
kmkayalar
since 1956
MARINE LINE
GEMİ MUTFAĞI

KAYALAR MUTFAK - *Mutfaktaki Prestijiniz*

Her zaman sizi düşünerek, her zaman sizinle..

Gemilerde, açık deniz petrol platformlarında veya büyük yatlarda yemek pişirmek, personel, malzeme ve planlama açısından özel zorluklar ortaya çıkarır. Birkaç bin yolcu ve mürettebat üyesi, tutarlı bir yemek kalitesi bekler. Genellikle bir düzineden fazla farklı restoran ve birkaç büfe için çok çeşitli yemekler hazırlanmalıdır. Şeflerin, yolcuların çeşitli zevklerine ve ayrıca günün her saati ve hatta dalgalı denizlerde bile çok kültürlü bir gemi personeli ekibine hitap etmesi gerekir. Kayalar olarak, karada ve denizde büyük mutfaklar için ihtiyacınız olan profesyonel pişirme ekipmanlarını tedarik ediyoruz.

Cihazlarımız kesinlikle güvenilirdir, esnek bir şekilde birleştirilebilir ve gemideki mutfaklarda ve restoranlarda mevcut alana ve iş akışına en uygun şekilde üretilmektedir. Müşteri yararını her zaman akılda tutarak, cihaz çözümlerimiz tüm mutfak süreçlerini optimize eder ve özel kaliteleri, dayanıklılıkları ve yüksek maliyetlerden kaçınmayın hedefler.

Profesyonel pişirme teknolojisiyle rotanızda kalın.

Yedi denize yelken açarken yaninizdaki Güvenilir ortak olmaktan Mutluluk duyuyoruz!

kmkayalar

1956’dan beri üretiyoruz. Türkiye’den Dünyanın her kıtasına Anahtar teslim, profesyonel mutfak ve projeler teslim ediyoruz.

Son Teknoloji İşçilik

Bir gemide ekip çalışması özellikle önemlidir. Mürettebat üyeleri, makine dairesinde, köprüde veya mutfakta ve özellikle de dalgalı denizlerde veya işler yoğunlaştığında birbirlerine güvenebilmelidir. Kayalar Mutfakta' da durum aynıdır: Ayrı departmanlar, Türkiye' de üretilen birinci sınıf kalite ürün çıkarmak için birlikte çalışır.

Son teknoloji üretim teknolojisi, usta işçilik ve yenilikçi tasarım, her zaman güvenebileceğiniz birinci sınıf pişirme ekipmanlarını üretmeye katkıda bulunur!

Malzeme, işleme ve bitirme prosedürleri ve kendimiz için en iyiyi hedeflememizin nedeni tam olarak budur. Tüm uzmanlarımız, üretim ve proje sürecine odaklanır.

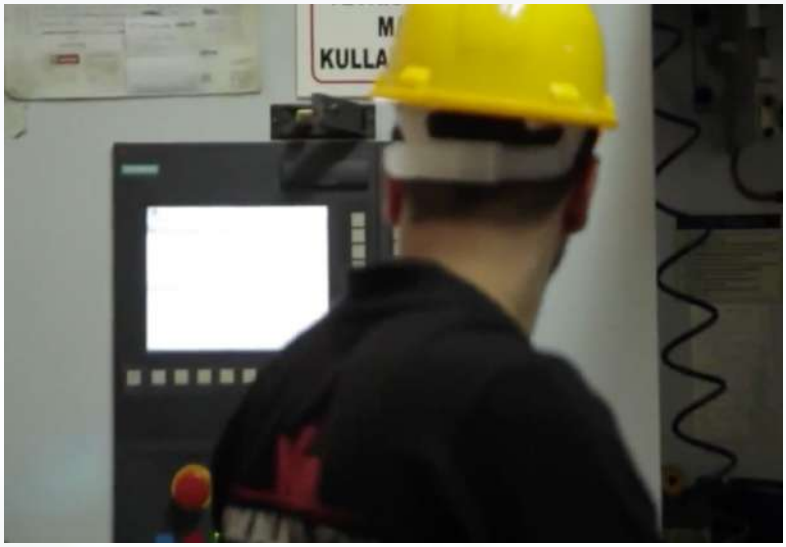
Teknik düzeyde ekip çalışması, yetkinliğimiz, bilgi birikimimiz, tecrübemiz ve tutkumuz, mutfağınız için özel gereksinimlerinizi karşılayan bireysel çözümler yaratmamızı sağlar.

Her gün geleceğin mutfakları için yeni yenilikçi fikirler geliştirmekten keyif alıyoruz.

Bunu sizinle birlikte yapmayı dört gözle bekliyoruz!



















MARINE LINE PROFESYONEL PİŞİRME TEKNOLOJİSİ

Müşteri memnuniyeti her zaman birincil odak noktanızdır. Özellikle denizdeki yolcular olmak üzere çeşitli taze ve yüksek kaliteli yemekler talep ederler. Gemi yolcuları, mürettebat üyeleri ve büyük yatlardaki konuklar günün her saati birinci sınıf hizmet beklerler.

Bu, yalnızca mükemmel şekilde eğitilmiş bir ekip, optimize edilmiş iş akışı verimliliği ve sizi %100 destekleyen profesyonel pişirme ekipmanlarıyla mümkündür.

Denize dayanıklı ekipman çözümleri, mutfak gereksinimlerini tam olarak karşılamak için tasarlanmıştır.

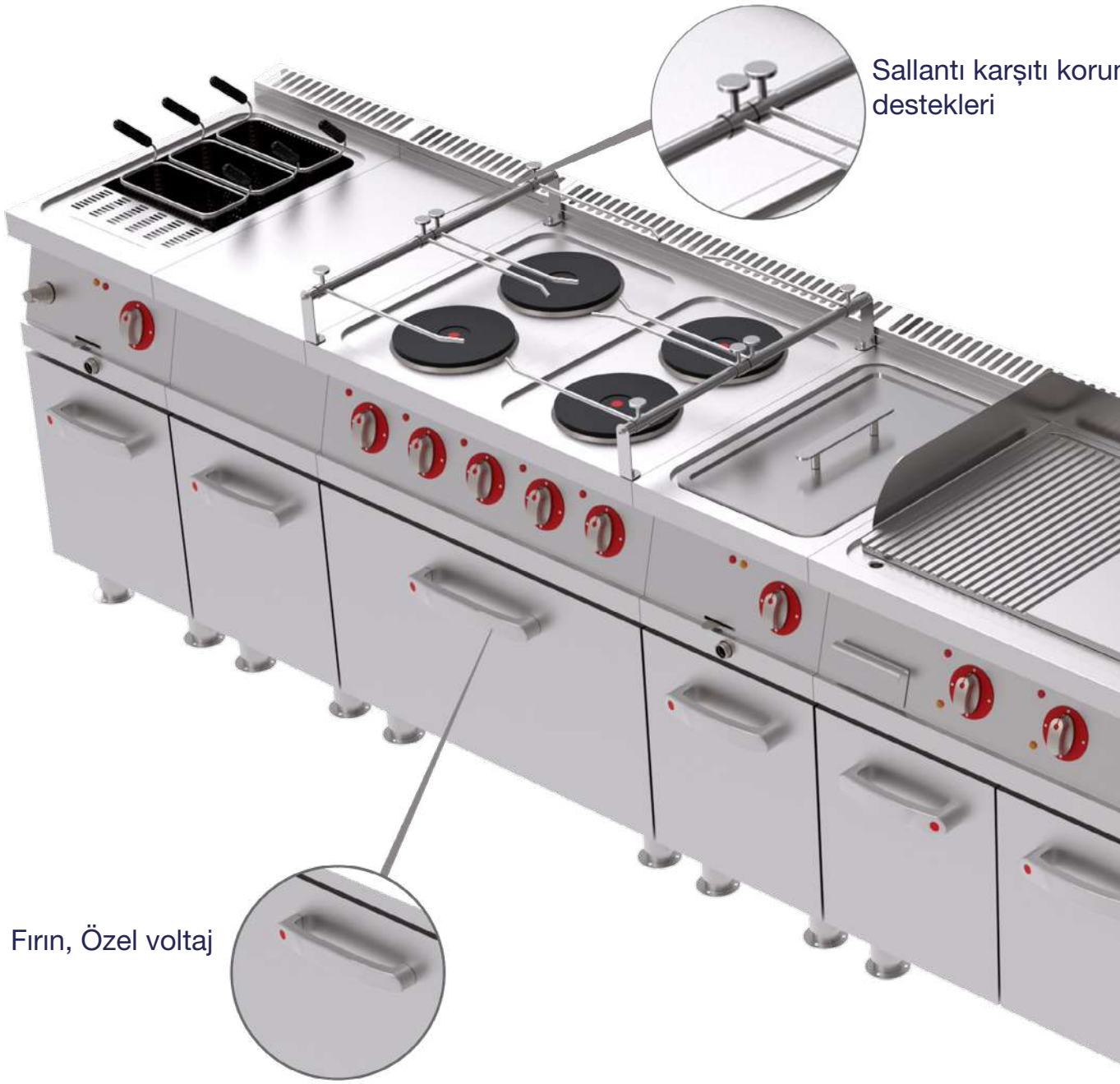


Modern profesyonel mutfağınızın ihtiyaç duyduğu her şeyi, nerede olursanız olun sağlıyoruz.



Sınırlı alanda olağanüstü bir performans sunarlar. Özel deniz ekipmanı versiyonları, çarpan dalgalar, titreşimler veya diğer gemi hareketlerinden bağımsız olarak güvenilir bir şekilde çalışır.

Gemide katı güvenlik önlemlerinin ve hijyen standartlarının uygulanması ve bunlara uyulması yalnızca bir faktördür. Ayrıca, Kayalar Mutfak, tek bir kaynaktan komple bir çözüm olan çok işlevli pişirme ekipmanlarının tamamını tedarik eder.

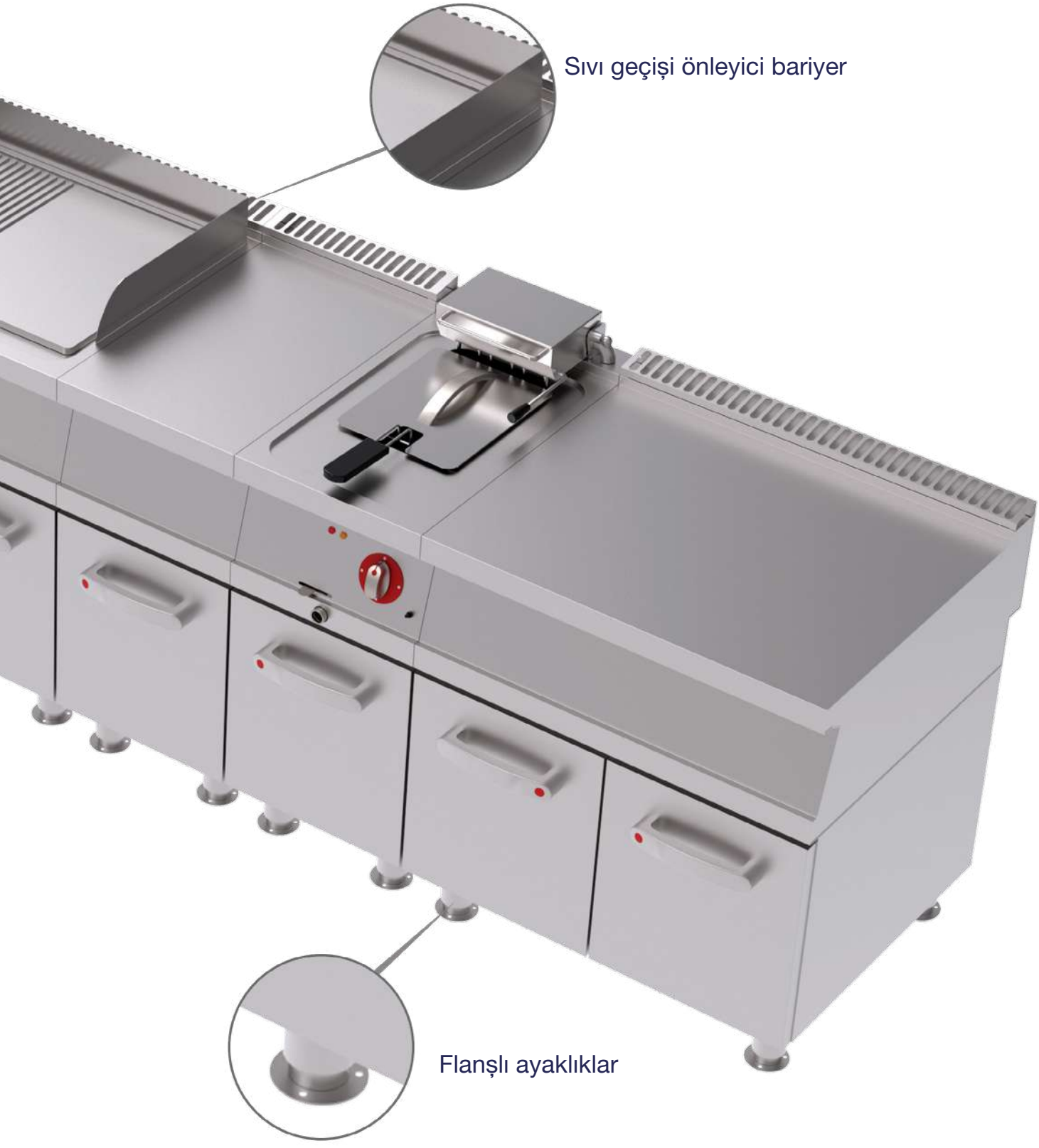


kmkayalar

MARINE LINE GENEL ÖZELLİKLER

- ✓ Özel Voltaj
- ✓ Sabit Flanşlı Ayak
- ✓ Modüler Bağlantı
- ✓ Özel Hijyen Standardı
- ✓ Dolap Koruma Kilitli
- ✓ Sallantı Destekli

ma





Marine Line Modüler Pişiriciler

Deniz sakin olsun ya da sert ve sallantılı bir yolculuk olsun, bir geminin mutfağındaki her cihazın tüm koşullar altında “denize elverişli” olması gerekir.

Sabit flanş bağlantıları cihazların kaymaz ve devrilmeye karşı dayanıklı olmasını sağlar, özel ek raflar, tepsiler ve GN kaplarını sabitler. Ekipmanlarımız tüm özel hijyen gereksinimlerini tam olarak karşılar.

İhtiyaçlarınıza göre özel olarak tasarlanmış yüksek kaliteli paslanmaz çelik modüler pişirme ekipmanlarımızı birleştirebilirsiniz. Bağlantı sistemi, olağanüstü iş yeri konforu ve mükemmel hijyen sağlar.





















MARINE LINE Ürün Özellikleri

Soğuk Üniteler

- ✓ Özel Voltaj
- ✓ Sabit Flanşlı Ayak
- ✓ Sallantı Anında Dahi Stabil Kapak
- ✓ Sallantı Anında Dahi Stabil Raf







MARINE LINE Ürün Özellikleri

Fırınlar

Açık denizlerdeki zorluklarınızın üstesinden gelmeyi hedeflerken, mükemmel bir şekilde pişirme, kızartma, buharda pişirme ve fırınlama olacak şekilde bir cihazda kullanılması, kolay ve hız kazandırması hedeflendi. Az personel sayısı ile profesyonel olarak bir çok fonksiyona sahip olabilirsiniz.

Yerleştirme tasarımı ile ellerinizin pozisyonunu değiştirmenize gerek kalmadan ağır tepsilerde bile iyi ve sağlam bir tutuşa sahip olup, kullanım kapasitesini ve alanı yaratır.



- Her gün tutarlı yemek kalitesi, çok sayıda destek fonksiyonuyla.

- Güvenli ve kolay kullanım. Ellerinizin pozisyonunu değiştirmek zorunda kalmadan ağır tepsilerde bile iyi ve sağlam bir tutuşa sahip olun.

- Daha kısa pişirme süreleri, daha az enerji tüketimi

- Dalgalı denizlerde dahi kapı, sabit pozisyonda kalır.

- Özel raflar, tepsileri GN kaplarını pişirme haznesinde sabitler.



REFERANS



BesiktasShipyard
GEMAK Şirketler Grubu
MAKYOL
BEREKETDÖNER
Radisson
RMK MECHATRONICS
EROGLU Präzisionswerkzeuge
MEDICALPARK INTERNATIONAL
papara
CADDELL
BİRLİKSAN Gemi Bakım Onarım İnşaat İç ve Dış Ticaret Ltd. Şti.
RIXOS HOTELS
ISTANBUL METROPOLITAN MUNICIPALITY
swissôtel Hotels & Resorts
MAN
TÜRK KIZILAY
APLUS ACIBADEM
RAMADA encore
ÇELİK YAPI
Gisan Shipyard
METRO
ada shipyard
AMERİKAN HASTANESİ
SERBAN
RÖNESANS HOLDİNG
iGA
aksa ENERJİ
AKAR SHIPPING
MEMORIAL
Marriott INTERNATIONAL











Kayalar Mutfak Marine Line

Uzmanlarımız, projenizin başlangıcından, kullanım aşamasına kadar size her adımda destek olur.

Kayalar Mutfak, ihtiyacınıza göre olan, yerleşim planı seçeneklerini size sunar. Kesinleşen plana göre İstanbul'da bulunan üretim tesislerinde üretir ve tedarik eder.

Tavsiyeden kuruluma, projelendirme, yerleşim, üretim, kurulum, kullanma eğitimi, satış sonrası servis.

Satış sonrası servisimiz, mutfak ekipmanlarınızın uzun süre korunup kullanılmasını sağlar. 68 yılı aşkın süredir, alanında uzman olan Kayalar Mutfak ve ekibi sürekli tedarikçileri sayesinde, siz değerli müşterilerimize yüksek kaliteli endüstriyel mutfak ekipmanları üretmekte ve sunmaktadır.

Gemideki mutfaklarda yapılan özel talepler özel uzmanlık gerektirir. Denizcilik ekibimiz uzun yıllar boyunca gerekli bilgi ve deneyim edinmiştir.

Küresel ağları, uzmanlıkları ve deneyimleri, açık denizlerde uygulanmaya mükemmel şekilde uygun deniz çözümleri yaratmalarını sağlar. Karşılaştıkları zorluk ne olursa olsun, bunu tutkuyla yaparlar.

Emre GEDIK, Proje Satış
sales@kayalarmutfak.com
+90 554 777 11 58

MERKEZ OFIS
Litros Yolu Sk. No:17 Zeytinburnu / İstanbul
info@kayalarmutfak.com
+90 212 238 28 61

www.kayalarmutfak.com

Ürünlerimiz için QR kodu okutunuz.


kmkayalar