



Vegetable **P**reparation
Zubereitung **V**on **G**emüsen



Dough **K**neading & **R**olling
Teigkneten & **A**usrollen



Spice & **D**ry **F**ruit **P**reparation
Zubereitung **V**on **G**ewürzen & **T**rockenfrüchten

YAZICILAR®

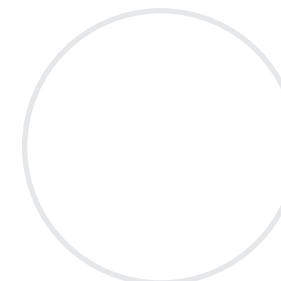
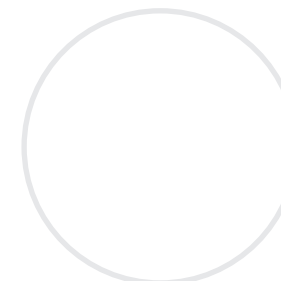
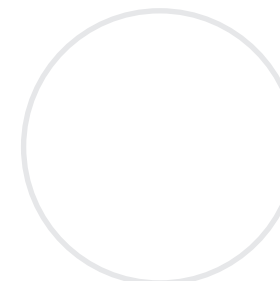
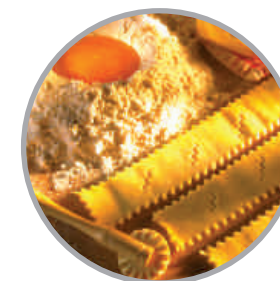
INDUSTRIAL CATERING MACHINERY FACTORY

191 Sokak No: 8 35410 Sarnic - IZMIR - TURKEY

Phone : 0090(0)232 2815011 Fax : 0090(0)232 2815017

e-mail : posta@yazicilar.com • URL : www.yazicilar.com

YAZICILAR, behält das Recht vor, ohne Mitteilung die Produkte zu ändern und zu entwickeln.
YAZICILAR, reserves the right to modify and make improvements to the products without prior notice.



YAZICILAR®

Product **C**atalogue

Produkt **K**atalog

Vegetable Preparation Zubereitung Von Gemüsen

Vegetables and fruits are the key factors to arouse interests to your work of art! Whether cooked or freshly served, the shapes and colors serve your assistance to move all senses. All you need is precise cuts in minutes...

Gemüsen und Früchte sind Grundelemente, welche Interesse an dem von Ihnen geschaffenen Kunstwerk erwecken! Gleich, ob sie gekocht oder frisch serviert werden, werden deren Formen und Farben behilflich, alle Ihre Gefühle in Bewegung zu setzen. Sie brauchen nur einige Minuten, um ein fehlerfreies Schneiden....



Slicing, grating, cubic and pomfrite cutting discs... Ten discs apply for hundreds of results: Slicing discs in 2-6-8-10 mm, Grating discs in Ø2-Ø5 mm, Cubic cutting discs in 10x10x10-20x20x10 mm and Pomfrite cutting discs in 10x10 mm sizes.

Zehn verschiedene Scheiben schaffen Hunderte von Ergebnissen: Scheiben zum Schneiden in Scheiben 2-6-8-10 mm, Scheiben zum Reiben Ø2-Ø5 mm, sowie Würfelgatter 10x10x10-20x20x10 mm und Scheiben zum Schneiden für Pommes 10x10 mm.



SD200E-VEGETABLE PROCESSING MACHINE
The standard table top model, takes up little space on the counter and delivers high efficiency.

SD200E GEMÜSEZERSCHNEIDEMASCHINE
Sie bedarf ganz wenigen Platz auf der Theke und besitzt eine hohe Leistungsfähigkeit mit ihrem Standardmodell.



SD200E is a multi-purpose appliance suitable for the slicing, grating and cubic cutting of fruits and vegetables, including the grating of cheese, or pomfrite cutting of potatoes, with great saving of time and effort. Half moon and cylindrical hoppers can be set open for extra fast and easy two-handed feeding. The stainless steel legs are optional and easy to assemble.

SD200E ist eine Gerät mit Multizwecken und geeignet zum Schneiden in Scheiben, zum Reiben sowie zum kubikförmigen Schneiden von Gemüsen und Früchten. Sie kann ferner die Arbeiten wie Käserreiben oder Schneiden für Pommes frites verwirklichen, ohne Zeit und höhe Leistung aufzuwenden. Die zylindirförmige und halbmondförmige Speisewege können offen bleiben, um die Zutaten schnell und mit zwei Händen einzuführen. Die Füße aus Edelstahl (rostfreiem Stahl) sind auf Wunsch geboten und können ganz einfach montiert werden.



Technical Data				Technische Daten	
Code	Motor / Motor	Material / Zubehörteile	Weight / Gewicht	w(b) x l x h	Capacity / Kapazität
SD200E	0.25kW 220V	Body : Stainless Steel	19 kg.	32x61x41 cm.	Slicing : 100-350 kg/h
		Discs : Plastic injection of ABS	23 kg. (with legs) (mit Fuß)	39x61x90 cm. (with legs) (mit Fuß)	Grating : 100-350 kg/h
		Blades : Hardened Stainless Steel			Cubic Cutting : 100-350 kg/h
		Gehäuse : Edelstahl			Pomfrite Cutting : 100-350 kg/h
		Scheiben : Plastik Injektion aus ABS			Schneiden : 100-350 kg/h
		Messer : Verhärteter Edelstahl			Reiben : 100-350 kg/h
					Kubikschneiden : 100-350 kg/h
					Schneiden für Pommes : 100-350 kg/h

Vegetable Preparation Zubereitung Von Gemüse

The enjoyment in the taste of a soup or any dressing depends how well the ingredients are blended. A cook can spend hours to innovate but allow only seconds to prepare!

Der Geschmack in einer Suppe oder in einer Sauce hängt vor allem von der Mischung der Zutaten ab. Ein Kochmeister kann zur Entdeckung mehrere Stunden verbringen aber zur Zubereitung wartet er nur auf Sekunden!

PS12E-POTATO PEELING MACHINE

It takes only seconds to peel a sack of potatoes with the electrical potato peeler.



PS12E KARTOFFELABSCHAELEMASCHINE

Durch den elektrischen Kartoffelabschäler brauchen Sie nur einige Sekunden, ein Sack von Kartoffeln abzuschälen.

Overturning tank is designed for easy and fast unloading. Operates with the automatic timer: stops after 30-90-120 seconds.

Ihr kippbares Gehäuse wurde zur einfachen und schnellen Ausleerung der Zutaten konzipiert. Sie funktioniert mit automatischem Zeitfeststeller; sie stoppt nach 30-90-120 Sekunden.



L6E-CUTTER
Cutter, as an essential instrument in kitchens, prepares dressings, herb oils, aromatic butters, thickenings, mayonnaise, sauces, soups, desserts, pureés, pates and etc. You can chop onion, garlic, tomato and pepper into desired thickness without squashing them and removing their juice. L6E is the table top model including a 6Lt. bowl and one flat blade.



L6E-KUTTER
Kutter ist eine von Grundgeräten der Küche. Sie wird bei der Zubereitung von verschiedenen Saucen, Pflanzenölen, aromatischen Buttern, Mayonnaise, Suppen, Süßspeisen, Püree und ähnlichen Zutaten benutzt. Sie können damit die Gemüsen wie Zwiebel, Knoblauch, Tomaten und Paprika in gewünschter Dicke zerschneiden, ohne sie zu zerdrücken und das Wasser rauszunehmen. Das Modell zur Einsetzung auf der Theke L6E besitzt einen Behälter von 6 Lt. und ein flaches Messer.



L20-CUTTER

L20 is a standing model for mixing, cutting and chopping in a matter of seconds. This model includes 20Lt. bowl and one flat blade. Overturning and removable tank enables easy unloading and ultra-hygiene. Model L20V with adjustable speed between 300-1800 rpm. is also available for the best results.



L20-KUTTER

L20 ist ein Modell mit Füßen, welches die Zutaten innerhalb von einigen Sekunden mischt, schneidet und zerkleinert. Dieses Modell besitzt einen Behälter von 20Lt. und ein flaches Messer. Durch seinen kippbaren und herausnehmbaren Behälter ermöglicht einfache Entladung und Ultrahygiene. Für beste Ergebnisse besteht sein Modell L20V, dessen Geschwindigkeit zwischen 300-1800 U/Min eingestellt werden kann.



Technical Data

Code	Motor/Motor	Material / Zubehörteile	Tank/Behälter	Weight/Gewicht	w(b) x l x h	Capacity/Kapazität
PS12E	0.37kW 380V	Body : Stainless Steel Tank : Stainless Steel Peeling Disc : Stainless Steel Gehäuse : Edelstahl Behälter : Edelstahl Drehscheibe : Edelstahl	12 kg.	47 kg.	52x37.5x101 cm.	Peeling : 260 kg./h Abschalen : 260 kg./h
L6E	0.37kW 220V 900 rpm U/min	Body : Stainless Steel Tank : Stainless Steel Blades : Hardened Stainless Steel Gehäuse: Edelstahl Behälter: Edelstahl Messer : Verhärteter Edelstahl	Ø26 cm. 6 Lt.	17 kg.	22x46x32 cm.	Chopping : 40 kg./h Crushing : 45 kg./h Mixing : 60 kg./h Zerkleinern : 40 kg./h Zerdrücken : 45 kg./h Mischen : 60 kg./h
L20	1.0-1.7kW 380V. 750-1500 rpm U/min	Body : Stainless Steel Tank : Stainless Steel Blades : Hardened Stainless Steel	Ø30 cm. 20 Lt	50 kg.	46x56x89 cm.	Chopping : 160 kg./h Crushing : 150 kg./h Mixing : 200 kg./h
L20V	2.2kW 220V 300-1800 rpm U/min	Gehäuse: Edelstahl Behälter: Edelstahl Messer : Verhärteter Edelstahl				Zerkleinern : 160 kg./h Zerdrücken : 150 kg./h Mischen : 200 kg./h

Dough Kneading & Rolling Teigkneten & Ausrollen

You can meet YAZICILAR machinery displaying activity in every part of food preparation. Science and love prepares the dough! Either bread or pizza or a pitta, just give your love and let your hands free...

In jeder Stufe der Zubereitung von Speisen können Sie sicher eine Maschine von YAZICILAR begegnen. Der Teig wird von Wissenschaft und Liebe fertiggemacht! Gleich, ob der Tag für Brot, Pizza oder Fladenbrot, nur geben Sie Ihre Liebe dazu, das genügt und dann lassen Sie Ihre Hände frei...



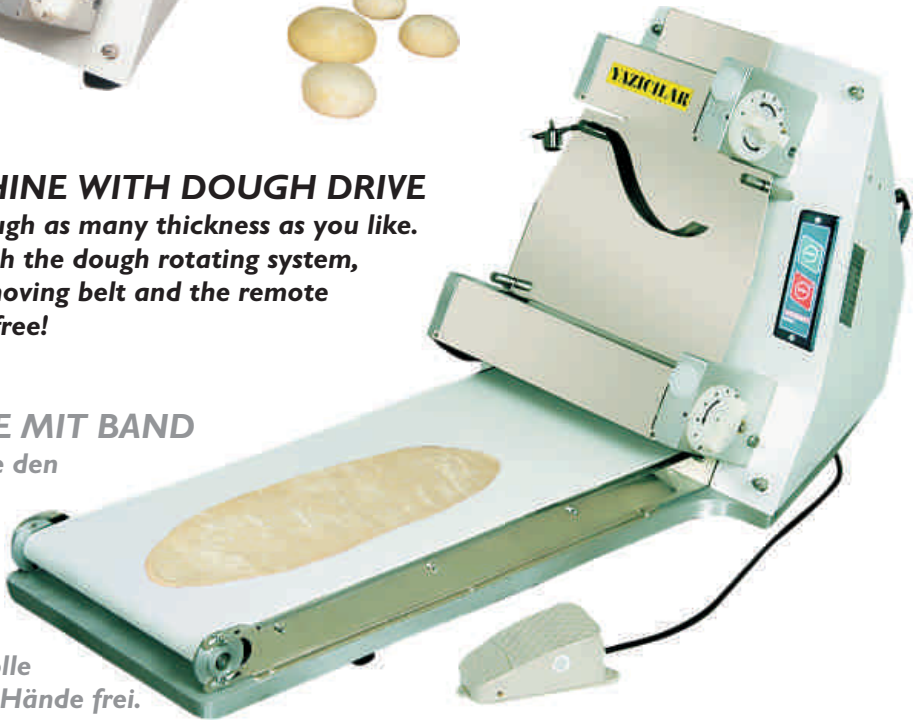
HY25 / HY40
DOUGH KNEADING MACHINE
Ideally shaped spiral dough kneader for all types of dough:
bread, pizza, pitta, pastry, baklava and borek.
Kneads dough quickly without heating and spoiling its characteristics.
Models available in 25 and 40 liter bowls.
Works very silently.

HY25/HY40-TEIGKNETMASCHINE
Sie ist mit idealer Form, Spiral also geeignet für alle Teigsorten; für Brot, Pizza, Fladenbrot, Kuchen, Baklava (Blätterteigpastate) und Pastete. Sie knetet den Teig ganz einfach, ohne ihn zu erhitzen und dessen Eigenschaften zu beschädigen. Sie hat auch Modellen mit einem Behälter von 25 und 40 Liter. Sie funktioniert geräuschlos.



BH35
DOUGH ROLLING MACHINE WITH DOUGH DRIVE
Ideal machine for rolling the dough as many thickness as you like. Creates circle or oval shapes with the dough rotating system, depending on your needs. The moving belt and the remote foot control, leaves both hands free!

BH35
TEIGAUSROLLMASCHINE MIT BAND
Das ist eine ideale Maschine, die den Teig in gewünschter Dicke ausrollen kann. Durch das Teigdrehsystem kann sie auf Wunsch runde oder ovale Formen geben. Durch das bewegliche Band und die Kontrolle mit Fußpedal bleiben Ihre beide Hände frei.



H35-DOUGH ROLLING MACHINE
This model is preferred when there is little space on the counter. The remote foot control is optional.

H35-TEIGAUSROLLMASCHINE
Wenn auf der Thekenfläche geringer Platz vorhanden ist, so wird dieses Modell bevorzugt. Die Steuerung mit Fußpedal ist optional (auf Wunsch) geboten.



Technical Data				Technische Daten		
Code	Motor/Motor	Material/Zubehörteile	Tank/Behälter	Weight/Gewicht	w(b) x l x h	Capacity / Kapazität
HY25	1.1kW 220V	Body : Steel Tank : Stainless Steel Spiral: Aluminum Gehäuse : Stahl Behälter : Edelstahl Spiral : Aluminium	Ø45 cm 45 Lt.	102 kg.	37x67.5x132 cm	Dough Kneading: 5-25 kg Teigkneten: 5-25 kg
HY40	1.0-1.7kW 380V	Body : Steel Tank : Stainless Steel Spiral: Aluminum Gehäuse : Stahl Behälter : Edelstahl Spiral : Aluminium	Ø50 cm 60 Lt.	125 kg.	37x67.5x132 cm	Dough Kneading: 5-40 kg Teigkneten: 5-40 kg
H35	220V 0.25 kW	Body : Aluminum Face : Stainless Steel Gehäuse: Aluminiumguß Gesicht : Edelstahl		30 kg.	49.2x110x50 cm.	Dough Rolling: 200-250 piece/h Dough Weight: 50-250 gr Dough Diameter: 100-320 mm. Teigkneten : 200-250 Stck/h Teiggewicht : 50-250 g Teigdurchmesser :100-320 mm
BH35	220V 0.37 kW	Body : Aluminum Face : Stainless Steel Gehäuse: Aluminiumguß Gesicht : Edelstahl		43 kg.	49.2x110x50 cm.	Dough Rolling: 200-250 piece/h Dough Weight: 50-250 gr Dough Diameter: 100-320 mm. Teigkneten : 200-250 Stck/h Teiggewicht : 50-250 g Teigdurchmesser :100-320 mm

Spice & Dry Fruit
Preparation

Zubereitung Von
Gewürzen & Trockenfrüchten

How do you garnish your dessert
with nuts or almonds?

How about the countless spices?

Who can pierce the mystery of a chef
preparing his own spices?

Garnieren Sie Ihre Speisen mit
Haselnüssen und Mandeln ?

Na gut, auch mit zahlreichen Gewürzen ?

Wer kann die Geheimnisse eines Chefs lösen,
der seine Gewürze selbst zubereitet ?



GI-GRINDER

The table top model for grinding small quantities
of dry materials. Takes up very small space and
easy application with the overturning tank.
Works with very high speed, perfectly protecting the
material characteristics. Performs rapid operation.

GI-MAHLMASCHINE

Dieses Modell der Mahlmaschine (bzw. Mahler) ist
zur Verwendung auf dem Tisch und mahlt vor allem
trockene Substanzen in geringer Menge. Sie bedarf
ganz wenigen Platz und sichert durch ihren kippbaren
Behälter einfache Benutzung. Sie funktioniert mit sehr
hoher Drehzahl und schützt die Eigenschaften der
Zutaten. Sie ermöglicht schnelles Arbeiten.



G2-GRINDER

The grinders are specially designed for preparing dry fruits and spices. Grinding without damaging
the material characteristics is the key factor (the oil and sap stays in the materials).
You can grind every material in a word of seconds; Nuts, sugar, dried pepper, ginger, corn, rice,
dried bread and etc. G2 is the standing model for higher capacities.

G2-MAHLMASCHINE

Diese Typen von Mahlmaschinen sind speziell
konzipiert, um Trockenfrüchte und Gewürze
zubereiten. Deren hauptsächlicher Charakter
ist das Mahlen, ohne die Eigenschaften der
Zutaten zu ändern (Fett/Öl und sein Mark
werden nicht getrennt). Sie kann jede Art von
Zutaten innerhalb von einigen Sekunden mahlen;
wie z.B. Haselnuß. Zucker, Trockenpaprika,
Ingwerstaude, Mais, Reis, Trockenbrot usw...
G2 ist ein stehendes Modell mit höher Kapazität.



Technical Data

Technische Daten

Code	Motor/Motor	Material / Zubehörteile	Tank/Behälter	Weight/Gewicht	w(b) x l x h	Capacity / Kapazität
G1	600 W 220 V 12000 rpm U/min (unloaded) (ohne Last)	Body : Stainless Steel Tank : Stainless Steel Blade : Hardened Stainless Steel Gehäuse : Edelstahl Behälter : Edelstahl Messer : Verhärteter Edelstahl	Ø26 cm 5 Lt.	13 kg.	27x38x40 cm.	Grinding: Dry Fruits :15 kg./h Sugarpowder :10 kg./h Spice :10 kg./h Bread :15 kg./h Mahlen: Trockenfrüchte :15 kg./h Puderzucker :10 kg./h Gewürze :10 kg./h Brot :15 kg./h
G2	1,8-2,2 kW 380 V 6500 rpm U/min	Body : Aluminium Tank : Stainless Steel Blade : Hardened Stainless Steel Gehäuse : Aluminium Behälter : Edelstahl Messer : Verhärteter Edelstahl	Ø30 cm 20 Lt.	50 kg	46x56x89 cm.	Grinding: Dry Fruits :60 kg./h Sugarpowder :20 kg./h Spice :40 kg./h Bread :60 kg./h Mahlen: Trockenfrüchte :60 kg./h Puderzucker :20 kg./h Gewürze :40 kg./h Brot :60 kg./h

Dry Fruit Preparation

Zubereitung Von
Trockenfrüchten

Spreading a handful of sliced almonds over the cake! Imagine the color harmony of crumbled nuts of different kinds; hazelnuts, walnuts, pine nuts... The great taste can dive into bread, meat, soup, dressing or dessert.

Auf den Kuchen eine Handvoll von in Scheiben geschnittenen Mandeln austreuen! Stellen Sie sich die Farbeharmonie der gross zerkleinerten Trockenfrüchten Ihrer Phantasie vor; Haselnuß, Walnuß, Pistazie... Diesen grossartigen Geschmack können Sie in Brot, Süßspeisen, Kuchen, Fleisch, Suppen oder Saucen finden.



K2- DRY FRUIT SLICING MACHINE
The table top slicing machine can slice every kind of nut and almonds to approximately 1mm. thickness. Use fresh materials anytime you need!



**K2-MASCHINE
ZUM SCHNEIDEN IN
SCHEIBEN VON TROCKENFRÜCHTEN**
Mit dieser Maschine zum Schneiden in Scheiben können Sie sämtliche Trockenfrüchte in einer Dicke etwa von 1 mm in Scheiben schneiden. Das ermöglicht Ihnen Ihre Zutaten frische zu benutzen.



U2-CRUMBLING MACHINE
Great innovation especially for the patisseries! Crumbling of hazelnuts, pistachios, walnuts, almonds and such dry fruits into desired size rapidly. The guarantee for the freshness and delicious taste. The table top model takes up small space.

U2-ZERKLEINERUNGSMASCHINE
Das ist vor allem für Konditoreien eine ausgezeichnete Erfindung! Sie bringt Haselnuß, Pistazien, Walnuß, Mandel und ähnliche Trockenfrüchte in einer kurzen Zeit auf gewünschte Größe. Für Frischeit und Geschmack ist es der Weg mit Garantie. Das Modell zur Einsetzung auf dem Tisch (Tischmodell) bedarf wenigen Platz.



U4-CRUMBLING MACHINE
Standing model for larger capacities of chocolate and sweet factories!
U4-ZERKLEINERUNGSMASCHINE
Das Modell mit Fuß; ideal für Schokoladen und Bonbonsfabriken mit höherer Kapazität!



Technical Data			Technische Daten		
Code	Motor / Motor	Material / Zubehörteile	Weight/Gewicht	w(b) x l x h	Capacity / Kapazität
K2	0.18 kW 220 V	Body : Stainless Steel Blades : Hardened Stainless Steel Gehäuse : Edelstahl Messer : Verhärteter Edelstahl	8 kg.	26.5x37.7x44.7 cm.	Slicing: Dry Fruits 30 kg./hour Schneiden in Scheiben: Trockenfrüchte: 30 kg /h
U2	0.25 kW 220 V	Body : Aluminum Rollers : Delrin 17 cm. Duct : Stainless Steel Gehäuse : Aluminium Walzen : Delrin 17 cm Einführungswege : Edelstahl	18 kg.	41x32x46 cm.	Crumbling: Dry Fruits 50 kg./hour Zerkleinern: Trockenfrüchte: 50 kg /h
U4	0.37 kW 220 V	Body : Aluminum Rollers : Delrin 35 cm. Duct : Stainless Steel Gehäuse : Aluminium Walzen : Delrin 35 cm Einführungswege : Edelstahl	36 kg.	45.8x39.4x107 cm.	Crumbling: Dry Fruits 200 kg./hour Zerkleinern: Trockenfrüchte: 200 kg /h