

Şile Endüstriyel Mutfak Servisi

“ Şile Endüstriyel Mutfak Servisi, endüstriyel mutfak teknik servis hizmetleri şile endüstriyel servisi 1 yıl parça garantili servis ”

Endüstriyel Mutfak Servisi 0216 606 17 65

Şile Endüstriyel Mutfak Servisi, Endüstriyel Mutfak Teknik Servisi olarak endüstriyel mutfak ekipmanları için endüstriyel mutfak teknik servis ve kurulum hizmetleri vermekteyiz. Mutfakta yemek üreterek para kazanılan bir iş yapıyorsanız profesyonel anlamda işinizi yerine getirebilmek için her yerde endüstriyel mutfak bulunmalıdır. Veya tanımı biraz daha açarsak, daimi yapan, bundan para kazanılan ve sürekli hizmet vermeye devam etmek zorunda olan mutfaklar; endüstriyel mutfak mantığı ile düzenlenmiş olmalıdır. Endüstriyel bütün marka ve model mutfak cihazlarınız için servisimiz 1 yıl parça ve işçilik garantisi vermektedir.

Endüstriyel mutfak neden önemlidir?

[Endüstriyel Mutfak](#) cihazları paslanmaz çelikten üretilmiştir. Malzemenin çoğunun metal yüzeyli olması ve aşınmaya karşı dirençli imal edilmiş olması mutfak ekipmanının daha dayanıklı ve uzun yıllar kullanılmasını sağlar. Bu mutfakların görünüşünden ziyade işlevi ile öne çıkmaktadır.

Endüstriyel mutfak malzemeleri birçok kalitede ve türde üretilmektedir. Bu kalite farkı kullanmaya başladıkça kendini ortaya çıkarmaktadır. Örneğin bir malzeme 3 ay sonra bozulurken kaliteli bir malzemenin ömrü 2-3 seneye çıkabilmektedir. Bu süreleri düşünürken amatör mutfaklardaki kullanım süreleri ile karşılaştırmanızda fayda var. En basit açıklama ile amatör bir mutfakta bıçak günde 10 dakika kullanılırken profesyonel mutfakta bir bıçak 600 dakika kullanılmaktadır. Bu örnekten de açıkça görüleceği gibi amatör mutfak malzemeleri ile profesyonel mutfak malzemeleri yani endüstriyel mutfak malzemeleri arasındaki en büyük fark dayanıklılık farkıdır.

Endüstriyel Mutfak Servisi;

Endüstriyel Set altı Bulaşık Makinaları
Endüstriyel Bardak Yıkama Makinaları
Endüstriyel Giyotin Tip Bulaşık Makinaları
Endüstriyel Konveyörlü Bulaşık Makinaları
Endüstriyel Tezgah tipi Buzdolapları
Endüstriyel Set altı Buzdolapları
Endüstriyel Dik tip Buzdolapları
Endüstriyel Tezgah tipi Derin Dondurucu Dolapları
Endüstriyel Dik tip Derin Dondurucu Dolapları
Endüstriyel Hazırlık Dolapları
Endüstriyel Soğuk Oda Depoları
Endüstriyel Elektrikli ve Gazlı Ocaklar
Endüstriyel Gazlı ve Elektrikli Izgaralar
Endüstriyel Elektrikli ve Gazlı Fritözler
Endüstriyel Makarna Haşlama – Patates Dinlendirme Makinaları
Endüstriyel Set altı Fırınlr
Endüstriyel Gazlı Kuzineler
Endüstriyel Elektrikli ve Gazlı Fırınlr
Endüstriyel Patiseri Fırınları
Endüstriyel Konveksiyonlu Fırınlr
Endüstriyel Pizza ve Börek Fırınları
Endüstriyel Soğan Doğrama Makinaları
Endüstriyel Sebze Parçalama Makinaları
Endüstriyel Hamur Yoğurma Makinaları

Saymakla bitiremeyeceğimiz kadar çok fazla olan endüstriyel mutfak ekipmanlarında fiyat kalite orantısı kesinlikle korunmalıdır ve açacağınız yeni bir işletmede, hazırda olan ama mutfağını yenilemek isteyen işletme ve hatta evlerimize bu ürünleri alırken lütfen iyi bir araştırma yaptıktan sonra bu ürünleri nereden alacağınız seçimini yapınız. Bu saydığımız bütün ürünlerin ucuz diye tabir edebileceğimiz yerlerden alırken lütfen kullanılan sacın ve profilin en az 304 kalite paslanmaz olmasına özen gösteriniz.

[Endüstriyel Mutfak Servisi İletişim;](#)

Şile Endüstriyel Mutfak Servisi, CM TEKNİK Endüstriyel Mutfak Ekipmanları Teknik Servisi mutfak aletlerinde karşılaşılabileceğiniz sorunlar karşısında, yeterlilik belgeli ustalarımız ile garantili teknik servis hizmeti alabileceğiniz firmamıza günün her saati **(0216) 606 17 65 – 0530 942 62 45** servis merkezimizi arayarak ulaşabilirsiniz.

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.cmteknik.com.tr> - servis@cmteknik.com.tr - [Google Konum](#) - [Yandex Konum](#)