



BOGAZICI

İbrahimAKIŞIK

Proje Satış ve Pazarlama
ibrahim.akisik@pimak.com

www.pimak.com

Maltepe Mahallesi Davutpaşa Caddesi Tim 2
İş Merkezi No:8 D:137-138, 34010, 34250
Zeytinburnu/İstanbul (Davutpaşa Caddesi)
34091 İstanbul, Türkiye
T:+90212 568 30 30

M:+90 533 963 9060



BOGAZICI

DAMPAK

gastrolley

MİR RADIANS

ak

Makinaları

Industrial Kitchen Equipments

EURO
2025



Firmamız 2003 senesinde İstanbul'da kurulmuştur. 1400 m² alanda hamur ve kıyma makineleriyle üretime başlayan firmamız 2009 yılında yeni yerine taşınarak 4000 m² kapalı alanda faaliyetine devam etmektedir. 10'dan fazla ürün grubu ve toplam 50'den fazla farklı modelle üretim yelpazesini sürekli genişletmektedir.

Türkiye'nin her yerinde güvenle kullanılan ürünlerimiz birçok Avrupa, Ortadoğu ve Kuzey Afrika ülkesine de ihraç edilmektedir.

Kurulduğu günden bugüne geçen sürede üretim ve hizmet anlayışıyla "Boğaziçi Makina" markası müşterileri tarafından sektörünün kalite sembolü olarak kabul edilmeye başlanmıştır.

Vizyonumuz...

Faaliyet gösterdiğimiz alanlarda ürettiğimiz ürün ve sunduğumuz hizmet kalitesiyle müşteri memnuniyetini sürekli kılan bir dünya markası olmak.

Misyonumuz...

Yenilikçi anlayışıyla müşterilerinin farklı ihtiyaçlarına tecrübe, teknoloji ve mühendisliği kullanarak fonksiyonel ürün ve nitelikli hizmet üretmek.

Değerlerimiz...

- Kalite bilinci
- Deneyim,
- Müşteriye değer
- Güvenilirlik
- İşimize bağlılık
- Yüksek iş ahlakı

Our company was founded in 2003 in İstanbul. It started producing dough and meat mincer machines at 1400 m² area. In 2009 our factory moved to its new location, which has 4000 m² closed area. Our expanding product range includes more than 10 product groups and overall more than 50 different models.

Our Vision...

To be a global brand which provides continual customer satisfaction with the quality of our products and service.

Our Mission...

To produce functional products and superior service with a innovative mentality using experience, technology, and engineering understanding for the different needs of our customers.

Our Values...

- Conscious of Quality
- Experience
- Conscious of customer value
- Reliability
- Loyalty for Profession
- High business ethics

BOGAZICI





**Kalite &
Uygun Fiyat**
Quality, Competitive Price...



Ekonomik Kıyma Makineleri

Eco Model Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik malzemeden dış gövde ve tepsi
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon

Basic Features

- Stainless steel outer body and tray
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw



BKM.32E ECO

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BKM.32E ECO	300	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	43	760x290x320	1150 €

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Kıyma Makineleri Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik malzemeden dış gövde ve tepsi
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon

Basic Features

- Stainless steel outer body and tray
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw



BKM.12

BKM.22

BKM.32

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BKM.12	100	220 / 50-60	0,55 / 0,7	25	540x260x310	750 €
BKM.22	400	220-380 / 50-60	1,5 / 2	52	770x310x350	1150 €
BKM.32	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	65	870x330x400	1600 €

Soğutuculu Kıyma Makineleri

Meat Mincing Machines with Coller

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik malzemeden dış gövde ve tepsi
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon
- Dijital göstergeli soğutma sistemi

Basic Features

- Outer body and tray made of stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw
- Cooling system with digital display



BKM.22S



BKM.32S

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BKM.22S	400	220-380 / 50-60	1,5 / 2	67	860x360x540	1700 €
BKM.32S	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	80	910x400x570	2100 €

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Paslanmaz Kıyma Makineleri Stainless Steel Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw



BPKM.22



BPKM.32



BPKM.32CK



BPKM.12M

Çıkma Kafa Ünitesi



Removable Head Unit



BPKM.32C

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BPKM.12M	100	220 / 50-60	0,55 / 0,7	29	500x250x400	1150 €
BPKM.22	400	220-380 / 50-60	1,5 / 2	55	770x310x350	1700 €
BPKM.32	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	68	870x330x400	2450 €
BPKM.32CK	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	68	870x330x400	2600 €
BPKM.32C	300	220-380 / 50-60	1,5 / 2	36	570x350x280	1700 €

Paslanmaz Soğutuculu Kıyma Makineleri

Stainless Steel Meat Mincing Machines With Cooler

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon
- Dijital göstergeli soğutma sistemi

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw
- Cooling system with digital display



BPKM.22S



BPKM.32S



BPKM.32SCK

Çıkma Kafa Ünitesi



Removable Head Unit

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BPKM.22S	400	220-380 / 50-60	1,5 / 2	70	860x360x540	2200 €
BPKM.32S	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	87	910x400x570	2900 €
BPKM.32SCK	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	87	910x400x570	3100 €

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Paslanmaz Kıyma Makineleri Stainless Steel Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon
- Sinir ayıklama aparatı seçeneği*

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw
- Unger system option*



BPKM.42A



BPKM.130

Sinir Ayıklama Aparatı



Unger System

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price	Fiyat (Sinir Ayıklamalı) Price (with Unger System)
BPKM.42	800	380 / 50-60	5,5 / 7,4	140	960x470x480	5000 €	7200 €
BPKM.42A	800	380 / 50-60	5,5 / 7,4	155	1000x540x930	5400 €	7600 €
BPKM.130	1500	380 / 50-60	11 / 14,7	300	1400x720x1290	16.000 €	18.200 €

Paslanmaz Soğutuculu Kıyma Makineleri Stainless Steel Meat Mincing Machines with Cooler

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon
- Dijital göstergeli soğutma sistemi
- Sinir ayıklama aparatı seçeneği*

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw
- Cooling system with digital display
- Unger system option



BPKM.42SA



BPKM.130S

Sinir Ayıklama Aparatı



Unger System

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price	Fiyat (Sinir Ayıklamalı) Price (with Unger System)
BPKM.42S	800	380 / 50-60	5,5 / 7,4	155	1140x470x560	5400 €	7600 €
BPKM.42SA	800	380 / 50-60	5,5 / 7,4	170	1170x540x960	5800 €	8000 €
BPKM.130S	1500	380 / 50-60	11 / 14,7	315	1400x720x1290	17.500 €	19.700 €

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Devrilir Humus Makinesi

Tilting Houmous Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik malzemeden hazne ve bıçak
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Kolay ürün tahliyesi
- Ayarlanabilir hız kontrol seçeneği*

Basic Features

- Stainless steel bowl and blade
- Easy to clean design
- Easy product discharge
- Adjustable speed control system*

Yeni Ürün New Product



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Max. Kapasite (Lt) Max. Capacity (Lt)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BDH.30	30	380 / 50-60	3 / 4	80	630x530x1150	2600 €
BDH.50	50	380 / 50-60	4 / 5,5	100	700x530x1240	3000 €

Ayarlanabilir hız kontrol sistemi +900€
Adjustable speed control system +900€

Et Parçalama Makineleri

Meat Cutting Machine

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir tencere ve bıçak
- Humus yapabilme kabiliyeti

Basic Features

- All stainless steel
- Easy to clean design
- Detachable pot and knife
- Ability to make humus



BSZK.2



BSZK.8



BZK

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Max. Kapasite (Kg-Lt) Max. Capacity (Kg-Lt)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BSZK.2	2 Kg - 7 Lt	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	20	540x350x390	850 €
BSZK.8	8 Kg - 14 Lt	220-380 / 50-60	2,2 / 3	50	730x470x500	2050 €
BZK	8 Kg - 14 Lt	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	42	650x440x870	2050 €

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Kemik Testeresi & Tavuk Kesme Makineleri

Bone Saw & Chicken Cutting Machines

Temel Özellikler

- Kolay temizlenebilir tasarım
- Kemik testerelerinde ayarlanabilir şerit gerginliği
- Kemik testerelerinde frenli ve frensiz motor seçeneği

Basic Features

- Easy to clean design
- Adjustable saw tension in bone saws
- Brake and non-brake engine options for bone saws

Güvenli & Kolay Kesim

Secure & Easy Cut



BKT



BKTA



BKTB ECO



BTK

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Max. Kesme Yüksekliği Maximum Cutting Height	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BKTB ECO	300 mm	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	70	600x580x1000	1500 €
BKT	300 mm	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	70	600x580x1000	2100 €
BKTA	300 mm	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	80	680x600x1600	2600 €
BTK	100	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	28	490x400x425	1150 €

Köfte Karıştırma Makineleri

Meat Mixer Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
 - İkili karıştırma paleti
- Sökülebilir karıştırıcılar

Basic Features

- All stainless steel
- Easy to clean design
 - Two mixing paddles inside
- Removable mixers

Yeni Ürün

New Product



BKK.50



BKK.150

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Maximum Kapasite Maximum Capacity	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BKK.50	50 Kg - 80 Lt	380 / 50-60	1,5 / 2	110	780x630x1050	4800 €
BKK.100	100 Kg - 140 Lt	380 / 50-60	3,3 / 4,4	140	1315x740x1050	7400 €
BKK.150	150 Kg - 190 Lt	380 / 50-60	4,5 / 6	165	1375x710x1050	9400 €

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Adana Kebap Makinesi

Turkish Kebap Machine

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Manuel itme kolu
- Isıtmalı kalıp
- 2mm kalınlığında, 20mm genişliğinde şiş ile kullanılabilir.

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Manual pushing handle
- Heated mold
- Can be used with 2mm thick, 20mm wide skewers.



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Gr) Capacity (Gr)	Voltaj (Volt/Watt) Voltage (Volt/Watt)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BKS.100	60 - 100	220 / 40	10	210x370x730	800 €
BKS.150	80 - 150	220 / 40	11	210x370x730	900 €

Et Soslama Makinesi

Tumbler

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Homojen ürün karışımı
- Otomatik boşaltma

Basic Features

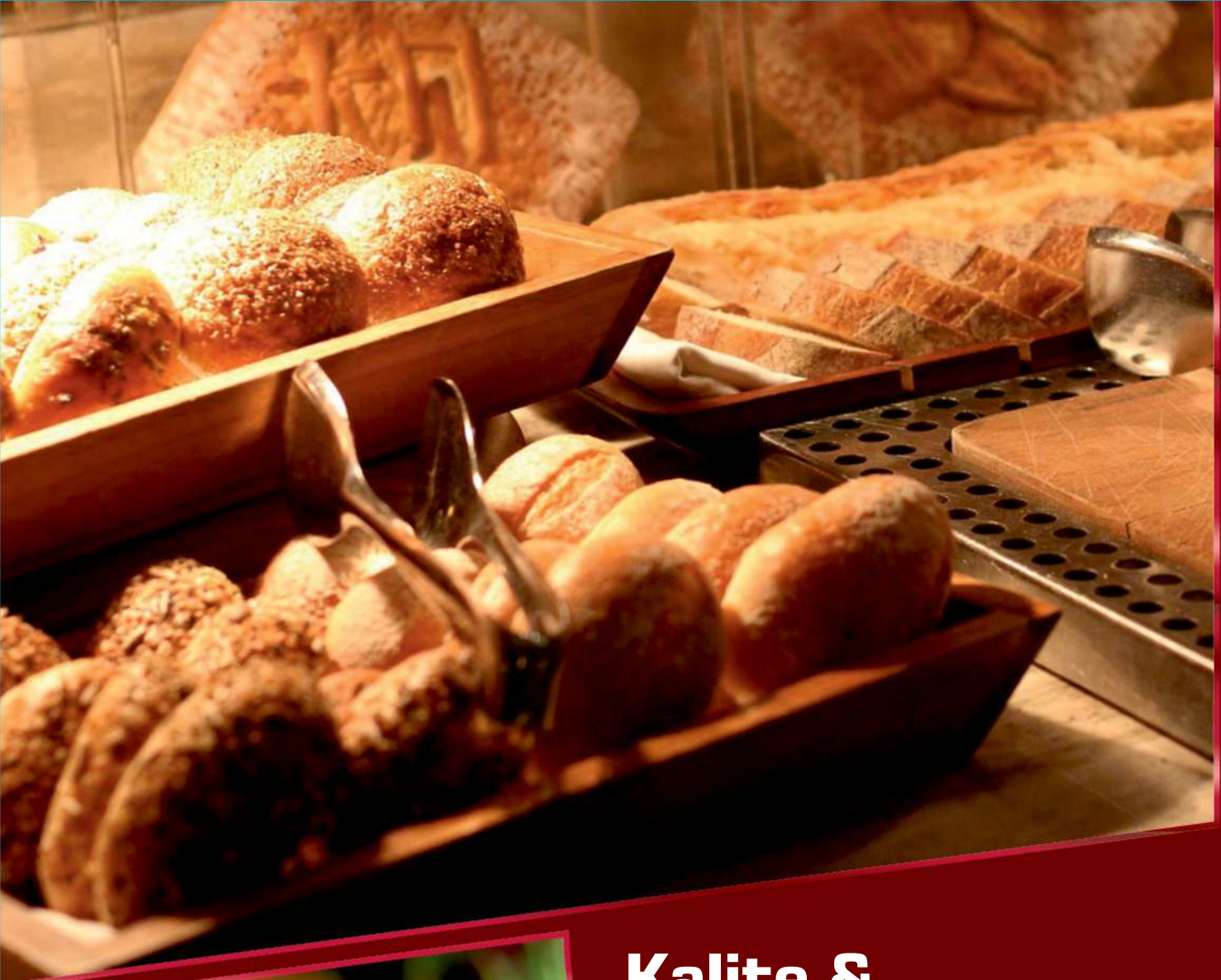
- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Homogeneous product mix
- Automatic unloading



Yeni Ürün
New Product

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Lt) Capacity (Lt)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BTM.400	400	380 / 50-60	5 / 6,5	400	870x1400x1450	27.000 €
BTM.400S	400	380 / 50-60	5 / 6,5	400	870x1400x1450	34.000 €



**Kalite &
Uygun Fiyat**
Quality, Competitive Price...



Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Hamur Yoğurma Makineleri Dough Kneading Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan ve çatal
- İsteğe bağlı çiğköfte karıştırma aparat seçeneği
- Güçlü Gövde Tasarımı

Basic Features

- Stainless steel bowl and fork
- Optional raw Cig Kofte option
- Strong Body Design



BHY.5

BHY.35

BHY.235

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite(Un/Hamur) Capacity(Flour/Dough)	Kapasite(Çap-Hacim) Capacity(Dia.-Volume)	Voltaj(Volt/Hz) Voltage(Volt/Hz)	Güç(kW/hp) Power(kW/hp)	Devir RPM	Ağırlık(Kg) Weight(Kg)	Ebat(mm) Dims.(mm)	Fiyat Price
BHY.5	3 Kg./ 5 Kg.	30 Cm-12 Lt.	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	56	25	610x315x500	580 €
BHY.10	7 Kg./ 10 Kg.	36 Cm-22 Lt.	220-380 / 50-60	0,37 / 0,5	51	60	700x460x600	800 €
BHY.25	15 Kg./ 25 Kg.	43 Cm-36 Lt.	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	51	68	750x500x640	950 €
BHY.35	25 Kg./ 35 Kg.	50 Cm-54 Lt.	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	51	95	840x550x750	1100 €
BHY.50	35 Kg./ 50 Kg.	60 Cm-84 Lt.	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	51	115	970x650x770	1250 €
BHY.75	50 Kg./ 75 Kg.	75 Cm-159 Lt.	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	51	200	1120x900x770	2100 €
BHY.100	75 Kg./ 100 Kg.	85 Cm-244 Lt.	220-380 / 50-60	1,5 / 2,0	49	220	1280x930x1070	2600 €
BHY.135	100 Kg./ 135 Kg.	90 Cm-290 Lt.	220-380 / 50-60	1,5 / 2,0	49	235	1300x950x1070	3500 €
BHY.235	150 Kg./ 235 Kg.	100 Cm-396 Lt.	380 / 50-60	3 / 4,0	43	415	1600x1100x1200	8400 €

Kapaklı Hamur Yoğurma Makineleri

Dough Kneading Machines With Cover

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan ve çatal
- İsteğe bağlı çiğköfte karıştırma aparat seçeneği
- Şeffaf kazan kapağı
- Güçlü gövde tasarımı

Basic Features

- Stainless steel bowl and fork
- Optional raw Cig Kofte option
- Transparent boiler cover
- Strong body design



BHY.135K



BHY.235K

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite(Un/Hamur) Capacity(Flour/Dough)	Kapasite(Çap-Hacim) Capacity(Dia.-Volume)	Voltaj(Volt/Hz) Voltage(Volt/Hz)	Güç(kW/hp) Power(kW/hp)	Devir RPM	Ağırlık(Kg) Weight.(Kg)	Ebat(mm) Dims.(mm)	Fiyat Price
BHY.10K	7 Kg./10 Kg.	36 Cm-22 Lt.	220-380 / 50-60	0,37 / 0,5	51	65	700x460x600	950 €
BHY.25K	15 Kg./25 Kg.	43 Cm-36 Lt.	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	51	73	750x500x640	1150 €
BHY.35K	25 Kg./35 Kg.	50 Cm-54 Lt.	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	51	100	840x550x750	1300 €
BHY.50K	35 Kg./50 Kg.	60 Cm-84 Lt.	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	51	120	970x650x770	1500 €
BHY.75K	50 Kg./75 Kg.	75 Cm-159 Lt.	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	51	205	1120x900x770	2300 €
BHY.100K	75 Kg./100 Kg.	85 Cm-244 Lt.	220-380 / 50-60	1,5 / 2,0	49	225	1280x930x1070	2950 €
BHY.135K	100 Kg./135 Kg.	90 Cm-290 Lt.	220-380 / 50-60	1,5 / 2,0	49	245	1300x950x1070	3500 €
BHY.235K	150 Kg./235 Kg.	100 Cm-396 Lt.	380 / 50-60	3 / 4,0	43	425	1600x1100x1200	8800 €

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Spiral Hamur Yoğurma Makineleri Spiral Dough Kneading Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan ve spiral burgu
- Çift devirli zaman ayarı
- İki yöne hareketli kazan
- Şeffaf kazan kapağı

Basic Features

- Stainless steel boiler and spiral auger
- Double speed timer
- Moving boiler on two direction
- Transparent boiler cover



BSH.20
Kalkar Kafa



BSH.35



BSH.135

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Un/Hamur) Capacity (Flour/Dough)	Kazan Çapı Bowl Diameter	Kapasite Capacity	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık Dims.	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BSH.20 Kalkar Kafa	10 Kg./20 Kg.	Ø 43 Cm	32 Lt.	380 / 50-60	1,1 / 1,5	70 Kg	760x470x720	2350 €
BSH.35	25 Kg./35 Kg.	Ø 50 Cm	55 Lt.	380 / 50-60	1,5-2,5 / 2-3,4	255 Kg	1070x550x1060	5100 €
BSH.50	35 Kg./50 Kg.	Ø 60 Cm	80 Lt.	380 / 50-60	1,5-2,5 / 2-3,4	260 Kg	1150x600x1060	5700 €
BSH.75	50 Kg./75 Kg.	Ø 70 Cm	160 Lt.	380 / 50-60	3,5-5,5 / 4,7-7,4	320 Kg	1200x700x1300	8800 €
BSH.135	100 Kg./135 Kg.	Ø 90 Cm	295 Lt.	380 / 50-60	5,5-7,5 / 7,4-10,1	400 Kg	1600x900x1570	14.600 €
BSH.235	150 Kg./235 Kg.	Ø 100 Cm	395 Lt.	380 / 50-60	5,5-7,5 / 7,4-10,1	420 Kg	1700x1000x1570	17.900 €

Mikser Makineleri

Mixer Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Paslanmaz çelik malzemeden karıştırıcı spiral, palet ve çırpıcı
- Şeffaf kazan kapağı

Basic Features

- Stainless steel bowl
- Easy to clean design
- Mixer spiral, pallet and whisk made of stainless steel material
- Transparent boiler cover

Aksesuarlar | Accessories



BM.10S



BM.40S



BM.60

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite Capacity	Kazan Çapı Bowl Diameter	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BM.10S	10 Lt.	Ø 26 cm	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	54	540x415x660	1800 €
BM.20S	20 Lt.	Ø 30 cm	220-380 / 50-60	0,6-0,9 / 0,8-1,2	94	740x470x830	2250 €
BM.40S	40 Lt.	Ø 40 cm	220-380 / 50-60	1-1,7 / 1,3-2,3	155	840x600x1050	3900 €
BM.60S	60 Lt.	Ø 43 cm	220-380 / 50-60	1-1,7 / 1,3-2,3	160	840x630x1050	4400 €
BM.60	60 Lt.	Ø 43 cm	220-380 / 50-60	1-1,7 / 1,3-2,3	300	730x630x1220	5600 €

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Hamur Kestart Makineleri Dough Cutting And Weighing Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Ayarlanabilir hamur ağırlığı
- 3 Farklı Kalıp Seçeneği

Basic Features

- All stainless steel
- Easy to clean design
- Dough weight adjustment
- 3 Different mold option



BHKT.200



BHKT.200A

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Gr) Capacity (Gr)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BHKT.200	20 - 300	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	75	770x570x740	4300 €
BHKT.200A	20 - 300	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	82	770x570x1150	4700 €

Paslanmaz Hamur Açma & Ekmek Dilimleme Makineleri

Stainless Steel Dough Rollers & Bread Slicing Machines

Hamur Açma Makinesi Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Merdane kalınlık ayarı
- Kolay temizlenebilir tasarım

Ekmek Dilimleme Makinesi Temel Özellikler

- Kolay temizlenebilir tasarım
- Paslanmaz çelik hazne ve kesici

Dough Rollers Machines Basic Features

- All stainless steel
- Roller thickness adjustment
- Easy to clean design

Bread Slicing Machines Basic Features

- Easy to clean design
- Stainless steel chamber and cutter



BHA.40



BED.T

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Cm) Capacity (Cm)	Merdane Roller	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BHA.30	30	Çiftli - Double	220 / 50-60	0,37 / 0,5	40	450x420x580	1200 €
BHA.40	40	Çiftli - Double	220 / 50-60	0,37 / 0,5	45	540x450x640	1300 €

Ürün Kodu Product Code	Dilim Kalınlığı (mm) Slice Thickness (mm)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BED	16	220 / 50-60	0,25 / 0,3	90	680x730x1050	2200 €
BED.T	20	220 / 50-60	0,25 / 0,3	90	680x730x1050	2300 €

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Patates Soyma Makineleri Potato Peeling Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Zaman ayarı
- Gıda uyumlu malzemeden zımpara

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Timer
- Compatible with food material



BPS.25



Filtre | Filter



BPS.50

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg) Capacity (Kg)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price	Fiyat (Filtreli) Price (with Filter)
BPS.10	10	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	46	750x430x870	1700 €	2200 €
BPS.25	25	220-380 / 50-60	1,10 / 1,5	72	820x520x990	2000 €	2500 €
BPS.35	35	220-380 / 50-60	1,50 / 2,0	75	820x520x1080	2200 €	2700 €
BPS.50	50	380 / 50-60	2,20 / 3	100	960x630x1060	4100 €	4700 €

Sebze Doğrama Makineleri

Vegetable Slicing Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- 2 farklı besleme haznesi
- İsteğe bağlı kübik bıçaklar

Basic Features

- All stainless steel
- Easy to clean design
- 2 different feeding chambers
- Optional cubic blades

Parmak Patates Bıçak | Finger Fries Slicer

İnce Rende | Slim Grater

Kalın Rende | Thick Grater

6mm Düz Bıçak | 6mm Flat Slicer

8mm Düz Bıçak | 8mm Flat Slicer

10mm Düz Bıçak | 10mm Flat Slicer

Yarım Ay Bıçak | Half-Moon Slicer



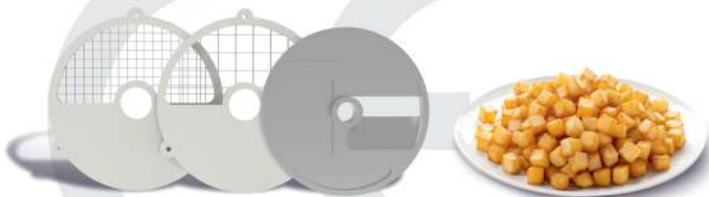
BSÜ



BSA

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BSÜ	300	220 / 50-60	0,25 / 0,3	25	640x420x530	1200 €
BSA	300	220 / 50-60	0,25 / 0,3	30	650x480x1020	1300 €



10x10 mm Kübik Bıçak | Cubic Slicer 100€

10x20 mm Kübik Bıçak | Cubic Slicer 100€

Ön Kesici | Front Blade 100€

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Soğan Doğrama Makineleri Onion Chopping Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir tencere ve bıçak

Basic Features

- All stainless steel
- Easy to clean design
- Detachable pot and knife



BSD

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Lt) Capacity (Kg/Lt)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç Power	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BSDE ECO	2 Kg - 7 Lt	220-380 / 50-60	0,25Kw / 0,3Hp	18	540x350x340	340 €
BSD	2 Kg - 7 Lt	220-380 / 50-60	0,37Kw / 0,5Hp	18	540x350x340	590 €

Öğütücü Makineleri Grinder Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik tencere ve bıçaklar
- Kolay temizlenebilir tasarım

Basic Features

- Stainless steel pots and knives
- Easy to clean design



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Lt) Capacity (Kg/Lt)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)	Fiyat Price
BGÖ	1 Kg - 2 Lt	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	14	330x280x380	400 €

T.C.
TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

TSE-HYB

HİZMET YETERLİLİK BELGESİ

Belge No :34-HYB-14684
İlk Veriliş Tarihi :03.03.2015
Son Geçerlilik Tarihi :03.03.2020
Firmanın Adı :BOĞAZİÇİ ENDÜSTRİYEL MUTFAK MAKİNALARI SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.
Firmanın Adresi :KARADENİZ MAH. CEBECİ CAD. NO:171 A GAZİOSMANPAŞA İSTANBUL/TÜRKİYE
Hizmet Yeri Adresi :KARADENİZ MAH CEBECİ CAD NO.171/A KÜÇÜKKÖY GAZİOSMANPAŞA
Sicil No :643025

Verilen Hizmetin Kapsamı

1. TS 12859 (02.04.2015) YETKİLİ SERVİSLER - ELEKTRİKLE VE/VEYA GAZLA ÇALIŞAN SANAYİ TİPİ CİHAZLAR - KURALLAR STANDARDINA UYGUN HİZMET VEREN (A GRUBU CİHAZLAR İÇİN)
* BOĞAZİÇİ ENDÜSTRİYEL MUTFAK MAKİNALARI SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ. YETKİLİ SERVİSİ (1213321)
(03.03.2015) (B.E.M. BOĞAZİÇİ) MARKALI



Türk Standardları Enstitüsü Hizmet Yeri Belgeleme Yönergesine göre yapılan inceleme neticesinde firma işyerinin, kapsamında belirtilen, hizmetler için yeterli olduğu tespit edilerek bu belge verilmiştir.

07.03.2019

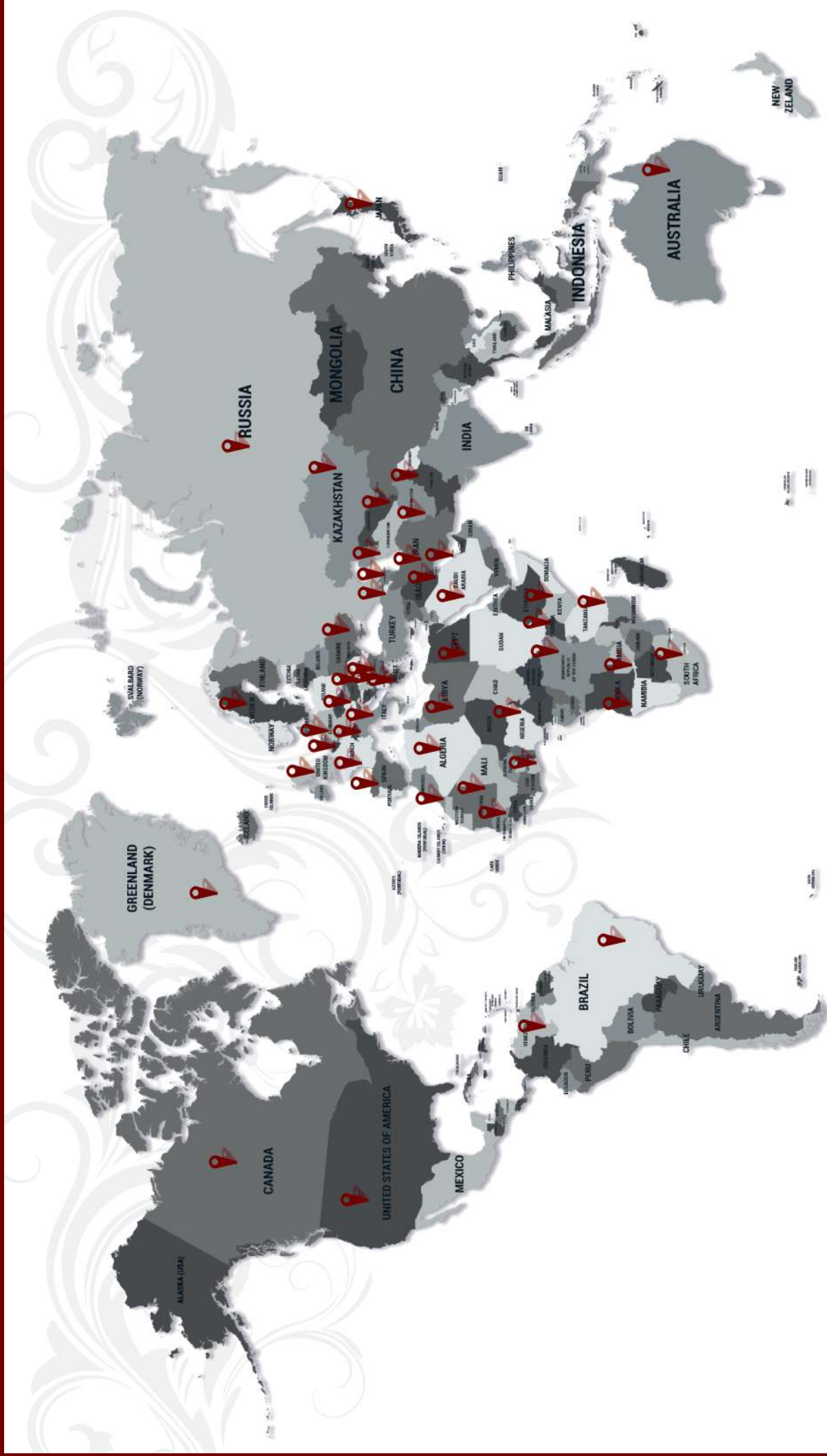
MAHMUT YAVUZ

AVRUPA YAKASI HİZMET YERİ BELGELENDİRME MÜDÜRÜ
V.



Ziya Gökalp Mah. Süleyman Demirel Bulvarı İOSB Binası Yanı Başakşehir /İSTANBUL. Telefon: 02125493973/02125493975 Faks: 02126710467

Bu belge hiçbir şekilde telif edilemez. İsmi ile kullanılması, yayılması veya başka bir şekilde kullanılması durumunda yasal sorumluluklar doğacaktır. Sayfa: 4 / 4



BOGAZICI

Quality, Competitive Price...



Location



BOĞAZICI Factory:

Karadeniz Mahallesi, Cebeci Caddesi, No:171/A Küçükköy,
Gaziosmanpaşa / İstanbul / Türkiye

E-Mail:bogazici@bogazicimakina.com • www.bogazicimakina.com