

Extras Catalog Producator PIMAK



Since 1992



EURO
2025
pimak.com



Professional Kitchen Equipments

2025

Ürün Katalođu / Euro Fiyat Listesi
Product Catalogue / Euro Price List

BOGAZICI

DAMPAK

MİR RADIANS

gastrolley

Firmamız, kataloğumuzda belirtilen ürünlerdeki ölçü, fiyat ve renk değişiklik hakkını saklı tutar.
Bu katalog içerisindeki resim ve görseller temsildir. Hiç bir şekilde çoğatılamaz ve kopyalanamaz.
Our company reserves the right to change the measurements, prices, and colors of the products
listed in our catalog. The images and visuals in this catalog are for illustrative purposes only
and may not be reproduced or copied in any form.



Şirket Profili

1992 yılında ufak adımlar ama büyük hedeflerle yola çıktığımızda elimizdeki en büyük gücün kendimize olan inancımız ve işimize duyduğumuz saygıdan ibaret olduğunun bilincindeydik. Zaman zaman ülke ekonomisindeki sert rüzgarlar bizlere zor anlar yaşattıysa da hayallerimizi asla engellemedi. Her geçen zaman beklentilerimizi haklı çıkardı. Kurulduğumuz günden bu güne kadar eksiklerimizi düzeltmek adına eleştirilere çok fazla önem verip yolumuza devam ettik. Rekabetin her zaman kaliteyi getireceğinin bilincindeydik. Bugün endüstriyel mutfak sektöründe PIMAK markasıyla Türkiye genelinde bayi, satış noktaları ve servis ağlarımız bulunmakta olup, yurt dışında 5 kıtada 45 farklı ülkeye ihracat yapmanın da haklı gururunu yaşamaktayız.

%100 Türk sermayesi ile kurulmuş olan şirketimiz geçen bu zamanda yurt içinde ve yurt dışında rekabetçi bir konuma gelmiştir. 7000 metrekaresi kapalı olmak üzere 10000 metrekareden oluşan tesisimizde üretim kapasitemiz, yıllık 1300 tondan 1750 tona çıkartmayı hedefliyoruz. Kurulduğu günden bu güne kadar ürün çeşitliliğini artırarak 800 farklı ürün portföyüne ulaşan firmamız; geniş çalışan kadrosu ve artan üretim kapasitesi ile ülke sanayisine katkı sunmaya devam etmektedir.

Çalışanlarımıza duyduğumuz güven ve işimize göstermiş olduğumuz saygı ile inovasyon ve rekabet odaklı büyümemize devam edeceğiz. Yerimizi ve konumumuzu biliyor; ülke ekonomisine fayda sağlayacak her türlü çalışmaya ilgisiz oluyoruz.

Company Profile

When we started our journey in 1992 with little steps towards achieving great objectives, we knew that the greatest strength we had was our faith in ourselves and the respect we had for our jobs. However, the tempest in the national economy made us go through tough times, but we overcame the challenges in our journey, attaching great importance to feedback to overcome our abilities since the day we were established.

Today, as PIMAK brand for industrial kitchen equipment, we have established a wide network of distributors, sales points, and service networks across the Republic of Turkey, and are very proud to be a major exporter to more than 45 countries in 5 continents.

Founded with 100% Turkish capital, PIMAK has reached a competitive position in both domestic and international markets. However, our aim is to increase our annual production capacity from 1,300 to 1,700 tons at our facilities, which consist of 10,000 square meters - including 5,000 square meters of closed areas.

Since its inception, PIMAK has manufactured over 800 different product portfolios, and thanks to the company's broad range of experienced teams of professionals, we will continue to contribute to the Republic's industrial kitchen equipment manufacturing sector. Furthermore, we will continue our growth with innovative and competitive edge thanks to the trust we have in our employees and the respect we display in our business dealings.



Inspires Professionals...

İçindekiler Contents

600 Serie	600 - Snack Serisi • 600 - Snack Serie	7
700 Serie	700 Serisi • 700 Serie	16
900 Serie	900 Serisi • 900 Serie	27
	Fırınlr • Ovens	38
	Döner Makineleri • Shawarma Machines	56
	Piliç Makineleri • Chicken Grills	68
	Kafeterya Ekipmanları • Cafeteria Equipments	81
	Hazırlık Ekipmanları • Preparation Equipments	88
	Soğutma Ekipmanları • Cooling Equipments	125
	Servis Arabaları • Service Trolleys	148
	Bulaşıkhanesi • Çamaşırhanesi • Scullery-Laundry	161
	Servis Hatları • Service Unit Lines	169
	Mutfak Ekipmanları • Kitchen Equipments	177

Taban Rafı Ocaklar Cookers with Base Shelf

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Tam veya kısmi yangın kesmeği
- Bunu tip birimdeki termostatik kontrolü fırın
- Paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Monofaz veya trifaz besleme
- İki kademe li sızdı plakalar
- Yuvarlak veya kare sızdı plakalar
- Termostatik kontrolü fırın
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Gaz

- LPG or Natural Gas use
- Faucet with safety valve
- Adjustable burner capacity
- Thermotatically controlled stove with tube type burner
- Stainless steel burner
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Two-stage heating capacity
- Circular or square plates
- Thermotatically controlled stove
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable



MX-8A



MX27-B

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gas (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite Capacity	Elvan Ölçü Dim. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	F P
MX-2A	🔥	21/25-30/50	14/10040	2	100x85x85	35	94
MX-3A	🔥	21/25-30/50	21/16060	3	150x85x85	46	110
MX-4A	🔥	21/25-30/50	28/24080	4	100x100x85	64	134
MX-8A	🔥	21/25-30/50	40/38130	6	150x100x85	105	184

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Plaka Boyut Plate Size	Kapasite Capacity	Elvan Ölçü Dim. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	F P
MX27-3	⚡	230-400 / 50-60	12	30x30 cm	3	150x85x85	52	110
MX27-4	⚡	230-400 / 50-60	16	30x30 cm	4	100x100x85	64	134
MX27-6	⚡	230-400 / 50-60	24	30x30 cm	6	150x100x85	92	184
MX27-8	⚡	230-400 / 50-60	32	30x30 cm	8	200x100x85	120	284

Patisserie Fırınlar

Patisserie Ovens

Temel Özellikler

- Elektrikli modellerde monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Fanlı hava sirkülasyonu
- Nemlendirme
- Paslanmaz çelik gövde
- Isıya dayanıklı çift cam
- Pişirme zamanlayıcı
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply in electric models
- Thermostat controlled heating
- Fan air circulation
- Moistening
- Stainless steel body
- Heat resistant double glass
- Cooking timer
- Hygienic and safe
- Long lasting



PTS04-DİJİTAL



PTS06-DİJİTAL



PTS09-MANUEL

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Tepsi Adı.) Capacity (Tray Qty.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PTS04-MANUEL	⚡	230-380 / 50-60	6	40x60cm - 4	80,5x87x54	66
PTS04-DİJİTAL	⚡	230-380 / 50-60	6	40x60cm - 4	80,5x87x54	66
PTS06-MANUEL	⚡	380 / 50-60	10	40x60cm - 6	80,5x87x103	120
PTS06-DİJİTAL	⚡	380 / 50-60	10	40x60cm - 6	80,5x87x103	120
PTS09-MANUEL	⚡	380 / 50-60	18	40x60cm - 9	80,5x87x135	180
PTS09-DİJİTAL	⚡	380 / 50-60	18	40x60cm - 9	80,5x87x135	180

Konveksiyonel Fırınlar Convection Ovens

Temel Özellikler

- Elektrikli modellerde trifaze besleme
- Gazlı modellerde LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Termostat kontrollü ısıtma
- Fanlı hava sirkülasyonu
- Nemlendirme
- Paslanmaz çelik gövde
- Isıya dayanıklı çift cam
- Pısırmaya zamanlayıcı
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Three-phase supply in electric models
- Working with LPG or Natural Gas in gas models
- Thermostat controlled heating
- Fan air circulation
- Moistening
- Stainless steel body
- Heat resistant double glass
- Cooking timer
- Hygienic and safe
- Long lasting



DFKE06



DFKG10

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar, Volt) Gas (Mbar, Volt)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Tepsi Adt.) Capacity (Tray Qty.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
DFKG10	🔥	21-25 / 30-50 / 380V	14	1/1 - 10	95,5x77x105	124
DFKG20	🔥	21-25 / 30-50 / 380V	18	1/1 - 20	115,5x103x105	170
DFKG40	🔥	21-25 / 30-50 / 380V	34	1/1 - 40	115,5x109x178	200

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Tepsi Adt.) Capacity (Tray Qty.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
DFKE06	⚡	380 / 50-60	10,6	1/1 - 6	95,5x86,6x82	90
DFKE10	⚡	380 / 50-60	13,6	1/1 - 10	95,5x86,6x105	140
DFKE20	⚡	380 / 50-60	24,6	1/1 - 20	115,5x102x105	180
DFKE40	⚡	380 / 50-60	49,2	1/1 - 40	115,5x108,5x177	200

Kaynatma Kazanı Boiling Pan

Kaynatma Kazanı Temel Özellikler

- AISI 304 paslanmaz çelik.
- Karşı ağırlıklı kapaklıdır.
- Çift cidarlı ceketteki su seviyesi için doldurma ve kontrol musluğu seviyesi işareti vardır.
- Aşırı basınç valfi ve manometre bulunur.
- Soğuk sıcak su doldurma musluğu vardır.
- Boşaltma muslukludur.
- Gazlı modellerde, brülör komple magnetik valfidir.

Boiling Pan Basic Features

- Made of AISI 304 (Cr-Ni 18/10) stainless steel.
- With counterweighted cap.
- There is a filling and check tap level mark for the water level in the double jacket jacket.
- Includes overpressure valve and monometer.
- It has cold hot water filling tap.
- With drain tap.
- In gas models, the burner assembly is equipped with a magnetic valve.



90S-KKE-80

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Lt.) Capacity (L.)	Ebat (cm) Dim. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-KKG-80	🔥	21/25-30/50	22,5/19350	80	80x90x85	140
90S-KKG-100	🔥	21/25-30/50	28,5/24510	100	80x90x85	155
90S-KKG-150	🔥	21/25-30/50	33,5/28810	150	80x90x85	180
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (L.)	Ebat (cm) Dim. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-KKE-80	⚡	230-400 / 50-60	12	80	80x90x85	135
90S-KKE-100	⚡	230-400 / 50-60	12	100	80x90x85	150
90S-KKE-150	⚡	230-400 / 50-60	17	150	80x90x85	175