



TOPALOGULLARI



SPİRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ



SPZ 300 / SPZ 500 / SPZ 600
SPK 700 / SPK 800 / SPK 850
SPK 1000



ÖNSÖZ

Tercih etmiş olduğunuz makineden dolayı sizi tebrik ederiz. Almış olduğunuz ürünün Sanayi ve Ticaret Bakanlığı tarafından belirlenmiş kullanım ömrü 10 yıldır. Mateka Gıda İşleme Makineleri, üretim öncesinde ve sonrasında itina ile kalite kontrol ve deneylerden geçtikten sonra sizlere ulaşmıştır.

Bu kitapçığın hazırlanmasındaki amaç, almış olduğunuz makineyi daha iyi tanıyıp, makinenizi uzun yıllar daha verimli kullanabilmenizi sağlamak ve olası bir problemde yapmanız gereken işlemler hakkında sizleri bilgilendirmektir. Kullanım kılavuzu, kurulum, kullanım ve güvenlik, temizlik ve hijyen, arıza bulma, bakım, garanti şartları, yetkili teknik servisler ve uyulması gereken kurallar hakkında bilgi ve öneri sunmak amacıyla size sunulmuştur.

TOPALOĞULLARI MAKİNE SANAYİ ve TİCARET A.Ş., kullanım kılavuzunda yer alan kurallara uyulmadan, ürünün kurulması ve/veya kullanılmasından doğabilecek zarar ve kayıplardan sorumlu tutulamaz.


Gelişen teknolojik açımlar ve bunların gerektirdiği diğer donanımlara bağlı olarak ürünlerini geliştirmek TOPALOĞULLARI MAKİNE SANAYİ ve TİCARET A.Ş.'nin temel prensipleri arasında yer alır. Bu sebeple TOPALOĞULLARI MAKİNE SANAYİ ve TİCARET A.Ş., önceden haber vermeksizin ürünlerini ve bunların özelliklerini değiştirme hakkını saklı tutar.

Bu kitapçığı dikkatlice okuyup, ihtiyaç duyduğunuzda kullanabilmeniz için saklamanızı önerir, iyi kullanımlar dileriz.

Saygılarımızla,

TOPALOĞULLARI MAK. SAN. ve TİC. A.Ş.

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
1.Sunum	2
1.1. AÇIKLAMA.....	2
1.2. UYARILAR VE İŞARETLER.....	2
2.Giriş	3
2.1. TANIMLAMA.....	3
2.2. MODELLER.....	4
3.Kurulum	5
3. 1. BOYUTLAR, AĞIRLIK ve HACİM.....	5
3. 2. TAŞIMA.....	5
3.3. YERLEŞTİRME.....	5
3.4. ELEKTRİK BAĞLANTISI.....	5
4.Kullanım,Güvenlik	6
4.1. ÇALIŞMA.....	6
4.1.1. SÜREKLİ ÇALIŞMA.....	7
4.1.2. ZAMAN AYARLI ÇALIŞMA.....	7
4.2. KONTROL PANELLERİ.....	8
4.3. DURDURMA.....	8
4.4. KAZANI DOLDURMA – BOŞALTMA.....	8
4.4.1. DOLDURMA.....	8
4.4.2 BOŞALTMA.....	8
4.5. HIZ VE YÖN AYARI YAPMA.....	8
4.6. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ.....	8
4.7. GÜVENLİK.....	9
5.Temizlik, Hijyen	9
6.Arıza Bulma	10
7.Bakım	11
8.Garanti Bilgileri	11
9.Teknik Servis	11
10.Satış Noktaları	14
 ENGLISH VERSION.....	15

1. SUNUM


1.1. AÇIKLAMA

Bu doküman SH Serisi Spiral Hamur Yoğurma Makineleri hakkında ihtiyacınız olacak temel kurulum, kullanım, güvenlik, temizlik ve hijyen, arıza bulma, bakım, garanti bilgileri ve iletişim bilgilerini kapsamaktadır.

Daha detaylı bilgi için teknik servislerimize başvurabilirsiniz.


1.2. UYARILAR VE İŞARETLER

Kullanım kılavuzu ve makineniz üzerinde bulunan uyarı ve talimatların açıklamalarıdır.

	TEHLİKE
BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE TEHLİKELİ BİR DURUM VARDIR. KURALLARA UYMAZ İSENİZ ÖLEBİLİR VEYA YARALANABİLİRSİNİZ	

	ELEKTRİK TEHLİKESİ
BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE ELEKTRİK ÇARPMA VEYA YAKMA TEHLİKESİ VARDIR	

	KOL VEYA VÜCUT DOLANMA TEHLİKESİ
KOL VEYA VÜCUDUN DÖNEN VEYA HAREKET EDEN YERE DOLANMA TEHLİKESİ VARDIR	

	KULLANIM KILAVUZU
MAKİNENİZ İLE İLGİLİ HİÇBİR İŞLEM YAPMADAN ÖNCE KULLANIM KILAVUZUNU OKUYUNUZ VE ANLAYINIZ	

	BİLGİLENDİRME
BU İŞARET İLE BİRLİKTE SUNULAN VERİLER, BİLGİLENDİRME AMAÇLIDIR	

	BAKINIZ
DAHA DETAYLI BİLGİ İÇİN İŞARET EDİLEN YERE BAKINIZ	

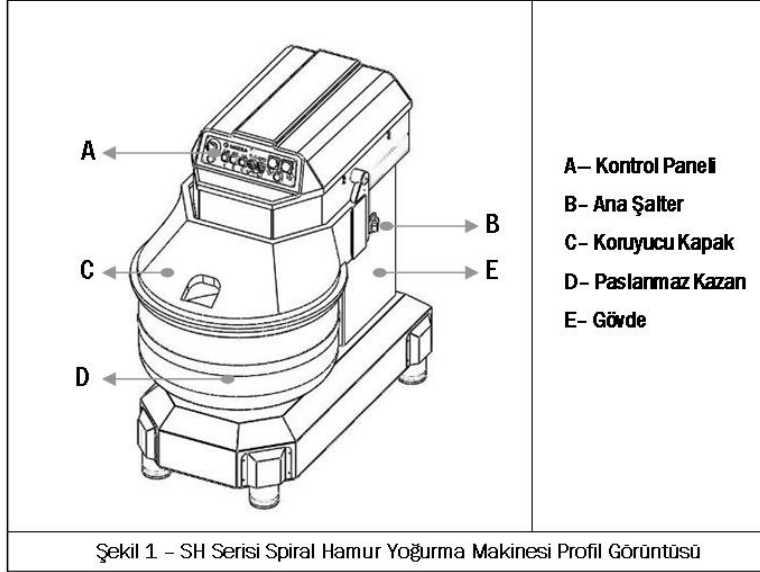
2. GİRİŞ

2.1. TANIMLAMA

SH Serisi Spiral Hamur Yoğurma Makineleri, küçük, orta ve büyük ölçekteki fırın, pastane, pizza fırınları, hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların hamur işleme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla tasarlanmıştır. SH Serisi Spiral Hamur Yoğurma Makineleri, hamur yoğurma zamanını kısaltır, daha homojen hamur karışımı elde ederek hamur hacminin büyümesini sağlar, hamurun aşırı ısınmasını engeller.

SH serisi Spiral Hamur Yoğurma makineleri;

- Bağımsız iki motor ve bağımsız iki redüktör sisteminden oluşmaktadır.
- Kalınlaştırılmış sac gövdeleri sayesinde titreşim minimum seviyeye indirilmiştir.
- Kazan, spiral çatal ve kesme bıçağı paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Güçlü gövde yapıları sayesinde sert hamur karışımları için uygundur.
- Koruyucu kapak kazanı kamufle ederek, güvenli bir kullanım sağlar ve kolayca temizlenebilir.



2.2. MODELLER

SH 35 T : 35 kg hamur kapasiteli, spiral çatalı çift hızlı, kazanı tek yönlü dönebilen Spiral Hamur Yoğurma Makinesi

SH 50 T : 50 kg hamur kapasiteli, spiral çatalı çift hızlı, kazanı tek yönlü dönebilen Spiral Hamur Yoğurma Makinesi

SH 90 T : 90 kg hamur kapasiteli, spiral çatalı çift hızlı, kazanı çift yönlü dönebilen Spiral Hamur Yoğurma Makinesi

SH 130 T : 130 kg hamur kapasiteli, spiral çatalı çift hızlı, kazanı çift yönlü dönebilen Spiral Hamur Yoğurma Makinesi

SH 160 T : 160 kg hamur kapasiteli, spiral çatalı çift hızlı, kazanı çift yönlü dönebilen Spiral Hamur Yoğurma Makinesi

Makine modelinizin özelliklerinin, etiketin üzerindeki tanımlayıcı bilgiler ile uyuşup uyuşmadığını kontrol ediniz.

T* Trifaze

3. KURULUM

Makinenizin kurulumunu mutlaka kalifiye kişi yada kişilere yaptırınız.

3.1. BOYUTLAR, AĞIRLIK ve HACİM

Bu veriler bilgilendirme amaçlıdır.

Modeller	SH 35	SH 50	SH 90	SH 130	SH 160
Boyutlar (mm) (en x boy x yükseklik)	520x910 x1190	630x1150 x1240	680x1060 x1260	870x1400 x1440	900x1485 x1440
Brüt Hacim (m ³)	0,9	1,13	1,49	-	-
Net Ağırlık (kg)	257	289	339	528	542

Tablo 1 - Modeller Boyut, Ağırlık ve Hacimler

3.2. TAŞIMA

Makineniz, ayakları altına forklift girecek şekilde tasarlanmıştır. Forkliftin paletlerini makinenin ön ve arka ayakları arasına sokunuz. Makinenizin ağırlık merkezi, gövdenin arka tarafındadır, forklifti yerleştirirken bu noktayı dikkate alınız. Makineyi kaldırırken forklifti dengeli bir şekilde kaldırınız.



Makineyi taşıırken, makinenin devrilmemesi için gerekli tüm önlemleri alınız. Ağırlık merkezi, makine gövdesinin arka tarafındadır. Taşıma yaparken bu noktayı dikkate alınız



Makineyi kesinlikle yerden sürükleyerek taşımayınız

3.3. YERLEŞTİRME

- Makinenizi düz bir zemin üzerine oturtunuz.
- Makineniz çalışırken, makinenizin sabit olduğundan emin olunuz.

3.4. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Makinenizin elektrik bağlantılarını mutlaka konusunda uzman kişilere yaptırınız.
- Elektrik sisteminizin voltajının, makinenizin etiketindeki elektrik voltajı ile aynı olduğundan emin olunuz.



Spiral çatalın dönüş yönü, gövde üzerindeki etiket yönü ile aynı olmalıdır. Eğer dönüş yönü ters ise fişteki iki faz kablosunun yerini değiştiriniz (Bu uyarı trifaze modeller için geçerlidir)



Makine sarı/yeşil kablo ile topraklanmalıdır

Özellikler	Modeller				
	SH 35 T	SH 50 T	SH 90 T	SH 130 T	SH 160 T
Motor(kw)	1,3-1,8 kw (Spiral) / 1,1kw (Kazan)	1,3-1,8 kw (Spiral) / 1,1kw (Kazan)	3,5-5,5 kw (Spiral) / 1,1kw (Kazan)	3,5-5,5 kw (Spiral) / 0,75kw (Kazan)	3,5-5,5 kw (Spiral) / 0,75kw (Kazan)
Faz	3N	3N	3N	3N	3N
Voltaj (V)	380	380	380	380	380
Frekans(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60

Tablo 2 – Motor Özellikleri

4. KULLANIM, GÜVENLİK

4.1. ÇALIŞMA

Makinenin normal şartlarda çalışabilmesi için;

- Koruma kapağı kapalı olmalıdır (Şekil 1).
- Ana şalter açık olmalıdır (Şekil 1).
- Auto-Manuel Kumanda Seçme Butonu, manuel moda veya zaman saati modunda olmalıdır (Şekil 2).
- Eğer zaman saati modu seçilmiş ise zaman ayarı kurulmuş olmalıdır.

4.1.1. SÜREKLİ ÇALIŞMA

- Çalışmaya başlamadan önce kazanın temiz olduğundan emin olunuz.
- Un, su ve diğer malzemelerinizi, makinenizin kapasitesine uygun miktarlarda kazana boşaltınız. Makine kapasiteleri için (Tablo 3). Ana şalteri açınız.
- Kumanda panelindeki auto-manuel kumanda seçme butonunu sağa çevirerek manuel çalıştırma konumuna getiriniz. Manuel çalıştırma sadece SH 90, SH130 ve SH 160 modellerinde vardır.
- Açma butonuna basarak makineyi çalıştırınız (Şekil 2).
- Karışım bir süre işlendikten sonra dilerse makinenizi yüksek devirde çalıştırabilirsiniz.
- Makineniz manuel moda çalışırken, kontrol panelindeki kazan dönüş yönü butonları sayesinde kazanı sağa veya sola hareket ettirebilirsiniz (Şekil 2). Bu ayarı SH 90, SH130 ve SH 160 modelleri içindir. SH 35 ve SH 50 modellerinde kazan tek yönlü olarak sağa doğru dönmektedir.

Makinenizi önce alçak devirde sonra yüksek devirde çalıştırınız. Kazandaki karışımı ilk kez yoğuncaksanız yüksek devirle başlamayınız

4.1.2. ZAMAN AYARLI ÇALIŞMA

- Çalışmaya başlamadan önce kazanın temiz olduğundan emin olunuz.
- Un, su ve diğer malzemelerinizi, makinenizin kapasitesine uygun miktarlarda

kazana boşaltınız. Makine kapasiteleri için (Tablo 3). Ana şalteri açınız.

- Kumanda panelindeki kumanda seçme düğmesini sola çevirerek zaman saati konumuna yani otomatik duruma getiriniz.
- Zaman saati ile makinenin çalışma süresini ayarlayınız (Şekil 2). SH 90, SH130 ve SH 160 modellerinde iki adet zaman saati bulunur. Bunlar makinenizin veya spiral çatalın düşük ve hızlı seviyelerdeki çalışma sürelerini ayarlar. Eğer isterseniz, düşük seviyedeki çalışma süresini gösteren zaman saati ayarı ile makinenizi düşük seviyede istediğiniz süre kadar çalıştırdıktan sonra, yüksek seviyedeki çalışma süresini gösteren zaman saati ayarı ile otomatik olarak hızlı seviyeye geçmesini ve bu hızlı seviyede belirleyeceğimiz süre kadar çalışmasını sağlayabilirsiniz.
- Karışım bir süre işlendikten sonra dilerse makinenizi yüksek devirde çalıştırabilirsiniz.

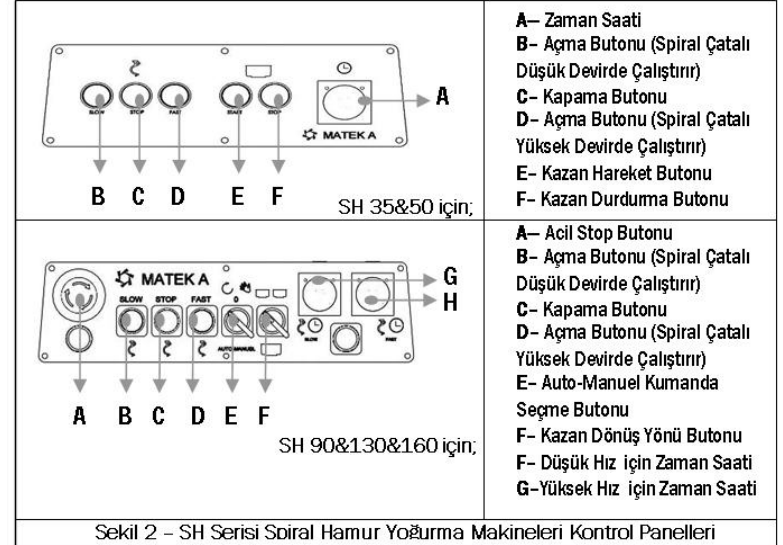


Makinenizin zaman saati, saat yönünde çevirerek kurulmaktadır. Zaman saatini kesinlikle saatin tersi yönde çalıştırmayınız. Zaman saatini kurmuş olsanız bile kendiliğinden durmasını bekleyiniz



Makinenizi, hijyenik bir ortamda çalıştırmanız insan ve çevre sağlığı açısından çok önemlidir. Bu sebeple makinenizi nemli, kirlili, yağlı, tozlu v.b. ortamlarda çalıştırmayınız

4.2. KONTROL PANELLERİ



Şekil 2 – SH Serisi Spiral Hamur Yoğurma Makineleri Kontrol Panelleri

4.3. DURDURMA

- Önce kazan durdurma düğmesine (Şekil 2) basarak kazanı durdurunuz. Bu uyarı sadece SH 35 ve SH 50 modelleri için geçerlidir.
- Sonra kapama butonuna (Şekil 2) basarak makineyi durdurunuz.

4.4. KAZANI DOLDURMA – BOŞALTMA

4.4.1. DOLDURMA

- Kazanı doldurmadan önce kazan içinin ve spiral çatalın temiz olduğundan emin olunuz.
- Kazana, makine kapasitenizi aşmayacak şekilde işlemek istediğiniz miktarda un koyunuz. Makine kapasiteniz hakkında bilgi almak için (Tablo 3).
- Makinenizin çalışma talimatını uygulayınız (Madde 4.1.).

4.4.2 BOŞALTMA

- Makinenizin durdurma talimatını uygulayınız (Madde 4.3.).
- Koruma kapağını kaldırıp arkaya doğru yaslayınız.
- Hijyenik bir aparat yardımıyla karışımı boşaltınız.

4.5. HIZ VE YÖN AYARI YAPMA

Makinenizin spiral çatalı tek yönde çift hızda döner. Açma butonları sayesinde spiral çatalı ister düşük devirde, ister yüksek devirde çalıştırabilirsiniz. Makinenizi her zaman düşük devirde çalıştırmaya başlatınız ve gerekiyorsa (hamurun özelliğine göre) yüksek devire geçiniz.

4.6. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Makinenizin çalışma kapasitesi aşağıdaki faktörlere dayanır:

- Malzemenin yapısı
- Ortam değişkenliği
- Ortam sıcaklığı
- Karışımın niteliği

Bu bilgiler tamamen bilgilendirme amaçlıdır.

Malzeme	SH 35 T	SH 50 T	SH 90 T	SH 130 T	SH 160 T
Un (kg)	21	30	55	80	95
Su (lt)	14	20	35	50	65
Hamur (kg)	35	50	90	130	160

Tablo 3 – Çalışma Kapasiteleri

4.7. GÜVENLİK

Makineniz ile ilgili olası tehlikeli durumlar, ezilme, makaslama, yakalama, çarpma ve kararlılık kaybıdır. Hareketli spiral çatalın kapladığı hacimde ezilme, makaslama, yakalama ve çarpma tehlikesi vardır. Gövde ve kazan arasındaki boşlukta yakalama tehlikesine karşın kazan ve gövde aralığı geniş tutulmuştur. Kazanı hareket ettiren mekanizmada yakalama tehlikesine karşın kazan gövde aralığı geniş tutulmuştur.



Makinenizin hareketli parçaları olan kazan ve karıştırıcı çatala, makineniz çalışıyor iken kesinlikle dokunmayınız. Elinizi koruyucu kapağın içine sokmaya çalışmayınız



Makineniz çalışır durumdayken arka kapağı açmaya çalışmayınız

5. TEMİZLİK, HİJYEN




- Makinenizi temizlemeye, makine ile işiniz bittikten sonra başlayınız ve temizliği, makineniz çalışmaz durumda iken yapınız.
- Temizliği yapmadan önce makinenin elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Kazanın içinde kalan malzemeyi tamamen sıyırıp alınız.
- Çatalın altında kalan kısımlarda malzeme kalmadığına emin olunuz.
- Sıcak su ve deterjan kullanarak makinenizin kazanını ve karıştırıcı çatalını temizleyiniz.
- Makinenin çatalını temizlerken üzerinde malzeme kalmadığına emin olunuz.
- Koruyucu muhafazayı gerekirse temiz bir aparatla, sonra nemli bir bezle temizleyiniz
- Kazan ve çatal dışındaki bölgeleri nemli bir bezle günlük olarak siliniz.
- Makinenin arka tarafındaki havalandırma boşluklarını en fazla ayda bir kere temizleyiniz.
- Makineyi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.
- Makine çalışırken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız.



Temizliğe başlamadan önce şalteri kapatınız ve makinenizin fişini prizden çekiniz



Makinenizi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız

	<p>Spiral çatalın üzerinde olabilecek delik, pürüz, çıkıntı veya benzeri yüzeyler, karıştırma sonrası tam olarak temizlenmez ise bu durum yüzeylerde hamur ve/veya toz birikintisine yol açacağından hijyenik değildir. Her kullanımdan sonra spiral çatalı sıcak suyla iyice temizleyiniz ve yüzeyinde hiçbir atık kalmadığına emin olunuz</p>
---	---

6. ARIZA BULMA

Arıza	Muhtemel Nedeni	Yapılacak İşlem
Makine çalışmıyor	Fiş takılı olmayabilir	Fişi prize takınız
	Gövdenin sol tarafında bulunan ana şalter açık olmayabilir	Ana şalteri açmak için şalter düğmesini 0 konumundan I konumuna getiriniz.
	Kumanda seçme düğmesinden zaman saati seçilmiş fakat, zaman saati kurulmamış olabilir	Hamur işleme süresini seçmek için zaman saatini kurunuz ve açma butonuna basınız
Makineden metalik sesler geliyor / Makine eti eziyor	Spiral çatalınız, dönmesi gereken yönün tersi yönde dönüyor olabilir	Spiral çatalınız her zaman saat yönünde dönmektedir. Dönüş yönünü kontrol ediniz ve eğer doğru değilse fişteki iki fazın yerini değiştiriniz
	Kazan hasar görmüş olabilir	Makineyi durdurup fişini prizden çekiniz ve kazanı el ve gözle kontrol ediniz
	Kazan içine yabancı cisim düşmüş olabilir	Makineyi durdurup fişini prizden çekiniz ve kazanınızın içinde yabancı cisim olup olmadığını kontrol ediniz
Makineden sürünme sesi geliyor	Kayış yeterince gergin değil	Üst kapağı açarak kayışın gerginliğini kontrol ediniz ve gerekirse kayış değiştiriniz
Güç Yetersiz	Fiş doğru takılmamış olabilir	Fişlerin doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz ve gerekirse düzeltiniz
	Fişin içindeki kablolar kopmuş ve/veya faz eksik geliyor olabilir	Gerekirse makinenizin fişini açarak kablolarda herhangi bir sorun olmadığını doğrulayınız

Tablo 4 – Arıza Bulma – Neden Tablosu

7. BAKIM

Makinenizin arkasında bulunan havalandırma boşluklarını, en fazla ayda bir olarak nemli bir bezle temizleyiniz. Bunun dışında makineniz herhangi bir periyodik bakım işlemi gerektirmemektedir.

8. GARANTİ BİLGİLERİ

SH Serisi Spiral Hamur Yoğurma Makineleri, işçilik ve montaj hatalarına karşı iki (2) yıl garantilidir.

Kullanım hataları sonucu ortaya çıkan ve/veya çıkabilecek hiçbir zarar ve/veya kayıptan TOPALOĞULLARI MAK. SAN ve TIC AŞ. sorumlu tutulamaz.

9. TEKNİK SERVİS

BÖLGE	İL	TEKNİK SERVİS ADI	ADRES	İLETİŞİM
MARMARA	İSTANBUL	FABRIKA-MERKEZ	Neşe Sok. No:7/9 Çağlayan Kağıthane	Tel:+90 2122960798 Faks:+90 2122960802
	BURSA	TİPİ TEKNİK	Beyazıt Mah. Hazımlu Sk No:30 A	Tel:+90 2243610439 Faks:+90 2243627733
	ÇANAKKALE	TUNA ISITMA-SOĞUTMA	Yeni Sanayi Sitesi Satış Blokları No:34-36	Tel:+90 2862139919 Faks:+90 2862139920
	ADAPAZARI	MAKSER END MUTFAK	Kurtuluş Mah. Bahçıvan Sk No:74/A	Tel:+90 2642819204 Faks:+90 2642819204
	EDREMIT	ATASOY SOĞUTMA	İkizçay Mah. Plaj Cd. No:9B Akçay	Tel:+90 2663852219 Faks:+90 2663852219
TRAKYA	ÇORLU	ÖREN GAZ	Kumyol Cd. Kenanşar Apt. No:9	Tel:+90 2826529857 Faks:+90 2842126692
	EDİRNE	GÖKHAN SOĞUTMA	Doğan Mah. Arıfpaşa Cd. No:48 Kaleiçi	Tel:+90 2842126692 Faks:+90 2842126692
	KIRKLARELİ	MUTLU SOĞUTMA	Karakaş Mah. Uzun Sk Saray Pasajı No:213	Tel:+90 2882146766 Faks:+90 2882142297
EGE	BODRUM	BODINOKS	Yokuşbaşı Mah. Cevat Şakir Cd. No:80	Tel:+90 2523163383 Faks:+90 2523130272
	FETHİYE	YEKNOSER ENDÜSTRİYEL	Süleyman Demirel Bulvarı No:50 Taşkaya Mah.	Tel:+90 2526125062 Faks:+90 2526149065

Tablo 5 – Teknik Servis Noktaları

BÖLGE	İL	TEKNİK SERVİS ADI	ADRES	İLETİŞİM
EGE	KUŞADASI	STAR TEKNİK	Türkmen Mah. Rıza Saraç Cd. No: 19/C	Tel:+90 2566123455 Faks:+90 2566123455
	MARMARİS	KAAN ELEKT- RİK	Çıldır Mah. 105 Sk. No:1	Tel:+90 2524123415 Faks:+90 2524123441
	İZMİR	OHRİLİ	5647 Sk. No:24 Çamdibi	Tel:+90 2324598465 Faks:+90 2324571268
	İZMİR	ÖNCÜL SERVİS	222/29 Sk. No:28 Çamlıkule Mah. Buca	Tel:+90 2324571268 Faks:+90 2324400068
	DENİZLİ	CENGİZ SO- ĞUTMA	İstiklal Mah. İnönü Cd. No:47	Tel:+90 2582117027 Faks:+90 2582124335
	MANİSA	UĞUR ELEKT- RİK	Utku Mah. 1817 Sk. No: 97/A	Tel:+90 2582124335 Faks:+90 2362383222
İÇ ANADOLU	ANKARA	GÖRKEM TEKNİK	Recep Yazıcıoğlu Cd. Güzelbağ Sk. No:2/B Gülveren	Tel:+90 3123626684 Faks:+90 3123628588
	ANKARA	PASINOKS ENDÜSTRİYEL	Zübeyde Hanım Mah. Çamlıde- re Sk. No:39/11 İskitler	Tel:+90 3123840814 Faks:+90 3123841171
	ANKARA	AYDIN SERVİS	Recep Yazıcıoğlu Cd. No:36/A Gülveren	Tel:+90 3123190500 Faks:+90 3123190586
	ANKARA	AKTEPE TİCA- RET	Zafer Tepe Mah. İnösu Cd. No:48/B Çankaya	Tel:+90 3124330081 Faks:+90 3124330031
	KAYSERİ	ERSO A.Ş.	Örnekevler Mah. Ay Sk. No:22/A Kocasinan	Tel:+90 3522225980 Faks:+90 3522220380
	SİVAS	DEMİRCİOĞLU MAKİNE	Eski Sanayi Çarşısı 36 Sk. No:27	Tel:+90 3462214077 Faks:+90 3462253431
	ESKİŞEHİR	ATAK İSİ SO- ĞUTMA	Tunalı Mah. Sakarya 2 Cd. No:98/6	Tel:+90 2223224402 Faks:+90 2223234708
	ÇORUM	BATI SOĞUTMA	Yavrutuna Mah. Kulaksız 1 Sk. No:79/A	Tel:+90 3642133773 Faks:+90 3642250040
	BOLU	İKLİM SOĞUT- MA	Karamanlı Mah. Konuralp Cd. No:2410	Tel:+90 3742122332 Faks:+90 3742121232
	KONYA	TEK İNOKS END. MUTFAK	Feritpaşa Mah. Rauf Denktaş Cd. Sedef Sit. No:6/C Selçuklu	Tel:+90 3222387546 Faks:+90 3322353572

Teknik Servis Noktaları

BÖLGE	İL	TEKNİK SERVİS ADI	ADRES	İLETİŞİM
	DÜZCE	ÇÖZÜM TEK- NİK SERVİS HİZ	Azmimli Mah. Pınar Sk. No:23 81020	Tel:+90 3805142630 Faks:+90 3805142618
AKDENİZ	ANTALYA	ATILIM TEK- NİK	Yükseliş Mah. 2123 Sk. Yaman Apt. No:9/1	Tel:+90 2423351637 Faks:+90 2423331685
	ALANYA	ÇÖZÜM TEK- NİK	Şekerhane Mah. Bostancı Pınarı cd. Ö. Yıkanmışlar Sk. Selim Apt. No:48/2	Tel:+90 2425191515 Faks:+90 2425118166
	ADANA	ADANA	Sümer mah. 67 Sk. Gökhan Apt. Seyhan	Tel:+90 3222266221 Faks:+90 3222282272
KARADENİZ	GİRESUN	KADER SO- ĞUTMA	H.Hüseyin Mah. G.M.K. Bulvarı No:100	Tel:+90 4542161923 Faks:+90 4542161923
	KASTAMONU	ALTAN ELEKT- RİK	İsmail Bey Mah. İnebolu Cd. No:51	Tel:+90 3662142696 Faks:+90 3662140989
	BARTIN	ISOTEM	Topçu Konağı Cd. No:8/B	Tel:+90 3782271828 Faks:+90 3782271828
DOĞU & GÜNEYDOĞU ANADOLU	GAZİANTEP	HİDAYET END. MUTFAK SAN.	İsmet paşa mah. 1 Nolu Cd. No:1/C Şahinbey	Tel:+90 3422207478 Faks:+90 3422206218
	DİYARBAKIR	YANKAR LTD	Turgut Özal Sit. C 1 Blok Altı No:1 şehitlik	Tel:+90 4122260807 Faks:+90 4122264487
	ŞANLIURFA	ÇULLU TEK- NİK	Yusuflupaşa Mah. Vatan Sk. No:2510	Tel:+90 4142154439 Faks:+90 4142151509
	MARDİN	MUM TİCARET	Ravzo Cd. Erkan Apt. Altı No:48 Yenişehir	Tel:+90 4822133282 Faks:+90 4822129105
	ADIYAMAN	ORHAN TEK. SOĞUTMA	Turgut Reis Mah. Hastane Cd. No:18	Tel:+90 4162143281 Faks:+90 4162143281
	SİİRT	TANER SO- ĞUTMA	Sakıp Beyoğlu Cd. No:43/B	Tel:+90 4842246141 Faks:+90 4842246141
	MALATYA	BUZÇAM SER. TİC.	İnönü cd. Barutçu Sk. No:5	Tel:+90 4223240483 Faks:+90 4223240483
	ERZİNCAN	M. METE DEMİREL ARİST.	Sanayi Çarşısı 771 Sk. No:4- 6	Tel:+90 4462238385 Faks:+90 4462238385
	ERZURUM	ARI-SAN İSİT. SOĞ. LTD.	Yoncalık Mah. Aliravi İlköğre- tim Okulu Yanı No:2	Tel:+90 4422132404 Faks:+90 4422132405

Teknik Servis Noktaları



BÖLGE	İL	TEKNİK SERVİS ADI	ADRES	İLETİŞİM
	VAN	ALPAY ELEKT- RİK	Şerefiye Mah. Ordu Cad. H. oğlu Ekmek Fabrikası Karşı- sı No:5	Tel: +90 4322157717 Faks: +90 4322157717
	ARDAHAN	BUZ-PAN	Kars Cd. No:72	Tel: +90 4782114118 Faks: +90 4782113370
K.K.T.C.	LEFKOŞE	SABER EN- DÜSTRİYEL	Mustafa Ruso Cd. Eski Mezar- lık Karşısı Miralay Apt. Küçük kaynaklı	Tel: +90 05338365590

Teknik Servis Noktaları

10. SATIŞ NOKTALARI

İL	SATIŞ NOKTA- SI	ADRES	İLETİŞİM
İSTANBUL	SHOWROOM MERKEZ	Neşe Sk. No:7/9 Çağlayan Kağıthane	Tel: +90 2122960797 Faks: +90 2122960802
İSTANBUL	MAĞAZA 1	Bahriye Cad.No:105 Kasimpaşa	Tel: +90 212 2979913 Faks: +90 212 2979915
İSTANBUL	MAĞAZA 2	Bahriye Cad.No:14 Kasimpaşa	Tel: +90 2122565038 Faks: +90 2122565039

Tablo 6 – Satış Noktaları

Makine ve/veya bu kullanım kitapçığı ile ilgili dilek, görüş veya şikayetlerinizi aşağıdaki iletişim kanallarından bize ulaştırabilirsiniz.

Adres : Neşe Sok. No:7 34403 Çağlayan Kağıthane İstanbul Türkiye
Tel : +90 212 296 07 98 (99)
Faks : +90 212 296 08 02
Web : www.mateka.com
E-posta : info@mateka.com

TOPALOĞULLARI MAK. SAN. VE TİC. A.Ş., önceden haber vermeksizin ürünleri üzerinde değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Bu kitapçıkta kullanılan teknik bilgiler, resimler, ölçüler, çalışma kapasiteleri ve illüstrasyonlar tamamen bilgi verme amaçlıdır. Olabilecek tipografik hatalardan firmamız sorumlu değildir.