



ARICAN GRILLS

SHAWARMA / DÖNER KOLEKSİYONU



ORİJİNAL ARICAN PİŞİRME DENEYİMİ

YAPRAK DÖNER KEBAP

Atmosferik brülörler

Açık ateşte pişirmenin
özgün lezzeti.

Gaz ve Lav Taşı · Kömür ve Odun
Paslanmaz Çelik · Bakır Kaplama
İsteğe Bağlı Robotlu Kesim



Arıcan tasarımı. Size özgü
döner lezzeti için üretildi.

Arıcan mühendisliği

Üstün kalite

Türkiye'de üretilmiştir

DÖNER VE SHAWARMA KOLEKSİYONU / 2026

Tüm tasarım hakları saklıdır. © 2026 Arıcan Grills.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



KOLEKSİYON

Arican Grills Koleksiyonunu Keşfedin

Bir model seçin ve teknik özelliklerini karşılaştırın.



Pişirme Sistemi

Özellikler ve kullanım

03



V Tipi

4+4 / 5+5 brülör

16



Kişiselleştirme

Bakır üzerinde adınız

08



Çiftli sistemler

İki pişirme noktası

17



Paslanmaz çelik

3 / 4 / 5 / 6 brülör

09



Robot döner

Otomatik kesim

18



Bakır koleksiyonu

3 / 4 / 5 / 6 brülör

13



Odunlu modeller

3 / 4 / 5 / 6 kat

21



Benmari sistemleri

Isıtmalı muhafaza tepsileri

15



Aksesuarlar

Lift ve kesim bıçağı

24

Odunlu 23 | SSS 25 | Garanti 26 | İletişim 27



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



01 / ARICAN PİŞİRME SİSTEMİ

Atmosferik Brülörler Mangal Lezzeti



Atmosferik brülörler

Gaz brülörleri, ateş tuğlasıyla kaplı pişirme haznesindeki lav taşlarını ısıtır.



Ateş Tuğlası Kaplı Pişirme Haznesi

Ateş tuğlası ısıyı tutar. Dönüş ve mesafe ayarı pişirmeyi kontrol etmeyi sağlar.



Yakıt seçenekleri

Seçili modeller gaz ve kömür kullanımına uygun yapılandırılabilir. Yalnızca odunla çalışan özel modeller de mevcuttur.



Doğal lav taşları

- ✓ Eşit pişirme için ısıyı dengeli dağıtır.
- ✓ Etin sulu ve yumuşak kalmasına yardımcı olur.
- ✓ Kömür ateşinde ızgara etkisi oluşturur.
- ✓ Kullanıma bağlı olarak yaklaşık 4–5 yıl dayanabilir.
- ✓ Yıkama gerektirmez; ısı, kullanım sırasında gıda kalıntıları yakar.



YAPRAK DÖNER KEBAP

Kontrollü ısı. Mangal tarzı pişirme

Lav taşları dahildir. Seçilen yakıtı uygun havalandırma kullanın.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



02 / ISI KONTROLÜ

Isı Kaynağını Hareket Ettirin. Pişirmeyi Kontrol Edin.



Ayarlanabilir Isı Mesafesi

Isı kaynağı ile et arasındaki mesafeyi ayarlamak için brülör haznesini ileri veya geri hareket ettirin. Şiş sabit konumda kalır.



Ayarlanabilir Yan Siperlikler

Isıyı etin çevresine yönlendirmek ve tutmak için yan panellerin açısını ayarlayarak daha verimli pişirme sağlayın.



Üst Isı Siperliği

Kavisli üst siperlik, ısıyı tutmaya ve pişirme alanına yönlendirmeye yardımcı olur.

Yakın: Daha Yoğun Isı
Uzak: Daha Hafif Isı



Hareketli brülör haznesi: yakın ve uzak konumlar.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



03 / TAHRİK, DESTEK VE KONTROLLER

Ağır Yükler İçin Üretildi. Kolay Kullanım İçin Tasarlandı.



Ağır Yüke Uygun Şiş Desteği

Tepsinin altındaki güçlendirilmiş şase etin ağırlığını taşır; motor yalnızca şişi döndürür. Bu yapı motor yükünü azaltır ve dayanıklılığı artırır.



Motorlu Dönüş

Şişin altındaki koruyucu boru, damlayan yağın alttaki motora ulaşmasını önleyerek motoru pişirme sırasında korur.



Çift Yönlü Dönüş Sistemi

Motor şişi bir yönde döndürürken, el kolu ters yönde döndürmenizi sağlar. Elektrik kesintisinde de şiş elle çevrilebilir.



Kolay Erişilen Kontroller

Öne yerleştirilmiş motor kontrolleri ve kolay erişilen yağ çekmecesini, günlük kullanımda pratik ve rahat çalışma sağlar.

NOT: Robot döner modellerinde ayrı bir otomatik kesim sistemi ve özel kullanım prosedürü bulunur.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



04 / HAZIRLIK VE TEPŞİ SEÇENEKLERİ

Burada Hazırlayın. Burada Kesin.

Ağır, hazırlanmış döneri makineye taşımadan eti doğrudan şiş üzerine dizin.



1

ÜST DESTEĞİ DIŞARI KAYDIRIN



2

ETİ ŞİŞE DİZİN

Tepside hazırlık. Ağır yük kaldırmaya gerek yok.



12 x 12 mm paslanmaz çelik şişler
Uzunluklar: 85 / 100 / 115 / 130 cm

Ağır yüke uygun şişler
Modele göre 19 mm altıgen veya 19 x
19 mm kare kesit.

Siparişte belirtin
Tepsi tipi, et yükü ve çalışma
yüksekliği.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



05 / MALZEME VE YAKIT

Isıya Dayanmak İçin Üretildi.

Profesyonel mutfaklar için paslanmaz çelik yüzeyler.
Restoranınıza uygun yakıt sistemini seçin.



Yakıt seçenekleri:

- ✓ Gaz / Lav taşı / Kömür
- ✓ Gaz / Odun ateşi / Kömür
- ✓ Odun ateşi / Kömür



Lav taşı taşıyıcı ızgaraları

Isıya dayanıklı ızgaralar, hazne içindeki lav taşlarını taşır.



Delikli üst tepsi

Yağın kesilmiş etten süzülmesini sağlar.



Deliksiz üst tepsi

Kesilen eti ve pişirme suyunu toplar.



Not: Doğal gaz / LPG

Teslimat ülkesini ve besleme basıncını belirtin. Cihaz etiketine uyun.

**NG
LPG**

Gaz yapılandırması

Giriş basıncını ve enjektörleri cihaz etiketine göre ayarlayın.

Katı yakıtla pişirme için uygun havalandırma, baca ve yanma havası gerekir.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



06 / KİŞİSELLEŞTİRME

Sizin Restoranız. Sizin Kimliğiniz.

Bakır kaplamayı restoranınızın adı veya logosuyla kişiselleştirin.



Özel yazı uygulaması
Üretim öncesinde yazımı,
tasarımı ve yerleşimi
onaylayın.

01 / Tasarım

Adın doğru yazımını veya
vektörel logoyu gönderin.

02 / Yerleşim

Yazımı, boyutu ve
yerleşimi onaylayın.

03 / Yüzey

Üretim öncesinde
bakır yüzeyi onaylayın.

Özgün Arıcan tasarımları. Tüm tasarım hakları saklıdır.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



PASLANMAZ ÇELİK KOLEKSİYONU

3 Brülör / Odaklı Servis



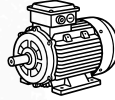
Et kapasitesi
60 kg



Gaz ısıt gücü
11.25 kW



MODEL
ARC LD003



Motor: 26 W · 1 rpm
220 V AC · 50 Hz



G × D × Y
45 × 80 × 110 cm



Gaz seçenekleri
Doğal gaz / LPG

Piştirme sistemi

- Atmosferik brülörler
- Lav taşları dahil
- Ayarlanabilir ısı mesafesi

Günlük kullanım

- Otomatik dönüş
- Geniş toplama tepsisi
- Gaz ve kömür uyumlu

Lav taşları dahildir. Ölçüler: genişlik × derinlik × yükseklik.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



PASLANMAZ ÇELİK KOLEKSİYONU

4 Brülör / Günlük Çok Yönlülük



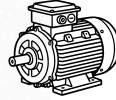
Et kapasitesi
90 kg



Gaz ısıt gücü
15 kW



MODEL
ARC LD004



Motor: 26 W · 1 rpm
220 V AC · 50 Hz



G × D × Y
45 × 80 × 125 cm



Gaz seçenekleri
Doğal gaz / LPG

Piştirme sistemi

- Atmosferik brülörler
- Lav taşları dahil
- Ayarlanabilir ısı mesafesi

Günlük kullanım

- Otomatik dönüş
- Geniş toplama tepsisi
- Gaz ve kömür uyumlu

Lav taşları dahildir. Ölçüler: genişlik × derinlik × yükseklik.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

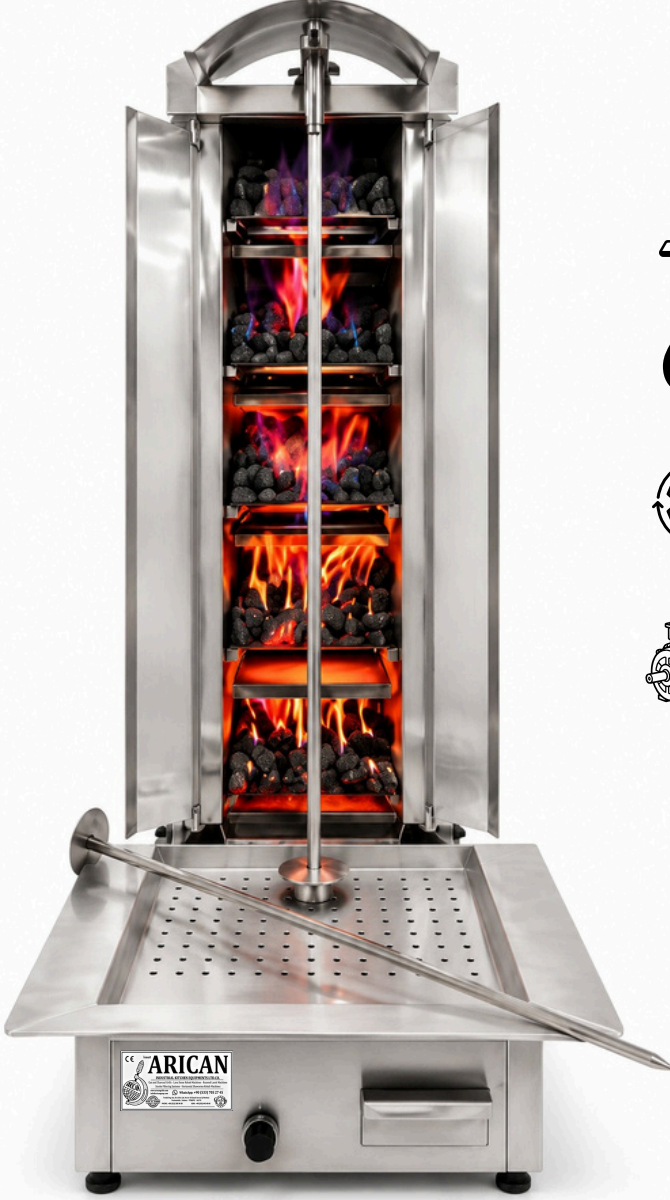
Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



PASLANMAZ ÇELİK KOLEKSİYONU

5 Brülör / Daha Fazla Dikey Alan



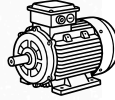
Et kapasitesi
130 kg



Gaz ısıt gücü
22.5 kW



MODEL
ARC LD006



Motor: 26 W · 1 rpm
220 V AC · 50 Hz



G × D × Y
45 × 80 × 140 cm



Gaz seçenekleri
Doğal gaz / LPG

Piştirme sistemi

- Atmosferik brülörler
- Lav taşları dahil
- Ayarlanabilir ısı mesafesi

Günlük kullanım

- Otomatik dönüş
- Geniş toplama tepsisi
- Gaz ve kömür uyumlu

Lav taşları dahildir. Ölçüler: genişlik × derinlik × yükseklik.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



PASLANMAZ ÇELİK KOLEKSİYONU

6 Brülör / Ağır Yüke Uygun

Altı ısıtma katı. 160 kg et kapasitesi.



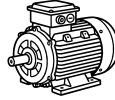
Et kapasitesi
160 kg



Gaz ısıt gücü
30 kW



MODEL
ARC LD008



Motor: 26 W · 1 rpm
220 V AC · 50 Hz



G × D × Y
45 × 80 × 155 cm



Gaz seçenekleri
Doğal gaz / LPG

Piştirme sistemi

- Atmosferik brülörler
- Lav taşları dahil
- Ayarlanabilir ısı mesafesi

Günlük kullanım

- Otomatik dönüş
- Geniş toplama tepsi
- Gaz ve kömür uyumlu

Lav taşları dahildir. Ölçüler: genişlik × derinlik × yükseklik.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



BAKIR KOLEKSİYONU

Bakırın Özgün Zarafeti.

Bakır Kaplı Döner Ocakları | 3, 4 ve 5 Brülör

Kişiselleştirme

Bakır üzerine ad / logo



3 BRÜLÖR



4 BRÜLÖR



5 BRÜLÖR

TEKNİK ÖZELLİK	3 BRÜLÖR	4 BRÜLÖR	5 BRÜLÖR
Maksimum et yükü	60 kg	90 kg	130 kg
Gaz ısıtıcı gücü	11.25 kW	15 kW	22,5 kW
Model	ARC LDC003	ARC LDC004	ARC LDC006
G x D x Y / cm	45 x 80 x 110	45 x 80 x 125	45 x 80 x 140

Motor: 220 V · 50 Hz · 26 W · 1 dev/dak. Doğal gaz / LPG. Gaz ve kömür uyumlu.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



BAKIR KOLEKSİYONU

6 Brülör / Özgün Bakır



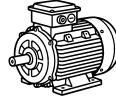
Maksimum et yükü
160 kg



Gaz ısı gücü
30 kW



MODEL
ARC LDC008



Motor: 26 W · 1 dev/dak
220 V AC · 50 Hz

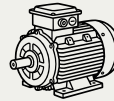


G × D × Y
45 × 80 × 155 cm



Kişiselleştirme
Bakır Üzerine Ad / Logo

6 brülörlü bakır · ARC LDC008
160 kg kapasite · 30 kW gaz gücü
45 × 80 × 155 cm (G × D × Y)
Motor: 220 V AC · 50 Hz · 26 W · 1 dev/dak



Bakır kaplı dış yüzey. Her iki modelde: doğal gaz / LPG, lav taşları, ayarlanabilir ısı mesafesi ve gaz/kömür uyumluluğu.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



ISITMALI BENMARI SİSTEMLERİ

Kesin. Sıcak Tutun. Servis Edin.

Lav taşları ve ısıtılmalı benmari ile gazlı pişirme

Bakır kaplama veya paslanmaz çelik



Bakır Kaplı Gövde

4 brülör · ARC LDCB004

5 brülör · ARC LDCB006

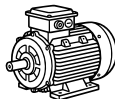
5 brülör

250 kg · 22.5 kW

90 × 110 × 140 cm

Motor : 26 W · 1 rpm

220 V AC · 50 Hz



Doğal gaz / LPG. Gaz ve kömür uyumlu

Ölçüler: G × D × Y



Paslanmaz çelik

4 brülör · ARC LDB004

5 brülör · ARC LDB006

4 brülör

150 kg · 15 kW

90 × 110 × 125 cm

Benmari ısıtıcısı

220 V · 1,000 W



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



V TİPİ KOLEKSİYONU

V Tipi. Tek Merkez Şiş.

İki açılı brülör grubu tek merkez şişi ısıtır. Paslanmaz çelik veya bakır. Gaz ve kömür uyumlu.



V TİPİ 4+4 Brülör

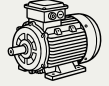
4+4 brülör · 250 kg
Gaz gücü: 15 + 15 kW
Çelik: ARC LDV004
Bakır: ARC LDCV004



V TİPİ 5+5 Brülör

5+5 brülör · 350 kg
Gaz gücü: 22.5 + 22.5 kW
Çelik: ARC LDV006
Bakır: ARC LDCV006

Motor: 26 W · 1 rpm
220 V AC · 50 Hz



YAPILANDIRMA

G × D × Y / cm

GAZ SEÇENEKLERİ

4+4 brülör

100 × 100 × 125

Doğal gaz / LPG (Propan)

5+5 brülör

100 × 100 × 140

Doğal gaz / LPG (Propan)

Tek merkez şiş; iki açılı brülör grubu. Gaz ve kömür uyumlu



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



ÇİFTLİ DÖNER VE SHAWARMA OCAKLARI

İki Şiş. Tek Çalışma İstasyonu.



Profesyonel döner ve shawarma servisi için tasarlandı. Paslanmaz çelik veya dekoratif bakır kaplama seçenekleriyle.



3+3

ARC LDD003

4+4

ARC LDD004

5+5

ARC LDD006

TEKNİK ÖZELLİKLER

Model	3+3	4+4	5+5
Et Kapasitesi	60 + 60 kg	90 + 90 kg	130 + 130 kg
Isıl Güç	11.25 + 11.25 kW	15 + 15 kW	22.5 + 22.5 kW
Ölçüler	120 x 90 x 110cm	120 x 90 x 125cm	120 x 90 x 140cm
Malzeme	Çelik ve Bakır	Çelik ve Bakır	Çelik ve Bakır
Gaz Türü	Doğal gaz / LPG	Doğal gaz / LPG	Doğal gaz / LPG

Motor başına: 26 W · 1 dev/dak
220 V AC · 50 Hz

Kapasite ve ısıl güç: sol şiş + sağ şiş.
Ölçüler: G x D x Y.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



ROBOTLU DÖNER VE SHAWARMA SİSTEMİ

Tek Sistemde Pişirme ve Kesim.

Atmosferik brülörler, lav taşları ve otomatik dilimleme.



Alevi ete yaklaştırabilir veya
etten uzaklaştırabilirsiniz.



Bakım gerektirmeyen
dişli tahrik sistemi



Ayarlanabilir dilim
kalınlığıyla otomatik kesim



Alttan motorludur; hız ve yön ayarı sunar.



Isıtmalı tepsi sayesinde kesilmiş et
yumuşak ve sıcak kalır.



Kömür de yakılabilen
gazlı döner ocağı



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



ROBOTLU DÖNER VE SHAWARMA SİSTEMİ

Şekillendirin. Takip Edin. Dilimleyin.

Profesyonel döner ve shawarma mutfakları için gaz ve lav taşıyla pişirme, otomatik dilimleme ve dokunmatik ekran kontrolü.

ÖZELLİKLER VE AVANTAJLAR

✓ **Yüzey Takip Kılavuzu**

Etin şeklini takip ederek kesim bıçağını konumlandırır.

✓ **Dokunmatik Ekran Kontrolü**

Kesim hızını ve yönünü dokunmatik arayüzden ayarlayın.

✓ **Ayarlanabilir Dilimleme**

Dilim kalınlığını, bıçak açısını ve kesim basıncını ayarlayın.

✓ **Şekillendirme ve Sürekli Kesim**

Döneri şekillendirin, ardından sürekli dilimleme hızını seçin.

✓ **Bıçak Bakımı**

Sökülebilir dairesel bıçaklar ve özel bileme modu.

✓ **Bakımı Yapılabilir Tahrik Sistemi**

Bakımı yapılabilir parçalara sahip dişli ve zincir mekanizması.

✓ **Isıtmalı Toplama Tepsisi**

Entegre benmari, kesilmiş eti servis öncesinde sıcak tutmaya yardımcı olur.

✓ **Ayarlanabilir Isıtma Haznesi**

20 mm ateş tuğlası ve lav taşları içeren hareketli pişirme haznesi.

SEÇENEKLER VE YAPILANDIRMA

Geniş kesim kafası talep üzerine sunulur. Siparişte gaz türünü, yakıt yapılandırmasını ve tercih edilen arayüz dilini belirtin.



Profesyonel shawarma mutfakları için tasarlandı.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



ROBOTLU DÖNER VE SHAWARMA SİSTEMİ

Teknik Özellikler

ARC LD 006 ile Robot ADR-C1-5G · 4 brülörlü pişirme ünitesi.

Gaz ve lav taşıyla pişirme · Otomatik dilimleme · Isıtmalı toplama tepsi

22.5 kW

GAZ ISIL GÜCÜ

1,500 W

BENMARİ ISITICISI

200 kg

MAKİNE AĞIRLIĞI

ROBOT SİSTEMİ · ADR-C1-5G

Tahrik sistemi

Dişli ve zincir tahriki

Hız kontrolü

Ayarlanabilir

Tahrik gücü

120-400 W

Elektrik beslemesi

230 V · 50-60 Hz

İsteğe bağlı elektrik beslemesi

110 V · 50-60 Hz

Elektrik girişi

PG9

Robot gövdesi

Paslanmaz çelik

Robot genişliği

67-72 cm

Robot yüksekliği

126 cm

Robot derinliği: üst 92 cm / taban 86 cm

Ambalaj ölçüsü (D x G x Y): 100 x 100 x 140 cm

Gaz kategorileri: II2H3B/P, I2H; II2E3B/P, I2E(S).

PIŞIRME SİSTEMİ · ARC LD004

Brülör sayısı

4

Doğal gaz tüketimi

1.429 m³/h · G20

LPG tüketimi

1.183 kg/h · G30-G31

Gaz bağlantısı

½ inç

Ortalama et yükü

120 kg

Maksimum et çapı

Ø 44 cm

Maksimum et yüksekliği

80 cm

Ortalama pişirme kapasitesi

22 kg/h

Pişirme ünitesi yüzeyi

Paslanmaz çelik / bakır kaplama



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



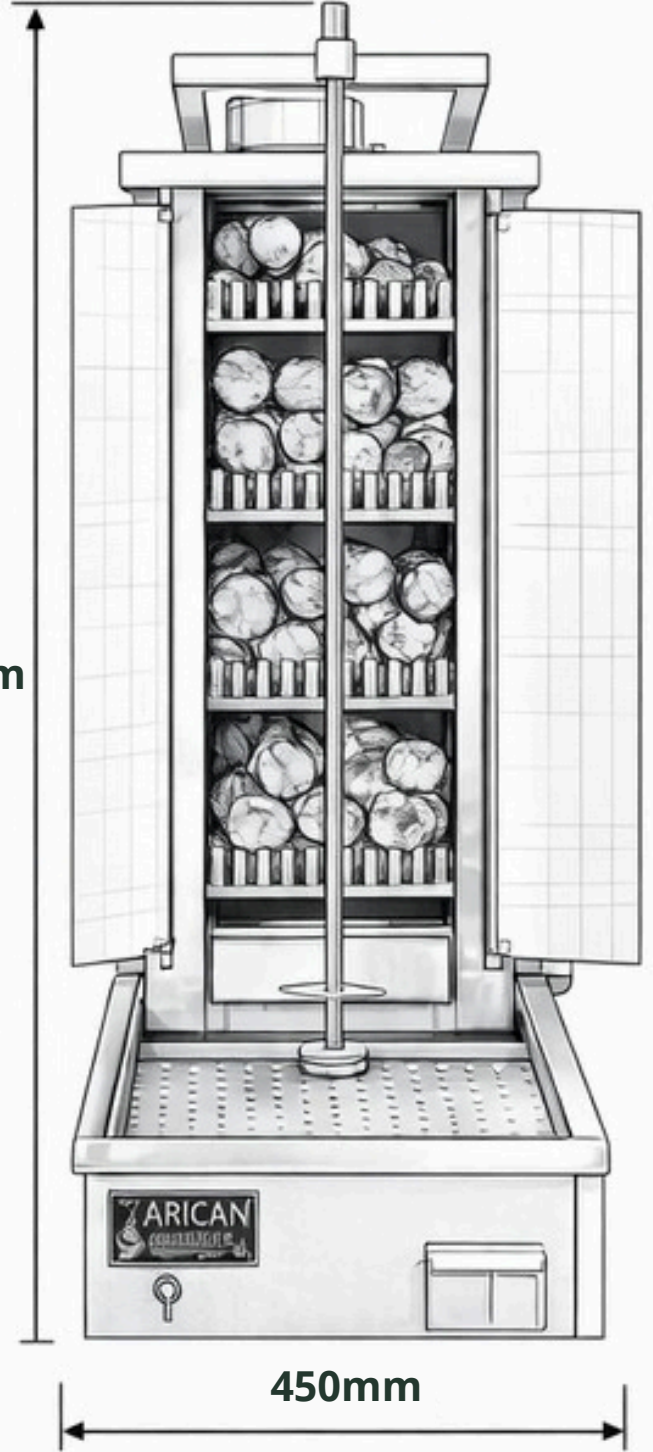
ODUNLU KOLEKSİYON

Gazlı ve Odunlu Döner Ocağı

TEKNİK ÖZELLİKLER

Model	ARC LD006
Çalışma Sistemi	Odun Ateşi
a - Derinlik	80 cm
b - Genişlik	45 cm
h - Yükseklik	130 cm
Makine Ağırlığı	165 kg
Tuğlalar	20 mm Ateş Tuğlası
Duman Tahliye Sistemi	1 Adet, Ø 200 mm
Dönüş Sistemi	Cırcır Sistemi (Elle veya Motorlu)
Motor Devri	Motor Devri / 1 dev/dak
Voltaj	220 V / 50-60 Hz.
Elektrik Girişi	PG9
Ambalaj Ölçüleri	D x G x Y / 90 x 55 x 150 cm
Malzeme	Paslanmaz Çelik ve Bakır
Isı Yalıtımı	50 mm Taş Yünü
Pişirme Kapasitesi	90 Kg
Tepsi Altı	Profil Şase Desteği
Şişler	2 Adet
Alev Yönlendirme Sacı	2 Adet
Delikli Tepsi	1 Adet
Yağ Kabı	1 Adet
Üst Kapak Sacı	1 Adet
Garanti	2 Yıl

1300mm



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



ODUNLU KOLEKSİYON

GAZ VE ODUN. TEK OCAKTA BİRLİKTE



3 Brülör

ARC LDK003



4 Brülör

ARC LDK004



5 Brülör

ARC LDK006



6 Brülör

ARC LDK008

TEKNİK ÖZELLİKLER

Model	3 Brülör	4 Brülör	5 Brülör	6 Brülör
Et Kapasitesi	60 kg	90 kg	130 kg	160 kg
Isıl Güç	11.25 kW	15 kW	22,5 kW	30kW
Ölçüler	45 x 80 x 110cm	45 x 80 x 125cm	45 x 80 x 140cm	45 x 80 x 155cm
Malzeme	Çelik ve Bakır	Çelik ve Bakır	Çelik ve Bakır	Çelik ve Bakır
Gaz Türü	Doğal gaz / LPG	Doğal gaz / LPG	Doğal gaz / LPG	Doğal gaz / LPG

Geleneksel odun ateşinin karakterini gazın kullanım kolaylığıyla mutfağınıza taşıyın. İki yakıtı çok yönlü bir tasarımda birleştiren Arıcan döner ocağı, özgün lezzet ile pratik kullanımı buluşturur.

Düşen küllerin birikmesi için altta bir kül toplama bölmesi bulunur.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



ODUNLU KOLEKSİYON

ODUN VE KÖMÜRLÜ DÖNER OCAĞI



3 Kat

ARC LK003

4 Kat

ARC LK004

5 Kat

ARC LK006

6 Kat

ARC LK008

TEKNİK ÖZELLİKLER

Model	3 Kat	4 Kat	5 Kat	6 Kat
Et Kapasitesi	60 kg	90 kg	130 kg	160 kg
Odun Kapasitesi	9kg	12 kg	15 kg	18 kg
Ölçüler	45 x 80 x 110cm	45 x 80 x 125cm	45 x 80 x 140cm	45 x 80 x 155cm
Malzeme	Çelik ve Bakır	Çelik ve Bakır	Çelik ve Bakır	Çelik ve Bakır
Motor	Altan Motor	Altan Motor	Altan Motor	Altan Motor

Odun ve kömürle pişirme geleneğini profesyonel mutfağınıza taşıyın. Gaz kullanmadan çalışmak üzere tasarlanan Arican odun ve kömürlü döner ocağı, ateşte pişirme sanatını yaşatarak her porsiyona kendine özgü lezzet ve geleneksel karakter katar.

Düşen küllerin birikmesi için altta bir kül toplama bölmesi bulunur.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



AKSESUARLAR VE ÇALIŞMA İSTASYONU SEÇENEKLERİ

Çalışma Sisteminizi Tamamlayın.



HİDROLİK DÖNER LİFTİ

Beyan edilen kaldırma kapasitesi
350 kg

Kaldırma aralığı
300–1230 mm

G × D × Y
566 × 890 × 1605 mm



ELEKTRİKLİ DÖNER BIÇAĞI

Bıçak çapı
120 mm

Besleme / anma gücü
15 V / 90 W

Devir / el ünitesi ağırlığı
2000 dev/dak / 1 kg

Sabit veya tekerlekli destekler, geniş tepsiler ve benmari seçenekleri arasından seçim yapın. Lift uyumluluğunu ve dahil olan aksesuarları doğrulayın.

Aksesuarlar ayrıca fiyatlandırılır. Taşıma ekipmanı, gerçek yüklü ağırlığa uygun olmalıdır.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



SIK SORULAN SORULAR

Modelinizi Seçin. Ekipmanınızı Tanıyın.

Hangi yakıtları kullanabilirim?

/ Gaz ve lav taşlı modeller gazla çalışır; belirtilen modeller kömürle de uyumludur. Gazlı ve odunlu modeller gaz ve odun kullanır. Odun ve kömürlü modeller gazsız çalışır. Seçtiğiniz modelin yakıt talimatlarına daima uyun.

Doğal gazlı veya LPG'li model sipariş edebilir miyim?

/ Evet. Gazlı modeller doğal gaz veya LPG için yapılandırılabilir. Gaz türünüz ve besleme basıncınız üretim öncesinde doğrulanmalıdır.

Lav taşlarını nasıl temizlemeliyim?

/ Verilen ısıyla temizleme ve birikinti giderme talimatlarını izleyin. Taşlara dokunmadan önce ekipmanın tamamen soğumasını bekleyin. Düzenli yıkama önerilmez.

Lav taşları ne zaman değiştirilmeli?

/ Taşları soğukken düzenli olarak kontrol edin. Hasarlı, ufalanan veya aşırı kirlenmiş taşları değiştirin. Kullanım ömrü sabit bir değişim takvimine değil, kullanım, bakım ve çalışma koşullarına bağlıdır.

Hangi tepsiyi seçmeliyim?

/ Delikli tepsi, fazla yağın kesilmiş etten süzülmesini sağlar. Deliksiz tepsi eti toplar ve suyunu korur. Servis tarzınıza en uygun seçeneği tercih edin.

Pişirme sürecini nasıl kontrol ederim?

/ Isıl gücü ve et ile ateş haznesi arasındaki mesafeyi ayarlayın. Kızarmayı ve ısıya maruz kalmayı kontrol etmek için modelinizdeki dönüş sistemini kullanın.

Otomatik dönüş var mı?

/ Evet. Motorlu dönüş mevcuttur; seçili modellerde manuel seçenekler de sunulur. Tercihinizi sipariş sırasında belirtin.

Lav taşları dahil mi?

/ Evet. Gaz ve lav taşlı modellerimizde lav taşları dahildir.

Doğru modeli ve kapasiteyi nasıl seçerim?

/ Tipik et yükünüzü, yoğun saatlerdeki servis ihtiyacınızı ve mutfaktaki boş alanı bize bildirin. Uygun modeli, pişirme tipini ve kapasiteyi seçmenize yardımcı olalım.

Hangi yüzey seçenekleri mevcut?

/ Seçili modellerde paslanmaz çelik ve bakır kaplama seçenekleri bulunur. Modern görünüm için paslanmaz çeliği, özgün ve geleneksel sunum için bakırı seçin.

Restoranımın adını veya logosunu ekleyebilir miyim?

/ Evet. Bakır modellerde özel yazı veya logo uygulanabilir. Tasarım, boyut ve yerleşim üretim öncesinde onaylanmalıdır.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE



TEKNİK ŞARTLAR VE MÜLKİYET

Profesyonel Mutfaklar İçin Üretildi. Projenize Göre Belirlendi.

Makineyi, yakıt beslemesini, havalandırmayı ve tesisat bağlantılarını birlikte planlayın. Açıkça tanımlanmış teknik özellikler, seçilen ekipmanın mutfağınızın alan, iş akışı ve kurulum gereksinimlerini karşılamasına yardımcı olur.

CE BELGELERİ

Modele özel uygunluk beyanı, cihaz işaretleri ve verilen talimatlar, ekipmanı ve yapılandırmasını tanımlar. Kurulum ve kullanımı planlarken seçtiğiniz modelin belgelerine başvurun.

İKİ YIL PARÇA GARANTİSİ

Ekipmanınız, verilen garanti koşullarına tabi iki yıllık parça garantisi kapsamındadır. Nakliye masrafları kapsam dışındadır. Servis düzenlemelerini ve yedek parça desteğini teklifiniz kapsamında teyit edin.

NİHAİ TEKNİK ÖZELLİKLER

Üretim öncesinde modeli, anma kapasitesini, dış ölçüleri, ambalaj bilgilerini, yakıt türünü, gaz basıncını, elektrik gereksinimlerini ve dahil aksesuarları doğrulayın. Onaylı sipariş belgeleri makinenizin nihai özelliklerini belirler.

ÜRÜN GÖRSELLERİ VE TEKNİK VERİLER

Fotoğraf ve çizimler örnek uygulamaları gösterir. Ölçüler, yüzeyler, özellikler ve aksesuarlar seçilen yapılandırmaya göre değişebilir. Nihai üretim ve özellikler yalnızca görsellerle değil, onaylı siparişle belirlenir.

ÖZGÜN ARICAN TASARIMI

Arican Grills'in özgün ekipman tasarımı. Tüm tasarım hakları saklıdır. Seçili modellerde özel yazı ve logo seçenekleri mevcuttur; tasarım ve yerleşim üretim öncesinde kararlaştırılır.

HAVALANDIRMA VE KATI YAKITLI KURULUM

Seçilen makine ve yakıt için uygun havalandırmayı, yanma havasını ve baca güzergâhını planlayın. Odun ve kömürlü modeller, katı yakıtı uygun kurulum gerektirir. Verilen kurulum talimatlarına ve geçerli yerel gerekliliklere uyun.

Kurulum, kullanım ve bakım için daima modelinizle birlikte verilen belgelere başvurun.



2 Yıl Parça
Garantisi



WhatsApp
+90 533 705 27 45



Hand made



Üretim yeri
TÜRKİYE

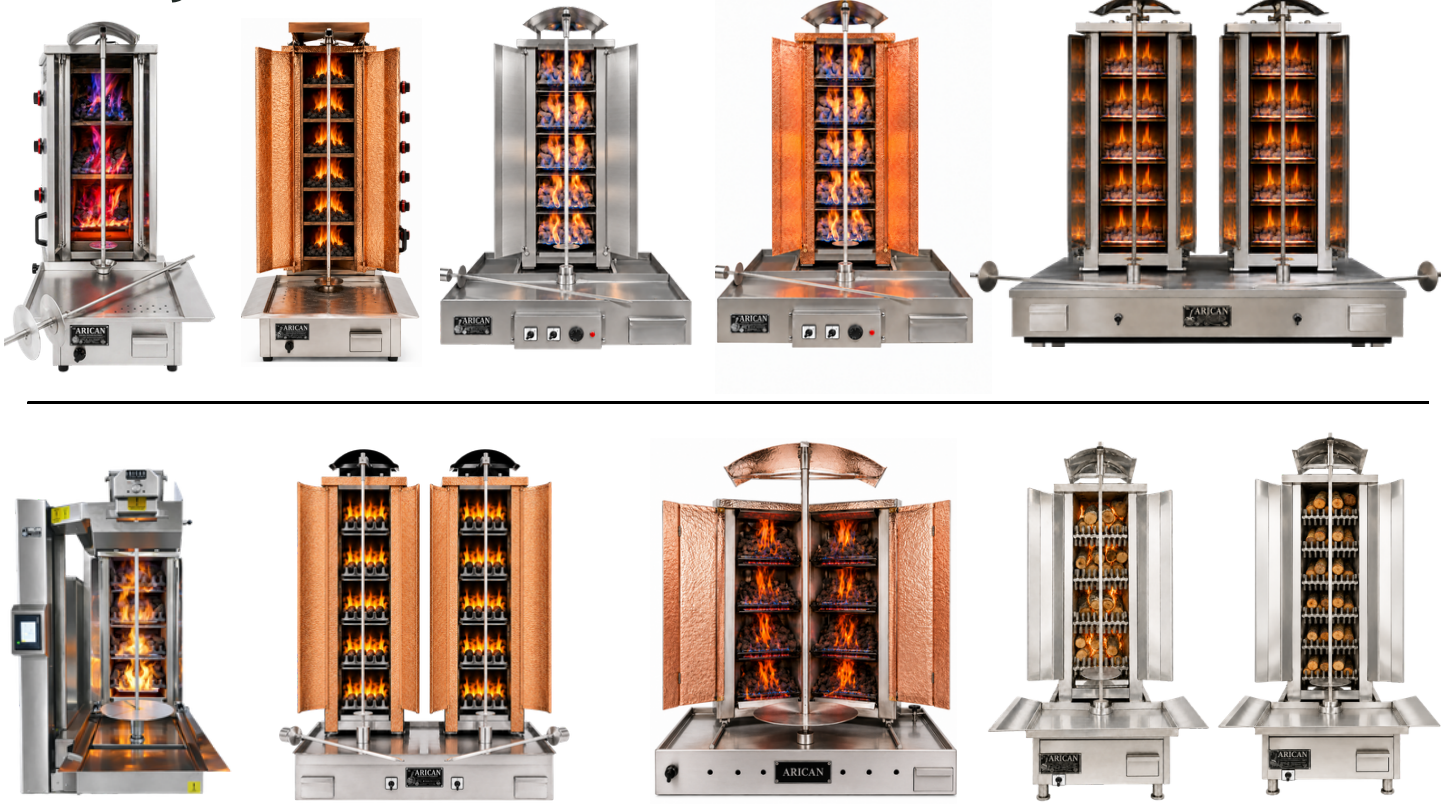
Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticisi ve İhracatçısı

www.aricangrills.com | info@aricangrup.com



DOĞRUDAN ÜRETİCİDEN

Size Özgü Bir Yaprak Döner Konsepti Oluşturun.



Modelinizi, kapasitenizi, yakıtınızı ve yüzey tercihinizi bildirin. Teslimat ülkesini, marka uygulaması ve çalışma istasyonunu ihtiyaçlarınızı gönderin.

ARICAN GRILLS İLETİŞİM

Yeni Pişirme İstasyonunuzu Birlikte Kuralım

Ürün bilgisi, fiyat teklifi, özel üretim ve uluslararası teslimat için ekibimizle iletişime geçin.

Genel Müdür —

İsmail Arıcan +90 533 705 27 45

Uluslararası Satış: —

Celil Arıcan +90 533 705 27 45

Türkiye Satış: —

Yusuf Arıcan: +90 536 296 27 45

Emin Demir: +90 530 741 27 45

Ofis —

Sekreteryası: +90 312 350 90 38

Servis: —

Murat Demir: +90 535 977 94 44

WEB SİTELERİMİZ

Uluslararası: www.aricangrills.com

Türkiye: www.aricangrup.com

E-POSTA

Bilgi: info@aricangrup.com

Operasyon: celil@aricangrills.com

Muhasebe: muhasebe@aricangrup.com



+90 533 705 27 45

@aricangrill

@aricangrills

@aricangrills

@aricangrills

@aricangrill