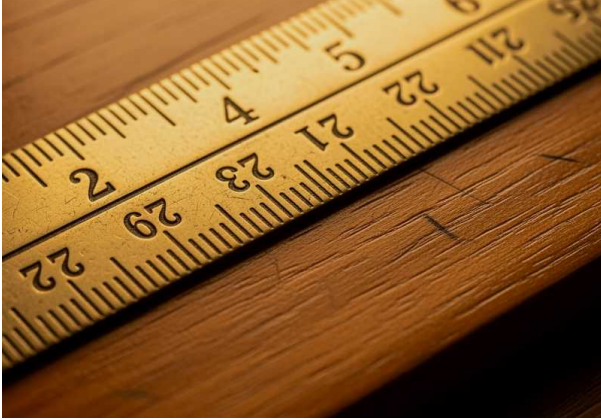


Endüstriyel Mutfak Ekipmanları Ölçüleri

“ Endüstriyel mutfak ekipmanlarının ölçüleri, yerleşimi hakkında ve CM Teknik'in profesyonel hizmetleriyle ilgili bilgilere ulaşabilirsiniz. ”



Endüstriyel mutfak ekipmanları, restoranlar, oteller, kafeler ve diğer büyük mutfaklarda verimli ve güvenli bir şekilde yemek hazırlanabilmesi için tasarlanmış, güçlü ve dayanıklı cihazlardır. Bu ekipmanların boyutları, hem yer tasarrufu sağlamak hem de verimli bir çalışma ortamı oluşturmak amacıyla dikkatle belirlenir. [CM Teknik](#) olarak, endüstriyel mutfak ekipmanlarının tasarımı ve montajı konusunda geniş bir deneyime sahip bir firmayız. Bu yazıda, endüstriyel mutfak ekipmanlarının ölçülerini, seçiminde dikkat edilmesi gereken unsurları ve nasıl bir mutfak düzeni oluşturulması gerektiğine dair bilgiler sunacağız.

Endüstriyel Mutfak Ekipmanlarının Temel Ölçüleri

[Empero 500 Tabaklık Bulaşık Yıkama Makinesi Ölçüleri;](#)

MODEL: EMP 500

Boyut (genişlik-derinlik-yükseklik) mm : 590X700X820

MODEL: EMP 1100 Bardak Yıkama Makinesi

Boyut (genişlik-derinlik-yükseklik) mm : 480X580X720

MODEL: EMP 1000 Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi

Boyut (genişlik-derinlik-yükseklik) mm : 696X765X1485

Öztiryakiler 500 Tabaklık Bulaşık Yıkama Makinesi Ölçüleri;

MODEL: OBY 500

Boyut (genişlik-derinlik-yükseklik) mm : 600X650X830
Sepet Ebadı (mm) : 500X500X105

MODEL: OBY 500 E

Boyut (genişlik-derinlik-yükseklik) mm : 600X670X850
Sepet Ebadı (mm) : 500X500X105

MODEL: OBY 500 D

Boyut (genişlik-derinlik-yükseklik) mm : 600X650X830
Sepet Ebadı (mm) : 500X500X105

Maksan 500 Tabaklık Bulaşık Yıkama Makinesi Ölçüleri ;

MODEL: DW 500

Boyut (genişlik-derinlik-yükseklik) mm: 605X605X830
Sepet Ebadı (mm) : 500X500X110

MODEL: PROEXPERT DW 12 Bardak Yıkama Makinesi

Boyut (genişlik-derinlik-yükseklik) mm: 430X475X650
Sepet Ebadı (mm) : 500X500X105

MODEL: DW 1000 E

Boyut (genişlik-derinlik-yükseklik) mm: 650x775x1400
Sepet Ebadı (mm) : 500X500X110

MODEL: DW 2000 Konveyörlü Bulaşık Makinesi

Boyut (genişlik-derinlik-yükseklik) mm: 2430X700X1780
Sepet Ebadı (mm) : 500X500X110

İnoksan 500 Tabaklık Bulaşık Yıkama Makinesi Ölçüleri ;

MODEL: BYM 052

Boyut (genişlik-derinlik-yükseklik) mm: 600X600X835

MODEL: BYM 052S

Boyut (genişlik-derinlik-yükseklik) mm: 600X600X830

MODEL: BYM 042 Bardak Yıkama Makinesi

Boyut (genişlik-derinlik-yükseklik) mm: 460x560x730

MODEL: BYM 102 Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi

Boyut (genişlik-derinlik-yükseklik) mm: 740X743X1570

Winterhalter Bulaşık Yıkama Makinesi Ölçüleri ;

MODEL: PT 500 Giyotin Tipi Bulaşık Yıkama Makinesi

Boyut (genişlik-derinlik-yükseklik) mm: 635X750X1485
Sepet Ebadı (mm) : 500X500

Fırınlar: Endüstriyel fırınlar genellikle 60 cm, 80 cm, 90 cm ve 120 cm genişliklerinde olabilir. Yükseklik ve derinlik ise model ve tipine göre değişir. Genelde yükseklik 85 cm ile 120 cm arasında, derinlik ise 60 cm ile 70 cm arasında olur.

Ocaklar: Endüstriyel ocaklar da benzer ölçülere sahiptir ve genellikle 60 cm genişliğinde olur. Ancak, daha geniş modeller 90 cm, 120 cm veya 150 cm olabilir. Çiftli veya dört gözlü ocak seçenekleri bulunur.

Dondurucular ve Buzluklar: Dondurucular, genellikle 60 cm derinlik, 80 cm genişlik ve 170-200 cm arası yüksekliklere sahip olabilir. Buzluklar da bu ölçülerin çevresinde değişiklik gösterir, bazıları daha geniş, bazıları ise daha derin olabilir.

Bulaşık Makinaları: Endüstriyel bulaşık makineleri, genellikle 50-70 cm genişliklerinde olup, yüksek kapasiteye sahip olanlar 120 cm'ye kadar genişleyebilir. Yükseklik ise 85 cm civarındadır.

Tezgahlar ve Çalışma Alanları: Endüstriyel mutfak tezgahları, genellikle 60 cm derinlik ve 85 cm yükseklik ölçülerine sahip olup, uzunluk ihtiyaca göre 100 cm ile 300 cm arasında değişir. Özellikle geniş mutfaklarda daha uzun çalışma tezgahları tercih edilir.

Soğutma Dolapları: Endüstriyel soğutma dolapları genellikle 80-90 cm genişliğinde ve 70-90 cm derinliğinde olur. Yükseklik, modellerine göre değişmekle birlikte, genellikle 170 cm ile 200 cm arasındadır.

Endüstriyel Mutfak Ekipmanlarının Yerleşimi

Endüstriyel mutfakların verimli çalışabilmesi için ekipmanların doğru bir şekilde yerleştirilmesi gerekir. Mutfak düzeni, hem iş gücünün verimli bir şekilde kullanılmasını sağlar hem de yemeklerin daha hızlı hazırlanmasına olanak tanır. İyi bir düzen için şu faktörlere dikkat edilmelidir:

Çalışma Alanları Arasında Yeterli Mesafe: Her ekipmanın etrafında yeterli boşluk bırakılmalıdır. Bu, güvenlik ve verimlilik açısından önemlidir. Çalışanlar hareket ederken birbirine çarpmamalıdır.

Bölümlenme: Hazırlık, pişirme, soğutma, saklama ve bulaşık gibi farklı alanlar arasındaki mesafeler de önemli olmalıdır. Bu bölümler arasında uygun akış sağlanmalıdır.

Hizmet Alanları: Servis alanının mutfaktan uzak olmaması, yiyeceklerin hızlı bir şekilde servis edilmesi için önemlidir.

Endüstriyel mutfak ekipmanları hakkında bilgi almak kurulum, bakım ve arıza durumlarında [CM Teknik Endüstriyel Mutfak Servis](#) Hizmetlerine ücretsiz çağrı merkezimizden ulaşabilirsiniz **0(216) 606 17 65 – 0530 942 62 45**

Yazi Düzenleme Tarihi: Ocak 2025



CM Endüstriyel Mutfak Hizmetleri San. Tic. Ltd. Şti.

Küçükbakkalköy Mahallesi, Kocasınan Caddesi No:33/C 34750 Ataşehir, İstanbul - Türkiye

0216 606 88 90 - 0216 606 17 65 - 0530 942 62 45 - 0850 346 95 46

Vergi No: 2111550584 - Vergi Dairesi: İstanbul/Kozyatağı

<https://www.cmt teknik.com.tr> - servis@cmt teknik.com.tr - [Google Konum](#) - [Yandex Konum](#)

