



Ari Makina

"Just Better"



PKM 12/22/32/42

KIYMA

MAKİNALARI

MEAT

GRINDERS

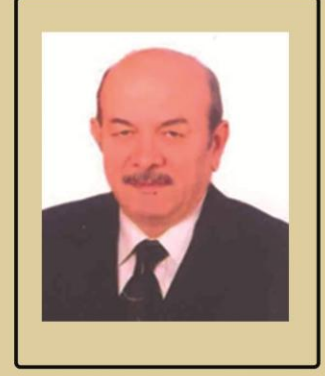
ARI KIYMA MAKİNALARI

Bu sevdâ 1963-1965 yıllarında APİKOĞLU SUCUKLARI'ndan sayın AGOP ve HAYIK beyefendilerin teşvikiyle başladı. NAMLI PASTIRMA'dan Sayın NECDET MAPA ve BEŞLER SUCUKLARI'dan sayın BAHİR BEŞLER'in teşvikleriyle ilk salam-sucuk makinaları imal edildi.

KOCALOĞLU ET PAZARLARI sahibi sayın ORHAN KOCALOĞLU ile Türkiye'nin ilk şanzımanlı 22 ve 32'lik kıyma makinası KIRMIZI TİP KIYMA MAKİNASI tasarlanıp üretimine geçilmiştir.



Bizlere vermiş oldukları desteklerden dolayı, onları bir kez daha saygıyla anmaktayız.



KEMAL ARICI
Kurucu ve Genel Müdür



AHMET ARICI
Yönetim Kurulu Üyesi



TURGUT ARICI
Yönetim Kurulu Üyesi

TÜRKİYE'DE BİR SEKTÖR, LİDERİYLE BİRLİKTE DOĞDU.

Türkiye'nin et işleme sektörüne hizmet veren Arı Makina; 1963 yılında Kemal ARICI tarafından kurulmuş olup et işleme makinaları konusunda Türkiye'nin ilk TSE belgeli makinalarını üreten firma olarak, yılların kazandırdığı birikim ve tecrübe ile yalnız Türkiye'de değil dünya arenasında yer alan diğer büyük makina endüstrisi kuruluşları ile kıyaslanabilir güçlü bir konumda faaliyetlerini sürdürmektedir.

Arı Makina üretmiş olduğu tüm makinaları kendi mühendisleri tarafından projelendirilip, uzun AR-GE çalışmalarının sonucunda üretim sürecine geçmektedir.

Et işleme makinalarının yanı sıra, alanında kendini ispat etmiş Avrupa markalarının Türkiye ve Ortadoğu temsilciğini yürüten Arı Makina, ürün yelpazesini en üst noktaya getirerek konuyla ilgili tüketici segmentinde tüm ihtiyaçları karşılayabilecek ürün gamına sahip olmayı bir ilke olarak kabul etmiştir.

Bu özelliğiyle; Türkiye'nin en büyük et işleme makinaları üreticisi konumundadır.

Arı Makina; et işleme sektöründe Arıcı, paketleme fikirlerinde Cliopack ve Ukrayna'da Voleks markalarını kurarak genişletilmiş bir hizmet sunmaktadır.



ARI MAKINA MEAT GRINDER MACHINES

Ari Makina, who is servicing the meat treatment sector of Turkey, was founded by Kemal Arici in 1969. As a company manufacturing the first TSE (Turkish Standards Institute) certified meat treatment machines of Turkey, it continues its activities in a strong position comparable to other major machinery industry not only in Turkey but worldwide with its experience and knowledge accumulated throughout the years.

Ari Makina initiates the manufacturing process upon the results of long R&D studies of which the projects were performed by its engineers of all its manufactured machines. In addition to the production of the meat treatment machines, Ari Makina is representing the proved European brands in Turkey and Middle East territories. Thus, in principle Ari Makina, has accepted to have a product range fulfilling all the requirements of the related consumer segment by arranging its product range at top level.

Ari Makina is among a few named certain brands of the world with its characteristic of providing solutions to the consumers with all the production equipments that the meat treatment and integrated meat facilities may need. With this characteristic, deservedly, it is the biggest manufacturer of the meat treatment machines in Turkey.

Ari Makina offers a great service with Arici Makina sub-brand in meat processing sector, Cliopack brand in packaging and Voleks in Ukraine.



ARI MAKINA HACHOIRS A VIANDE

Ari Makina qui sert le secteur de la gestion de la viande en Turquie, a été fondé en 1963 par Kemal ARICI. En tant qu'entreprise productrice des premières machines avec la certification TSE de la Turquie dans le domaine des machines de transformation de la viande, elle continue ses activités dans une position de force comparable aux autres grandes entreprises d'industrie de machines qui non seulement localisées en Turquie mais aussi dans l'arène mondiale grâce aux connaissances et expériences qu'elle a accumulé jusqu'à aujourd'hui.

Ari Makina dont les machines qu'elle fabrique sont toutes conçues par ses propres ingénieurs, passent dans le processus de production à la suite de longs travaux de recherche et de développement. En plus des machines de transformation de la viande, Ari Makina qui représente en Turquie et au Moyen-Orient les grandes marques Européennes qui ont fait leurs preuves dans leurs domaines, s'est fixé pour principe de posséder une gamme de produits capable de répondre à tous les besoins du segment de consommateurs en question, en portant son éventail de produits au plus haut niveau. Grâce à cette particularité; elle est la plus grande productrice de machines de transformation de la viande en Turquie.

Ari Makina; fournit un service élargi en fondant les marques Arici dans le secteur de transformation de la viande, Cliopack pour les idées d'emballage et la marque Voleks en Ukraine.



PKM 12 Ø72 / PKM 22 Ø82 / PKM 32 Ø98 / PKM 42 Ø130 ET KIYMA MAKİNALARI



* Arı Makina'nın üretmiş olduğu kıyma makinaları kasap, market, otel restoranlarda ve et işleme sektöründe etin kıyma haline gelmesi işleminde kullanılması için özel olarak tasarlanmıştır. Komple krom paslanmaz olan makinalar ihtiyaca göre değişik kapasitelere, boyutlara, motor güçlerine ve özelliklere sahiptir.

* Machines produced by Arı Makina are designed specially for usage in efficient mincing of meat in butcher's shops, grocery stores, hotels-restaurants and meat processing. Our complete stainless machines have different size, capacity, motor power and feature according to consumer's need.

* Les hachoirs à viande qu'Arı Makina a produite ont été spécialement conçus pour être utilisés afin de transformer la viande en viande hachée dans les boucheries, magasins, hôtels, restaurants et dans le secteur d'exploitation de la viande.



Les machines qui sont totalement conçues en chrome non inoxydable possèdent des capacités, dimensions, puissance moteur et particularités différentes en fonction des besoins.



* PKM-12, PKM-22, PKM-32 ve PKM-42 düz modellerimiz 1 ayna + 1 bıçakla çalışabilir. Aynalar paslanmaz ve İtalya menşei Salvador; bıçaklar çelik ve Almanya menşei L&W markadır. PKM-12'nin ayna çapı 72 mm, PKM-22 ayna çapı 82 mm, PKM-32 ayna çapı 98 mm, PKM42 130 mm'dir. Sanayi tipi olan ve ayna çapları 160 mm-200 mm-250 mm-280 mm kıyma makinalarını da üretmekteyiz.

* Our PKM-12, PKM-22, PKM-32 and PKM-42 models can work with just 1 plate+1 blade. Plates are made in Italy (Salvador) and stainless, blades are stainless steel and made in Germany (L&W).

PKM-12 has plate with 72 mm diameter, PKM-22 has 82 mm plate diameter, PKM-32 has 98 mm and PKM-42 has 130 mm plate diameter. We also produce industrial mince machines with 160-200-250 and 280 mm plate diameter. These machines can be used also at different sectors.

* Nos modèles simples PKM-12, PKM-22, PKM-32 et PKM-42 peuvent fonctionner avec 1 miroir + 1 couteau. Les miroirs sont en acier inoxydable de la marque Salvador originaire d'Italie; les couteaux en acier inoxydable et de la marque L&W originaire de l'Allemagne.

Le diamètre du miroir de PKM-12 est de 72 mm, celui de PKM-22 est de 82 mm, celui de PKM-32 de 98 mm et celui de PKM42 130 mm. Nous produisons aussi des hachoirs à viande industrielles dont les diamètres de miroirs sont de 160 mm-200 mm-250 mm-280 mm.



* ARI MAKİNA'nın helezon ve yiv-set yapısı uygun sıcaklıktaki eti üst üste 3-4 defa çekmeye uygundur. Kıymayı deforme (ezme) yapmaz. Tamamen 304 kalite paslanmaz özel seramik dökümden imal edilmiştir. Hijyendir.

* Ari Makina's products' helix and groove system are suitable for grinding meat 3-4 times, so the meat doesn't become deformed. All machines are produced from completely 304 quality stainless steel. Hygienic

* La structure en hélice et les rayures d'ARI MAKİNA est adaptée de façon à hacher 3-4 fois à la suite la viande qui est à la bonne température. Ne déforme pas (écraser) la viande hachée. Elle a totalement été fabriquée à partir d'inox en moulage céramique spéciale de qualité 304. Elle est hygiénique.



- * Tüm kıyma makinası modellerinde sök-tak kafa özelliği opsiyonel olarak mevcuttur.
Temizlik sürecinde yiv-set sökölüp kolayca temizlenir; böylece hijyen açısından üst düzey koruma sağlanır.
Tüm modellerin düz modelleri de vardır ve sektörde yaygın olarak kullanılır.



PKM-32 SÖK-TAK MODEL

- * La particularité de la tête qui se retire et qui se remet est fournie de façon optionnelle dans tous les modèles de hachoirs. Lors du nettoyage, le plateau peut être retiré pour être facilement nettoyé; de cette façon une protection élevée du point de vue de l'hygiène est fournie.

Les modèles simplifiés de tous les modèles sont disponibles et sont utilisés de façon étendue dans le secteur.

- * Demountable groove system is available for our all grinder machines as optional. The groove system can be easily removed and cleaned, thereby maximum hygiene can be provided. All mince machine models have also plain versions (without cooling system) and they are used also commonly at sector.

ARC-32 COMPACT MODEL



- * Komple krom paslanmaz olan ARC-32 Compact model, 22'lik gövde ve 32'lik kafa grubundan oluşmaktadır. 1.5 kW motor gücüyle çalışır. Sökölüp takılabilir yiv-setli ve soğutuculudur. Saatte 500 kg çekme kapasitesine sahiptir. Fiyat bakımından ekonomiktir.

**UYGUN FİYAT
AVANTAJINI
KAÇIRMAYIN!**

- * Completely stainless ARC-32Compact model consists of body of PKM-22 model and groove system of PKM-32 model.

It has 1.5 kW engine power. It's the machine with demountable groove and cooling system. It can grind 500 kg in one hour. It has economic price.

- * Le modèle Compact ARC-32 qui est totalement en chrome non inoxydable, est constitué d'un socle de 22 et d'un groupe de têtes de 32.

Ce modèle onctionne avec une puissance moteur de 1.5 kW. Il possède un plateau qui se retire et se remet ainsi qu'un refroidisseur. Il peut hacher jusqu'à 500 kg par heure. Il est économique du point de vue du prix.





- * Tüm modellerimize opsiyonel olarak soğutma sistemi ilave edilebilir. Soğutucu sistemi sök-tak olarak tasarlanmıştır. Daha sonradan ilave edilme şansı mümkündür. Soğutucu motorlarında çevreye duyarlı R134 A gazı kullanılmıştır. Soğutma sistemlerindeki motoru sanayii tipidir. Soğutma göstergesi Eliwell 30 Amper IP 65 toz ve suyu karşı dayanıklıdır.

- * Cooling system can be added to our all models as optional. Cooling system is designed as demountable. Therefore it can be mounted later. Enviromentally-conscious R 1 3 4 A gas is used in cooling motor of the machines. The motor of cooling system is industrial type. Cooler indicator Eliwell 30 Amper IP 65 is durable against powder and water.

- * Il est possible d'ajouter un système de refroidissement de façon optionnelle sur tous nos modèles. Le système de refroidissement est conçu en étant amovible. Il est possible de le rajouter plus tard. Le gaz R134 A respectueux de l'environnement est utilisé dans les moteurs des systèmes de refroidissement. Le moteur dans les systèmes de refroidissement est de type industriel. L'indicateur de refroidissement Eliwell 30 Amper IP 65 est résistant à la poussière et à l'eau.

- * Soğutma grubu bulunmayan kıyma makinalarında çekilen taze etin ısısı 2-4 C derece artar. Soğutma grubu bulunan kıyma makinalarında çekilen taze etin sıcaklığı artmaz. PH derecesi (su kaybı) değişmez.

- * When fresh meat is grinded in the machine without cooling system, heat of the meat increase 2-4 Centigrade. However the machine with cooling system protects heat of the meat. PH degree of the meat doesn't change at grinding process.

- * Avec les hachoirs qui ne possèdent pas de groupe de refroidissement la température de la viande fraiche qui est hachée augmente de 2-4 C°. La température de la viande fraiche hachée dans les hachoirs qui possèdent un groupe de refroidissement n'augmente pas. Le niveau de PH (perte d'eau) ne change pas.



- * PKM-32, PKM-42 kıyma makinalarında sinir ayırma modelleri de mevcuttur. Sinir ayırma ayar somunu sayesinde etin icerisindeki sinir oranı ayarlanabilir bir şekilde kıyma çekilebilir..

- * PKM-32 and PKM-42 can have sinew separating system as optional. Sinew rate in meat can be arranged with the help of sinew separating setting tool.

- * Les modèles de séparation de nerfs sont aussi disponibles dans les hachoirs PKM-32, PKM-42. grâce au vis de réglage de séparation de nerf, il est possible de hacher la viande en réglant le taux de nerf présent dans la viande.



* Sinir ayırma sisteminde kullanılan ayna, bıçak grubu Almanya menşelidir. (L&W ve Zico) 3 ayna + 2 bıçak sistemlidir.

* Plates and blades in sinew separating system are made in Germany (L&W ve Zico). It works with 3 plate+2 blades system.

* Le miroir, le groupe de couteaux utilisés dans le système de séparation de nerf sont d'origine allemande (L&W et Zico). Est un système avec 3 miroirs + 2 couteaux.



* Kullanılan elektrik düğmeleri IP 65 olup toz ve suya karşı dayanıklıdır. (ALMANYA)
Üst hazne 1,2 mm veya 1,5 mm 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.

* Electric buttons are IP 65, so they are durable against dust and water. (Made in Germany)
Top chamber is produced from 1.5 mm or 2 mm 304 quality stainless steel.

* Les interrupteurs électriques utilisés sont des IP 65 et sont résistants à l'eau. (ALLEMAGNE)
Le réservoir supérieur de 1,2 mm ou 1,5 mm a été produit à partir d'acier inoxydable de qualité 304.

* Polietilen tokmaklı.
El koruma, ürün giriş deliği ve boğaz yükseklikleri
TSE EN 12331 CE standartlarına göre imal edilmiştir.

* It has polyethylene mallet.
Hand protection, product enter hole and
groove heights are produced under
TSE EN 1 2 3 3 1 CE standards.

* Avec marteau en plastique.
La protection pour main, l'orifice d'entrée
de produit et les hauteurs de l'ouverture sont
produits conformément aux normes TSE EN 12331 CE.



* Yağ göstergesi alüminyum şeffaf kapaklıdır.
Yağ seviyesi kontrol etmek kolaydır.
Şanzıman yağı 140 numara dişli yağıdır.
Ana gövde 1,5 mm veya 2 mm 304 kalite paslanmaz
mamulden imal edilmiştir.

* It has transparent oil cover, so controlling of oil level is
very easy. The oil of gearbox is 140 number gear oil.
Main body are produced from 1.5 mm or 2 mm 304
quality stainless steel.

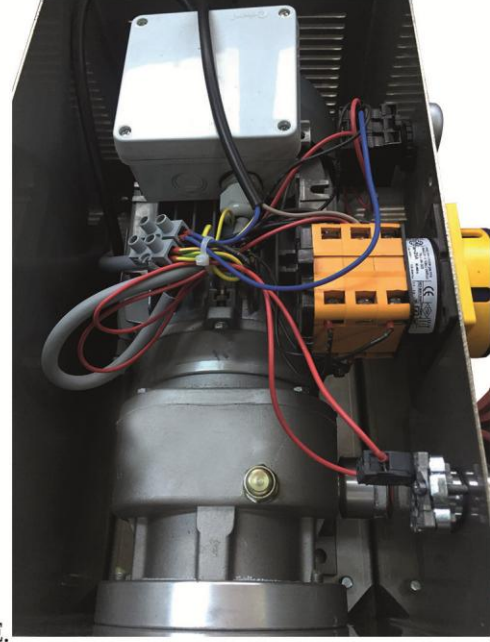
* L'indicateur d'huile possède un couvercle transparent
en aluminium. Il est facile de contrôler le niveau d'huile.
L'huile de transmission est une huile de transmission
numéro 140. le socle principal de 1,5 mm ou 2 mm est
produit à partir d'acier inoxydable de qualité 304.



- * Kullanılan Motorlar: PKM/12-22-32 modellerinde VOLT marka motor; PKM 42 modelinde GAMAK marka motor kullanılmıştır.
Rediktörü hassas alüminyum dökümdür.
Şanzıman çelik dişli grubu özel olarak sulanmış ve taşlanmıştır.
Kullanılan elektrik kablosu 5X2,5 TSE ve CE standartlarına uygun numaralı kablodur.

- * Used motors: PKM/12-22-32 models have VOLT brand and PKM 42 model has GAMAK brand motor.
Its reductor is soft aliminium cast.
Gearbox steel gear group is specially watered and grinded.
Electric cable is suitable to 5x2,5 TSE and CE standards.

- * Moteurs utilisés: Les moteurs de la marque VOLT sont utilisés pour les modèles PKM/12-22-32; et les moteurs de la marque GAMAK pour le modèle PKM 42.
Le réducteur est en fonte d'aluminium de précision.
Le groupe de transmission en acier a été SPECIALEMENT arrosé et meulé.
Le câble électrique utilisé 5X2,5 est un câble numéroté conforme aux normes TSE et CE.



- * Alt şase lazer kesim 2 mm. ve 304 kalite paslanmazdır.
Şanzıman mili 420 paslanmaz krom malzemeden imal edilmiştir (krom kaplama değildir).
Keçenin zamanla aşınmasından dolayı etin içerisine motor yağı kaçma riskine karşı şanzıman keçe koruma sistemi vardır.

- * Base sachet is 2 mm laser cutting and made from 304 quality stainless.
Its gearbox shaft is 402 stainless steel, it's not steel cover.
Because of abrasion of mat overtime, there is a risk about outflow of motor oil to meat.
Therefore mat protection system is available in the machine.

- * Le châssis inférieur est découpé au laser 2 mm et est fabriqué à partir d'acier inoxydable de qualité 304.
L'arbre de transmission est fabriqué à partir de matériau en chrome inoxydable 420 (ce n'est pas un revêtement en chrome).
Contre le risque de fuite d'huile de moteur dans la viande à la suite de l'usure du feutre avec le temps, il y a un système de protection du feutre de la transmission.

- * Tüm modellerimiz tamamen CE direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.
Makinalarımız çalışma ses desibel standartlarına uygundur.
Üretmiş olduğumuz makinalarda hiçbir malzemeden kaçınılmamış, kalitesiz malzeme kullanılmamıştır.
Ürünlerimiz özel olarak tasarlanmış ağaç taşıma sandığı ile sevk edilmektedir.

- * Our all models are produced completely under CE directives.
The machines are suitable to working sound decibels.
All of the machines produced by Arı Makina are full-equipped and any poor quality material isn't used.
Finally, they are dispatched and submitted in wooden boxes designed specially to the consumer.

- * Tous nos modèles ont été fabriqués conformément aux directives de la CE.
Nos machines sont conformes aux normes de décibels de fonctionnement.
Nous n'avons pas hésité à utiliser du matériel dans les machines que nous avons fabriquées, aucun matériau sans qualité n'a été utilisé.
Nos produits sont transportés dans des caisses en bois spécialement conçus.





PKM-12



PKM-22



PKM-32



PKM-42



PKM-12S



PKM-22S



PKM-32S



PKM-42S



ARC-32 ST



PKM-32 ST



PKM-42 ST



PKM-32 SOĞUTUCULU SİNİR AYIRMALI K.M.
PKM-32 WITH COOLER AND SINEW SEPERATING SYSTEM

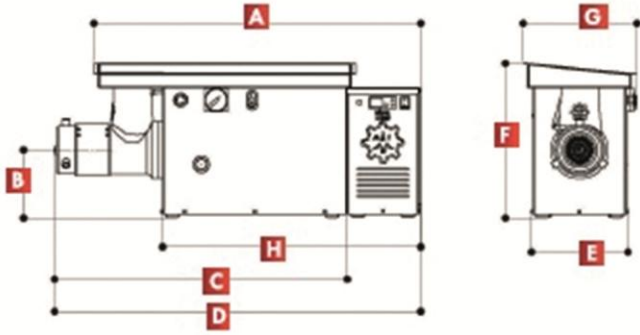


PKM-42 SOĞUTUCULU SİNİR AYIRMALI K.M.
PKM-42 WITH COOLER AND SINEW SEPERATING SYSTEM

MODEL	PKM 12 (Ø 72)	PKM 22 (Ø 82)	PKM 22 S (Ø 82)	PKM 32 (Ø 98)	PKM 32 S (Ø 98)	ARC PKM 32 (Ø 98)	ARC PKM 32 S (Ø 98)	PKM 32 AYAKLI (Ø 98)	PKM 42 (Ø 130)	PKM 42 S (Ø 130)
Voltaj Voltage	220V	400V	400V	400V	400V	400V	400V	400V	400V	400V
Kapasite Kg/Saat Capacity Kg/Hour	150 kg/h	400 kg/h	400 kg/h	600 kg/h	600 kg/h	600 kg/h	600 kg/h	600 kg/h	1200 kg/h	1200 kg/h
Motor Gücü Motor Power/kW	0,55 kw	1,5 kw	1,5 kw	3 kw	3 kw	1,5 kw	1,5 kw	3 kw	4 kw	4 kw
Net Ağırlık Net Weight/Kg	34	50	65 kg	65 kg	80 kg	50 kg	65 kg	95kg	175	175



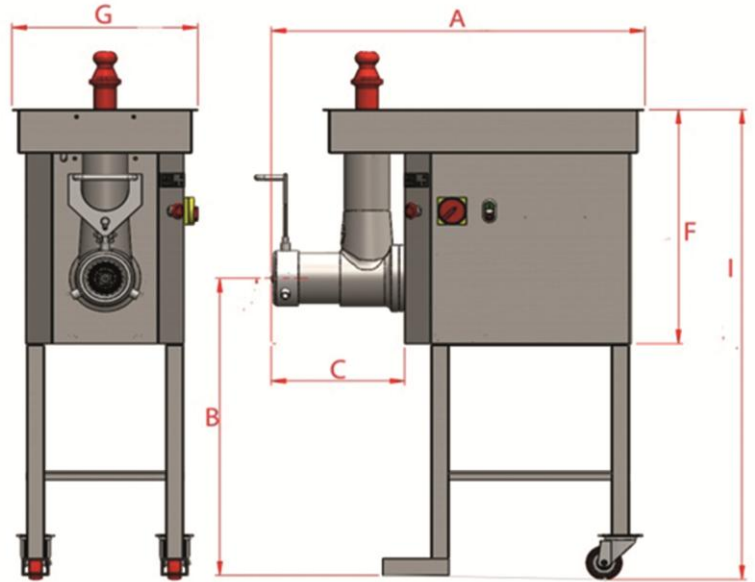
PKM-32 AYAKLI
FOOTED PKM-32



PKM-12-22-32-42/ARC-32 COMPACT



V	A	B	C	D	E	F	G	H
PKM-12	495	131	555	544	212	320	233	
PKM-22	662	178	735	765	230	400	272	...
PKM-22S	662	178	735	765	230	400	272	687
PKM-32	735	190	820	845	270	432	320	...
PKM-32 S	915	190	820	1026	270	432	320	723
PKM-32 ARC	662	178	735	765	230	400	272	...
PKM-32 ARC	662	178	735	765	230	400	272	687
PKM-32 AYAKLI	847	717	303		565	420		1135
PKM-42	845	245	1095		378	510	380	974
PKM-42 S	1045	245	1095	1295	378	510	380	974



PKM-32 AYAKLI/PKM-32 FOOTED MODEL



ARICI MAKİNA GIDA İÇ VE DIŞ TİC.LTD.ŞTİ.
Adres: DES Sanayi Sitesi, C Blok, 117 Sk. No :10
Ümraniye İstanbul TÜRKİYE

Tel : +90 (216) 540 90 24-25-26 Fax : +90 (216) 540 90 27
info@aricimakina.com www.aricimakina.com
www.cliopack.com



CLIOPACK

ARI MAKİNA.İNŞ.SAN.TİC.LTD.ŞTİ
Adres: Tuzla Kimyacılar Sanayi Sitesi
Melek Aras Bulvarı No:36 Tuzla/İstanbul Türkiye
Tel: +90 (216) 364 24 66 Faks: + 90 (216) 364 31 48
info@arimakina.com.tr www.arimakina.com.tr

