





CBCMAC

FOOD MACHINES









HAKKIMIZDA

Firmamız, İbrahim Cebeci tarafından 2004 yılı başında Cebeci Gıda adıyla kurulmuştur. 2021 yılı itibariyle CBCMAC adını alarak pastacılık ve dondurma sektöründe kullanılan makine ve ekipman üretimi ve satışı alanında faaliyet göstermektedir.

Misyonumuz, müşteri odaklı yenilikler ve alternatif ürünler üretmek için kaliteden ödün vermeden çalışmaktır. Tamamı yerli kaynaklarla gerçekleştirdiğimiz yatırımlar ve AR-GE çalışmalarıyla sektördeki tüm ihtiyaçları karşılamayı hedefliyoruz.

Firmamız, 2017 yılından beri üretime devam etmektedir. Yeni fabrikaya taşınma işlemlerimiz 2023 yılının ikinci yarısında tamamlanacak ve müşterilerimize Kütahya'dan da hizmet vermeye başlayacağız. Ayrıca, yatırımlarımıza hız kesmeden devam ederek 21.000 metrekarelik bir arsa üzerine yeni projelerin çalışmalarını da başlatmış bulunmaktayız. Gıda üretimi ise ayrı bir çatı altında İ. Cebeci Gıda adıyla faaliyet göstermektedir.



ABOUT US

Our company was founded as Cebeci Gıda by Ibrahim Cebeci at the beginning of 2004. Since 2021, we operate under the name CBCMAC and specialize in the production and sales of machinery and equipment used in the pastry and ice cream sectors.

Our mission is to produce innovative and alternative products that prioritize customer satisfaction while maintaining quality standards. We strive to meet all the needs of the sector with investments and R&D activities made entirely from domestic resources and make them available to Turkey and the world.

Our company has been in production since 2017. The relocation of our new factory will be completed in the second half of 2023, and we will start serving our customers from Kütahya as well. We continue our investments without slowing down, and we have already started working on new projects on a 21,000 square meter land. Food production continues to operate under a separate entity named I. Cebeci Gıda.

AR-GE / R&D

Küresel rekabetin hız kazandığı günümüzde üretim yapan şirketlerin öne çıkabilmesi ve tercih edilmesi için farklılık yaratabilmesi gereklidir. Bu sebeple en önemli alt yapı faaliyeti olan AR-GE çalışmalarımıza büyük önem vermekteyiz.

CBCMAC'ın, AR-GE ve İnovasyon anlayışı "Emeğe Değer Katmak"tır. Gayretimiz; ürünlerin sürekli geliştirilmesi ile kullanıcının iş hayatını kolaylaştırmak, üretim maliyetlerini düşürmek ve fiyat avantajının yanı sıra ürün kalitesini yükseltmeyi sağlamaktır.

The most important infrastructure operation is R&D works for manufacturing companies to be leader in market and to be preferred against its competitors at the present time when global competition gains speed.

R&D and innovation approach of CBCMAC is "to create value on customer". This approach includes facilitating customer's life by means of continuously developing products, to lower process costs and to gain advantage on price wise.

ÜRETİM / PRODUCTION

Sürekli gelişim anlayışı ile yürütülen çalışmalarda ortaya çıkarılan makineler, son teknolojiye uygun, kendi denetimimizde ve kendimize ait endüstriyel tasarım, kalite kontrol ile uygun standartlar doğrultusunda üretilmektedir. Fiyat ve performans dengesi en makul oranda olan, emsalsiz çözümler sunmaktayız.

We offer products developed by using all opportunities of current technology under our self-audit including its design and electronics to the sector with best price/performance rate with continuous development approach and quality control at norms in accordance with world standards.

SERVİS & YEDEK PARÇA / SERVICE & SPARE PART

CBCMAC, ürün gamında bulunan tüm makinelerine, ülke genelinde ve bölgesel ekiplerle teknik servis hizmeti vermektedir. Aynı makine gruplarında, Türkiye'ye ithal edilmiş benzer makinelerin de tüm yedek parçalarını barındıran geniş bir yedek parça stoğu bulunmaktadır. Firmamız, yurtdışı servis ve yedek parça hizmeti de sunabilmektedir (lokasyona bağlı hizmet koşullarımız için lütfen iletişim kurunuz).

CBCMAC provides technical service for all machines in its product range all over the country and with regional staff. There is a broad spare part stock including all spare parts of similar machines imported to Turkey in same machine groups as well. Our company may provide foreign service and spare part service too (please contact us for our service conditions depending on the location).

DANIŞMANLIK / CONSULTANCY

Firmamız, 20 yılı aşkın, uygun makine seçimi, hammadde, malzeme kullanımı, efektif üretim, belgelendirme, projelendirme gibi konularda destek ile personel eğitimi vermektedir. CBCMAC'ın her bir çalışanı, sektörün güçlenmesi adına bilgi birikimini paylaşmaktan mutluluk duyar.

Our company can satisfy any type of technical need with knowledge and experience gained by years and provides consultancy service in process from project phase to installation. Each employee of CBCMAC is glad to share its knowledge and experience in order to strengthening the sector.

GRACIA 24



Pastacılar, pastaneler ve küçük çikolata üreticilerinin kullanabileceği, 30 kg tank kapasitesi olan, 15 dakikada 30 kg, saatte 90 kg temperleme yapan çikolata temperleme makinesidir.

- Mekanik tuş kontrolü
- Çikolatayı hızlı eritir
- Çikolata akışı ayak pedalı aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Soğutma sistemi vardır
- Dozajlama yapılabilir
- Enjeksiyon kafası, kaplama bandı ve tünel ile genişletilebilir
- Az yer kaplar

It is a chocolate tempering machine which can be used by pastry shops, bakeries and small chocolate manufacturers. With its 30 kg tank capacity, tempering 30 kg chocolate in approximately 15 minutes and having 90 kg hourly tempering capacity.

- *Mechanic key control*
- *Melts chocolate fast*
- *Chocolate flow can be controlled by footswitch easily*
- *Integrated Cooling system*
- *Dosage controlling*
- *It may be extended by injection heads, coating band and tunnel*
- *It takes a small place*

Bu modelde kiralama seçeneği vardır.

Leasing options available for this model.

Görseldeki titreşim tablası sisteme dahildir. Tercih edilen kalıba göre özel dolgu başlıkları üretilebilmektedir (kalıp seçenekleri için 14. sayfaya bakınız).

Vibration table in image is included in system. Injection heads can be produced by preferred mold (See page 14 for mold options).

LOREEN 15

Çikolata Temperleme
Chocolate Tempering



Pastacılar, pastaneler ve küçük çikolata üreticilerinin kullanabileceği, 20 kg tank kapasiteli, saatte 65-70 kg temperleme yapan çikolata temperleme makinesidir.

- Mekanik tuş kontrolü
- Çikolatayı hızlı eritir
- Çikolata akışı ayak pedalı aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Soğutma sistemi vardır
- Dozajlama yapılabilir
- Enjeksiyon kafası, kaplama bandı ve tünel ile genişletilebilir
- Az yer kaplar

It is a chocolate tempering machine which can be used by pastry shops, bakeries and small chocolate manufacturers. With 20 kg tank capacity and having 65-75 kg hourly tempering capacity.

- *Mechanic key control*
- *Melts chocolate fast*
- *Chocolate flow can be controlled by footswitch easily*
- *Integrated Cooling system*
- *Dosage controlling*
- *It may be extended by injection heads, coating band and tunnel*
- *It takes a small place*



Teknik özellikler için web sitemizi ziyaret edebilirsiniz.
You can visit our website for technical information

Görseldeki titreşim tablası sisteme dahildir. Tercih edilen kalıba göre özel dolgu başlıkları üretilebilmektedir (kalıp seçenekleri için 14. sayfaya bakınız).

Vibration table in image is included in system. Injection heads can be produced by preferred mold (See page 14 for mold options).

LOREEN 24



Pastacılar, pastaneler ve küçük çikolata üreticilerinin kullanabileceği, 30 kg tank kapasitesi olan, 15 dakikada 30 kg, saatte 90 kg temperleme yapan çikolata temperleme makinesidir.

- Mekanik tuş kontrolü
- Çikolatayı hızlı eritir
- Çikolata akışı ayak pedalı aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Soğutma sistemi vardır
- Dozajlama yapılabilir
- Enjeksiyon kafası, kaplama bandı ve tünel ile genişletilebilir
- Az yer kaplar

It is a chocolate tempering machine which can be used by pastry shops, bakeries, small chocolate manufacturers With 30 kg tank capacity, tempering 30 kg in approximately 15 minutes and having 90 kg hourly tempering capacity.

- *Mechanic key control*
- *Melts chocolate fast*
- *Chocolate flow can be controlled by footswitch easily*
- *Integrated Cooling system*
- *Dosage controlling*
- *It may be extended by injection heads, coating band and tunnel*
- *It takes a small place*



Görseldeki titreşim tablası sisteme dahildir. Tercih edilen kalıba göre özel dolgu başlıkları üretilebilmektedir (kalıp seçenekleri için 14. sayfaya bakınız).

Vibration table in image is included in system. Injection heads can be produced by preferred mold (See page 14 for mold options).

LOREEN 60

Çikolata Temperleme
Chocolate Tempering

Pastacılar, pastaneler ve orta çikolata üreticilerinin kullanabileceği, 60 kg tank kapasiteli, 18 dakikada yaklaşık 60 kg, saatte 180-200 kg temperleme yapan çikolata temperleme makinesidir.

- Mekanik tuş kontrolü
- Çikolatayı hızlı eritir
- Çikolata akışı ayak pedalı aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Soğutma sistemi vardır
- Dozajlama yapılabilir
- Enjeksiyon kafası, kaplama bandı ve tünel ile genişletilebilir
- Az yer kaplar

It is a chocolate tempering machine which can be used by pastry shops, bakeries and medium chocolate manufacturers. With 60 kg tank capacity, tempering 60 kg in approx. 18 minutes and having 180-200 kg hourly tempering capacity.

- *Mechanic key control*
- *Melts chocolate fast*
- *Chocolate flow can be controlled by footswitch easily*
- *Integrated Cooling system*
- *Dosage controlling*
- *It may be extended by injection heads, coating band and tunnel*
- *It takes a small place*



! Teknik özellikler için web sitemizi ziyaret edebilirsiniz.
You can visit our website for technical information

Görseldeki titreşim tablası sisteme dahildir. Tercih edilen kalıba göre özel dolgu başlıkları üretilebilmektedir (kalıp seçenekleri için 14. sayfaya bakınız).

Vibration table in image is included in system. Injection heads can be produced by preferred mold (See page 14 for mold options).

LOREEN DIGITAL

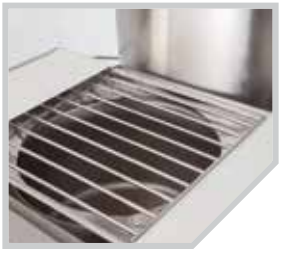


LOREEN 24 DIGITAL

LOREEN 60 DIGITAL







Loreen 15, Loreen 24 ve Loreen 60 temperleme makinelerinin üstün özelliklerini kullanımı kolay, hassas dokunmatik cam ekran ile kontrol etmenize olanak sağlar.

All powerful features of Loreen 15, Loreen 24 and Loreen 60 tempering machines can be controlled by a sensitive glass touch screen with ease.

M 600

Kalıplama Hattı
Mould Loader



Madlen ve tablet hattı. 135x275mm ve 175x275mm ölçülerinde kalıplarla kullanılabilir.
Kalıbınıza göre 1 adet Enjeksiyon dahildir. Her kalıba göre Enjeksiyon plaka üretilebilir.
Loreen 24, Loreen 60 ve Loreen 90 ile uyumludur.

- Dakikada yaklaşık 10 kalıp döker
- Hassas kalıp dökümü
- Soldan sağa çalışma, Tunnel'e eklenebilme
- Titreşimlidir, ayrıca titreşim gerektirmez
- Kalıp ısıtma sistemi
- Hız ayarı
- Farklı dil seçenekleri
- 220V ile çalışır

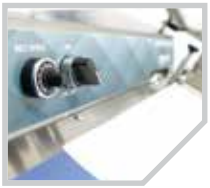
Madlen and mould tablets line. Can be used with 135x275mm and 175x275mm moulds.
1x Injection plate included. Various Injection plates can be produced (according your mould).
Suitable with Loreen 24, Loreen 60 and Loreen 90.

- *Approx. 10 molds per minute*
- *Accurate moulding*
- *Works from left to right, can be attached to Tunnel.*
- *Self vibrated, no need for extra vibration*
- *Mould warming system*
- *Adjustable speed*
- *Language options*
- *220 Volts*

COATER / C200-C300







Tüm kaplama bant tipleri soğutma tünelleri ile uyumludur.

All coating table types are compatible with cooling tunnels.

Kurabiye, lokum, bisküvi ve kuruyemiş kaplamak için ideal bir makinedir. C200 Loreen 15, Loreen 24, Gracia 24 ve Loreen 60 temperleme makinelerine; C300 ise Loreen 24, Gracia 24 ve Loreen 60'a bağlanabilir.

- Çikolatanın banda yapışmasını önleyen yağlı kağıda sahiptir
- Havası, titreşimi ve hızı ayarlanabilir
- Tekerleklidir ve katlanabilir

Makine 4 bölümden oluşur: Kullanım paneli, basınçlı hava üfleme fanı, titreşim panosu ve bant.

It is an ideal machine for coating cookies, delight, biscuit and dried nuts and fruits. C200 can be connected to Loreen 15, Loreen 24, Gracia 24 and Loreen 60 tempering machines so as C300 can be used with Loreen 24, Gracia 24 and Loreen 60.

- *It has waxed paper avoiding chocolate to stick on band.*
- *Its vibration, speed and air are adjustable.*
- *It has wheels and it is foldable.*

***Machine has 4 parts:** Usage panel, compressed air fan, vibration panel and band.*

TRUFF 200-300-400

Çikolata Kaplama
Chocolate Coating

Sağdan sola veya soldan sağa kaplama seçeneği vardır.
Siparişe göre üretilebilmektedir.

- Hızı ayarlanabilir
- Az yer kaplar

Right to left or left to right coating option.
Can be manufactured in different sizes upon request.

- *Speed controlling*
- *It takes a small place*









UYGUNLUK *SUITABLE WITH*

	TRUFF 200	*TRUFF 300*	*TRUFF 400*
Loreen 15	●		
Loreen 24	●	●	
Gracia 24	●	●	
Loreen 60		●	●

ENJEKSİYON





Farklı ölçülerde üretim imkanı.

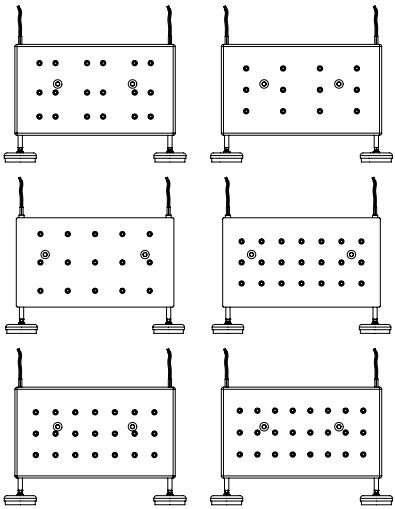
Different dimension production available.

Kullanıcıya özel kalıplar veya madlen dolumu için idealdir. Seri üretimde kullanılan enjeksiyon kafaları, Loreen 15, Loreen 24 ve Loreen 60'a takılabilir.

- Bağımsız ısıtma sistemi
- Dahili dozaj kontrol filtresi
- Siparişe göre özel boyutlarda üretilebilir

It is ideal for special mold and madlen filling. Injection head used for serial production can be used at Loreen15, Loreen 24 and Loreen 60.

- *Independent heating system*
- *Internal dosage control filter*
- *Special dimension can be produced in compliance with order*



MELTER 150

Eritme Tankı & Karıştırıcı
Melting Tank & Mixer

Doz bitiminde otomatik geri emiş özelliği ile hammadde israfı minimuma indirgenir. Tamamı paslanmaz çelik ve hijyenik materyallerden üretilmiştir.

- Pedal veya tuş ile kontrol edilebilir
- Programlanabilir zamanlayıcı ile sürekli veya kesintili çalıştırılabilir
- Kazan ısıtması ve çıkış kanalı ayrı ısıtılır
- Dahili pompaya sahiptir, böylece bağlı makinelere aktarım yapabilir



Raw material waste is minimized by automatic back absorption feature at the end of the dosage. It is completely produced by stainless steel and hygenic materials.

- *It can be controlled by key or footswitch.*
- *It can be operated continuously or discontinuously by programmable timer.*
- *Boiler heater and exit channel are heated separately.*
- *It has internal pump, therefore transfer is possible to connected machines.*





Teknik özellikler için web sitemizi ziyaret edebilirsiniz.
You can visit our website for technical information

Set Üstü Çikolata Çeşmesi
Benchtop Chocolate Faucet

BEREN



Pastane, kafe, çikolata ve dondurma dükkanlarında tezgah üstü kullanım için geliştirilmiştir. 5 kg tank kapasitelidir. Dondurma ve kupların, aromalı kahvelerin, sıcak çikolata dekorasyonlarının hazırlanmasında kullanılır.

- Modern ve şık tasarımı ile mekana zerafet katar
- Tezgah üstü ve altı kullanılabilir.
- Sürülebilir çikolata basabilir
- Çikolatanızı istenen sıcaklıkta muhafaza eder
- 2 yıl garantilidir

It was developed for benchtop use at pastry shops, cafes and Ice-cream shops. It was equipped with flow regulating, product amount can be set. It has 5 kg tank capacity. Used for ice-cream topping, hot chocolate and flawored coffees and special chocolate decoration.

- *It brings delicacy to place with its modern and elegant design.*
- *Can be used benchtop and under counter.*
- *It can press spreadable chocolate.*
- *2 years guaranteed*





SELIN

Çikolata Çeşmesi
Chocolate Faucet

Pastane, kafe, çikolata ve dondurma dükkanlarında tezgah altı kullanım için geliştirilmiştir. 10 kg tank hacmi vardır. Dondurma ve kupların, aromalı kahvelerin, sıcak çikolata dekorasyonlarının hazırlanmasında kullanılır. Ürün miktarını düzenleyen, kontrol pedalı ile frenleme sağlayan akışa sahiptir ve hacimsel karıştırıcı ile donatılmıştır.

- Çikolata akışı ayak pedalı aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Modern ve Şık tasarımı ile mekana zerafet katar
- Tezgah altı kullanıma uygundur
- Sürülebilir çikolata basabilir
- 2 yıl garantilidir









It was developed for under-counter use at pastry shops, cafes and Ice-cream shops. It has 10 kg tank capacity. It was equipped with flow regulating product amount offered with ice-cream, hot chocolate decoration, braking by a control footswitch and volumetric mixer.

- *Chocolate flow can be controlled easily by footswitch*
- *It brings delicacy to place with its modern and elegant design*
- *Can be used under counter*
- *It can press spreadable chocolate*
- *2 years guaranteed*

Set Üstü Çikolata Temperleme
Benchtop Chocolate Tempering

MINI TEMPER





Diskli çikolata manuel temperleme makinesi, küçük çikolata dükkanları, waffle dükkanları ve pastaneler için mükemmel bir çikolata makinesidir. Çikolata eritme, temperleme ve barındırma işlemlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
Ergonomik yapısı ile pratik çalışma alanı oluşturmaktadır. Kısa bir sürede çikolatayı eritip temperleme düzeyine getirebilmektedir.

- Aşınmaz, kolay temizlenebilir Polietilen kaplı metal diskler
- Korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir
- Hassas Isı kontrolü yapılabilir
- Dört ayrı güvenlik koruması vardır
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Düşük gürültü seviyesinde çalışır

Avrupa birliği normlarına uygun olarak üretilen bu makine, gelişmiş özellikleri ile benzerlerinden çok öndedir.

Manual chocolate tempering machine with disk is a great chocolate machine for small chocolate shops, waffle shops and pastries. It was designed to use at chocolate melting, tempering and holding operations.
It creates practical work area with its ergonomic structure. It can melt chocolate and bring it to tempering level in a short while.

- *Easily cleanable, polyethylene coated metal disks*
- *It has corrosion resistant body*
- *Sensitive temperature control can be applied*
- *There are four separate safety protection*
- *High heat insulation*
- *It works with low noise level*

This machine which produced in accordance with European Union
Norms is quite better than similar ones with its advanced features.



CHOCO SPRAY

Çikolata Püskürtme
Chocolate Sprayer

Pastane ve çikolata dükkanlarında kullanılmak üzere geliştirilmiştir. Tezgah üstü kullanımıyla oldukça pratiktir.

- Haznede tutulan ürün sıcaklığı ayarlanabilir
- Harici kompresöre bağlanır (6 bar), hava miktarı ayarlanabilir
- Gıda üretimine uygun hortum ve paslanmaz tabanca ucu kullanılır

It was developed in order to use at pastry shops and chocolate shops. It is quite practical with counter-top use.

- *Temperature of product held in reservoir can be adjusted.*
- *It is connected to external compressor (6 bars), air amount can be adjusted.*
- *Hose and stainless gun end complying with food production is used.*





Teknik özellikler için web sitemizi ziyaret edebilirsiniz.
You can visit our website for technical information







Jöle Püskürtme
Jelly Sprayer

JELLY SPRAY



Başta sıcak jöle çeşitleri olmak üzere sıcak ve sıvı ürünleri püskürtmek üzere tasarlanmış 3,5 kg tank kapasiteli bir makinedir. Ergonomik yapısı ile gıda üreticileri için son derece pratiktir. Ürünleri haznesinde eritir ve sıcak tutar.

- Programlanabilir dijital termostat ayarı
- Isıtmalı hortum ile yüksek performans
- Anti bakteriyel özelliktedir
- Dahili kompresörü vardır, harici hava bağlanabilir
- Kolay temizlenebilir, korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir
- Özel uç seçenekleri vardır
- Farklı kapasitelerde ve istendiği takdirde tekerlekli sehpa ile üretilebilir

Ürün, Avrupa Birliği normlarına uygun üretilmiştir. Üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

It is a machine with 3,5 kg tank capacity which is designed in order to spray hot and liquid products including hot jelly types in particular. It is ultra-practical with ergonomic structure for food manufacturers. It melts products in its reservoir and keeps them hot.



- *Programmable digital thermostat adjustment*
- *High performance with heated hose*
- *Anti-bacterial feature*
- *Internal compressor, external air can be connected*
- *Easy to use and corrosion resistant body*
- *It has special end point options*
- *Can be manufactured in different capacities and as movable if requested.*

Product is produced in accordance with European Union norms. It is guaranteed for 2 year against production faults.

TİTREŞİM 1-2

Çikolata Titreşim Tablası
Chocolate Vibration Table







Küçük çikolata atölyeleri ve ev kullanımı için tasarlanmıştır.

- Kullanımı kolaydır
- Altına benmari konabilir (ops.)
- Paslanmaz malzemeden üretilmiştir
- Gıda kullanımına uygundur



It was designed for chocolate workshops and household use.

- *Easy to use*
- *Can be used with bain-marie (ops.)*
- *It was manufactured from stainless material.*
- *It is applicable for food use*





GITAR







Çikolata üreticileri ve pastaneler için tasarlanmış bir üründür. Pasta dilimleme, ganaj veya peynir gibi yumuşak gıda ürünlerinin tek hamlede dilimlenerek kesilmesinde kullanılır.

- Farklı boyutlarda üretilebilir
- Farklı ölçülerde dilimleme kolları takılabilir (opsiyonel)
- Tezgah şeklinde üretilebilir

It is a product designed for chocolate manufacturers and pastry shops. It is used for cake slicing and cutting soft products such as ganache and cheese.

- *It can be produced in different sizes.*
- *Slicing arms with different sizes can be mounted (optional).*
- *It can be produced in counter shape*



Teknik özellikler için web sitemizi ziyaret edebilirsiniz.
You can visit our website for technical information

GITAR MINI







Farklı ölçülerde üretim imkanı.

Different dimension options.





MELTING KETTLE



CBC 001



CBC 001 W



CBC 002



CBC 002 W



CBC 003

Bu makineler, çikolata eritme ve elde temperleme ile çikolata barındırma işlemlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Metal kısımları paslanmaz çeliktir
- Gövde tamamen yalıtkan ABS malzemeden üretilmiştir
- Ayarlı termostat ile hassas ısı ayarı yapılabilir
- Çeşitli küvet boyutu seçenekleri mevcuttur
- Çok kolay temizlenebilir

MELTING KETTLE

Benmari Makinesi
Bainmarie Machine



CBC 003 W



CBC 004



CBC 004 W





CBC 005

These machines were designed in order to use for chocolate melting, hand tempering and chocolate holding operations.

- *Metal parts are stainless steel*
- *Body was manufactured from fully insulator ABS material*
- *Sensitive heat adjustments can be applied with adjustable thermostat*
- *Various bathtub sizes options are available*
- *Very easy to clean*

DRAGEE MINI-MAXI



Pastane, kafe, çikolata ve dondurma dükkanlarında tezgah üstü kullanım için geliştirilmiştir. Fındık, ceviz v.b küçük ürünlerin çikolata kaplanmasında kullanılmaktadır.

- Paslanmaz çelik gövde
- Ayarlanabilir kazan hızı
- Hava sıcaklık ayarı
- 2 yıl garanti

Developed for coating small goods like nuts, walnuts with chocolate. Can be used countertop in pastry shops, bakeries and medium chocolate manufacturers.

- *Stainless steel body*
- *Adjustable pan speed*
- *Adjustable air heat*
- *2 years guarantee*





Teknik özellikler için web sitemizi ziyaret edebilirsiniz.
You can visit our website for technical information

TARTALET

Tartalet Makinesi
Tartlet Machine

Bu makine, turta tabanı (tartalet) üretiminde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Değiştirilebilir teflon kalıpları ile farklı model seçenekleri bulunur.

- Programlanabilir zamanlayıcı ile tüm ürünlerde eşit kıvamda pişirme
- Mekanik tuşlar ile kolay kullanım ve hassas ısı ayarı
- Düşük enerji tüketimi, 3 ayrı güvenlik koruması
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Kolay temizlenebilir, korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir
- Atık yağ haznesi vardır
- Üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir



This machine was designed in order to use for pie base (tartlet) production. There are different model options with changeable Teflon moulds.

- *Cooking with equal consistency at all products with programmable timer*
- *Easy to use with mechanic key pad and sensitive heat adjustment*
- *Low energy Consumption, 3 separate safety protection*
- *High Heat Insulation*
- *Sensitive heat adjustment can be applied*
- *It has easy to use and corrosion resistant body*
- *Container for waste oil*
- *2 years guarantee against production faults.*







KALIPLAR *MOULDS*

29 farklı kalıp modeli mevcuttur. Detaylar için lütfen iletişime geçiniz.	29 different mould models. Please contact us for further information.













MINI TARTALET

Tartalet Makinesi
Tartlet Machine





Mini tartalet makinesi küçük işletmeler için tasarlanmıştır. Ergonomik yapısı ile pastane ve fırınlar için pratik ve mükemmel bir tercihtir.

- Programlanabilir zamanlayıcı ile tüm ürünlerde eşit kıvamda pişirme
- Teflon kalıp seçenekleri
- Düşük enerji tüketimi
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Hassas ısı ayarı yapılabilir
- Kolay temizlenebilir, korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir

Üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.





Mini tartlet machine was designed for small businesses. It is a practical and great choice for pastry shops and bakeries with its ergonomic structure.

- *Cooking with equal consistency at all products with programmable timer*
- *Teflon mould options*
- *Low energy consumption*
- *High Heat Insulation*
- *Sensitive heat adjustment can be applied*
- *It has easy to use and corrosion resistant body*

It is guaranteed for 2 year against production faults.

İkili Waffle Makinesi
Dual Waffle Machine





Bu makineler, başta waffle hamuru çeşitleri olmak üzere kornet, pankek gibi ürünleri pişirmek üzere tasarlanmıştır. Farklı kalıplarda model seçenekleri bulunur.

- İkili ürünlerde İki pişirme ünitesi ayrı ayrı kontrol edilir
- Programlanabilir zamanlayıcı ile tüm ürünlerde eşit kıvamda pişirme
- Anti bakteriyel tuş takımı ile pratik kullanım ve hassas ısı kontrolü
- Düşük enerji tüketimi, 3 ayrı güvenlik koruması
- Yüksek ısı yalıtımı vardır
- Kolay temizlenebilir, korozyona dayanıklı gövdeye sahiptir

Üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

These machines were designed to cook products such as cornet, pancake including waffle paste types. There are model choices in different moulds.

- *Each cooking unit can be controlled seperately for dual waffle machine*
- *Cooking with equal consistency at all products with programmable timer*
- *Practical use and sensitive heat control with antibacterial key pad*
- *Low energy Consumption, 3 separate safety protection*
- *High Heat Insulation*
- *It has easy to use and corrosion resistant body*

It is guaranteed for 2 year against production faults.

WAFFLE & CORNET MAKER











Teknik özellikler için web sitemizi ziyaret edebilirsiniz.
You can visit our website for technical information



TÜRKİYE'DE İLK
KİRALAMA SEÇENEĞİ

Fuar organizasyonlarında, yarışmalarda, işinizi büyütürken çikolata temperleme makinemizi kısa veya uzun süreli kiralama imkanı sunuyoruz. Üstelik bakımı bizden ve 48 saat içinde onarım veya değiştirme garantisiyle...

FIRST IN TURKEY
LEASING OPTION

You can rent our chocolate tempering machine for fairs, contests or during enlarging your business for short and long terms. Furthermore, without maintenance costs and repair/replacement guarantee within 48 hours.

CBCMAC MAKİNE SANAYİ ve DIŞ TİCARET LTD. ŞTİ.

Ofis / *Head Office*
Ferhatpaşa Mah. Gazipaşa Cad. 51 Sok.
No:39/A, Ataşehir - İstanbul / Türkiye
Tel.: +90 216 337 4110
cebeci@cbcmac.com

Fabrika / *Factory*
Çalca OSB Mah. 6. Cad. No:16/1
Merkez - Kütahya / Türkiye
Fax: +90 216 349 9623
www.cbcmac.com