

HAMUR TEKNOLOJİLERİ

ALTUNTAŞ

M A K İ N A

Sermayesinde Güven Var

SINCE 1991

TÜRK MÜHENDİSLİĞİYLE DÜNYAYA AÇILAN KAPI

Altuntaş Makina olarak, Türk mühendisliği ve üretim gücünü dünyanın dört bir yanına taşıyoruz. Türkiye’de geliştirdiğimiz yenilikçi ve güvenilir makinelerimizi bugün 85’ten fazla ülkeye ihraç ediyoruz.

Avrupa’dan Orta Doğu’ya, Afrika’dan Amerika’ya uzanan geniş ihracat ağımla, farklı ülkelerdeki profesyonel üreticilerin ihtiyaçlarına yönelik çözümler sunuyoruz.

Yüksek kalite standartlarımız, sağlam ve verimli makine teknolojilerimiz ve satış sonrası destek anlayışımız ile global pazarda güvenilir bir çözüm ortağı olarak büyümeye devam ediyoruz.

Her yeni ülke, bizim için yalnızca bir ihracat noktası değil; Altuntaş Makina kalitesinin dünyada karşılık bulduğunun bir göstergesidir.

Türkiye’den dünyaya, güçlü teknoloji ve güvenilir üretim.

ALMANYA-AMERİKA BİRLEŞİK DEVLETLERİ-ARNAVUTLUK-AVUSTRALYA-AVUSTURYA-AZERBAYCAN-ABHAZYA-BAHREYN- BOSNA HERSEK-BİRLEŞİK ARAP EMİRLİKLERİ-BELÇİKA-BELARUS-BULGARİSTAN-CEZAYİR-ÇEKYA-CİBUTİ-ÇİN-DANİMARKA- ERMENİSTAN-ESTONYA-ETİYOPYA-FAS-FİNLANDİYA-FİLİSTİN-FRANSA-GÜNEY AFRIKA-GÜRCİSTAN-HİNDİSTAN-HOLLANDA-HIRVATİSTAN-IRAK-İRAN-İSPANYA-İSVEÇ-İSVİÇRE-İTALYA-İNGİLTERE-JAPONYA-KANADA-KARADAĞ-KATAR-KAZAKİSTAN-KOLOMBİYA-KOSOVA-KUVEYT-KUZEY MAKEDONYA-LETONYA-LİBYA-LÜBNAN-LÜKSEMBURG-MACARİSTAN-MALEZYA-MEKSİKA-MISIR-MOLDOVA-MOZAMBİK-NORVEÇ-ÖZBEKİSTAN-PAKİSTAN-PANAMA-POLONYA-ROMANYA-RUSYA-SİRBİSTAN-SLOVAKYA-SUDAN-SURİYE-SLOVENYA-SUUDİ ARABİSTAN-TÜRKMENİSTAN-TUNUS-TACİKİSTAN-TATARİSTAN-UKRAYNA-UMMAN-ÜRDÜN-YUNANİSTAN...

+85 ÜLKEYE İHRACAT



**EXPORT TO +85
COUNTRIES**

Hızlı, Pratik, Güvenilir

HAKKIMIZDA

"1991'den bu yana üretimde tecrübe, teknolojide yenilik."

1991 yılında kurulan Altuntaş Makina, bugün 14.000 m² kapalı üretim alanında hamur teknolojileri sektörüne yönelik yenilikçi, dayanıklı ve yüksek kaliteli makineler üretmektedir.

Kurulduğumuz günden bu yana müşteri memnuniyetini ve sektörel ihtiyaçları odağımıza alıyor; değişen üretim ihtiyaçlarına yönelik teknolojiler geliştirerek her geçen gün kendimizi ileri taşıyoruz. Tecrübemizi yenilikçi yaklaşımımızla birleştirerek, güvenilir ve sürdürülebilir çözümler sunuyoruz.

Ürün portföyümüzde; hamur yoğurma ve mikser makineleri, hamur açma makineleri, dilimleme ve yağlama sistemleri, kadayıf dökme makineleri, pişirme ocakları, serme ve kesme üniteleri, fıstık serme sistemleri ve şerbetleme makineleri gibi birçok farklı çözüm yer almaktadır.

Altuntaş Makina olarak yalnızca makine üretmiyor; üretim süreçlerini kolaylaştıran, verimliliği artıran ve işletmelere katma değer sağlayan çözümler geliştiriyoruz.

Tecrübemizden aldığımız güç, yenilikçi teknolojimiz ve kalite anlayışımızla geleceğin üretim ihtiyaçlarına bugünden cevap veriyoruz.

"Sermayesinde Güven Var"

Fast, Efficient, Reliable

ABOUT US

“Experience in Manufacturing, Innovation in Technology Since 1991”

Founded in 1991, Altuntaş Makina operates today in a 14,000 m² covered production facility, manufacturing innovative, durable, and high-quality machines for the dough technology sector.

Since our founding, we have focused on customer satisfaction and industry needs; by developing technologies tailored to evolving production requirements, we continue to push the boundaries of what’s possible every day. By combining our experience with our innovative approach, we offer reliable and sustainable solutions.

Our product portfolio includes a wide range of solutions, such as dough kneading and mixing machines, dough sheeting machines, slicing and greasing systems, kadayif pouring machines, baking ovens, spreading and cutting units, pistachio spreading systems, and syrup-coating machines.

At Altuntaş Makina, we do more than just produce machines ; we develop solutions that ease production processes, increase efficiency, and provide added value to businesses.

With the experience we’ve gained, our innovative technology, and our commitment to quality, we’re meeting the production needs of the future—today.

Hızlı, Pratik, Güvenilir

MİSYONUMUZ

"1991'den Bugüne Gıda Teknolojilerinde Öncülük"

Altuntaş Makina olarak misyonumuz; **insan gücünü ve operasyonel yükü azaltan, üretim süreçlerini daha verimli, hızlı, hijyenik ve sürdürülebilir hale getiren yenilikçi gıda makineleri** geliştirmektir.

Müşterilerimizin ihtiyaçlarını yakından analiz ederek; **ergonomi, dayanıklılık, yüksek performans, hijyen ve kullanım kolaylığını** tasarımlarımızın merkezine alıyoruz. Geliştirdiğimiz her makineyi yalnızca bir üretim ekipmanı olarak değil, işletmelerin süreçlerini optimize eden, verimliliğini artıran ve uzun vadeli değer katan **bir çözüm ortağı** olarak konumlandırıyoruz.

1991'den bu yana edindiğimiz sektör tecrübesini güçlü mühendislik altyapımız ve sürekli gelişim anlayışımızla birleştirerek, gıda üretim teknolojilerine değer katan çözümler sunuyoruz.

Teknolojiyi insanın hizmetine sunuyor, üretimi geleceğe taşıyoruz.

VİZYONUMUZ

"Global Bir Gıda Teknolojileri Markası Olmak"

Altuntaş Makina olarak vizyonumuz; **hamur işleme teknolojileri alanında dünya çapında en çok tercih edilen, güvenilirliği, yenilikçi yaklaşımı ve üstün mühendislik kalitesiyle öne çıkan global bir marka** olmaktır. Kullanıcı ihtiyaçlarını merkeze alan, yüksek verimlilik ve üstün performans sunan çözümlerimizle gıda makineleri sektöründe standartları yükseltmeyi ve **sektöre yön veren teknoloji markalarından biri** olmayı hedefliyoruz.

Türk mühendisliğinin gücünü dünya pazarlarına taşıma hedefimiz doğrultusunda; inovasyonu, sürekli gelişimi ve müşteri memnuniyetini iş yapış kültürümüzün temel unsurları olarak benimsiyoruz. Bugünün ihtiyaçlarına çözüm üretmenin ötesinde, gıda üretim teknolojilerinin geleceğini öngören ve **geleceğin makinelerini bugünden geliştiren öncü bir marka** olma yolunda kararlılıkla ilerliyoruz.

Global düşünüyor, yenilikçi teknolojiler geliştiriyor, Türk mühendisliğini dünyaya taşıyoruz.

Fast, Efficient, Reliable

OUR MISSION

"Pioneering Food Technologies Since 1991"

At Altuntaş Makina, our mission is to develop innovative food machinery that reduces the need for manual labor and operational workload, and makes production processes more efficient, faster, hygienic, and sustainable.

By closely analyzing our customers' needs, we place ergonomics, durability, high performance, hygiene, and ease of use at the heart of our designs. We position every machine we develop not merely as a piece of production equipment, but as a solution partner that optimizes business processes, increases efficiency, and adds long-term value.

By combining the industry experience we have gained since 1991 with our strong engineering infrastructure and our commitment to continuous improvement, we offer solutions that add value to food production technologies. We put technology at the service of people and take production into the future.

OUR VISION

"To Be a Global Food Technology Brand"

At Altuntaş Makina, our vision is to become a global brand that is the most preferred worldwide in the field of dough processing technologies, standing out for its reliability, innovative approach, and superior engineering quality. By offering solutions that are focused on user needs and deliver high efficiency and superior performance, we aim to raise the bar in the food machinery industry and become one of the leading technology brands shaping the sector.

In line with our goal of bringing the strength of Turkish engineering to global markets, we embrace innovation, continuous improvement, and customer satisfaction as the cornerstones of our corporate culture. Going beyond simply providing solutions to today's needs, we are steadfastly moving forward on our path to becoming a leading brand that anticipates the future of food production technologies and develops the machines of tomorrow today. We think globally, develop innovative technologies, and bring Turkish engineering to the world.

YENİ. MAKİNA

NEW MACHINE

ALPİTA Börek Makinası, geleneksel böreklerin özgün karakterini ve el işçiliğiyle hazırlanan yapısını korurken, üretim süreçlerini hızlandırmak ve işletmelerin üretim kapasitesini artırmak amacıyla geliştirilmiştir.

Farklı hamur işi ürünlerinin hazırlanmasına uygun yapısıyla ALPİTA; başta Kol Böreği ve Boşnak Böreği olmak üzere Gül Böreği, Kürt Böreği, Sigara Böreği, Simit Katmer, Serpme Böreği ve Selanik Böreği gibi çeşitli ürünlerin üretiminde kullanılabilir.

Hızlı, Verimli ve Esnek Üretim.

The ALPİTA Börek Machine was developed to accelerate production processes and increase production capacity while preserving the unique character and handmade structure of traditional börek.

With its design suitable for preparing various pastry products, ALPİTA can be used in the production of a wide range of products, including Kol Böreği and Bosnian Börek, as well as Gül Böreği, Kurdish Börek, Sigara Böreği, Simit Katmer, Serpme Böreği, and Thessaloniki Böreği.

Fast, Efficient, and Flexible Production.

UZUNLUK LENGTH	6.500mm
YÜKSEKLİK HEIGHT	1.750mm
GENİŞLİK WIDTH	2.050mm
AĞIRLIK WEIGHT	1500kg
ELEKTRİK GÜCÜ ELECTRIC POWER	380v/ 50 Hz 19,5 kW
KAPASİTE CAPACITY	Ürün/Saat Product/Hour 70-100kg



ALPİTA

BÖREK MAKİNASI
BÖREK (PASTRY) MACHINE



AL-500

HAMUR AÇMA MAKİNASI DOUGH SHEETING MACHINE

Endüstriyel imalathaneler için tasarlanan hamur açma makinesi, yüksek üretim kapasitesi ve homojen açma performansı ile öne çıkar.

Kaliteli paslanmaz çelik gövdesi sayesinde dayanıklı ve hijyenik kullanım sunarken, baklava yufkalarını ince ve eşit kalınlıkta açarak standart üretim kalitesini destekler.

Endüstriyel üretimde hız, kalite ve yüksek verimlilik.

Designed for industrial production facilities, this dough sheeting machine stands out with its high production capacity and consistent sheeting performance.

Thanks to its high-quality stainless steel body, it offers durable and hygienic operation while sheeting baklava dough into thin, evenly thick sheets, supporting consistent production quality.

Speed, quality, and high efficiency in industrial production.



WEB
SİTEMİZDE
İNCELEYİN!



ALTUNTAŞ
MAKİNA

*Sermayesinde
Güven Var*

AL-500

UZUNLUK LENGTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	GENİŞLİK WIDTH	AĞIRLIK WEIGHT	ELEKTRİK GÜCÜ ELECTRIC POWER	KAPASİTE CAPACITY	KALINLIK THICKNESS
3.330 mm	1.540 mm	1.350 mm	1.200 kg	380v 16,5 kW	70 KG Hamur/Saat Dough/Hour	0,05-1 mm



REKOR KIRAN MAKİNA
RECORD-BREAKING MACHINE



EDY-01

DİLİMLEME & YAĞLAMA MAKİNASI SLICING & OILING MACHINE

Yüksek hız, hassas dilimleme ve kontrollü yağlama. Saatte 320-360 tepsi kapasiteyle dilimleme ve yağlama işlemlerini gerçekleştirir. Ayarlanabilir bıçak kalıbı ve yağ ısıtma rezistansı sayesinde pratik ve verimli kullanım sunar.

Dilimleme ve yağlama işlemini tek makinede gerçekleştirir. Yağ gramajı hassas tartı sistemi ile isteğe göre ayarlanabilir. Hassas ayarlı bıçak sistemi sayesinde hamur katmanlarında yapışma ve deformasyon oluşmasını önler. Yüksek üretim kapasitesiyle iş gücünden ve zamandan tasarruf sağlar.

High speed, precise slicing, and controlled oiling. With a capacity of 320-360 trays per hour, it performs both slicing and oiling operations. Thanks to its adjustable blade template and oil heating resistor, it offers practical and efficient operation.

It performs both slicing and oiling operations in a single machine. The amount of oil can be adjusted as desired using a precision weighing system. Thanks to its precision-adjusted blade system, it prevents sticking and deformation in the dough layers. With its high production capacity, it saves labor and time.



WEB
SİTEMİZDE
İNCELEYİN!



ALTUNTAŞ
M A K İ N A

*Sermayesinde
Güven Var*

EDY-01

UZUNLUK LENGTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	GENİŞLİK WIDTH	AĞIRLIK WEIGHT	ELEKTRİK GÜCÜ ELECTRIC POWER	KAPASİTE CAPACITY
3.480 mm	1.640 mm	725 mm	450 kg	220v 5 kW	320-360 Tepsi/Saat Tray/Hour



ALM SERİSİ

HAMUR YOĞURMA MAKİNALARI

DOUGH KNEADING MACHINES-ALM SERIES

ALM Serisi, çift motorlu yapısı sayesinde spiral ve kazanı birbirinden bağımsız çalıştırarak üretimde maksimum güç, performans ve denge sunar. Sağa ve sola dönüş özelliği, farklı hamur tiplerine uyum sağlarken; sert ve yoğun hamurların dahi kolaylıkla yoğrulmasına olanak tanır.

20, 50 ve 75 kg kapasiteli üç farklı model seçeneğiyle farklı üretim hacimlerine cevap veren ALM Serisi, profesyonel işletmelerin ihtiyaçlarına göre tasarlanmıştır.

Thanks to its dual-motor design, the ALM Series operates the spiral and the bowl independently, delivering maximum power, performance, and balance in production. Its clockwise and counterclockwise rotation feature adapts to different dough types while allowing even tough and dense doughs to be kneaded with ease.

With three different model options available in 20, 50, and 75 kg capacities, the ALM Series is designed to meet the needs of professional operations with different production volumes.



WEB
SİTEMİZDE
İNCELEYİN!

ALM 50

UZUNLUK LENGTH	960mm
YÜKSEKLİK HEIGHT	1.210mm
GENİŞLİK WIDTH	560mm
AĞIRLIK WEIGHT	330kg
ELEKTRİK GÜCÜ ELECTRIC POWER	380V/5,5 kW
KAPASİTE CAPACITY	20kg Un/Flour

**ALM 70**

UZUNLUK LENGTH	1.220mm
YÜKSEKLİK HEIGHT	1.480mm
GENİŞLİK WIDTH	720mm
AĞIRLIK WEIGHT	630kg
ELEKTRİK GÜCÜ ELECTRIC POWER	380V/7 kW
KAPASİTE CAPACITY	50 kg Un/Flour

**ALM 80**

UZUNLUK LENGTH	1.360mm
YÜKSEKLİK HEIGHT	1.520mm
GENİŞLİK WIDTH	830mm
AĞIRLIK WEIGHT	706kg
ELEKTRİK GÜCÜ ELECTRIC POWER	380V/9 kW
KAPASİTE CAPACITY	75 kg Un/Flour

**ALM**
Serisi

HSK-01

HAMUR SERME & KESME MAKİNASI DOUGH SPREADING & CUTTING MACHINE

HSK-01 Hamur Serme ve Kesme Makinası, açılmış yufkaların otomatik olarak tepsi ölçülerine uygun şekilde serilmesini ve kesilmesini sağlayan yenilikçi bir çözümdür.

Özellikle baklava ve benzeri çok katlı tatlı üretim süreçlerinde, yufkanın tepsiye hatasız şekilde yerleştirilmesi ve eşit ebatlarda kesilmesi üretim kalitesini doğrudan etkiler. HSK-01, işte tam da bu ihtiyaca odaklanarak geliştirilmiştir.

The HSK-01 Dough Spreading and Cutting Machine is an innovative solution that automatically spreads and cuts rolled-out phyllo dough according to tray dimensions.

Especially in the production of baklava and similar multi-layered desserts, accurately placing the phyllo dough on the tray and cutting it into uniform sizes directly affects production quality. The HSK-01 was specifically developed to meet this need.



WEB
SİTEMİZDE
İNCELEYİN!

ALTUNTAŞ
MAKİNA

*Sermayesinde
Güven Var*

HSK-01

UZUNLUK LENGTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	GENİŞLİK WIDTH	AĞIRLIK WEIGHT	ELEKTRİK GÜCÜ ELECTRIC POWER	KAPASİTE CAPACITY
1.900 mm	1.100 mm	990 mm	150 kg	220v 1kW	200 Tepsi/Saat Tray/Hour



AFS

FISTIK SERME MAKİNASI PISTACHIO SPREADING MACHINE

AFS – Fıstık Serme Makinası, başta baklava ve şerbetli tatlılar olmak üzere çeşitli ürünlerin üzerine fıstık, ceviz, badem gibi granürlü malzemelerin eşit ve kontrollü şekilde dağıtılmasını sağlamak amacıyla geliştirilmiştir. Süreçleri hızlandırmak, standardizasyon sağlamak ve fire oranlarını düşürmek için tasarlanmıştır.

Saatte 1000 tepsiye kadar fıstık serer.

The AFS – Pistachio Spreading Machine was developed to ensure the even and controlled distribution of granular ingredients such as pistachios, walnuts, and almonds onto various products, primarily baklava and syrup-based desserts. It is designed to speed up processes, ensure standardization, and reduce waste rates.

It can spread up to 1,000 trays of pistachios per hour.



WEB
SİTEMİZDE
İNCELEYİN!

ALTUNTAŞ
M A K İ N A

*Sermayesinde
Güven Var*

AFS

UZUNLUK LENGTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	GENİŞLİK WIDTH	AĞIRLIK WEIGHT	ELEKTRİK GÜCÜ ELECTRIC POWER	KAPASİTE CAPACITY
1.630 mm	1.270 mm	785 mm	125 kg	220v 0,3 kW	1000 Tepsi/Saat Tray/Hour



AS-01

ŞERBETLEME MAKİNASI SYRUP POURING MACHINE

AS-01 Şerbetleme Makinası, başta baklava olmak üzere şerbetli tatlı üretiminde kullanılan endüstriyel bir çözümdür. Bu makina, üretim sürecinin en kritik adımlarından biri olan şerbetleme işlemini, hassas gramaj kontrolü ve homojen dağılım sağlayarak otomatikleştirir.

Makinanın temel işlevi, önceden belirlenen tepsi ölçülerine göre şerbeti, tatlının her noktasına eşit şekilde dağıtmaktır. Şerbetin fazla veya yetersiz dökülmesi gibi kaliteyi etkileyen sorunları ortadan kaldırır. Sistem, operatör tarafından ayarlanan gramaj değerine göre çalışır ve bu sayede tüm tepsilere eşit miktarda homojen olarak şerbet dökülmesini sağlar.

The AS-01 Syrup Pouring Machine is an industrial solution used in the production of syrup-based desserts, primarily baklava. This machine automates the syrup pouring process—one of the most critical steps in the production process—by providing precise weight control and homogeneous distribution.

The machine's primary function is to distribute the syrup evenly across every part of the dessert according to the predetermined tray dimensions. It eliminates quality-related issues such as excessive or insufficient syrup pouring. The system operates according to the weight value set by the operator, ensuring that an equal and homogeneous amount of syrup is poured onto all trays.



WEB
SİTEMİZDE
İNCELEYİN!



ALTUNTAŞ
M A K İ N A

*Sermayesinde
Güven Var*

AS-01

UZUNLUK LENGTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	GENİŞLİK WIDTH	AĞIRLIK WEIGHT	ELEKTRİK GÜCÜ ELECTRIC POWER	KAPASİTE CAPACITY
3.520 mm	1.794 mm	930 mm	320 kg	220v 4,5 kW	450 Tepsi/Saat Tray/Hour



G-110

KADAYIF DÖKME MAKİNASI KADAYIF (KUNAFİ) DISPENSING MACHINE

G-110 Kadayıf Dökme Makinesi, doğalgaz veya LPG ile çalışan tepsi ısıtma sistemi sayesinde hızlı ve kontrollü üretim sağlar. Ayarlanabilir dönüş hızı ve otomasyon kontrollü hamur akış sistemi ile hamurun tepsiye istenilen miktarda ve homojen şekilde dökülmesini sağlar.

Güvenli ateşleme sistemi ve pratik kullanımıyla verimli, standart ve kaliteli kadayıf üretimi sunar.

The G-110 Kadayıf Dispensing Machine ensures fast and controlled production thanks to its tray heating system powered by natural gas or LPG. With an adjustable rotation speed and an automation-controlled dough flow system, it ensures that the dough is dispensed onto the tray in the desired amount and in a uniform manner.

Featuring a safe ignition system and practical operation, it offers efficient, consistent, and high-quality kadayıf production.



WEB
SİTEMİZDE
İNCELEYİN!



ALTUNTAŞ
M A K İ N A

*Sermayesinde
Güven Var*

G-110

UZUNLUK LENGTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	GENİŞLİK WIDTH	AĞIRLIK WEIGHT	ELEKTRİK GÜCÜ ELECTRIC POWER	TEPSİ ÇAPİ COPPER TRAY DIAMETER	BAKIR TEPİSİ KALINLIĞI COPPER TRAY THICKNESS	KAPASİTE CAPACITY
2.060 mm	1.320 mm	1.540 mm	375 kg	220v 1,5 kW	110 cm	6 mm	7-8 kg Hamur/Dough Saat/Hour



ALTUNTAŞ
M A K İ N A

*Sermayesinde
Güven Var*

PIŞİRME OCAKLARI

G1-3B / G2-3B / G3-3B

COOKING STOVES

Piştirme Ocakları, kadayıf tepsileri ve benzeri ürünlerin yüksek ısıda, kontrollü ve homojen şekilde pişirilmesini sağlar. Doğalgaz veya LPG ile çalışabilen cihaz, dönme özelliği sayesinde tepsinin eşit şekilde ısı almasına ve ürünün homojen pişmesine yardımcı olur.

Profesyonel işletmeler için pratik, verimli ve güvenilir bir piştirme çözümüdür.

Cooking Stoves ensure that kadayıf trays and similar products are cooked at high temperatures in a controlled and homogeneous manner. The unit, which can operate on natural gas or LPG, helps the tray receive heat evenly and ensures homogeneous cooking thanks to its rotating feature.

It is a practical, efficient, and reliable cooking solution for professional businesses.



**WEB
SİTEMİZDE
İNCELEYİN!**



ALTUNTAŞ
M A K İ N A

*Sermayesinde
Güven Var*

PIŞIRME OCAKLARI

G2-3B

UZUNLUK LENGTH	705mm
YÜKSEKLİK HEIGHT	990mm
GENİŞLİK WIDTH	1.560mm
AĞIRLIK WEIGHT	80kg
ELEKTRİK GÜCÜ ELECTRIC POWER	220v / 0,2kW
ISI KAPASİTESİ MAX HEATING CAPACITY	1,93-3,17 (LPG-LNG)
İSTENİLEN GAZ BASINCI DESIRED GAS PRESSURE	20/30mbar
GAZ GİRİŞİ GAS INLET	1/2" Inch
YAKIT TÜKETİMİ FUEL CONSUMPTION	G20 LPG 3,15 m ³ G20 LNG 1,93 m ³ G30 LPG 4,62 m ³ G30 LNG 3,17 m ³

G3-3B

UZUNLUK LENGTH	705mm
YÜKSEKLİK HEIGHT	990mm
GENİŞLİK WIDTH	2.400mm
AĞIRLIK WEIGHT	120kg
ELEKTRİK GÜCÜ ELECTRIC POWER	220v / 0,2kW
ISI KAPASİTESİ MAX HEATING CAPACITY	2,85 - 4,62 (LPG-LNG)
İSTENİLEN GAZ BASINCI DESIRED GAS PRESSURE	20/30mbar
GAZ GİRİŞİ GAS INLET	1/2" Inch
YAKIT TÜKETİMİ FUEL CONSUMPTION	G20 LPG 3,15 m ³ G20 LNG 1,93 m ³ G30 LPG 4,62 m ³ G30 LNG 3,17 m ³

G1-3B

UZUNLUK LENGTH	705mm
YÜKSEKLİK HEIGHT	990mm
GENİŞLİK WIDTH	870mm
AĞIRLIK WEIGHT	50kg
ELEKTRİK GÜCÜ ELECTRIC POWER	220v / 0,2kW
ISI KAPASİTESİ MAX HEATING CAPACITY	0,97 - 1,58 (LPG-LNG)
İSTENİLEN GAZ BASINCI DESIRED GAS PRESSURE	20/30mbar
GAZ GİRİŞİ GAS INLET	1/2" Inch
YAKIT TÜKETİMİ FUEL CONSUMPTION	G20 LPG 3,15 m ³ G20 LNG 1,93 m ³ G30 LPG 4,62 m ³ G30 LNG 3,17 m ³





TEKNİK DESTEK

TECHNICAL SUPPORT

Altuntaş Makina olarak sadece üretmekle kalmıyor, satış sonrası sürecin her anında yanınızda yer alıyoruz.

Uzman ekibimizle ihtiyaç duyduğunuz her anda çözüm sunuyor, üretiminizin aksamaması için 7/24 teknik destek sağlıyoruz.

At Altuntaş Makina, we don't just manufacture—we're by your side at every stage of the after-sales process.

With our team of experts, we provide solutions whenever you need them and offer 24/7 technical support to ensure your production runs smoothly.



Satış sonrası kurulum ve devreye alma hizmeti
Post-sale installation and commissioning services



Uzaktan ve yerinde teknik destek
Remote and on-site technical support



Yedek parça temini ve arıza çözümü
Spare parts supply and repair services



Düzenli bakım ve kontrol hizmetleri
Regular maintenance and inspection services

**7/24 TEKNİK
SERVİS**





GARANTİ KAPSAMI

WARRANTY COVERAGE

Altuntaş Makina tarafından üretilen tüm makineler, kurulum tarihinden itibaren 2 yıl garanti kapsamındadır. Garanti süresi boyunca meydana gelebilecek garanti kapsamı dahilinde her türlü teknik problem, uzman ekibimiz tarafından yerinde ve hızlı bir şekilde müdahale edilerek giderilmektedir.

Altuntaş Makina olarak, müşterilerimizin üretim süreçlerinde kesintisiz hizmet alabilmeleri için satış sonrası teknik destek ve servis kalitemizi en üst düzeyde tutmaktayız

All machines manufactured by Altuntaş Makina are covered by a 2-year warranty effective from the date of installation. Any technical issues that may arise during the warranty period and are covered under the warranty will be resolved quickly and on-site by our team of experts.

At Altuntaş Makina, we maintain the highest standards of after-sales technical support and service quality to ensure our customers receive continuous service throughout their production processes.

ARGE

ALTUNTAŞ
MAKİNA

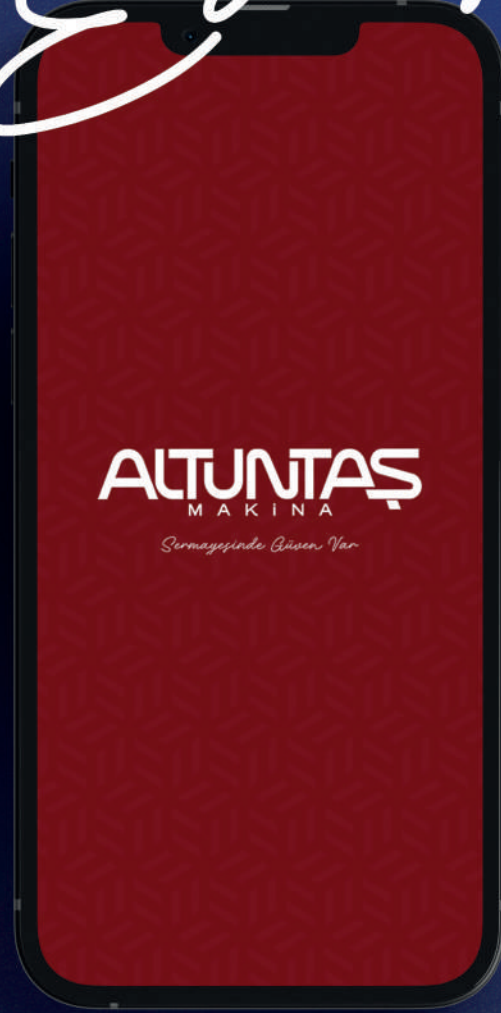


Hızlı, Pratik, Güvenilir



BİZİ TAKİP

Edin!



FOLLOW US



Altuntasglobal



altuntasmachinery



malatyaaltuntas



altuntasmachinery



AltuntasMakina



www.altuntasmakina.com.tr



ALTUNTAŞ