



# BUZ TEKNİK MUTFAK



**GENEL ÜRÜN BROŞÜRÜ**

[www.buzteknik.com.tr](http://www.buzteknik.com.tr)

Hakkımızda,

Firmamız 1990 yılında Nurcan Gürbüzer öncülüğünde Ankara'da kurulmuştur.

Kurulduğu günden bugüne endüstriyel mutfak, yemekhane, soğuk depo imalatı,

projelendirilmesi ve montajı konularında faaliyet gösteren firmamız çeşitli mümesillikler ve distribütörlüklerle endüstriyel mutfak sektöründe önemli bir yer sahibi olmuştur.

Vizyonumuz

İnsan sağlığını ön planda tutan, mikroplardan arınmış bir ortamda gıda maddelerinin soğuk depo ve dolaplarda saklanması, pişirilmesi ve servisinin yapılmasında kullanılan araç gereç ve tezgahları teknolojinin getirdiği yeniliklerle uluslararası standartlarla kullanıcıya buluşturabilmektir.

Misyonumuz

Tecrübemiz, güçlü kadromuz ile müşterilerimize uygun fiyatlı sunabilmektir.



**Buz Teknik**

Mutfak ve Sogutma Cihazlari  
Sanayi ve Ticaret Limited Sirketi  
Ticaret Sicil No: 86317 VD: Segmenler 1910052119  
Naci Cakir Mahallesi, Sinan Caddesi 767. Sokak No:4/B  
Dikmen/ANKARA/TURKEY

SUBJECT: authorized distributor in Turkey


Seriate, 17<sup>th</sup> September 2020

Dear Sirs,

we, "Burlodge S.r.l.", Via Ca' Bertoncina 43, 24068 Seriate, Bergamo, Italy would like to certify that the company "Buz Teknik Mutfak ve Sogutma Cihazlari" is authorized distributor of Burlodge products in the territory of Turkey and guarantees the supply of spare parts and the after-sale assistance.

Yours Sincerely,

Ellen Spelanza  
Managing Director



Burlodge S.r.l.

**BURLODGE SRL**

Via Cà Bertoncina, 43 - 24068 Seriate (BG)  
Tel. 39-35-4524900 - Fax 39-35-302994  
Partita IVA 02010380166

Burlodge Srl  
Via Ca' Bertoncina 43, 24068 Seriate, BG, Italia  
T +39 035 4524900 F +39 035 302994 E info@burlodge.it  
Burlodge SRL a Socio Unico | Soggetta a direzione e coordinamento di ALI S.p.A.  
Capitale Sociale 99.900,00 i.v. | C.C.I.A.A. di Bergamo R.E.A. 254755  
C. F. e Registro Imprese 02010380166 | P. I.V.A. IT 02010380166  
www.burlodge.it





RTS HL'deki entegre teknolojimiz, kullanıcılara basit kontrol sistemleri ve önemli bilgilere hızlı erişim imkanı sunar. Personel, RTS HL'nin işlevselliğini basitleştirip akıllı teknolojiyle çalışırken, teslimat, servis ve desteğe daha iyi odaklanabilir. RTS HL'deki program fonksiyonlarından bazıları şunlardır:

- Maksimum fırın sıcaklığı 120 ° C (248 ° F)
- Fırın ve buzdolabı sıcaklıklarını gösteren Tam Alternatif Dijital Ekran
- Geri sayım saati,
- Sesli alarm
- Dokunmatik 3 ayrı öğün düğmesi,

### Güvenlik & Ergonomi:

- RTS HL tasarımı, gıda hijyeni ile ilgili en yüksek standartları korurken, temizlik ve bakımı basitleştirmeyi amaçlamaktadır. Ayrıca, az yer kaplayan alan endişelerini en aza indirir ve ünitenin hareketini kolaylaştırır.
- RTS HL'nin yıkanması özellikle zahmetsizdir. S / S tekerlekleri ve IP sınıfı fiş / priz eklenerek RTS HL, IPX5 derecesine sahip bir yapıya kavuşmuştur. Daha ayrıntılı temizlik veya bakım detayları için bölücü duvar tamamen çıkarılabilir. Baz ünite de bir donanım olarak, bir çöp torbası tutucusunun yerleştirilmesi için çıkarılabilir bir temizleme rafı yerleştirilebilir.



### Dizayn

- RTS HL'nin tasarımı, yemek servisi mesleği konusundaki tecrübemizi ve anlayışımızı yansıtmaktadır. RTS HL'nin eşsiz tepsi tutma tasarımına ve boyunca sabit sıcaklık seviyelerinden ödün vermeden tepsinin sıcak ve soğuk taraflarını ayıran ayırıcı duvarına dikkat edin. Büyük stil (575 mm / 22,6 inç x 325 mm / 12,8 inç) veya daha küçük boyutta (530 mm / 20,9 inç x 325 mm / 12,8 inç) düz tepsiler kullanıldığında, tepsiler, ayırıcı duvarın içine ve dışına güvenli bir şekilde kaydırılır ve gereğince kişiselleştirilebilir. RTS HL, kontinental kahvaltı servisi için ayırıcı duvarın her bir tarafında yarım boy tepsileri (325mm / 12.8 inç x 265mm / 10.4 inç) tutmak için tepsi destekleriyle de donatılabilir





Burlodge, gıda profesyonellerinin gelişen gereksinimlerine kolayca uyum sağlayabilecek donanıma ihtiyaç duyduğunu anlayan ekipmanlar üretir. Örneğin Baz İstasyonu, kısa veya uzun bir Pod'u kabul etmek için yükseltilebilir veya alçaltılabilir. Böylece kapasite gereksinimleri değişirse ek sermaye yatırımı ihtiyacını ortadan kaldırabilir

Sıcak yiyecekleri sıcak ve soğuk yiyecekleri soğuk tutmak temel görünebilir, ancak aynı servis tepsisindeki RTS HL içindeki ısı / soğutma fonksiyonunun kalitesini ve tutarlılığını not etmek de önemlidir. Isı taşınım tasarımı, ünitenin fırın tarafı boyunca sıcak havayı sirküle ederek sıcak yiyeceklerin ısıtılmasını (artırılmasını) ve sürekli sıcak tutmayı sağlar. Soğuk taraf, basınçlı hava sirkülasyonu sistemi kullanır ve böylece öğeler mükemmel bir şekilde soğutulur





Uyarlanabilirlik aynı zamanda RTS HL'nin harika bir özelliğidir. Arkaya açılan ve katlanabilen iki kapı (standart) ile operatörler, servis tepsisindeki hem sıcak hem de soğuk bileşenlerin yanı sıra, arabanın her iki tarafına da kolayca erişebilir. İsteğe bağlı dört kapılı bir model mevcuttur

- Son olarak, RTS HL , yüksek ısıda, porselen ve yeniden kullanılabilir plastikler, tek kullanımlık plastikler ve kağıt gibi alüminyum folyo gibi her türlü setüstü malzeme türünü destekler.

- Sıcak yiyecekler sıcak ve soğuk yiyecekler soğuk kalır.



# robot coupe®



## SEBZE DOĞRAMA

CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



RESTORANLAR – KURUMLAR – YEMEK FABRİKALARI

# robot coupe®



## SEBZE DOĞRAMA MAKİNELERİ

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.





# EN FAZLA KESİM ÇEŞİDİ !

## ► Dilimleyiciler



0,6 mm → 10 mm



0,6 mm  
0,8 mm  
1 mm  
2 mm  
3 mm  
4 mm

12 diskli

Kod		Kod
28166	5 mm	28065
28069	6 mm	28196
28062	8 mm	28066
28063	10 mm	28067
28064	Pişmiş ürün 4 mm	27244
28004	Pişmiş ürün 6 mm	27245



## ► Dalgalı dilimleyiciler



2 mm → 5 mm



3 diskli

Kod	
27068	2 mm
27069	3 mm
27070	5 mm



## ► Rendeleyiciler



1,5 mm → 9 mm



10 diskli

1,5 mm  
2 mm  
3 mm  
4 mm  
5 mm

Kod		Kod
28056	7 mm	28016
28057	9 mm	28060
28058	Parmesan	28061
28073	Turp	28055
28059	Rostis tipi ürün	27164



## ► Çubuklar, Jülyen, Şerit Usulü



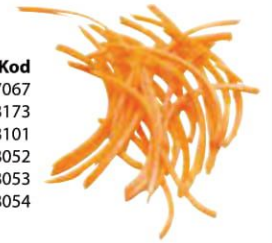
1x8 mm → 8x8 mm



1 x 8 mm  
1 x 26 mm soğan/lahana  
2 x 2 mm (kereviz)  
2,5 x 2,5 mm  
2 x 4 mm  
2 x 6 mm

12 diskli

Kod		Kod
28172	2 x 8 mm	27067
28153	2 x 10 mm	28173
28051	3 x 3 mm	28101
28195	4 x 4 mm	28052
27072	6 x 6 mm	28053
27066	8 x 8 mm	28054



## ► Kubik (Kuşbaşı) Kesim



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

5 x 5 x 5 mm  
8 x 8 x 8 mm  
10 x 10 x 10 mm  
14 x 14 x 5 mm  
14 x 14 x 10 mm

9 aparat

Kod		Kod
28110	14 x 14 x 14 mm	28113
28111	20 x 20 x 20 mm	28114
28112	25 x 25 x 25 mm	28115
28181	50 x 70 x 25 mm	28180
28179		



## ► Parmak patates



8x8 mm → 10x16 mm



4 aparat

8 x 8 mm  
8 x 16 mm  
10 x 10 mm  
10 x 16 mm

Kod	
28134	8 x 8 mm
28159	8 x 16 mm
28135	10 x 10 mm
28158	10 x 16 mm



# BÜYÜK

MP Ultra PASLANMAZ MOTOR BLOĞU

## ORTA

CMP

## MINİ

Mini MP



MicroMix



Mini MP 160 V.V.



Mini MP 190 V.V.



Mini MP 240 V.V.

Küçük miktarda malzemeler için

2000 - 12500 devir/dk



CMP 250 V.V.



CMP 300 V.V.



CMP 350 V.V.

15 litre

30 litre

45 litre

2300 - 9600 devir/dk



MP 350 Ultra



MP 450 Ultra



MP 550 Ultra



MP 600 Ultra

50 litre

100 litre

200 litre

300 litre

MP 350/MP 450: 9500 devir/dk  
MP 350 V.V./MP 450 V.V.:  
1500 - 9000 devir/dk

9000 devir/dk

9500 devir/dk

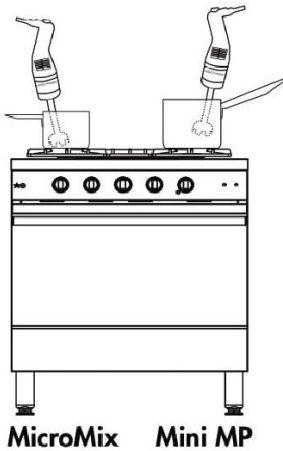
Çok daha ergonomik yeni sap

► Kivamlı karışımlar için

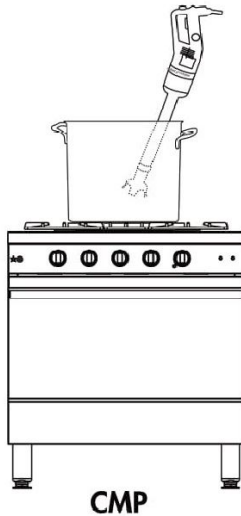
► Küçük miktarda malzemeler için

► 45 lt.'ye kadar kazanlar için, restoran hizmetine özel

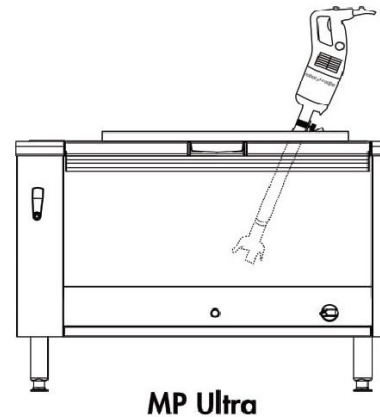
► Özel kullanım, catering ve yoğun kullanım için



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra



# MODULAR COOKERS

## PERFECT 900



**NEW**



**ELECTRIC**

**AUTOMATIC  
TILTING  
BRATT PAN**

- Width: 800 mm
- Height: 850 mm
- Depth: 900 mm
- Heat Cap.: 12 kW



**ELECTRIC**

**BOILING PAN**

- Width: 800 mm
- Height: 850 mm
- Depth: 900 mm
- Heat Cap.: 12 kW



**ELECTRIC**

**PASTA COOKER**

- Width: 400 mm
- Height: 850 mm
- Depth: 900 mm
- Heat Cap.: 9 kW



**ELECTRIC**

**COOKER WITH  
SQUARE PLAT**

- Width: 800 mm
- Height: 850 mm
- Depth: 730 mm
- Heat Cap.: 10,4 kW



**GAS**

**COOKER  
1 MOD. OVEN  
+ 1/2 MOD.  
CUPBOARD**

- Width: 1200 mm
- Height: 850 mm
- Depth: 730 mm
- Heat Cap.: 37 kW



**ELECTRIC**

**COOKER WITH  
CERAMIC GLASS**

- Width: 400 mm
- Height: 850 mm
- Depth: 730 mm
- Heat Cap.: 5 kW



**ELECTRIC**

**DONER KEBAB MACHINE  
WITH ROBAX GLASS / MOTOR  
ON THE TOP / 4 LEVELS**

- Width: 608 mm
- Height: 1005 mm
- Depth: 598 mm
- Meat Cap.: 60-75 kg



**GAS**

**DONER KEBAB MACHINE  
WITH ROBAX GLASS / MOTOR AT  
THE BOTTOM / 10 RADIANTS**

- Width: 556 mm
- Height: 1131 mm
- Depth: 764 mm
- Meat Cap.: 75-90 kg



# RANGES STOVES



GAS

**RANGE**

- Width: 1000 mm
- Height: 850 mm
- Depth: 1000 mm
- Heat Cap.: 36 kW



GAS

**RANGE**

- Width: 1500 mm
- Height: 850 mm
- Depth: 1000 mm
- Heat Cap.: 49 kW



GAS

**RANGE**

- Width: 2000 mm
- Height: 850 mm
- Depth: 1000 mm
- Heat Cap.: 46 kW

**NEW**



GAS

**RANGE**

- Width: 500 mm
- Height: 850 mm
- Depth: 1031 mm
- Heat Cap.: 14 kW

**NEW**



GAS

**RANGE**

- Width: 1500 mm
- Height: 850 mm
- Depth: 1031 mm
- Heat Cap.: 24 kW



GAS

**RANGE  
WITH OVEN**

- Width: 1500 mm
- Height: 850 mm
- Depth: 1031 mm
- Heat Cap.: 28 kW



GAS

**STOVE**

- Width: 600 mm
- Height: 500 mm
- Depth: 800 mm
- Heat Cap.: 22 kW



ELECTRIC

**STOVE**

- Width: 600 mm
- Height: 500 mm
- Depth: 600 mm
- Heat Cap.: 4 kW



## CONVEYOR TYPE DISHWASHERS



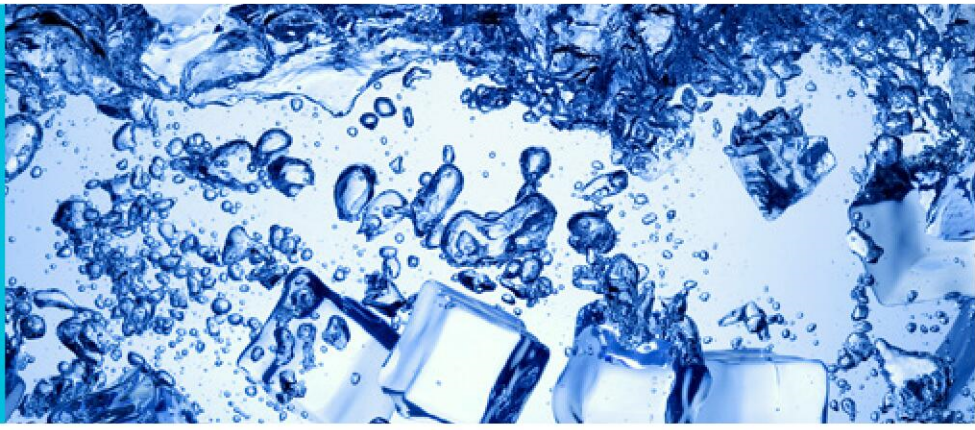
**Hood Type Dishwashing Equipments**



MODEL	DIMENSIONS	PLATE CAPACITY	RACK CAPACITY	ELECTRICAL POWER	HEAT CAPACITY	WEIGHT
	mm	pcs/h	pcs/h	kW	kW	Kg
<b>220 L/R (K70 with Drying)</b>	2250x800x2020	1600 - 2200	90-120	41	Main Washing:8 Drying:6 Boiler:24	448
<b>270L/R (K70 with Drying)</b>	2850x800x1750	2200 - 2700	120-150	41,6	Main Washing:8 Drying:6 Boiler:24	508
<b>360 L/R (K90 with Drying)</b>	3200x800x2050	2800 - 3600	160-200	47,8	Main Washing:8 Drying:12 Boiler:24	578



## COOLING EQUIPMENTS



**UPRIGHT REFRIGERATOR**

- Width: 700 mm
- Height: 2100 mm
- Depth: 800 mm
- Capacity: 600 lt



**UPRIGHT REFRIGERATOR**

- Width: 1400 mm
- Height: 2100 mm
- Depth: 800 mm
- Capacity: 1650 lt



**COUNTER TYPE REFRIGERATOR / S/S TOP**

- Width: 1865 mm
- Height: 850 mm
- Depth: 700 mm
- Capacity: 465 lt



**COUNTER TYPE REFRIGERATOR POLYETHYLENE TOP**

- Width: 1400 mm
- Height: 850 mm
- Depth: 700 mm
- Capacity: 280 lt




# COOLING EQUIPMENTS



**UNDERCOUNTER REFRIGERATOR**

- Width: 2000 mm
- Height: 600 mm
- Depth: 700 mm
- Capacity: 230 lt



**PIZZA PREPARATION UNIT  
MARBLE TOP**

- Width: 1865 mm
- Height: 1300 mm
- Depth: 700 mm
- Capacity: 465 lt



**PIZZA PREPARATION UNIT  
S/S TOP**

- Width: 1865 mm
- Height: 1300 mm
- Depth: 700 mm
- Capacity: 465 lt



**PIZZA PREPARATION UNIT  
EVELATED GARNITURE UNIT**

- Width: 1865 mm
- Height: 1300 mm
- Depth: 700 mm
- Capacity: 465 lt

- All produced of AISI 304 18/8 stainless steel.
- Cooling equipments are made of 45 Kg/m<sup>3</sup> CFC polyurethane isolated products, which provides less energy consumption up to 20%
- Ventilation cooling system.
- Digital thermostat and automatic hot gas defrosting.
- Evaporating of the water in the condenser thus overflowing will be avoided.

- Shelf system is available and regulatable for 2/1 and 1/1 GNs.
- 135 ° fixed spring hinge door system.
- Internal lighting, lockable door and adjustable stainless steel feet.
- Operated at 43 ° and 60% relative humidity.
- Magnetic, detachable and easy to clean gasket system.
- In case of failure of sensor or screen, working based on parameters to avoid deterioration of food.



# WORK TABLES



**WORK TABLE  
LOWER SHELF**

- Width: 1400 mm
- Depth: 600 mm
- Height: 850 mm



**WORK TABLE  
4 DRAWERS  
LOWER AND  
INTERMEDIATE  
SHELVES**

- Width: 1900 mm
- Depth: 600 mm
- Height: 850 mm



**WORK TABLE  
CUPBOARD  
INTERMEDIATE  
SHELF**

- Width: 1900 mm
- Depth: 700 mm
- Height: 850 mm



**POLYETHYLENE  
TOP TABLE  
SINGLE DRAWER  
LOWER SHELF**

- Width: 1900 mm
- Depth: 700 mm
- Height: 850 mm



**BAR-CAFE  
TABLES  
COCTAIL TABLE**

- Width: 400 mm
- Depth: 600 mm
- Height: 850 mm



**MARBLE TOP TABLE  
CUPBOARD  
4 DRAWERS  
INTERMEDIATE  
SHELF**

- Width: 1900 mm
- Depth: 700 mm
- Height: 850 mm



**SINK UNIT  
SINGLE  
DEEP SINK**

- Width: 1200 mm
- Depth: 600 mm
- Height: 850 mm



**SINK UNIT  
DOUBLE SINK**

- Width: 400 mm
- Depth: 600 mm
- Height: 850 mm



**SINK UNIT  
SINGLE SINK  
DRAIN BOARD**

- Width: 1900 mm
- Depth: 700 mm
- Height: 850 mm





# TROLLEYS



**SERVICE TROLLEY**

- Width: 800 mm
- Depth: 500 mm
- Height: 950 mm



**HEATED PLATE TROLLEY**

- Width: 1000 mm
- Depth: 450 mm
- Height: 850 mm



**TRAY COLLECTING TROLLEY**

- Width: 920 mm
- Depth: 600 mm
- Height: 1260 mm



**BAIN MARIE TROLLEY**

- Width: 800 mm
- Depth: 500 mm
- Height: 950 mm



**BANQUET TROLLEY**

- Width: 1000 mm
- Depth: 450 mm
- Height: 850 mm



**BANQUET TROLLEY**

- Width: 920 mm
- Depth: 600 mm
- Height: 1260 mm



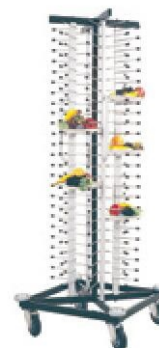
**INGREDIENT TROLLEY**

- Width: 680 mm
- Depth: 560 mm
- Height: 700 mm



**MEAT DEICING TROLLEY**

- 4 tiers, GN2/1x150mm
- 4 pcs. cont.capacity



**PLATE STACKER TROLLEY**

- Capacity: 100 plates



## CLASSIC SERVICE LINES



**SERVICE TABLE  
WITH INTERMEDIATE SHELF**

- Width: 700 mm
- Depth: 700 mm
- Height: 1300 mm



**HOT SERVICE UNIT  
WITH STAND + SHELF**

- Width: 1900 mm
- Depth: 700 mm
- Height: 850 mm



**SALAD BAR  
WITH POOL**

- Width: 1800 mm
- Depth: 1300 mm
- Height: 1400 mm



**SERVICE TABLE  
WITH HOT CABINET**

- Width: 1500 mm
- Depth: 700 mm
- Height: 850 mm



**SERVICE TABLE  
WITH INTERMEDIATE  
SHELF**

- Width: 1200 mm
- Depth: 700 mm
- Height: 850 mm



**DISPLAY UNIT  
NEUTRAL**

- Width: 1400 mm
- Depth: 650 mm
- Height: 750 mm



**HOT SERVICE UNIT  
WITH HOT CABINET**

- Width: 1600 mm
- Depth: 800 mm
- Height: 750 mm



**COLD SERVICE UNIT  
WITH COOLING  
CUPBOARD**

- Width: 1400 mm
- Depth: 700 mm
- Height: 850 mm



**DISPLAY UNIT  
COOLER  
INCLUDED, WITH  
REFRIGERATOR**

- Width: 1400 mm
- Depth: 700 mm
- Height: 1600 mm



## FLOOR GRIDS AND OIL RETAINERS



**FLOOR GRID WITHOUT POT**

- Width: 300 mm
- Height: 941 mm



**FLOOR GRID WITH COLLECTING POT DISCHARGE FROM THE BOTTOM NOT INCLINED**

- Width: 300 mm
- Height: 300 mm



**FLOOR GRID WITH COLLECTING POT DISCHARGE FROM THE BOTTOM INCLINED TO ONE SIDE**

- Width: 300 mm
- Height: 1626 mm



**FLOOR GRID WITH COLLECTING POT DISCHARGE FROM THE BOTTOM INCLINED TO THE CENTER**

- Width: 300 mm
- Height: 2068 mm



**FLOOR GRID WITH COLLECTING POT DISCHARGE FROM ONE SIDE NOT INCLINED**

- Width: 400 mm
- Height: 400 mm



**FLOOR GRID WITH COLLECTING POT DISCHARGE FROM ONE SIDE INCLINED TO THE CENTER**

- Width: 400 mm
- Height: 1384 mm



**FLOOR GRID / WITH COLLECTING POT / DISCHARGE FROM ONE SIDE / INCLINED TO THE CENTER**

- Width: 910 mm
- Depth: 630 mm
- Height: 360 mm
- Width: 1640 mm
- Depth: 840 mm
- Height: 880 mm



**OIL RETAINER FLOOR TYPE AND BUILT-IN**

- Length: 800 mm
- Depth: 1580 mm
- Height: 970 mm

- Width: 780 mm
- Depth: 590 mm
- Height: 490 mm

- Width: 1580 mm
- Depth: 780 mm
- Height: 880 mm

- Length: 980 mm
- Depth: 3080 mm
- Height: 1280 mm



# BUZ TEKNİK MUTFAK



STANDART GAST.KUVET 1/3



STANDART GAST. KUVET 2/1



ÇELİK EVYE



STANDART GAST.KUVET 1/6



DELİKLİ GAST. KÜVET 2/1



DELİKLİ GAST.KUVET 1/4



DELİKLİ GAST.KUVET 1/1



HELVANE TENCERELER (KAPAKLI)



DELİKLİ GAST. KUVET 1/2



GAST.KUVET KAPAK

+ 90 505 742 13 43 | +90 542 345 05 50

info@buzteknikmutfak.com www.buzteknik.com.tr



buz\_teknik

Naci Çakır Mah. Sinan Cad. 767. Sok. 4/B Dikmen Ankara