



ÜRÜN KATALOĞU

PRODUCT CATALOG



ÖZELLİKLERİ VE AVANTAJLARI FEATURES AND ADVANTAGES

MINI COOKIE TECH MİNİ KURU PASTA MAKİNESİ

MINI COOKIE TECH, minimum alan kullanımında yüksek üretim performansı sunacak şekilde geliştirilmiştir. Kompakt ve ergonomik tasarımı sayesinde küçük ve orta ölçekli işletmeler için verimli üretim çözümleri sağlar. MINI COOKIE TECH is developed to deliver high production performance with minimum space requirements. Its compact and ergonomic design provides efficient production solutions for small and medium-sized businesses.

Sökülebilir hazne sistemi, kolay temizlik ve hızlı bakım imkânı sunarken farklı ürün reçeteleri arasında hızlı geçiş sağlayarak üretim sürekliliğini artırır. Its removable hopper system enables easy cleaning and maintenance while allowing quick recipe changes to improve production continuity.

Tel kesme sistemi, dökme sistemi ve farklı kalıp seçenekleri sayesinde kurabiye, kek ve çeşitli hamur ürünlerinde esnek üretim imkânı sağlar. With its wire-cutting system, depositing system, and various mold options, it offers flexible production capabilities for cookies, cakes, and different dough products.

Yüksek kaliteli motor ve elektronik ekipmanları, güçlü performans ve uzun ömürlü kullanım sağlar. Özel mühendislik tasarımı farklı hamur tiplerine uyum sağlayarak standart ürün kalitesini destekler. High-quality motors and electronic components ensure reliable performance and long-lasting operation. Its specially engineered design adapts to different dough types and supports consistent product quality.

Paslanmaz çelik gövdesi ve uluslararası hijyen standartlarına uygun tasarımı ile güvenli ve hijyenik üretim ortamı sunar. With its stainless steel body and design compliant with international hygiene standards, it provides a safe and hygienic production environment.

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

GENİŞLİK / WIDTH: 95 CM
YÜKSEKLİK / HEIGHT: 95 CM
UZUNLUK / LENGTH: 84 CM
AĞIRLIK / WEIGHT: 100 KG
ELEKTRİK / POWER CONSUMPTION: 380V / 1 kW
KAPASİTE / CAPACITY: 50-70 KG
HAMUR HAZNESİ / DOUGH HUB: 15 KG



ÜRÜNLER



ÖZELLİKLERİ VE AVANTAJLARI

FEATURES AND ADVANTAGES

COOKIEMAX
KURU PASTA MAKİNESİ

CEMAK COOKIE MAX, yüksek üretim kapasitesine ihtiyaç duyan işletmeler için geliştirilmiştir. Güçlü yapısı sayesinde yoğun çalışma koşullarında yüksek verimlilik sunar ve endüstriyel üretim hatlarına uyum sağlar.
CEMAK COOKIE MAX is developed for businesses requiring high production capacity. Its robust structure ensures high efficiency under intensive working conditions and integrates easily into industrial production lines.

Genişletilmiş sökülebilir parçaları sayesinde kolay temizlik ve hızlı bakım imkânı sunar. Hızlı reçete geçişleri ile üretim sürekliliğini destekler.
Its extended removable components provide easy cleaning and maintenance while supporting continuous production with fast recipe changes.

PLC kontrol sistemi ve çok dilli dokunmatik ekranı sayesinde üretim süreçleri kolayca yönetilir. Reçete hafıza fonksiyonu ile ürün ayarları hızlıca yeniden kullanılabilir.
Its PLC control system and multilingual touchscreen enable easy production management. The recipe memory function allows quick recall of product settings.

Tel kesme sistemi, yüksek kapasiteli dolum ünitesi ve farklı kalıp seçenekleri ile çeşitli hamur ürünlerinde esnek üretim sağlar.
Its wire-cut system, high-capacity depositing unit, and various mold options provide flexible production for different dough products.

Güçlendirilmiş motor ve elektronik sistemleri ile uzun ömürlü, stabil performans sunar. Paslanmaz çelik gövdesi hijyenik ve dayanıklı kullanım sağlar.
Its reinforced motor and electronic systems provide stable, long-lasting performance. Its stainless steel body ensures hygienic and durable operation.

TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

GENİŞLİK / WIDTH: 132 CM
YÜKSEKLİK / HEIGHT: 110 CM
UZUNLUK / LENGTH: 192 CM
AĞIRLIK / WEIGHT: 400 KG
ELEKTRİK / POWER CONSUMPTION: 380V / 3,5 kW
KAPASİTE / CAPACITY: 160-250 KG
HAMUR HAZNESİ / DOUGH HUB: 20 KG



ÜRÜNLER



DÖNERLİ KALİPLAR



TEL KESME KALİPLAR



ÖZELLİKLERİ VE AVANTAJLARI FEATURES AND ADVANTAGES

FILLTECH ENJEKSİYON DOLUM MAKİNESİ

CEMAK FILLTECH, sıvı ve yarı akışkan ürünlerin hassas şekilde dolum ve enjeksiyon işlemleri için geliştirilmiş modern bir porsiyonlama makinesidir.

CEMAK FILLTECH is a modern portioning machine designed for precise filling and injection of liquid and semi-liquid products.

Özel iğne enjeksiyon sistemi sayesinde ekler, profiterol, berliner, donut ve kruvasan gibi ürünlerin içerisine krema, çikolata sosu, marmelat ve pralin gibi farklı dolgu malzemeleri kolaylıkla uygulanabilir.

Thanks to its special needle injection system, fillings such as cream, chocolate sauce, marmalade, and praline can be easily injected into products like éclairs, profiteroles, berliners, donuts, and croissants.

Tabanca dolum sistemi ile sütlü tatlılar, sos çeşitleri, çikolata soslari, reçel ve benzeri akışkan ürünler kaplara veya kaselere pratik şekilde porsiyonlanabilir.

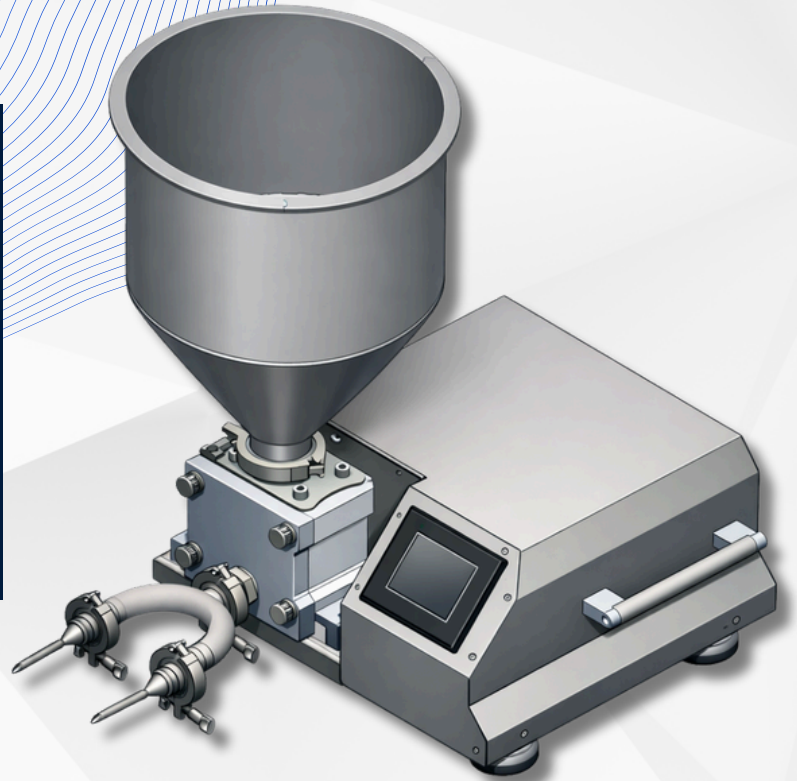
With its dispensing gun system, milk desserts, sauces, chocolate sauces, jams, and similar liquid products can be portioned practically into bowls and containers.

Uluslararası iş güvenliği ve hijyen standartlarına uygun olarak üretilen CEMAK FILLTECH, güvenli çalışma ortamı sunar. Paslanmaz çelik gövdesi ile gıda üretiminde yüksek hijyen ve uzun ömürlü kullanım sağlar.

Manufactured in compliance with international safety and hygiene standards, CEMAK FILLTECH provides a safe working environment. Its stainless steel body ensures high hygiene standards and long-lasting operation in food production.

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

GENİŞLİK / WIDTH: 50 CM
YÜKSEKLİK / HEIGHT: 65 CM
UZUNLUK / LENGTH: 50 CM
AĞIRLIK / WEIGHT: 30 KG
ELEKTRİK / POWER CONSUMPTION: 100 V
KAPASİTE / CAPACITY: 1000-2000 ADET/PCS
HAMUR HAZNESİ / DOUGH HUB: 25-40 LT



ÜRÜNLER



ÖZELLİKLERİ VE AVANTAJLARI

FEATURES AND ADVANTAGES

KIBBEH

İÇLİ KÖFTE MAKİNESİ

CEMAK KIBBEH, tek renkli dolgulu ve dolgunsuz ürünlerin üretimi için geliştirilmiş kullanışlı ve verimli bir üretim makinesidir.

CEMAK KIBBEH is a practical and efficient production machine developed for manufacturing single-colored filled and unfilled products.

Özel tasarlanmış kafa yapısı ve helezon sistemi sayesinde içli köfte üretiminde yüksek performans ve kesintisiz çalışma sağlar.

Thanks to its specially designed head structure and spiral system, it provides high performance and uninterrupted operation in kibbeh production.

İçli köftenin yanı sıra dolgulu kurabiye, patates kroket, patates topları ve benzeri birçok ürünün üretimine uygundur.

In addition to kibbeh, it is suitable for producing filled cookies, potato croquettes, potato balls, and many similar products.

Hamur ve dolgu ile temas eden parçalar kolayca sökülüp takılabilir, böylece temizlik ve bakım işlemleri kısa sürede tamamlanır.

Parts that come into contact with dough and filling can be easily removed and reinstalled, allowing quick cleaning and maintenance.

Dokunmatik kontrol paneli sayesinde tüm parametreler tek ekrandan kolayca yönetilir. Reçete hafızası ise favori ürünler arasında hızlı geçiş imkanı sunarak üretime hız kazandırır.

Thanks to the touchscreen control panel, all parameters are easily managed from a single screen. The recipe memory speeds up production by enabling fast transitions between favorite products.

Uluslararası iş güvenliği ve hijyen standartlarına uygun olarak üretilen CEMAK KIBBEH, güvenli çalışma ortamı sunar. Paslanmaz çelik gövdesi ile gıda üretiminde yüksek hijyen ve uzun ömürlü kullanım sağlar.

Manufactured in compliance with international safety and hygiene standards, CEMAK KIBBEH provides a safe working environment. Its stainless steel body ensures high hygiene standards and long-lasting operation in food production.

TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

GENİŞLİK / WIDTH: 95 CM

YÜKSEKLİK / HEIGHT: 155 CM

UZUNLUK / LENGTH: 80 CM

AĞIRLIK / WEIGHT: 120 KG

ELEKTRİK / POWER CONSUMPTION: 220 V / 1 kW

KAPASİTE / CAPACITY: 1200-1800 ADET/PCS

HAMUR HAZNESİ / DOUGH HUB: 25 KG



ÜRÜNLER



ÖZELLİKLERİ VE AVANTAJLARI FEATURES AND ADVANTAGES

MAXFILL
DOLGULU KURABIYE MAKİNESİ

CEMAK MAXFILL, farklı hamur yapılarında dolgulu veya dolgusuz ürünlerin seri ve standart şekilde üretilmesini sağlayan gelişmiş bir şekillendirme makinesidir.

CEMAK MAXFILL is an advanced forming machine designed for the consistent and high-capacity production of filled or unfilled products with various dough types.

Özel besleme sistemi sayesinde hamurun yapısını koruyarak çalışır ve ürünlerde doğal doku ile lezzetin muhafaza edilmesine yardımcı olur.

Its special feeding system operates without damaging the dough structure, helping preserve the natural texture and taste of the products.

Tek makine üzerinde birçok farklı ürün çeşidi üretilabilir; tatlı, tuzlu ve atıştırmalık ürün gruplarında geniş kullanım alanı sunar.

A wide variety of products can be produced on a single machine, offering broad applications for sweet, savory, and snack products.

İsteğe bağlı ekipmanlarla farklı şekillerde ürün üretimi yapılabilir ve çeşitli üretim ihtiyaçlarına kolayca uyulanabilir.

Optional attachments allow different product shapes and easy adaptation to production requirements.

Dolgu haznesi; krema, marmelat, peynir, kıyma, patates ve benzeri birçok iç malzeme ile uyumlu çalışır.

The filling hopper is compatible with a wide range of ingredients such as cream, jam, cheese, minced meat, potatoes, and similar fillings.

Modüler ve sökülebilir parçaları sayesinde temizlik ve bakım işlemleri hızlı ve pratiktir.

Its modular and detachable parts ensure fast and practical cleaning and maintenance.

Paslanmaz çelik gövdesi ile yüksek hijyen standartları ve uzun ömürlü kullanım sunar.

Its stainless steel body ensures high hygiene standards and long-lasting operation.

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

GENİŞLİK / WIDTH: 83 CM

YÜKSEKLİK / HEIGHT: 170 CM

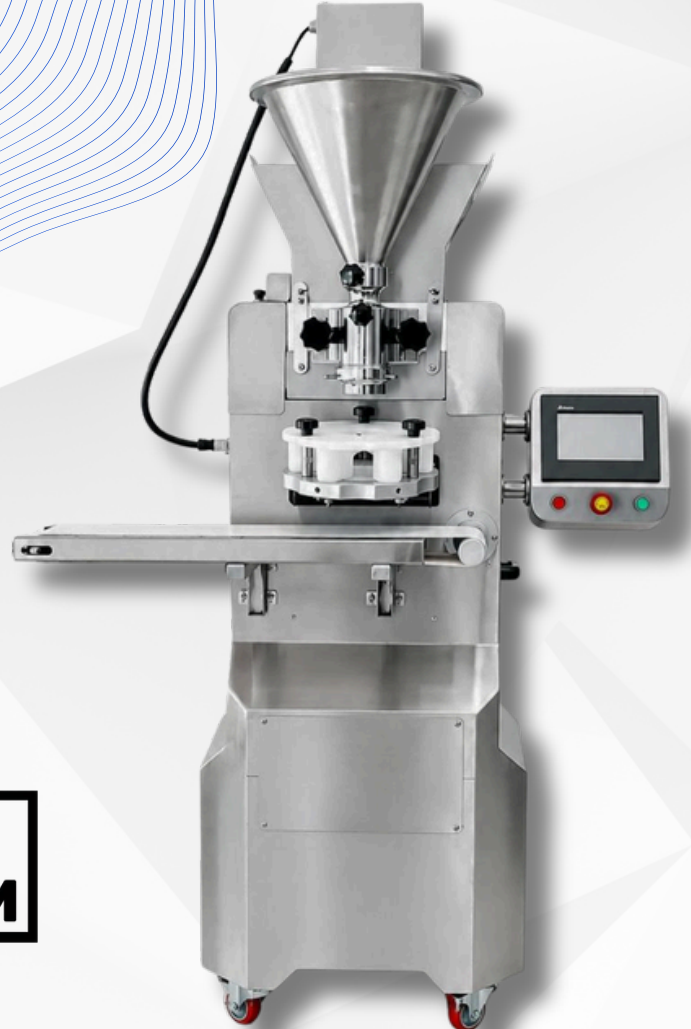
UZUNLUK / LENGTH: 90 CM

AĞIRLIK / WEIGHT: 100 KG

ELEKTRİK / POWER CONSUMPTION: 220 V / 3 kW

KAPASİTE / CAPACITY: 60-100 KG

HAMUR HAZNESİ / DOUGH HUB: 15 KG



**YERLİ
ÜRETİM**

ÜRÜNLER



ÖZELLİKLERİ VE AVANTAJLARI

FEATURES AND ADVANTAGES

FORMTECH
DAMGALAMA VE KESME MAKİNESİ

CEMAK FORMTECH, yumuşak yapıdaki hamurların yüksek kapasitede kesilmesi, damgalanması ve logo ile şekillendirilmesi için geliştirilmiş yeni nesil bir endüstriyel makinedir.

CEMAK FORMTECH is a next-generation industrial machine designed for high-capacity cutting, stamping, and logo shaping of soft dough products.

Hassas mekanizması ve elektronik kontrol paneli sayesinde meyve barı, kömbe, mamul ve 3D kurabiye gibi farklı ürünlerde yapıyı koruyarak kolay kullanım sağlar.

Its precision mechanism and electronic control panel provide easy operation while preserving product structure in applications such as fruit bars, kömbe, mamul, and 3D cookies.

Kompakt ve portatif tasarımı sayesinde kolay taşınabilir, temizlenebilir ve farklı ölçeklerdeki işletmeler için ideal çözüm sunar.

Its compact and portable design allows easy transportation and cleaning, providing an ideal solution for businesses of different sizes.

Özel kalıp seçenekleri ile ürünlere firma logosu ve farklı desenler uygulanabilir.

Optional custom molds enable the application of company logos and various patterns on products.

Mevcut üretim hatlarına kolayca entegre olan sistem, yumuşak ve yapışkan hamurlarda hassas kesim performansı sunar.

The system integrates easily into existing production lines and provides precise cutting performance for soft and sticky doughs.

Gıda uyumlu malzemelerden üretilen CEMAK FORMTECH, yüksek hijyen standartları ve uzun ömürlü kullanım sağlar.

Manufactured from food-grade materials, CEMAK FORMTECH ensures high hygiene standards and long-lasting operation.

TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

GENİŞLİK / WIDTH: 170 CM

YÜKSEKLİK / HEIGHT: 130 CM

UZUNLUK / LENGTH: 54 CM

AĞIRLIK / WEIGHT: 80 KG

ELEKTRİK / POWER CONSUMPTION: 220 V / 0,5 kW

KAPASİTE / CAPACITY: 3600 ADET/PCS



**YERLİ
ÜRETİM**

ÖZELLİKLERİ VE AVANTAJLARI FEATURES AND ADVANTAGES

TRAYTECH TAVAYA DIZME MAKİNESİ

CEMAK TRAYTECH, ürünlerin tepsilere hassas ve düzenli şekilde yerleştirilmesi için geliştirilmiş yüksek performanslı bir hizalama sistemidir.

CEMAK TRAYTECH is a high-performance alignment system designed for precise and organized product placement onto trays.

Yüksek hassasiyetli motorları ve özel kızaklama sistemi sayesinde ürünleri tepsilere milimetrik doğrulukla yerleştirir.

Its high-precision motors and advanced sliding system ensure accurate product positioning on trays.

Akıllı sensör sistemi ile tepsilere otomatik olarak algılar ve belirlenen ayarlara göre hizalama işlemini gerçekleştirir.

Its smart sensor system automatically detects trays and performs alignment according to predefined settings.

7 inç renkli dokunmatik ekranı sayesinde ürün ve tepsi reçeteleri kaydedilebilir, hızlı ürün geçişleri sağlanır.

Its 7-inch color touchscreen allows product and tray recipes to be stored for fast and easy changeovers.

Farklı tepsi ölçüleriyle uyumlu yapısı sayesinde üretim hatlarına esnek entegrasyon imkânı sunar.

Its flexible design supports integration into production lines with different tray sizes.

Kolay erişilebilir bant yapısı ve paslanmaz çelik gövdesi ile hızlı temizlik, yüksek hijyen ve uzun ömürlü kullanım sağlar.

Its accessible conveyor design and stainless steel body provide easy cleaning, high hygiene, and long-lasting operation.

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

GENİŞLİK / WIDTH: 180 CM

YÜKSEKLİK / HEIGHT: 120 CM

UZUNLUK / LENGTH: 170 CM

AĞIRLIK / WEIGHT: 300 KG

ELEKTRİK / POWER CONSUMPTION: 380 V / 1 kW

KAPASİTE / CAPACITY: 10.000 ADET/PCS



YERLİ
ÜRETİM

ÖZELLİKLERİ VE AVANTAJLARI FEATURES AND ADVANTAGES

COATTECH
KAPLAMA MAKİNESİ

CEMAK COATTECH, ürünlerin dış yüzey kaplama işlemleri için geliştirilmiş yüksek performanslı ve verimli bir kaplama ünitesidir.

CEMAK COATTECH is a high-performance and efficient coating unit designed for product surface coating applications.

Güçlü altyapısı ve yüksek hacimli çalışma kapasitesi sayesinde aynı anda birden fazla üretim makinesinin kaplama ihtiyacını karşılayarak üretim süreçlerinde süreklilik sağlar.

Its robust infrastructure and high-volume operating capacity ensure continuous production by meeting the coating requirements of multiple machines simultaneously.

Susam, galeta unu, haşhaş, hindistan cevizi, kakao, fındık, fıstık ve ceviz gibi farklı kaplama malzemeleri ile geniş ürün gruplarında esnek kullanım imkânı sunar.

It provides flexible coating solutions for various product groups using different materials such as sesame, breadcrumbs, poppy seeds, coconut, cocoa, hazelnuts, peanuts, and walnuts.

Gelişmiş mühendislik tasarımı sayesinde hassas kaplama malzemelerine zarar vermeden çalışır. Ezilme ve deformasyonu önleyerek düşük fire oranı ile yüksek verimlilik sağlar.

Its advanced engineering design operates without damaging delicate coating materials. By preventing crushing and deformation, it ensures high efficiency with minimal waste.

Kolay sökülüp takılabilen parçaları sayesinde temizlik ve bakım işlemleri hızlı şekilde gerçekleştirilir. Hijyenik tasarımı, gıda üretim standartlarına uygun güvenli kullanım sağlar.

Its easily removable components enable quick cleaning and maintenance. Its hygienic design ensures safe operation in compliance with food production standards.

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

GENİŞLİK / WIDTH: 90 CM

YÜKSEKLİK / HEIGHT: 100 CM

UZUNLUK / LENGTH: 135 CM

AĞIRLIK / WEIGHT: 100 KG

ELEKTRİK / POWER CONSUMPTION: 220 V / 0,5 kW



**YERLİ
ÜRETİM**

ÖZELLİKLERİ VE AVANTAJLARI

FEATURES AND ADVANTAGES

KES-25
MINI KESTART MAKİNESİ
MINI DOUGH CUTTING MACHINE

KES-25, yumuşak yapıdaki hamurların yüksek kapasitede, eşit gramajda ve standart şekilde kesilmesi için geliştirilmiş yeni nesil bir şekillendirme makinesidir.

KES-25 is a new generation cutting machine designed for high-capacity, uniform-weight, and consistent cutting of soft dough products.

Özel hassas kesme mekanizması sayesinde yumuşak ve yapışkan hamurların yapısını koruyarak çalışır, ürünlerde standart kalite elde edilmesine yardımcı olur.

Its precision cutting mechanism operates while preserving the structure of soft and sticky doughs, helping achieve consistent product quality.

Kompakt tasarımı sayesinde gramaj ayarları kolayca değiştirilebilir ve küçük-orta ölçekli işletmeler için pratik çözümler sunar.

Its compact design allows easy weight adjustments and provides practical solutions for small and medium-sized businesses.

Opsiyonel bıçak ve kalıp seçenekleri ile farklı ürün şekilleri oluşturulabilir, çeşitli üretim ihtiyaçlarına kolayca uyumlanabilir.

Optional blades and mold options enable different product shapes and easy adaptation to various production requirements.

Besleme haznesi ve yürüyen aksamı; yumuşak, yüksek hidrasyonlu, mayalı veya mayasız farklı hamur tipleriyle uyumlu çalışır.

Its feeding hopper and conveyor system are compatible with various dough types, including soft, high-hydration, leavened, and unleavened doughs.

Yüksek kaliteli mekanik ve elektronik bileşenleri sayesinde uzun ömürlü ve güvenilir kullanım sağlar.

Its high-quality mechanical and electronic components ensure reliable and long-lasting operation.

TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

GENİŞLİK / WIDTH: 43 CM
YÜKSEKLİK / HEIGHT: 100 CM
UZUNLUK / LENGTH: 78 CM
AĞIRLIK / WEIGHT: 120 KG
ELEKTRİK / POWER CONSUMPTION: 380 V
KAPASİTE / CAPACITY: 2.500 ADET/PCS
HAMUR HAZNESİ / DOUGH HUB: 25 KG



**YERLİ
ÜRETİM**

ÖZELLİKLERİ VE AVANTAJLARI FEATURES AND ADVANTAGES

YUV-15
MINI YUVARLAMA MAKİNESİ
MINI DOUGH ROLLING MACHINE

YUV-15, yumuşak yapıdaki hamurların yüksek kapasitede, pürüzsüz ve standart şekilde yuvarlanması için geliştirilmiş yeni nesil bir şekillendirme makinesidir.

YUV-15 is a new generation rounding machine designed for high-capacity, smooth, and consistent rounding of soft dough products.

Geniş çalışma aralığı sayesinde 30 gramdan 800 grama kadar farklı ağırlıktaki hamurları tek makinede hassas şekilde yuvarlar.

Its wide operating range enables precise rounding of dough weights from 30 grams to 800 grams on a single machine.

Özel yuvarlama tamburu, yumuşak ve yapışkan hamurların yapısını koruyarak ürün kalitesinin sürekliliğini sağlar.

Its special rounding drum preserves the structure of soft and sticky doughs, ensuring consistent product quality.

Kompakt tasarımı ile minimum alan kaplar ve fırın, pastane, pizza salonu gibi işletmeler için pratik kullanım sunar.

Its compact design requires minimal space and provides practical operation for bakeries, pastry shops, and pizzerias.

Kolay ayarlanabilir yapısı ve kaliteli mekanik-elektronik bileşenleri sayesinde farklı üretim ihtiyaçlarına uyum sağlar.

Its easy adjustment system and high-quality mechanical and electronic components provide reliable operation for various production requirements.

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

GENİŞLİK / WIDTH: 45 CM

YÜKSEKLİK / HEIGHT: 88 CM

UZUNLUK / LENGTH: 62 CM

AĞIRLIK / WEIGHT: 80 KG

ELEKTRİK / POWER CONSUMPTION: 0,55 kW

KAPASİTE / CAPACITY: 2.500 ADET/PCS



**YERLİ
ÜRETİM**

ÖZELLİKLERİ VE AVANTAJLARI FEATURES AND ADVANTAGES

CK-120
KÖFTE FORM MAKİNESİ
MEATBALL FORMING MACHINE

Harici hava kompresörü gerektirmeyen yapısı ve tek motorlu senkron sistemi ile sessiz, ekonomik ve konforlu çalışma sağlar.

Its single-motor synchronized system requires no external air compressor, providing quiet, economical, and comfortable operation.

Çiftli kalıp sistemi sayesinde üretim hızını ve kapasitesini artırır, yüksek baskı dayanımı ile sürekli çalışmaya uygundur.

Its double-mold system increases production speed and capacity, offering reliable performance for continuous operation.

Değiştirilebilir kalıpları ile farklı köfte çeşitlerine uyum sağlar ve 120×120 mm ölçülerine kadar üretim imkânı sunar.

Its interchangeable molds adapt to different meatball types and enable production up to 120×120 mm sizes.

AISI 304 paslanmaz çelik gövdesi ve özel alüminyum parçaları ile hijyenik, dayanıklı ve uzun ömürlü kullanım sağlar.

Its AISI 304 stainless steel body and special aluminum components ensure hygienic, durable, and long-lasting operation.

Standart 220-230V 50Hz elektrik ile çalışır. Hassas gramaj ve kalınlık ayarı sayesinde standart ürün kalitesi sağlar.

It operates with standard 220-230V 50Hz power supply and ensures consistent product quality with precise weight and thickness adjustment.

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

GENİŞLİK / WIDTH: 83 CM

YÜKSEKLİK / HEIGHT: 185 CM

UZUNLUK / LENGTH: 90 CM

AĞIRLIK / WEIGHT: 150 KG

ELEKTRİK / POWER CONSUMPTION: 220 V / 3 kW

KAPASİTE / CAPACITY: 60-100 KG

HAMUR HAZNESİ / DOUGH HUB: 25 KG



**YERLİ
ÜRETİM**



HAKKIMIZDA

Component Mühendislik CEMAK, 2004 yılında makine yedek parça imalatı alanında başlayan üretim yolculuğunu, 2014 itibarıyla endüstriyel gıda makineleri üretimiyle daha güçlü bir noktaya taşımıştır. İstanbul Bayrampaşa'da faaliyet gösteren firmamız; mühendislik gücü, üretim tecrübesi ve yenilikçi yaklaşımıyla sektörün ihtiyaçlarına modern çözümler sunmaktadır.

Hamur kesme ve yuvarlama makineleri, içli köfte makineleri, dolgulu kurabiye ve kuru pasta üretim sistemleri, dolum makineleri, kruvasan makineleri ve köfte makineleri başta olmak üzere geniş ürün yelpazemizle; restoran, fırın, kafe, pastane ve catering sektörlerine profesyonel üretim çözümleri geliştiriyoruz.

Tüm üretim süreçlerimizi kendi bünyemizde gerçekleştiriyor; paslanmaz çelik kalite standartlarına uygun, dayanıklı ve uzun ömürlü sistemler tasarlıyoruz. Yazılım ve otomasyon destekli altyapımız sayesinde yüksek verimlilik sağlayan makinelerimiz, CE belgeli yapısıyla uluslararası kalite standartlarına tam uyum göstermektedir.

Yerli üretim gücünü modern teknolojiyle birleştiren Component Mühendislik, yalnızca makine üretimi değil; proje planlama, kurulum, teknik servis ve satış sonrası destek süreçlerinde de çözüm ortağı olmayı hedeflemektedir. İhracata uygun üretim anlayışımızla Türkiye'nin yanı sıra uluslararası pazarlarda da güvenilir bir marka olarak büyümeye devam ediyoruz.

Kalite, dayanıklılık ve profesyonellik temelinde şekillenen üretim anlayışımızla, işletmelere güçlü, verimli ve sürdürülebilir üretim sistemleri sunuyoruz.

ABOUT US

Component Mühendislik CEMAK began its journey in 2004 with the manufacturing of machine spare parts and expanded into the industrial food machinery sector in 2024, bringing years of engineering experience and production expertise into a stronger and more innovative vision.

Based in Bayrampaşa, Istanbul, our company specializes in the production of industrial food processing machines, including dough cutting and rounding machines, içli köfte machines, filled cookie and dry pastry production systems, filling machines, croissant machines, and meatball forming machines.

Serving restaurants, bakeries, cafés, pastry shops, and catering businesses, we develop professional production solutions designed to increase efficiency, consistency, and product quality. All manufacturing processes are carried out in-house using high-quality stainless steel materials and modern production technologies.

With our software-supported automation systems, CE-certified production standards, and export-ready manufacturing approach, we provide durable, hygienic, and high-performance machinery tailored to international industry requirements.

At Component Mühendislik, we believe machinery production is more than manufacturing — it is about delivering complete solutions. From project planning and installation to technical service and after-sales support, we stand beside our customers at every stage of their journey.

Driven by quality, durability, innovation, and professionalism, we continue to build reliable engineering solutions for businesses in Türkiye and international markets.



ENDÜSTRİYEL ÇÖZÜMLERİ DÜNYAYA ULAŞTIRIYORUZ

KALİTELİ MAKİNELERİMİZİ DÜNYANIN HER NOKTASINA ULAŞTIRIYORUZ.
WE DELIVER OUR HIGH-QUALITY MACHINES TO EVERY CORNER OF THE WORLD.



HIZLI TESLİMAT
FAST DELIVERY



GÜVENİLİR HİZMET
RELIABLE SERVICE



KÜRESEL DESTEK
GLOBAL SUPPORT



+90 (533) 744 99 63 - +90 (531) 707 85 86



component.muhendislik@gmail.com



Yeni Doğan Mah. Abdi İpekçi Cad. Karakaş Sok. No: 26
Cem İş Merkezi BAYRAMPAŞA / İSTANBUL



TÜRKİYE'DE ÜRETİM, DÜNYAYA HİZMET.
CRAFTED IN TÜRKİYE. TRUSTED WORLDWIDE.