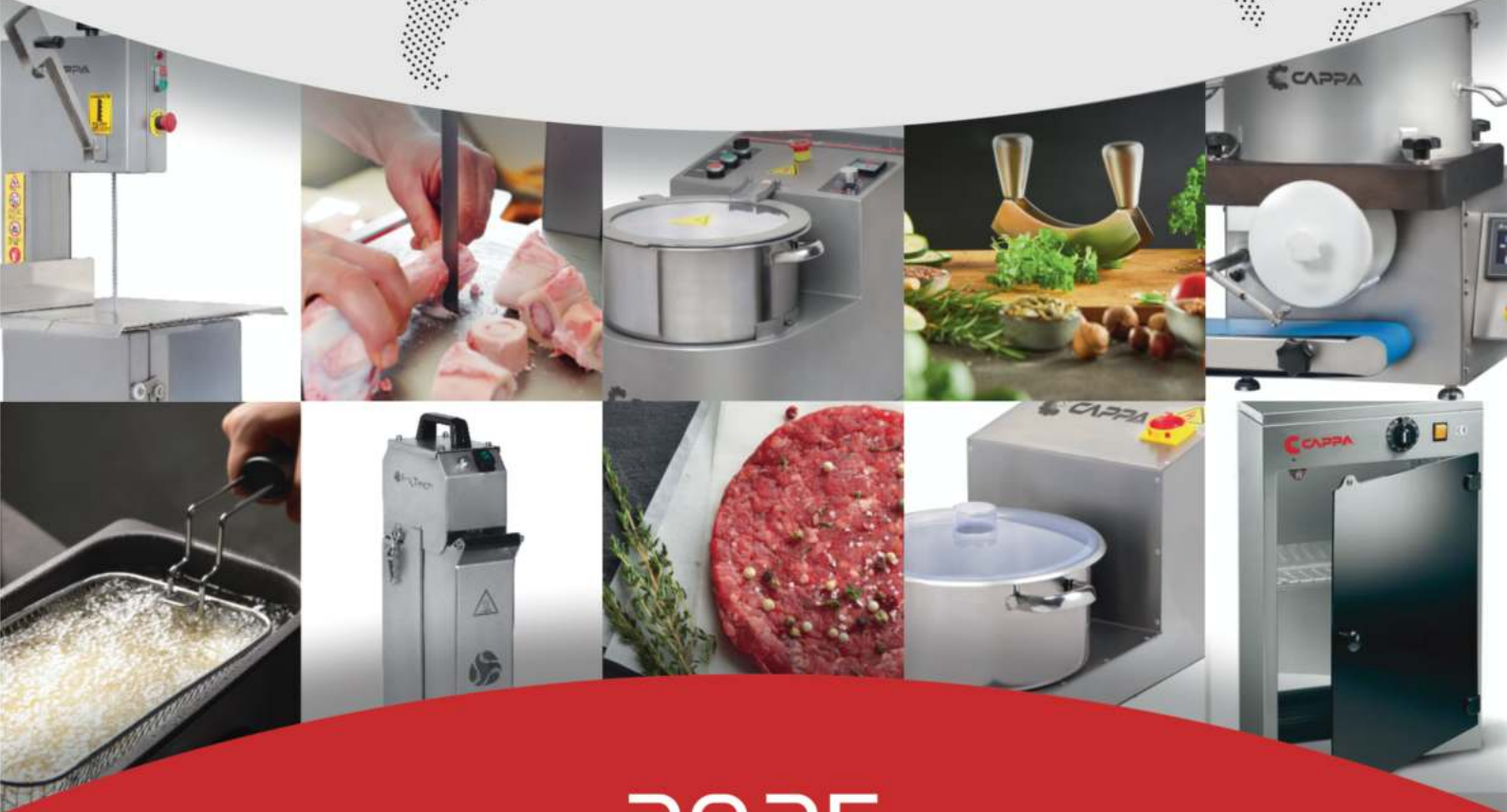




CAPPA
TECH



2025

ÜRÜN KATALOĞU PRODUCT CATALOGUE



ET İŞLEME
MEAT PROCESSING



GIDA İŞLEME
FOOD PROCESSING



YAĞ FİLTRELEME
OIL FILTRATION



HİJYEN EKİPMANLARI
HYGIENE EQUIPMENT



PAKETLEME EKİPMANLARI
PACKAGING EQUIPMENT

HAKKIMIZDA ABOUT US

At CappaTech, whether you manage a large-scale production facility or run a small commercial kitchen, we manufacture reliable solutions to your kitchen's needs. As Cappatech we manufacture high-quality stainless steel equipment for professional kitchens, food service, and catering sectors. Our product range includes meat processing machines, vegetable and food preparation equipment, frying oil filtration systems, oil separators, hygiene equipment and packing equipment. We combine our family background in restaurant management and stainless steel manufacturing with years of international sales and marketing experience. This allows us to offer durable, easy-to-maintain, and efficiency-boosting solutions for professional kitchens. With our commitment to quality and innovation, we continue to manufacture reliable equipment that makes a difference in the food industry.

CappaTech olarak ister büyük ölçekli bir üretim tesisi yönetin ister küçük bir ticari mutfak işletin, mutfağınızın ihtiyaçlarına yönelik güvenilir çözümler sunuyoruz. CappaTech makine imalat Sanayi olarak profesyonel mutfaklar, gıda hizmetleri ve catering sektörü için yüksek kaliteli paslanmaz çelik et işleme, gıda ve sebze işleme, kızartma yağı filtrasyonu, yağ ayırma sistemleri ve hijyen ekipmanları ürettiyoruz. Restaurant işletmeciliği ve paslanmaz ürün imalatında aileden gelen bilgi birikimini yıllarca emekle elde edilen uluslararası satış pazarlama tecrübesiyle harmanlayarak profesyonel mutfaklarda yenilikçi ve üstün kaliteli çözümler sunuyor. Kalite ve inovasyona olan bağlılığımızla, gıda sektörüne dayanıklı, bakımı kolay ve iş verimliliğini artıran ekipmanlar ürettiyoruz.

İÇİNDEKİLER CONTENTS

ET İŞLEME MAKİNELERİ MEAT PROCESSING EQUIPMENT

Köfte Form Makinası / *Burger Patty And Meatball Forming Machine*

Et Kemik Testeresi / *Bone Saw Machine*

Et Kemik Testeresi / *Bone Saw Machine*

Zırh Et Çekme Makinası / *Kebab Meat Mincing Machine*

GIDA İŞLEME MAKİNELERİ FOOD AND VEGETABLE PROCESSING EQUIPMENT

Soğan Doğrama Makinası / *Onion Chopping Machine*

Sebze Parçalama Makinası / *Vegtable Cutter Mixer*

Humus Makinası / *Humus Machine*

YAĞ FİLTRELEME VE AYIRMA SİSTEMLERİ FRYING OIL FILTRATION & WASTE OIL SEPERATION SYSTEMS

Kızartma Yağı Filtreleme Makinası / *Fryer Oil Filtering Machine*

Yağ Ayırıcı / *Grease Trap*

Yer Filtresi / *Floor Filters*

HİJYEN EKİPMANLARI & HYGIENE EQUIPMENT

Bardak Kurulama Ve Parlatma Makinası / *Glass Drying And Polishing Machine*

Bıçak Sterilizatörü / *Knife Sterilizer*

PAKETLEME EKİPMANLARI & PACKAGING EQUIPMENT

Vakum Makinesi / *Vacuum Machine*

Vakum Makinesi / *Vacuum Machine*

Tabak Kapatma Makinesi / *Tray Sealing Machine*



ET İSLEME MAKİNELERİ

MEAT PROCESSING EQUIPMENT

MEAT PROCESSING

TR



Cappatech Köfte Form Makinesi, işletmenizde aynı boyut ve ağırlıkta tutarlı köfteler üretmenizi sağlar. Ayrıca, üretim hızını artırır ve genel verimliliği yükselterek daha hızlı ve daha kaliteli hizmet sağlar.

Günde maksimum 1000 kg üretim kapasitesine dayanabilir. Döngü başına iki pres gerçekleştirir. Gövdesi, haznesi, karıştırıcıları ve konveyör şasesi 304 kalite paslanmaz çelikten; konveyör bandı antibakteriyel polietilenden; kalıplar polietilen ve Delrin'den; üst plaka 5083 serisi anodize alüminyumdan yapılmıştır. Hazne 30 litre kapasiteye sahiptir.

Avantajları

Tutarlı Boyut ve Şekilde köfte imalatına olanak sağlar
Daha Hızlı Üretim imkanı
El değmeden hijyenik imalat
Azaltılmış İşçilik Maliyetleri
Daha Yüksek Çıktı ve Tutarlılık
Etin daha verimli kullanımı
Pişirme safhasında tüm ürünlerde aynı sürede aynı pişirme oranı
Artan Hız ve Müşteri Memnuniyeti
Maliyet tasarrufu

EN

The Cappatech Burger Patty and Meatball Forming Machine enables you to produce consistent meatballs of the same size and weight across your business. It also increases production speed and boosts overall efficiency, resulting in faster and better quality service.

It can withstand a maximum production capacity of 1000 kg per day.

It performs two presses per cycle.

Its body, hopper, agitators and conveyor frame are made of 304 grade stainless steel; conveyor belt is made of antibacterial polyethylene; dies are made of polyethylene and Delrin; top plate is made of 5083 series anodized aluminum.

The hopper has a capacity of 30 liters.

Advantages

Enables the production of meatballs of consistent size and shape
Faster Production Possibility
Hygienic production without human touch
Reduced Labor Costs
Higher Output and Consistency
More efficient use of meat
Same cooking rate in the same time for all products in the cooking phase
Increased Speed and Customer Satisfaction
Cost savings



KOD CODE	ÜRÜN ADI PRODUCT DESCRIPTION	EBATLAR(mm) DIMENSIONS(mm)	AĞIRLIK (kg) WEIGHT (kg)	KAZAN EBATLARI BOWL DIM. (mm)	GÜÇ POWER	KAPASİTE (günlük) CAPACITY (daily)	
CT.MBF01	KÖFTE FORM MAKİNASI BURGER PATTY AND MEATBALL FORMING MACHINE	1250x700x700	128	400x240	0,75kW 220- 230 V 50hz	1000kg max	EUR 15.250



**Premium tasarım.
Premium design.**



**Kayar tabla.
Sliding table.**



**Geniş et işleme alanı.
Larger meat processing area.**



**Motor freni.
Motor brake.**

TR

CappaTech Et ve kemik testerelerimiz donmuş et, kemik, balık, kümes hayvanların istenilen kalınlıkta dilimlenmesi için özel olarak tasarlanmıştır. *380 volt ve 220 Volt olarak talebe göre imal edilebilmektedir.

- * IP 65 Acil Stop ve Başlat-Durdur butonları.
- * Yüksek hızlı kendinden soğutmalı motor.
- * Kolay temizlik ve bakım.
- * CE standartlarına uygun üretilmiştir.
- * Bıçak kesme mesafesi kolayca ayarlanabilir.
- * Kapak açıldığında motoru durduran emniyet switchi.
- * Çekmeceli et talaş toplama haznesi temiz ve kolay kullanım.

EN

CappaTech meat and bone saws are specially designed to slice fresh or frozen meat, bone, fish, poultry in the desired thickness. *Can be manufactured as 380 volt and 220 volt upon request.

- * IP 65 Emergency Stop and Start-Stop buttons
- * High-speed self-cooling motor.
- * Easy cleaning and maintenance.
- * Manufactured in accordance with CE standards. * Blade cutting distance can be easily adjusted.
- * Safety switch that stops the motor when the cover is opened.
- * Meat shavings collection container with drawer provides clean.

KOD CODE	ÜRÜN ADI PRODUCT DESCRIPTION	EBATLAR(mm) DIMENSIONS(mm)	AĞIRLIK (kg) WEIGHT (kg)	MOTOR GÜCÜ MOTOR POWER	TABLA ALANI (mm) CUTTING WIDTHxDEPTH (mm)	FİYAT PRICE
CT.BS01P.MS	ET KEMİK TESTERESİ (PASLANMAZ) BONE SAW MACHINE (STAINLESS STEEL)	680x550x975	82	1,5kW 220V	680x550	EUR 2560
CT.BS01P.TS	ET KEMİK TESTERESİ (PASLANMAZ) BONE SAW MACHINE (STAINLESS STEEL)	680x550x975	82	1,5kW 380V	680x550	EUR 2560
CT.BS01P.MP	ET KEMİK TESTERESİ (BOYALI) BONE SAW MACHINE (PAINT COATED)	680x550x975	82	1,5kW 220V	680x550	EUR 1778
CT.BS01P.TP	ET KEMİK TESTERESİ (BOYALI) BONE SAW MACHINE (PAINT COATED)	680x550x975	82	1,5kW 380V	680x550	EUR 1778

KOD CODE	ÜRÜN ADI PRODUCT DESCRIPTION	FİYAT PRICE
CT.Y.MBK01	MOTOR FRENİ SETİ MOTOR BRAKE KIT	EUR 750



EN

CappaTech meat and bone saws are specially designed for butchers, restaurants, hotels, markets, slaughterhouses and meat processing facilities to slice fresh or frozen meat, bone, fish, poultry in the desired thickness.

- *Can be manufactured as 380 volt and 220 volt upon request.
- *IP 65 Emergency Stop and Start-Stop buttons
- *High-speed self-cooling motor.
- *Easy cleaning and maintenance.
- *Manufactured in accordance with CE standards.
- *Blade cutting distance can be easily adjusted.
- *Safety switch that stops the motor when the cover is opened.
- *Meat shavings collection container with drawer provides clean and easy use.

TR

CappaTech Et ve kemik testerelerimiz kasap, market, hotel, restaurant, yemek fabrikaları, catering firmaları mezbaha ve et işleme tesisleri için taze ya da donmuş et, kemik, balık, kümes hayvanlarının istenilen kalınlıkta dilimlenmesi için özel olarak tasarlanmıştır.

- *380 volt ve 220 Volt olarak talebe göre imal edilebilmektedir.
- *IP 65 Acil Stop ve Başlat-Durdur butonları
- *Yüksek hızlı kendinden soğutmalı motor.
- *Kolay temizlik ve bakım.
- *CE standartlarına uygun üretilmiştir.
- *Bıçak kesme mesafesi kolayca ayarlanabilir.
- *Kapak açıldığında motoru durduran emniyet switchi.
- *Çekmeceli et talaş toplama haznesi temiz ve kolay kullanım sağlar.

KOD CODE	ÜRÜN ADI PRODUCT DESCRIPTION	EBATLAR(mm) DIMENSIONS(mm)	AĞIRLIK (kg) WEIGHT (kg)	MOTOR GÜCÜ MOTOR POWER	KESME GENİŞLİĞİxYÜKSEKLİK(mm) CUTTING WIDTHxDEPTH(mm)	FİYAT PRICE
CT.BS01.MS	ET KEMİK TESTERESİ (PASLANMAZ) BONE SAW MACHINE (STAINLESS STEEL)	470x570x970	52	1,1kW 220V	180x350h	EUR 1598
CT.BS01.TS	ET KEMİK TESTERESİ (PASLANMAZ) BONE SAW MACHINE (STAINLESS STEEL)	470x570x970	52	1,1kW 380V	180x350h	EUR 1598
CT.BS02.MS	ET KEMİK TESTERESİ (PASLANMAZ) BONE SAW MACHINE (STAINLESS STEEL)	470x570x1530	82	1,1kW 220V	230x350h	EUR 1360
CT.BS02.TS	ET KEMİK TESTERESİ (PASLANMAZ) BONE SAW MACHINE (STAINLESS STEEL)	470x570x1530	82	1,1kW 380V	230x350h	EUR 1360

KOD CODE	ÜRÜN ADI PRODUCT DESCRIPTION	FİYAT PRICE
CT.Y.MPD15	1,5 KW MOTOR FARKI 1,5 KW MOTOR PRICE DIFFERENCE	EUR 195

TR

Lezzetli kebabların ana maddesi zırh çekim kaliteli ve lezzetli et elde etmek için özel üretilen Kebab Master ile profesyonel mutfaklarda zırh çekme işlemi artık daha hızlı ve daha kolay. Özel bıçak yapısı ve zıt yönlerde dönen bıçak teknolojisi ile eti zırh çekim kıvamında çeker. Etin yapısını bozmadan, lezzetini muhafaza ederek et ve yağı homojen bir şekilde karıştırır. Kebab etinin yanı sıra; Çiğ Köfte yoğurma, Lahmacun içi hazırlama, İçli köfte içi ve dışı hazırlama, Sebzelerin doğranması ve Humus yapımı için uygundur.

Not: Zırh et tenceresi ve bıçakları sadece zırh et çekimi için uygundur. Diğer ürünler için ürün ile birlikte gönderilen yedek tencere ve humus bıçağı kullanılmalıdır.

EN

The main ingredient for delicious kebabs is the high-quality and flavorful meat obtained through the special Kebab Master, which is designed for professional kitchens to make the process of grinding Kebab meat faster and easier. With its unique blade structure and counter-rotating blade technology, it grinds the kebab meat to the perfect texture for kebab preparation. It mixes the meat and fat homogenously while preserving the flavor without damaging the structure of the meat. In addition to kebab meat, it is also suitable for kneading Çiğ Köfte (raw meatball), preparing Lahmacun filling, making İçli Köfte - Kibbe (stuffed meatball) filling and casing, chopping vegetables, and making hummus.

Note: The kebab bowl and blades are only suitable for kebab meat processing. For other products please use the spare bowl and hummus blade that come with the product should be used.



KOD CODE	ÜRÜN ADI PRODUCT DESCRIPTION	EBATLAR(mm) DIMENSIONS(mm)	AĞIRLIK (kg) WEIGHT (kg)	KAZAN EBATİ BOWL DIM. (mm)	GÜÇ POWER	KAPASİTE CAPACITY (lt)	FİYAT PRICE
CT.KM10	ZIRH ET ÇEKME MAKİNASI KEBAB MEAT MINCING MACHINE	360x650x495	35	300x150	1,5kW	10	EUR 5.504
CT.KM14	ZIRH ET ÇEKME MAKİNASI KEBAB MEAT MINCING MACHINE	360x650x525	38	320x180	1,5kW	14	EUR 5.740
CT.KM20	ZIRH ET ÇEKME MAKİNASI KEBAB MEAT MINCING MACHINE	390x650x585	43	360x230	2,2kW	23	EUR 6.750

GIDA İŞLEME MAKİNELERİ

FOOD AND VEGETABLE PROCESSING EQUIPMENT



CUTTER
MIXERS

TR

CappaTech soğan doğrama makinesi işletmenizde gıda doğrama ve parçalama işlemlerinizi için yeni yardımcınız. Soğanları ve benzeri sebzeleri elle doğrama sebebiyle oluşan zaman ve iş gücü kaybını ortadan kaldırır, personelin büyük miktarlarda soğanı veya sebzeyi hızlı bir şekilde işlemesine olanak tanır. Bu işler için ayrılan zamanı azaltarak maliyetleri düşürmenize yardımcı olur. Soğan doğrama makinesi verimliliği, güvenliği ve tutarlılığı artırarak işletmenizin operasyonlarını kolaylaştırmasına, maliyetlerden tasarruf etmesine ve daha kaliteli bir yemek deneyimi sunmasına yardımcı olur.

EN

The CappaTech onion chopper is your new assistant for food chopping and shredding in your business. It eliminates the time and labor loss associated with manually chopping onions and similar vegetables, allowing staff to quickly process large quantities of onions or vegetables. It helps you reduce costs by reducing the time allocated to these tasks. By improving efficiency, safety and consistency, the onion chopper helps your business streamline operations, save costs and deliver a better quality dining experience.



KOD CODE	ÜRÜN ADI PRODUCT DESCRIPTION	EBATLAR(mm) DIMENSIONS(mm)	AĞIRLIK (kg) WEIGHT (kg)	KAZAN EBATLARI BOWL DIM.	GÜÇ POWER	KAPASİTE CAPACITY	FİYAT PRICE
CT07	SOĞAN DOĞRAMA MAKİNASI ONION CHOPPING MACHINE	300x550x350	10	260x130	0,37kw 220V	4kg / 7lt	EUR 250
CT10	SOĞAN DOĞRAMA MAKİNASI ONION CHOPPING MACHINE	300x650x420	12	300x130	0,37kw 220V	6kg / 10lt	EUR 291

SEBZE PARÇALAMA MAKİNASI VEGETABLE CUTTER MIXER

SOĞAN DOĞRAMA - SEBZE PARÇALAMA CUTTER MIXER



PLUS SEBZE PARÇALAMA MAKİNASI PLUS SERIES CUTTER MIXER



TR

CappTech sebze parçalama makineleri profesyonel mutfaklarda ihtiyaç duyulan gıdaları karıştırma, parçalama ve homojenize etme özellikleriyle işiniz kolaylaştırır. Sebze ve Gıda Parçalama makineleri büyük miktardaki malzemeleri hızla işleyebilir, manuel doğrama, karıştırma veya parçalama için harcanan zamanı azaltır. Bu sayede mutfakta hazırlık süreçlerini daha kısa ve verimli hale getirebilirsiniz. 8 litreden 23 litreye kadar kapasitesiyle, restoranlar, kafeler, yüksek kapasiteli mutfaklar, oteller ve gıda imalatı yapan endüstriyel işletmeler gibi geniş bir yelpazede kullanıma uygundur. Üst ve alt kısımda bulunan 4 bıçağıyla ürün kısa sürede eşit şekilde işlenir. Bu sayede aşırı ısınma ve gıdanın bozulması engellenmiş olur.

EN

CappTech vegetable cutter mixers are your new assistant in professional kitchens with their features of mixing, shredding and homogenizing the foods, CappTech cutter mixer streamlines operations, ensuring a smooth flow in food preparation, saving time, reducing labor costs, and enhancing the overall dining experience for customers. It is a great investment for any restaurant looking to improve efficiency and maintain consistent quality. Food cutter mixers can process large quantities of ingredients quickly, reducing the time spent on manual chopping, mixing, or blending. This helps in speeding up food preparation. With a capacity of 8 liters to 23 liters, it is suitable for a wide range of use such as restaurants, cafes, high-capacity kitchens, hotels and industrial enterprises that manufacture food. With its 4 blades located on the top and bottom, the product is processed equally in a short time. In this way, overheating and spoilage of the food are prevented.

KOD CODE	ÜRÜN ADI PRODUCT DESCRIPTION	EBATLAR(mm) DIMENSIONS(mm)	AĞIRLIK (kg) WEIGHT (kg)	KAZAN EBATLARI(mm) BOWL DIM.(mm)	GÜÇ POWER	KAPASİTE CAPACITY (lt)	FİYAT PRICE
CT.CM08	SEBZE PARÇALAMA MAKİNASI CUTTER MIXER	270x540x300	13	260x130	0,37 Kw 220V	8	EUR 678
CT.CM10	SEBZE PARÇALAMA MAKİNASI CUTTER MIXER	290x560x300	15	300x130	0,37 Kw 220V	10	EUR 734

KOD CODE	ÜRÜN ADI PRODUCT DESCRIPTION	EBATLAR(mm) DIMENSIONS(mm)	AĞIRLIK (kg) WEIGHT (kg)	KAZAN EBATLARI(mm) BOWL DIM.(mm)	GÜÇ POWER	KAPASİTE CAPACITY (lt)	FİYAT PRICE
CT.FP08	SEBZE PARÇALAMA MAKİNASI VEGETABLE CUTTER MIXER	360x650x495	38	260x150	0,37 Kw 220V	8	EUR 1.500
CT.FP10	SEBZE PARÇALAMA MAKİNASI VEGETABLE CUTTER MIXER	360x650x495	42	320x140	0,37 Kw 220V	10	EUR 1.590
CT.FP14	SEBZE PARÇALAMA MAKİNASI VEGETABLE CUTTER MIXER	360x650x525	45	320x180	0,37 Kw 220V	14	EUR 1.670

TR

CappTech humus makineleri profesyonel mutfaklarda ihtiyaç duyulan gıdaları karıştırma, parçalama ve homojenize etme özellikleriyle işiniz kolaylaştırır. Sebze ve Gıda Parçalama makineleri büyük miktardaki malzemeleri hızla işleyebilir, manuel doğrama, karıştırma veya parçalama için harcanan zamanı azaltır. Bu sayede mutfakta hazırlık süreçlerini daha kısa ve verimli hale getirebilirsiniz. 8 litreden 23 litreye kadar kapasitesiyle, restoranlar, kafeler, yüksek kapasiteli mutfaklar, oteller ve gıda imalatı yapan endüstriyel işletmeler gibi geniş bir yelpazede kullanıma uygundur.

Üst ve alt kısımda bulunan 4 bıçağıyla ürün kısa sürede eşit şekilde işlenir. Bu sayede aşırı ısınma ve gıdanın bozulması engellenmiş olur.

-İnvertörlü yüksek dayanıklılığa sahip uzun ömürlü cihaz
- Zamanlayıcı ve hız kontrolü ile istenilen kıvamı rahatça ayarlama kolaylığı

EN

CappTech Hummus Machine – Revolutionizing Hummus Production CappTech vegetable cutter mixers are your new assistant in professional kitchens with their features of mixing, shredding and homogenizing the foods, CappTech humus streamlines operations, ensuring a smooth flow in food preparation, saving time, reducing labor costs, and enhancing the overall dining experience for customers. It is a great investment for any restaurant looking to improve efficiency and maintain consistent quality.. Food cutter mixers can process large quantities of ingredients quickly, reducing the time spent on manual chopping, mixing, or blending. This helps in speeding up food preparation. With a capacity of 8 liters to 23 liters, it is suitable for a wide range of use such as restaurants, cafes, high-capacity kitchens, hotels and industrial enterprises that manufacture food.

With its 4 blades located on the top and bottom, the product is processed equally in a short time. In this way, overheating and spoilage of the food are prevented.

-High durability long lasting device with inverter
- Easy to arrange desired texture with timer and speed control



KOD CODE	ÜRÜN ADI PRODUCT DESCRIPTION	EBATLAR(mm) DIMENSIONS(mm)	AĞIRLIK (kg) WEIGHT (kg)	KAZAN EBATLARI BOWL DIM.	GÜÇ POWER	KAPASİTE CAPACITY (lt)	FİYAT PRICE
CT.HM08	HUMUS MAKİNASI HUMMUS MACHINE	360x650x495	38	260x150	1,5kW 1400rpm 220V	8	EUR 2.057
CT.HM10	HUMUS MAKİNASI HUMMUS MACHINE	360x650x495	42	320x140	1,5kW 1400rpm 220V	10	EUR 2.218
CT.HM14	HUMUS MAKİNASI HUMMUS MACHINE	360x650x525	45	320x180	1,5kW 1400rpm 220V	14	EUR 2.405
CT.HM20	HUMUS MAKİNASI HUMMUS MACHINE	390x650x585	48	360x230	2,2kW 1400rpm 220V	23	EUR 2.813

YAĞ FİLTRELEME VE AYIRMA SİSTEMLERİ

FRYING OIL FILTRATION & WASTE OIL SEPERATION SYSTEMS

OIL FILTER

TR

Mutfakta lezzete ve tasarrufa giden yol...

NEDEN FRYTECH

Yağın Ömrünü Uzatın

Kızartma yağınızın ömrünü uzatın. Kızartmaların lezzetini ve servisteki görünümünü bozan parçacıkları ve maddeleri filtreleyerek daha sağlıklı ve lezzetli hale getirin.

Yağ Maliyetlerinden %50 Tasarruf Edin

Yağ masraflarınızı yarıya indirin, mutfakınızın bütçesini koruyun ve yağınızı taze tutun.

Sürekli Yüksek Kalite

Filtrenelerek yenilenen sağlıklı yağ sayesinde her seferinde çıtır çıtır ve lezzetli kızartmalar sunmanın keyfini yaşayın.

Anında ve Hızlı Filtreleme

Yağı soğutmaya veya mutfak iş akışınızı durdurmaya gerek kalmadan dakikalar içinde kızartma sıcaklığında yağı filtreleyin

Premium Kalite Yıkınabilir Tasarım

Gıda sınıfı paslanmaz çelikten üretilen filtremiz, ticari bulaşık makinelerinde yıkanması güvenlidir ve temizliği kolaylaştırır.

YÜKSEK YATIRIM GETİRİŞİ SAĞLAYARAK KISA SÜREDE KENDİNİ AMORTİ EDER

EN

Easy way to consistent taste and economy in the kitchen...

WHY FRYTECH

Save 50% on Oil Costs

Cut your oil expenses in half with our efficient filter and keep your kitchen budget friendly.

Increase Lifespan & Improve Quality

Prolong your frying oil's lifespan. Make it healthier and tastier by filtering out particles and bitter substances.

Consistent High-Quality

Deliver your fries crispy and delicious. Foods fried in clean and tasty oil ensures that your customers fall in love with those crispy and delicious fries

Zero Downtime with Instant Filtering

Filter at frying temp in minutes and keep your kitchen up & running all day by never having to wait for oil to cool down or stop the production line.

Ultra-High Quality, Dishwasher Safe Design

Made of food-grade stainless steel making it dishwasher safe, for even easier cleaning

It pays for itself in a short time with its high ROI.



KOD CODE	ÜRÜN ADI PRODUCT DESCRIPTION	EBATLAR(mm) DIMENSIONS(mm)	AĞIRLIK (kg) WEIGHT (kg)	KAPASİTE (bardak/saat) CAPACITY (glass/hour)	MOTOR GÜCÜ MOTOR POWER	FİYAT PRICE
FryTech Mini - B	KIZARTMA YAĞI FİLTRELEME MAKİNASI FRYER OIL FILTERING MACHINE	160x260x440	8,3	30 lt per min	24W 1N/PE 220-240 Volt / 50 Hz	EUR 1.445
FryTech Midi - B	KIZARTMA YAĞI FİLTRELEME MAKİNASI FRYER OIL FILTERING MACHINE	160x260x540	8,9	50 lt per min	24W 1N/PE 220-240 Volt / 50 Hz	EUR 1.556
FryTech Maxi - B	KIZARTMA YAĞI FİLTRELEME MAKİNASI FRYER OIL FILTERING MACHINE	160x260x640	9,4	80 lt per min	24W 1N/PE 220-240 Volt / 50 Hz	EUR 1.668
FryTech Mini - C	KIZARTMA YAĞI FİLTRELEME MAKİNASI FRYER OIL FILTERING MACHINE	160x260x480	9,2	30 lt per min	250W - 220 Volt	EUR 1.445
FryTech Midi - C	KIZARTMA YAĞI FİLTRELEME MAKİNASI FRYER OIL FILTERING MACHINE	160x260x580	9,8	50 lt per min	250W - 220 Volt	EUR 1.556
FryTech Maxi - C	KIZARTMA YAĞI FİLTRELEME MAKİNASI FRYER OIL FILTERING MACHINE	160x260x680	10,4	80 lt per min	250W - 220 Volt	EUR 1.668

B : Bataryalı / With Batteries
C : Kablolu / Coded



TR

Paslanmaz Çelik Tezgah Altı Yağ Ayırıcı,
304 kalite paslanmaz çelik kaynaklı gövde, rahat sökülebilir
kapak 304 kalite kilit mekanizmalı paslanmaz çelik kapak.
Kokuyu engelleyen kapak contası.
Yağ ayrıştırmayı kolaylaştıran seperatör sistemi.
Katı atık sepet filtreli.
Kolay temizlenebilir,
ø 50 giriş ve çıkış bağlantısı sayesinde atık su tesisatına kolayca
monte edilebilir.

EN

Stainless steel Under Counter Grease Trap,
304 quality stainless steel welded body, 304 quality stainless steel
cover with lock system.
Cover gasket that prevents odor.
Separator system that facilitates oil separation.
Solid waste basket filter.
Easy to clean.
Can be easily installed in the waste water system thanks to its ø
50 inlet and outlet connection.

KOD CODE	ÜRÜN ADI PRODUCT DESCRIPTION	EBATLAR(mm) DIMENSIONS(mm)	KAPASİTE(lt) CAPACITY(lt)	YAĞ KAPASİTESİ(kg) GREASE CAPACITY (kg)	AKIŞ HIZI (Litre/Dak.) FLOW RATE (Litres Per Min.)	FİYAT PRICE
CT.GT20	YAĞ AYIRICI GREASE TRAP	380x275x230	20	5	27	EUR 500
CT.GT40	YAĞ AYIRICI GREASE TRAP	400x350x300	40	10	27	EUR 556
CT.GT60	YAĞ AYIRICI GREASE TRAP	450x450x300	60	15	54	EUR 639
CT.GT80	YAĞ AYIRICI GREASE TRAP	550x450x325	80	18	89	EUR 695

BS Serisi



BC Serisi



KOD CODE	EBATLAR(mm) DIMENSIONS(mm)	FİYAT PRICE
CT.BS3030	300x300	EUR 177
CT.BS3050	300x500	EUR 232
CT.BS3075	300x750	EUR 302
CT.BS3095	300x950	EUR 355
CT.BS30120	300x1200	EUR 425
CT.BS30140	300x1400	EUR 475
CT.BS30165	300x1650	EUR 542
CT.BS30185	300x1850	EUR 618
CT.BS30210	300x2100	EUR 681
CT.BS30230	300x2300	EUR 732
CT.BS30250	300x2500	EUR 784

KOD CODE	EBATLAR(mm) DIMENSIONS(mm)	FİYAT PRICE
CT.BC3030	300x300	EUR 177
CT.BC3050	300x500	EUR 232
CT.BC3075	300x750	EUR 302
CT.BC3095	300x950	EUR 355
CT.BC30120	300x1200	EUR 425
CT.BC30140	300x1400	EUR 475
CT.BC30165	300x1650	EUR 542
CT.BC30185	300x1850	EUR 618
CT.BC30210	300x2100	EUR 681
CT.BC30230	300x2300	EUR 732
CT.BC30250	300x2500	EUR 784

SS Serisi



SC Serisi



KOD CODE	EBATLAR(mm) DIMENSIONS(mm)	FİYAT PRICE
CT.SS3030	300x300	EUR 177
CT.SS3050	300x500	EUR 232
CT.SS3075	300x750	EUR 302
CT.SS3095	300x950	EUR 355
CT.SS30120	300x1200	EUR 425
CT.SS30140	300x1400	EUR 475
CT.SS30165	300x1650	EUR 542
CT.SS30185	300x1850	EUR 618
CT.SS30210	300x2100	EUR 681
CT.SS30230	300x2300	EUR 732
CT.SS30250	300x2500	EUR 784

KOD CODE	EBATLAR(mm) DIMENSIONS(mm)	FİYAT PRICE
CT.SC3030	300x300	EUR 177
CT.SC3050	300x500	EUR 232
CT.SC3075	300x750	EUR 302
CT.SC3095	300x950	EUR 355
CT.SC30120	300x1200	EUR 425
CT.SC30140	300x1400	EUR 475
CT.SC30165	300x1650	EUR 542
CT.SC30185	300x1850	EUR 618
CT.SC30210	300x2100	EUR 681
CT.SC30230	300x2300	EUR 732
CT.SC30250	300x2500	EUR 784

Not: Özel ölçü ve özel ızgara kalınlığında imalatımız mevcuttur. Detaylı bilgi için iletişime geçiniz.



HIJYEN EKIPMANLARI

HYGIENE EQUIPMENT

HYGIENE
EQUIPMENT

TR

Paslanmaz çelikten gövdesi, mikrofiber kurutma fırçaları ve sıcak hava üfleme kanalları sayesinde bardakların daha hızlı kurutulmasını sağlayarak verimliliği artırır ve bekleme sürelerini kısaltır. Özel mikro fiber fırçaları sayesinde toz ve leke bırakmaz. Bakteri oluşturmaz. Sıcak hava sistemiyle fırçalar kurutulur, nem ve koku yapmaz. Özel mikro fiber fırçalar sayesinde toz ve leke bırakmaz. Bakteri oluşturmaz. Sıcak hava sistemiyle fırçalar kurutulur, nem ve koku oluşumunu engeller. Ayrıca, bardakların tamamen kurutulup su lekelerinden arındırılmasını sağlayarak kristal parlaklığın yanı sıra hijyen sağlar ve kusursuz bir sunum sunar.

EN

Thanks to its stainless steel body, microfiber drying brushes, and hot air blowing channels, it ensures faster glass drying, increasing efficiency and reducing waiting times. The special microfiber brushes leave no dust or stains, preventing bacteria formation. The hot air system dries the brushes, preventing moisture and odor buildup. Additionally, it ensures glasses are fully dried and free of water spots, providing not only crystal clarity but also hygiene, offering a flawless presentation.



KOD CODE	ÜRÜN ADI PRODUCT DESCRIPTION	EBATLAR(mm) DIMENSIONS(mm)	AĞIRLIK (kg) WEIGHT (kg)	KAPASİTE (bardak/saat) CAPACITY (glass/hour)	MOTOR GÜCÜ MOTOR POWER	FİYAT PRICE
CT.GDP5	BARDAK KURULAMA VE PARLATMA MAKİNASI GLASS DRYING AND POLISHING MACHINE	325x370x505	20	300-360	0,37 KW 2800 rpm 220V	EUR 1.307
CT.GT40	BARDAK KURULAMA VE PARLATMA MAKİNASI GLASS DRYING AND POLISHING MACHINE	355x595x505	27	600-720	0,37 KW 2800 rpm 220V	EUR 1.668

TR

Bıçak sterilizasyonu, zararlı bakterilerin ve patojenlerin giderilmesini sağlar, gıda güvenliğini artırır, çapraz kontaminasyonu önler ve mutfakta hijyenik bir ortamın korunmasına yardımcı olur.

- 0-120 dakika zaman ayarı.
- Renkli pleksiglas kapak.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Ultraviyole ışın filtre sistemi.

EN

Knife sterilization ensures the removal of harmful bacteria and pathogens, promoting food safety, preventing cross-contamination, and maintaining a hygienic environment in the kitchen.

- 0-120 minutes time setting.
- Colored plexiglass doors.
- Stainless steel body.
- Ultraviolet ray filter system.

BIÇAK STERİLİZATÖRÜ KNIFE STERILIZER



KOD CODE	ÜRÜN ADI PRODUCT DESCRIPTION	EBATLAR(mm) DIMENSIONS(mm)	AĞIRLIK (kg) WEIGHT (kg)	KAPASİTE (ader) CAPACITY (pcs)	MOTOR GÜCÜ MOTOR POWER	FİYAT PRICE
CT.KS01	BIÇAK STERİLİZATÖRÜ KNIFE STERILIZER	520x130x600	8	10	0,37 KW 2800 rpm 220V	EUR 222
CT.KS02	BIÇAK STERİLİZATÖRÜ KNIFE STERILIZER	1024x130x600	15	20	0,37 KW 2800 rpm 220V	EUR 334

PAKETLEME EKİPMANLARI

PACKAGING EQUIPMENT

PACKAGING
EQUIPMENT

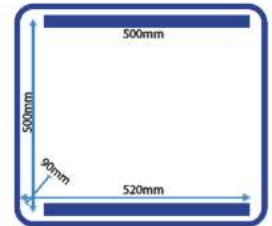
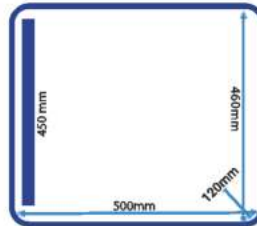
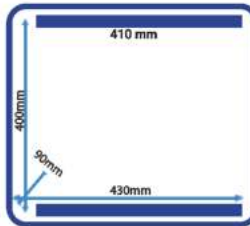
VAKUM MAKİNESİ
VACUUM PACKING

TR

Cappatech Vakum Paketleme Makinesi, profesyonel mutfaklar için vazgeçilmez bir ekipmandır paket içerisindeki havayı alarak bozulmayı yavaşlatır, tazelikliğini uzun süre korumasını sağlar ve gıda güvenliğini artırır. Aynı zamanda porsiyon kontrolünü kolaylaştırır, israfı azaltır ve mutfak operasyonlarını daha verimli hale getirir. Sous vide pişirme için ideal bir zemin sunarken, depolama alanından da tasarruf sağlayarak düzenli ve ekonomik bir çalışma ortamı oluşturur.

EN

Cappatech Vacuum Packing Machine is a valuable asset in any professional kitchen, helping to preserve the freshness of ingredients by removing air and slowing down spoilage. It enhances food safety, supports precise portion control, and reduces waste, making kitchen operations more efficient and cost-effective. Additionally, vacuum sealing is ideal for sous vide cooking and optimizes storage space by minimizing bulk, allowing chefs to maintain high-quality standards while improving workflow and inventory management.



KOD CODE	CT.SJ35TT	CT.SD41TT	CT.SJ45TT	CT.SD51TT
ÇENE ADEDİ JAW TYPE	1	2	1	2
DİŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	40x50xh40	55x56xh50	69x56xh50	67x66xh50
POMPA GÜCÜ PUMP POWER	10m3/H	20m3/H	20m3/H	20m3/H
YAPIŞTIRMA ÖLÇÜSÜ ADHESIVE SIZE	1x350mm	2x410mm	1x450mm	2x500mm
YAPIŞTIRMA GÜCÜ CHAMBER POWER	250watt	500watt	250watt	500mm
HAZNE DERİNLİK ÖLÇÜSÜ CHAMBER DEPTH	80mm	90mm	120mm	90mm
KAPAK BOMBE ÖLÇÜSÜ COVER CONCEX SIZE	+80mm	+80mm	+80mm	+80mm
VOLTAJ VOLTAGE	220/50 (V/HZ)	220/50 (V/HZ)	220/50 (V/HZ)	220/50 (V/HZ)
GÜÇ POWER	0,35(KW)	0,75(KW)	0,75(KW)	0,75(KW)
AĞIRLIK WEIGHT	40Kg	75Kg	82Kg	80kg
FİYAT PRICE	EUR 1.979	EUR 2.340	EUR 2.620	EUR 2.620

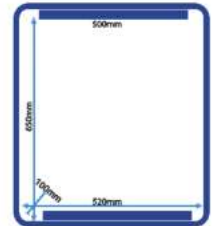
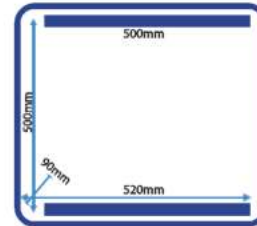
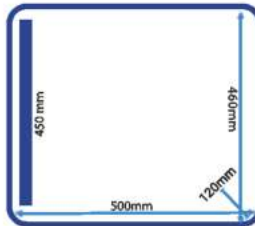
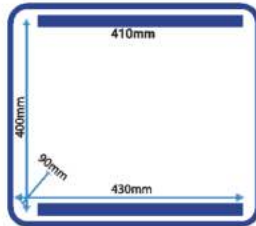
VAKUM MAKİNESİ
VACUUM PACKING

TR

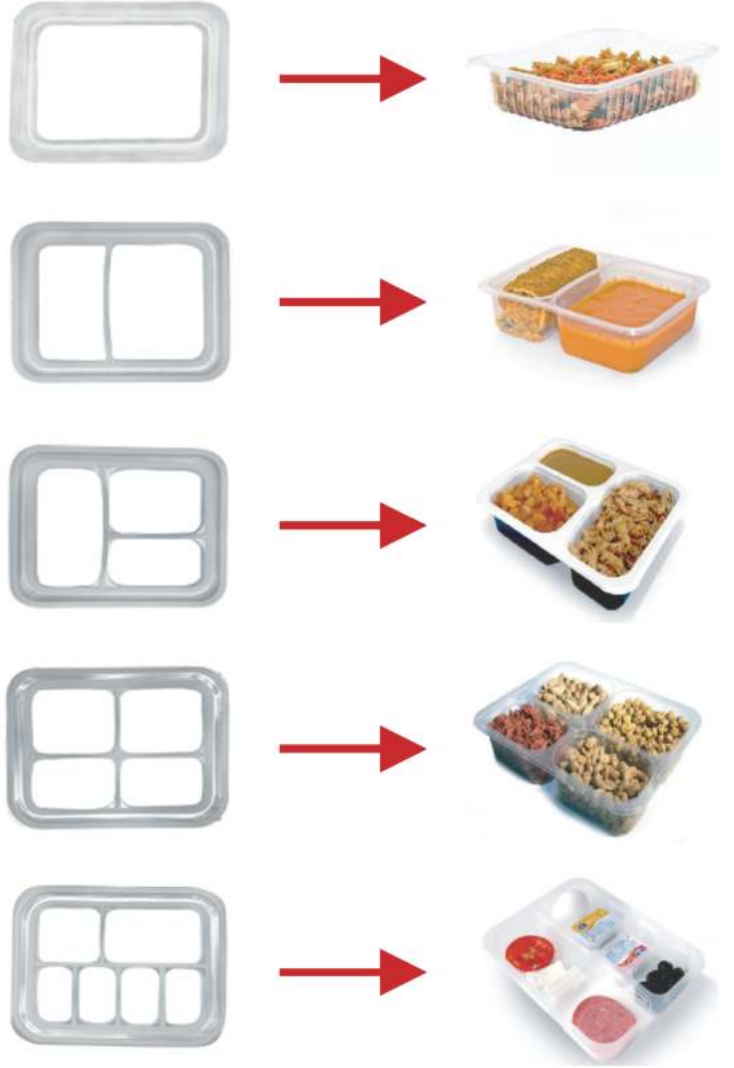
Cappatech Vakum Paketleme Makinesi, profesyonel mutfaklar için vazgeçilmez bir ekipmandır paket içerisindeki havayı alarak bozulmayı yavaşlatır, tazelikliğini uzun süre korumasını sağlar ve gıda güvenliğini artırır. Aynı zamanda porsiyon kontrolünü kolaylaştırır, israfı azaltır ve mutfak operasyonlarını daha verimli hale getirir. Sous vide pişirme için ideal bir zemin sunarken, depolama alanından da tasarruf sağlayarak düzenli ve ekonomik bir çalışma ortamı oluşturur.

EN

Cappatech Vacuum Packing Machine is a valuable asset in any professional kitchen, helping to preserve the freshness of ingredients by removing air and slowing down spoilage. It enhances food safety, supports precise portion control, and reduces waste, making kitchen operations more efficient and cost-effective. Additionally, vacuum sealing is ideal for sous vide cooking and optimizes storage space by minimizing bulk, allowing chefs to maintain high-quality standards while improving workflow and inventory management.



KOD CODE	CT.SD41FS	CT.SD45FS	CT.SD51FS	CT.SD51FS
ÇENE ADEDİ JAW TYPE	2	1	2	2
DİŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	55x56x110	69x56x110	67x66x102	84x67x110
POMPA GÜCÜ PUMP POWER	20m3/H	20m3/H	20m3/H	40m3 (2*20m3/H)
YAPIŞTIRMA ÖLÇÜSÜ ADHESIVE SIZE	2x410mm	1x450mm	2x500mm	2x500mm
YAPIŞTIRMA GÜCÜ CHAMBER POWER	500watt	250watt	500watt	500watt
HAZNE DERİNLİK ÖLÇÜSÜ CHAMBER DEPTH	90mm	120mm	90mm	100mm
KAPAK BOMBE ÖLÇÜSÜ COVER CONCEX SIZE	+80mm	+80mm	+80mm	+80mm
VOLTAJ VOLTAGE	220/50 (V/HZ)	220/50 (V/HZ)	220/50 (V/HZ)	220/50 (V/HZ)
GÜÇ POWER	0,75(KW)	0,75(KW)	0,75(KW)	1,5(KW)
AĞIRLIK WEIGHT	92Kg	95Kg	95Kg	115Kg
FİYAT PRICE	EUR 2.730	EUR 2.990	EUR 2.990	EUR 5.200

TABAK KAPATMA MAKİNESİ
MEAL SEALING MACHINE

KOD CODE	CT.M5001
DIŞ ÖLÇÜLER OUTSIDE DIMENSIONS	1
TABAK KESİM ÖLÇÜSÜ PLATE CUTTING SIZE	40x50xh40
TABAK ÖLÇÜSÜ PLATE SIZE	10m3/H
KAPASİTE CAPACITY	1x350mm
VOLTAJ VOLTAGE	250watt
GÜÇ POWER	80mm
DERİNLİK DEPTH	+80mm
AĞIRLIK WEIGHT	220/50 (V/HZ)
FİYAT PRICE	EUR 780

Kuru bakliyat, çorba, sandviç ekme, katı ve sıvı ürünler paketlemeye uygundur.
Suitable for packaging dry legumes, soup, sandwich bread, solid and liquid products.

Herhangi bir kimyasal ile temizlik veya yağlama gerektirmez.
It does not require any chemical cleaning or lubrication.

Notlar

[illegible]



CAPPATECH



İkitelli OSB Demirciler Sanayi Sitesi B8-183C Başakşehir/İSTANBUL
www.cappatech.com

INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT