

GMS GÖKÇE

MAKİNE & ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ



Özel Projelerinizde, Size Özel Çözümler

Ürün Kataloğu

www.gokcemakine.com



13011

Pasta Teşhir Vitriini



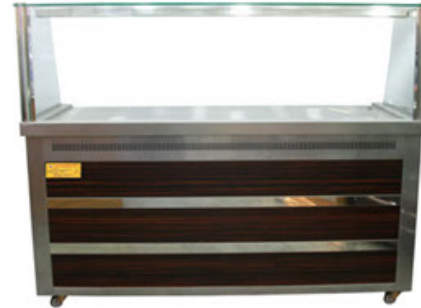
13026

Köşe Pasta Teşhir Vitriini



15043

Tezgahlı Vitrin Böreklik



37435

Tatlı Teşhir Vitriini



16



GMS GÖKÇE

MAKİNE & ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ

25 yıldan günümüze et kıyma makinelerinin imalatında ihtisaslaşan ve endüstriyel mutfak hazırlık makineleri, yardımcı ekipmanları imalatında da aynı hassasiyeti gösteren Gökçe Makine Sanayi, Ar-Ge çalışmalarını aralıksız sürdürerek günümüz teknolojisini uyumlu alt yapısını oluşturmuş olmanın haklı gururunu taşımaktadır...

Misyonumuz:

Gökçe Makine Sanayi ;müşterilerinin aldıkları ürünleri sorunsuz kullanarak, "hızlı ve geniş bir ağı sahi teknik servis hizmetile" iş gücü kayıplarını en asgari düzeyde korumalarını sağlamayı görev olarak benimsemiştir...

Vizyonumuz:

Sektördeki pazar payını;müşterilerinin güven ve memnuniyeti ile genişletmiş olan Gökçe makine Sanayi, aynı stratejisini ödünsüz devam ettirmeyi de ilke edinmiştir...

Saygılarımızla..

Gökçe Makine Sanayi



13011 Tatlı Tezgahı Alt Camekanlı



13026 Tatlı Tezgahı



15043 Mini Soğutmalı Market Dolabı



37435 Soğutmalı Market&Kasap Dolabı





NO:32M Kod: 21232 Soğutuculu Kıyma Makinesi



Peşin Fiyat
1.600 €



MOTOR GÜCÜ: 3 kW
ELEKTRİK KAY: 230V/400V~3N+PE 50/60 Hz
ÇIKTI: 700 kg/Saat

32M paslanmaz et kıyma makinasının gövdesi paslanmaz çelikten; kafa, bilezik ve helezonları ise krom kaplamadan imal edilmiş olup soğutucu sistemleri et üzerinde bakteri çoğalmasını engeller. Etin görünümü ve kıvamı değişmez ve et karamaz. Et daha uzun süre muhafaza edilebilir. Makine çalıştırılmasa bile uzunca bir süre et içinde kalabilir. Motoru ileri ve geri çalıştırma özelliğine sahiptir. 32M paslanmaz et kıyma makinası saatte 700 kg et çekme kapasitesine sahiptir. Yoğun çalışma temposuna sahip kasaplar için seri çalışma imkanı sunar. CE normlarına uygundur. Fiyat farkı uygulanarak Kafatop, bilezik, ayna bıçak istenildiğinde 304 kalite krom olarak değiştirilebilir.

NO:32 Kod: 22332 Soğutuculu Kıyma Makinesi



Peşin Fiyat
2.200 €



MOTOR GÜCÜ: 3 kW
ELEKTRİK KAY: 230V/400V~3N+PE 50/60 Hz
ÇIKTI: 700 kg/Saat

32M paslanmaz et kıyma makinasının gövdesi paslanmaz çelikten; kafa, bilezik ve helezonları ise krom kaplamadan imal edilmiş olup motoru ileri ve geri çalıştırma özelliğine sahiptir. 32M paslanmaz et kıyma makinası saatte 700 kg et çekme kapasitesine sahiptir. Yoğun çalışma temposuna sahip kasaplar için seri çalışma imkanı sunar. CE normlarına uygundur. Fiyat farkı uygulanarak Kafatop, bilezik, ayna bıçak istenildiğinde 304 kalite krom olarak değiştirilebilir.



13011 Tepsi Taşıma Aracı



13026 Kapalı Tepsi Taşıma Aracı



NO:22 Kod: 22322 Soğutuculu Kıyma Makinesi



Peşin Fiyat
1.950 €



MOTOR GÜCÜ: 1,5 kW
ELEKTRİK KAY: 230V/400V~3N+PE 50/60 Hz
ÇIKTI: 400 kg/Saat

22M paslanmaz et kıyma makinasının gövdesi paslanmaz çelikten; kafa, bilezik ve helezonları ise krom kaplamadan imal edilmiş olup soğutucu sistemleri et üzerinde bakteri çoğalmasını engeller. Etin görünümü ve kıvamı değişmez ve et karamaz. Et daha uzun süre muhafaza edilebilir. Makine çalıştırılmasa bile uzunca bir süre et içinde kalabilir. Motoru ileri ve geri çalıştırma özelliğine sahiptir. 22M paslanmaz et kıyma makinası saatte 400 kg et çekme kapasitesine sahiptir. Yoğun çalışma temposuna sahip kasaplar için seri çalışma imkanı sunar. CE normlarına uygundur. Fiyat farkı uygulanarak Kafatop, bilezik, ayna bıçak istenildiğinde 304 kalite krom olarak değiştirilebilir.

NO:22 Kod: 22322 Kıyma Makinesi



Peşin Fiyat
1.200 €



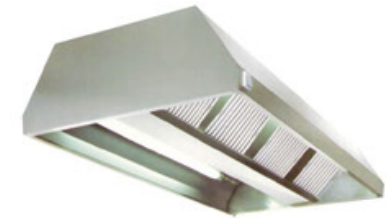
MOTOR GÜCÜ: 1,5 kW
ELEKTRİK KAY: 230V/400V~3N+PE 50/60 Hz
ÇIKTI: 400 kg/Saat

22 paslanmaz et kıyma makinasının gövdesi paslanmaz çelikten; kafa, bilezik ve helezonları ise krom kaplamadan imal edilmiş olup motoru ileri ve geri çalıştırma özelliğine sahiptir. 22 paslanmaz et kıyma makinası saatte 400 kg et çekme kapasitesine sahiptir. CE normlarına uygundur. Fiyat farkı uygulanarak Kafatop, bilezik, ayna bıçak istenildiğinde 304 kalite krom olarak değiştirilebilir.

15043 Sürgü Kağılı Duvar Rafı



37435 Davlumbaz



1

22



NO:12 Kod: 22212 Kıyma Makinesi



Peşin Fiyatı
700 €



MOTOR GÜCÜ: 0.55 kW
ELEKTRİK KAY: 230V ~1N+PE 50/60 Hz
ÇIKTI: 100 kg/Saat
NO: 12 paslanmaz et kıyma makinasının gövdesi paslanmaz çelikten; kafa, bilezik ve helezonları ise krom kaplamadan imal edilmiş olup motoru ileri çalıştırma özelliğine sahiptir. NO:12 paslanmaz et kıyma makinası saatte 100 kg et çekme kapasitesine sahiptir. Evler için hız ve kapasite bakımından en iyisi düşünülerek tasarlanmıştır. CE normlarına uygundur. Fiyat farkı uygulanarak Kafatop, Kafatop, ayna bıçak istenildiğinde 304 kalite krom olarak değiştirilebilir.

36450 Öğütücü



Peşin Fiyatı
500 €

MOTOR GÜCÜ: 700 kW
ELEKTRİK KAY: 230V~1N+PE 50/60 Hz

Gıda öğütücüler yüksek dönüş hızları ile kuru bakliyat ve aktarıya öğütmek için uygundur. Özellikle kuru ve katı malzemeleri işlemede, karabiber, nane, şeker ve kekik öğütmek için idealdir. Kazan ve kazan bıçağı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Motor ısınmaya karşı korunmalıdır. Üst kapak emniyet switchi kapak açıldığında motoru otomatik olarak durdurur.



15043 Yemek Sunum Üniteleri



37435 Yemek Sunum Üniteleri



34320 Zırh Kıyması ve Soğan Makinesi



Peşin Fiyatı
1.900 €

MOTOR GÜCÜ: 2,4-3 kW
ELEKTRİK KAY: 230V/400V ~3N+PE 50/60 Hz

Et parçalamak, soslu karışım hazırlamak için kullanılır. Bıçak kıyması, sosis, sucuk vb. Gibi hazırlıklar için idealdir. Gıda temas parçaları tamamen paslanmaz çelikten. Kolay kullanım, bakım ve temizlik için ergonomik dizayn. Sebze ve meyve parçalamak içinde kullanılabilir

35205 Et Parçalama Zırh Kıyma ve Sebze Doğrama



Peşin Fiyatı
2.000 €

MOTOR GÜCÜ: 1,5 kW
ELEKTRİK KAY: 380 V

Kapasite : 8kg
Ağırlık : 40 kg.
Ebat : 44x75x85 cm
Hız / Dakika : 900 d/dak (rpm)
İşlevler: Humus, kebablık kıyma soğan, maydonoz, domates parçalar

15043 Servis Hattı



37435 Sıcak Servis Tezgahı





31211 Patates Soyma Makinesi

Peşin Fiyatı
2.100 €



MOTOR GÜCÜ:
0.55 kW
ELEKTRİK KAY:
230V ~1N+PE 50/60 Hz
ÇALIŞMA KAPASİTESİ:
200 kg/Saat

AISI 304 paslanmaz çelik gövdeye sahip 31211 serisi paslanmaz patates soyma makineleri kolay kullanım sunmaktadır. 3 dakikada 5 ila 10 kg arası patates soyabilen 31211 serisi patates soyma makinesi saatte 200 kg patates soyma kapasitesine sahip olup bu da 250 öğünlük yemeğe karşılık gelir. Yüksek ısıda yapıştırma yöntemi ile hazırlanan zımpara yıllarca değiştirme gereği olmadan kullanılabilir. Kullanım süresi sonunda kolaylıkla değiştirilebilir. Alt zımpara diskinin kolay sökülebilmesi temizleme kolaylığı sağlar.

31220 Patates Soyma Makinesi

Peşin Fiyatı
2.600 €



MOTOR GÜCÜ:
1.1 kW
ELEKTRİK KAY:
230V/400V ~3N+PE 50/60 Hz
ÇALIŞMA KAPASİTESİ:
400 kg/saat

AISI 304 paslanmaz çelik gövdeye sahip 31220 serisi paslanmaz patates soyma makineleri kolay kullanım sunmaktadır. 3 dakikada 10 ila 20 kg arası patates soyabilen 31220 serisi patates soyma makinesi saatte 400 kg patates soyma kapasitesine sahip olup bu da 500 öğünlük yemeğe karşılık gelir. Yüksek ısıda yapıştırma yöntemi ile hazırlanan zımpara yıllarca değiştirme gereği olmadan kullanılabilir. Kullanım süresi sonunda kolaylıkla değiştirilebilir. Alt zımpara diskinin kolay sökülebilmesi temizleme kolaylığı sağlar.



13011 Dikdörtgen Pastane Dolabı



13026 Yatay Camlı Pastane Dolabı



35102 Soğan Doğrama Makinesi

Peşin Fiyatı
500 €



MOTOR GÜCÜ:
0.55 kW
ELEKTRİK KAY:
230V ~1N+PE 50/60 Hz

Pratik olarak çıkarılabilen tenceresi kullanım kolaylığı sağlayan soğan doğrama makineleri soğanı suyunu çıkarmadan rendeler. 5 lt hacme sahip tenceresi ile 1-2 kg soğanı 3 dakikada doğrar. Saatlik kapasitesi 50 kg'dır. Soğanın asidine dayanıklı conta sistemli ile uzun yıllar sorunsuz çalışır.

35205 Sebze Doğrama Makinesi

Peşin Fiyatı
1.100 €



MOTOR GÜCÜ:
0,55 kW
ELEKTRİK KAY:
230V ~1N+PE 50/60 Hz

Sebze doğrama makinaları geliştirilmiş tasarımı ile yüksek kapasitedeki kullanım amacıyla üretilmiştir. Çeşitli tipte sebze işlemeye yönelik kesim diski ile ön hazırlık aşamasında endüstriyel mutfaklardaki en önemli yardımcıdır. Kullanılan bıçağa göre saatte 100 ila 300 kg arasında çıktı alınabilir. Gövde komple paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Geniş besleme ağızları kullanım kolaylığı sağlar. Bıçak kapağı ve itici kola entegre edilmiş switch ile kullanımı emniyetlidir. Bu makine setüştü olarak kullanılmaktadır.

15043 Dikdörtgen Pastane Dolabı



37435 Oval Camlı Pasta Teşhir Vitrini





13011 Hamur Yoğurma Makinesi



Peşin Fiyatı
800 €

MOTOR GÜCÜ: 0,55 kW
ELEKTRİK KAY: 230V ~1N+PE 50/60 Hz
ÇALIŞMA KAPASİTESİ: 6 kg un+4 litre su ile 10 kg 10 KG HAMUR

Klasik tip hamur yoğurma makinesi güçlü ve dayanıklı gövde yapısı, 10 kg hamur karıştırma kapasitesi ile küçük kapasiteli işletmelerin kullanımı için uygundur. Gıdaya temas eden kazan, çatal ve miller AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Motor redüktörlü tahrik düzeneği gövde içinde yer alır. Gövdede kullanılan toz boya sağlamlık ve temizleme kolaylığı sunar. İsteğe bağlı olarak CE normlarına uygun emniyet kapağı ve emniyet switchi uygulanabilir.

KAZAN ÇAPI 36 cm.
Derinlik 22 cm.

13026 Hamur Yoğurma Makinesi



Peşin Fiyatı
1.050 €

MOTOR GÜCÜ: 1,1 kW
ELEKTRİK KAY: 230V ~1N+PE 50/60 Hz
ÇALIŞMA KAPASİTESİ: 15 kg un+10 litre su ile 25 kg 25 KG HAMUR

Klasik tip hamur yoğurma makinesi güçlü ve dayanıklı gövde yapısı, 25 kg hamur karıştırma kapasitesi ile küçük kapasiteli işletmelerin kullanımı için uygundur. Gıdaya temas eden kazan, çatal ve miller AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Motor redüktörlü tahrik düzeneği gövde içinde yer alır. Gövdede kullanılan toz boya sağlamlık ve temizleme kolaylığı sunar. İsteğe bağlı olarak CE normlarına uygun emniyet kapağı ve emniyet switchi uygulanabilir.

KAZAN ÇAPI 50 cm.
Derinlik 28 cm.

13011 Hamur Yoğurma Makinesi



Peşin Fiyatı
1.300 €

MOTOR GÜCÜ: 0,75 kW
ELEKTRİK KAY: 230V ~1N+PE 50/60 Hz
ÇALIŞMA KAPASİTESİ: 35 kg un+15 litre su ile 50 kg 50 KG HAMUR

Klasik tip hamur yoğurma makinesi güçlü ve dayanıklı gövde yapısı, 35 kg hamur karıştırma kapasitesi ile küçük kapasiteli işletmelerin kullanımı için uygundur. Gıdaya temas eden kazan, çatal ve miller AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Motor redüktörlü tahrik düzeneği gövde içinde yer alır. Gövdede kullanılan toz boya sağlamlık ve temizleme kolaylığı sunar. İsteğe bağlı olarak CE normlarına uygun emniyet kapağı ve emniyet switchi uygulanabilir.

KAZAN ÇAPI 60 cm.
Derinlik 30 cm.

13011 Hamur Yoğurma Makinesi



Peşin Fiyatı
1.750 €

MOTOR GÜCÜ: 1,5 kW
ELEKTRİK KAY: 230V ~1N+PE 50/60 Hz
ÇALIŞMA KAPASİTESİ: 50 kg un+25 litre su ile 75 kg 75 KG HAMUR

Klasik tip hamur yoğurma makinesi güçlü ve dayanıklı gövde yapısı, 50 kg hamur karıştırma kapasitesi ile küçük kapasiteli işletmelerin kullanımı için uygundur. Gıdaya temas eden kazan, çatal ve miller AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Motor redüktörlü tahrik düzeneği gövde içinde yer alır. Gövdede kullanılan toz boya sağlamlık ve temizleme kolaylığı sunar. İsteğe bağlı olarak CE normlarına uygun emniyet kapağı ve emniyet switchi uygulanabilir.

KAZAN ÇAPI 75 cm.
Derinlik 36 cm.



37435 Kasap Tepsileri



37435 Pasta Tepsileri



37435 Kepçe ve Kevgirler



37435 Tavalar



37435 Yemek Taşıma Kapları



37435 Meze Küvetleri



37435 Bein - Marie Küvetleri



37435 Self Servis Tepsileri



37435 Bıçak - Satır - Masat Takımları



**15023 Hamur Yoğurma Makinesi**

Peşin Fiyatı
2.350 €

MOTOR GÜCÜ: 2,2 kW
ELEKTRİK KAY: 230V ~1N+PE 50/60 Hz
ÇALIŞMA KAPASİTESİ: 75 kg un+25 litre su ile 100 kg 100 KG HAMUR

Klasik tip hamur yoğurma makinesi güçlü ve dayanıklı gövde yapısı, 75 kg hamur karıştırma kapasitesi ile küçük kapasiteli işletmelerin kullanımı için uygundur. Gıdaya temas eden kazan, çatal ve miller AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Motor redüktörlü tahrik düzeneği gövde içinde yer alır. Gövdede kullanılan toz boya sağlamlık ve temizleme kolaylığı sunar. İsteğe bağlı olarak CE normlarına uygun emniyet kapağı ve emniyet switchi uygulanabilir.

KAZAN ÇAPI 85 cm. Çap
Derinlik 43 cm.

Peşin Fiyatı
4.800 €



MOTOR GÜCÜ: 3 kW
ELEKTRİK KAY: 230V ~1N+PE 50/60 Hz
ÇALIŞMA KAPASİTESİ: 150 kg un+100 litre su ile 250 KG HAMUR

Klasik tip hamur yoğurma makinesi güçlü ve dayanıklı gövde yapısı, 150 kg hamur karıştırma kapasitesi ile küçük kapasiteli işletmelerin kullanımı için uygundur. Gıdaya temas eden kazan, çatal ve miller AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Motor redüktörlü tahrik düzeneği gövde içinde yer alır. Gövdede kullanılan toz boya sağlamlık ve temizleme kolaylığı sunar. İsteğe bağlı olarak CE normlarına uygun emniyet kapağı ve emniyet switchi uygulanabilir.

KAZAN ÇAPI 100 cm. Çap
Derinlik 51 cm.

**13011 Şarküteri Teşhir Reyonu****13026 Kapılı Şarküteri Teşhir Reyonu****13026 Hamur Yoğurma Makinesi (Şanzumanlı Model)**

Peşin Fiyatı
1.900 €

MOTOR GÜCÜ: 1,1 kW
ELEKTRİK KAY: 230V ~1N+PE 50/60 Hz
ÇALIŞMA KAPASİTESİ: 15 kg un+10 litre su ile 25 kg

Şanzumanlı tip hamur yoğurma makinesi güçlü ve dayanıklı gövde yapısı, 25 kg hamur karıştırma kapasitesi ile büyük kapasiteli işletmelerin kullanımı için uygundur. Gıdaya temas eden kazan, çatal ve miller AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Motor redüktörlü tahrik düzeneği gövde içinde yer alır. Gövdede kullanılan toz boya sağlamlık ve temizleme kolaylığı sunar. İsteğe bağlı olarak CE normlarına uygun emniyet kapağı ve emniyet switchi uygulanabilir.

13036 Hamur Yoğurma Makinesi (Şanzumanlı Model)

Peşin Fiyatı
2.000 €

MOTOR GÜCÜ: 1,1 kW
ELEKTRİK KAY: 230V ~1N+PE 50/60 Hz
ÇALIŞMA KAPASİTESİ: 21 kg un+14 litre su ile 35 kg

Şanzumanlı tip hamur yoğurma makinesi güçlü ve dayanıklı gövde yapısı, 35 kg hamur karıştırma kapasitesi ile büyük kapasiteli işletmelerin kullanımı için uygundur. Gıdaya temas eden kazan, çatal ve miller AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Motor redüktörlü tahrik düzeneği gövde içinde yer alır. Gövdede kullanılan toz boya sağlamlık ve temizleme kolaylığı sunar. İsteğe bağlı olarak CE normlarına uygun emniyet kapağı ve emniyet switchi uygulanabilir.

15043 Market Teşhir Vitrini**37435 Meze Teşhir Vitrini**

5

20



13011 25 kg. Spiralli Hamur Yoğurma



Peşin Fiyatı
3.900 €

MOTOR GÜCÜ: 1,5 kW - 2,5 kW ELEKTRİK KAY.: 230V ~1N+PE 50/60 Hz ÇALIŞMA KAPASİTESİ: 25 kg un+5 litre su ile 30 kg 30 KG HAMUR

KAZAN ÇAPI 50 cm. Çap Derinlik 30 cm.

13011 35 kg. Spiralli Hamur Yoğurma



Peşin Fiyatı
4.400 €

MOTOR GÜCÜ: 1,5 kW - 2,5 kW ELEKTRİK KAY.: 230V ~1N+PE 50/60 Hz ÇALIŞMA KAPASİTESİ: 35 kg un+15 litre su ile 50 kg 50 KG HAMUR

KAZAN ÇAPI 60 cm. Çap Derinlik 30 cm.

13011 50 kg. Spiralli Hamur Yoğurma



Peşin Fiyatı
6.950 €

MOTOR GÜCÜ: 2,5 kW - 5 kW ELEKTRİK KAY.: 230V ~1N+PE 50/60 Hz ÇALIŞMA KAPASİTESİ: 50 kg un+20 litre su ile 70 kg 70 KG HAMUR

KAZAN ÇAPI 70 cm. Çap Derinlik 38 cm.

37435 Ekmek Dilimleme Makinesi

Peşin Fiyatı
1.500 €



Trabzon Ekmek Dilimleme Makinesi
Peşin Fiyatı
1.700 €



13 mm dilimleme kalınlığına sahip ekmek dilimleme makinesi birbirine paralel iki kasnak üzerinde hareket eden bıçakları ile ekmekleri ezmeden dilimler. Makinenin ağır yapısı titreşimden kaynaklanan gezinmeyi engeller. CNC teknolojisi ile biçimlendirilen parçalar kaynak kullanmadan montajlama imkanı sunarak makineye çalışma uyumu sağlar. Bıçaklar servis müdahalesi gerektirmeden kolaylıkla değişebilir.



22556 Piliç Çevirme Makinesi



22555 Kumpir Fırını



22556 Kömürlü Izgara



22556 Kömürlü Izgara

Ayaklı Çalışma Tezgahı



22555 Elektrikli Döner Ocağı



22556 LPG'li Döner Ocağı



22555 Kömürlü Döner Ocağı



6

14



13011 40 Lt. Planet Mikser



Peşin Fiyatı
3.700 €

MOTOR GÜCÜ: 1,1 kW - 1,7 kW
ELEKTRİK KAY: 220V Hiz Kontrollü 380V Çift Devirli
ÇALIŞMA KAPASİTESİ: 40 Litre 5 kg. Un
8 KG HAMUR

80 yumurtaya kadar çırpma
8 kg. Hamur yoğurma işlemi yapar.

KAZAN EBADI 40 cm.x 40 cm.
Ebat 65x90x120
Hız 75/150 d/dk. (rpm)

13011 60 kg. Spiralli Hamur Yoğurma



Peşin Fiyatı
3.900 €

MOTOR GÜCÜ: 1,1 kW - 1,7 kW
ELEKTRİK KAY: 220V Hiz Kontrollü 380V Çift Devirli
ÇALIŞMA KAPASİTESİ: 60 Litre 6 kg. Un
12 KG HAMUR

120 yumurtaya kadar çırpma
12 kg. Hamur yoğurma işlemi yapar.

KAZAN EBADI 43 cm.x 43 cm.
Ebat 65x90x120
Hız 75/150 d/dk. (rpm)

13011 60 kg. Spiralli Hamur Yoğurma (Döküm Model)



Peşin Fiyatı
4.200 €

MOTOR GÜCÜ: 1,1 kW - 1,7 kW
ELEKTRİK KAY: 380V Çift Devirli
ÇALIŞMA KAPASİTESİ: 60 Litre 6 kg. Un
12 KG HAMUR

120 yumurtaya kadar çırpma
12 kg. Hamur yoğurma işlemi yapar.

KAZAN EBADI 43 cm.x 43 cm.
Ebat 65x90x120
Hız 75/150 d/dk. (rpm)

34101 Tap-Lavaş Açma Makinesi



Peşin Fiyatı
1.200 €

Lahmacun, pizza, lavş ve diğer hamur açma uygulamaların da kullanılmaktadır. Merdane incelik ve kalınlık ayarları yapılabilmekte, bu sayede hamurun istenilen çapta açılması sağlanabilmektedir. Hızlı ve kolay kullanım özelliği sayesinde minimum 3, maksimum 5 saniyede hamur açma işlemi yapılabilir.



37435 Capuccino Makinesi



- Çift buhar kolu
- Dozaj ayar ünitesi
- 2 adet çiftli, 1 adet tekli filtre
- 10.5 lt kazan kapasitesi
- Ekstra sıcak su kolu
- Yarı otomatik

37435 Portakal Sıkma Makineleri



- Manuel ve Motorlu Portakal Sıkma Makineleri
- 165 mm x 115 mm tencere
- 185-200 W - 1400 d/dk.
- 220 V motor özelliği

37435 Otomatik Portakal Sıkacağı



Motor Gücü 0.25 KW - 1500 d/dk
Volaj Monofaz 220-240 V / 50-60 Hz.
Güvenlik Otomatik switch ile
Portakal Çapı 60-85 mm
Yükleme Kapasitesi 18 kg
Ağırlık 84 kg (kabin hariç)
Dekoratif Alt Kabin Standart (Paslanmaz Çelik)
Paslanmaz Çelik Gövde

37435 Katı Meyve Presi



- Paslanmaz çelik gövde
- Otomatik posa atım sistemi
- Turbo düğmesi
- 6300 devir dakika
- 220-240 V 50-60 Hz.
- 55 kg/saat havuç sıkma kapasitesi

37435 El Blenderleri



EMBLE.01
Mikser Uzunluğu 640 mm
Kesici Uzunluğu 300 mm
Çırpıcı Uzunluğu 205 mm
Motor Gücü 350 W
Motor Devri 0-9500 rpm

37435 Bulaşık Sprey Üniteleri



- Lekesiz Yıkama
- Ergonomik tutuş
- Kontrollü basınç
- Dayanıklı yapı
- Deterjan parlattıcı ve elektrik masraflarında tasarruf için mutlaka ön yıkama yapılmalıdır.



22556 Çikolata Temperleme Makinesi



7 kg.

Haznesinde bulunan paslanmaz mikser ile hassas sıcaklık kontrolü ve sabit karıştırma sayesinde, çikolata otomatik olarak mükemmel bir temper tutar. Çikolatalara parlaklık ve uzun raf ömrü sağlamak için gerekli bir makinedir.

22555 Çikolata Temperleme Makinesi



20 kg.

Tekerleğin hareketi ile hassas sıcaklık kontrolü ve sabit karıştırma sayesinde, çikolata otomatik olarak mükemmel bir temper tutar. Çikolatalara parlaklık ve uzun raf ömrü sağlamak için gerekli bir makinedir.



37435 Bardak Yıkama Makinesi



Parlatıcı Pompası	Standart
Drenaj Pompası	Standart
Kapasite (bardak/saat)	1000
Basket Ebadı (mm)	400 x 400
Program Süresi (dk)	2
Güç (kw)	2.75
Yıkama Çemberi	270
Ağırlık (kg)	41
24 V. İşletim Sistemi	Standart

35102 Tulumba Tatlı Makinesi



MOTOR GÜCÜ: 0,55 kW
ELEKTRİK KAY: 230V -1N+PE 50/60 Hz
SİLİNDİR KAP: 5 ve 10 kg

Farklı ebatlarda tulumba tatlısı hanım göbeği ve şekerpare tatlısı yapmak için kullanılır. Haznesi alüminyumdan veya paslanmaz isteğe göre yapılmaktadır. 4 ayrı vites koluyla tatlının uzunluğu ayarlanabilir. Haznesindeki hamur bilince otomatik olarak durur. Tekerlekli ayaklar sayesinde kolaylıkla taşınabilir. Fazla yer ıssal etmez. Tek kapılı, Çelik Dolaplı, kilimli kasasından yararlanılarak her türlü yedek parça temini yapılmaktadır.

34140 Streç Makinesi



ISI AYARI: 50-300 c
ELEKTRİK KAY: 220V/50 Hz

Ana gövde Paslanmaz Çelik Üst saç ve ön uzantı saç 18/8 paslanmaz çelik. Kesici rezistans teli açma kapama anahtarı, Kesme teli düşük voltaja çalışan güvenli ve dayanıklı.

36451 Tezgah Altı Bulaşık Makinesi

- Drenaj Pompası: Standart
- Program Sayısı: 3 (90° - 120° - 180°)
- Kapasite 500 tabak/saat
- Tank ısıtma gücü 2.5 KW
- Güç 6 KW
- Voltaj 220 V
- Paslanmaz çelik rezistans
- Durulama suyu boyferli (3 KW)
- Otomatik durulama dispenseri
- Termostat kontrollü (yıkama ısısı 60 derece)
- Güvenlik termostatlı
- Kapak açıldığında program durdurma özelliği
- Maksimum yıkanabilecek tabak çapı 320 mm
- 2.5 lt/sefer su sarfiyatı



7

23



22556

Taşıma Arabası



22555

Tencere Taşıma Arabası



22556

Kazan Yıkama Tezgahı



22555

Un-Şeker Arabası



22556

Hareketli Çalışma Tezgahı



22555

Tek Kuvvetli Bulaşık Tezgahı



13011

Baraltı Buzdolabı



13026

90 Litre Buz Makinesi



15043

İmalat Dolabı Tek Kapılı



37435

İmalat Dolabı İki Kapılı



8

21



22556 Çalışma Tezgahı Sürgülü Dolaplı



22555 Çalışma Tezgahı Ara Rafı



22556 Çalışma Tezgahı



22555 Çift Küvetli Çalışma Tezgahı



22556 Polietilen Tablalı Çalışma Tezgahı



22555 Hareketli Ayıklama Tezgahı



9



37435 Çift Gözlü Dolaplı Eveye



37435 Çift Gözlü Çift Damlalıklı Eveye



37435 Tek Gözlü Tek Damlalıklı Eveye



37435 Tek Gözlü Eveye



37435 Süzgeçli Gastronom



37435 Dondurma Küveti



37435 Saplı Gastronom



37435 Standart Gastronom



37435 Derin Küvet



26



22556

Yer Ocağı



22555

Çift Yanışlı Yer Ocağı



22556

Setüstü İkili Ocak



22555

Setüstü Dörtlü Ocak



22556

Setüstü Üçlü Ocak



3 LÜ KISA OCAK

22555

Ayıklı Setüstü İkili Ocak



37435

Tel Raf 5 Katlı



37435

Delikli Raf 3 Katlı



37435

Tel Raf 5 Katlı



37435

Delikli Raf 3 Katlı



37435

Çelik Raf 3 Katlı



37435

Çelik Raf 4 Katlı



37435

Çelik Raf 5 Katlı



37435

Delikli Raf 5 Katlı



37435

Raf Aparatları



10

28



22556

Fırınlı Kuzine Dörtlü Ocak



22555

Fırınlı Kuzine İki Ocağı



22556

Konvensiyonlu Fırın



22555

Pasta Börek Fırını



22556

Çift Katlı Pizza Fırını



22555

Pizza Fırını



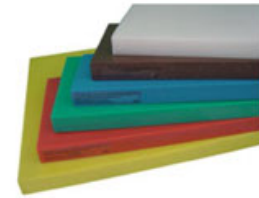
11



POLİETİLEN
KESME LEVHALARI



BIÇAKLIK POLİETİLEN
KESME LEVHALARI



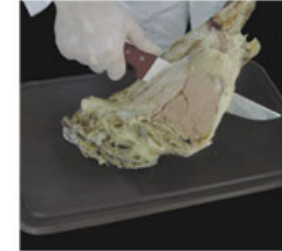
SATIRLIK POLİETİLEN
KESME LEVHALARI



POLİETİLEN KÜMES
HAYVANLARI
KESME LEVHALARI



POLİETİLEN ÇİĞ ET
KESME LEVHALARI



POLİETİLEN PIŞMIŞ ET
KESME LEVHALARI



KIYMA MAKİNESİ
TOKMAKLARI



ET DÖVECEĞİ



EKMEK KESME TAHTASI
(KIRINTI TOPLAMA)

27



22556

Tekli Elektrikli Fritöz



22555

Çiftli Elektrikli Fritöz



22556

Set Üstü Böreklik



22555

Sos Benmari



22556

Salamander Izgara



22555

Tost Makinesi



12



37435

250'lik Salam Dilimleme Makinesi



37435

Tencereler



36451

Hassas Terazi



36451

Çay Makinesi ve Çaymatik



24



22556 30'luk Pleyt Izgara LPG



22555 50'lik Pleyt Izgara Elektrikli



22556 50'lik Pleyt Izgara LPG



22555 70'lik Pleyt Izgara Elektrikli



22556 Lavataşlı Izgara



22555 50'lik Döküm Izgara



13



13011 Kebap&Et Teşhir Reyonu



37435 Kuruyemiş&Lokum Teşhir Vitriini



15043 Soğuk&Sıcak Servis Üniteleri

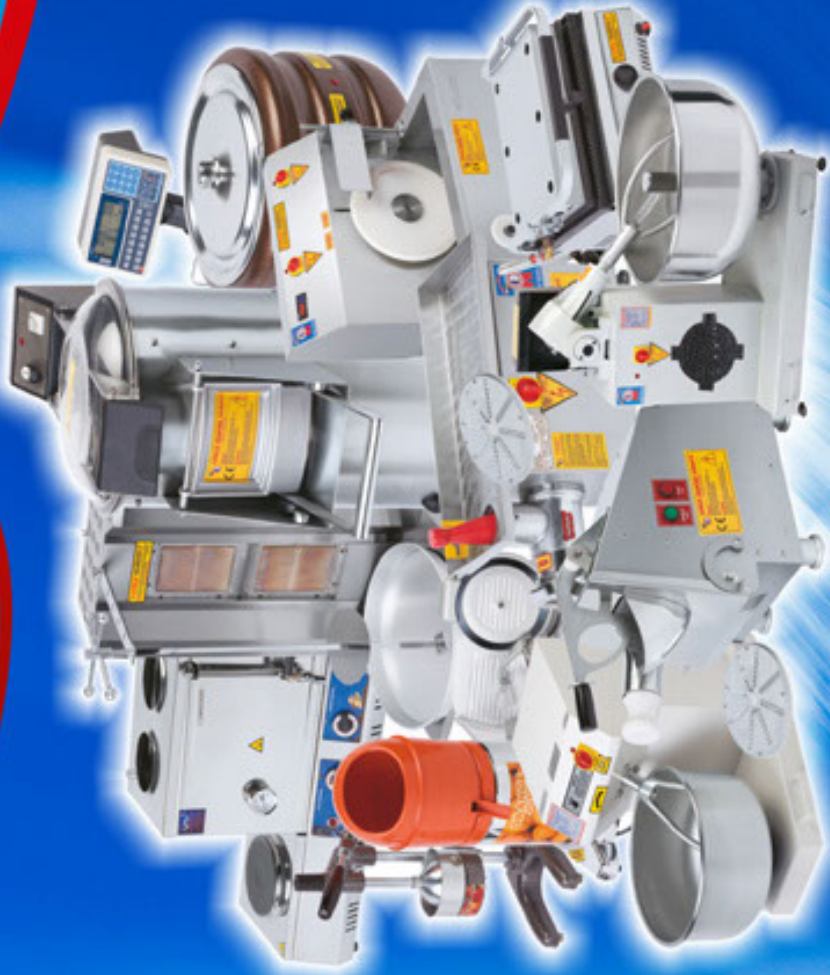


13026 Meze Servis ve Teşhir Üniteleri



18

Endüstriyel Mutfak Ekipmanlarında **Z** *Yıllık Tecrübe*



GMS GÖKÇE

MAKİNE & ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ

Mağaza:
Davutpaşa Cad.-TİM- İş Mrk.
No:162 Topkapı / İstanbul
Tel:0212 544 89 66 Fax: 0212 493 21 28
Gsm: 0530 521 41 85

Makine Fabrikası:
Gümüşsuyu Cad.
Ceyhan Sanayi Sit. No: 17 / 20
Maltepe - Topkapı - İstanbul
Tel.Fax:212 482 90 87

Endüstriyel Mutfak Fabrikası
Gümüşsuyu Caddesi, Hacıoğlu İş Mrk.
No: 19/2 Maltepe / Topkapı / İstanbul
Tel.: 0212 482 90 87
Gsm: 0530 521 41 86

info@gokcemakine.com