

samixir

içecek ekipmanları beverage equipment



2026

ÜRÜN KATALOGU

İÇİNDEKİLER

01

SLUSH
ALLURE
SERİSİ



02

SLUSH
SERİSİ



03

PANORAMİK
10 LİTRE
SERİSİ



04

PANORAMİK
KARIŞTIRICI
SERİSİ



05

PANORAMİK
FİSKİYE
SERİSİ



06

PAN.
TWIN
SERİSİ



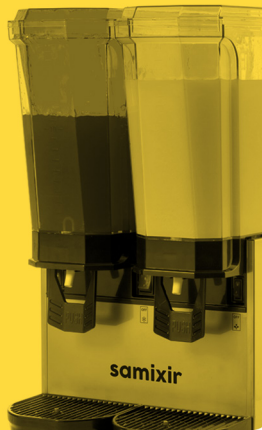
07

KÖPÜK
AYRAN
SERİSİ



08

KLASİK
SERİSİ



9-12

HOT
SERİSİ



1982



HAKKIMIZDA

1982 yılında Kasımpaşa'da teknik servis olarak beyaz eşya ve küçük ev aletleri tamiri yapmaya başlayan firma 1990'lı yıllarda yaşanan teknolojik dönüşümün içinde yerini almış ve büyümesini sürdürmüştür. Bakım onarım, orijinal yedek parça stoğu ve temini, müşteri ilişkileri, kalifiye işgücü konularında oluşan bilgi birikimi ve tecrübeleri ışığında sektöre değer katarak büyüyen Sam Teknik, yıllar içinde ürünlerin tasarımına ve süreçlerin işleyiş yapısına da hakim olmuştur. 2010 yılında kaliteli yerli üretim ve koşulsuz müşteri memnuniyetini ön planda tutarak, piyasanın beklentileri doğrultusunda, içecek makineleri imalatı yapmaya başlayan firma bugün **Samixir** markası ile sektöründe lider konumdadır.

Yarım yüzyıla yaklaşan faaliyetleri süresince edindiği tecrübeyi ve müşteri beklentilerini sektörün geleceğine yön vermek için kullanan firmanın İstanbul Beylikdüzü'nde bulunan 4200 m² kapalı üretim tesisinde yaklaşık 75 personel çalışmaktadır.

200'ü aşkın ürün çeşidiyle, yurt içi ve yurt dışında farklı büyüklüklerde restoran, pastane, otel, fabrika, yemek sanayi, kafe, bar vb. işletmelerde yerini alan ve 60'ı aşkın ülkeye ihracatı bulunan **Samixir**, müşteri memnuniyeti odaklı yaklaşımı ile satış sonrasında da çok güçlü bir markadır. 50'yi aşkın yetkili teknik servisi ve çok sayıda profesyonel çözüm ortağı ile tüm bakım-onarım ve yedek parça temin süreçlerinde müşterisinin yanındadır.

Sektördeki gelişmeleri yakından takip eden, üstün kaliteli ve uzun ömürlü ürünleri ile gelecekte dünyada da bu sektörün en iyilerinden biri olmayı hedefleyen **Samixir**, 150'yi aşkın iş ortağı aracılığıyla müşterilerine yenilikçi çözümler sunmak için yatırımlarını Ar-Ge ve Ür-Ge üzerine yoğunlaştırmaktadır.

En kıymetli sermayesini "insan" olarak gören bir yaklaşımla çalışanlarını destekleyen **Samixir**, hedefine onlarla birlikte yürümek için gerekli mesleki ve kişisel eğitim imkanları sunmaktadır.

samixir

SLUSH ALLURE SERİSİ MONO - TWIN - TRIPLE



MONO Allure

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	25,5 kg	28 kg
Genişlik	195 mm	225 mm
Derinlik	530 mm	510 mm
Yükseklik	770 mm	805 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	12 Litre (1 x 12 L)
Defrost Modu	Mekanik
Soğutucu Gaz	R404A / R290
Güç	350W
Akım	1,6A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



TWIN Allure

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	43,5 kg	46,5 kg
Genişlik	390 mm	435 mm
Derinlik	530 mm	520 mm
Yükseklik	770 mm	805 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	24 Litre (2 x 12 L)
Defrost Modu	Mekanik
Soğutucu Gaz	R404A / R290
Güç	510W
Akım	2,31A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



SLUSH12.YA



SARI

SLUSH12.BA



SİYAH

SLUSH12.IA



INOX



SLUSH24.YA



SARI

SLUSH24.BA



SİYAH

SLUSH24.IA



INOX



TRIPLE Allure

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	61,3 kg	64,8 kg
Genişlik	590 mm	630 mm
Derinlik	530 mm	530 mm
Yükseklik	770 mm	805 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	36 Litre (3 x 12 L)
Defrost Modu	Mekanik
Soğutucu Gaz	R404A / R290
Güç	990W
Akım	3,84A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



RGB



- İçeceğin daha iyi sergilenmesi için çok renkli RGB ışık kaynağı. 7 farklı renk ve 2 farklı hızda renk geçişli mod.
- Markalama ve daha iyi görünüm için led aydınlatmalı ön panel.
- Markalamaya müsait makine arkasında özel bölüm.
- Ürün karışımının şeker oranı % 12 ile % 17 arasında olmalıdır.
- Soğuk meyve suyu dispenseri olarak da kullanılır.
- Enerji tasarruflu gece modu sayesinde hazne içindeki buzlu içecek gece boyunca korunur.
- Mükemmel temizlik ve hijyen için içeceklerle temas eden tüm parçalar kolayca ve hızlı bir şekilde temizlenebilir.
- Polikarbonat hazne darbeye dayanıklı ve gıda ile teması uygundur.
- Damlalıkta bulunan seviye göstergesi atık suyun boşaltılması gerektiğini gösterir.



SLUSH36.YA
SARI

SLUSH36.BA
SİYAH

SLUSH36.IA
INOX

samixir

SLUSH SERİSİ MONO - TWIN - TRIPLE



MONO

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	24,7 kg	27,2 kg
Genişlik	195 mm	225 mm
Derinlik	530 mm	510 mm
Yükseklik	770 mm	805 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	12 Litre (1 x 12 L)
Defrost Modu	Mekanik
Soğutucu Gaz	R404A / R290
Güç	350W
Akım	1,54A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



TWIN

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	41,1 kg	44,5 kg
Genişlik	390 mm	435 mm
Derinlik	530 mm	520 mm
Yükseklik	770 mm	805 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	24 Litre (2 x 12 L)
Defrost Modu	Mekanik
Soğutucu Gaz	R404A / R290
Güç	495W
Akım	2,25A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



SLUSH12.Y

SARI

SLUSH12.B

SİYAH

SLUSH12.I

INOX



SLUSH24.Y

SARI

SLUSH24.B

SİYAH

SLUSH24.I

INOX



TRIPLE

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	58,3 kg	62 kg
Genişlik	590 mm	630 mm
Derinlik	530 mm	530 mm
Yükseklik	770 mm	805 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	36 Litre (3 x 12 L)
Defrost Modu	Mekanik
Soğutucu Gaz	R404A / R290
Güç	1050W
Akım	3,72A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz

- Ürün karışımının şeker oranı % 12 ile % 17 arasında olmalıdır.
- Markalamaya müsait makine arkasında özel bölüm.
- Soğuk meyve suyu dispenseri olarak da kullanılır.
- Enerji tüketimli gece modu sayesinde hazne içindeki buzlu içecek gece boyunca korunur.
- Polikarbonat hazne darbeye dayanıklı ve gıda kullanımına uygundur.
- Mükemmel temizlik ve hijyen için içeceklerle temas eden tüm parçalar kolayca ve hızlı bir şekilde temizlenebilir.
- Damlalıkta bulunan seviye göstergesi atık suyun boşaltılması gerektiğini gösterir.



SLUSH36.Y

SARI



SLUSH36.B

SİYAH



SLUSH36.I

INOX



OPSİYONEL AYDINLATMA

LED AYDINLATMA BEYAZ

MONO

LED AYDINLATMA BEYAZ

TWIN

LED AYDINLATMA BEYAZ

TRIPLE



samixir

PANORAMİK SERİSİ M10 - 10 TWIN - 10 TRIPLE



M10

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	16,4 kg	18,4 kg
Genişlik	250 mm	305 mm
Derinlik	390 mm	335 mm
Yükseklik	700 mm	725 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	10 Litre (1 x 10 L)
Soğutucu Gaz	R134A / R290
Sıcaklık Aralığı	+3 °C... +10 °C
Güç	160W
Akım	1,1A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



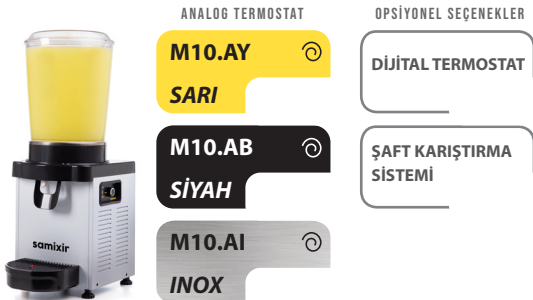
10 TWIN

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	23 kg	25,8 kg
Genişlik	500 mm	535 mm
Derinlik	390 mm	355 mm
Yükseklik	700 mm	725 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	20 Litre (2 x 10 L)
Soğutucu Gaz	R134A / R290
Sıcaklık Aralığı	+3 °C... +10 °C
Güç	250W
Akım	1,3A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



ANALOG TERMOSTAT

M10.AY

SARI

M10.AB

SİYAH

M10.AI

INOX

OPSİYONEL SEÇENEKLER

DİJİTAL TERMOSTAT

ŞAFT KARIŞTIRMA
SİSTEMİ



MM20.AY

SARI

MM20.AB

SİYAH

ŞAFT KARIŞTIRMA SİSTEMİ
OPSİYONEL
10 TWIN



SOĞUK İÇECEK



KARIŞTIRICI

**ANALOG**

Analog termostat tasarımı ile istenilen soğukluk manuel olarak ayarlanır. Termostat dereceyi korur.

**ŞAFT SİSTEM**

Yoğun kıvamlı içecekler için, özel tasarım şaft sistemi homojen karışım sağlar. (OPSİYONEL)

10 TRIPLE

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	29 kg	32,5 kg
Genişlik	750 mm	780 mm
Derinlik	390 mm	355 mm
Yükseklik	700 mm	725 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	30 Litre (3 x 10 L)
Soğutucu Gaz	R134A / R290
Sıcaklık Aralığı	+3°C... +10 °C
Güç	300W
Akım	1,53A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz

- Geniş soğutma tabanı içecekleri daha hızlı ve eşit şekilde soğutur. **%50'ye varan enerji tasarrufu sağlar.**
- Pratik musluk sistemi, tek el kullanılarak rahatça içecek alabilmeyi sağlar.
- Geniş musluk hortumu parçacıklı içeceklerde hızlı dolum sağlar.
- Manyetik palet sistemi, motor bölümüne sıvı sızma riskini ortadan kaldırır.
- Özel tasarım palet sistemi içeceğin homojen karışımını ve hızlı soğumasını sağlar.
- Polikarbonat hazne darbeye dayanıklı ve gıda kullanımına uygundur.
- Mükemmel temizlik ve hijyen için içeceklerle temas eden tüm parçalar kolayca ve hızlı bir şekilde temizlenebilir.
- Damlalıkta bulunan seviye göstergesi atık suyun boşaltılması gerektiğini gösterir.

**MMM30.AY****SARI****MMM30.AB****SİYAH**

ŞAFT KARIŞTIRMA SİSTEMİ
OPSİYONEL
10 TRIPLE

**M10****MM20****MMM30**

samixir

PANORAMİK KARIŞTIRICI SERİSİ M22 - M40



M22

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	20 kg	21,6 kg
Genişlik	350 mm	405 mm
Derinlik	405 mm	430 mm
Yükseklik	755 mm	795 mm
*damlalık dahil		

Teknik Detaylar

Kapasite	22 Litre (1 x 22 L)
Soğutucu Gaz	R134A / R290
Sıcaklık Aralığı	+3 °C... +10 °C
Güç	250W
Akım	1,4A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



M40

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	23 kg	25,1 kg
Genişlik	450 mm	490 mm
Derinlik	450 mm	480 mm
Yükseklik	825 mm	845 mm
*damlalık dahil		

Teknik Detaylar

Kapasite	40 Litre (1 x 40 L)
Soğutucu Gaz	R134A / R290
Sıcaklık Aralığı	+3 °C... +10 °C
Güç	250W
Akım	1,45A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



DİJİTAL TERMOSTAT

M22.DY 
SARI

M22.DB 
SİYAH

M22.DI 
INOX

ANALOG TERMOSTAT

M22.AY 
SARI

M22.AB 
SİYAH

M22.AI 
INOX



DİJİTAL TERMOSTAT

M40.DY 
SARI

M40.DB 
SİYAH

M40.DI 
INOX



SOĞUK İÇECEK



KARIŞTIRICI



OPSİYONEL KARIŞTIRMA SİSTEMİ

ŞAFT SİSTEM

M22

ŞAFT SİSTEM

M40

Yoğun kıvamlı içecekler için, özel tasarım shaft sistemi homojen karışım sağlar.

- Geniş soğutma tabanı içecekleri daha hızlı ve eşit şekilde soğutur. %50'ye varan enerji tasarrufu sağlar.
- Pratik musluk sistemi, tek el kullanılarak rahatça içecek alabilmeyi sağlar.
- Geniş musluk hortumu parçacıklı içeceklerde hızlı dolum sağlar.
- Manyetik palet sistemi, motor bölümüne sıvı sızma riskini ortadan kaldırır.
- Özel tasarım palet sistemi içeceğin homojen karışımını ve hızlı soğumasını sağlar.
- Polikarbonat hazne darbeye dayanıklı ve gıda kullanımına uygundur.
- Mükemmel temizlik ve hijyen için içeceklerle temas eden tüm parçalar kolayca ve hızlı bir şekilde temizlenebilir.
- Damlalıkta bulunan seviye göstergesi atık suyun boşaltılması gerektiğini gösterir.



DİJİTAL

Dijital termostat tasarımı ile derece kolayca ayarlanır, termostat belirlenen dereceyi korur, dijital gösterge anlık sıcaklığı gösterir.



ANALOG

Analog termostat tasarımı ile istenilen soğukluk manuel olarak ayarlanır. Termostat sıcaklığı korur.



PANORAMİK



S22

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	20,6 kg	22,2 kg
Genişlik	350 mm	405 mm
Derinlik	405 mm	430 mm
Yükseklik	760 mm	795 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	22 Litre (1 x 22 L)
Soğutucu Gaz	R134A / R290
Sıcaklık Aralığı	+3 °C... +10 °C
Güç	250W
Akım	1,38 A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



S40

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	25,8 kg	27,5 kg
Genişlik	450 mm	490 mm
Derinlik	450 mm	480 mm
Yükseklik	830 mm	845 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	40 Litre (1 x 40 L)
Soğutucu Gaz	R134A / R290
Sıcaklık Aralığı	+3 °C... +10 °C
Güç	285W
Akım	1,40 A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



DİJİTAL TERMOSTAT

S22.DY 
SARI

S22.DB 
SİYAH

S22.DI 
INOX

ANALOG TERMOSTAT

S22.AY 
SARI

S22.AB 
SİYAH

S22.AI 
INOX



DİJİTAL TERMOSTAT

S40.DY 
SARI

S40.DB 
SİYAH

S40.DI 
INOX



ANALOG

Analog termostat tasarımı ile istenilen soğukluk manuel olarak ayarlanır. Termostat dereceyi korur.



DİJİTAL

Dijital termostat tasarımı ile derece kolayca ayarlanır, termostat belirlenen dereceyi korur, dijital gösterge anlık dereceyi gösterir.

- Geniş soğutma tabanı içecekleri daha hızlı ve eşit şekilde soğutur. **%50'ye varan enerji tasarrufu sağlar.**
- Pratik musluk sistemi, tek el kullanılarak rahatça içecek alabilmeyi sağlar.
- Geniş musluk hortumu içeceklerde hızlı dolum sağlar.
- Patentli Fiskiye sistemi iştah açıcı görünüm sağlar ve soğukluğu mükemmel bir şekilde dağıtır.
- Fiskiye'nin eşit dağıtım özelliği içeceği her zaman taze tutar. **Fiskiye'li bölüm parçacıklı içeceklere uygun değildir.**
- Özel tasarım fiskiye sistemi içeceğin homojen karışımını ve hızlı soğumasını sağlar.
- Polikarbonat hazne darbeye dayanıklı ve gıda kullanımına uygundur.
- Mükemmel temizlik ve hijyen için içeceklerle temas eden tüm parçalar kolayca ve hızlı bir şekilde temizlenebilir.
- Damlalıkta bulunan seviye göstergesi atık suyun boşaltılması gerektiğini gösterir.



22 TWIN - SS44

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	32,7 kg	35,5 kg
Genişlik	695 mm	735 mm
Derinlik	405 mm	420 mm
Yükseklik	755 mm	780 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	44 Litre (2 x 22 L)
Soğutucu Gaz	R134A / R290
Sıcaklık Aralığı	+3 °C... +10 °C
Güç	290W
Akım	1,5 A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



22 TWIN - SM44

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	32,7 kg	35,5 kg
Genişlik	695 mm	735 mm
Derinlik	405 mm	420 mm
Yükseklik	755 mm	780 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	44 Litre (2 x 22 L)
Soğutucu Gaz	R134A / R290
Sıcaklık Aralığı	+3 °C... +10 °C
Güç	290W
Akım	1,5 A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz

ANALOG TERMOSTAT

SS44.AY 
SARI

SS44.AB 
SİYAH



ANALOG TERMOSTAT

SM44.AY 
SARI

SM44.AB 
SİYAH





22 TWIN - MM44

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	32,7 kg	35,5 kg
Genişlik	695 mm	735 mm
Derinlik	405 mm	420 mm
Yükseklik	755 mm	780 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	44 Litre (2 x 22 L)
Soğutucu Gaz	R134A / R290
Sıcaklık Aralığı	+3 °C... +10 °C
Güç	290W
Akım	1,5 A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



ANALOG TERMOSTAT

MM44.AY 
SARI

MM44.AB 
SİYAH



KARIŞTIRICI

Özel palet tasarımı ile istenilen karışımı oluşturur. Homojen kıvam sağlar.



FİSKİYE

Patentli fiskiye tasarımı ile iştah açıcı bir görsel oluşturulur ve soğukluk mükemmel bir şekilde dağıtılır.



ANALOG

Analog termostat tasarımı ile istenilen soğukluk manuel olarak ayarlanır. Termostat sıcaklığı korur.

- Geniş soğutma tabanı içecekleri daha hızlı ve eşit şekilde soğutur. **%50'ye varan enerji tasarrufu sağlar.**
- Pratik musluk sistemi, tek el kullanılarak rahatça içecek alabilmeyi sağlar.
- Geniş musluk hortumu parçacıklı içeceklerde hızlı dolum sağlar.
- Manyetik palet sistemi, motor bölümüne sıvı sızma riskini ortadan kaldırır.
- Fiskiye'nin eşit dağıtım özelliği içeceği her zaman taze tutar. **Fiskiye'li bölüm parçacıklı içeceklere uygun değildir.**
- Özel tasarım palet sistemi içeceğin homojen karışımını ve hızlı soğumasını sağlar.
- Polikarbonat hazne darbeye dayanıklı ve gıda kullanımına uygundur.
- Mükemmel temizlik ve hijyen için içeceklerle temas eden tüm parçalar kolayca ve hızlı bir şekilde temizlenebilir.
- Damlalıkta bulunan seviye göstergesi atık suyun boşaltılması gerektiğini gösterir.

samixir

PANORAMİK SERİSİ KAM22 - KAM40



KAM22

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	21,8 kg	22,9 kg
Genişlik	350 mm	400 mm
Derinlik	405 mm	425 mm
Yükseklik	825 mm	865 mm
*damlalık dahil		

Teknik Detaylar

Kapasite	22 Litre (1 x 22 L)
Soğutucu Gaz	R134A / R290
Sıcaklık Aralığı	+3 °C... +10 °C
Güç	255W
Akım	1,3 A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



KAM40

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	25 kg	26,9 kg
Genişlik	450 mm	490 mm
Derinlik	450 mm	480 mm
Yükseklik	890 mm	930 mm
*damlalık dahil		

Teknik Detaylar

Kapasite	40 Litre (1 x 40 L)
Soğutucu Gaz	R134A / R290
Sıcaklık Aralığı	+3 °C... +10 °C
Güç	285W
Akım	1,45 A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



DİJİTAL TERMOSTAT

KAM22.DW

BEYAZ

KAM22.DI

INOX



DİJİTAL TERMOSTAT

KAM40.DW

BEYAZ

KAM40.DI

INOX



SOĞUK İÇECEK



KÖPÜK AYRAN



KARIŞTIRICI



KAM



- Ayranın soğutulması ve dağıtımı için geliştirilmiş, köpüklü ayran veren özel musluk tasarımı ideal servis sağlar.
- Sınıfında tek, kompakt, köpüklü ayran dispenseri.
- Özel musluk tasarımı haznedeki ayran bardağa doldurulurken köpürtüldüğü için, ayranın kıvamı, lezzeti bozulmaz ve hızlı dolun sağlar.
- Geniş soğutma tabanı içecekleri daha hızlı ve eşit şekilde soğutur. **%50'ye varan enerji tasarrufu sağlar.**
- Manyetik palet sistemi hazne içerisinde köpük oluşumunu engeller.
- Manyetik palet sistemi, motor bölümüne sıvı sızma riskini ortadan kaldırır.
- Mükemmel temizlik ve hijyen için içeceklerle temas eden tüm parçalara kolayca ve hızlı bir şekilde temizlenebilir.
- Polikarbonat hazne darbeye dayanıklı ve gıda kullanımına uygundur.
- Damlalıkta bulunan seviye göstergesi atık suyun boşaltılması gerektiğini gösterir.



DİJİTAL

Dijital termostat tasarımı ile derece kolayca ayarlanır, termostat belirlenen dereceyi korur, dijital gösterge anlık sıcaklığı gösterir.



ÇİRPİCİ

Yüksek devirli özel palet tasarımı ile ayranın mükemmel kıvam ve köpük sağlar.



samixir

KLASİK SERİSİ MONO - TWIN - TRIPLE



MONO

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	20,5 kg	21,9 kg
Genişlik	185 mm	225 mm
Derinlik	525 mm	550 mm
Yükseklik	665 mm	690 mm
*damlalık dahil		

Teknik Detaylar

Kapasite	20 Litre (1 x 20 L)
Soğutucu Gaz	R134A / R290
Sıcaklık Aralığı	+5 °C... +10 °C
Güç	275W
Akım	1,4 A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



TWIN

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	32,5 kg	34,4 kg
Genişlik	365 mm	395 mm
Derinlik	525 mm	535 mm
Yükseklik	665 mm	690 mm
*damlalık dahil		

Teknik Detaylar

Kapasite	40 Litre (2 x 20 L)
Soğutucu Gaz	R134A / R290
Sıcaklık Aralığı	+5 °C... +10 °C
Güç	310W
Akım	1,55 A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz

20.SY 
SARI

20.MY 
SARI

20.SB 
SİYAH

20.MB 
SİYAH

20.SI 
INOX

20.MI 
INOX

40.SSY 
SARI

40.SMY 
SARI

40.MMY 
SARI

40.SSB 
SİYAH

40.SMB 
SİYAH

40.MMB 
SİYAH

40.SSI 
INOX

40.SMI 
INOX

40.MMI 
INOX



TRIPLE

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	42,3 kg	44,5 kg
Genişlik	545 mm	575 mm
Derinlik	525 mm	550 mm
Yükseklik	665 mm	690 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	60 Litre (3 x 20 L)
Soğutucu Gaz	R134A / R290
Sıcaklık Aralığı	+5°C... +10 °C
Güç	340W
Akım	1,75 A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz

- Manyetik fiskiyeli karıştırma sistemi, parçacıksız meyve suları içeceklerinin soğutulması ve dağıtımını sağlar.
- Karıştırıcılı manyetik paletli karıştırma sistemi, özellikle parçacıklı içecekler, şalgam, soğuk kahve, soğuk çay gibi içeceklerin soğutulması ve dağıtımını sağlar.
- Fiskiyeli modelde manyetik pompa ve karıştırıcılı modelde manyetik palet sistemi hazne içinden motor bölümüne sıvı sızma riskini ortadan kaldırır.
- Fiskiyenin eşit dağıtım özelliği içeceği her zaman taze tutar. **Fiskiyeli bölüm parçacıklı içeceklere uygun değildir.**
- Özel tasarım palet sistemi içeceğin homojen karışımını ve hızlı soğumasını sağlar.
- Pratik musluk sistemi, tek el kullanılarak rahatça içecek alabilmeyi sağlar.
- Mükemmel temizlik ve hijyen için içeceklerle temas eden tüm parçalar kolayca ve hızlı bir şekilde temizlenebilir.
- Polikarbonat hazne darbeye dayanıklı ve gıda kullanımına uygundur.
- Damlalıkta bulunan seviye göstergesi atık suyun boşaltılması gerektiğini gösterir.
- Sıcaklık seviyesi manuel olarak gövde içerisinden ayarlanır, termostat bu ayarı korur.
- Panoramik dispenserlere göre alan kaplama avantajı sunar.

60.SSSY F F F
SARI60.SSMY F F F
SARI60.SMMY F F F
SARI60.MMMY F F F
SARI60.SSSB F F F
SİYAH60.SSMB F F F
SİYAH60.SMMB F F F
SİYAH60.MMMB F F F
SİYAH60.SSSI F F F
INOX60.SSMI F F F
INOX60.SMMI F F F
INOX60.MMMI F F F
INOX

KLASİK SERİSİ

samixir

YENİ

HOT SERİSİ
HOT NEO10

10 L Yeni Nesil Dijital Bain-Marie Sıcak İçecek Dispenseri, salep, sıcak çikolata, çorba, çay, kahve, şarap, sos ve süt gibi ürünleri "BAIN-MARIE" yöntemi ile ideal sıcaklıkta tutan; homojen ve topaksız servis sağlayan sıcak içecek dispenseri.



Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	5,3 kg	6,3 kg
Genişlik	338 mm	338 mm
Derinlik	372 mm	372 mm
Yükseklik	541 mm	541 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	10 Litre (1 x 10 L)
Sıcaklık Aralığı	60 °C... 90 °C
Güç	1000W
Akım	4,3 A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



HOT10.DNB
SİYAH

- Yeni nesil dijital Bain-Marie teknolojisi ile geliştirilen bu model; salep, sıcak çikolata, çorba, çay, kahve, şarap, sos ve süt gibi farklı kıvam ve akış özelliklerine sahip ürünleri tek bir cihazda, topaksız, homojen ve ideal servis sıcaklığında sunar. Çok yönlü kullanım kabiliyeti sayesinde işletmelere maksimum esneklik ve operasyonel verimlilik kazandırır.
- NEO gövde yapısı, daha hafif ve daha ergonomik bir tasarım sunarken yüksek enerji verimliliği ile işletme maliyetlerini düşürür. Gelişmiş dijital kontrol paneli, hassas sıcaklık yönetimi sağlayarak her serviste aynı kaliteyi ve lezzet standardını garanti altına alır.
- Olası susuz çalıştırma durumlarında devreye giren akıllı termik koruma sistemi, makineyi otomatik olarak durdurur ve sesli uyarı ile kullanıcıyı anında bilgilendirir. Bu sayede ekipman güvenliği ve uzun ömürlü kullanım güvence altına alınır.



SICAK İÇECEK



KARIŞTIRICI

EAC



- Kapalı Bain-Marie ısıtma sistemi, ürünün dibe yapışmasını, yoğunlaşmasını ve yanmasını önler; su kaybı ve rezistans kireçlenmesi yaşanmaz. Sürekli dönen karıştırma paleti, akışkan kıvamı koruyarak ürün yapısının bozulmasını engeller ve her servis anında ideal sonuç sunar.
- Susuz çalışma uyarısı, özel tasarlanmış musluk sistemi ve hızlı temizlenebilir hijyenik yapısı ile bu model; işletmelere zaman tasarrufu, düşük bakım maliyeti ve kesintisiz servis güvenliği sağlar.



DİJİTAL KONTROL PANELİ



SESİL İKAZ SİSTEMİ

samixir

HOT SERİSİ GOLD

6 ve 10 L panoramik, sıcak içecek dispenseri salep, sıcak çikolata, çorba, çay, kahve, süt ve benzeri sıcak içecekleri "BAIN-MARIE" yöntemi ile sıcak tutan, homojen ve topaksız olarak karıştıran ve dağıtımını sağlayan sıcak içecek dispenseri.



Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	6,8 kg	7,5 kg
Genişlik	275 mm	285 mm
Derinlik	360 mm	285 mm
Yükseklik	700 mm	860 mm
*damlalık dahil		

Teknik Detaylar

Kapasite	6 Litre (1 x 6 L)
Sıcaklık Aralığı	+30 °C... 90 °C
Güç	1000W
Akım	4,5 A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz

SC06.AG
GOLD



Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	7,5 kg	8,3 kg
Genişlik	275 mm	285 mm
Derinlik	360 mm	285 mm
Yükseklik	805 mm	825 mm
*damlalık dahil		

Teknik Detaylar

Kapasite	10 Litre (1 x 10 L)
Sıcaklık Aralığı	+30 °C... 90 °C
Güç	1000W
Akım	5,5 A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz

SC10.AG
GOLD



Salep, sıcak çikolata, çorba, çay, kahve, süt ve benzeri sıcak içilen içecekleri **"BAIN-MARIE"** yöntemi ile sıcak tutan, homojen ve topaksız olarak karıştıran ve dağıtımını sağlayan 6-10 litre kapasiteli tezgah üstü sıcak içecek dispenserleri. Özel tasarlanmış **"BAIN-MARIE"** ısıtma sistemi sayesinde sıcak içecekler yoğunlaşmaz ve haznenin dibine yapışmaz. Tüm metal aksam yüksek kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir. Karıştırma paletinin devamlı dönmesi sayesinde akışkan kıvam korunur, topak oluşmaz. **"BAIN-MARIE"** sisteminin su seviyesi gövde dışından gözlemlenebilir. Kapalı devre **"BAIN-MARIE"** su ısıtma sistemi sayesinde su buharı kaybı oluşmaz, su seviyesi uzun süre korunur, bu sayede rezistansın kireçlenmesi önlenir. Susuz çalışması durumunda gövde dışı ikaz ışığı yanarak makineye su eklenmesi gerektiğini bildirir. Katılaşmış içeceğin musluktan akışının zorlaşması durumunda musluk içine yerleşik açma pimi ile sorun çözülür. Mükemmel temizlik ve hijyen için içecek ile temas eden tüm parçalara kolayca ulaşılır ve hızlı bir şekilde temizlenebilir. **"BAIN-MARIE"** kazanının dış gövdeden bağımsız olması sayesinde olası kazalar engellenir, ısı kaybı oluşmaz. Damlalıkta bulunan seviye göstergesi atık suyun boşaltılması gerektiğini gösterir.



AKSESUARLAR

Özel olarak tasarlanan geleneksel bakır alem kapaklar, estetik ve kültürel zarafeti Samixir'in modern teknolojisiyle bir arada sunar. Servis alanlarında güçlü bir görsel etki oluşturup ürüne prestij kazandırır.



Yükseklik 250 mm

YM-0790
6 LİTRE



Yükseklik 345 mm

YM-0030
22 LİTRE



Yükseklik 315 mm

YM-0062
40 LİTRE



6 ve 10 L Panoramik Sıcak İçecek Dispenseri çorba, salep, sıcak çikolata, çay, kahve, süt ve benzeri sıcak içecekleri "BAIN-MARIE" yöntemi ile sıcak tutan, homojen ve topaksız olarak karıştıran ve dağıtımını sağlayan sıcak içecek dispenseri.



Ağırlık ve Ölçüler

	Makine	Koli
Ağırlık	6,3 kg	7 kg
Genişlik	275 mm	285 mm
Derinlik	360 mm	285 mm
Yükseklik	490 mm	565 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	6 Litre (1 x 6 L)
Sıcaklık Aralığı	+30 °C... 90 °C
Güç	1000W
Akım	4,5 A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



Ağırlık ve Ölçüler

	Makine	Koli
Ağırlık	6,9 kg	7,7 kg
Genişlik	275 mm	285 mm
Derinlik	360 mm	285 mm
Yükseklik	535 mm	525 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	10 Litre (1 x 10 L)
Sıcaklık Aralığı	+30 °C... 90 °C
Güç	1000W
Akım	5,5 A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz



SC06.AB
SİYAH (INOX)

SC06.I
INOX



SC10.AB
SİYAH (INOX)

SC10.I
INOX

Salep, sıcak çikolata, çorba, çay, kahve, süt ve benzeri sıcak içilen içecekleri **"BAIN-MARIE"** yöntemi ile sıcak tutan, homojen ve topaksız olarak karıştıran ve dağıtımını sağlayan 6-10 litre kapasiteli tezgah üstü sıcak içecek dispenser. Özel tasarlanmış **"BAIN-MARIE"** ısıtma sistemi sayesinde sıcak içecekler yoğunlaşmaz ve haznenin dibine yapışmaz. Tüm metal aksam yüksek kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir. Karıştırma paletinin devamlı dönmesi sayesinde akışkan kıvam korunur, topak oluşmaz. **"BAIN-MARIE"** sisteminin su seviyesi gövde dışından gözlemlenebilir. Kapalı devre **"BAIN-MARIE"** su ısıtma sistemi sayesinde su buharı kaybı oluşmaz, su seviyesi uzun süre korunur, bu sayede rezistansın kireçlenmesi önlenir. Susuz çalışması durumunda gövde dışı ikaz ışığı yanarak makineye su eklenmesi gerektiğini bildirir. Katılaşmış içeceğin musluktan akışının zorlaşması durumunda musluk içine yerleşik açma pimi ile sorun çözülür. Mükemmel temizlik ve hijyen için içecek ile temas eden tüm parçalara kolayca ulaşılır ve hızlı bir şekilde temizlenebilir. **"BAIN-MARIE"** kazanının dış gövdeden bağımsız olması sayesinde kullanıcının elini yakması engellenir, ısı kaybı oluşmaz. Damlalıkta bulunan seviye göstergesi sayesinde atık suyun taşmadan önce boşaltılması gerektiği rahatça fark edilir.

**"BAIN-MARIE" SİSTEM**

10 L Panoramik Sıcak İçecek Dispenseri çorba, salep, sıcak çikolata, çay, kahve, süt ve benzeri sıcak içecekleri "BAIN-MARIE" yöntemi ile sıcak tutan, homojen ve topaksız olarak karıştıran ve dağıtımını sağlayan sıcak içecek dispenseri.



304 Kalite Paslanmaz Çelik



Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	7,2 kg	8,3 kg
Genişlik	275 mm	285 mm
Derinlik	360 mm	285 mm
Yükseklik	535 mm	525 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

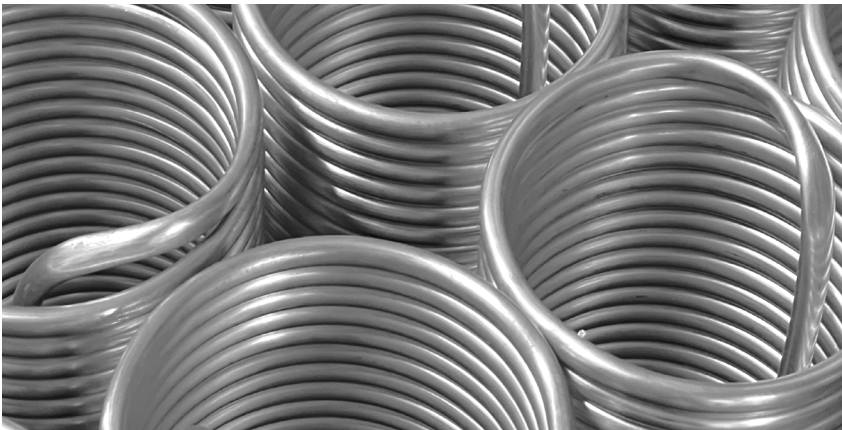
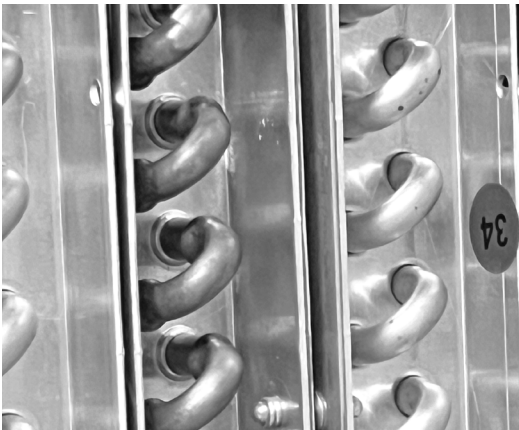
Kapasite	10 Litre (1 x 10 L)
Sıcaklık Aralığı	+30 °C... 90 °C
Güç	1200W
Akım	5,3 A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz

- Salep, sıcak çikolata, çorba, çay, kahve, süt ve benzeri içecekleri BAIN-MARIE yöntemiyle ideal servis sıcaklığında tutar.
- 10 litre kapasiteli, tezgâh üstü sıcak içecek dispenseridir.
- Özel tasarım BAIN-MARIE ısıtma sistemi, içeceğin yoğunlaşmasını ve hazne dibine yapışmasını önler.
- Sürekli dönen karıştırma paleti sayesinde homojen, topaksız ve akışkan kıvam korunur.
- Su seviyesi, gövde dışından kolayca gözlemlenebilir; kapalı devre sistem buhar ve su kaybını önler, rezistans kireçlenmesini engeller.
- Susuz çalışma durumunda ikaz ışığı ile kullanıcıyı uyarır.
- Musluk içinde yer alan açma pimi, katılaşmış ürünlerde akış sorununu çözer.
- İçecek ile temas eden tüm parçalar kolay sökülüp temizlenebilir, yüksek hijyen sağlar.



SC10.AI.SSPB
INOX





Sam Teknik Mutfak Ekipmanları San. ve Tic. Ltd. Şti.

Adnan Kahveci Mah. Büyükdere Cad. Şirin Sanayi Sitesi

B Blok No:22/N Beylikdüzü / İSTANBUL / TÜRKİYE

info@samixir.com

Tel: +90 (212) 256 04 24

www.samixir.com



E-Katalog



WhatsApp Destek



Google Maps