



MEP MAKİNA

KATALOG 2025



Hamur Kesme Tartma Makinası

TEKNİK ÖZELLİKLER

Uzunluk	640 mm
Genişlik	140 mm
Yükseklik	1550 mm
Kapasite (Adet / Saat)	1200-1700
AĞIRLIK (KG)	450

MOTOR GÜCÜ

1,5 kW 220-380 AC 50 HZ



Konik Çevirme Makinası

TEKNİK ÖZELLİKLER

Uzunluk	1050 mm
Genişlik	1050 mm
Yükseklik	1550 mm
Kapasite (Adet / Saat)	1200 / 1700
Ağırlık (Kg)	200

MOTOR GÜCÜ

1,1 kw 220-380 V AC 50 Hz



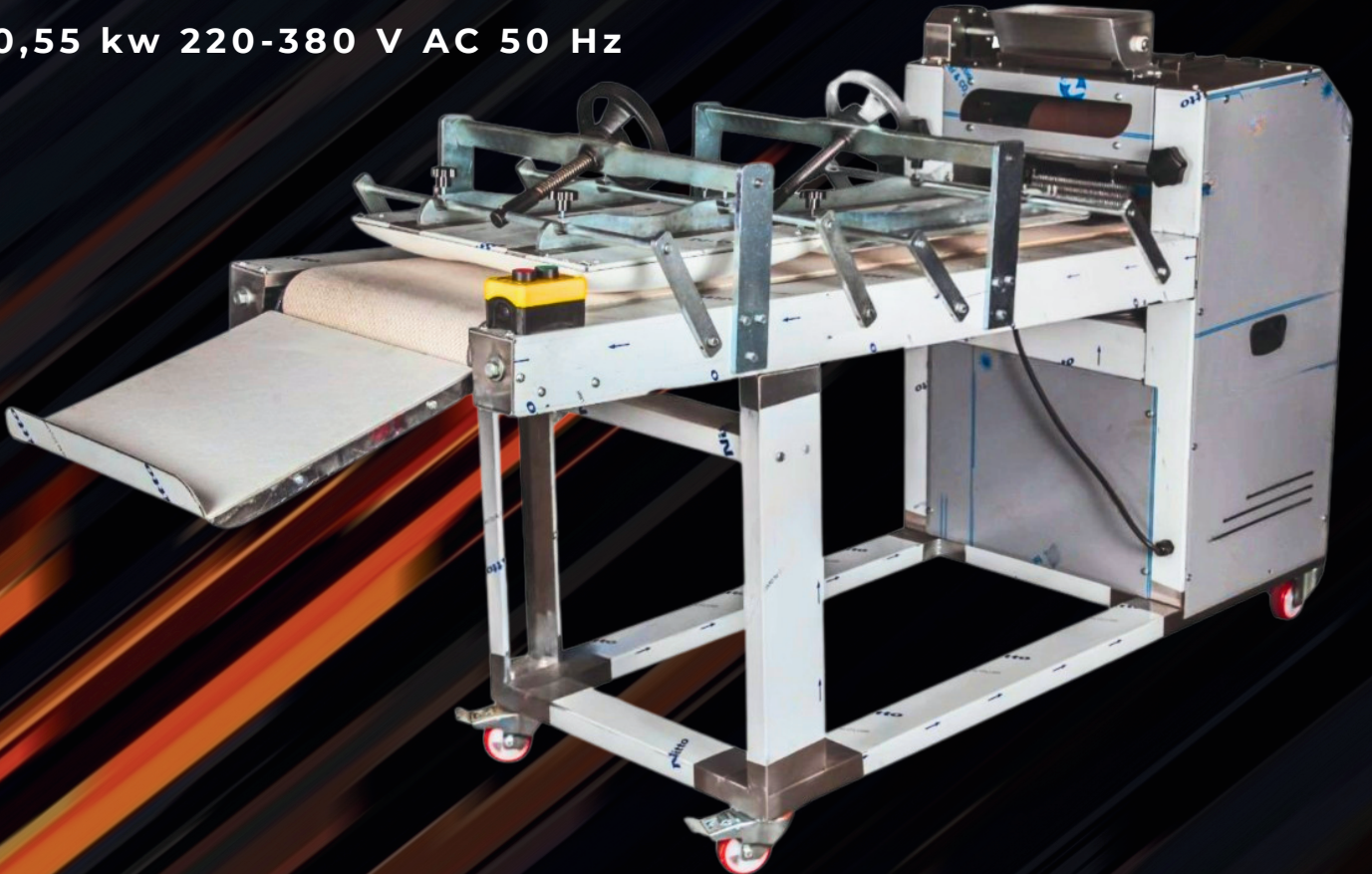
Uzun Şekil Verme Makinası

TEKNİK ÖZELLİKLER

Uzunluk	195 mm
Genişlik	700 mm
Yükseklik	1100 mm
Kapasite (Adet / Saat)	2500
Ağırlık (Kg)	280
Şekil Verme Ağırlığı (GR)	200
Yastık Sayısı (ADET)	2
Silindir Sayısı (ADET)	2
Hamur Giriş Yüksekliği-H1	1100 mm
Hamur Giriş Yüksekliği-H2	950 mm

MOTOR GÜCÜ

0,55 kw 220-380 V AC 50 Hz



Hamur Ara Dinlendirme Makinası

TEKNİK ÖZELLİKLER

Uzunluk	1350 mm
Genişlik	1600 mm
Yükseklik	2150 mm
Kapasite (Adet / Saat)	1800 / 2000

Ağırlık (Kg): 500

Tas Sayısı (Adet) : 154

Dinlendirme Aralığı (Gr)
100-1500

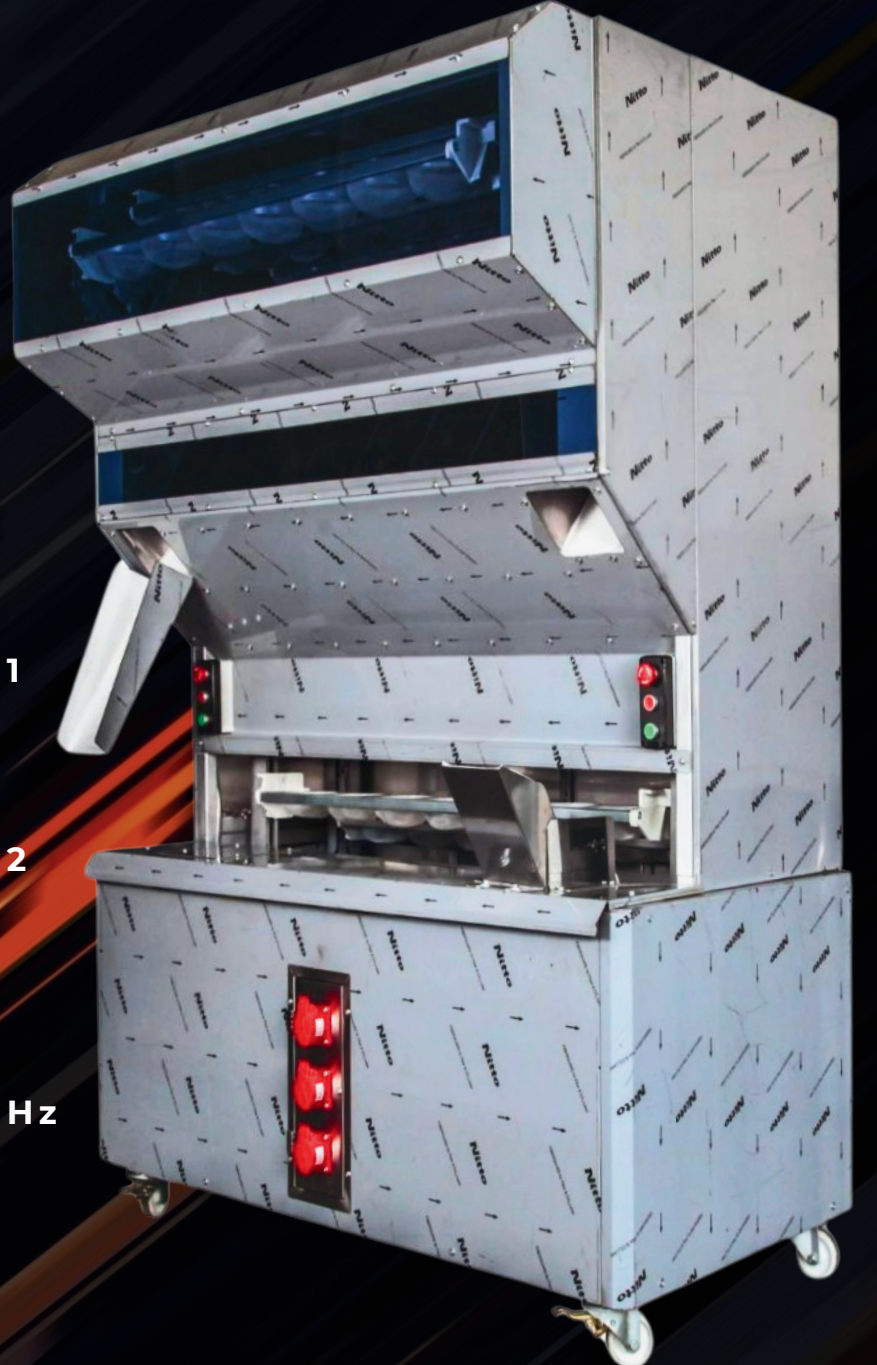
Dinlendirme Süresi (Dk)
4,5

Hamur Giriş Yüksekliği-H1
900 mm

Hamur Giriş Yüksekliği-H2
1170 mm

MOTOR GÜCÜ

0,37 kw 220-380 V AC 50 Hz



İpek Un Eleme Makinası

TEKNİK ÖZELLİKLER

Uzunluk	1150 mm
Genişlik	750 mm
Yükseklik	1550 mm
Kapasite (Kg / Saat)	300
Ağırlık (Kg)	85

MOTOR GÜCÜ

0,37 kw 220-380 V AC 50 Hz



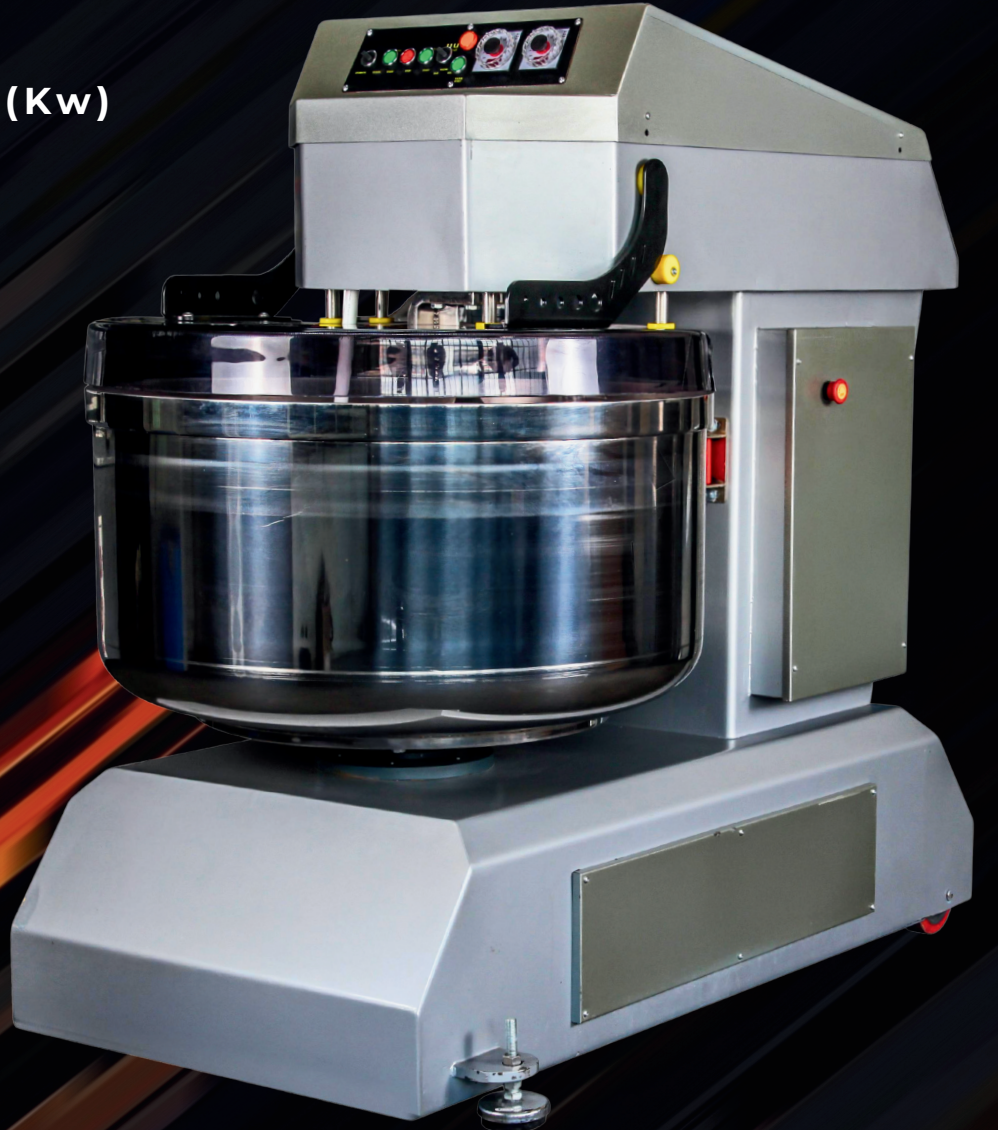
Spral Hamur Yoğurma Kazanı

TEKNİK ÖZELLİKLER

Uzunluk	1250 mm
Genişlik	700 mm
Yükseklik	1200 mm
Kazan Ölçüleri	700x350 mm
Ağırlık (Kg)	400
Un Kapasitesi (Kg)	60
Hamur Kapasitesi (Kg)	90

ELEKTRİK GÜCÜ (Kw)

3,5-5,5





MEP Makina olarak, gıda üretiminin en temel kollarından biri olan fırıncılık sektörüne özel endüstriyel makineler üretmekte ve tedarik etmekteyiz. Kurulduğumuz ilk günden bu yana kalite, güvenilirlik ve yenilikçilik ilkelerimizi temel alarak, üreticilerin gerçek ihtiyaçlarına çözüm sunmayı hedefliyoruz. Fırıncılık gibi yüksek hassasiyet, hijyen ve dayanıklılık gerektiren bir alanda, üretim süreçlerini daha verimli, daha hızlı ve daha güvenli hale getirmek için çalışıyoruz.

Deneyimli mühendislik ekibimiz, her ürünün en ince detayına kadar düşünülmüş olarak tasarlandığı ve üretildiği bir sistem kurmuştur. Ürettiğimiz makineler sadece yüksek performans sunmakla kalmaz; aynı zamanda enerji tasarrufu, uzun ömür ve kullanım kolaylığı gibi avantajlarla da fark yaratır. Gelişen teknolojiyi yakından takip ederek, sektördeki değişim ve dönüşümlere hızlıca adapte oluyor; kullanıcı dostu çözümlerle üretim hattınızı bir adım öteye taşıyoruz.

MEP Makina olarak; yoğurma makineleri, mikserler, şekil verme makineleri, fırın öncesi hazırlık ekipmanları ve özel üretim sistemleri gibi birçok alanda hizmet veriyoruz. Ürünlerimiz yalnızca standartlara uygun değil; aynı zamanda farklı üretim hacimlerine sahip işletmeler için özelleştirilebilir yapıdadır. Türkiye'nin dört bir yanındaki fırın, pastane, unlu mamul işletmesi ve endüstriyel gıda üreticileri tarafından güvenle tercih edilen makinelerimiz, yurt dışında da kalitesini ispatlamaya başlamıştır.

Sadece ürün satışıyla değil, satış sonrası destek, yedek parça temini, teknik servis hizmeti ve üretim danışmanlığı gibi alanlarda da iş ortaklarımızın yanında yer alıyoruz. İşimizi yalnızca makina satmak olarak değil, sektöre değer katmak, üreticilerin başarısına ortak olmak olarak görüyoruz. Bu nedenle her işte, her üründe önce güven ve kaliteyi ön planda tutuyoruz.

MEP Makina olarak hedefimiz; sektördeki en güvenilir ve tercih edilen iş ortağı olmakla birlikte, fırıncılık teknolojilerini daha erişilebilir ve daha ileri seviyeye taşımaktır. Yenilikçi yaklaşımımız, çözüm odaklı hizmet anlayışımız ve sürdürülebilir üretim politikamızla her geçen gün büyüyor; siz değerli müşterilerimizin memnuniyetiyle yolumuza güçlenerek devam ediyoruz.

MEP Makina – Ustaların Tercihi, Üretimin Güvencesi.



+90 530 491 61 28



www.mepmakina.com



info@mepmakina.com



Firuzköy Mah. Tan Sk. Poyraz cd. No:28 Avcılar / İstanbul