



innovation for taste...

Quality Material
Exquisite Workmanship
Robust Construction

Inobee Series Catalog



info@sam-plus.com

www.inobee.com.tr

www.sam-plus.com

SAYFA
2

PAGE

ABOUT US
HAKKIMIZDA

SAYFA
3

PAGE

CHOCOLATE ENROBING MACHINE
ÇİKOLATA KAPLAMA MAKİNESİ

SAYFA
4

PAGE

CHOCOLATE COOLING TUNNEL
ÇİKOLATA SUĞUTMA TÜNELİ

SAYFA
5

PAGE

DOUGH MIXER
HAMUR MİKSERİ

SAYFA
6

PAGE

PASTA MACHINE
MAKARNA MAKİNESİ

SAYFA
7

PAGE

KNEADING MIXER
YOĞURMA MİKSERİ

SAYFA
8

PAGE

CHOCOLATE GREATER MACHINE
ÇİKOLATA RENDE MAKİNESİ

SAYFA
9

PAGE

DONER KEBAB
DÖNER OCAĞI

SAYFA
10

PAGE

MINI FILLING MACHINE
MİNİ DOLUM MAKİNESİ



Hakkımızda

TR

Biz Kimiz ?

Neden İNOBEE

İcatlar her zaman bir ihtiyacı karşılamak, bir soruna çözüm üretmek için ortaya çıkmıştır. Uyguladığımız projeler bizim için birer makine değil, kolaylaştırılması gereken bir iş, bertaraf edilmesi gereken bir problemin karşılığıdır. Bizim için önemli olan, sadece neticeye ulaşp istenilen ürünü elde etmek değil, bunu mümkün olan en kolay ve en sağlıklı yoldan yapmaktır. Ürüne; üreten değil kullanan taraftan bakmanın en büyük meziyetimiz olduğunu düşünüyoruz. Bu prensiplerden yola çıkarak, deneyimlerimizi ve teknolojiyi harmanlıyor bütün çabamızı durmaksızın çalışan, her seferinde daha iyisini ve fazlasını üreten makineler imal etmek için harcıyoruz. Bugün ülkemizde çikolata ve kek endüstrisinde kullanılan birçok teknolojik yenilik, ilk kez firmamız bünyesinde hayat bulmuştur. Dün olduğu gibi bugün de geleceğin makinelerini üretmek için çaba sarfediyor, bizi bu konuda övgüleriyle teşvik eden bütün müşterilerimize teşekkür ediyoruz.

Konya Büsan Organize Sanayide bulunan 2000 metrekare kapalı alana sahip fabrikamızda, güçlü makine parkurumuz ve işini seven ekibimizle daha iyisi için çalışmaya devam ediyoruz.

HEDEFİMİZ

Başta Türkiye olmak üzere bütün dünyada, gıda üreticilerinin sorunlarına en iyi çözümü sunacak özgün makineler üretmek, Sektörün ihtiyaçlarına en yeni, en stabil ve en esnek şekilde cevap verebilmek Samplus ailesinin başlıca hedefleridir.

NEDEN OPTİMUM MAKİNELER ?

Gıda üretim proseslerinde yatırım maliyeti ile işletme maliyeti arasında ters orantı vardır. Yatırım maliyeti yükseldikçe işletme maliyeti düşer. Biz Samplus olarak yatırım maliyeti ve rantabilitenin optimum olduğu fiyat performans ürünü makineler üretiyoruz. Çok yüksek yatırım gerektiren lüks makineleri ve sürekli sorun çıkaran ucuz makineleri sevmiyoruz. “Ödediğiniz ücretin karşılığında alabileceğiniz en iyi makine”yi size taahhüt ediyoruz.

About Us

ING

Who Are We ?

Why İNOBEE

Inventions always arise to meet a need, to produce a solution to a problem has come out. The projects we implement are not machines for us, but to facilitate a job that needs to be done is the equivalent of a problem that needs to be disposed of. It is important for us what is happening is not only to achieve the result and get the desired product, but to make it possible the easiest and healthiest way is to do it. Product; generating, by not using we think that looking is our greatest virtue. Based on these principles by exiting, we blend our experience and technology and make all our efforts non-stop to manufacture machines that work, produce better and more every time we spend. Today, many products used in the chocolate and cake industry in our country technological innovation has come to life within our company for the first time. Like yesterday today, it is also making efforts to produce the machines of the future, and we are working on this issue we would like to thank all our customers who encouraged us with their compliments.

Konya Büsan has a closed area of 2000 square meters located in Organized Industry for the better with our strong machine park and loving team in our factory we continue to work.

OUR TARGET

The best solutions to the problems of food producers all over the world, especially in Turkey to produce original machines that will offer the solution, to meet the needs of the sector with the latest, most being able to respond in the most stable and flexible way is the main goals of the Inobee family.

WHY OPTIMUM MACHINES ?

Inverse ratio between investment cost and operating cost in food production processes There are. As the cost of investment increases, the operating cost decreases. We invest as Inobee price performance product machines where cost and profitability are optimal we produce. Luxury machines that require very high investment and constantly cause problems we don't like cheap machines. “The best you can get for the price you pay we commit the “machine” to you.



Mini Chocolate Enrobing

ING

Product description

They are midi chocolate coating machines designed for small spaces. Inobee is available with cooling tunnels, granulator and decor unit. Decontamination and product exchange Decays between white, milky and bitter in a short time. Tel cassette, chocolate curtain and entrance tape parts are designed as movable. In order to perform a perfect coating operation, the top coating unit can both usable Since the blower fan is equipped with a speed controller, heater and coolant unit, the external it can be adjusted as desired, regardless of the ambient temperature. The special mixer of the chocolate container has a surface refreshing structure, your chocolate is always the same it allows him to stay in the structure. Thanks to the laser sensor, the chocolate level is precisely shaped settings. In order to achieve the most ideal hygiene conditions during the design, contamination causes all possible surfaces have been reduced to the minimum level. The deburring unit works extremely effectively with its thin design and takes minutes it can be disassembled inside.

Mini Çikolata Kaplama

TR

Ürün açıklaması

Küçük alanlar için tasarlanmış midi çikolata kaplama makineleridir. Inobee soğutma tünelleriyle, granül dökücü ve dekor ünitesiyle birlikte kullanılabilir. Beyaz, sütü ve bitter arasındaki geçişlerde temizlik ve ürün değişimini kısa süre içerisinde tamamlanabilir. Tel kaset, çikolata perde ve giriş bandı parçaları hareketli olarak tasarlanmıştır. Mükemmel bir kaplama işlemi gerçekleştirmek için üst kaplama ünitesi her ikisi de kullanılabilir. Üfleme fanı hız kontrol cihazı, ısıtıcı ve soğutucu ünitesi ile donatılmış olduğundan dış ortam sıcaklığından bağımsız olarak istenen şekilde ayarlanabilir. Çikolata haznesinin özel karıştırıcısı yüzey tazeleyen yapıdadır, çikolatanızın hep aynı yapıda kalmasını sağlar. Lazer sensörü sayesinde çikolata seviyesini hassas şekilde ayarlar. Tasarımı sırasında en ideal hijyen şartlarının elde edilmesi için kirlenmelere sebep olabilecek tüm yüzeyler en az seviyeye indirilmiştir. Çapak sıyırma ünitesi hem ince tasarımı ile son derece kullanışlıdır.

List of Equipment

Equipments will change according to the products which you want to produce.

Please contact with us to choose the optimum configuration for you.

Technical Information

Model	Bandwidth / Bant Genişliği	Total Power / Toplam Güç	Dimensions / Ölçüler
SMKH-1	250-500mm	15 KW	W :mm H :mm D :mm

Ekipman Listesi

Üretilen ürünlere göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin.

Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretilim.

1. CHOCOLATE ENROBING

- 250-500 mm Band width
- Ingredient or Real Chocolate
- PLC Touch Screen
- Stainless Steel



1. ÇİKOLATA KAPLAMA

- 250-500 mm Bant genişliği
- Bileşen veya Gerçek Çikolata
- PLC Dokunmatik Ekran
- Paslanmaz Çelik

2. WIRE MESH CONVEYOR

- 250-500 mm Band width
- Stainless Steel
- Output Conveyor Is Available
- Frequency Control



2. TEL ÖRGÜ KONVEYÖR

- 250-500 mm Bant genişliği
- Paslanmaz Çelik
- Çıkış Konveyörü Mevcut
- Frekans Kontrolü

3. CHOCOLATE DECORATOR

- October 2 Axis Movement
- Frequency Control
- Nipple Cleaning System

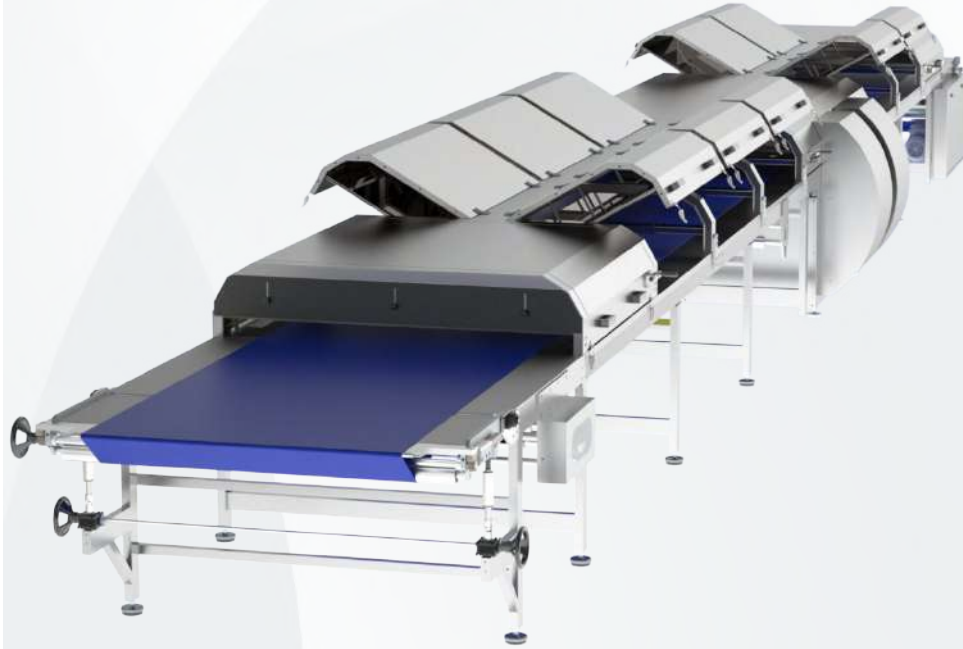


3. ÇİKOLATA DEKORATÖR

- 2 Eksen Hareketi
- Frekans Kontrolü
- Nipel Temizleme Sistemi



Video



Chocolate Cooling Tunnel

ING

Product Specifications

Small and efficient...

Chocolate cooling tunnels, industrially produced biscuits, chocolate, wafers, used as a solution to the cooling needs of products such as pişmaniye, Turkish delight they're machines. With the increase in production capacity, the products coming out of the production lines cooling tunnel for continuous flow cooling without waiting should be used.

Mini chocolate cooling that you can use with your Inobee mini chocolate coating our tunnels are designed and manufactured in suitable sizes and capacities for your business.

They are energy efficient cooling tunnels that are easy to clean and use.

Completely stainless cover structure, long-lasting insulation and automatic tape the guidance system is functional and important from each other, such as the product sight glass many details...

Çikolata Soğutma Tüneli

TR

Ürün Özellikleri

Küçük ve verimli...

Çikolata soğutma tünelleri, endüstriyel olarak üretilen bisküvi, çikolata, gofret, pişmaniye, lokum gibi ürünlerin soğutma ihtiyacına çözüm olarak kullanılan makinelerdir.

Üretimdeki kapasite artışı ile birlikte üretim hatlarından çıkan ürünlerin bekleme yapmaksızın sürekli akış halindeyken soğutulması için soğutma tüneli kullanılmalıdır.

Inobee mini çikolata kaplamanız ile birlikte kullanabileceğiniz mini çikolata soğutma tünellerimiz işletmenize uygun ölçü ve kapasitelerde tasarlanıp imal edilmektedir.

Temizliği ve kullanımı kolay, enerji verimliliği yüksek soğutma tünelleridir. Tamamen paslanmaz kapak yapısı, uzun ömürlü izolasyon ve otomatik bant yönlendirme sistemi, ürün gözetleme camı gibi birbirinden işlevsel ve önemli birçok detay...

List of Equipment

Equipments will change according to the products which you want to produce.

Please contact with us to choose the optimum configuration for you.

Ekipman Listesi

Üretilen ürünlere göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin.

Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretelim.

Technical Information

Teknik Bilgiler

Model	Bandwidth / Bant Genişliği	Total Power / Toplam Güç	Dimensions / Ölçüler
SMKH-1	250-500mm	15 KW	W :mm H :mm D :mm

COOLING TUNNEL

- 250-500 mm Band Width
- Direct/Indirect Cooling For Each Zone
- Double Cover Design



SOĞUTMA TÜNELİ

- 250-500 mm Bant genişliği
- Doğrudan / Dolaylı Soğutma Her Bölge İçin
- Çift Kapak Tasarımı



Dough Mixer

ING

Product Description

They are mixers used for mixing dough products at the preparation stage.

It can be manufactured in different capacities or in different sizes to suit your needs.

The boiler can be rotated during the kneading process.

It provides advantages with its homogeneous mixture especially for kneading in industrial kitchens.

- It makes a quick and effective mixture in a short time.
- The chamber and chassis structure are completely made of stainless material.
- Thanks to the gradual speed adjustment, it runs at a slow speed in the first stage and the entered value is it provides an increase.

Hamur Mikseri

TR

Ürün Açıklaması

Hamur ürünlerin hazırlanma aşamasında karıştırılmasında kullanılan mikserlerdir.

Farklı kapasitelerde ya da ihtiyacınıza uygun farklı ölçülerde imal edilebilir.

Yoğurma işlemi esnasında kazan döndürülebilir.

Endüstriyel mutfaklarda özellikle yoğurma için homojen karışımıyla avantaj sağlar.

- Kısa sürede hızlı ve etkin karışım yapar.
- Hazne ve şase yapısı tamamen paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.
- Kademeli hız ayarı sayesinde ilk aşamada yavaş hızda çalışır ve girilen değere göre artış sağlar.

List of Equipment

Equipments will change according to the products which you want to produce.

Please contact with us to choose the optimum configuration for you.

Ekipman Listesi

Üretilen ürünlere göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin.

Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretelim.

Technical Information

Model	Boiler Volume / Kazan Hacmi	Total Power / Toplam Güç	Dimensions / Ölçüler
SMKH-1	40 Lt	00 KW	W : 750 mm H : 1480 mm D : 900 mm

DOUGH MIXER

- Boiler Volume of 40 Liters
- Desired Time Setting
- Desired Speed Adjustment
- Wire Mesh Cover Design
- 2-piece Movable Head Knives
- Safety Switch



HAMUR MİKSERİ

- 40 Litre Kazan Hacmi
- İstenilen Zaman Ayarı
- İstenilen Hız Ayarı
- Tel Kafes Kapak Tasarımı
- 2'li Oynar Başlı Bıçaklar
- Emniyet Switch



Pasta Machine

ING

Product Description

The pasta machine has recently become an indispensable part of our master chefs, it was a product that made it easy for all our craftsmen in terms of time and in the desired ways with its cut, it is a must-have for the eyes of our chefs.

- 7.5Lt hopper capacity
- 2.5kg/hour production capacity
- Optional cutting apparatus that adjusts the length of pasta
- Completely stainless body-Operation safety

Easy-to-clean, dishwasher-safe receptacle and parts,

Makarna Makinesi

TR

Ürünün Açıklaması

Makarna makinesi son zamanlarda usta şeflerimizin vazgeçilmezi haline geldi, vakit açısında tüm ustalarımıza kolay sağlayan bir ürün oldu ve istenilen şekillerde kesimi ile şeflerimizin gözüne olmazsa olmazlardan.

- 7,5Lt hazne kapasitesi
- 2,5kg/saat üretim kapasitesi
- Opsiyonel makarna boyunu ayarlayan kesim aparatı
- Tamamen paslanmaz gövde
- Operasyon güvenliği

Kolay temizlenebilir, bulaşık makinesinde yıkanabilir hazne ve parçalar,

List of Equipment

Equipments will change according to the products which you want to produce.

Please contact with us to choose the optimum configuration for you.

Ekipman Listesi

Üretilen ürünlere göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin.

Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretelim.

Technical Information

Teknik Bilgiler

Model	Hopper Volume / Hazne Hacmi	Total Power / Toplam Güç	Dimensions / Ölçüler
SMKH-1	7,5 Lt	0,18 KW	W : 743 mm H : 483 mm D : 388 mm

PASTA MACHINE

- 20 Liter Reservoir Capacity
- Easy Operation
- Titles as Desired
- Wire Mesh Cover Design
- Movable Head Knives
- Safety Switch



MAKARNA MAKİNESİ

- 20 Litre Hazne Kapasitesi
- Kolay Kullanım
- İstenilen Şekilde Başlıkları
- Tel Kafes Kapak Tasarımı
- Oynar Başlı Bıçaklar
- Emniyet Switch



Kneading Mixer

ING

Product Description

They are mixers that are used for mixing meat, cream and even granulated products.

manufactured in different capacities of 85,130,185 liters or in different sizes to suit your needs they can be.

Homogeneous, especially for meat marinating and meatball kneading in industrial kitchens it gives an advantage with its mixture.

- It makes a quick and effective mixture in a short time.
- The chamber and chassis structure are completely made of stainless material.
- Easy-to-disassemble double-blade kneading system
- Forward and backward working principle

Yogurma Mikseri

TR

Ürünün Açıklaması

Et, krema ve hatta granül ürünlerin karıştırılmasında kullanılan mikserlerdir.

85,130,185 litrelik farklı kapasitelerde ya da ihtiyacınıza uygun farklı ölçülerde imal edilebilir.

Endüstriyel mutfaklarda özellikle et marinasyonu ve köfte yoğurma için homojen karışımıyla avantaj sağlar.

- Kısa sürede hızlı ve etkin karışım yapar.
- Hazne ve şase yapısı tamamen paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.
- Kolay sökülebilen çift bıçaklı yoğurucu sistem
- İleri ve geri çalışma prensibi

List of Equipment

Equipments will change according to the products which you want to produce.

Please contact with us to choose the optimum configuration for you.

Ekipman Listesi

Üretilen ürünlere göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin.

Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretelim.

Technical Information

Teknik Bilgiler

Model	Boiler Volume / Kazan Hacmi	Total Power / Toplam Güç	Dimensions / Ölçüler
SMKH-1	85-130-185 Lt	1,5 KW	W : 1085 mm H : 1135 mm D : 695 mm

KNEADING MIXER

- Capacities of 85,130,185 Liters
- Accurate Mixing of Different Directions
- Easy to Clean Blades
- Wire Mesh Cover Design
- 2-piece Movable Head Knives
- Safety Switch
- 90° Angle For Discharge
- Easy Relocation



YOĞURMA MİKSERİ

- 85,130,185 Litrelik Kapasiteler
- Farklı Yönler Doğru Karıştırma
- Kolay Temizlenebilir Bıçaklar
- Tel Kafes Kapak Tasarımı
- 2'li Oynar Başlı Bıçaklar
- Emniyet Switch
- 90° Boşaltım İçin Açık
- Kolay Yer Değiştirme



Chocolate Grater Machine

ING

Product Description

Inobee Chocolate Grater with stylish design, first-class workmanship and quality components The machine will change your expectations.

Mini assistant of our Master Chefs in Decoration, Cake Decorations, Dessert It Will Make It Easy For You to Decorate.

- It is used for grating 2.5 Kg of couverture molded chocolates.
- It makes grating faster with its dual blade structure.
- Thanks to its robust construction, it does not make noise while working, it does not shake.

Çikolata Rende Makinesi

TR

Ürünün Açıklaması

Şık tasarımı, birinci sınıf işçiliği ve kaliteli bileşenleriyle Inobee Çikolata Rendeleme Makinesi beklentilerinizi değiştirecek.

Usta Şeflerimizmin Süslemede Mini yardımcısı, Pasta Süslemelerinde, Tatlı Süslemelerinde Size Kolaylık Sağlayacak.

- 2,5 Kg ağırlığındaki küvertür kalıp çikolataların rendelenmesi için kullanılır.
- İkili bıçak yapısı ile daha hızlı rendeleme yapar.
- Sağlam konstrüksiyonu sayesinde çalışırken ses yapmaz sallanmaz.

List of Equipment

Equipments will change according to the products which you want to produce.

Please contact with us to choose the optimum configuration for you.

Ekipman Listesi

Üretilen ürünlere göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin.

Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretilim.

Technical Information Teknik Bilgiler

Model	Hopper Volume / Hazne Hacmi	Total Power / Toplam Güç	Dimensions / Ölçüler
SMKH-1	20 Lt	12,9 KW	W : 490 mm H : 450 mm D : 200 mm

CHOCOLATE GRATER MACHINE

- 10 Liter Reservoir Capacity
- Easy Operation
- 2.5 Kg Chocolate Container
- Adjustable Lock Mechanism to the Chocolate Structure
- Dual Blade Structure



ÇİKOLATA RENDE MAKİNESİ

- 10 Litre Hazne Kapasitesi
- Kolay Kullanım
- 2,5 Kg Çikolata Haznesi
- Çikolata Yapısına Ayarlanabilir Kilit Mekanizması
- İkili Bıçak Yapısı



Doner Kebab

ING

Product Description

Doner Kebab, one of the indispensable flavors of Turkish cuisine, doner it is one of the most special equipment for. The aim of the doner January, which is preferred to carry the taste to the tables, is a quality the result is to open the door.

As a Global Cuisine, in addition to professional kitchens, cafes, restaurants and different we offer you services for many solutions used in the fields!

With various features;

- Gas
- Electrical
- Top or Bottom Motor

Production can be made in different specifications.

Doner Ocagi

TR

Ürünün Açıklaması

Döner ocakları, Türk mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden bir tanesi olan döner için en özel ekipmanlardan bir tanesidir. Lezzeti sofralara taşımak adına tercih edilen döner ocaklarında amaç kaliteli bir sonuca kapı aralamaktır.

Global Mutfak olarak profesyonel mutfakların yanı sıra cafe, restoran ve farklı alanlarda kullanılan pek çok çözüm için sizlere hizmet sunuyoruz!

Çeşitli özelliklere sahip;

- Gazlı
- Elektrikli
- Üstten veya Altan Motorlu

Farklı özelliklerde üretim yapılabilmektedir.

List of Equipment

Equipments will change according to the products which you want to produce.

Please contact with us to choose the optimum configuration for you.

Ekipman Listesi

Üretilen ürünlere göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin.

Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretelim.

Technical Information

Teknik Bilgiler

Model	Radiant Menstruation/Radyan Adeti	Product Capacity/Ürün Kapasite	Total Power / Toplam Güç	Dimensions / Ölçüler
SID-1	5	25 kg	12,9 KW	Yükseklik(Height) : 1128 mm Genişlik(Extent) : 540 mm Derinlik(Depth) : 690 mm

DONER KEBAB

- 25 Kg Capacity
- 4 Radians
- Easy to Clean Structure
- Wire Cage Oil Pot Container
- Top Engine
- Safe Despite Gas Leaks
- Cutting gas
- 360° Rotation Ability
- Easy Relocation



DÖNER OCAĞI

- 25 Kg Kapasiteli
- 4 Radyanlı
- Kolay Temizlenebilir Yapı
- Tel Kafes Yağdanlık Kabı
- Üstten Motorlu
- Gaz Sızıntılarına Karşın Emniyetli
- Gaz kesme
- 360° Dönebilme
- Kolay Yer Değiştirme



Mini Filling Machine

ING

Product Description

Mini filling machine portioning semi-liquid raw materials in an accurate gram it is an advanced type of equipment that has the ability and can fill automatically.

The electric mini filling machine will improve the production efficiency, quality and variety, bakery product manufacturers, pastry workshops, etc.b. it is a professional equipment for.

Mini filling machine for dosing, injection, filling and decoration of pastry bag its replacement is a compact and automatic machine.

The mini pastry filling machine has automatic and manual operation options.

Mini Dolum Makinesi

TR

Ürünün Açıklaması

Mini dolum makinesi yarı sıvı ham maddeleri doğru bir gramajda porsiyonlama yeteneğine sahip ve otomatik olarak dolum yapabilen gelişmiş bir ekipman türüdür.

Elektrikli mini dolum makinesi, üretim verimliliğini, kalitesini ve çeşitliliğini artıracak, unlu mamul üreticileri, pasta atölyeleri v.b. için profesyonel bir ekipmandır.

Mini dolum makinesi dozajlama, enjeksiyon, dolum ve süsleme için pasta torbasının yerine geçen kompakt ve otomatik bir makinedir.

Mini pastacılık dolum makinesi otomatik ve manuel kullanım seçeneklerine sahiptir.

List of Equipment

Equipments will change according to the products which you want to produce.

Please contact with us to choose the optimum configuration for you.

Ekipman Listesi

Üretilen ürünlere göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin.

Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretelim.

Technical Information

Teknik Bilgiler

Model	Hopper Volume / Hazne Hacmi	Total Power / Toplam Güç	Dimensions / Ölçüler
SMKH-1	20 Lt	0,37 KW	Yükseklik(Height) : 620 mm Genişlik(Extent) : 500 mm Derinlik(Depth) : 620 mm

MINI FILLING MACHINE

- 20 Liter Reservoir Capacity
- Easy Operation
- Replaceable Filling Heads
- Automatic and Manual Operation
- Desired Weight Adjustment
- Dual Injection nozzle



MINİ DOLUM MAKİNESİ

- 20 Litre Hazne Kapasitesi
- Kolay Kullanım
- Değiştirilebilir Dolum Başlıkları
- Otomatik ve Manuel Kullanım
- İstenilen Gramaj Ayarı
- İkili Enjeksiyon nozul

inovation for taste...



Detaylı Bilgi İçin;
Samplus End Mak San ve Dış Tic Ltd Şti
Favziçakmak Mah Aslım Cad 53M Karatay/KONYA
Tel: +90 332 2901407 Pbx
Mail: info@sam-plus.com



www.inobee.com.tr

www.sam-plus.com