



Choice of Professionals



**OUR EQUIPMENT
OPERATING
IN 70+
DIFFERENT COUNTRIES**



PRESSURE FRYERS

High-performance devices commonly preferred in professional kitchens. These fryers ensure quick and efficient frying of food, meeting the needs of restaurants, cafes, and fast food chains.

The fundamental feature of pressure fryers is their operation in a pressurized environment. Heating the oil inside the fryer under high pressure allows for faster cooking of the food, while preserving the essence of the product. A pressure fryer keeps the exterior crispy while maintaining a tender interior, without losing its natural juices. Additionally, the high-performance capabilities facilitated by pressure help the food to avoid excessive oil absorption on the outer layer. This results in achieving perfectly crispy and golden-brown fried food in a short amount of time.

BASINÇLI FRİTÖZLER

Profesyonel mutfaklarda sıklıkla tercih edilen yüksek performanslı cihazlar, basınçlı fritözlerdir. Bu fritözler, yiyeceklerin hızlı ve etkili bir şekilde kızartılmasını sağlayarak, restoran, kafe ve fast food zincirleri gibi işletmelerin ihtiyaçlarını karşılamaktadır.

Basınçlı fritözlerinin temel özelliği, basınçlı bir ortamda çalışması ve basınç yardımıyla normal pişirme sıcaklığından daha yüksek performans sağlamasıdır. Bu özellik sayesinde basınçlı fritöz, yiyeceklerin dışının çıtır içinin yumuşak pişmesini sağlar ve ürünün özsuğunu kaybetmeden mükemmel kıvamda kızarmış yiyecekler elde etmenizi sağlar. Ayrıca, basınçlı fritözün yüksek basınç altında çalışması, ürünün dışının yağ çekmesini engeller.



FARAMA 1025 PD

PRESSURE FRYERS



Stainless Steel Body and Tank	Aluminium Casting
Paslanmaz Gövde ve Kazan	Alüminyum Döküm Kapak
Thermostatic Temperature Control	Pressure Control
Termostatik Sıcaklık Kontrolü	Basınç Kontrolü
Automatic Oil Filter	Digital Control Panel
Otomatik Yağ Filtreleme	Dijital Kontrol Paneli
4.3 TFT LCD Screen	5 Different Cooking Programs
4.3 Inch Renkli Ekran	Ayarlanabilir 5 Farklı Pişirme Programı
Buzzer	PT-100 Sensor
Sesli ve Grsel Uyarı	PT-100 Sensr
Stand By Mode	High Security System
Stand By Konumu	Yüksek Gvenlikli Sistem

SPECIFICATIONS

- POWER**
380-400V
13,5 kW 50-60 Hz
- DIMENSIONS**
W:460 D:980 H:1120 (mm)
- TANK CAPACITY**
45 Lt
- OIL CAPACITY**
25 Lt
- COOKING CAPACITY**
8 Min. 5,5 Kg, Per Hour 40 Kg
- WEIGHT**
135 Kg (Gross)

ÖZELLİKLER

- ENERJİ**
380-400V
13,5 kW 50-60 Hz
- ÖLÇÜLER**
G:460 D:980 Y:1120 (mm)
- TANK KAPASİTESİ**
45 Lt
- YAĞ KAPASİTESİ**
25 Lt
- PIŞİRME KAPASİTESİ**
8 Dk. 5,5 Kg, Saatte 40 Kg
- AĞIRLIK**
135 Kg (Brt)



FARAMA 1015 PD

PRESSURE FRYERS

#1
First in the World
with Special Design!

Aluminium Casting	Alüminyum Döküm Kapak
Thermostatic Temperature Control	Pressure Control
Termostatik Sıcaklık Kontrolü	Basınç Kontrolü
Automatic Oil Filter	Digital Control Panel
Otomatik Yağ Filtreleme	Dijital Kontrol Paneli
128x64 Px Display	5 Different Cooking Programs
128x64 Piksel Ekran	Ayarlanabilir 5 Farklı Pişirme Programı
Buzzer	PT-100 Sensor
Sesli ve Görsel Uyarı	PT-100 Sensör
Stainless Steel Body and Tank	Stand By Mode
Paslanmaz Gövde ve Kazan	Stand By Konumu

SPECIFICATIONS

- POWER**
380-400 / 220-240V
6 kW 50-60 Hz
- DIMENSIONS**
W:430 D:740 H:1100 (mm)
- TANK CAPACITY**
33 Lt
- OIL CAPACITY**
15 Lt
- COOKING CAPACITY**
8 Min. 4 Kg, Per Hour 30 Kg
- WEIGHT**
90 Kg (Gross)

ÖZELLİKLER

- ENERJİ**
380-400 / 220-240V
6 kW 50-60 Hz
- ÖLÇÜLER**
G:430 D:740 Y:1100 (mm)
- TANK KAPASİTESİ**
33 Lt
- YAĞ KAPASİTESİ**
15 Lt
- PIŞİRME KAPASİTESİ**
8 Dk. 4 Kg, Saatte 30 Kg
- AĞIRLIK**
90 Kg (Gross)

FARAMA 518

PRESSURE FRYERS



Stainless Steel Body and Tank	Aluminium Casting
Paslanmaz Gvde ve Kazan	Alminyum Dkm Kapak
Thermostatic Temperature Control	Electromechanical Timer
Termostatik Sıcaklık Kontrolü	Elektromekanik Zamanlayıcı
Safety Valve	Lid Locking System
Ağırlık Kontroll Emniyet Sibobu	Kapak Kilit Sistemi
Color-coded Locking Lever	High Security System
Renkli Kapak, Topuz ve Tutamaklar	Yüksek Gvenlikli Sistem
Buzzer	
Sesli ve Grsel Uyarı	

SPECIFICATIONS

- **POWER**
380-400 / 220-240V
4 kW 50-60 Hz
- **DIMENSIONS**
W:380 D:600 H:500 (mm)
- **TANK CAPACITY**
20 Lt
- **OIL CAPACITY**
8 Lt
- **COOKING CAPACITY**
8 Min. 2,2 Kg, Per Hour 16 Kg
- **WEIGHT**
32 Kg (Gross)

ÖZELLİKLER

- **ENERJİ**
380-400 / 220-240V
4 kW 50-60 Hz
- **ÖLÇÜLER**
G:380 D:600 Y:500 (mm)
- **TANK KAPASİTESİ**
20 Lt
- **YAĞ KAPASİTESİ**
8 Lt
- **PİŞİRME KAPASİTESİ**
8 Dk. 2,2 Kg, Saatte 16 Kg
- **AĞIRLIK**
32 Kg (Brt)

OPEN FRYERS

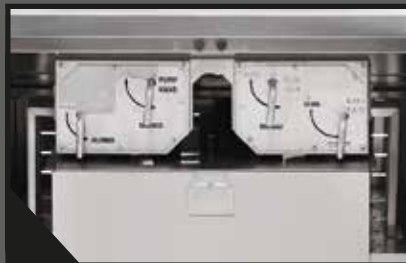
Our high-performance open fryers have a cooking capacity of 2 kg in just 2.5 minutes. With this feature, they serve as your greatest ally in achieving fast and delicious presentations in cafes, restaurants, or your business establishments.

Equipped with adjustable programs and separate alert mechanisms for each basket, our fryers offer an easier and more efficient user experience.

AÇIK FRİTÖZLER

Yüksek performanslı açık fritözlerimiz, 2,5 dakikada 2 Kg ürün pişirme kapasitesine sahiptir. Bu özellikleri sayesinde kafelerde, restoranlarda veya işletmelerinizde hızlı ve lezzetli sunumlar yapmanıza yardımcı olurlar.

Fritözlerimiz, ayarlanabilir programlara sahip olup her sepet için ayrı uyarı mekanizmalarıyla donatılmıştır. Bu şekilde, kullanımı daha kolay ve verimli bir deneyim sunarlar.



FARAMA FE300D

OPEN FRYERS



Stainless Steel Body and Tank	Thermostatic Temperature Control
Paslanmaz Gvde ve Kazan	Termostatik Sıcaklık Kontrolü
Automatic Oil Filter	Digital Control Panel
Otomatik Yağ Filtreleme	Dijital Kontrol Paneli
4,3 TFT LCD Screen	6 Different Cooking Programs
4,3 Inch Renkli Ekran	Ayarlanabilir 6 Farklı Pişirme Programı
Buzzer	PT-100 Sensor
Sesli ve Grsel Uyarı	PT-100 Sensr

Stand By Mode

Stand By Konumu

SPECIFICATIONS

- POWER**
380-400V
13,5 kWx2 50-60 Hz
- DIMENSIONS**
W:900 D:750 H:960 (mm)
- TANK CAPACITY**
30x2 Lt
- OIL CAPACITY**
18x2 Lt
- COOKING CAPACITY**
2,5 Min. 2 Kg, Per Hour 48 Kg
- WEIGHT**
153 Kg (Gross)

ÖZELLİKLER

- ENERJİ**
380-400V
13,5 kWx2 50-60 Hz
- ÖLÇÜLER**
G:900 D:750 Y:960 (mm)
- TANK KAPASİTESİ**
30x2 Lt
- YAğ KAPASİTESİ**
18x2 Lt
- PIşİRME KAPASİTESİ**
2,5 Dk. 2 Kg, Saatte 48 Kg
- AğIRLIK**
153 Kg (Brt)

FARAMA FE300S

OPEN FRYERS



Stainless Steel Body and Tank	Thermostatic Temperature Control
Paslanmaz Gvde ve Kazan	Termostatik Sıcaklık Kontrolü
Automatic Oil Filter	Digital Control Panel
Otomatik Yağ Filtreleme	Dijital Kontrol Paneli
4,3 TFT LCD Screen	6 Different Cooking Programs
4,3 Inch Renkli Ekran	Ayarlanabilir 6 Farklı Pişirme Programı
Buzzer	PT-100 Sensor
Sesli ve Grsel Uyarı	PT-100 Sensr

Stand By Mode

Stand By Konumu

SPECIFICATIONS

- **POWER**
380-400V
13,5 kW 50-60 Hz
- **DIMENSIONS**
W:450 D:750 H:960 (mm)
- **TANK CAPACITY**
30 Lt
- **OIL CAPACITY**
18 Lt
- **COOKING CAPACITY**
2,5 Min. 1 Kg, Per Hour 24 Kg
- **WEIGHT**
101 Kg (Gross)

ÖZELLİKLER

- **ENERJİ**
380-400V
13,5 kW 50-60 Hz
- **ÖLÇÜLER**
G:450 D:750 Y:960 (mm)
- **TANK KAPASİTESİ**
30 Lt
- **YAĞ KAPASİTESİ**
18 Lt
- **PIşİRME KAPASİTESİ**
2,5 Dk. 1 Kg, Saatte 24 Kg
- **AĞIRLIK**
101 Kg (Brt)



FARAMA PAN202

BREADING TABLE

- **POWER / ENERJİ**
220-240V 0,18 kW 50-60 Hz
- **DIMENSIONS / ÖLÇÜLER**
W:1020 D:800 H:870 (mm)
- **CAPACITY / KAPASİTE**
5 Kg per 1 Min - 1 Dk. 5 Kg
- **WEIGHT / AĞIRLIK**
50 Kg (Gross / Brüt)

Stainless Steel Body and Tank	Separate Unit for Sifted Flour	Particle Separator Unit	Emergency Engine Stop Switch
Paslanmaz Gövde ve Kazan	Un Eleme Mekanizması	Elenmiş Un Ünitesi	Acil Motor Durdurma Sistemi



FARAMA PAN202-C

BREADING TABLE w/ COOLER

- **POWER / ENERJİ**
220-240V 0,18 kW 50-60 Hz
- ❄️ 220-240V 0,14 kW 50-60 Hz
- **DIMENSIONS / ÖLÇÜLER**
W:1020 D:800 H:1320 (mm)
- **CAPACITY / KAPASİTE**
5 Kg per 1 Min - 1 Dk. 5 Kg
- **WEIGHT / AĞIRLIK**
70 Kg (Gross / Brüt)

Stainless Steel Body and Tank	Separate Unit for Sifted Flour	Particle Separator Unit	Emergency Engine Stop Switch
Paslanmaz Gövde ve Kazan	Un Eleme Mekanizması	Elenmiş Un Ünitesi	Acil Motor Durdurma Sistemi

VACUUM TUMBLER MACHINE

FARAMA Vacuum Tumbler Machine is an exceptional device that offers a perfect way to enhance the flavor and tenderize meat products. It utilizes the vacuum marination method to provide a deeper and more uniform taste to your food.

While accelerating the marination process, it retains the natural juices of the meat products and allows the marinade to penetrate into the food. As a result, it enables you to achieve more delicious, juicier, and more flavorful dishes. With adjustable vacuum duration and a specially designed drum, it ensures consistent and excellent results every time. The FARAMA Vacuum Marination Machine is an essential tool for restaurants, food service establishments, and culinary businesses, as it offers an excellent solution to elevate the taste and customer satisfaction to a higher level.

VAKUMLU MARİNASYON MAKİNESİ

FARAMA Vakumlu Marinasyon Makinesi, et ürünlerini lezzetlendirmenin ve yumuşatmanın mükemmel bir yolunu sunan üstün bir cihazdır. Vakumlu marinasyon yöntemiyle yiyeceklerinize daha derin ve daha homojen bir tat verir.

Marinasyon sürecini hızlandırırken, et ürünlerinin özsuğunu içinde tutar ve marine sosunu ürünün içerisine çeker. Sonuç olarak daha lezzetli, daha sulu ve daha zengin aromalı yemekler elde etmenizi sağlar. Ayarlanabilir vakum süresi ve özel tasarlanmış tamburuyla, her seferinde mükemmel sonuçlar elde etmenizi sağlar.



FARAMA MT40

VACUUM TUMBLER MACHINE



Stainless Steel Body and Tank

Paslanmaz Gövde
ve Kazan

Digital Control Panel

Dijital
Kontrol Paneli

Sensors Technology

Sensör
Teknolojisi

Emergency Engine Stop Switch

Acil Motor
Durdurma Sistemi

40 Lt Tank Volume

40 Lt Kazan
Hacmi

SPECIFICATIONS

- **POWER**
220-240V
0,40 kW 50-60 Hz
- **DIMENSIONS**
W:460 D:900 H:1100 (mm)
- **CAPACITY**
15 Kg per 20 Min.
- **WEIGHT**
40 Kg (Gross)

ÖZELLİKLER

- **ENERJİ**
220-240V
0,40 kW 50-60 Hz
- **ÖLÇÜLER**
G:460 D:900 Y:1100 (mm)
- **KAPASİTE**
20 Dakikada 15 Kg
- **WEIGHT**
40 Kg (Brüt)

CLAM GRILL

The next-generation burger frying grill allows you to cook your clam grill burgers without flipping them. It can be adjusted at different temperatures with separate heating elements in the top and bottom parts. Its adjustable structure, which can be adapted according to the thickness of your burgers, along with its 6 programmable settings, automatic opening of the top compartment when the cooking time is complete, and alert notification, makes it the ultimate assistant for grilling.

CLAM GRILL

Yeni nesil burger kızartma ızgarası Clam Grill, burgerlerinizi çevirmeden pişirmenizi sağlar. Üst ve alt kısımlarında bulunan ayrı rezistanslar sayesinde farklı derecelerde ayarlanabilir. Burgerlerinizin kalınlığına göre ayarlanabilen yapısı, 6 farklı ayarlanabilir programı, pişirme süresi bittiğinde otomatik olarak açılan üst bölümü ve ikazlı uyarısıyla ızgara konusunda en büyük yardımcınız olacaktır.





CLAM GRILL

CLAM GRILL

9-12
Pieces

in just
150
second!

SPECIFICATIONS

- **POWER**
380-400V
6 kW 50-60 Hz
- **DIMENSIONS**
W:450 D:870 H:630 (mm)
- **WEIGHT**
65 Kg (Gross)

ÖZELLİKLER

- **ENERJİ**
380-400V
6 kW 50-60 Hz
- **ÖLÇÜLER**
G:450 D:870 Y:630 (mm)
- **AĞIRLIK**
65 Kg (Brüt)

HOT DISPLAYS

FARAMA HotDisplays are excellent devices known for their high performance, designed to help you maintain your food at the perfect temperature. These units are perfect for a wide range of establishments, from cafes to restaurants, ensuring that your dishes stay hot and delicious.

With adjustable temperature controls and optimized heat distribution, they create an ideal environment to keep your food fresh, juicy, and full of flavor.

FARAMA Hot Displays are essential equipment in professional kitchens, allowing you to create impressive presentations and serve your customers with the utmost culinary excellence.

SICAK TUTMA ÜNİTELERİ

FARAMA Sıcak Tutma Üniteleri, yüksek performanslarıyla dikkat çeken ve yiyeceklerinizi ideal sıcaklıkta muhafaza etmenize yardımcı olan mükemmel cihazlardır. Bu üniteler, kafelerden restoranlara ve diğer işletmelere kadar her türlü yemeğin sıcak ve lezzetli kalmasını sağlar.

Ayarlanabilir sıcaklık kontrolleri ve optimize edilmiş ısı dağılımıyla, yiyeceklerinizin taze, sulu ve lezzetli kalmasını sağlamak için ideal bir ortam sunarlar. FARAMA Sıcak Tutma Üniteleri, profesyonel mutfaklarda etkileyici sunumlar yapmanızı ve müşterilerinize en iyi lezzeti sunmanızı sağlayan önemli bir ekipman parçasıdır.



FARAMA HD2

HOT DISPLAY



- **POWER / ENERJİ**
220-240V 1,6 kW 50-60 Hz
- **DIMENSIONS / ÖLÇÜLER**
W:850 D:610 H:470 (mm)
- **CAPACITY / KAPASİTE**
10 Kg / Cooked - Pişmiş
- **WEIGHT / AĞIRLIK**
48 Kg (Gross / Brüt)

Stainless Steel Body and Tank

Paslanmaz Gövde ve Kazan

**Complete Control for Ideal
Temperature and Humidity**

İdeal Sıcaklık ve Nem için Tam Kontrol

FARAMA HD4

HOT DISPLAY



- **POWER / ENERJİ**
220-240V 3,2 kW 50-60 Hz
- **DIMENSIONS / ÖLÇÜLER**
W:850 D:610 H:770 (mm)
- **CAPACITY / KAPASİTE**
20 Kg / Cooked - Pişmiş
- **WEIGHT / AĞIRLIK**
76 Kg (Gross / Brüt)

Stainless Steel Body and Tank

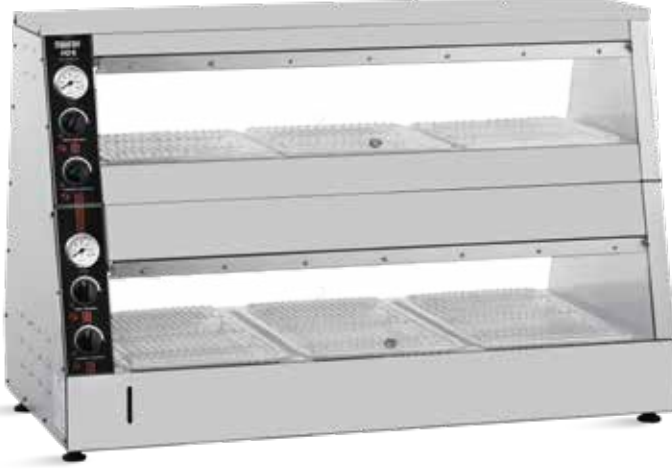
Paslanmaz Gövde ve Kazan

**Complete Control for Ideal
Temperature and Humidity**

İdeal Sıcaklık ve Nem için Tam Kontrol

FARAMA HD6

HOT DISPLAY



- **POWER / ENERJİ**
220-240V 3,4 kW 50-60 Hz
- **DIMENSIONS / ÖLÇÜLER**
W:1200 D:610 H:820 (mm)
- **CAPACITY / KAPASİTE**
30 Kg / Cooked - Pişmiş
- **WEIGHT / AĞIRLIK**
100 Kg (Gross / Brüt)

Stainless Steel Body and Tank

Paslanmaz Gövde ve Kazan

Complete Control for Ideal Temperature and Humidity

İdeal Sıcaklık ve Nem için Tam Kontrol

FARAMA HD4-V

HOT DISPLAY



- **POWER / ENERJİ**
220-240V 2,3 kW 50-60 Hz
- **DIMENSIONS / ÖLÇÜLER**
W:585 D:660 H:590 (mm)
- **CAPACITY / KAPASİTE**
20 Kg / Cooked - Pişmiş
- **WEIGHT / AĞIRLIK**
80 Kg (Gross / Brüt)

Stainless Steel Body and Tank

Paslanmaz Gövde ve Kazan

Complete Control for Ideal Temperature and Humidity

İdeal Sıcaklık ve Nem için Tam Kontrol

FARAMA BH20

BURGER HOT DISPLAY



- **POWER / ENERJİ**
220-240V 1,6 kW 50-60 Hz
- **DIMENSIONS / ÖLÇÜLER**
W:830 D:640 H:920 (mm)
- **CAPACITY / KAPASİTE**
64 Burger
- **WEIGHT / AĞIRLIK**
47 Kg (Gross / Brüt)

Stainless Steel Body and Tank

Paslanmaz Gövde ve Kazan

**Complete Control for
Ideal Temperature**

İdeal Sıcaklık için Tam Kontrol

FARAMA MB3

MEAT BENMARI



- **POWER / ENERJİ**
220-240V 1 kW 50-60 Hz
- **DIMENSIONS / ÖLÇÜLER**
W:700 D:350 H:210 (mm)
- **CAPACITY / KAPASİTE**
2x3 Lt
- **WEIGHT / AĞIRLIK**
35 Kg (Gross / Brüt)

Stainless Steel Body and Tank

Paslanmaz Gövde ve Kazan

Practical Use and Fresh Products

Pratik Kullanım ve Taze Ürünler

FRENCH FRIES WARMER

FARAMA Hot Displays are excellent devices known for their high performance, designed to help you maintain your food at the perfect temperature. These units are perfect for a wide range of establishments, from cafes to restaurants, ensuring that your dishes stay hot and delicious.

With adjustable temperature controls and optimized heat distribution, they create an ideal environment to keep your food fresh, juicy, and full of flavor. FARAMA Hot Displays are essential equipment in professional kitchens, allowing you to create impressive presentations and serve your customers with the utmost culinary excellence.

CİPS DİNLENDİRME ÜNİTESİ

FARAMA Sıcak Tutma Üniteleri, yüksek performanslarıyla dikkat çeken ve yiyeceklerinizi ideal sıcaklıkta muhafaza etmenize yardımcı olan mükemmel cihazlardır. Bu üniteler, kafelerden restoranlara ve diğer işletmelere kadar her türlü yemeğin sıcak ve lezzetli kalmasını sağlar.

Ayarlanabilir sıcaklık kontrolleri ve optimize edilmiş ısı dağılımıyla, yiyeceklerinizin taze, sulu ve lezzetli kalmasını sağlamak için ideal bir ortam sunarlar. FARAMA Sıcak Tutma Üniteleri, profesyonel mutfaklarda etkileyici sunumlar yapmanızı ve müşterilerinize en iyi lezzeti sunmanızı sağlayan önemli bir ekipman parçasıdır.



FARAMA FW90

FRENCH FRIES WARMER



SPECIFICATIONS

POWER

220-240V 1 kW 50-60 Hz

DIMENSIONS

W:900 D:610 H:1670 (mm)

CAPACITY

5 Kg

WEIGHT

95 Kg (Gross)

ÖZELLİKLER

ENERJİ

220-240V 1 kW 50-60 Hz

ÖLÇÜLER

G:900 D:610 Y:1670 (mm)

KAPASİTE

5 Kg

AĞIRLIK

95 Kg (Brüt)

FARAMA FW91

FRENCH FRIES WARMER



SPECIFICATIONS

POWER

220-240V 1 kW 50-60 Hz

DIMENSIONS

W:900 D:610 H:1010 (mm)

CAPACITY

5 Kg

WEIGHT

70 Kg (Gross)

ÖZELLİKLER

ENERJİ

220-240V 1 kW 50-60 Hz

ÖLÇÜLER

G:900 D:610 Y:1010 (mm)

KAPASİTE

5 Kg

AĞIRLIK

70 Kg (Brüt)

FARAMA FF91-C

FRENCH FRIES WARMER w/ COOLER



SPECIFICATIONS

POWER

220-240V 1 kW 50-60 Hz



220-240V 0,35 kW 50-60 Hz

DIMENSIONS

W:920 D:700 H:1780 (mm)

CAPACITY

5 Kg

WEIGHT

145 Kg (Gross)

ÖZELLİKLER

ENERJİ

220-240V 1 kW 50-60 Hz

220-240V 0,35 kW 50-60 Hz

ÖLÇÜLER

G:920 D:700 Y:1780 (mm)

KAPASİTE

5 Kg

AĞIRLIK

145 Kg (Brüt)

FARAMA TTA38

AMERICAN TOAST MACHINE



SPECIFICATIONS

POWER
220-240V 2,7 kW 50-60 Hz

DIMENSIONS
W:380 D:240 H:470 (mm)

COOKING AREA
355x330 (mm)

WEIGHT
27 Kg (Gross)

ÖZELLİKLER

ENERJİ
220-240V 2,7 kW 50-60 Hz

ÖLÇÜLER
G:380 D:240 Y:470 (mm)

PİŞİRME ALANI
355x330 (mm)

AĞIRLIK
27 Kg (Brüt)

FARAMA EKM41

VERTICAL BUN TOASTER



SPECIFICATIONS

POWER
220-240V
3 kW 50-60 Hz

DIMENSIONS
W:640 D:210 H:670 (mm)

WEIGHT
33 Kg (Gross)

ÖZELLİKLER

ENERJİ
220-240V
3 kW 50-60 Hz

ÖLÇÜLER
G:640 D:210 Y:670 (mm)

AĞIRLIK
33 Kg (Brüt)

FARAMA WF001

WAFFLE MACHINES



SPECIFICATIONS

POWER
220-240V 4 kW 50-60 Hz

DIMENSIONS
W:300 D:400 H:300 (mm)

CAPACITY
60 Pcs

WEIGHT
16 Kg (Gross)

ÖZELLİKLER

ENERJİ
220-240V 4 kW 50-60 Hz

ÖLÇÜLER
G:300 D:400 Y:300 (mm)

KAPASİTE
60 Parça

AĞIRLIK
16 Kg (Brüt)

FARAMA TS3

TAPPING STATION w/ COOLER



Stainless Steel Body and Tank

Paslanmaz Gövde
ve Kazan

3 Covers Freezing

3 Kapaklı
Dondurucu

Refrigerated Sauce

Soğutuculu
Sosluk

Practical Use

Pratik
Kullanım

#1

**First in the World
with Special Design!**

SPECIFICATIONS

- **POWER**
220-240V 0,95 kW 50-60 Hz
- **DIMENSIONS**
W:1400 D:800 H:850 (mm)
- **SALAD PART**
2 Pcs GN 1/4 X 200
2 Pcs GN 1/6 X 200
2 Pcs GN 1/9 X 150
- **SAUCE PART**
1 Pc GN 1/6 X 100
2 Pcs GN 1/6 X 200
2 Pcs Sauce Pump
- **WEIGHT**
140 Kg (Gross)

ÖZELLİKLER

- **ENERJİ**
220-240V 0,95 kW 50-60 Hz
- **ÖLÇÜLER**
W:1400 D:800 H:850 (mm)
- **SALATA BÖLÜMÜ**
2 Adet GN 1/4 X 200
2 Adet GN 1/6 X 200
2 Adet GN 1/9 X 150
- **SOS BÖLÜMÜ**
1 Adet GN 1/6 X 100
2 Adet GN 1/6 X 200
2 Adet Sos Pompası
- **AĞIRLIK**
140 Kg (Brüt)

ADD FRIED CHICKEN TO YOUR MENU IN 5 SIMPLE STEPS



ADD FRIED CHICKEN TO YOUR MENU
SELL MORE, EARN MORE.

HOW?

- 1 Prepare Your Menu.
- 2 Choose Your Equipment.
- 3 Choose Your Food Products.
- 4 Choose Your Packaging Products.
- 5 Make Your New Products Promotion.

MENÜNÜZE ÇITIR TAVUK EKLEYİN
ÇOK SATIN, ÇOK KAZANIN.

NASIL?

- 1 Menünüzü Oluşturun.
- 2 Ekipmanlarınızı Seçin.
- 3 Gıda Ürünlerini Seçin.
- 4 Ambalajlarınızı Seçin.
- 5 Yeni Ürünlerinizin Tanıtımını Yapın.

STEP 1 Prepare Your Menus / Menünüzü Oluşturun

Burger Menus

- 1 Fried Chicken Burger**

- Fish Burger**

- 3 Beef Burger**

- 4 Double Beef Burger**

- 5 Grilled Chicken Burger**


CHICKEN MIX MENU

- 1 Fried Chicken Burger
- + 2 Wings + 2 Bites
- + 2 Nuggets
- + 1 Drinks



CHICKEN COMBO MENU

- 1 Fried Chicken Burger
- + 4 Wings + 4 Bites
- + 4 Nuggets
- + 1 Drinks



Fried Chicken Menu

Fried Chicken Combo Menu

- 4 Wings + 2 Hot Shots
- 1 Garlic Bread
- French Fries
- Drinks



Hot Wings Menu

- 4 Wings + 1 Tenders
- Garlic Bread + Coleslaw
- French Fries
- Drinks



Tenders Combo Menu

- 4 Tenders + 2 Hot Shots
- 1 Garlic Bread
- Coleslaw
- French Fries
- Drinks



STEP 2 Choose Your Equipments / Ekipmanlarınızı Seçin



ECONOMIC PACKAGE

518 + HD2



STANDARD PACKAGE

**1015PD + HD4
+ PAN202**



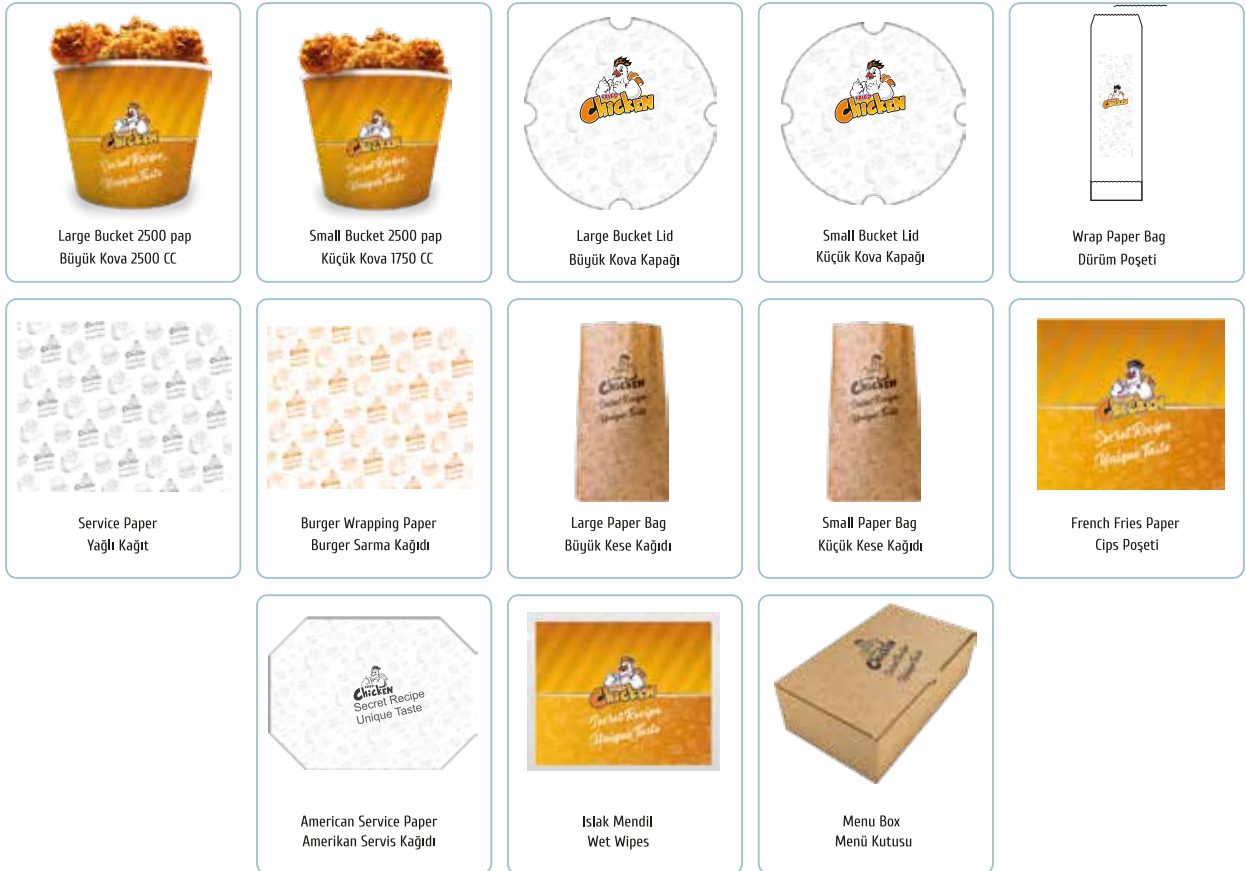
PROFESSIONAL PACKAGE

**1025PD + HD4
+ PAN202 + MT40**

STEP 3 Choose Your Food Products / Gıda Ürünlerinizi Seçin



STEP 4 Choose Your Packaging / Ambalajlarınızı Seçin



STEP 5

Promote Your New Menus Yeni Menülerinizin Tanıtımını Yapın



Poster & Banner / Poster & Afif



Apron / Önlük



T Plex / T Pleksi



Aliminated Sign
/ Işıklı Tabela



Beach Flag
/ Bayrak

FARAMA Makes Fried Chicken So Easy!



FRIED CHICKEN MARINADE & BREADING SAUCES

● MARINATED FORMULA



SILVER BREADING MIX



SILVER BATTERMILK MIX



SILVER MARINADE SAUCE

● UNMARINATED FORMULA

OTHER CHICKEN MARINADES

CHICKEN BREADING MIX "PREMIUM"
with Pressure Fryers

CHICKEN BREADING MIX "CHEF'S"
with Open Fryers

● GRILL CHICKEN MARINADE

BBQ GRILL MARINADE SAUCE



● SEASONING & MIXES

KAJUN CONDIMENT

CLASSIC & GOURMET HAMBURGER MORTAR

MULTI-PURPOSE HOT CONDIMENT

CURRY MIX

FRENCH FRIES MIX

CURRY CONDIMENT

GARLIC BREAD CONDIMENT

HOT BATTER CONDIMENT

POTATO PAN MORTAR



● INSTANT MIXES

WAFFLE & PANCAKE MIXES

DIP SAUCES

Mexican Sauce
Sweet Chili Sauce
Chili Sauce
Barbeque Sauce

**READY TO
USE!**

CONCENTRATED SAUCES

Aioli
Andalouse
Chitir
Farm House
Ranch
Riga
Sambalolek
Samurai
Yuppi

MIX BEFORE USE!



THE ULTIMATE
FRYING
EXPERINCE

 farama



Profesyonellerin Tercihini

www.farama.com.tr