



SÜPERSAN

ENDÜSTRİYEL MUTFAK

Mutfağınıza Değer Katar...



Süpersanendüstriyelmutfak



Süpersanendüstriyelmutfak

Fabrika



+90 (332) 351 81 37



bilgi@supersanmutfak.com



www.supersanmutfak.com



Fevzi Çakmak Mah. 10753 Sk. No:30/AAC
(Kobisan-3 Sanayi Sitesi) Karatay KONYA



Endüstriyel mutfak ve soğutma sistemleri sektöründe 1980 yılında kurulan Süpersan Mutfak ve Soğutma, yüksek kalite standartları, geçmiş tecrübeleri, ürün çeşitliliği ve proje tamamlama süreçleri ile kısa sürede sektöründe önemli başarılarla imza atmıştır.

Yaptığımız tüm işlerde müşteri memnuniyetini esas alarak yalın bir endüstriyel mutfak firması olmanın dışında müşterilerimize ihtiyaç duydukları ürün ve proje üzerine danışmanlık hizmetleri de vererek ürün ve proje koordinasyonu sağlamaktayız. Ürettiğimiz ürün ve tamamladığımız projelerde kalite standartlarımızı önceden oluşturur, sonuca ulaşıncaya kadar bu kalite anlayışından taviz vermeden devam ettiririz.

Bize göre kalite yapılacak işin kanıtlanmış doğruluğunu ifade eder. Başka bir ifade ile başta sağlık ve can güvenliği olmak suretiyle insanların çok yönlü olarak ele alması gereken en önemli yaşam unsurudur. Kaliteden kasıt sadece ürün kalitesi olarak algılanmamalıdır. Bize göre kalite bir standarttır ve hayatın her alanında yer almalıdır.

İşte bu sebeple Süpersan Mutfak; Müşterilerin ihtiyacı olan ürünleri yüksek çeşitlilik ve kalite standartları ile müşterilerine sunmaktadır.

Mutfak sektöründe faaliyet gösteren firmamız sizlerinde katılımı ile başta işleyiş, düzen ve sistem dahilinde kalite bilincini çalışanlarına ve müşterilerine yaşatmak için gerekli her türlü alt yapı oluşumunu sağlayarak çalışmalarına devam edecektir.



🔥 ● Gazlı İkili Ocak / 400x635x285
Gazlı Dörtlü Ocak / 600x635x285



⚡ ● Elektrikli İkili Ocak / 400x635x285
Elektrikli Dörtlü Ocak / 600x635x285



🔥 ● Gazlı Izgara Düz / 400x635x285



🔥 ● Gazlı Izgara Düz / 600x635x285
Gazlı Izgara Düz + Oluklu / 600x635x285



🔥 ● Gazlı Izgara Düz / 900x635x285
Gazlı Izgara Düz + Oluklu / 900x635x285



⚡ ● Elektrikli Izgara Düz
400x635x285



🔥 ● Gazlı Izgara Düz / 600x635x285
Gazlı Izgara Düz + Oluklu / 600x635x285



⚡ ● Elektrikli Izgara Düz / 900x635x285
Elektrikli Izgara Düz + Oluklu / 900x635x285



Gazlı Lavataşlı
Izgara

400x635x285
600x635x285
900x635x285



Gazlı & Elektrikli
Sulu Izgara

400x730x285
600x730x285
900x730x285



Gazlı
Fritöz

400x635x285
800x635x285



Elektrikli
Fritöz

400x635x285
600x635x285



Makarna Haslama
400x635x285



Patates Dinlendirme
400x635x285



Elektrikli Benmari
400x635x285



Ara
Tezgah


400x635x285
800x635x285



Setaltı
Tezgah

400x570x565
600x570x565
900x570x565




 Gazlı İkili Ocak / 400x730x850
Gazlı Dörtlü Ocak / 800x730x850



 Elektrikli İkili Ocak / 400x730x850
Elektrikli Dörtlü Ocak / 800x730x850




 Gazlı Izgara Düz / 800x730x850
Gazlı Izgara Düz + Oluklu / 800x730x850




 Gazlı Izgara Düz / 400x730x850



 Elektrikli Izgara Düz / 800x730x850
Elektrikli Izgara Düz + Oluklu / 800x730x850



 Elektrikli Izgara Düz / 400x730x850
Elektrikli Izgara Oluklu / 400x730x850



Elektrikli Kuzine 4'lü / 800x730x850
Elektrikli Kuzine 6'lı / 1200x765x945



Gazlı Kuzine 4'lü / 800x730x850
Gazlı Kuzine 6'lı / 1200x730x850



Gazlı Lavataşlı
Izgara 400x730x850
800x730x850



Gazlı & Elektrikli
Sulu Izgara 400x730x850
800x730x850
1200x730x285



Gazlı
Fritöz 400x730x850
800x730x850



Elektrikli
Fritöz 400x730x850
800x730x850



⚡ Makarna Haşlama
400x730x850



⚡ Elektrikli Benmari
400x730x850
800x730x850



⚡ Patates Dinlendirme
400x730x850



🔥 Wok Ocakları
400x730x850
800x730x850
1200x730x850





Ara Tezgah
400x730x850
800x730x850





Setaltı Tezgahı
400x680x565
800x680x565
1200x680x565





  Gazlı
Setlaltı
Fırınlar | 400x680x565
1200x680x565



  Elektrikli
Setlaltı
Fırınlar | 400x680x565
1200x680x565



  Gazlı & Elektrikli Devrilir Tava
800x730x850



  Gazlı & Elektrikli Kaynatma Tenceresi
800x730x850



● Gazlı İkili Ocak / 400x900x850
● Gazlı Dörtlü Ocak / 800x900x850



● Elektrikli İkili Ocak / 400x900x850
● Elektrikli Dörtlü Ocak / 800x900x850



● Gazlı Izgara Düz / 800x900x850
● Gazlı Izgara Düz + Oluklu / 800x900x850



● Gazlı Izgara Düz / 400x900x850



● Elektrikli Izgara Düz / 800x900x850
● Elektrikli Izgara Düz + Oluklu / 800x900x850



● Elektrikli Izgara Düz / 400x900x850
● Elektrikli Izgara Oluklu / 400x900x850



Elektrikli Kuzine 4'lü / 800x900x850
Elektrikli Kuzine 6'lı / 1200x900x945



Gazlı Kuzine 4'lü / 800x900x850
Gazlı Kuzine 6'lı / 1200x900x850



Gazlı Lavataşlı
Izgara 400x900x850
800x900x850



Gazlı & Elektrikli
Sulu Izgara 400x900x850
800x900x850
1200x900x285



Gazlı
Fritöz 400x900x850
800x900x850



Elektrikli
Fritöz 400x900x850
800x900x850



⚡ Makarna Haşlama
400x900x850



⚡ Elektrikli Benmari
400x900x850
800x900x850



⚡ Patates Dinlendirme
400x900x850



🔥 Wok Ocakları
400x900x850
800x900x850
1200x900x850





Ara Tezgah
400x900x850
800x900x850





Setaltı Tezgahı
400x847x565
800x847x565
1200x847x565





  Gazlı
Setlaltı
Fırınlar | 800x847x565
1200x847x565



  Elektrikli
Setlaltı
Fırınlar | 800x847x565
1200x847x565






  Elektrikli Yer Ocağı
600x800x500






  Gazlı Yer Ocağı
700x800x500




   Gazlı & Elektrikli Devrilir Tava
800x900x850
1200x900x850



   Gazlı & Elektrikli Kaynatma Tenceresi
800x900x850
1200x900x850



 ● Gazlı Kuzine 2 Li
Gas Fired Cooking Range 2 Burner



 ● Gazlı Kuzine 3 Lü
Gas Fired Cooking Range 3 Burner




 ● Gazlı Kuzine 4 Lü
Gas Fired Cooking Range 4 Burner




 ● Gazlı Kuzine 6 Lü
Gas Fired Cooking Range 6 Burner



 ● Gazlı Kuzine 8 Li
Gas Fired Cooking Range 8 Burner



 Ocak Taban Rafı 2 Li
Range without Oven 2 Burner



 Ocak Taban Rafı 3 Lü
Range without Oven 3 Burner




 Ocak Taban Rafı 4 Lü
Range without Oven 4 Burner



 Ocak Taban Rafı 4 Lü
Range without Oven 4 Burner



 Ocak Taban Rafı 6 Lü
Range without Oven 6 Burner



 Ocak Taban Rafı 8 Lü
Range without Oven 8 Burner



Setüstü Mini Tekli Ocak



Setüstü Mini İkili Ocak



Setüstü Mini Üçlü Ocak



Setüstü Mini Dörtlü Ocak



Yer Ocağı Tek Yanırlı



Yer Ocağı Çift Yanırlı



Yer Ocağı Üç Yanırlı



Yer Ocağı Elektrikli

 Künefe Ocakları

1 - 2 - 3 Yanışlı olarak üretilebilir
Ocak Sayısı İstenilen miktarda arttırabilir

 Börek Pişirme Ocakları

- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
 - Döner üst pişirici.
- 60 cm çapında tepsi haznesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

 Melemen Ocakları

   – Kombi Fırınlar



6 x 1/1 GN



10 x 1/1 GN



10 x 2/1 GN



20 x 2/1 GN



6 x 1/1 GN



10 x 1/1 GN



12 x 2/1 GN



40 x 1/1 GN

   – Konveksiyonlu Fırınlar



6 x 1/1 GN



10 x 1/1 GN



20 x 2/1 GN





40 x 1/1 GN



   Patiseri Fırın
Dijital 9 Tepsi




  Patiseri Fırın
Mayalandırma Dolabı





   Patiseri Fırın
Dijital 6 Tepsi



   Setüstü
Patiseri Fırın 4 Tepsi



  Patiseri
Mayalandırma Dolabı



   Patiseri
Manuel 6 Tepsi

   Konveksiyonlu Fırınlar



6 x 1/1 GN



10 x 1/1 GN



10 x 2/1 GN



20 x 2/1 GN



🔥 ● Döner Tabanlı & Sabit
Pizza Fırınları



🔥 ● Taş Tabanlı
Pizza & Lahmacun Fırınları



🔥 ● Taş Tabanlı
Pasta & Ekmek Fırınları




🔥 ● Taş Tabanlı Pide / Lahmacun Fırını





🔥 ● Modüler
Patiseri Fırını



  - Tek & Çift Katlı Pizza Fırınları



  - Elektrikli Pizza Fırınları




  - Mikrodalga Fırın



  - Tandır Fırın





  - MenuMaster Hızlı Pişirme Fırınları



  - Pasta & Börek Fırını



  - Konveyörlü Lahmacın Fırını



  - Kumpir Fırını



🔥 ● Döner Ocağı Sabit



🔥 ● Döner Ocağı Alttan Motorlu



🔥 ● Döner Ocağı Üstten Motorlu



⚡ ● Döner Ocağı Sabit



⚡ ● Döner Ocağı Alttan Motorlu



⚡ ● Döner Ocağı Üstten Motorlu



🔥 ● V Tipi Döner Ocağı Sabit



🔥 ● Robotlu Döner Ocağı Sabit



🔥 ● Kömürlü Döner Ocağı



⚡ ● Tekli Tost Makinası



⚡ ● Çiftli Tost Makinası



⚡ ● Çift Kapaklı Tost Makinası



⚡ ● Dürümi Tost Makinası



⚡ ● Islak Hamburger Makinası



⚡ ● Cam Yüzey Tost Makinası



⚡ ● Kornet Makinası



⚡ ● Waffle Makinası Çiçek Model



⚡ ● Waffle Makinası Kare Model



⚡ ● Tekli Krep Makinası



⚡ ● Çiftli Krep Makinası



⚡ ● Pankek Makinası



🔥 ● Gazlı Sulu Izgara



🔥 ● Gazlı Sulu Izgara



⚡ ● Elektrikli Döküm Izgaralar



⚡ ● Elektrikli Pleyt Izgaralar



🔥 ● Gazlı Döküm Izgaralar



🔥 ● Gazlı Pleyt Izgaralar



● Tekli & Çiftli Fritöz



● Konveyörlü Ekmek Kızartma



● Asansör Tip Salamander



● Gazlı Salamander



● Döküm Çorbalık



● Sosilik



● Setüstü Benmari



● Setüstü Piliç Çevirme



● Piliç Çevirme



● Tek Kapılı
Depo Tip Buzdolap



● Çift Kapılı
Depo Tip Buzdolap



● Yatay Tip Buzdolap
2-3-4 Cam Kapılı



● Yatay Tip Buzdolap
2-3-4 Kapılı



● Setaltı Buzdolap
2-4-6-9 Çekmeceli



● Yatay Tip Buzdolap
2-4-6-9 Çekmeceli



● Pizza Hazırlık Dolabı



● Hamur Hazırlık Dolabı
Granit Tablalı



● Pizza & Salata
Hazırlık Dolabı Granit Tablalı



● Setüstü Hazırlık Dolabı



● Buz Makinaları

21-28-42-65-90-130-155-300 Kg/ Saatte



● Yatay Tip Derin Dondurucular



● Dik Tip Derin Dondurucular



● Bar Buzdolapları



● Setaltı Buzdolapları

Soğuk Hava Depoları



TR PORTATİF SOĞUK HAVA DEPOLARI

GENEL ÖZELLİKLERİ

- Hafiftir, dayanıklıdır ve moNaj kolaylığı sağlar.
- Hazırlanmış olan soğuk hava depolarında et, süt ve diğer tüm gıda maddelerinin en iyi ve en uzun süre muhafaza edilmesini sağlar.
- Elektro statik boyalı saclar RAL 9002 kullanılmaktadır.
- Panel kalınlıklarımız taze muhafaza odalarda 80 mm, donmuş muhafazalarda 120 mm olarak imal edilmektedir.
- Panellerimiz yan yana, birbirine geçmeli, kilitli sistemden oluşmaktadır.
- Teknik ekipmanlarla teknik ekip tarafından kurulumu sağlanmaktadır.
- Gaz: 404 A

SOĞUK ODA KAPISI

GENEL ÖZELLİKLERİ

- Kapı iç ve dış yüzeyleri elektro statik boyalı saclar RAL 9002 sacıtan mamul olup içi 42 kg/m³ dansitede poliüretan enjeksiyon ile izolasyonludur.
- Kapı kolları kilitlenebilir tip içerden ve dışardan açılabilen emniyet mekanizmalıdır.
- İzolasyon kalınlığı soğuk odalarda 80 mm, donmuş muhafazalarda 120 mm olarak imal edilmektedir.
- Gaz:404 A

STYROFOAM/DOW

GENEL ÖZELLİKLERİ

- Mükemmel ve sürekli ısı yalıtım özelliği
- Suya karşı mükemmel direnç ve sıfır kapilerite
- Dona karşı dayanım
- Yüksek ve uzun süreli basma mukavemeti
- Yüksek elastik modülü
- Kullanım yerine uygun optimum su buharı difüzyon direnci
- Gaz: 404 A

AKSESUARLAR

- Köşebent alüminyum
- Köşe plastiği
- Armatür
- Soğuk oda kapı meNeşesi
- Soğuk oda kapı kilidi

EN PORTABLE COLD STORAGES

GENERAL FEATURES

- It is light, durable and provides montage facility.
- It provides the best and the longest time storage of meat, milk, vegetable and all other food in the cold storages which are prepared.
- RAL 9002 is used with the electrostatic painted sheet metals.
- The thickness of the panel is manufactured as 80 mm with the fresh keeping rooms and 120 mm and 150 mm with the frozen storage rooms.
- Our panels are consisted of the side-by-side, dovetailed to each other and locking system.
- Its installation is made by the technical team using technical equipment.
- Gas: 404 A

COLD ROOM DOOR

GENERAL FEATURES

- The interior and exterior surfaces of the door are made of RAL 9002 electrostatic painted sheet metals and the inside is insulated with 42 kg/m³ density polyurethane injection.
- The door handles are of lockable-type with a safety mechanism that can be opened from inside and outside.
- The insulation thickness is made as 80 mm in the cold rooms and 120 mm and 150 mm in the frozen storages.
- Gas:404 A

STYROFOAM/DOW

GENERAL FEATURES

- Perfect and continual heat insulation feature
- Perfect resistance against water and zero capillarity
- Resistance against freezing
- High and long term pressing resistance
- High elastic module
- Optimum water vapor diffusion resistance suitable to the site to be used.
- Gas:404 A

ACCESSORY

- Corner piece aluminum
- Corner plastic
- Armature
- Cold room door hinge
- Cold room door lock



● Teşhir Dolapları
Tek & Çift Kapılı



● Dry-Aged Et
Yaşlandırma Dolapları



● Sütlük Dolapları



● Krom Gövdeli Şişe Dolapları



● Küp Reyon



● Et Teşhir Dolabı



● Pasta Teşhir Dolabı



● Pasta Teşhir Dolabı



● Setüstü Teşhir Dolabı





● Sebze Doğrama Makinası



● Sebze Parçalama Makinası



● Soğan Doğrama Makinası



● Öğütücü



● Et Kıyma Makinası



● Et Kıyma Makinası Soğutmalı



● Patates Soyma Makinası



● Sebze Parçalama Makinası



● Et Kemik Testeresi



● Robot Coupe Makinaları



● Gıda Dilimleme



● Hamur Açma Mk.



● Spirāl Hamur Yoğurma Makinası



● Planet Mikser Yoğurma Makinası



● Hamur Yoğurma Makinası Hamur Yoğ



● Setüstü Mikser



● Vakum Makinası



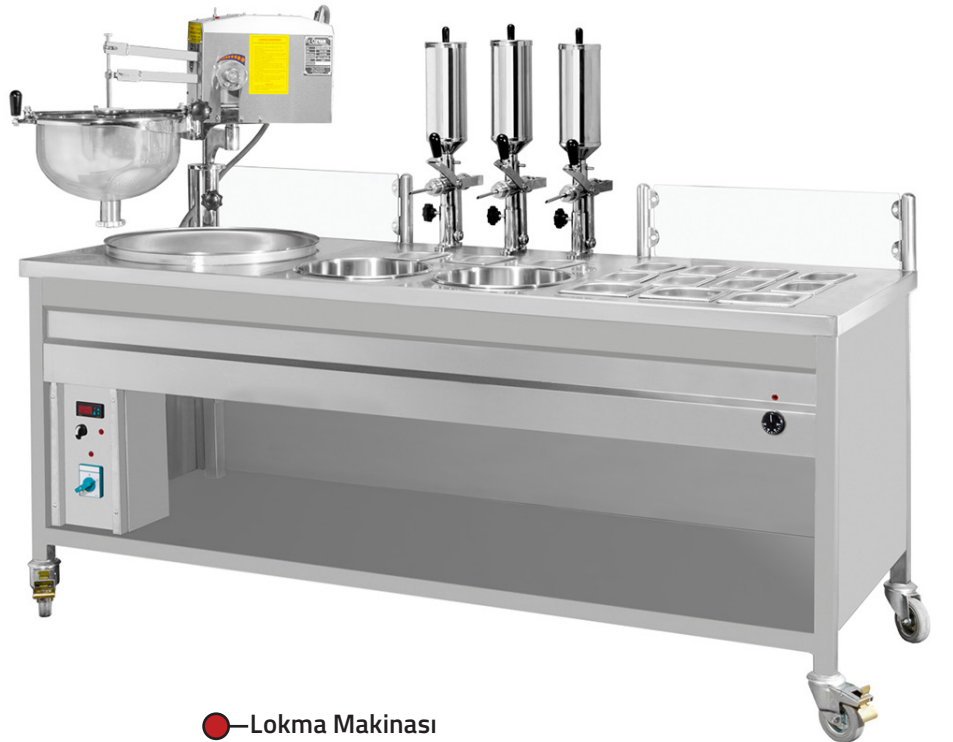
● Streç Makinası



● Bıçak Steril Dolabı



● Ekmek Dilimleme Makinası



● Lokma Makinası



● Asansör Tip
Bulaşık Makinası

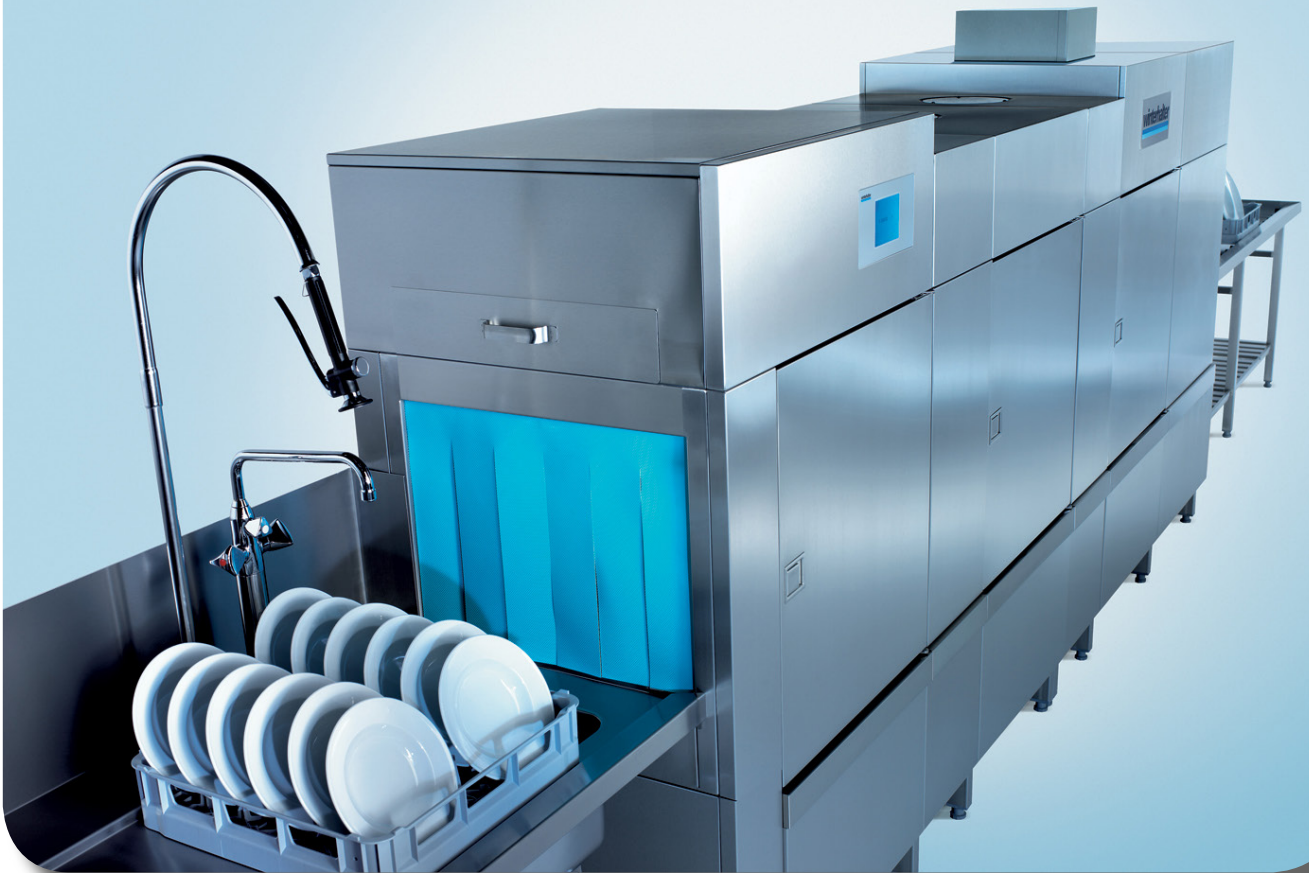


● Setaltı Bulaşık Yıkama Makinası



● Bardak Yıkama Makinası

● Konveyör Tip
Bulaşık Makinası





● Bulaşık Makinası
Giriş Tezgahı Evyeli



● Bulaşık Makinası
Çıkış Tezgahı



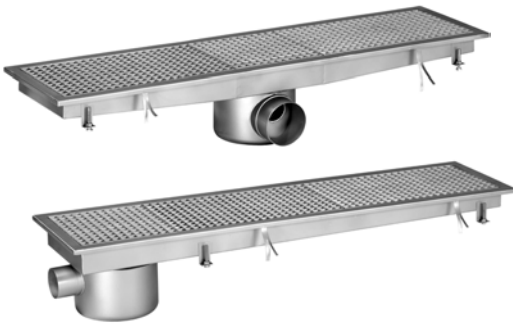
● Kazan Yıkama Tezgahı



● Çöp Sıyırma Tezgahı



● Süzme Tezgahı



● Yer Izgaraları



● Yağ Tutucu



● Sprey Ünitesi



● Bardak Yıkama Basketi



● Tabak / Tepsi
Yıkama Basketi



● Bulaşık Mk.
Deterjanı



● Bulaşık Mk. Parlatici



⚡ 🔥 ● — Bakır Full Otomatik Çay Kazanı
2-3-4 Demlikli



⚡ 🔥 ● — İnox Full Otomatik Çay Kazanı
2-3-4 Demlikli



⚡ 🔥 ● — Statik Boyalı Dijital Çay Kazanı
2-3-4 Demlikli



⚡ 🔥 ● — Bakır Kahveci Güzeli



● — Bakır Davlumbaz



● — Kumda Kahve



● Çay Kazanı Elektrikli



● Çay Kazanı Gazlı
1-2-3-4 Demlikli



● Çay Kazanı Gazlı & Elektrikli
1-2-3-4 Demlikli



● Standart Seri Çay Makinası



● Çift Demlikli Çay Makinası



● Süt Kazanı



● Süt Kazanı Gazlı



● Su Isıtıcı



● Soğuk Süt Kazanı



● Şerbet / Ayran Makinası



● Şerbet / Ayran Makinası



● Şerbet / Ayran Makinası



● Şerbet / Ayran Makinası



● Sıcak Çikolata / Sahlep Makinası



● Dondurma Makinası



● Otomatik Portakal Sıkma Mk.



● Otomatik Nar Sıkma Mk.



● Kollu Portakal Sıkma Mk.



● Bar Blender



● Katı Meyve Presi



● Portakal Sıkma Mk.



● Bar Mikseri



● Espresso Makinası



● Kahve Değirmeni



● Filtre Kahve Makinası



● Paslanmaz Su Sebili



● Su Sebili



● Köpüklü Ayran Mk.



● Çalışma Tezgahı Alt Tablasız



● Çalışma Tezgahı Alt Tablalı



● Dolaplı Çalışma Tezgahı Çarpma Kapılı



● Çalışma Tezgahı Taban ve Ara Rafalı



● Çekmeceli Çalışma Tezgahı



● Dolaplı Çalışma Tezgahı Sürgü Kapılı & Ara Rafalı



● Hareketli Çalışma Tezgahı



● Hareketli Çalışma Tezgahı Ara Rafalı



● Çalışma Tezgahı Çekmeceli



● Dolaplı Çalışma Tezgahı Sürgü Kapılı



● Dolaplı Çalışma Tezgahı Sürgü Kapılı / Çekmeceli



● Çalışma Tezgahı Çekmeceli / Ara Rafalı



● Polietilen Tablalı Çalışma Tezgahı



● Polietilen Tablalı Çalışma Tezgahı Taban Rafı



● Mermer Tablalı Çalışma Tezgahı Taban Rafsız



● Polietilen Tablalı Et Kütüğü



● Tek Evyeli Tezgah Alt Tablasız



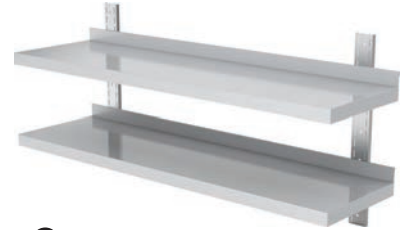
● Çift Evyeli Tezgah Alt Tablasız



● Orta Tip Davlumbaz



● Duvar Tipi Davlumbaz



● Duvar Rafı



● İstif Rafları



● Duvar Dolabı



●-Servis Hattı



●-Nötr Servis Ünitesi



●-Soğuk Servis Ünitesi



●-Sıcak Servis Ünitesi



●-Küver Ünitesi



● Sıcak Servis Ünitesi



● Soğuk Servis Ünitesi



● Sıcak Servis Ünitesi



● Kule Tipi Dolap



● Soğuk Teşhir Dolabı



● Sıcak Teşhir Dolabı



● Sıcak Teşhir Dolabı



● Nötr Servis Ünitesi



● Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli



● Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli



● Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli



● Sıcak Servis Ünitesi (Benmari - Nefeslikli)



● Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli



● Sıcak Servis Ünitesi



● Çorba Servis Ünitesi



● Ekmek Servis Ünitesi



● U Form Tabaklık



● Tabak Dispenseri



●— Helvane Tencere



●— Silindirik Tencere



●— Kızartma Tavası



●— Tek Saplı Tava



●— Çelik Süzgeç



●— Kaçerola



●— Çift Saplı Tava



●— Sefer Tası



●— Yemek Taşıma Kabı



●— Vok Tava



●— Teflon Tava



●— Kavurma Sacı



●— Krep Tavası



●— Döküm Tencereler



●— Döküm Kızartma Tavası



●— Döküm Izgara Tava



●— Gastronorm Kuvetler



●— Fırın Tepsileri



●— Kulplu Fırın Tepsileri



●— Mayonez Kapları



●— Düdüklü Tencere



●— Pizza Tepsileri



●— Tel Kevgirler



●— Çok Amaçlı Süzgeçler



●— Çırpıcılar



●— Servis Ekipmanları



●— Bıçak Mıknatısı



● Bıçaklar



● Polietilen Kesme Tahtası



● Et Döveceği



● Çelik Eldiven



● Et Askısı



● Alize



● Atlantis



● Rüya



● Emirgan



● Vizyon



● Maksi



● Dalyan



● Deniz



●— Sebze & Meyve Şekillendiriciler



●— Servis Ekipmanları

●— Havan

●— Izgara Şişleri



●— Polikarbonat Ürünler



●— Silikon Servis Gereçleri



●— Sosluklar



●— Shaker & Bar Lastiği



●— Pipetlik



●— Buz Kıracağı



● Güveç Fajita



● Döküm Fajita



● Döküm Fajita



● Nescafe Servis Takımı



● Türk Kahvesi Servis Takımı



● Çay Sunum Seti



● Tatlı Sunum Bambuları



● Steak Sunum Bambuları



● Meyve Sunum Bambuların



● Mini Kare Fritöz Sepeti



● Mini Yuvarlak Fritöz Sepeti



● Dikdörtgen Fritöz Sepeti



● Kavurma Sacı Standı



● Bakır Sahan



● İskender Tavası



● Tereyağlık



● Ayrın Bardağı



● Kare Çıkur Tabak



● Çukur Tabak



● Kare Servis



● Yuvarlak Kase



● Derin Kayık



● Yuvarlak Düz Tabak



● Oval Kase



● Çukur Tabak



● Yuvarlak Tabak



● Kase



● Oval Kayık Tabak



● Oluklu Çukur Tabak



● Açık Büfe Sunumu



● Açık Büfe Sunumu



● Açık Büfe Sunumu



● Açık Büfe Sunumu



● Açık Büfe Sunumu



● Açık Büfe Kase



● Açık Büfe Tabak



● Açık Büfe Tabak



● Melamin Küvet



● Sosluklar



● Yağdanlık & Sirkelik



● Tuzluk Takımları



● Değirmenler



● Baharatlıklar



● Çerezlik



● Sunum Sepetleri



● Dondurma Sunum



● Buz Kovası



● French Press



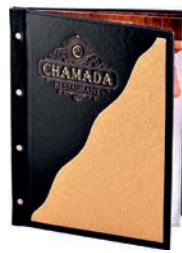
● Termos



● Sos Pompası



● Hesap Sümenleri



● Peçetelik



● Küllükler



● Ekmeklik





● Polykarbonat Fanus



● Teşhir Standları



● Kaşıklık Standı



● Meze Teşhir



● Fincan Standı



● Polykarbonat Teşhir





Bira Bardakları



Şampanya & Şarap Kadehleri



Viski Bardakları



Meşrubat & Kokteyl Bardakları



Su Bardakları



Çay Bardakları & Kupaları



Sürahiler



İstiflenebilir Reşo
Stackable Chafing Dish



Standart Kapaklı Reşo
Chafing Dish Standad Lid



Roll Top Kapaklı Reşo
Roll Top Chafing Dish



Kapaklı Reşo
Chafing Dish wit Lid



180° Roll Top Reşo
180° Roll Top Chafing Dish



Statik Çorbalık
S/S Soup Server







● Servis Arabası



● Servis Arabası



● Yük Taşıma Arabası



● Bulaşık Toplama Arabası



● Erzak Arabası



● Kaset Taşıma Arabası



● Kazan Taşıma Arabası



● Kirli Toplama Arabası



● Tabak Isıtma Arabası



● Tabak Taşıma Arabası



● Malzeme Taşıma Arabası



● Çöp Arabası



● Tepsi Toplama Arabası



● Tepsi Toplama Arabası



● Et Askı Arabası



● Banket Arabası



SÜPERSAN

ENDÜSTRİYEL MUTFAK



Mutfağınıza Değer Katar...



SÜPERSAN

ENDÜSTRİYEL MUTFAK

Mutfağınıza Değer Katar...



Süpersanendüstriyelmutfak



Süpersanendüstriyelmutfak

Fabrika



+90 (332) 351 81 37



bilgi@supersanmutfak.com



www.supersanmutfak.com



Fevzi Çakmak Mah. 10753 Sk. No:30/AAC
(Kobisan-3 Sanayi Sitesi) Karatay KONYA



SÜPERSAN

ENDÜSTRİYEL MUTFAK



Mutfağınıza Değer Katar...