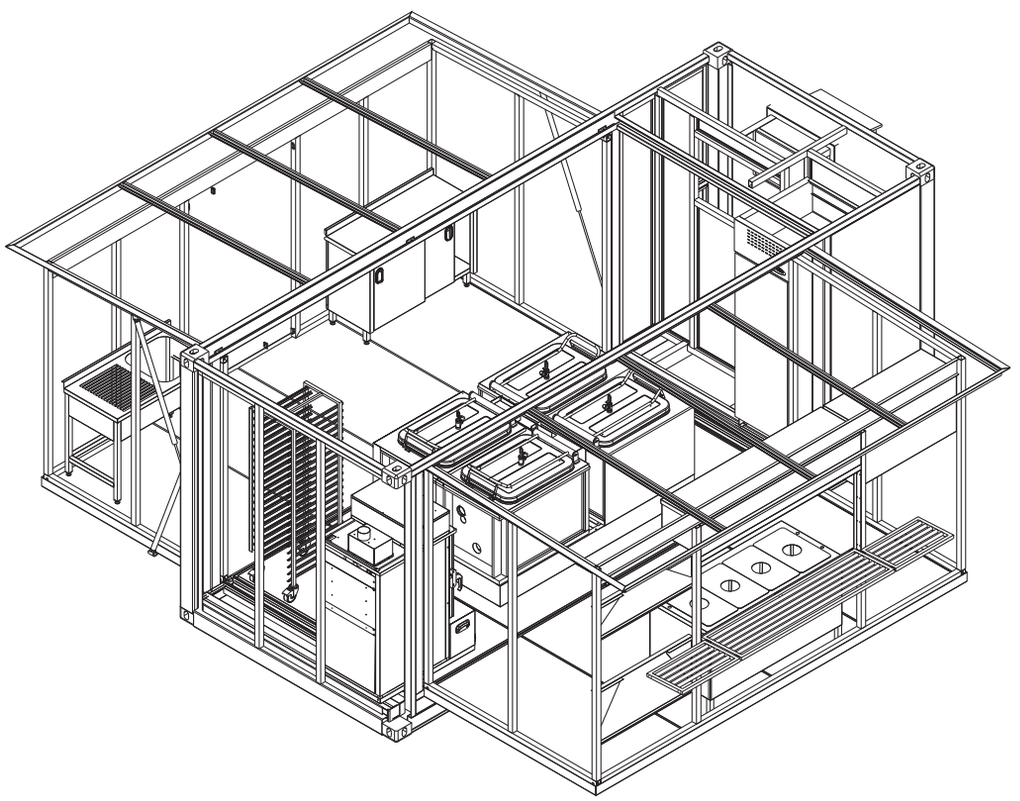
Paslanmaz çelik gastronom ölçüde buzdolabı

Mutfak Ekipmanları

Konveksiyonlu Fırın	10 x GN 1/1 Tepsi, sıcaklık kontrollü, 3 farklı pişirme metotlu
Çift Cidarlı Kaynatma Kazanı	150 Litre
Tek Cidarlı Kaynatma Kazanı	2 x 150 Litre
Kızartma Tavası	Çok katmanlı taban, 50 Litre
Sıcak Yemek Servis Ünitesi	Elektrikli 4 x GN 1/1 tepsi kapasiitesi
Buzdolabı	Gastronorm tip 600 litere kapasiteli
Tepsi Taşıma Arabası	GN 1/1 Size, 17 Tepsi
Çalışma Tezgahı	1200 x 500 mm kabinli
Evye	1200 x 600 mm kabinli
Duvara Monte Dolap ve Masa	

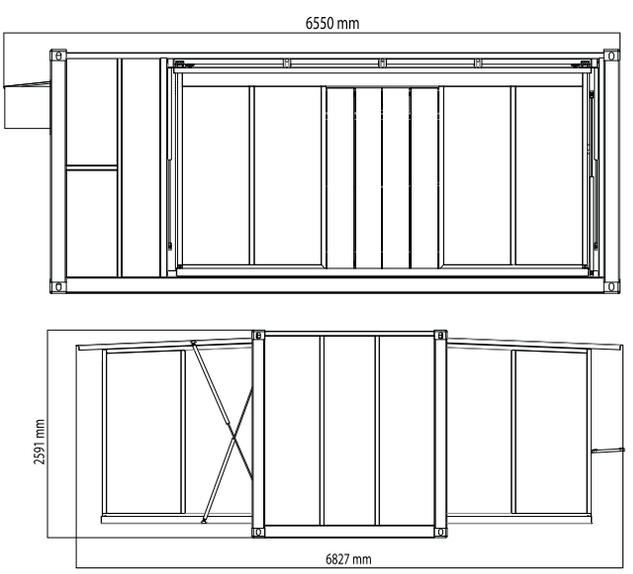
Konteynerin Teknik Özellikleri

Boyutları (Kapalı)	ISO 1C 20' container (6058 x 2438 x 2438 mm)
Boyutları(Açık)	6058 x 6238 x 2438 mm
Genişleme	Üç Açılır
Ağırlık:	8000 kg.
Nakliye:	Kamyon,Uçak,Tren,Gemi ve Helikopterle
İklim Şartları:	-32°C / + 60°C
Çalışabileceği Azami Rakım:	Deniz Seviyesinden 3000 m
Boya:	İsteğe Göre
Güç Soketi:	32 A - 230 V / 50 Hz IP65
Yakıt Deposu Kapasitesi:	100 L (Dizel Brülör) + 100 L (Jenneratör)
Jeneratör	15 kVA
Klima	
Maximum Soğutma Kapasitesi	4.9 kW
Isıtma Kapasitesi	2 kW
Gürültü Seviyesi	52/59 db





OCK 3 Açılır Mutfak 30 Dakikada kullanıma hazır hale gelir.



Elektrikli Konteyner Mutfak



Kolay ve süratli kurulum kolaylığı sağlayacak şekilde tasarlanmştır. VIP Maksatlı hazırlanan bu mutfak 150-300 kişiye sahra şartlarında günde üç öğün yemek hazırlama, pişirme ve servis etme kapasitesine sahiptir. CSC Sertifikasına sahiptir ve standart ISO Konteynerleri taşıyabilecek bir araçla kolaylıkla taşınabilir. İsteğe bağlı olarak araca yükleme ve indirme için manuel veya elektrikli kriko sistemi ilave edilebilir.

• Taban paslanmaya dayanıklı 150 mm. Kalınlıkta paslanmaz çelik kaplıdır.

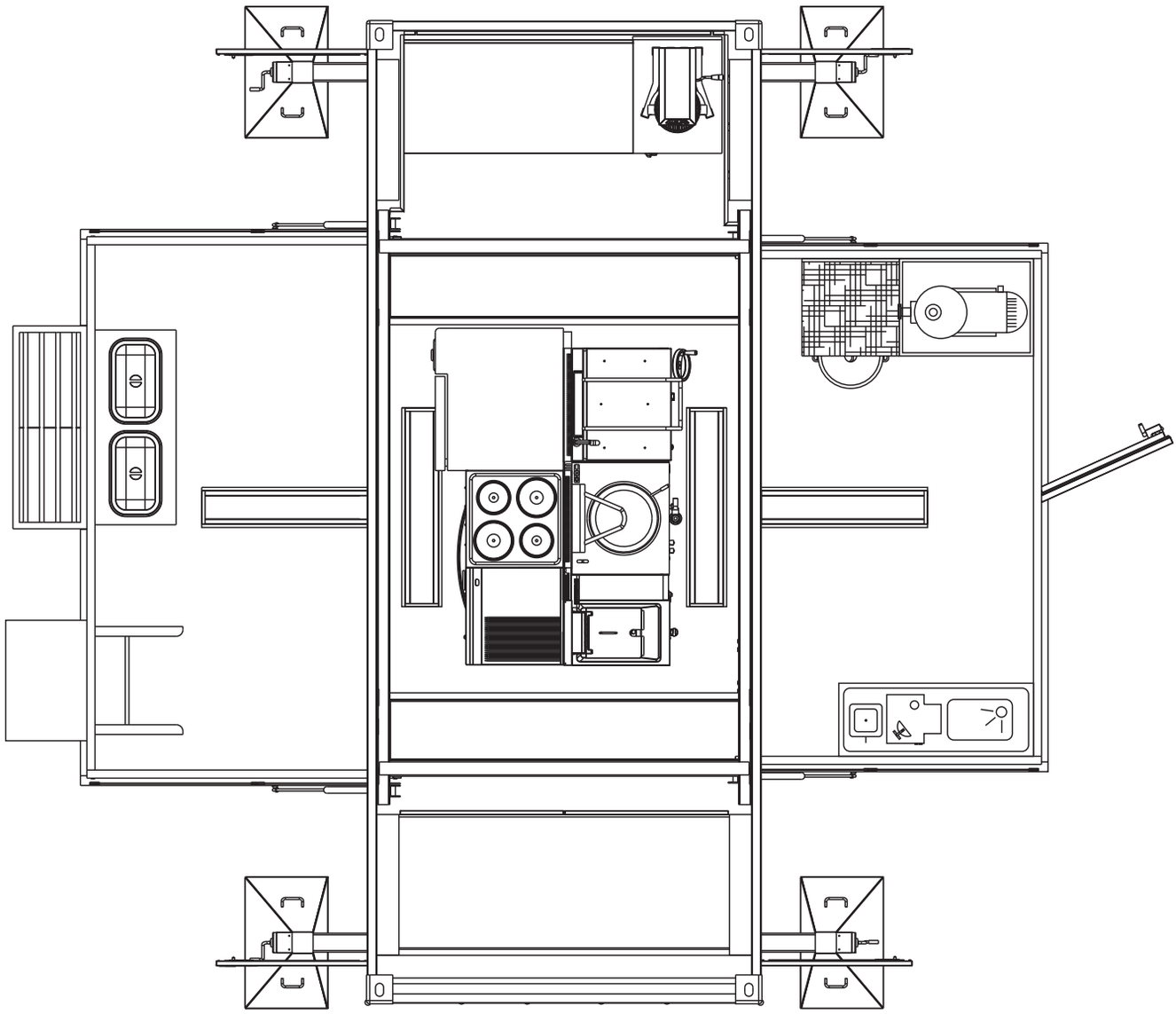
• Kullanılan suyun atılması için drenaj sistemi vardır.

• Depolama, hazırlık ve pişirme imkanlarına sahiptir

Kızartma tavası, buzdolabı ve soğutucular, devrilebilir tava, et kıyma makinesı, kaynatma kazanı, elektrikli döner pişirme makinası, sebze hazırlama makinaları, fırın, ızgara,,10 lt. mixer, blender ve konveksiyonlu fırın gibi cihaz ve sistemlerle donatılmıştır .



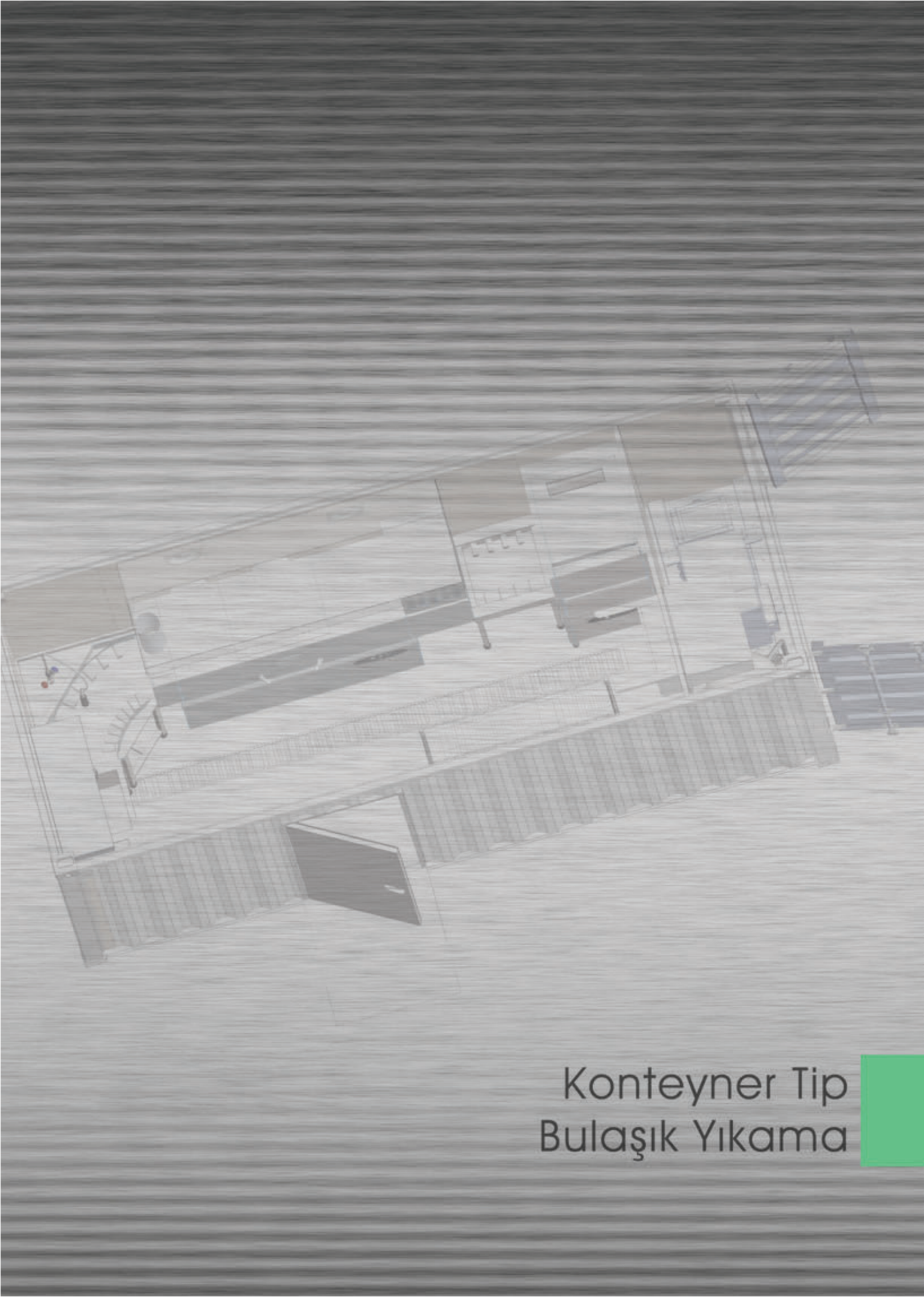




MUTFAK EKİPMANLARI	
Et Kıyma Makinası	Kızartma tavası- Elektrikli
İzgara - Elektrikli,	Sebze Hazırlama Makinası
Buzdolabı ve Soğutucular,	Fırın-Elektrikli
Devrilebilir Tava,	Izgara-Elektrikli
Kaynatma Kazanı- Elektrikli	10 Lt.Mixer - Elektrikli
Döner Pişirme Makinası - Elektrikli	Blender



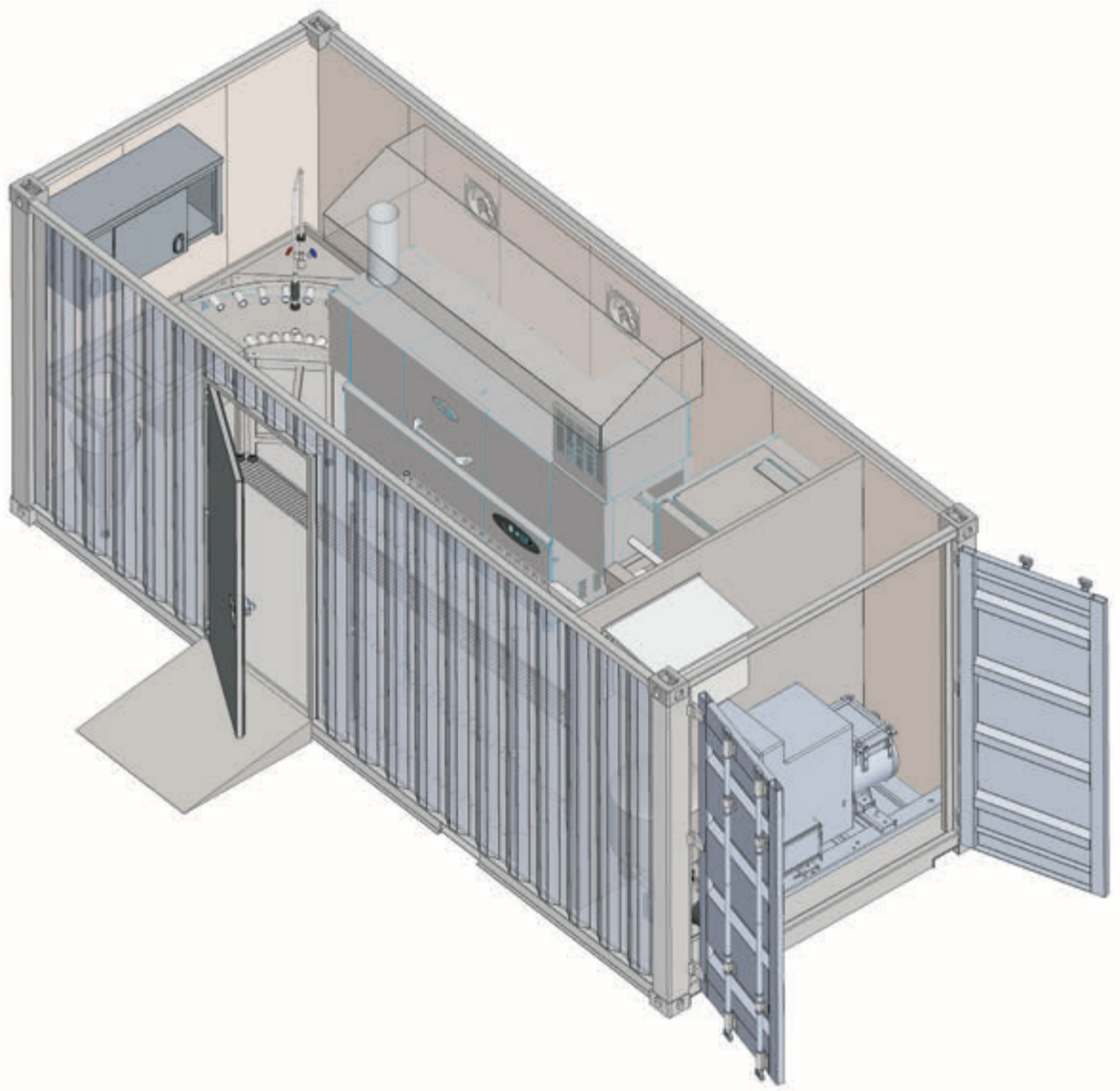
Resimde de görüldüğü gibi üç açılır konteyner mutfak C130J uçağı ile nakledilebilir.



Konteyner Tip Bulaşık Yıkama

20 Feet Konteyner Bulaşık Yıkama Ünitesi 2000

Askeri ve sivil maksatlı olarak sahrada bulaşık yıkama imkanı sağlayan bu ünite standart 20 feet ISO konteyner içine kurulmuştur. İç duvarlar ve tavan mükemmel hijyen sağlayacak şekilde paslanmaz çelik panellerle kaplanmıştır. Taban ise kaymayı önleyici paslanmaz çelik levhalarla kaplanmıştır.
Konveyör (yatay) tip bulaşık yıkama, kazan yıkama, dizel su ısıtıcı sistem, konveyörlü tezgah isteğe bağlı lavabo ve çöp atma sistemi, makinaları koruyacak su yumuşatma sistemi, ızgara istif rafı, klima, kendi kendine yeterli olacak şekilde jeneratör sistemi.



Uniteler

Konveyör tip bulaşık makinası kapasite : 2000 tabak/Saat

Jeneratör

Güç	20 kVA
Motor Tipi	Dizel, 4 zamanlı, hava soğutmalı
Yakıt Tüketimi	6,1 lt./ Saat

Klima

Model	Dantherm AC-M5
Soğutma Kapasitesi	4.7 kW max.
Isıtma Kapasitesi	2.0 kW

Su Isıtma Sistemi

Dizel Su Isıtıcı	32 kW
Sıcak Su Tankı	100 litre (paslanmaz çelikten)



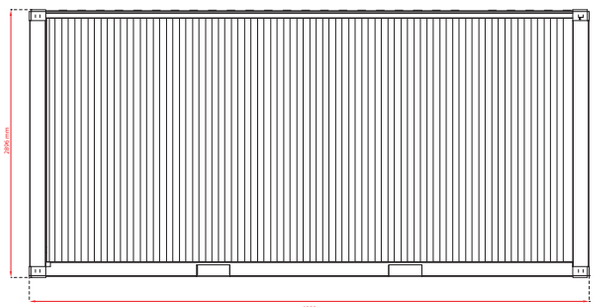
Konteyner Tip Soğuk Oda

Soğuk Odalar

ÖZTİRYKİLER Soğuk odaları yiyecekler için depolama, soğutma ve dondurucu özelliklerine sahiptir.
Oda büyüklükleri ve özellikler ihtiyaca göre dizayn edilebilir.
İç kısım tamamen paslanmaz çelik kaplıdır.
Standart nakliye konteynerleri gibi kara, deniz, hava ve demiryolu ile taşınabilir.

20 Ft. Derin dondurucu

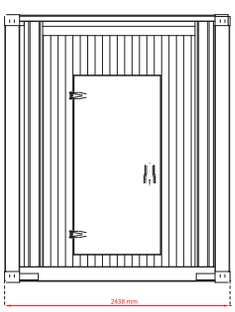




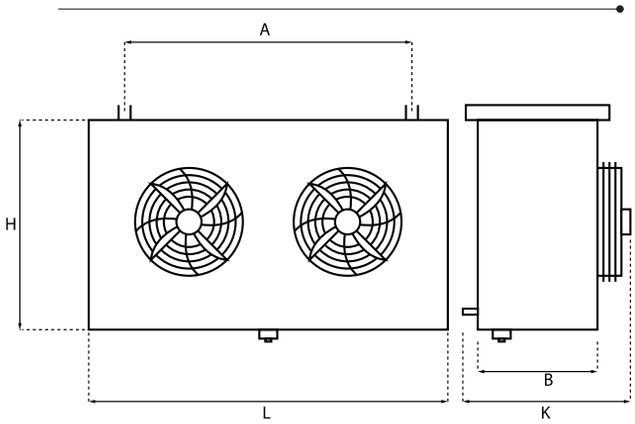


Jeneratör

Dizel Jeneratör : 20 kVA
Çıkış Gücü : 20,3 kVA Prime
Boyutlar : (DxGxY) 650 x 1450 x 1150 mm
Motor : Perkins
Silindir Sayısı : 4
Hız : 1500 rpm
Yakıt Tüketimi : 6,1 lt./s
Yakıt Kapasitesi : 75 lt.

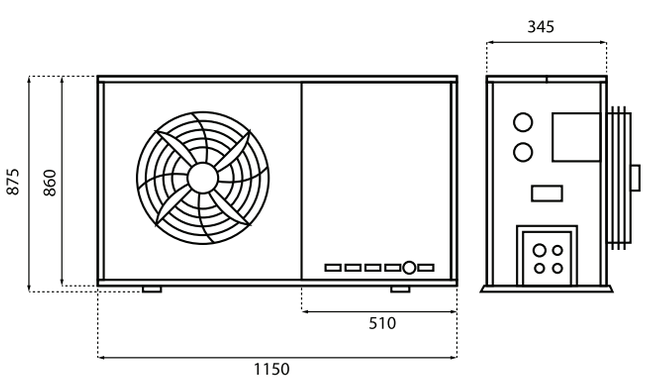


Evaporatör



Kod : EDF - 300
Tip : KÜBİK
Kapasite : 3300 W

Konderser ve kompresör



Marka : Bitzer / 3 hp Yarı Hermetik
Tip : Hava
Kapasite : 2891 W

MODEL	BOYUTLAR				
	A	L	H	K	B
KES 302	835 mm	1125 mm	430 mm	470 mm	290 mm

20 Ft. Soğuk Odalar



Model 1: Derin Dondurucu ve Soğuk Oda



Model 2: Derin Dondurucu ve Soğuk Oda



Evaporatör



Kondenser ve Kompresör

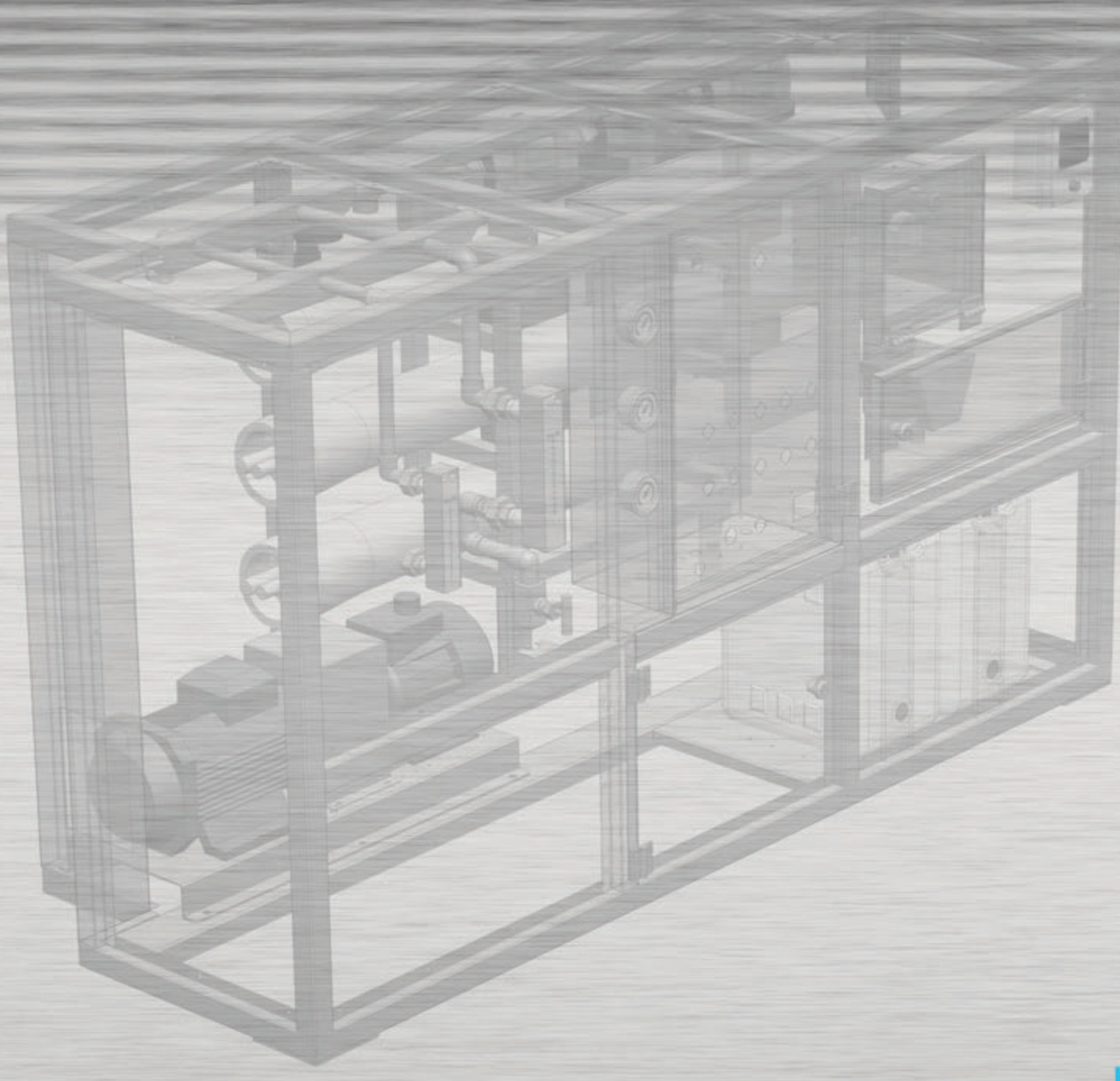


İki yıl garanti süresi
So?utma ünitelerimiz fabrikamızda ve CE GARANTİSİ ile üretilmektedir.
TECUMSEH/HERMETIC, COPELAND/SCROLL ve BITZER marka kompresörler ve DANFOSS tip valf ve fan kontröl ediciler
Bütün üniteler göndermeden önce 30 BAR altında test edilir
Soğutma fanları IP54 normlarına göre EBM-PAPST markadır.
Soğuk oda evaporatörleri KARYER, KONTHERM,THERMOWAY veya eşidi markalardır.



İsteğe göre 40Ft. soğuk oda ve konteynerler de üretilebilmektedir.





Su Arıtma Sistemleri

Su Arıtma Sistemleri



Öztiryakiler su arıtma sistemi deniz suyu, dere, göl, gölet suyundan içme suyu üretir. Sistem ters ozmoz teknolojisi ile ve kimyasal kullanmadan tortu, ağır metal, organik ve bakteriyolojik kirleri temizler.
Kolaylıkla dünyanın her hangi bir yerine intikal ettirilebilir ve çalıştırılabilir. Sistem; treyler, pompa, ön filtre, ters ozmoz ünitesi, temiz su tankı ve jeneratörden oluşur. Su arıtma işlemi ve arıtma ekipmanları PLC (Programlanabilir Mantıksal Kontrol) ile kontrol edilir ve panel üzerinde mevcut durum izlenebilir.

İşlem Sırası:

Besleme Pompası: Su kaynağından suyu çeker.
Ön Filtreleme: Arıtma işleminden önce toz partiküllerini ayırarak membranları korur.
Ters Ozmoz Sistemi: Su yüksek basınç ile membranların arasından geçirilir.
Ultraviyole Temizleme : İlave temizleme sağlar, bakteriyolojik kirlilik ultraviyole ışınları ile temizlenir.
Klorlama: Arıtılmış suda bakteri üremesini engeller.

	OZTI RO S500 (Tuzlu Su)	OZTI RO F600 (Tatlı Su)
Deniz suyundan üretim.	max 600 lt/hr	max 600 lt/hr
Tatlı sudan üretim oranı	max 500 lt/hr	N/A
Deniz suyundan üretim oranı	25%	25%
3 adım ön filtreleme	20%	N/A
Yüksek basınç pompası akışı	80µ, 5µ sediment filter, blok carbon filter	80µ, 5µ sediment filter,blok carbon filter
Yüksek basınç pompası gücü	2,5 m3/saat	4.5 m3/saat
Membran sayısı	5.5 kw	2.2 kw
Ham su sıcaklığı	3	2
Tasarım kriterleri	+5°C +35°C	+5°C +35°C

Tasarım Kriterleri:

- TDS (Tuzlu Su) 45000 ppm
- TDS (Tatlı su) 20000 ppm
- Minimum giriş basıncı: 3 Bar
- Giriş suyu basıncı: 3-7 Bar
- Giriş suyu ph: 0,05 pmm
- Çalışma basıncı: 20-65 Bar

Standart Özellikler

- 316 L Paslanmaz çelik
- Yüksek basınca dayanıklı membranlar
- Üretim ve atık akış göstergesi
- İşlem manometreleri
- Dublex yüksek basınç pompası
- PLC kontrol
- Paslanmaz çelik şasi

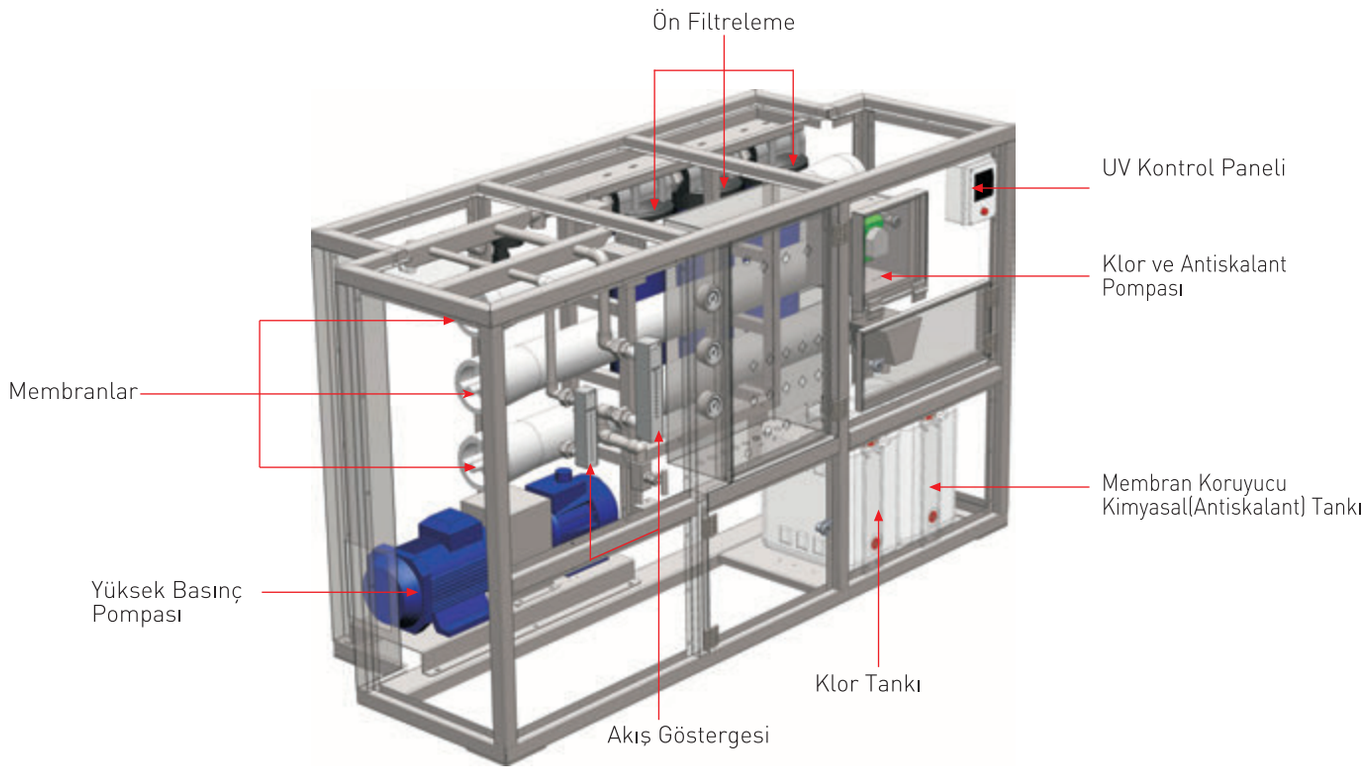


Dalgıç
Su Pompası

Jeneratör



GÜÇ	7.5 kVA
MOTOR TİPİ	4 ZAMANLI DİZEL MOTOR
SOĞUTMA SİSTEMİ	HAVA SOĞUTMALI
YAKIT TÜKETİMİ	2.32 l/h
ALTERNATÖR TİPİ	MONOFAZE
GERİLİM	220-240 V
FREKANS	50 Hz.
YAKIT TANKI KAPASİTESİ	16 l.





Sistem Ekipmanları

- Jeneratör
- Besleme Pompası
- Ön Filtre
- Ters Ozmoz Ünitesi
- UV Ünitesi
- Klorlama
- Sistem İç Temizleme Ünitesi

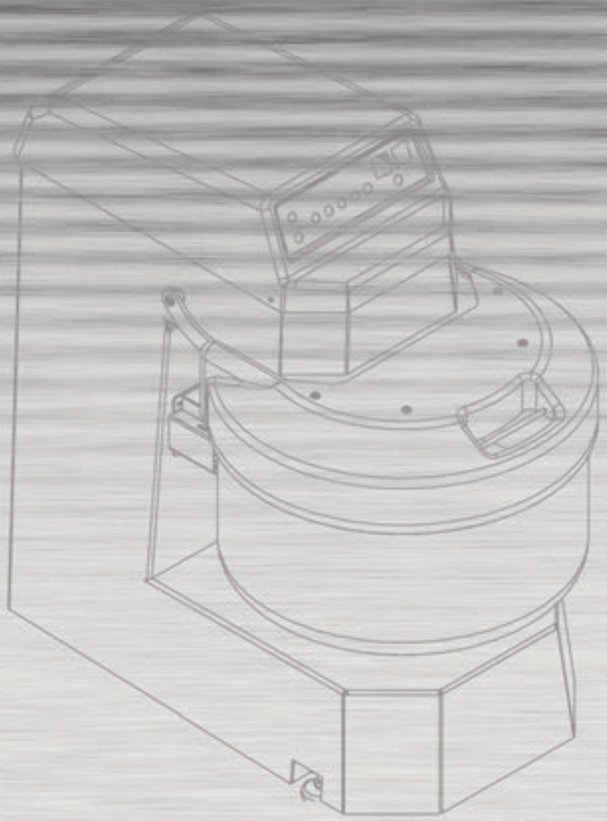
Tasarım Kriterleri:

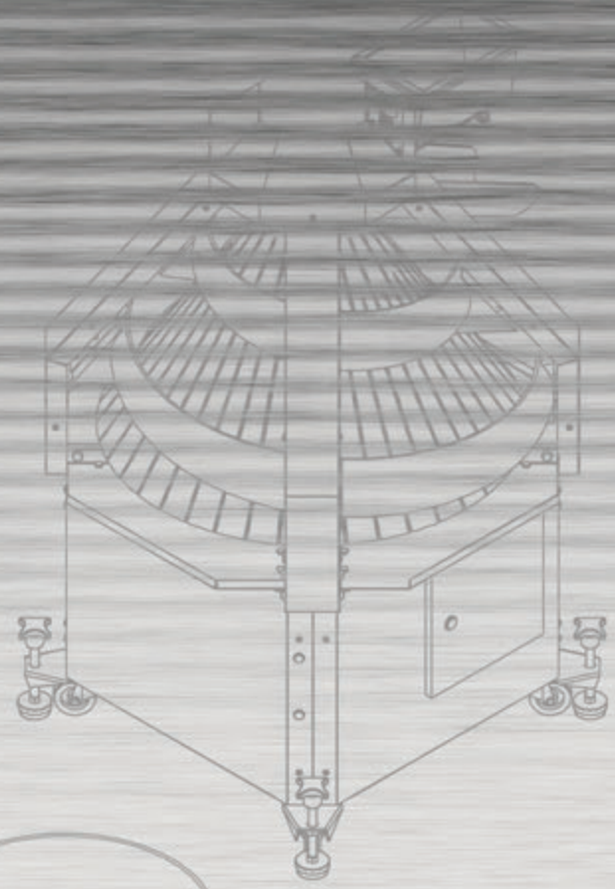
- TDS (Tuzlu Su) 45000 ppm
- TDS (Tatlı su) 20000 ppm
- Minimum giriş basıncı: 3 Bar
- Giriş suyu basıncı: 3-7 Bar
- Giriş suyu sıcaklığı: 5-35 °C
- Giriş suyu ph: 6.5-9.5
- Çalışma basıncı: 20-65 Bar

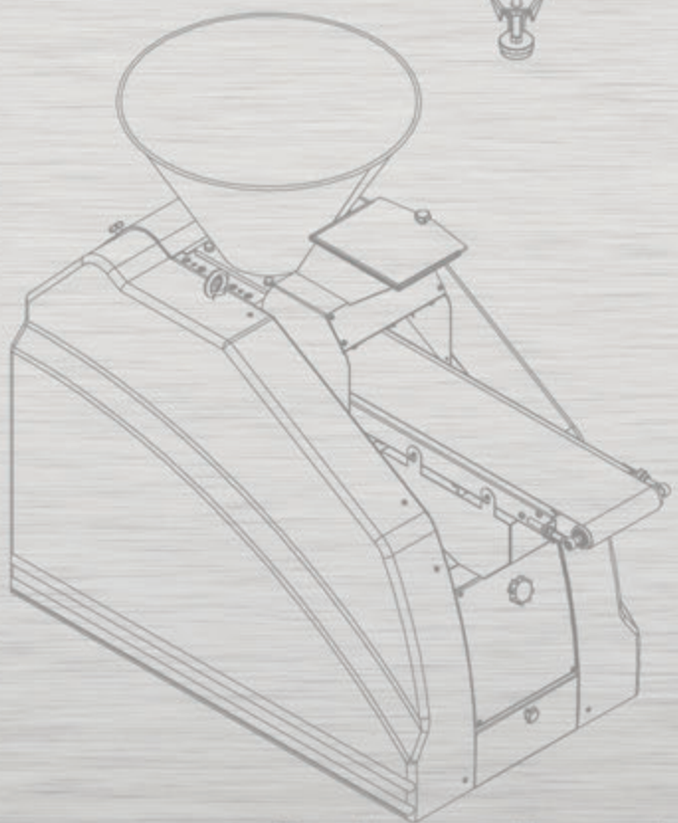


Su arıtma sistemleri 20 Feet ISO Konteyner içersine konularak 9 Ton temiz su depolama imkanı sağlanmış olur.









Sahra Fırınları

Konteyner Tip Fırın



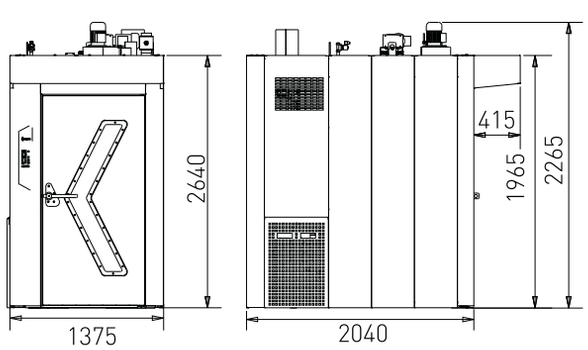
Döner Fırın

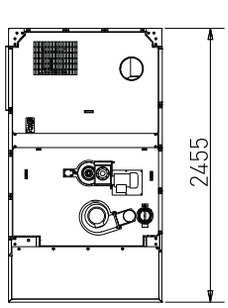
Yeni nesil bir fırındır, dengeli pişirme sağlar. Isıtma LPG,GAS OIL gaz yağı, doğal gaz ve elektrik ile sağlanabilir.

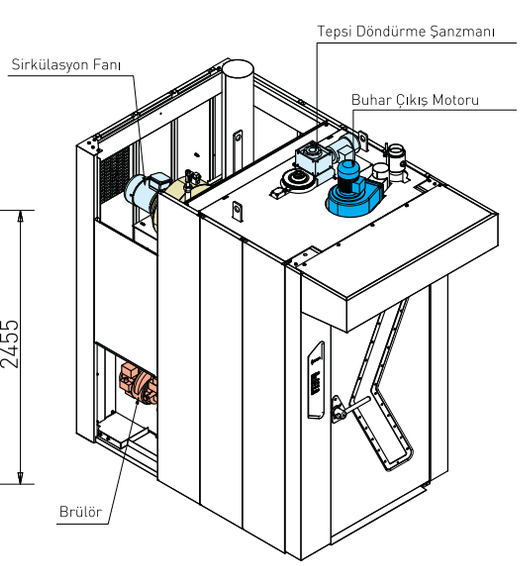


TEKNİK ÖZELLİKLER	
Model	Rotating Oven
Genişlik ± 5 mm	1375
Derinlik ± 5 mm	2455
Yükseklik ± 5 mm	2640
Ağırlık ± 5 kg.	1150
Elektrik	220/380 V 50 Hz N+PE
Fan Motoru kW-Amp.	3 kW 11.6 A-6.5 A (1420 rpm)
Dişli Kutusu Motoru kW-Amp.	0,37 kW 2 A-1.2 A (1390-9 rpm)
Buhar Tahliye Motoru	0,37 kW 1.73 A-1 A (2800 rpm)
Brülör Motoru Gücü	0,37 kW 1.73 A-1 A (2800 rpm)
Toplam Elektrik Motoru Gücü	4.11 kW
Kod	843.810.100.000

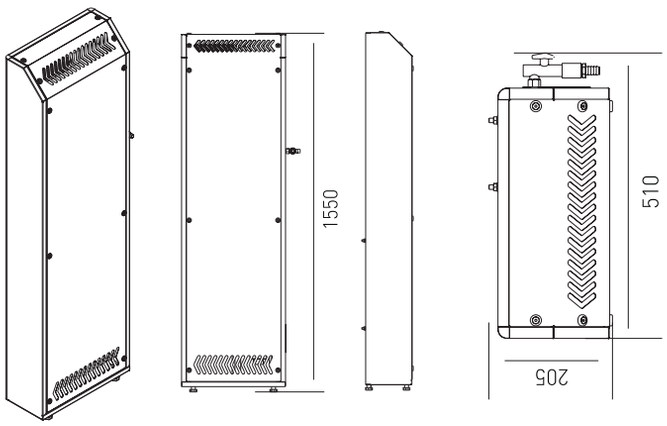
17-18 dakika pişirme süresi
Kapasite:200 Gr. 500Ekmek/Saat







Mayalama Dolabı



TEKNİK ÖZELLİKLER	
Model	Buhar Üretici
Seri Numarası	-
Genişlik ± 5 mm	510
Derinlik ± 5 mm	205
Yükseklik ± 5 mm	1550
Ağırlık ± 5 kg.	44
Elektrik	220/380 V 50 Hz N+PE
Isıtıcı Gücü kW. Amp.	1.5 kW - 6.8 A
Buhar Ünitesi Gücü kW. Amp.	6 kW - 15.7 A
Toplam Elektrik Gücü	7.5 kW
Kod	843.810.100.000



Ayrı olarak üretilmiş elektrik kontrol paneli nemden korumak maksadıyla oda dışına yerleştirilir. Sıcaklık ve buhar birbirinden bağımsız olarak ayarlanabilir.
Sıcaklık aralığı +20..... +50, nem aralığı %65.....%95 dir.

20 dakika mayalama süresi
2 tepsi arabası yükleme kapasitesi

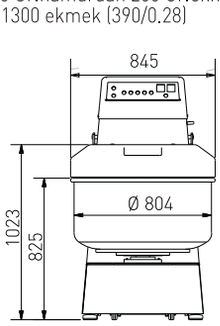
Spiral Mixer

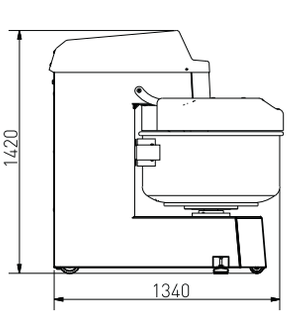
Çift hızlı motorla çalışan spiral karıştırıcı kolu hızlı ve homojen yoğurma sağlar. Kısa zamanda kaliteli hamur elde edilir. Karıştırma kabı, spiral karıştırıcı kolları ve bıçaklar AISI 304 paslanmaz çelik olup İtalya'dan ithal edilmiştir. Yekpare şasi sistemi titreme ve sesi önler. Elektrikli parçalar ve emniyet sistemleri AB Standartlarına uygundur. Un tozu yayılmaması için tamamen kapalı olan kapak açıldığında makine otomatikman durur, kapatıldığında ise kaldığı yerden tekrar çalışmaya devam eder.

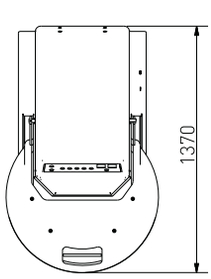
TEKNİK ÖZELLİKLER	
Model	Spiral Karıştırıcı
Genişlik ± 5 mm	845
Derinlik ± 5 mm	1370
Yükseklik ± 5 mm	1420
Ağırlık ± 5 kg.	690
Elektrik	220/380 V 50 Hz N+PE
Spiral Motoru kW-Amp	5.5 kW.-7.5 kW. 16,5 A-16 A (700-1450 rpm)
Karıştırma Kabı Motoru kW-Amp	0,75 kW./4.5 A 2.5 A (70 rpm)
Toplam Elektrik Gücü	8,25 kWt.

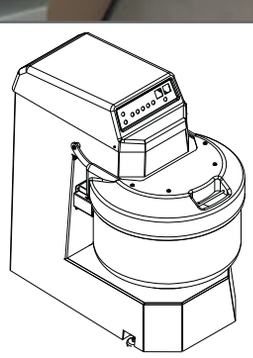
75 Kg.undan 130 Kg.hamur
Saatte 390 Kg.hamur
270-280 Gr.hamurdan 200 Gr.ekmek
Saatte 1300 ekmek (390/0.28)











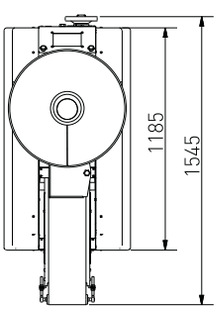
Hamur Kesme Makinası

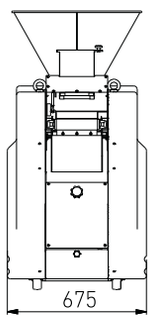
Hamuru istenen ağırlıkta ve ezmeden keser. Her iki yandaki (BONNET)boneler unun mekanik ve elektrikli bölümlere kaçmasını önler. Konveyör bant hareket halinde temizlenir. Artıklar bant altındaki kutuda toplanır. Üç değişik hıza göre ayarlanabilir. Elektronik hız kontrolü opsiyoneldir. Güçlü gövde titremeyi önler. Yağlama; yağ kaybını önlemek ve yağın ömrünü artırmak için kapalı sistem ile yapılır.

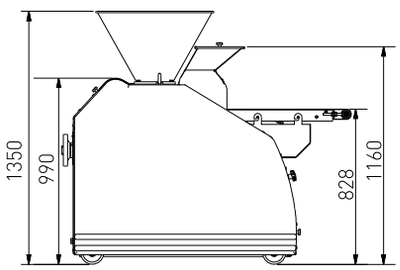


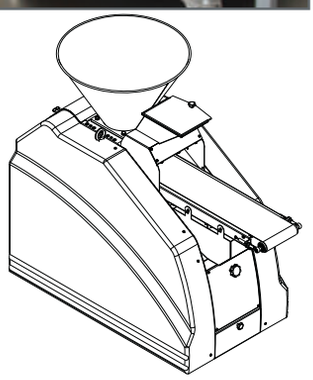
TEKNİK ÖZELLİKLER	
Model	Hamur Kesme Makinesi
Genişlik ± 5 mm	675
Derinlik ± 5 mm	1185
Yükseklik ± 5 mm	990
Ağırlık ± 5 kg.	460
Elektrik	220/380 V 50 Hz N+PE
Karıştıcı Motoru kW-Amp.	1,5 kW
Toplam Elektrik Gücü	1,5 kW/7,27 / 4,2 A(940 rpm)
Hamur Kesme Aralığı	150-700 gr.
Kod	843.810.100.000

Saatte 2100 parça keser.



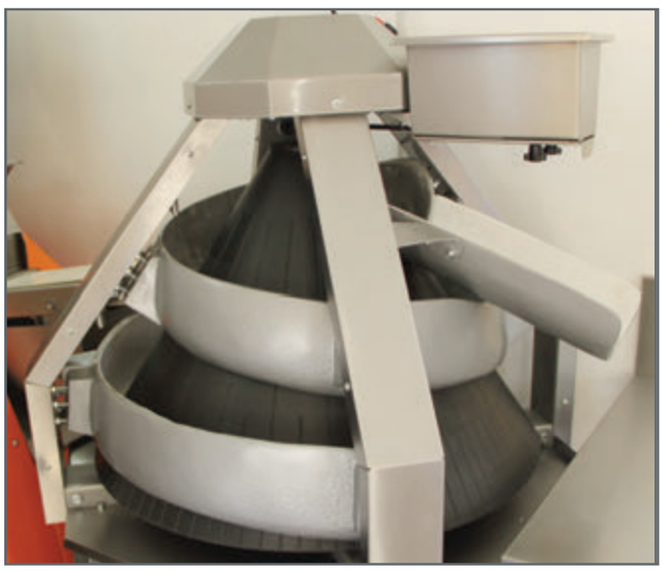






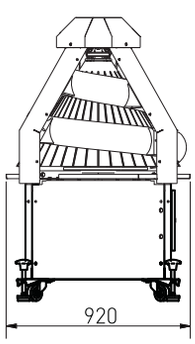
Hamur Yuvarlama Makinası

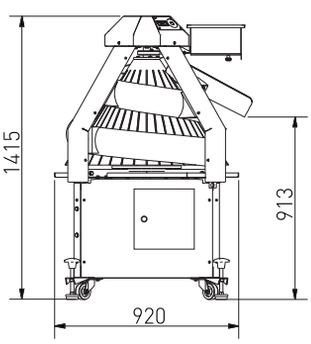
Kanallar ve alüminyum konik yapı vasıtasıyla hamura yuvarlak şekil verir. Un miktarı ayarlanabilir. Kanallar ve koni istek halinde teflon ile kaplanabilir. Kauçuk ayaklar zeminin yıpranmasını önler. Kanallara hava üfleme sistemi standarttır ancak istenirse sıcak hava üfleme de verilebilir.Boneler electrostatik toz boya ile boyanmıştır.İstenirse paslanmaz çelik bone de verilebilir.Tek hızlı makine istenirse elektronik hız kontrol ile de verilebilir.

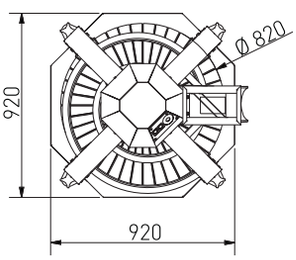


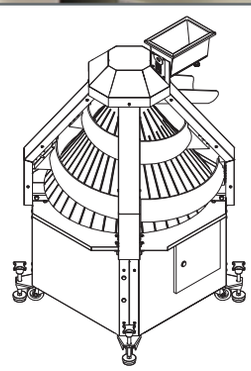
TEKNİK ÖZELLİKLER	
Model	Hamur Yuvarlam Makinesi
Genişlik ± 5 mm	920
Derinlik ± 5 mm	920
Yükseklik ± 5 mm	1415
Ağırlık ± 5 kg.	240
Elektrik	220/380 V 50 Hz N+PE
Yuvarlama Motoru kW-Amp.	1,1 kW / 4,5 A-2,6 A (1400rpm)
Toplam Elektrik Gücü	1,1 kW
Kod	843.810.100.0000

2100 piece bread in one hour on average speed









Klima



Özellikler

- 24 000 Btu
- Hava Filtresi
- Yatay ve dikey hava akışı
- Termostat
- Dijital gösterge
- Uzaktan Kumanda

Jeneratör APD33M

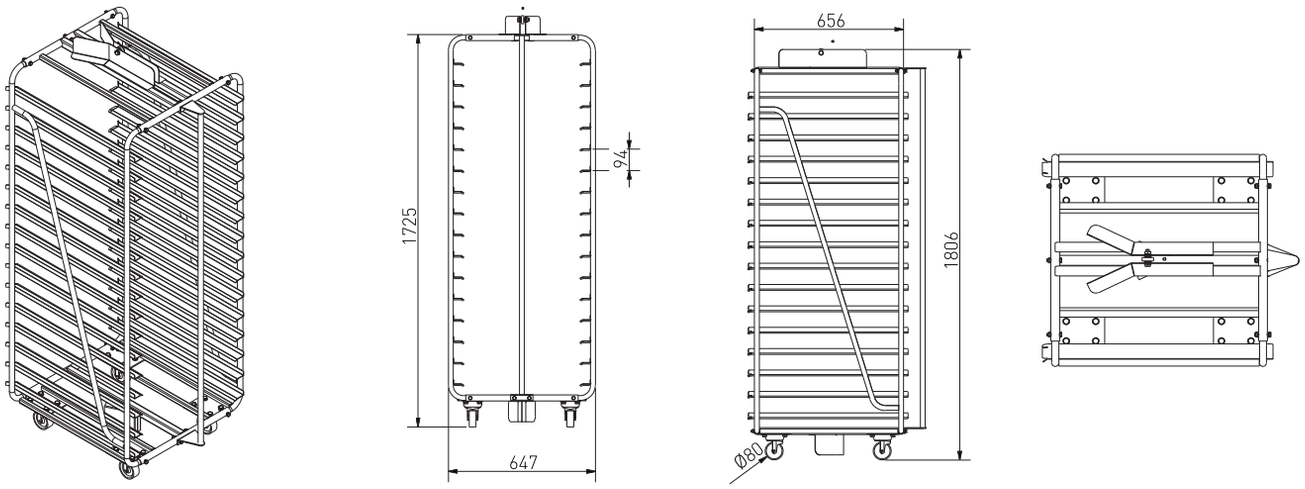


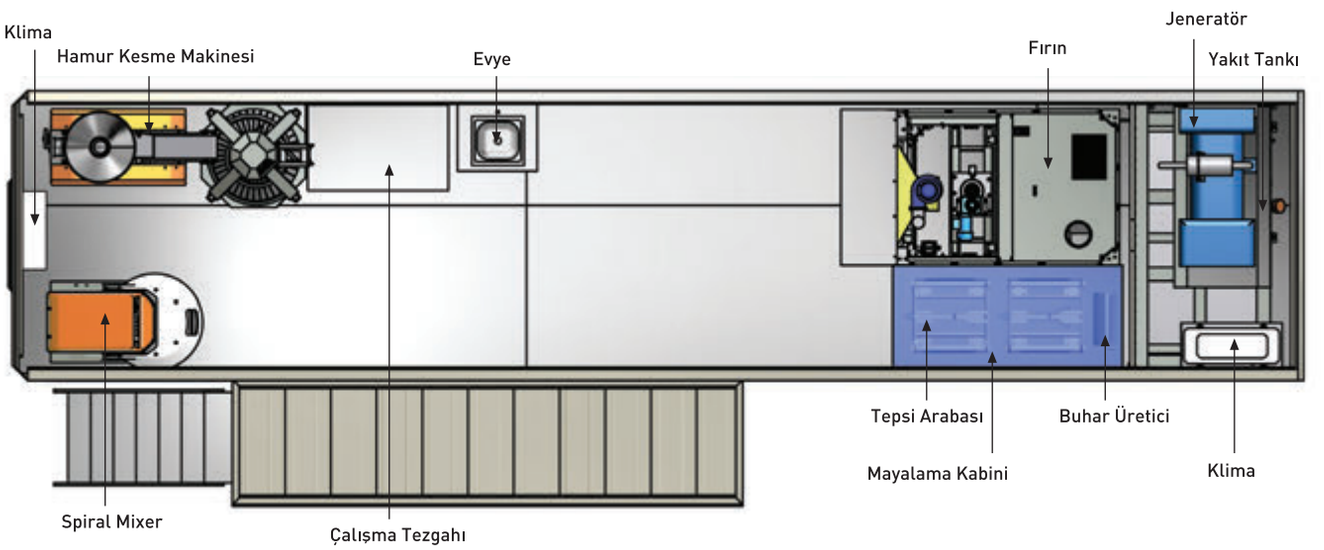
DİZEL JENERATÖR SETİ 400 /230V - 50 Hz TEKNİK ÖZELLİKLERİ

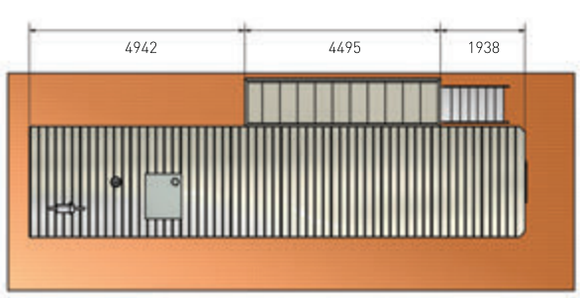
	MODEL			APD21M3	APD23M	APD27M3	APD33M	APD42M
GRUP	Güç PE 0B	Hazır	kVA	21	23	27	33	42
			kW	16,8	18,4	21,6	26,4	33,6
		Başlangıç	kVA	18	21	23	30	38
			kW	14,4	16,8	18,4	24,0	30,4
DIZEL MOTOR	Motor			Mitsubishi	Mitsubishi	Mitsubishi	Mitsubishi	Mitsubishi
	Model			S3L2-63SGH	S4Q2-63SG	S4L2-63SGH	S4L2-63SG	S4L2-63SG
	Motor Çıkış Gücü rpm		kwm	21.2	28.8	28.8	31.6	39
			HP	28.408	38.592	38.592	42.344	52.26
	Soğutma			Natural	Natural	Natural	Natural	Natural
	Silindir Sayısı			3-Inline	4-Inline	4-Inline	4-Inline	4-Inline
	Motor Hızı		rpm	3000	1500	3000	1500	1500
	Sıkıştırma Oranı			22:1	22:1	22:1	22:1	17:1
	Kontrol			Mechanical	Mechanical	Mechanical	Mechanical	Mechanical
	Tam Yükte Yakıt Tüketimi		Mhr	6.33	5.58	8.6	7.6	10.5
	Yakıt Tankı Kapasitesi		Lt.	38	80	45	80	80
	Yağ Kapasitesi		Lt.	4.2	6.5	6	10	10
	Soğutma Sıvısı Kapasitesi		Lt.	4.2	4	2.5	5.5	5.5
	Radyatör Soğutma Oranı		m3/min	64	43	85	65	65
	Motor Hava Alma Oranı		m3/min	1.9	1.7	2.3	2.25	2.9
	Egzoz Gazı Akışı		m3/min	4.5	4.5	5.85	6	7.6
AÇIK TİP		Boyutlar (L x W x H)	mm	1050 x 600 x 900	1380 x 600 x 1000	1150 x 600 x 1000	1480 x 700 x 1000	1480 x 700 x 1000
		Ağırlık	kg	380	560	420	700	700
SESİ AZALTILMIŞ TİP		Boyutlar (L x W x H)	mm	1830 x 823 x 1192	1830 x 823 x 1192	1450 x 823 x 1092	1830 x 823 x 1192	1830 x 823 x 1192
		Ağırlık	kg	480	700	530	850	850

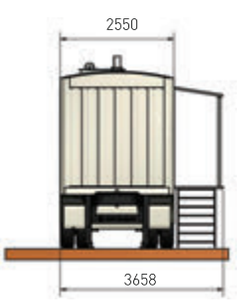
Tepsi Taşıma Arabası

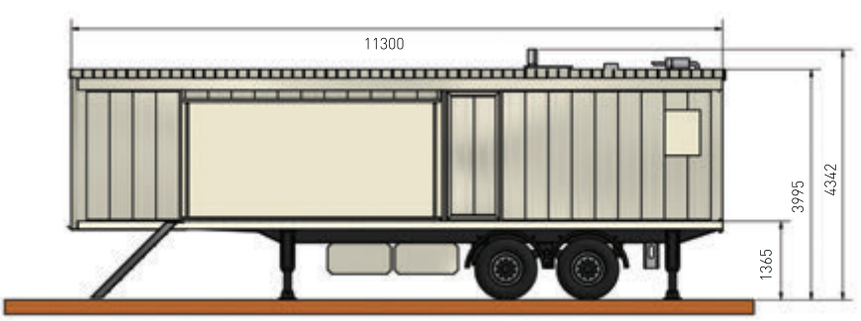
60 x 80 cm 16 raf aleminyum meteryal











Saatte 200 Gr.lık 500 adet ekmek. toplam elektrik gücü 26 Kw

Kod	A.S421.00B.02
Boyutlar	11300 x 2550 x 4000 mm
Şasi No.	NP905V102AA002002
Aks	2
Fren Sistemi	Havalı Fren
Tekerlekler	Continental (12,00 R 22,5) 8+1
Jant	Metal 9,00R 22,5 8+1
Tampon	Parlak Çift Lastik
Süspansiyon sistemi	Mekanik Parabolik 3 Yaprak Yay
Zemin Traversi	Z Bend
Çeki Oku	2" Ø
Mekanik Ayaklar	4 pcs Ovro 300T 800
Zemin Metal Kaplaması	4 mm St52
Ön Cephe Duvarları ve Arka Kapı	1,2 mm CRS Kaliteli Yumuşak Levha
Tavan Metal Levhası	1,2 mm CRS Kaliteli Yumuşak Levha
Arka Kapı	270°Derece Genişletilebilen Tip Konteyner
Elektrik Sistemi	24 Volt SABA
Yangın Söndürücü	1 pcs SABA



OZTİRYAKİLER KONTEYNER TİP FIRINLAR Hamur yoğurma, mayala, kesme, otomatik tartma, manuel şekillendirme ve doğal soğutma üniteleri içerisine yerleştirilmiş haldedir.

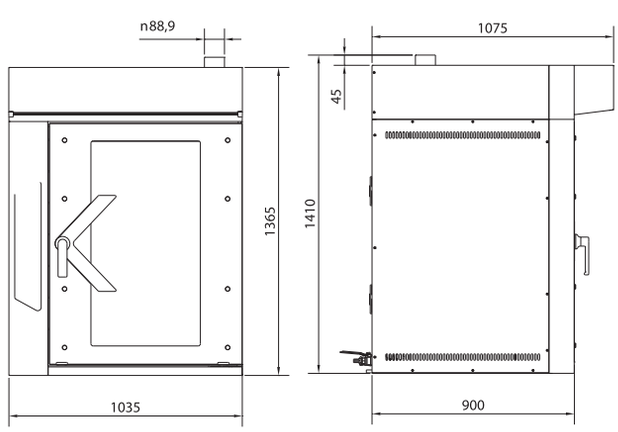
Fırın

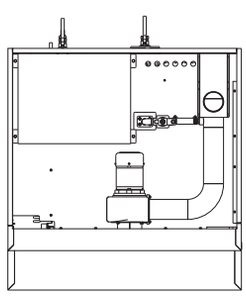
Lidya serisi fırın 150/250 derecede ekmek, kek-pasta türü yiyecek pişirme imkanı sağlar.

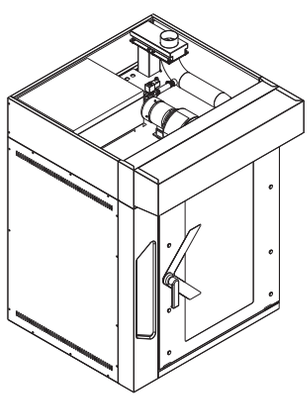
Tepsi Boyutları : 40 x 60 cm - 10 tepsi
Pişirme Süresi : 10 - 20 dak.
Sıcaklık Kontrolü : 0 / 400 °C
Buharlı Sıcaklığı :120 °C (0 - 10 periyot)



TEKNİK ÖZELLİKLER			
Model	LİDYA 10 E	Faz	3
Genişlik ± 5 mm	1035	Isıtıcı Gücü	2 x 9 Kw = 18 kW
Derinlik ± 5 mm	1075	Devirdaim Motoru	1.65 A-0.65 A
Yükseklik ± 5 mm	1410	Buhar Motoru	1.20 A-0.70 A
Ağırlık ±5 kg	260	Devirdaim Motoru Hızı ve Gücü	1400 rpm 0.55 kW
Garanti Süresi	1 year / yıl	Buhar Motoru Hızı ve Gücü	2840 rpm 0.25 kW
Elektrik	380 V 60 Hz N+PE	Standartlar	TSE -ISO 9001
Toplam Elektrik Gücü	19.5 kW	Kod	843.810.100.000







Konteyner Tip Fırın (Askeri Araç)

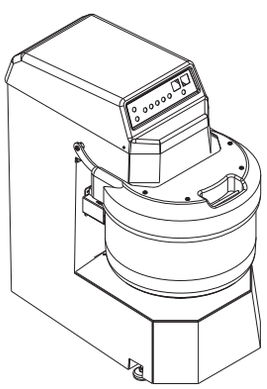
Spiral Mixer

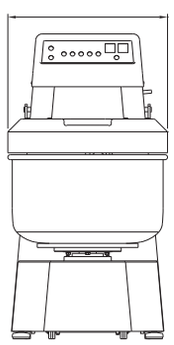
Çift hızlı motorla çalışan spiral karıştırıcı kolu hızlı ve homojen yoğurma sağlar. Kısa zamanda kaliteli hamur elde edilir. Karıştırma kabı, spiral karıştırıcı kolları ve bıçaklar AISI 304 paslanmaz çelik olup İtalya'dan ithal edilmiştir. Yekpare şasi sistemi titreme ve sesi önler. Elektrikli parçalar ve emniyet sistemleri AB Standartlarına uygundur. Un tozu yayılmaması için tamamen kapalı olan kapak açıldığında makine otomatikman durur, kapatıldığında ise kaldığı yerden tekrar çalışmaya devam eder.

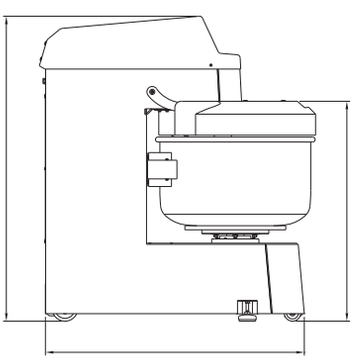


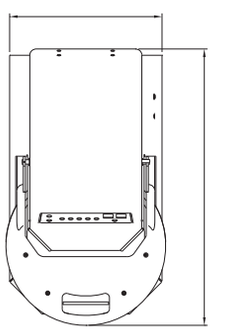
TEKNİK ÖZELLİKLER					
Model		SP 80	Spiral Motoru		380 V / 3.5 kW. 10.3 A
Genişlik	± 5 mm	745			6 kW. 11.9 A
Derinlik	± 5 mm	1285			(6 kW. 11.5 A)
Yükseklik	± 5 mm	1420	Karıştırma Kasesi Motoru		380 V 2.9 A
Ağırlık	±5 kg	660	Spiral Motoru Hızı ve Gücü	1 Speed	720 -3.5 kW.
Garanti Süresi		1 year / yıl		2 Speed	1450- 6 kW.
Elektrik		380 V 50 Hz N+PE	Karıştırma Kasesi Motoru Hızı ve Gücü		700-0.75 kW.
Toplam Elektrik Gücü		6.75 kW.			

240-250 Gr. hamurdan 200 Gr. ekmek
Saatte 900 ekmek (240/0.25)









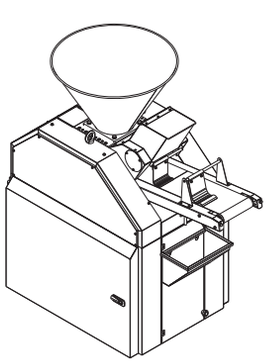
Hamur Kesme Makinesi

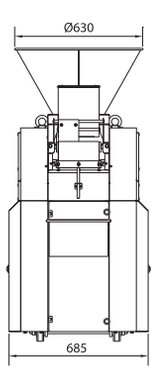
Hamuru istenen ağırlıkta ve ezmeden keser.Her iki yandaki boneler unun mekanik ve elektrikli bölümlere kaçmasını önler. Konveyör bant hareket halinde temizlenir. Artıklar bant altındaki kutuda toplanır. Üç değişik hıza göre ayarlanabilir. Elektronik hız kontrolü opsiyoneldir. Yüksek dirençli gövde titremeyi önler. Yağlama; yağ kaybını önlemek ve ya_ın ömrünü artırmak için kapalı sistem ile yapılır. Poliamid tekerlekler zemine zarar vermeden hareket imkanı sağlar.

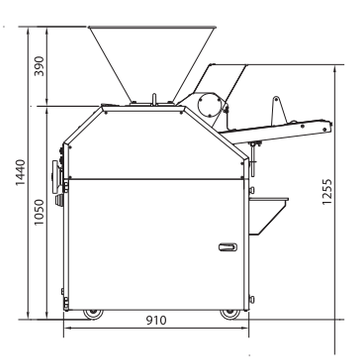


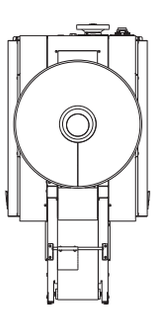
TEKNİK ÖZELLİKLER					
Model		DM 2000	Garanti Süresi		1 year / yıl
Seri Numarası			Elektrik		380 V 50 Hz N+PE
Genişlik	± 5 mm	685	Toplam Elektrik Gücü		1.5 kW.
Derinlik	± 5 mm	1333	Motor		7.27 / 4.2 A 1.5 kW.
Yükseklik	± 5 mm	1440			(940 rpm-dev/dak)
Ağırlık	±5 kg	490			

Ortalama hızda saatte 2100 parça hamur kesme







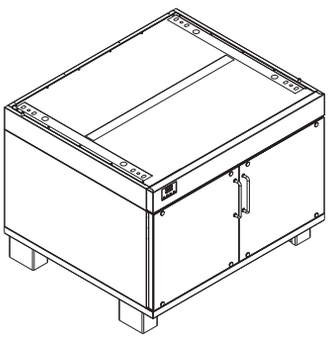


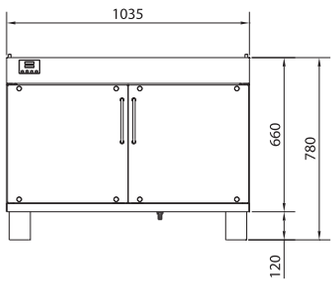
Mayalama Dolabı

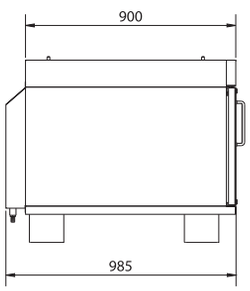
Zaman, sıcaklık ve mayalanma seviyesi ayarlanabilir.

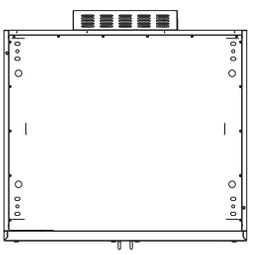


TEKNİK ÖZELLİKLER			
Model	MO10	Elektrik	220 V 50 -60Hz N+PE
Genişlik ± 5 mm	1035	Toplam Elektrik Gücü kW	2.5
Derinlik ± 5 mm	985	Faz	1
Yükseklik ± 5 mm	775	Direnç	2x1 kW
Ağırlık ±5 kg	80	Devirdaim Motoru Hızı ve Gücü	1400 rpm 0.038 kW
Garanti Süresi	1 year / yıl	Standartlar	TSE -ISO 9001
		Kod	843.810.100.000









Jeneratör

TEKNİK ÖZELLİKLER			
GRUP			
Hazır	55(44) kVA (kW)	Güç Faktörü	0,8 cosQ
Başlangıç	50(40) kVA (kW)	Frekans	50 Hz
MOTOR			
Yapım	INTER	Silindir Yuvası	4,1 mm
Model	IDE442NG	Silindir Göbeği	105/118
Devir	1500 rpm	Sıkıytırma Oranı	17,5:1
Başlangıç Gücü	46 (62,6) kW(hp)	Elektrik	12VDC
Hazır Halde Gücü	49 (66,6) kW(hp)	%50 Yük ile Yakıt Tüketimi	6,8 lt/h
Silindir Sayısı	4	%75 Yük ile Yakıt Tüketimi	9,8 lt/h
Silindir Kombinasyonu	Sıralı	%100 Yük ile Yakıt Tüketimi	13,1 lt/h
Hava İndüksiyon Sistemi	Doğal	Yakıt Tankı Kapasitesi	284 lt
Soğutma Sistemi	Su Soğutmalı		
Kontrol	Mekanik		
ALTERNATÖR			
Tip	Synchron.Brushless	İzolasyon	For 10 seconds % 300
Direnç	For 1 hour %110 in 12 hours,	Gerilim	H
Kısa Devre Akım	Minimum 1800 Volt-2U+1000V	Gerilim Hata Payı	231/400 V ±%0.5
BOYUTLAR			
Genişliği	820(1060) mm	Yükseklik	1350(1600) mm
Derinliği	1720(2650) mm	Ağırlık	822(1050) kg



MOTOR
Dizel motor:1500 rpm
Su soğutmalı
Tropical tip radyatör

Su Tankı



TEKNİK ÖZELLİKLER	
Genişlik	1005
Derinlik	1855
Yükseklik	580
Ağırlık	
Garanti Süresi	1 year / yıl
Hacim	1020 m3

Çalışma Masası



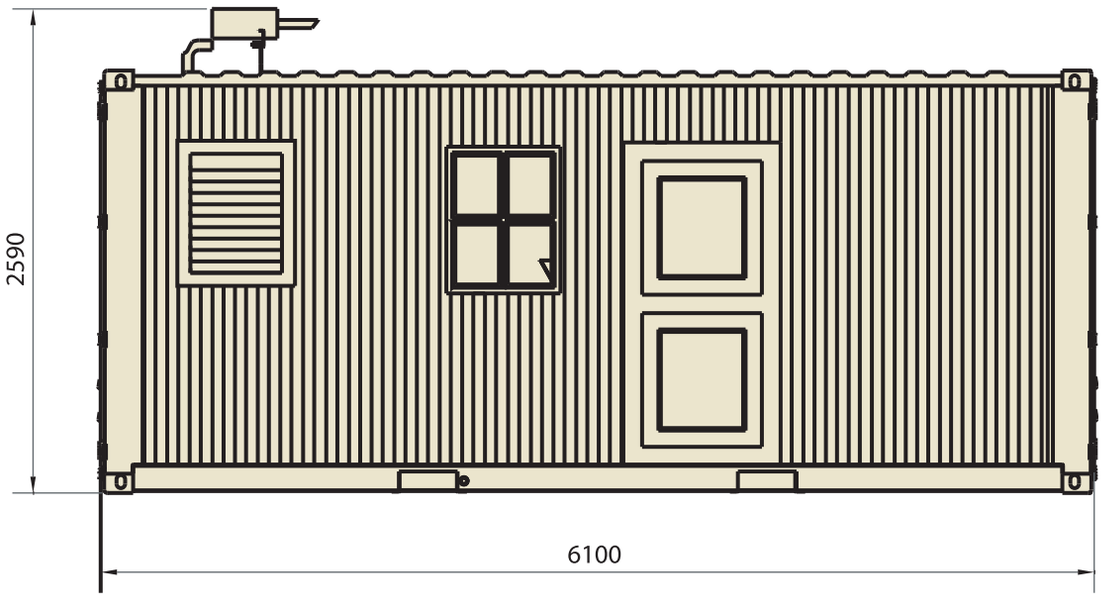
TEKNİK ÖZELLİKLER	
Genişlik	2200
Derinlik	855
Yükseklik	1070
Ağırlık	
Garanti Süresi	1 year / yıl

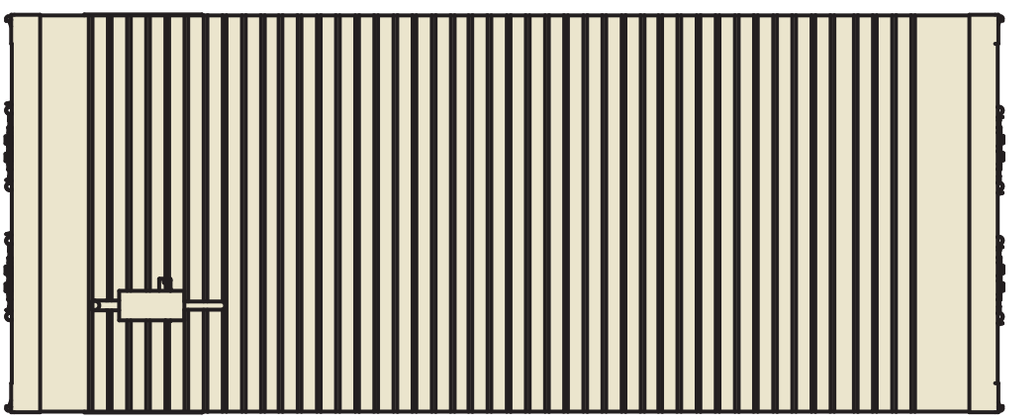
Air Condition

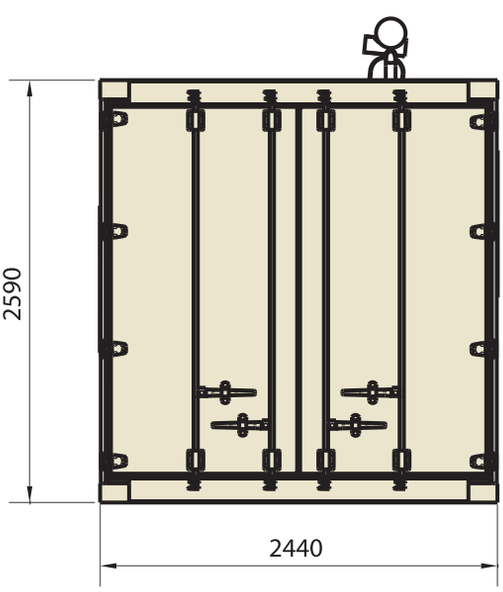


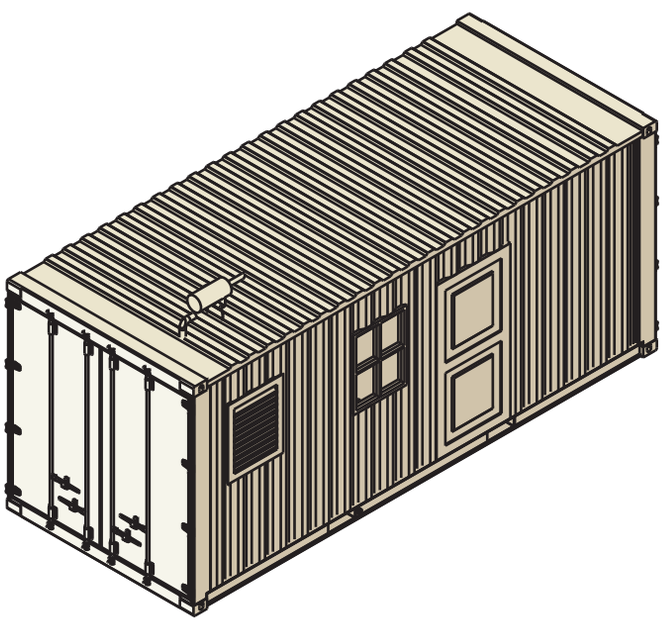
- Hava Filtresi
- Dikey ve Yatay Dalgalı, Hava Salınımı
- Termostad

TEKNİK ÖZELLİKLER	
Soğutma Kapasitesi	13000 Btu / h- 3.8 kW
Isıtma Kapasitesi	16000 Btu / h- 4.6 kW
Nemlendirme Kapasitesi	1.5 lt. / h
Gerilim	220-240 V / 50 Hz.


2590
6100




2590
2440





Konteyner Tip Fırın (Pide)



Konteyner Tip Fırın (Pide)

20 Feetlik üç açılır konteyner içine entegre edilen pide tipi ekmek fırını değişik iklim ve sahra koşullarında ihtiyacı karşılar. Mutfak malzemeleri konusunda 70 yıllık tecrübesiyle ÖZTİRYAKİLER tarafından üretilen bu fırın askeri birliklerin, sivil savunma örgütleri, insani yardım kuruluşları ve doğal afetlerle mücadele kurumlarının ihtiyacını en zor şartlarda dahi en kolay, hızlı ve hijyenik şekilde karşılar.

Özellikler	
Boyutları	6058 mm x 2.896 mm x 2438 mm (20' x 8' x 9.5')
Hamur Yoğurma	50 kg kapasite
Üretim Kapasitesi	750 adet/saat
Ekmek(Pide) çapı	500 mm
Voltaj	380 V
Frekans	50 Hz
Faz Adedi	3P + N
Güç	32 A

Kurulum ve Kullanım

- Bir ana giriş güç kablosu (Üç faz+nötr+toprak))
- Fazdan faza voltaj:380 volt
- Başlatma Akımı: 16 A
- İşletme Akımı: 11 A
- Frekans: 50 Hz.
- Güç: 5 kW
- Voltaj Düşüklüğü: -%15
- Voltaj Yükseliği: %10

20 feet Konteyner Tip Fırın: Hamur yoğurma makinası, lavabo ve çalışma masası ile donatılmış olan bu fırında pide ve lahmacun tipi yiyecekler üretilir. Gerekli kaynak ve ekipmanlar:

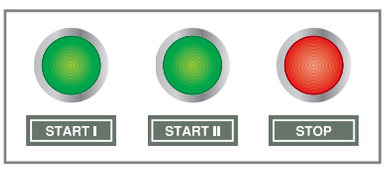
- **Elektrik Gereksinimi:** Dışarıdan 380 V,50Hz. 32 Amper lik elektriğe ihtiyaç vardır.
- **Su Gereksinimi:** Temiz su alınabilecek su kaynağına ihtiyaç vardır.
- **Atık Su Toplama:** Atık su için ayrıca bir depo/tank ihtiyacı

Hamur Yoğurma Makinesi



Özellikler			
Kapasite	50 kg	Akım	5,3 A
Toplam Giriş Gücü	2,15 kW	Besleme Kablosu	5 x 2,5
Gerilim	400 V	Maksimum ses	73 dBA
Frekans	50-60 Hz	Sınıf	IP 54

Düğme	Komut
START I	60 Devir/Dak.hızla makinayı başlatır
START II	120 Devir/Dak.hızla makinayı başlatır
STOP	Durdurma

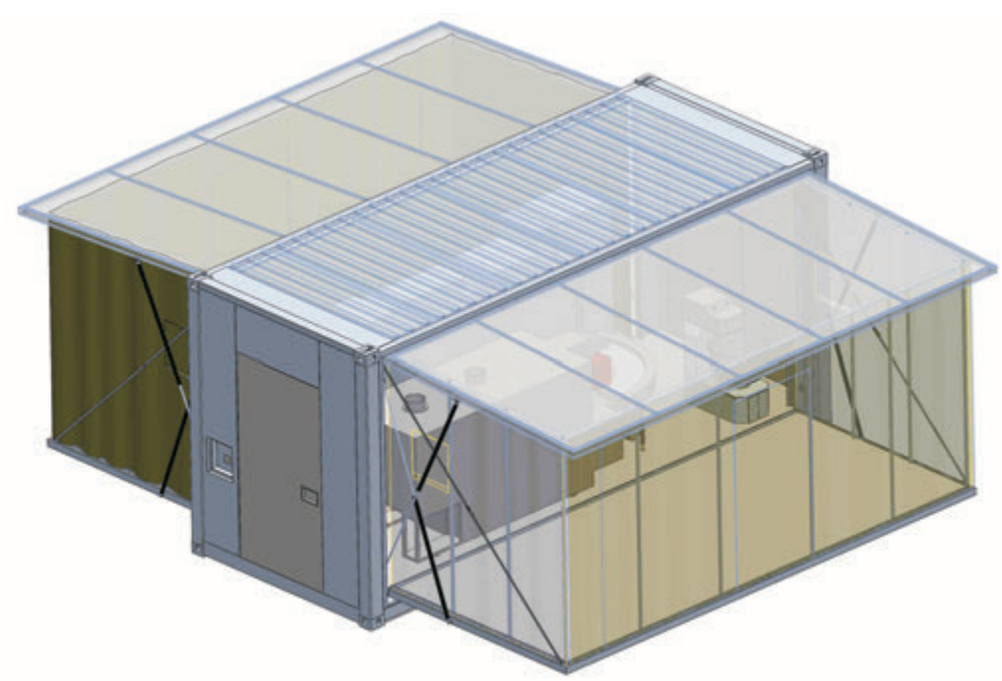


Brülör



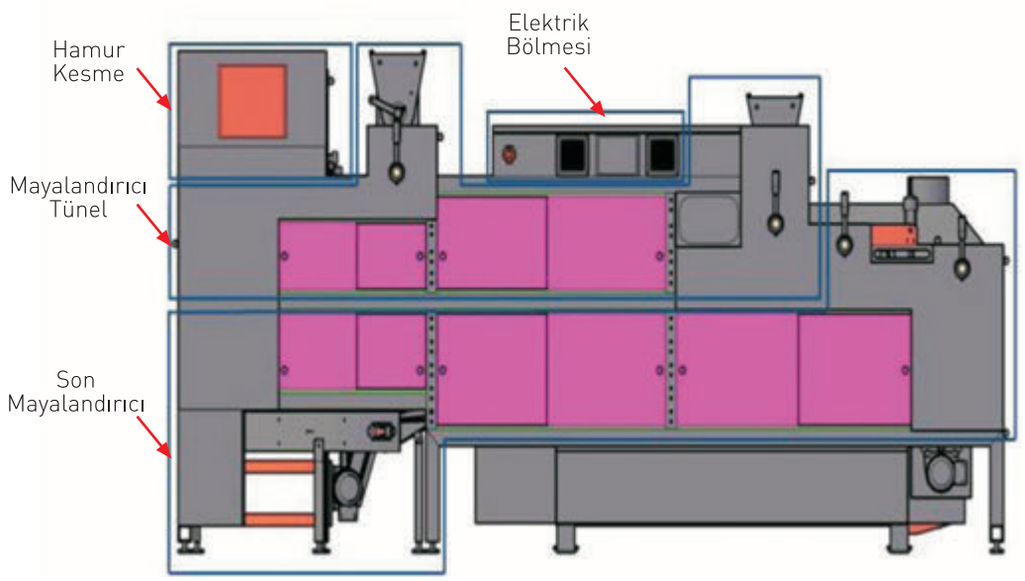
Brülör Özellikleri	
Akış Min-Max.	4 - 9.8 kg/h
Sıcaklık Gücü Min-Max.*	40.8 - 99.9 Mcal/h
Sıcaklık İçin Enerji Tüketimi Min-Max.*	47.3 - 116 kW
Yakıt	LIGHT OIL 1.5°E a 20°C = 6.2 cSt
Aralıklı Çalışma Değerleri	24 saate bir dinlendirilmeli
Çevresel Koşullarda Çalışma ve Depolama	-15 +40°C, Nisbi Nem max. 80%
Maksimum Sıcaklıkta Yanma Hava Isısı	60 °C
Elektrik Gücü	140 W
Motor Fanı	100 W
Emiş Gücü	0.7 A
Güç	1/N ~ 230V- 50Hz
Elektrik Koruma Değeri	IP40
Gürültü** min-max	59 - 61

* *Referans koşulları: Ortam sıcaklığı 20 ° C - Barometrik basınç 1013 mbar - Yükseklik 0 mt (deniz seviyesi)*
** *Yanma laboratuarında, 1 metre mesafe içinde beta kazan üzerinde fonksiyonel brülör ile ölçülen ses şiddeti.*



Bileşenler

Hat dört bölümden oluşur. Hamur Kesme, Mayalandırıcı Tünel, Son Mayalandırıcı, Soğutma Konveyörü ve Fırın .

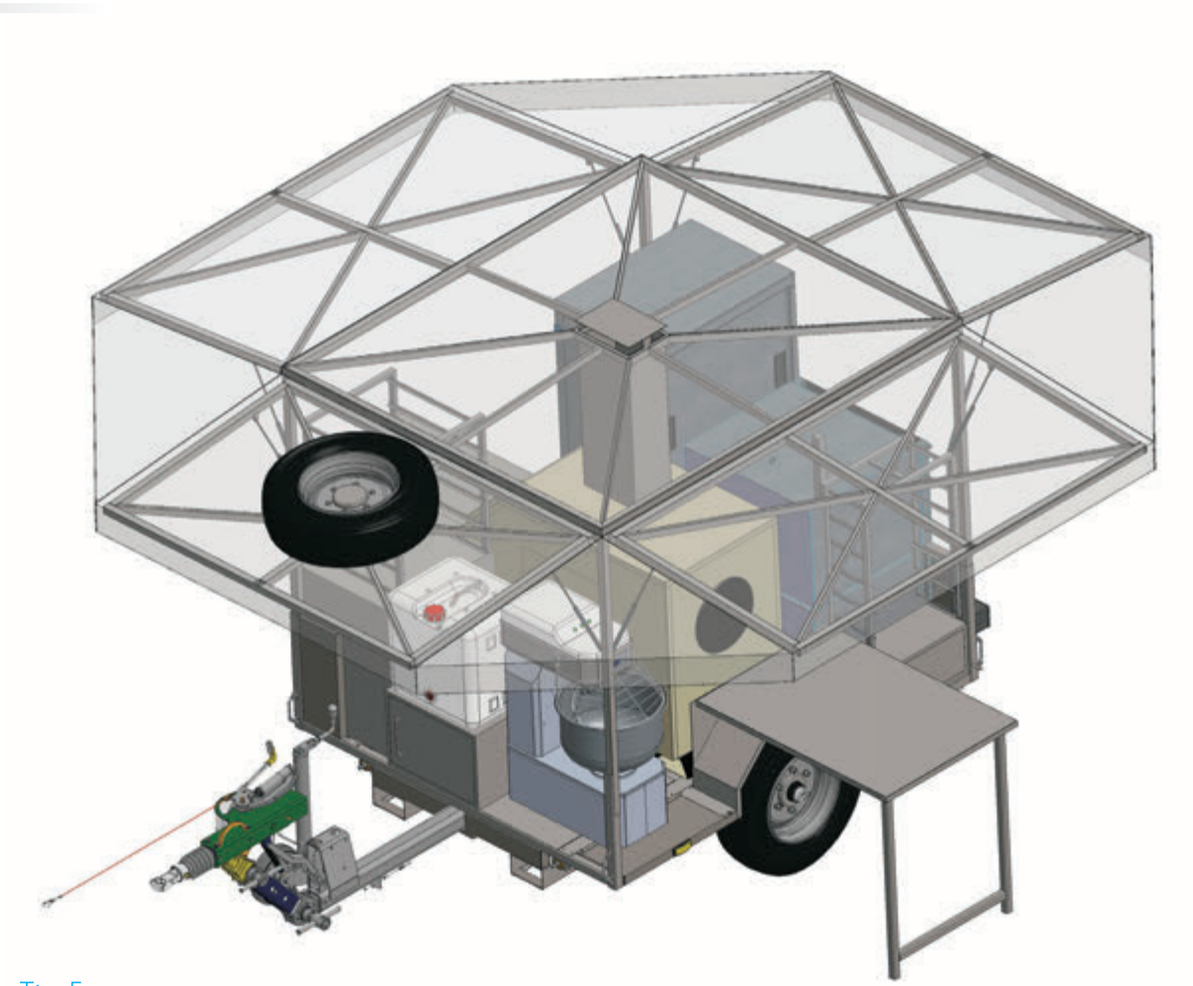


Bütün bölümler PLC (Programmable Logical Control- Programlanabilir Mantıksal Denetleyici) ve Dokunmatik Ekrandan oluşan tek kontrol ünitesine irtibatlıdır. Bu bölümler makinayı çalıştırır, alarm sistemini düzenler, dakikada ki ekmek miktarını belirler, mayalanma süresini düzenler, saniye olarak pişime süresini belirler ve ekmeğin boyutlarını düzenler. Tüm bölümler birbirine irtibatlıdır, bir bölüm alarm verirse sistem tamamen durur.



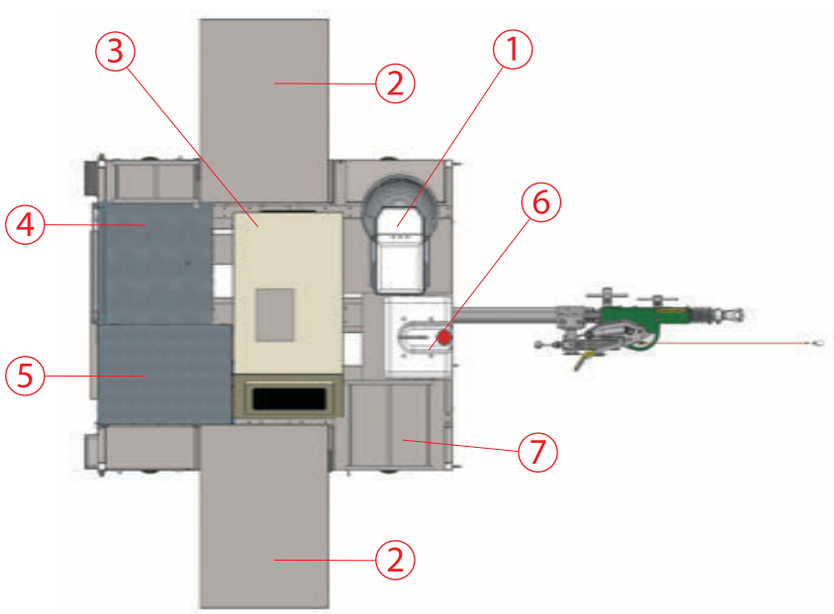



Treyler Tip
Fırın



Treyler Tip Fırın

Treyler Tipi Fırın arazideki birlikler ve gruplar için ekmek üretmek maksadıyla dizayn edilmiştir.250 kişiye ekmek çıkaracak kapasitededir.
Yoğurma, tartma, şekillendirme, mayalandırma, pişirme ve doğal soğutma ünitelerinden oluşur.
Sessiz tip jeneratör ile donatılmıştır, dolayısıyla bağımsız çalışabilir.
Tek dingilli treyler üzerine yerleştirilmiştir ve kara,hava,deniz yollarından emniyetle nakledilebilir.



	Ana Parçalar
1	Hamur Yoğurucu
2	Çalışma Masası
3	Jeneratör
4	Elektrikli Fırın (İki parça)
5	Mayalanma Odası
6	Su deposu
7	Dolap ve Raf Sistemi

CE E7

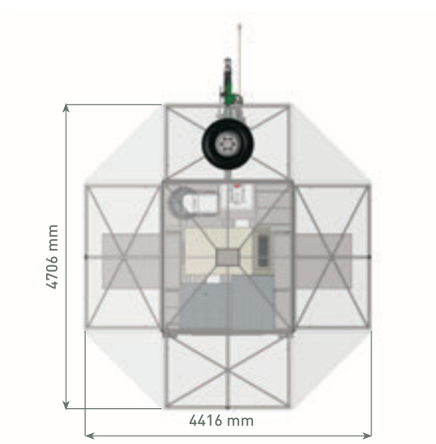
TEKNİK ÖZELLİKLER

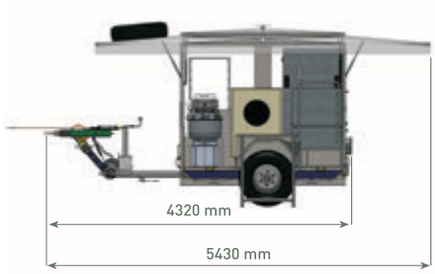
Boyutlar ve Ağırlıklar	
Boyutları	5,430 mm (L) x 4416 mm (W) x 2490 mm (H)
Nakliye Boyutları	4,320 mm (L) x 2070 mm (W) x 2490 mm (H)
Toplam Ağırlık	2,000 kg

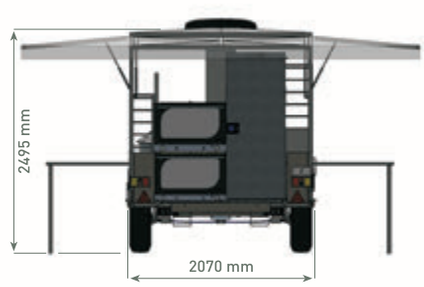
Fırın Ünitesi	
Hamur Yoğurucu	• 30 kg hamur yoğurma kapasitesi • Makineye sürekli su sağlayan şeffaf su tankı • Ayarlanabilir hız • Yüksek kalite paslanmaz çelik karıştırma haznesi ve aksesuarları
Fırın	• 2 adet fanlı elektrikli fırın. • Manuel buhar pompası ve su deposu.. • Yüksek kalite paslanmaz çelik pişirme haznesi.
Mayalama Dolabı	• Mayalanma alanı yüksek kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir. • +70° C'ye kadar çalışma sıcaklığı • Sıcaklık ayarlama termostadı
Tartı	• Kapasite: 6 kg. • Paslanmaz çelik

Treyler	
Trayler Yapısı	Korozyona karşı sıcak daldırma yöntemi ile galvaniz kaplı gövde, Kaucuk süspansiyonlu dingiller.
Şasi	Bükülmeye dirençli çelik profiller
Dingil	Tek dingil
Tekerlekler	2 + 1 Lastikler - 8.5 R 17.5
Kapasite	2600 kg
Süspansiyon	Bağımsız gaz emici süspansiyon
Elektrik Sistemi	Mevzuata uygun trafik lambaları
Çeki Halkası	NATO veya DIN. Yüksekliği ayarlanabilir.
Frenler	Mekanik fren sistemi

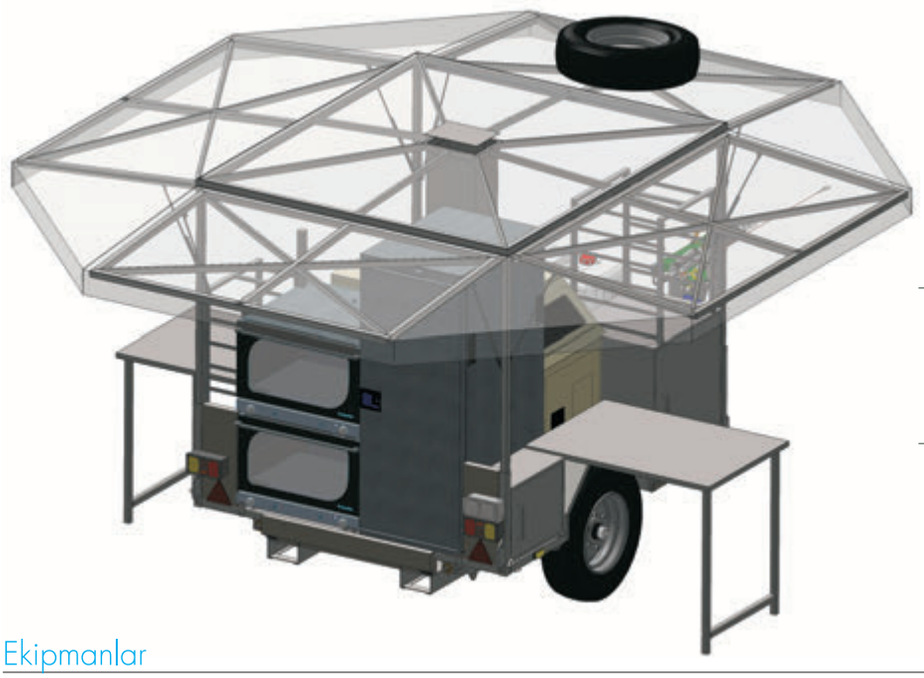
Jeneratör	
Güç	22.3kVA, 1500D/Dak.
Gerilim	380 V, 50 Hz
Motor Tipi	4 Zamanlı dizel hava soğutmalı
Soket	16A bağlantı soketi
Kontrol	Kontrol bölümünden, otomatik başlatma







Tente



- Açılır kapanır tente
- LED Işıklandırma Sistemi
- 8 Adet amörtisör
- Kapaklı baca sistemi

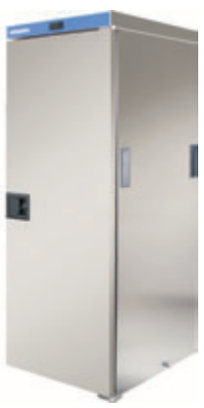
Ekipmanlar



Elektrikli Fırın:
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır
- Her fırının kapasitesi 4 tepsidir.



Hamur Yoğurma Makinesi:
- Bir adet ve 30 Lt. kapasitelidir.



Mayalama Dolabı:
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır
- Çalışma sıcaklığı +70 C dir.
- 20 Adet 400x600 mm.tepsi alır.



Jeneratör

Özellikler	Açıklama
Güç (İlk Çalışmada)	22,3 kVA
Güç (Çalışma Anında)	20,3 kVA
Gerilim	380 V, 50 Hz
Motor	Hava Soğutmalı Dizel
Devir	1500 rpm
Yakıt Tankı Kapasitesi	75 litre
Yakıt Tüketimi	6,1 litre/saat
Motor Yağı Kapasitesi	7 litre



Çamaşır Yıkama Üniteleri

Treyler Tip Çamaşırhane



ÖZTİRYAKİLER Treyler Tipi Çamaşırhane , treyler üzerine yerleştirilmiş ve arazide çamaşır yıkama ve kurutma ihtiyacına yönelik modern bir çözüm getirmiştir. Askeri birlikler, insani yardım kuruluşları, doğal afetlerle mücadele kuruluşları tarafından kolaylıkla kullanılabilecek bir yapıdadır. Dizel jeneratörü ve dizel su ısıtma sistemi nedeniyle bağımsız çalışma imkanına sahiptir. Saatte 25 Kg. çamaşır yıkar ve kurutur.
İç ve dış tambur ve kimyasallarla temas halindeki parçalar 304 kalite paslanmaz çelikten yapılmıştır. Yıkama makinasının toz ve sıvı olmak üzere 5 çeşit kimyasal yıkayıcı gözü elektronik olarak kontrol edilir. Yüksek hızlı sıkma yeteneği kurutma işleminde zaman kazandırır.50 programın 13 ü önceden ayarlanmıştır. Bütün otomatik sistemler manuel olarak da müdahale ve kontrol edilebilir. Suyun alınmasıyla beraber dönmeye başlamak suretiyle çamaşırların tam ıslanmasını ve kimyasalın homojen yayılmasını sağlar.

Yıkama Makinası



Endüstriyel tip çamaşır makinesi, paslanmaz çelik tambur ve ana gövdeye sahiptir. Ayarlanabilir elektronik sistemi ile 50 yıkama programı kullanılabilmektedir. Özel tasarlanmış sıcak su alma sistemi mevcuttur.

Kapasite	25 kg / h
Tambur Hacmi	254 lt
Tambur Çapı	762 mm
Tambur Yüksekliği	460 mm
Kapı Çapı	475 mm
Yıkama Motoru Gücü	4 kW

Teknik Özellikler

35 kW gücünde özel bir dizel brülör ile sıcak su ihtiyacı karşılanmaktadır.

- Komple paslanmaz çelik dış yapı
- Paslanmaz çelik iç ve dış tambur
- Geliştirilmiş yay ve şok sistemi
- Ayarlanabilir tambur hızı
- Ayarlanabilir sıkma hızı
- Ayarlanabilir su sıcaklığı
- Ayarlanabilir su seviyesi
- Ayarlanabilir yıkama süresi
- Manuel müdahale imkanı

Kurutma Makinesi



25 kW güce sahip özel dizayn edilmiy dizel brülör, çamaşır kurutma makinesiiçin gerekli olan sıcak havayı sağlar.

Kapasite	30 kg
Devir Süresi	35
Tambur Hacmi	605 lt
Tambur Çapı	970 mm
Tambur Derinliği	820 mm
Motor Gücü	0,75 kW

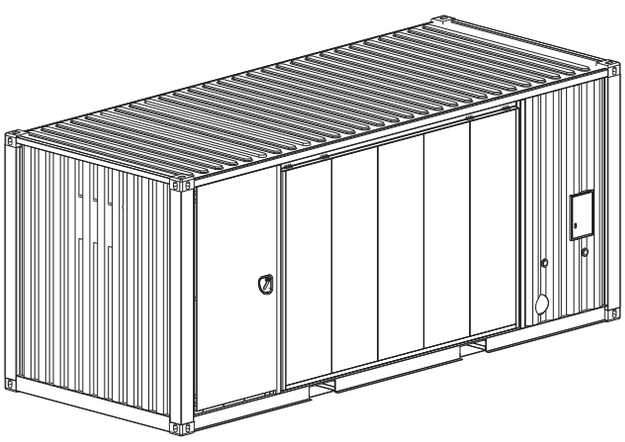
- Paslanmaz çelik,delikli iç tambur
- Elektronik zaman ve sıcaklık ayarı
- Electronik kontrol
- Çift yönlü dönme
- Termostat
- Kolay temizlenebilen filtreler
- %80 kaynaksız yapı
- Elektrostatik boya

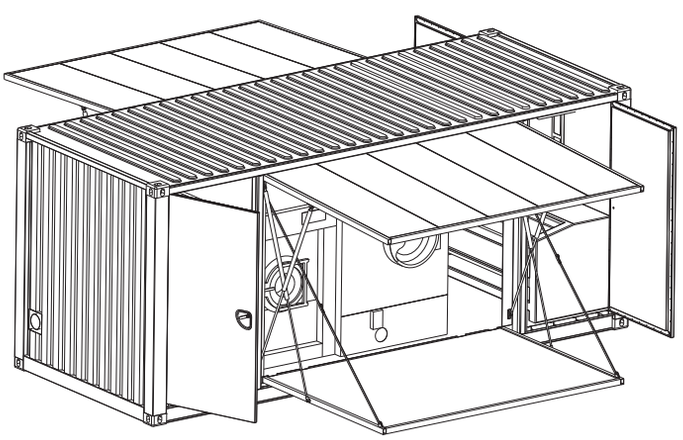


Konteyner Tip Çamaşırhane

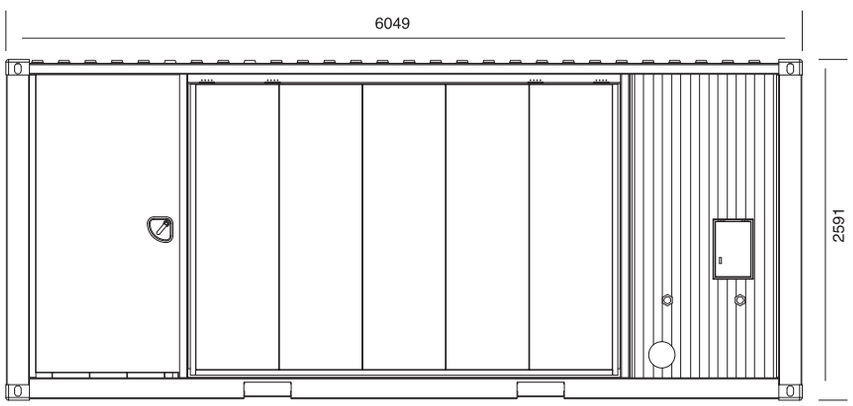


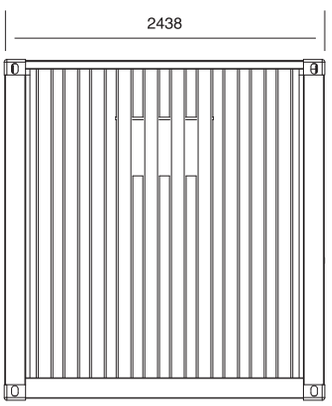
20 Feetlik ISO çelik konteyner içine yerleştirilmiştir. Askeri birlikler, insani yardım kuruluşları, doğal afetlerle mücadele kuruluşları tarafından kolaylıkla kullanılabilecek bir yapıdadır. Saatte 50 Kg. çamaşırı yıkar ve kurutur.





Nakliye Durumu





Net weight: 7340 Kg



Yıkama Makinesi

Paslanmaz çelik tambur ve ana gövde ve yıkama programlarına kumanda eden elektronik kontrol sistemi vardır.

- Tamamen paslanmaz çelik dış yapı
- Paslanmaz çelik iç ve dış tambur
- 300 G ekstraksiyon kuvveti
- İnverter frekans kontrollü tek motor sürücüsü
- Geliştirilmiş yaylar ve amortisör
- ST-37 çelik denge ağrlık sistemi
- Maksimum kontrol paneli
- Cool Down sarsıntı önleme sistemi
- Alüminyum jant sistemi
- CD, TSE ve ISO 9001-2000
- Ayarlanabilir tambur devri
- Ayarlanabilir su sıcaklığı
- Ayarlanabilir su seviyesi
- Ayarlanabilir yıkama süresi

ELEKTRİKSEL DEĞERLERİ

Kapasite	Motor Gücü	Direnç	Toplam Güç		Sigorta		Kablo	
			Elektrik	Buhar	Elektrik	Buhar	Elektrik	Buhar
50 kg	7.5 kW	24 kW	29.5 kW	5.5 kW	3 x 63 A	3 x 32 A	4 x 10 NYY	4 x 6 NYY

SU VE BUHAR KULLANIM ÖZELLİKLERİ

Kapasite	Su Girişi	Buhar	Gider	Su ve Buhar Basıncı		Su Tüketimi	Elektrik Gücü
				Max	Min		
50 kg	2 x 1"	1"	2 1/2"	4 bar	2 bar	810 lt	29.5 kW

Kurutma Makinesi

- Paslanmaz çelik delikli iç davul
- Doğrudan göbek mili ve kayış dönüş sistemi
- Elektronik zaman ve ısı ayarı
- Tamamen programlanabilir elektronik kart
- İki yönlü dönüş
- Termostat
- Emniyetli kapı anahtarı
- Cool Down sarsıntı önleme sistemi
- Daha az alan kaplayan dizayn
- Büyük ve kolay temizlenebilir filtreler
- Tek noktadan yağlama
- Yeni tasarlanmış paslanmaz çelik kapı ve menteşe
- %80 kaynaksız gövde



ELECTRICAL SPECIFICATIONS

Kapasite	Toplam Güç		Direnç	Sigorta		Kablo	
	Elektrik	Buhar ve Gaz		Elektrik	Buhar	Elektrik	Buhar
1500 lt	2.2 + 3 kW	2 x 3 kW	42 kW	3 x 100 A	3 x 32 A	4 x16 NYY	4 x4 NYY

BUHAR VE GAZ TÜKETİM ÖZELLİKLERİ

Kapasite	Gaz Giriş Çapı	Buhar Giriş Çapı	Su ve Buhar Basıncı		Kablo	
			Buhar	Buhar	Elektrik	Buhar
1500 lt	3/4"	1"	2-4 bar	40 mbar	140 kg/h	6.4 m^3/h

Ütü Masası



- Tüm makineler için elektriksel özellikler 380 ±% 10 V 50 Hz ±% 2'dir.
- Kumaşta biriken havayı uzaklaytırma sistemi
- Termostat
- Cool Down sarsıntı önleme sistemi
- Farklı ısıtma tipi seçenekleri
- Elektronik kontrol sistemi
- Paslanmaz çelik silindir
- Paslanmaz çelik kumaş haznesi

Boyutlar	Kablo		Sigorta		Buhar Girişi	Yoğunlaştırıcı Çıkışı
	Elektrikli Isıtıcı	Buhar ve Gaz Isıtıcısı	Elektrikli Isıtıcı	Buhar ve Gaz Isıtıcısı		
320 x 1500	4 x6	3 x 2.5	3 x 40 A	1 x 16 A	1"	1/2"









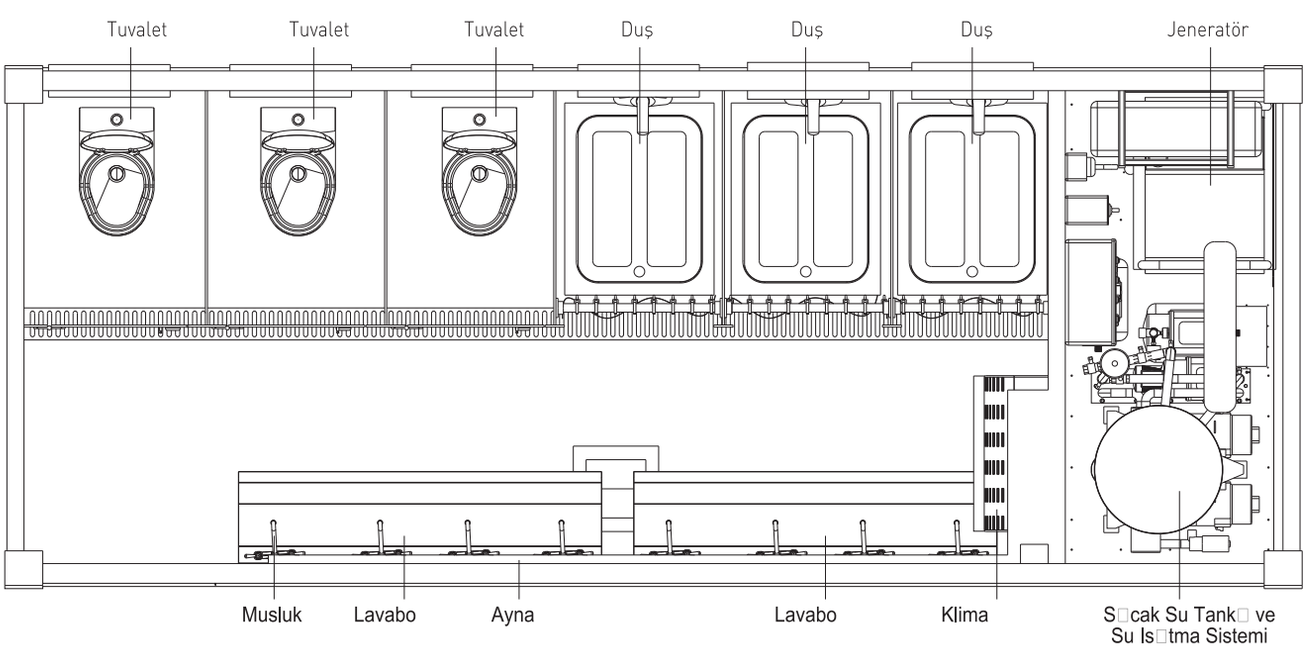


Banyo Tuvalet Üniteleri

Konteyner Tip Banyo Tuvalet 3+3



Konteyner Tip Banyo Tuvalet, insanlara temel temizlik ihtiyaçlarını sahra koşullarında karşılama imkanı sağlar. 20' konteyner içerisine yapılmıştır. Konfigürasyon özel gerekliliklere göre değiştirilebilir. Konteyner, kontrol paneli, dizel yakıt ile çalışan su ısıtma sistemi, pompalar ve 15 kW jeneratör için ayrı bir teknik odaya sahiptir. Su ısıtma sisteminin 2000 lt / saat sıcak su kapasitesi bulunmaktadır. Sistem, temiz / kirli su deposu ile bağımsız ve eksiksizdir. Tüm sıhhi tesisat parçaları ve aksesuarları paslanmaz çeliktir. Ayrıca bu tarz mobil üniteler bir treyler üzerinde de oluşturulabilmektedir.





Jeneratör, pompalar, dizel su ısıtma sistemi ve kontrol paneli ayrı bir bölüm olarak hazırlanan Teknik Oda içine yerleştirilmiştir. Sıcak su kapasitesi 2000 Lt./ Saat' dir. Temiz ve kirli su depolarıyla irtibatlandırılarak kendi kendine yeterli, bağımsız sistem kurulmuş olur.

Duş



Duş tekneleri paslanmaz çeliktir. Duş başlığı sabit olarak ve el ile kullanılabilir. Yan duvarlar gibi kapı yapılabilir veya perde kapı kullanılabilir.

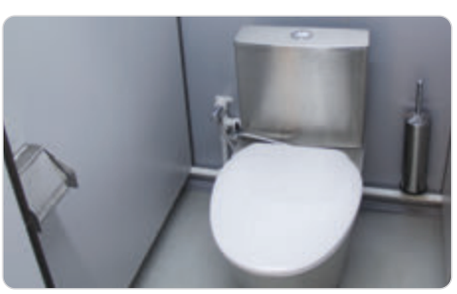


Lavabo



Kurna tipi lavabolar paslanmaz çelikten yapılmıştır,kişisel temizliğin yanında malzeme temizliğine de imkan verir. Sıcak ve soğuk su seçenekli 8 adet musluk ,aynalar, sabunluklar ve 230 V. Elektrik soketleri ile donatılmıştır.

Tuvalet

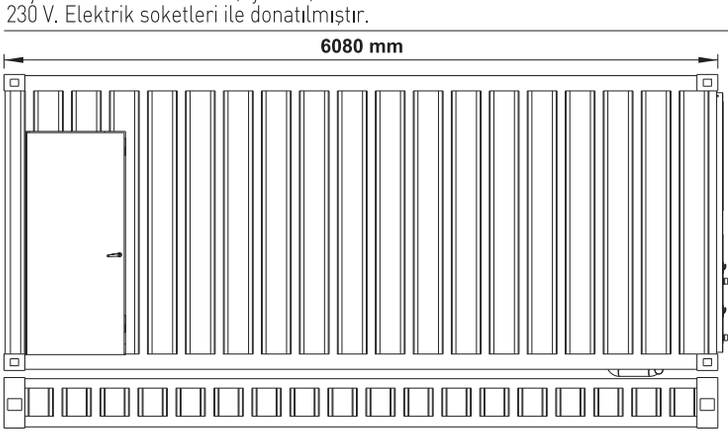


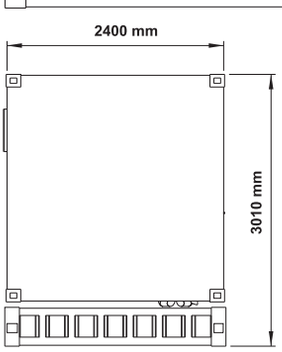
Paslanmaz çelik tuvalet üniteleri maximum hijyen sağlar.Yan duvarlar komple kapalıdır.

Klima



Yüksek performanslı klima ısıtma, soğutma ve hava akışı sağlar.





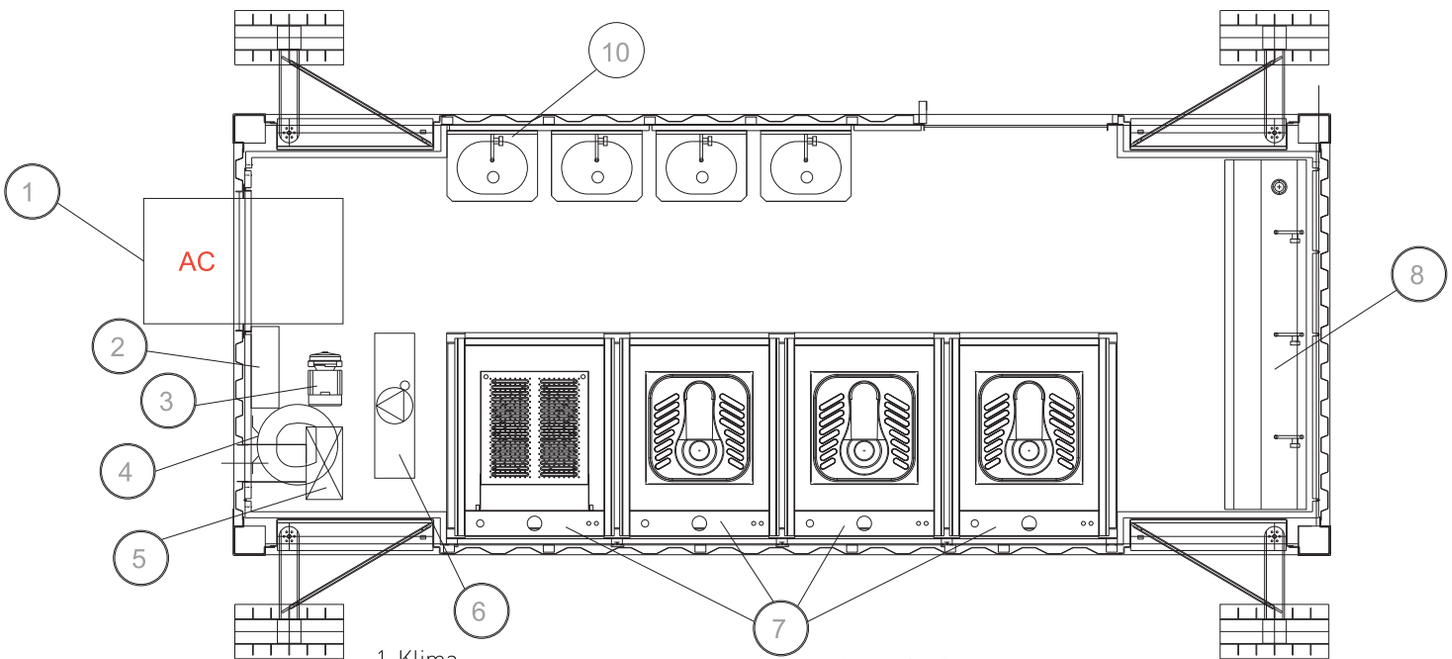


Soyunma yeri olarak ısıtımış sahra çadırı
(İsteğe Bağlı)

TEKNİK ÖZELLİKLER	
Konteyner Boyutları (L x W x H) mm	6080 x 2400 x 3010
Kapılar Açıldığındaki Boyutlar (L x W x H) mm	7200 x 3270 x 3010
Boş Ağırlık (kg.)	3500
Su Tankı Dolu Ağırlığı (kg.)	6500
Yerden Yüksekliği - mm	510
Yaşam Alanı Boyutları (L x W x H) mm	4650 x 2225 x 2400
Duş Sayısı	3
Tuvalet Sayısı	3
Lavabo Sayısı	2
Musluk Sayısı	8
Ayna Sayısı	8
Sıcak Su Tankı Kapasitesi (lt.)	250
Temiz Su Tankı Kapasitesi (lt.)	1000
Atık Su Tankı Kapasitesi (lt.)	2000
Isıtıcı Kapasitesi (kW)	2 x 35
Yakıt	Diesel
Maksimum Yakıt Tüketimi. (lt. / h)	2 x 4,5
Yakıt Tankı Kapasitesi (lt.)	100
Jeneratör	7,5 kVA / 230 V / 50 Hz
Jeneratörün Yakıt Tüketimi (lt. / h)	2,4
Klima Kapasitesi (Btu)	9000



İç yüzey komple paslanmaz çeliktendir.Bu ünitedeki 4 bölme hem duş hem de tuvalet olarak çok maksatlı kullanılabilmektedir.El ile duş ızgarası indirilip kaldırılarak maksada uygun kullanım sağlanır



1-Klima
2-Kontrol Paneli
3-Temiz Su Pompası
4-Kazan
5-Havalandırma Fanı

6-Atık Su Pompası
7-Duş ve Tuvalet Ünitesi
8-Abdest Ünitesi
9-Krikolar
10-Lavabolar

Lavabolar



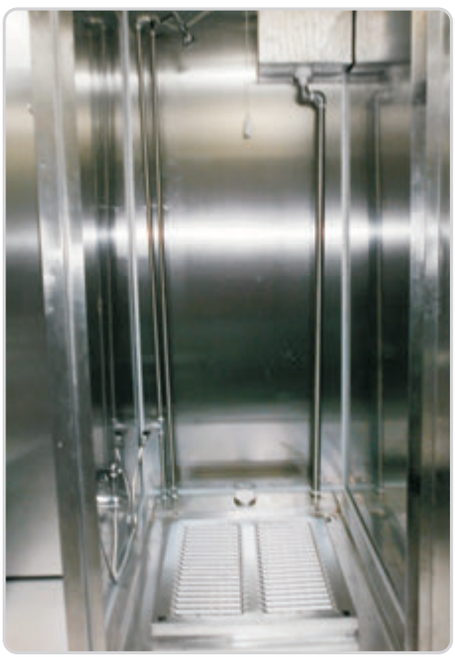
4 adet lavabo, sıcak-soğuk su muslukları ve aynalar günlük kişisel temizlik ve bakıma imkan verir.

Kurna Lavaba



Kurna tipi lavabolar paslanmaz çelikten yapılmıştır, kişisel temizliğin yanında malzeme temizliğine de imkan verir.

Duş ve Tuvalet Bölmeleri



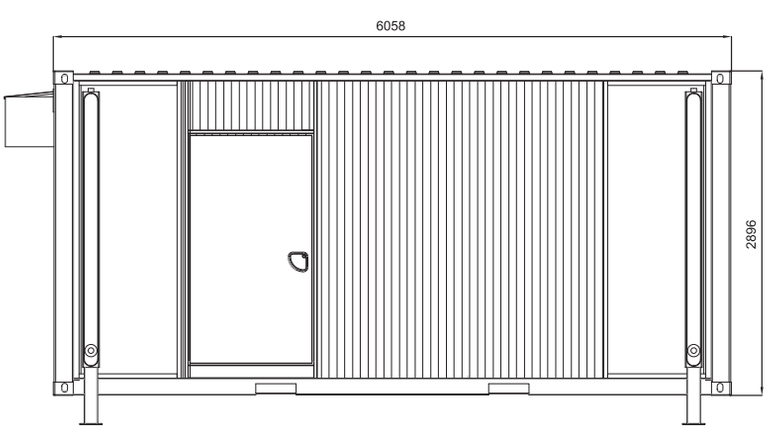
Komple paslanmaz çelikten yapılmıştır.Hem duş hem de tuvalet olarak çok maksatlı kullanılabilmektedir. El ile duş ızgarası indirilip kaldırılarak maksada uygun kullanım sağlanır. Her bölümde duş başlığı ve spiral temizlik musluğu vardır.

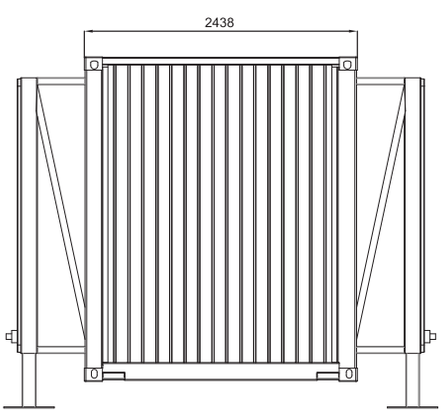
Klima



Yüksek performanslı klima ünitesi yaşam alanının ısıtılması ve soğutulması için kullanılmaktadır. Klima, hassas ve gizli soğutma kombinasyonu halinde gerçekleştirilen 4.9 kW maksimum soğutma kapasitesine sahiptir. Klima, -32° ila +60°C arasındaki ortam sıcaklıklarına adapte olabilir.

TEKNİK ÖZELLİKLER	
Konteyner Boyutları (L X W X H) Mm	6058 x 2438 x 2896
Boş Ağırlık (Kg.)	5150
Duş ve Tuvalet Sayısı	4
Kurna Lavabo Sayısı	1
Lavabo Sayısı	4
Ayna Sayısı	4
Kazan Kapasitesi	100 L
Klima Kapasitesi (Btu)	16700





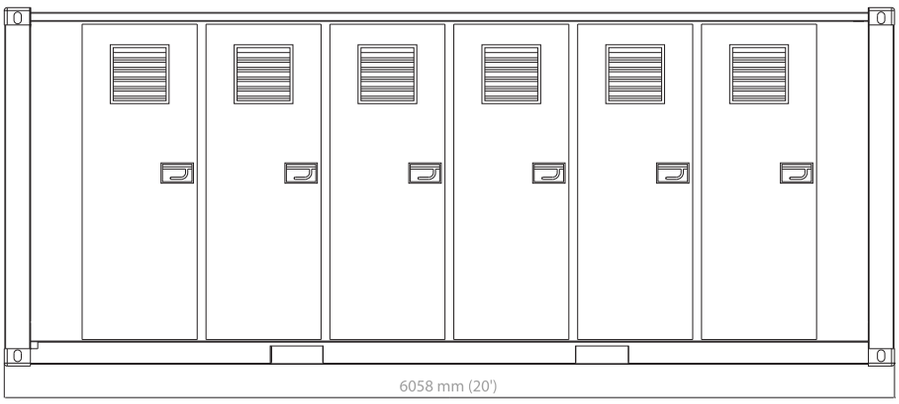
Konteyner Tip Banyo Tuvalet 6+6

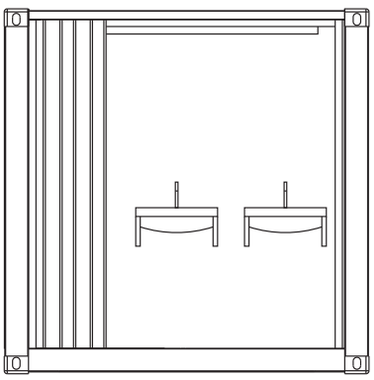
Genel Bilgiler

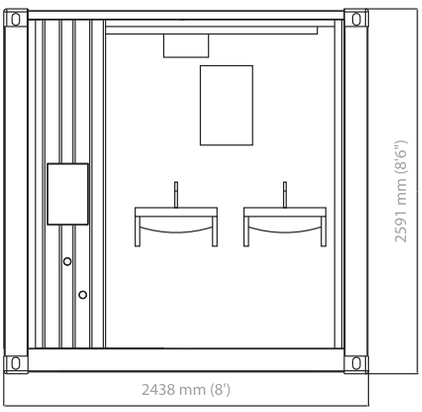


20 feet ISO konteynerin içine yerleştirilmiş bu ünite 6 duş,6 tuvalet ve 4 adet lavabodan oluşur. Lavabolar dışarıdadır. Konteynerin bir tarafında her birinin kapıları ayrı olmak üzere tuvaletler,arka tarafında ise yine aynı şekilde duşlar yerleştirilmiştir. Lavabolar ise kısa kenarlara dışarıdan bağlanır. Dolayısıyla tek kapıya bağlı olmadan 12 ünite rahatlıkla kullanılabilir.
Elektrikli ısıtıcı vasıtasıyla su ısıtılır ve duşlara verilir. Kullanmak için aşağıdaki kaynak ve ekipmana ihtiyaç vardır:

Güç Kaynağı: Jeneratör veya üç fazlı 63 A. bağlantı gerekir.
Su Kaynağı: Temiz su kaynağı gerekir.







Özellikler	
Boyutlar (L x W x H)	6058 x 2438 x 2591 mm
Tuvalet Sayısı	6
Duş Sayısı	6
Lavabo	4
Elektrik	380 V AC 50 Hz, 63 A, 3 faz, 21 kW

Üniteler ve Özellikler

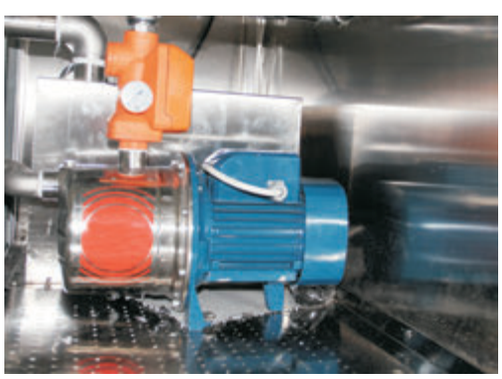






Yaşam Alanı
Esas olarak duş ve tuvalet bölmeleri ve Teknik Odadan oluşur.

Teknik Oda
Konteynerin kısa kenarlarından birine yerleştirilmiş olan teknik odaya sistemi çalıştırmak ve kullanmak için gerekli teknik ekipman yerleştirilmiştir.



Üniteler			
1	Işık Butonu	5	Su Pompası
2	Devre Kesici	6	Elektronik Pompa Kontolü
3	Su Isıtıcı	7	Atık Su Deposu
4	Sıvı Sabun Deposu	8	Temiz Su Valfi

Su Isıtıcı
20 ft Konteyner Tip Banyo Tuvalet 6+6 için, elektrikli su ısıtıcısı tarafından sıcak su ihtiyacı karşılanmaktadır.

TEKNİK ÖZELLİKLER	
Model	SIEMENS DE1821515
Güç	18 / 21 kW
Giriş Suyu Sıcaklığı	4 - 55 °C
Ayarlanabilir Su Sıcaklığı Aralığı	20 - 60 °C
Sıcak Su Akışı (38 °C / 60 °C)	9,9 / 6,6 l/min
Maksimum Akış Oranı	10 l/min
Koruma	IP25
Gerilim	400 V, three phase
Akım	32 A
Diğer	LCD bilgi ekranı Kireç önleyici sistem Basınç sınırlayıcı Sıcaklık sınırlayıcı



Treyler Tip Banyo Tuvalet

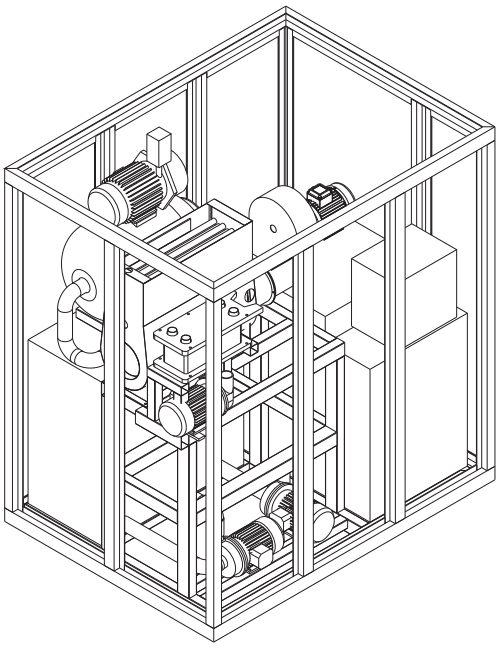


Kısa sürelerle arazide görev yapan ve sık sık yer değiştiren birlikler için hazırlanmıştır. Kara, deniz, hava ve demiryolları ile nakli mümkündür.9 bölmeli duştan oluşur ve bölümler branda ile birbirinden ayrılmıştır. Duş teknesi, duş başlığı ve branda bölmelerden oluşur. Bir kişi 9 Dakikada yıkanır hesabından 90 dakikada 90 kişi yıkanabilir.



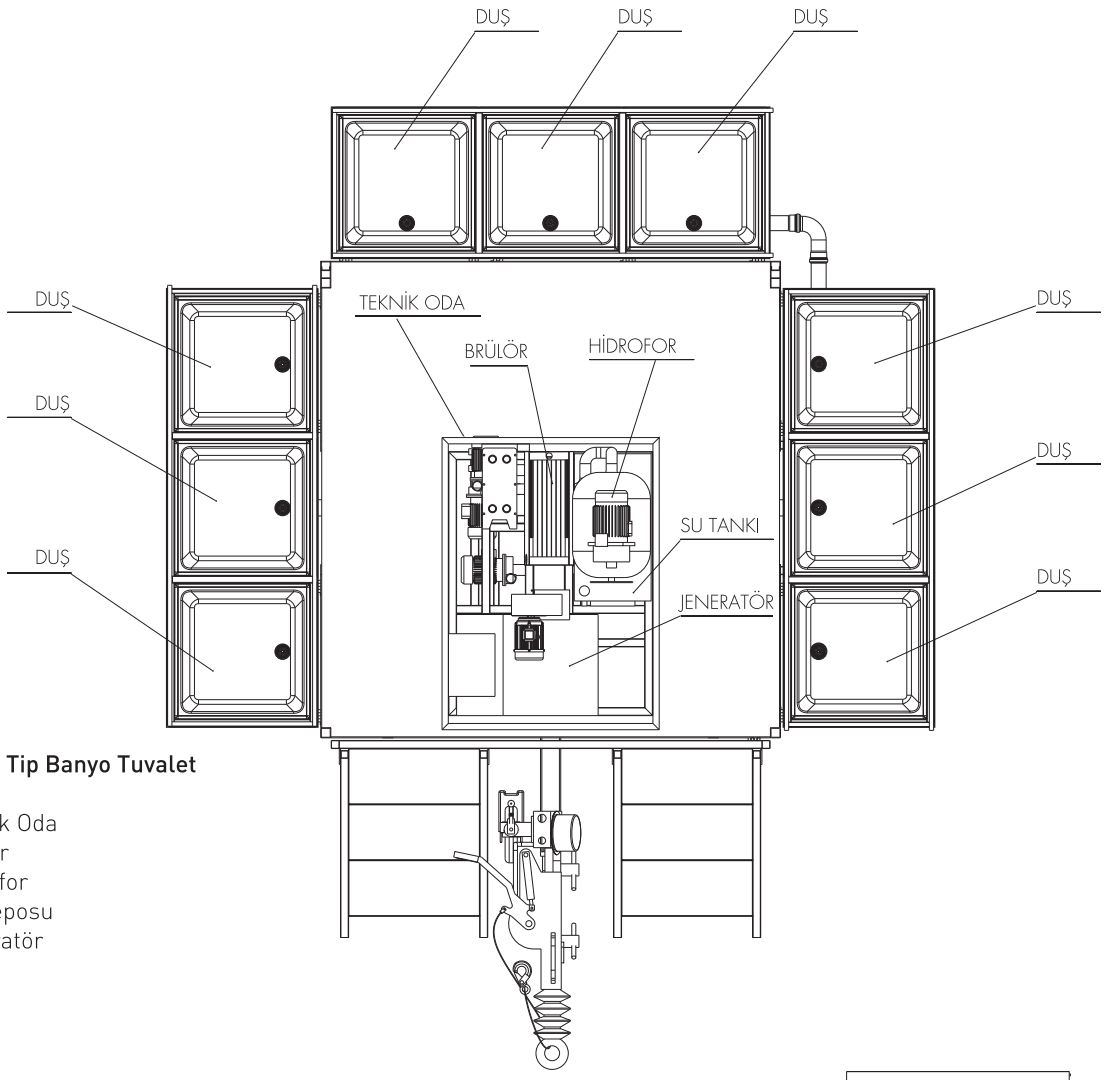
Teknik Oda

İhtiyaç olan su ; hortum ve 0.75 kW su pompası yardımıyla harici kaynaktan temin edilir. Sıcak su 125 Kw özel dizayn brülörle elde edilir ve 200 Lt.lik su deposunda depolanır.



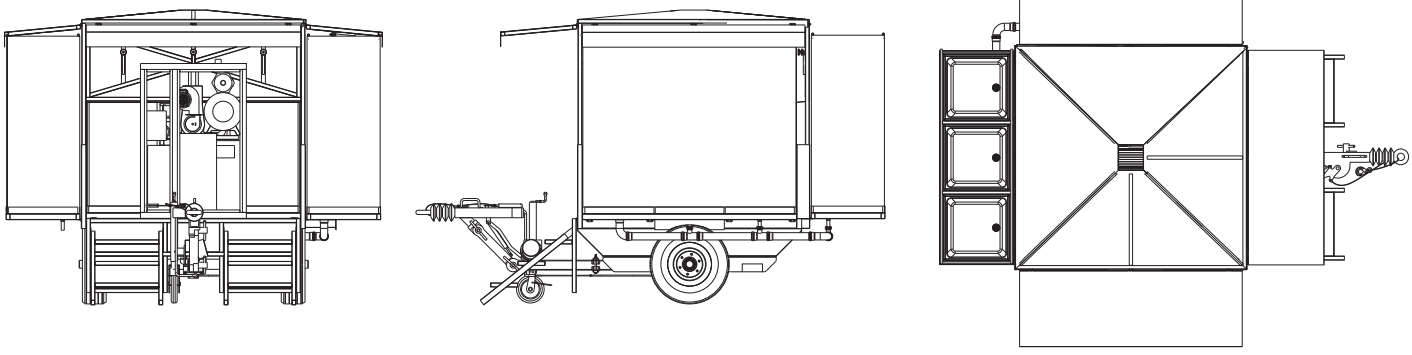
Jeneratör

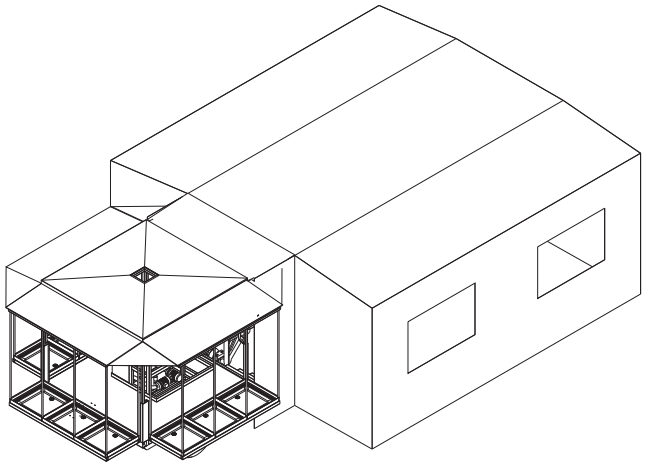
- 7,5 kVA
- Monofaze
- 15 litre yakıt kapasitesi (2,3-2,41 litre yakıt tüketimi)
- 6 saat yakıt tankı kapasitesi



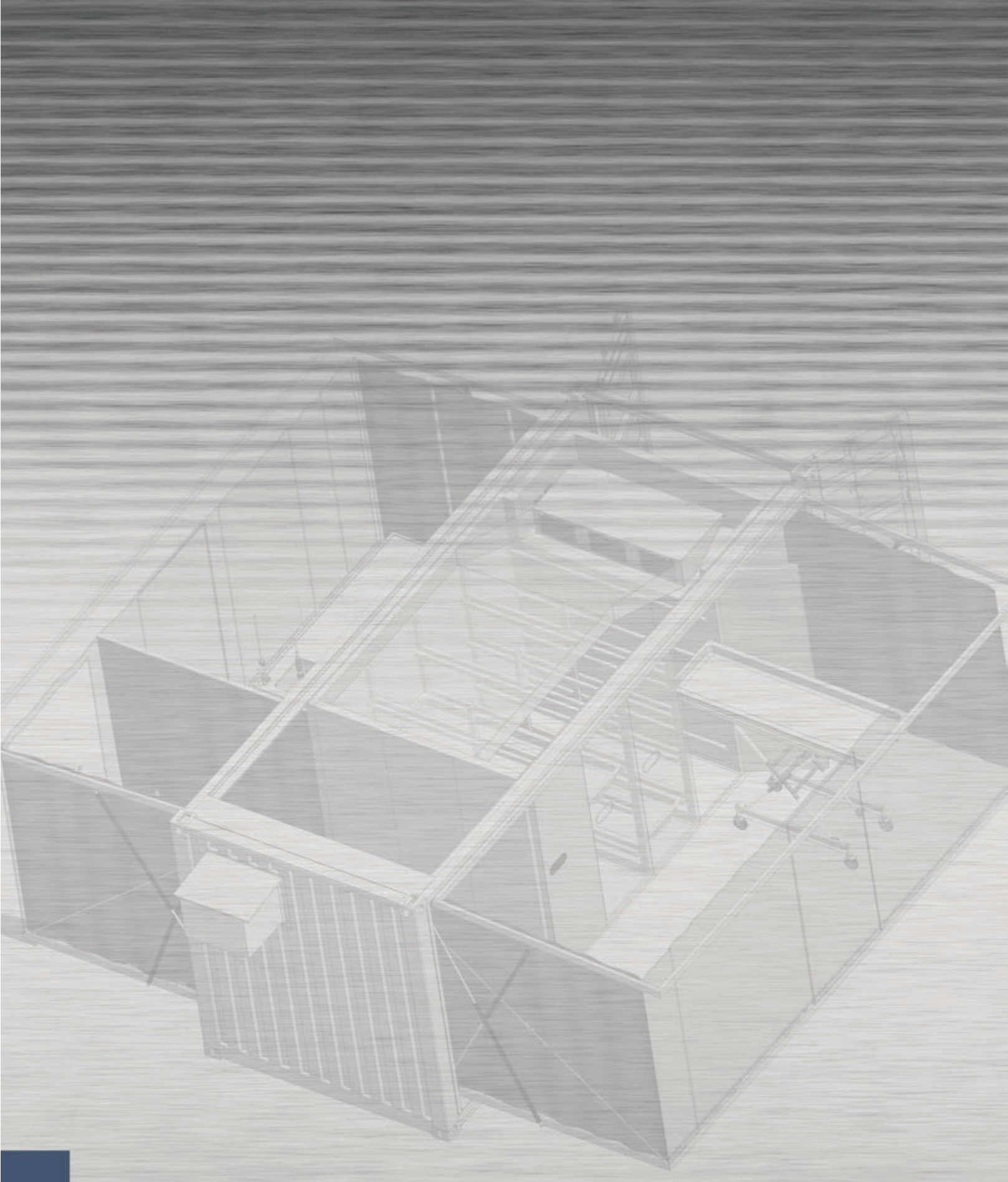
Treyler Tip Banyo Tuvalet

- Duş
- Teknik Oda
- Brülör
- Hidrofor
- Su Deposu
- Jeneratör

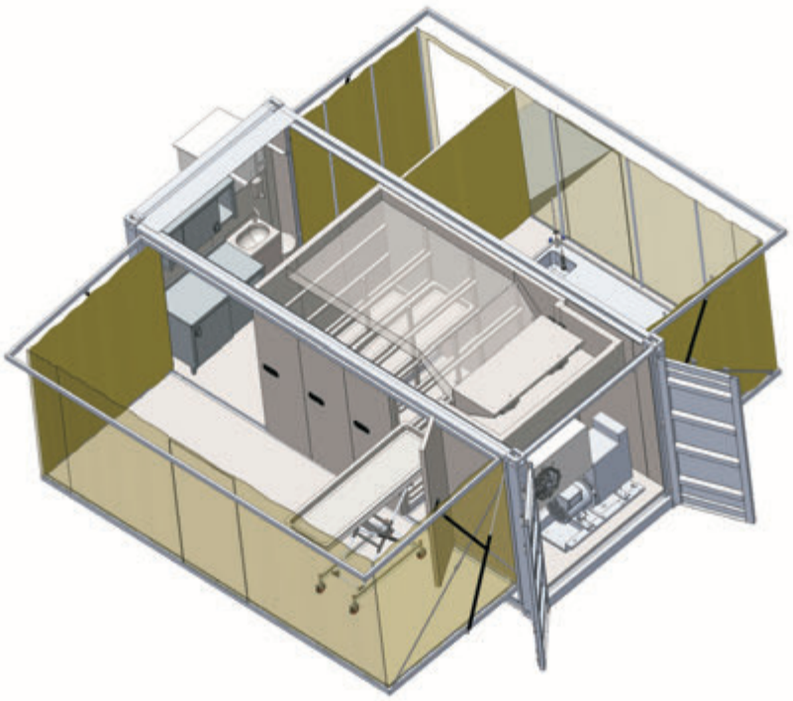




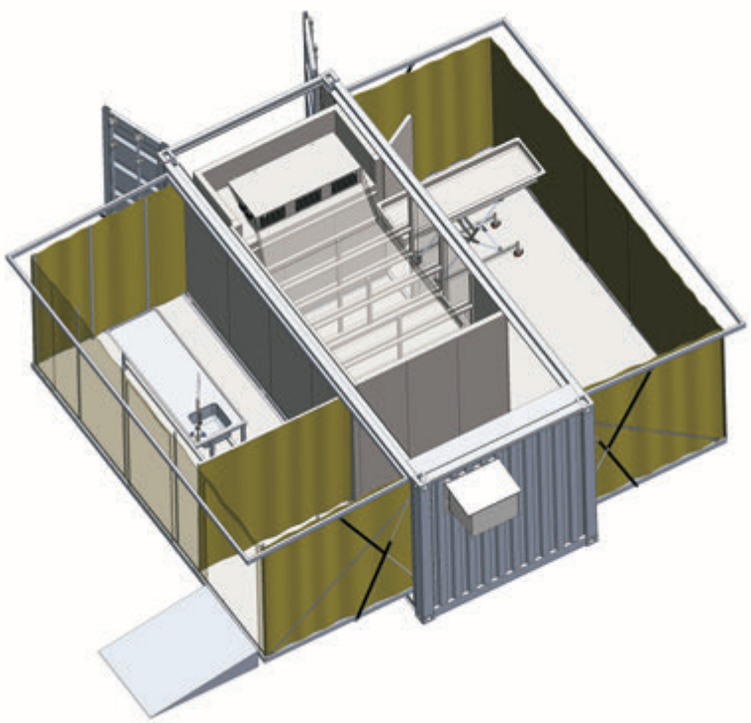
TEKNİK ÖZELLİKLER	
Kapasite	90 Dakikada 90 kişi
Kurulum Süresi	30 Dakika
Duş Sayısı	9
Elektrik Bağlantısı	220-240 v - 50 hz
Su Tüketimi	4000 litre / saat
Jeneratör	7,5 kva monofaze, 15 l yakıt kapasitesi
Boyutlar (mm)	3840 x 2240 x 2650
Çalışırken Boyutları (mm)	4775 x 3830 x 2950
Toplam Ağırlık (kg)	1930



Konteyner Tip Morg



Soğuk odasında 16 adet saklama tepsisi vardır. Demonte vücut yıkama masası, yüksekliği ayarlanabilir sedye, ayakla kontrol edilebilen lavabo, dolaplı çalışma masası, duvara monte dolap ve klima ile donatılmıştır.
Maximum hijyen düşüncesiyle iç duvarlar ve tavan izolasyonlu paslanmaz çelik panellerle yapılmıştır. Taban kaygan olmayan tarzda paslanmaz çelikten yapılmıştır. Üç açılır (genişleyebilir) yapıdaki bu konteynerin dış duvarları brandadır. Teknik odaya konulan jeneratör bağımsız çalışma avantajı sağlar.



Boyutlar (LWH): 6058 x 2438 x 2.591 mm (20' x 8' x 8.5')

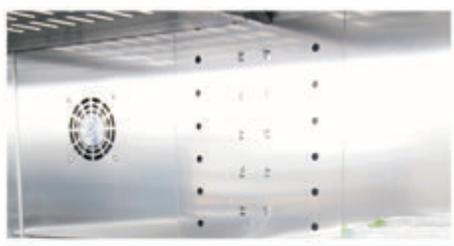
Üniteler		Jeneratör		Kilima	
Evaporatör kapasitesi	3190 W	**Güç**	20 kVA	**Model**	AC-M5
Kondenser kapasitesi	3370 W	**Motor Tipi**	4 zamanlı, hava soğutmalı dizel motor	**Soğutma Kapasitesi**	4.7 kW maximum
		Yakıt Tüketimi	6,1 litre/saat	**Isıtma Kapasitesi**	2.0 kW

Delil Kurutma Kabini



Teknik Özellikler

Boyutlar	1200x750x2000 mm
Güç	2,4 kW
Ağırlık	210 kg.





- 2400 W 220 V AC 50 Hz gücündedir.
- 200 x120 x 75 cm boyutlarındadır.
- Şasisi, elektrostatik boyalı çelik sacdan imal edilmiştir.
- Nem (RH%) değerini % 1'e indirebilir.
- İç kabin sıcaklığı ısıtma sistemi ile 60 °C'ye kadar yükseltebilir.
- Kolay taşınması ve yer değiştirilmesi için en az 2 adedi frenli olmak üzere, 4 adet oynak tekerlek vardır.
- iç saklama kabininde anahtar korumalı UV ışık bulunmaktadır.
- iç saklama kabininde led aydınlatma vardır.
- Kapıları açmak için farklı kullanıcı şifreleri belirlenebilir.
- içi paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- iç saklama kabininde, pis su ve benzeri sıvıların akmasını sağlayacak gider bulunmaktadır.
- Kapılar alüminyum profilden imal edilmiştir ve manyetik kapı contaları ile sızdırmazlık salanmıştır.
- Kapılar şifreli otomasyon kontroll¸ olarak elektrikli selenoid kilitler ile kilitlenmektedir.
- Mevcut olan bilgi kayıt sistemi ile kabinlerin iç sıcaklığı (T°C) ve nem (RH%) değeri kabin üzerinde bulunan dokunmatik ekrandan 60 gün geriye dönük olarak görüntülenebilir.
- Kapağındaki cam UV ışınlarına karşı dayanıklı yapıda film ile kaplanmıştır.
- Kabin camları temperli ve LOW-E tipidir.
- Havalandırma tertibatı, dış ortamda bulunan parçacık ve mikro organizmaların iç saklama kabinine etki etmeyecek özellikte HEPA 14 filtre sistemine sahiptir.
- Çalışma esnasında iç saklama kabinindeki havayı kendi içerisinde yönlendirip, İç havalandırma kanallarında bulunan aktif karbon filtresi ile koku ve gaz partiküllerini filtrelemektedir.



Öztiryakiler-Weatherhaven
Konteyner Sistemleri

Genişleyebilir Mobil Konteyner Sistemleri (MECC™)



MECC konteyner Weatherhaven özel branda örtü teknolojisi ile ISO Konteyner standartları bir araya getirilerek dizayn edilmiştir. Bu hibrit tasarım basit ve kullanımı kolaydır.

Kullanıma hazır bir şekilde sunulur ve standart konteynerin sağladığından üç kat daha fazla alan sağlar. Nakliye sırasındaysa kapanarak yeniden standart 20' konteyner ölçülerine döner. Ünitenin sahada kurulumu sadece birkaç dakika sürer ve özel beceri gerektirmez. MECC için nakliye imkanları benzersizdir çünkü evrensel ISO nakliye konteynerine uygun imal edilmiştir. ISO nakliye konteynerinin formatında olan MECC™; forklift, vinç, helikopter, PLS, Tutturma Çubuğu, CHU ve özel kriko stantları kullanılarak yüklenebilir. Nihai kullanıcılar için nakliye uygun maliyetli ve elverişlidir çünkü MECC" kamyon, treyler, tren, uçak veya "ro-ro"gemilerle de nakledilebilir. Bilinen yollarla yapılan konteyner nakliyelerinde nakliye esnasında ortaya çıkan güvenlik sorunları ve hasar her zaman endişe vericidir. MECC™'in en büyük avantajlarından biri, sağlam yapısı ile dayanıklı bağlama (latching) ve kilitleme mekanizmalarının onu çalınma ve kargo hasarına karşı korumasıdır. Böylece, içindekiler korunur ve eksik malzeme vb.nedeniyle olabilecek gecikmelerin önüne geçilmiş olur..

Standart Özellikler

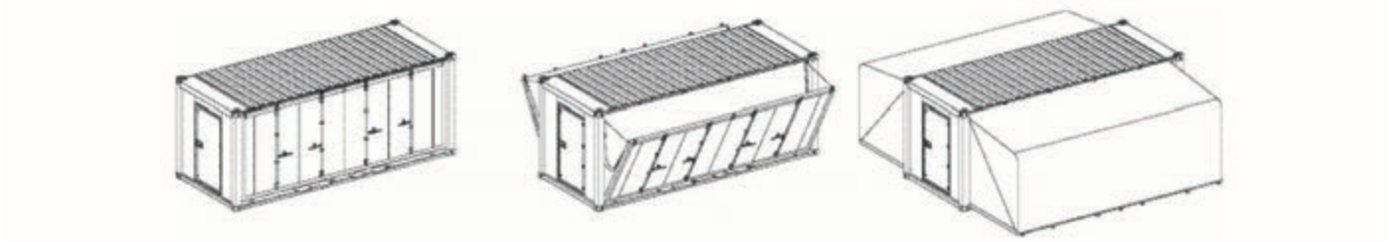
- Çelik veya alüminyum yapı
- Sağlam çelik veya aluminyum dış yapı
- Dayanıklı, iklim koşullarına dirençli personel kapısı
- Sarsıntıya karşı konteyner kilitleri
- Duvarlarda, zeminde ve tavanda köpüklü yalıtım
- MECC™ genişleyebilen açılır yan kısımlarında vinil kaplı polyester ve yalıtmlı örtü
- Plastik laminat panelden ana gövde duvarı ve tavan kaplaması
- Açılmış durumda nakliye için ilave malzeme

Model	Boyutlar W x L x H	Yaklaşık Ağırlık	İstiflenme Sayısı
MECC™ 20S	8' x 20' x 8' 2.4 x 6.1 x 2.4 m	8,500 lbs 3,856 kg	9
MECC™ 20S EX	8' x 20' x 8'6" 2.4 x 6.1 x 2.6 m	9,000 lbs 4,082 kg	3
MECC™ 20AS	8' x 20' x 8' 2.4 x 6.1 x 2.4 m	7,500 lbs 3,402 kg	9

Model	Boyutlar W x L x H	Yaklaşık Ağırlık	İstiflenme Sayısı
MECC™ 20AS EX	8' x 20' x 8'6" 2.4 x 6.1 x 2.6 m	8,000 lbs 3,629 kg	3
MECC™ 20A	8' x 20' x 8' 2.4 x 6.1 x 2.4 m	5,500 lbs 2,495 kg	3
MECC™ 20A EX	8' x 20' x 8'6" 2.4 x 6.1 x 2.6 m	6,000 lbs 2,722 kg	3

S : Çelik Yapı A: Alüminyum Yapı AS: Çelik ana yapı ve Alüminyum kanatlar EX: Yükseltilebilir

Dakikalar İçerisinde İntikale Hazır



20'(6.1 m) ISO konteyner yükleme durumu → 400 ft² (37.16 m²) Konuşlanmış modül

Kullanıcıya sağladığı avantajlar

- Nakliyeye hazır MECC'" kurulduğu zemin alanının 1/3'ü kadar olduğu için, nakliyede ekonomi sağlar ve maliyet açısından tasarrufludur.
- Nakliyede mükemmelen emniyete alınır.
- Hızlı kurulabilmesi nedeniyle zaman ve kaynak tasarrufu sağlar.
- Daha büyük bir tesis oluşturmak amacıyla diğer şalter sistemleriyle ve çadırlarla arasında bağlantı yolları kurulailir. Böylece kullanıcılar zor çevre koşullarında dışarı çıkmak zorunda kalmazlar.
- İçindeki malzemeyi boşaltmadan açılabilir.
- Bakım ihtiyacı çok azdır.

Ana Gövde

- Taşınmasına ve hareket ettirilmesine olanak sağlayan forklift cepleri ve ISO köşeleri dahil tüm standart konteyner özelliklerini içerecek şekilde tasarlanmıştır. MECC' in ana gövdesi ve genişleyebilen yan kısımları kutup/ çöl iklim koşullarına karşı bütünüyle yalıtılmıştır.

Örtü

Konteynerin genişleyebilen yan kısımlarını örten branda örtü, yırtılmaya karşı dayanıklı, yangın geciktirici özellikli, küf ve ultraviyole ışınlara karşı dayanıklı gelişmiş vinilden yapılmıştır.Örtü malzemesi-55C ile +65 C arasindaki koşulları rahatlıkla karşılayabilecek özelliklerdedir..

Çerçeve

- Örtü sistemi, rüzgar ve kar yükünün yüksek olduğu koşullarda mükemmel performans sağlayan toz boya kaplı çelik profil kemerlerle gerdirilerek yerine yerleştirilir.
- Sistemin montajı için hiçbir alet gerekmez.

Seçenekler

Ana Gövde

- Kumaş bölmeler
- Kızılötesi reflektif /CARC kumaş
- Dayanıklı branda duvarlar
- Girişler
- Sineklik
- Askeri özellikte dayanıklı endüstriyel fermuar,
- Cırt cırtlı çift fermuarlı katlanabilir kapı

Kanatlar

- Kumaş bölmeler
- Kızılötesi reflektif /CARC kumaş
- Dayanıklı branda duvarlar

Girişler

- Sineklik
- Askeri özellikte dayanıklı endüstriyel fermuar,
- Cırt cırtlı çift fermuarlı katlanabilir kapı

Pencereler

- Güvenlik camları bulunan sağlam vinil çerçeveli sürgülü pencereler.
- Karartma seçeneği mevcut

Zemin Kaplaması

- Çelik veya alüminyum sac zeminler
- Kaymaz PVC zemin döşemesi
- Medikal zemin döşemesi

Çeşitli Özellikler

- Seviyeleme için mekanik kriko
- Yan destek malzemesi
- ISO köşe kilitleri ve yan destek uzantılarını da içeren istifleme kitleri
- İstiflenmiş malzeme veya kamyonun üzerine erişim için merdivenler
- Güvenli kargo rampaları
- Güneş örtüsü

MECC'" ihtiyaçlarınıza göre uyarlanabilir. Muhtemel uygulama şekilleri Acil Durum Müdahalesi, Arama ve Kurtarma, Mutfak, Tıbbi Tesisler, Duş Kompleksleri, Çamaşırhane, Komuta Merkezleri, Yemekhane, Yatakhane, Yıkama Odaları ve lastik bakım veya Elektronik Onarım tesisleri gibi özel amaçlı Atölyeler.

Ünitelerde ihtiyaçlarınıza uygun ekipman ve sistemler yer alır.

Bazı örnekler:

- İşlevsel ve estetik içdöşemeler
- Isıtma, havalandırma ve iklimlendirme
- Komple elektrk/İletişim ve bilgisayar paketleri
- Tesisat ve mekanik sistemler
- Atık su işleme
- Su depolama ve işleme

- 10' MECC modeli de mevcuttur.



MECC" modelinin başarısı üzerine tasarlanan, EHMECC" ISO konteyner tipi uygulamalara yeni bir boyut kazandırmaktadır. EHMECC" sistemi son kullanıcıya standart MECC'in tüm avantajlarını sunan bir üründür. Tavanının 1,06m yükseltilebilmesi sayesinde benzersiz bir iç hacim sağlar. Ünitenin kurulumu standart MECC™, kurulumundan sadece birkaç dakika daha uzun sürer, bu da MECC™'in en önemli özelliğinin bu modelde de korunduğunu göstermektedir.

EHMECC" standart ISO nakliye konteynerinin ölçülerinde olduğu için nakliyesi son derece kolaydır. EHMECC" forklift, vinç veya DROPS ile kolayca yüklenebilir; helikopter, kamyon, römork, tren, uçak veya gemiyle güvenli şekilde taşınabilir.

- Kurulumu birkaç dakikada yapılır.
- Kurulmuş halinin yüksekliği 3,5m'dir; bu nedenle standart genişleyebilir konteyner çözümlerinin yetersiz olduğu pek çok uygulama için benzersiz bir geniş iç alan sunar.
- Kurulduğunda zeminde kapladığı alan nakliyede/kapalı halde kapladığı alandan yaklaşık üç kat daha büyüktür.
- Hava, kara veya deniz nakliyesi ve istifleme için CSC Belgesi vardır.
- Çok sayıda pencere ve kapı imkanı sunabilen dış kaplaması ve ısı yalıtımlı branda örtüsü mevcuttur.
- Elektrikli ve mekanik tesisatı bitmiş,klimalı ve iç donanımı tamamlanmış olarak da sunulabilir.

Özellikler

EHMECC™ müşteri ihtiyaçlarına göre bütünüyle özelleştirilebilir. Standart özellikler ise şu şekildedir :

- Çelik veya aluminyum yapı
- Çelik veya alüminyum dış kısım
- Hava koşullarına dayanıklı personel kapıları
- Sarsıntıya karşı konteyner kilitleri
- Duvarlarda, zeminde ve tavanda köpük yalıtım
- Kanatlarda tamamen ısı yalıtımlı ve sağlam özel branda örtü sistemi
- Kaymayan zemin döşemesi
- Güvenlik ekipmanı



EHMECC Harekat Merkezi iç görünümü

Dakikalar içinde intikale hazır



20'(6.1 m) ISO konteyner yükleme durumu





400 ft² (37.16 m²) konuylanmış modül

Kullanıcı Avantajları

- Nakliye pozisyonunda kurulduğu zemin alanının l/3'ü kadar olduğu için, nakliye maliyeti açısından tasarrufludur.
- İçindeki malzemeleri dışarı çıkarmaya gerek kalmadan genişletilebilir
- Ürün nakliye için iyi bir şekilde emniyete alınır. Bu durum, hırsızlık olasılığını en aza indirir.
- Hızlı kurulum özelliği sayesinde maliyet/zaman tasarrufu sağlar.
- Daha büyük bir tesis oluşturmak amacıyla diğer şelter sistemleriyle ve çadırlarla arasında bağlantı kurulabilir. Böylece kullanıcılar zor çevre koşullarında dışarı çıkmak zorunda kalmaz.
- Bakım gereksinimi en az düzeydedir.

Ana Gövde

• Taşınmasına ve hareket ettirilmesine olanak sağlayan forklift cepleri ve ISO köşeleri dahil tüm standart konteyner özelliklerini içerecek şekilde tasarlanmıştır. MECC' in ana gövdesi ve genişleyebilen yan kısımları kutup/ çöl iklim koşullarına karşı bütünüyle yalıtılmıştır.

Kanatlar

• Konteynerin genişleyebilen yan kısımlarını örten branda örtü,yırtılmaya karşı dayanıklı, yangın geciktirici özellikli, küf ve ultraviyole ışınlara karşı dayanıklı gelişmiş vinilden yapılmıştır.Örtü malzemesi-55C ile +65 C arasindaki koşulları rahatlıkla karşılayabilecek özelliklerde yapılmıştır.

Seçenekler

Ana Gövde

- Gürültü ve duman üreten ekipmanlar için mekanik oda
- İç donanım
- Kalıcı olarak monte edilmiş ekipman
- Sağlam kapı ve bölmeler
- Depolama ve raf sistemi
- Gövde ve kanatlara fiber optik dahil kablo çekme kolaylığı
- Diğer ünitelerle bağlantı için seçenekler

Kanatlar

- Kumaş bölmeler
- Dayanıklı branda duvarlar

Girişler

- Sineklik
- Askeri özellikte dayanıklı endüstriyel fermuar
- Cırt cırtlı çift fermuarlı katlanabilir kapı
- EHMECC Bağlantı kitleri

Pencereler

- Güvenlik camları bulunan sağlam vinil çerçeveli sürgülü pencereler.
- Karatma seçeneği mevcut

Zemin Kaplaması

- Çelik veya alüminyum sac zeminler
- Kaymaz PVC zemin döşemesi
- Medikal zemin döşemesi

Çeşitli Özellikler

- Seviyeleme için mekanik kriko
- Yan destek için kanat krikoları
- ISO köşe kilitleri ve yan destek uzantılarını da içeren istifleme kitleri
- İstiflenmiş malzeme veya kamyonun üzerine erişim için merdivenler.
- Güvenli kargo rampaları
- Güneş örtüsü

MECC"' ihtiyaçlarınıza göre uyarlanabilir. Muhtemel uygulama şekilleri Acil Durum Müdahalesi, Arama ve Kurtarma, Mutfak, Tıbbi Tesisler, Duş Kompleksleri, Çamaşırhane, Komuta Merkezleri, Yemekhane, Yatakhane, Yıkama Odaları ve lastik bakım veya Elektronik Onarım tesisleri gibi özel amaçlı Atölyeler.

Ünitelerde ihtiyaçlarınıza uygun ekipman ve sistemler yer alır.

Bazı örnekler:

- Isıtma, havalandırma ve iklimlendirme
- Entegre elektrik/İletişim ve bilgisayar kablo paketleri
- Tesisat ve mekanik sistemler
- İlk yardım ve klinik tesisleri

Hem sabit kanat hem de döner kanatlı hava araçları için geliştirilmiş Uçak ve Helikopter Hangarı, C-130 ile taşınabilecek boyutlarda paketleme imkanı ile hava desteği sağlamaktan sorumlu olan lojistikçilere minimum derecede yük oluyor.

Yetenekler

- 20 Ft.Konteyner içinde emniyetli taşıma imkanı
- 8 Ft.nakliye yüksekliği C-130,kara,hava, demir ve deniz yolu ile nakliyede optimum lojistik seçenekler
- Alüminyum-çelik veya hava dolgulu yapı
- Bakım ve hangar ihtiyacını sağlayacak şekilde bağlantı kabiliyeti
- Hava dolgulu yapı için 2 saat,alüminyum-çelik yapı için 12 saatte yer değiştirme imkanı
- Kurmak veya toplamak için ekstra ekipman ihtiyacı yok
- Tam izole edilmiş yapı
- Opsiyonel Elektronik Kontrol Unitesi (ECU)
- Şişirilebilir hava dolgulu hangarlar süratle yer değiştirme imkanı ve 2 saat içinde kurulum imkanı sağlar.



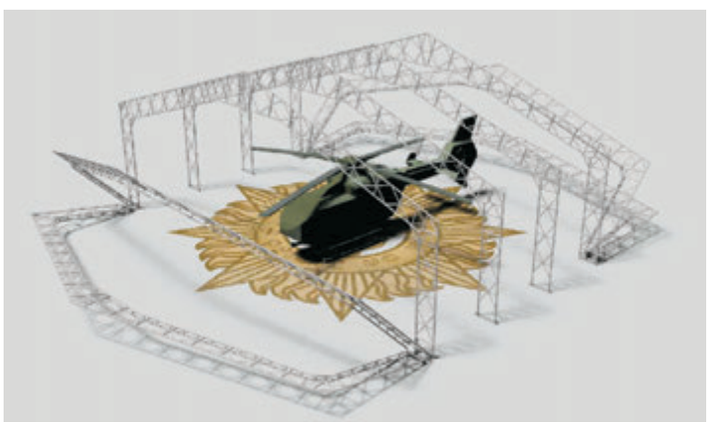
Sabit ve döner kanatlı uçaklara destek sağlayan çeşitli yapıların şantiye alanı



Şişirilebilen hava yastığı barınağının yeni çerçeveli yapısı, hızlı bir şekilde yeniden konumlandırılarak uçak destek imkanı sunar; Barınak 2 saat içinde güvenli ve kalıcı olarak kurulabilir. Bu sert dayanıklı malzemeden üretilen ürün yelpazesi UV ışımlarına karşı dayanıklı özelliktedir.



Biir ambulans helikopter hangarı



Ambulans helikopter hangarı iskelet yapısı

İhtiyaca yönelik tam çözüm için



Afganistan'da kurulu helikopter bakım yerinden bir görünüş

SAYGI



Birinci Balkan Savaşı (Osmanlı Birlikleri Mutfağı - Makedonya)



Birinci Dünya Savaşı Galiçya Cephesi (Osmanlı Sahra Mutfağı)



Birinci Dünya Savaşı Arabistan Cephesi (Osmanlı Sahra Mutfağı)



Birinci Dünya Savaşı Kafkas Cephesi (Osmanlı Birlikleri Mutfağı)

SAYGI



Birinci Dünya Savaşı Arabistan Cephesi (Osmanlı Sahra Mutfağı)



Birinci Dünya Savaşı Arabistan Cephesi (Osmanlı Birlikleri Yemek Dağıtım Anı)



Birinci Dünya Savaşı Arabistan Cephesi (Osmanlı Birlikleri Yemek Dağıtım Anı)



Birinci Dünya Savaşı Arabistan Cephesi (Osmanlı Birlikleri Yemek Yeme Anı)



Birinci Dünya Savaşı Arabistan Cephesi- Şeria Bölgesi (Osmanlı Sahra Fırını)



Birinci Dünya Savaşı Arabistan Cephesi (Osmanlı Birlikleri Su İkmal Noktası)



Birinci Dünya Savaşı Arabistan Cephesi (Osmanlı Hastanesi)



Birinci Dünya Savaşı Arabistan Cephesi (Osmanlı Birlikleri Sahra İlkyardım Yeri)