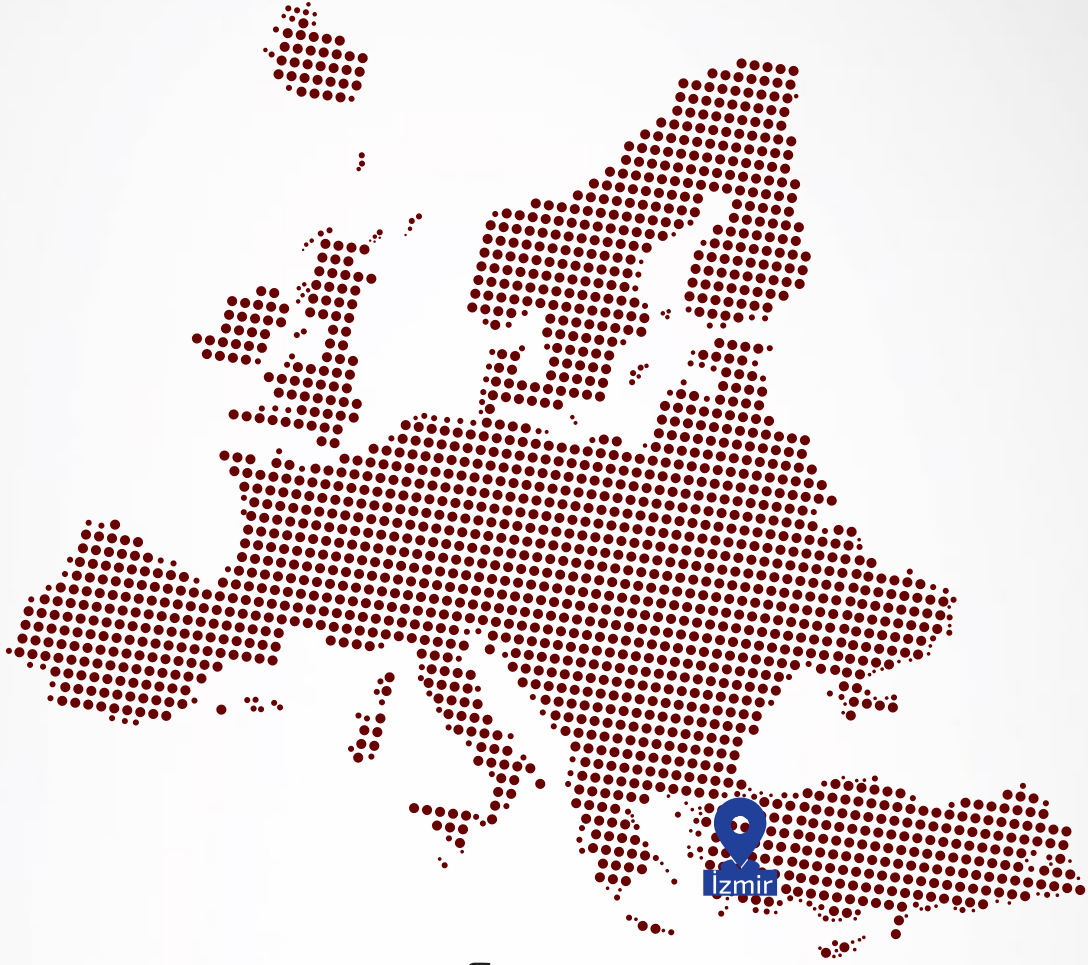






Europe



Turkey-İzmir



WE EXPORT ALL OVER **THE WORLD**

Three "Korkmaz" brothers started to R&D works in a small workshop in 2005 for developing a new generation fully automatized doner robots. And in 2007 year, a new innovative doner robot was incented in the motherland of doner in Turkey. From that date until today, Korkmaz Brothers have become main supplier of Turkey's and world's leading red meat and white meat producers, fast food doner restaurants. Via this cooperation, our customers are establishing industrial type doner preparation, cooking and cutting system in fast food restaurants and manufacturers of ready frozen doner packet with modern technology.

2005 yılında küçük bir atölyede başlayan ar-ge çalışmaları 2007 yılında döner robotumuzun oluşmasıyla hayata geçmiştir. İlerleyen zamanla birlikte Türkiye'nin tüm et üretim tesislerine ve fast food restoranlarına sahip değerli müşterileriyle verimli çözüm ortaklıkları oluşturmuştur. Bu ortaklıklar sayesinde endüstriyel tip döner üretiminde ve fast food restoranlarında otomasyon sistemi oluşturulmuş, dönerin hazırlanması, pişirilmesi, kesilmesi ve paketlenmeye kadar uzanan üretim süreci modern teknolojiyle Türkiye ve dünyadaki müşterilerin hizmetine sunulmuştur.

ADVANTAGES OF KORKMAZ DONER ROBOTS

KORKMAZ DÖNER ROBOTLARININ AVANTAJLARI



- ✓ Non-stop working in 7/24
- ✓ Ability to run under high temperatures without taking a break
- ✓ Fast and continuously slicing at desired thickness.
- ✓ Guarantees hygiene by eliminating negative human factors such as sneezing, coughing, touching etc.
- ✓ Easy to operate without asking experienced operator.
- ✓ Accurate scanning ability for angular slicing. It doesn't require well shaped Gyros.
- ✓ Easy to convert from gas to electric or vice versa.
- ✓ Easy to clean and maintain.
- ✓ 7/24 kesintisiz çalışma
- ✓ Yüksek sıcaklıklarda ara vermeden çalışabilme özelliği
- ✓ İstenilen kalınlıkta hızlı ve sürekli dilimleme.
- ✓ Negatif insan faktörlerini ortadan kaldırarak hijyeni garanti eder örneğin hapşırma, öksürme, dokunma vb.
- ✓ Deneyimli operatöre sormadan kullanımı kolaydır.
- ✓ Açısal dilimleme için doğru tarama özelliği iyi şekillendirilmiş Gyros gerektirir.
- ✓ Gazdan elektrığe veya tam tersine dönüştürmek kolaydır.
- ✓ Temizleme ve bakımı kolay.



**FAST FOOD
DONER ROBOTS**
FAST FOOD
DÖNER ROBOTLARI



**INDUSTRIAL
DONER ROBOTS**
ENDÜSTRİYEL
DÖNER ROBOTLARI



EQUIPMENTS
EKİPMANLAR

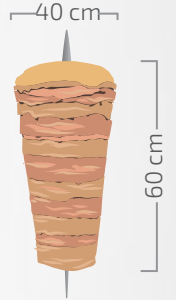


Technical Specifications



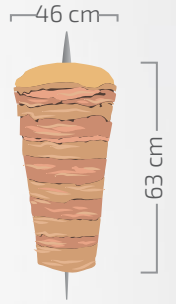
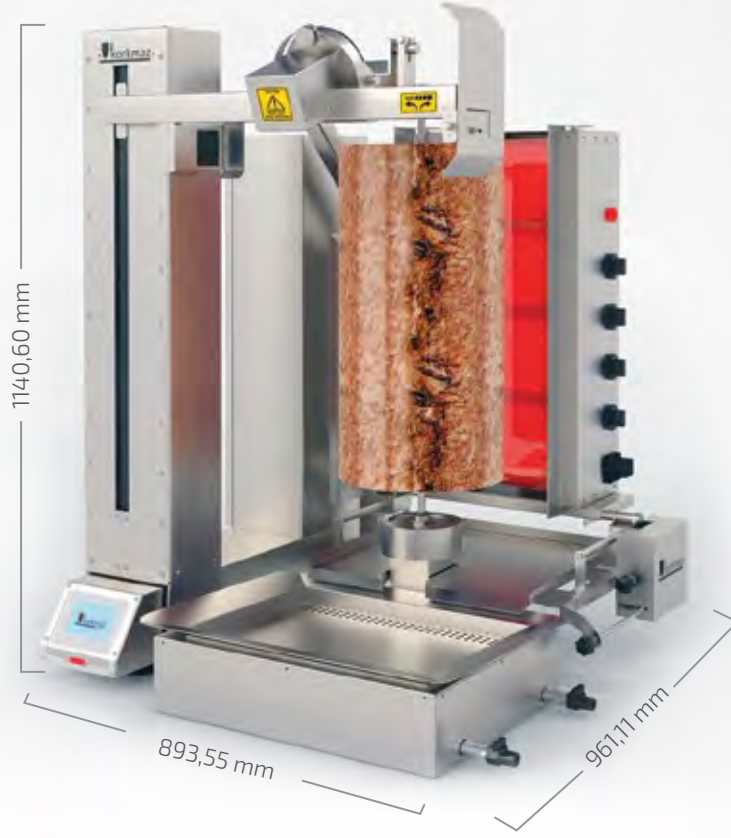
Teknik Özellikler

Max. Gyro Capacity:	20 kg	Maks. Döner Kapasitesi:	20 kg
Max. Gyro Height:	45 cm	Maks. Döner Yüksekliği:	45 cm
Max. Gyro Diameter:	28 cm	Maks. Döner Çapı:	28 cm
Cutting Program:	Conic/Flat	Kesme Programı:	Konik/Düz
Cooking Unit (Gas):	3 Radian LPG/LNG	Pişirme Ünitesi (Gaz):	3 Radyan LPG/LNG
Gas Consumption NG:	0,9m ³ /hour	Gaz Tüketimi NG:	0,9m ³ /saat
Gas Consumption LPG:	0,66 kg/hour	Gaz Tüketimi LPG:	0,66 kg/saat
Cooking Unit (Electric):	5,7 Kw /220 V/ 60 Hz 3P/N/PE	Pişirme Ünitesi (Elektrikli):	5,7 Kw /220 V/ 60 Hz 3P/N/PE
Control:	Touch Screen	Kontrol:	Dokunmatik Ekran
Slicing Arm:	Right/Left	Dilimleme Kolu:	Sağ /Sol
Incliding Cutting:	10° Max	Kesim Dahil:	10° Maks
Gas Inlet:	½ "	Gaz Girişi:	½ "



 Technical Specifications	
Max. Gyro Capacity:	60 kg
Max. Gyro Height:	60 cm
Max. Gyro Diameter:	40 cm
Cutting Program:	Conic/Flat
Cooking Unit (Gas):	4 Radian LPG/LNG
Gas Consumption NG:	1,2m ³ /hour
Gas Consumption LPG:	0,88 kg/hour
Cooking Unit (Electric):	7,6 Kw /220 V/ 60 Hz 3P/N/PE
Control:	Touch Screen
Slicing Arm:	Right/Left
Incliding Cutting:	10° Max
Gas Inlet:	½ "

 Teknik Özellikler	
Maks. Döner Kapasitesi:	60 kg
Maks. Döner Yüksekliği:	60 cm
Maks. Döner Çapı:	40 cm
Kesme Programı:	Konik/Düz
Piştirme Ünitesi (Gaz):	4 Radyan LPG/LNG
Gaz Tüketimi NG:	1,2m ³ /saat
Gaz Tüketimi LPG:	0,88 kg/saat
Piştirme Ünitesi (Elektrikli):	7,6 Kw /220 V/ 60 Hz 3P/N/PE
Kontrol:	Dokunmatik Ekran
Dilimleme Kolu:	Sağ/Sol
Kesim Dahil:	10° Maks
Gaz Girişi:	½ "



🇺🇸 Technical Specifications		🇹🇷 Teknik Özellikler	
Max. Gyro Capacity:	80 kg	Maks. Döner Kapasitesi:	80 kg
Max. Gyro Height:	63 cm	Maks. Döner Yüksekliği:	63 cm
Max. Gyro Diameter:	46 cm	Maks. Döner Çapı:	46 cm
Cutting Program:	Conic/Flat	Kesme Programı:	Konik/Düz
Cooking Unit (Gas):	4 Radian LPG/LNG	Piştirme Ünitesi (Gaz):	4 Radyan LPG/LNG
Gas Consumption:	1,2m ³ /hour	Gaz Tüketimi:	1,2m ³ /saat
Cooking Unit (Electric):	7,6kW/400 V/230 V 3/N/PE/ -50Hz	Piştirme Ünitesi (Elektrikli):	7,6kW/400 V/230 V 3/N/PE/ -50Hz
Control:	Touch Screen	Kontrol:	Dokunmatik Ekran
Slicing Arm:	Right/Left	Dilimleme Kolu:	Sağ/Sol
Incliding Cutting:	15° Max	Kesim dahil:	15° Maks
Vertical Broiler Power (LNG'de):	48.000 BTU/hr	Dikey Broiler Gücü (LNG'de):	48.000 BTU/saat
Gas Inlet:	1/2 "	Gaz Girişi:	1/2 "



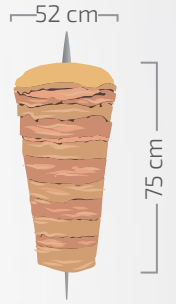
Technical Specifications

Max. Gyro Capacity:	120 kg
Max. Gyro Height:	75 cm
Max. Gyro Diameter:	46 cm
Cutting Program:	Conic/Flat
Cooking Unit (Gas):	5 Radian LPG/LNG
Gas Consumption:	1,5m ³ /hour
Cooking Unit (Electric):	9,5kW/400 V/230 V 3/N/PE/ -50Hz
Control:	Touch Screen
Slicing Arm:	Right/Left
Incliding Cutting:	15° Max
Vertical Broiler Power (LNG'de):	60.000 BTU/hr
Gas Inlet:	½"



Teknik Özellikler

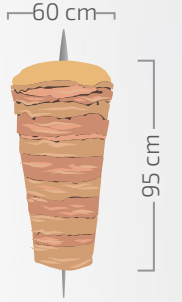
Maks. Döner Kapasitesi:	120 kg
Maks. Döner Yüksekliği:	75 cm
Maks. Döner Çapı:	46 cm
Kesme Programı:	Konik/Düz
Piştirme Ünitesi (Gaz):	5 Radyan LPG/LNG
Gaz Tüketimi:	1,5m ³ /saat
Piştirme Ünitesi (Elektrikli):	9,5kW/400 V/230 V 3/N/PE/ -50Hz
Kontrol:	Dokunmatik Ekran
Dilimleme Kolu:	Sağ/Sol
Kesim Dahil:	15° Maks
Dikey Broiler Gücü (LNG'de):	60.000 BTU/saat
Gaz Girişi:	½"



🇺🇸 Technical Specifications		🇹🇷 Teknik Özellikler	
Max. Gyro Capacity:	150 kg	Maks. Döner Kapasitesi:	150 kg
Max. Gyro Height:	75 cm	Maks. Döner Yüksekliği:	75 cm
Max. Gyro Diameter:	52 cm	Maks. Döner Çapı:	52 cm
Cutting Program:	Conic/Flat	Kesme Programı:	Konik/Düz
Cooking Unit (Gas):	10 Radian LPG/LNG	Piştirme Ünitesi (Gaz):	10 Radyan LPG/LNG
Gas Consumption:	3m ³ /hour	Gaz Tüketimi:	3m ³ /saat
Cooking Unit (Electric):	19 kW/400 V/230 V 3/N/PE/ -50Hz	Piştirme Ünitesi (Elektrikli):	19 kW/400 V/230 V 3/N/PE/ -50Hz
Control:	Touch Screen	Kontrol:	Dokunmatik Ekran
Slicing Arm:	Right/Left	Dilimleme Kolu:	Sağ/Sol
Incliding Cutting:	15° Max	Kesim dahil:	15° Maks
Vertical Broiler Power (LNG'de):	120.000 BTU/hr	Dikey Broiler Gücü (LNG'de):	120.000 BTU/saat
Gas Inlet:	½ "	Gaz Girişi:	½ "

WOOD COOKER V OVEN 240 KG

ODUN OCAK V FIRIN 240 KG



🇺🇸 Technical Specifications		🇹🇷 Teknik Özellikler	
Max. Gyro Capacity:	240 kg	Maks. Döner Kapasitesi:	240 kg
Max. Gyro Height:	95 cm	Maks. Döner Yüksekliği:	95 cm
Max. Gyro Diameter:	60 cm	Maks. Döner Çapı:	60 cm
Cutting Program:	Wide/Flat	Kesme Programı:	Geniş/Düz
Security Sensor :	Available	Güvenlik Sensörü	Mevcut
Max. Wide and smooth cuts up to 110 mm wide.		Maks. 110 mm genişliğe kadar geniş ve düzgün kesim yapılır.	
Cooking Unit:	Wood Owen	Piştirme Ünitesi:	Odun Ocak
Cooking Unit (Gas):	Available	Piştirme Ünitesi (Gaz):	Mevcut
Gas Consumption:	3 m ³ /hour	Gaz tüketimi:	3 m ³ /saat
Cooking Unit (Electric):	Available	Piştirme Ünitesi (Elektrikli):	Mevcut
Control:	Touch Screen	Kontrol:	Dokunmatik Ekran
Slicing Arm:	Right	Dilimleme Kolu:	Sağ
Vertical Broiler Power (LNG'de):	120.000 BTU/hr	Dikey Broiler Gücü (LNG'de):	120.000 BTU/saat
Gas Inlet:	1/2"	Gaz Girişi:	1/2"

WOOD COOKER 5 RADIANS 180 KG

ODUN OCAK 5 RADYAN 180 KG



Technical Specifications

Max. Gyro Capacity:	180 kg
Max. Gyro Height:	95 cm
Max. Gyro Diameter:	52 cm
Max. Wide and smooth cuts up to 110 mm wide.	
Security Sensor	Available
Cutting Program:	Wide/Flat
Cooking Unit:	Wood Owen
Cooking Unit (Gas):	Available
Gas Consumption:	1,5 m ³ /hour
Cooking Unit (Electric):	9,5kW/400 V/230 V 3/N/PE/ -50Hz
Control:	Touch Screen
Slicing Arm:	Right
Vertical Broiler Power (LNG'de):	60.000 BTU/hr
Gas Inlet:	½ "

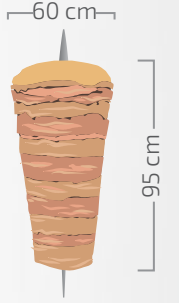


Teknik Özellikler

Maks. Döner Kapasitesi:	180 kg
Maks. Döner Yüksekliği:	95 cm
Maks. Döner Çapı:	52 cm
Maks. 110 mm genişliğe kadar geniş ve düzgün kesim yapılır.	
Güvenlik Sensörü	Mevcut
Kesme Programı:	Geniş/Düz
Piştirme Ünitesi:	Odun Ocak
Piştirme Ünitesi (Gaz):	Mevcut
Gaz Tüketimi:	1,5 m ³ /saat
Piştirme Ünitesi (Elektrikli):	9,5kW/400 V/230 V 3/N/PE/ -50Hz
Kontrol:	Dokunmatik Ekran
Dilimleme Kolu:	Sağ
Dikey Broiler Gücü (LNG'de):	60.000 BTU/saat
Gaz Girişi:	½ "

WIDE CUT 12 RADIANS 240 KG

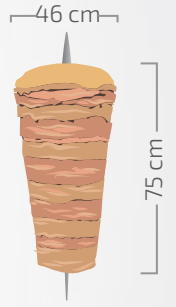
GENİŞ KESİM 12 RADYAN 240 KG



🇺🇸 Technical Specifications		🇹🇷 Teknik Özellikler	
Max. Gyro Capacity:	240 kg	Maks. Döner Kapasitesi:	240 kg
Max. Gyro Height:	95 cm	Maks. Döner Yüksekliği:	95 cm
Max. Gyro Diameter:	60 cm	Maks. Döner Çapı:	60 cm
Max. Wide and smooth cuts up to 110 mm wide.		Maks. 110 mm genişliğe kadar geniş ve pürüzsüz kesimler.	
Cutting Program:	Wide/Flat	Kesme Programı:	Geniş/Düz
Cooking Unit (Gas):	12 Radian LPG/LNG	Pişirme Ünitesi (Gaz):	12 Radyan LPG/LNG
Gas Consumption:	3,6 m ³ /hour	Gaz tüketimi:	3,6 m ³ /saat
Cooking Unit (Electric):	Available	Pişirme Ünitesi (Elektrikli):	Mevcut
Control:	Touch Screen	Kontrol:	Dokunmatik Ekran
Slicing Arm:	Right	Dilimleme Kolu:	Sağ
Vertical Broiler Power (LNG'de):	144.000 BTU/hr	Dikey Broiler Gücü (LNG'de):	144.000 BTU/saat
Gas Inlet:	½ "	Gaz Girişi:	½ "

WIDE CUT 5 RADIANS

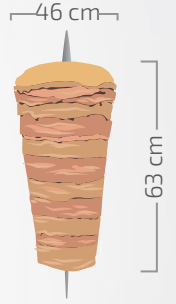
GENİŞ KESİM 5 RADYAN



🇺🇸 Technical Specifications		🇹🇷 Teknik Özellikler	
Max. Gyro Capacity:	120 kg	Maks. Döner Kapasitesi:	120 kg
Max. Gyro Height:	75 cm	Maks. Döner Yüksekliği:	75 cm
Max. Gyro Diameter:	46 cm	Maks. Döner Çapı:	46 cm
Max. Wide and smooth cuts up to 110 mm wide.		Maks. 110mm genişliğe kadar geniş ve düzgün kesim yapılır.	
Security Sensor	Available	Güvenlik Sensörü	Mevcut
Cutting Program:	Wide/Flat	Kesme Programı:	Geniş/Düz
Cooking Unit (Gas):	5 Radian LPG/LNG	Piştirme Ünitesi (Gaz):	5 Radyan LPG/LNG
Gas Consumption:	1,5 m ³ /hour	Gaz Tüketimi:	1,5 m ³ /saat
Cooking Unit (Electric):	Available	Piştirme Ünitesi (Elektrikli):	Mevcut
Control:	Touch Screen	Kontrol:	Dokunmatik Ekran
Slicing Arm:	Right	Dilimleme Kolu:	Sağ
Vertical Broiler Power (LNG'de):	60.000 BTU/hr	Dikey Broiler Gücü (LNG'de):	60.000 BTU/saat
Gas Inlet:	½ "	Gaz Girişi:	½ "

WIDE CUT 4 RADIANS

GENİŞ KESİM 4 RADYAN



🇺🇸 Technical Specifications		🇹🇷 Teknik Özellikler	
Max. Gyro Capacity:	80 kg	Maks. Döner Kapasitesi:	80 kg
Max. Gyro Height:	63 cm	Maks. Döner Yüksekliği:	63 cm
Max. Gyro Diameter:	46 cm	Maks. Döner Çapı:	46 cm
Max. Wide and smooth cuts up to 110 mm wide.		Maks. 110 mm genişliğe kadar geniş ve düzgün kesim yapılır.	
Security Sensor	Available	Güvenlik Sensörü	Mevcut
Cutting Program:	Wide/Flat	Kesme Programı:	Geniş/Düz
Cooking Unit (Gas):	4 Radian LPG/LNG	Piştirme Ünitesi (Gaz):	4 Radyan LPG/LNG
Gas Consumption:	1,2 m ³ /hour	Gaz Tüketimi:	1,2 m ³ /saat
Cooking Unit (Electric):	Available	Piştirme Ünitesi (Elektrikli):	Mevcut
Control:	Touch Screen	Kontrol:	Dokunmatik Ekran
Slicing Arm:	Right	Dilimleme Kolu:	Sağ
Vertical Broiler Power (LNG'de):	48.000 BTU/hr	Dikey Broiler Gücü (LNG'de):	48.000 BTU/saat
Gas Inlet:	½ "	Gaz Girişi:	½ "

WRAPPING APPARATUS

SARMA APARATI



FAST FOOD EQUIPMENTS
FAST FOOD EKİPMANLARI



Technical Specifications

Max. Carrying Capacity: 100 kg

Control: Manual

Can be produced in desired dimensions.



Teknik Özellikler

Maks. Taşıma kapasitesi: 100 kg

Kontrol: Manuel

İstenilen ölçülerde üretilebilir.

FAST FOOD EQUIPMENTS
FAST FOOD EKİPMANLARI

FAST FOOD PRESS

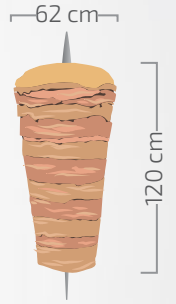
FAST FOOD PRES



FAST FOOD EQUIPMENTS
FAST FOOD EKİPMANLARI

KM-360 ROBOT

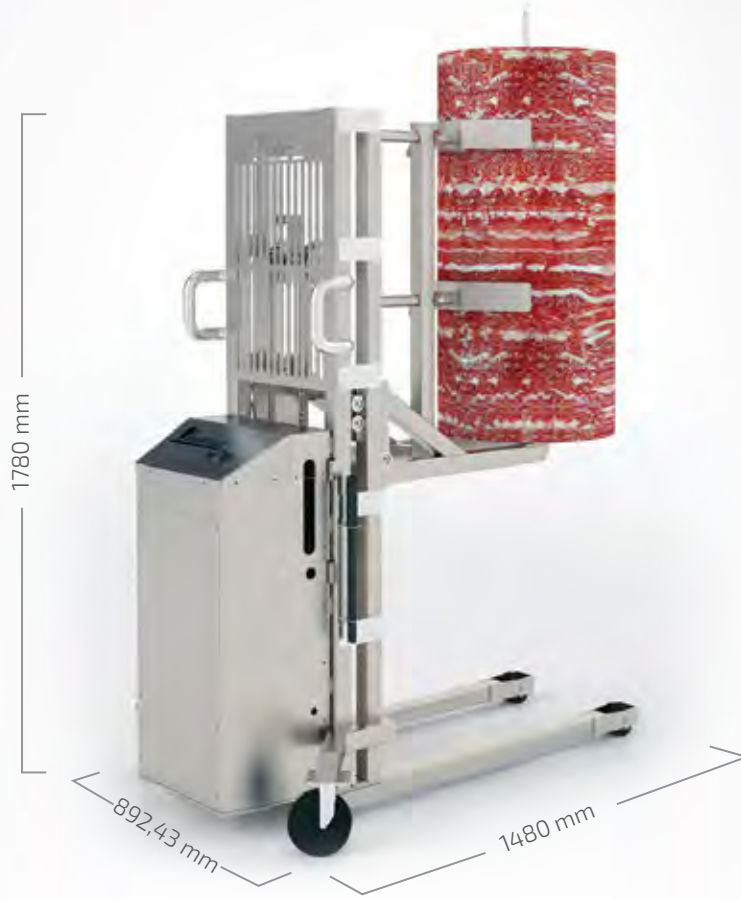
KM-360 ROBOT



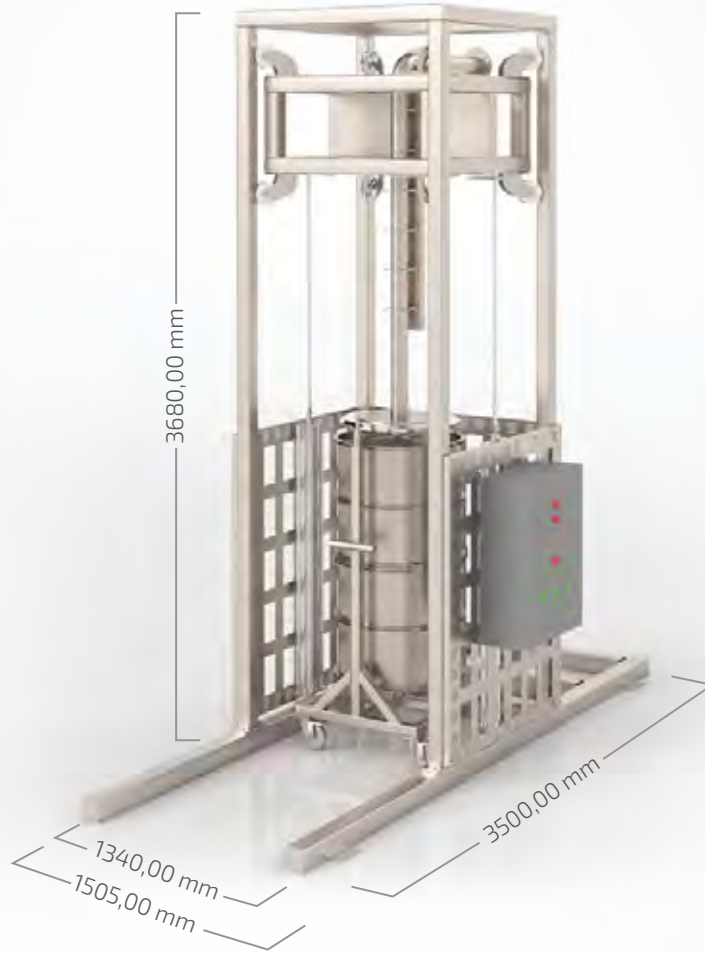
🇺🇸 Technical Specifications		🇹🇷 Teknik Özellikler	
Max. Gyro Capacity:	360 kg	Maks. Döner Kapasitesi:	360 kg
Max. Gyro Height:	120 cm	Maks. Döner Yüksekliği:	120 cm
Max. Gyro Diameter:	62 cm	Maks. Döner Çapı:	62 cm
Cutting Program:	Flat	Kesme Programı:	Düz
Cooking Unit (Gas):	16 Radian LPG/LNG	Piştirme Ünitesi (Gaz):	16 Radyan LPG/LNG
Gas Consumption:	4,8 m ³ /hour	Gaz Tüketimi:	4,8 m ³ /saat
Cooking Unit (Electric):	Optional	Piştirme Ünitesi (Elektrikli):	İsteğe Bağlı
Touch Screen Control:	Available	Dokunmatik Ekran Kontrolü:	Mevcut
Gas Control Systems:	Optional	Gaz Kontrol Sistemleri:	İsteğe Bağlı
Gas Inlet:	½ "	Gaz Girişi:	½ "
Vertical Broiler Power (LNG'de):	192.000 BTU/hr	Dikey Broiler Gücü (LNG'de):	192.000 BTU/saat
Average Cooked Meat Cap Per Hour	50-65 kg	Saatte Ortalama Pişmiş Et Kapağı	50-65 kg
Required Gas Pressure:	40-50 mBar	Gerekli Gaz Basıncı:	40-50 mBar

KM-360 MANUAL AND ELECTRIC LIFT

KM-360 MANUEL VE ELEKTRİKLİ LİFT



🇺🇸 Technical Specifications		🇹🇷 Teknik Özellikler	
Max. Carrying Capacity:	360 kg	Maks. Taşıma kapasitesi:	360 kg
Operating Voltage:	12 V / DC	Çalışma gerilimi:	12 V / DC
With a full charge, it can lift 350 kg doner 80 times.		Full voltaj ile 80 defa 350 kg döneri kaldırabilir.	
Control:	Joystick	Kontrol:	Joystick
Manuel Control:	Available	Manuel Kontrol:	Mevcut
Operating Temperature Range:	0-50°	Çalışma Sıcaklığı Aralığı:	0-50°
Working System:	Elektric and Hydraulic	Çalışma Sistemi:	Elektrik ve Hidrolik

**Technical Specifications****Control:**

Button

It is used for filling and compacting doner moulds.
It is used for 350 kg doner molds. 350 kg in 4 minutes
mold can be filled.

**Teknik Özellikler****Kontrol:**

Buton

Döner kalıplarını doldurmak ve sıkıştırmak için kullanılır.
350 kg'lık döner kalıpları için kullanılır. 4 dk içinde
350 kg'lık kalıbı doldurabilir.

KM-360 CONIC MOLD

KM-360 KONİK KALIP



Technical Specifications

Area Covered: 70 X 70 X 169 cm

It is used to prepare doner.



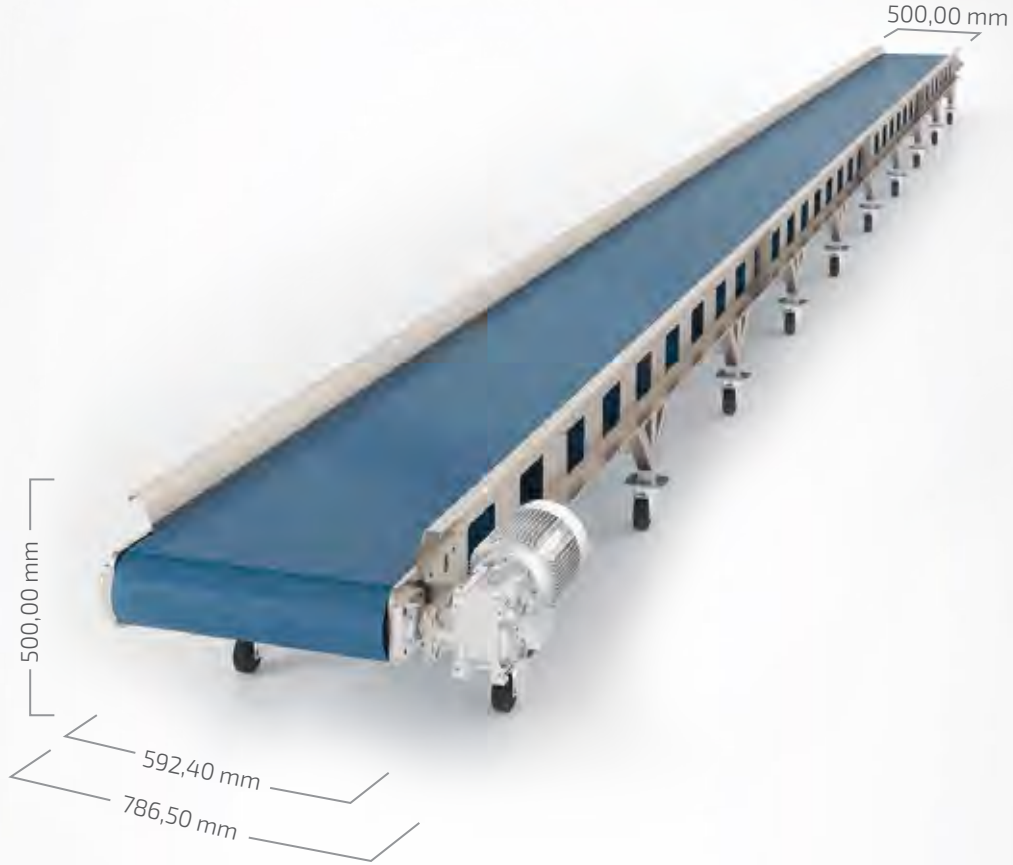
Teknik Özellikler

Kapsanan Alan: 70 X 70 X 169 cm

Döner hazırlamak için kullanılır.

KM 360-650 KONVEYOR

KM 360-650 KONVEYÖR



Technical Specifications

Operating Voltage: 380 V/AC

It can be made to the desired length. It is used for Carrying Doner.



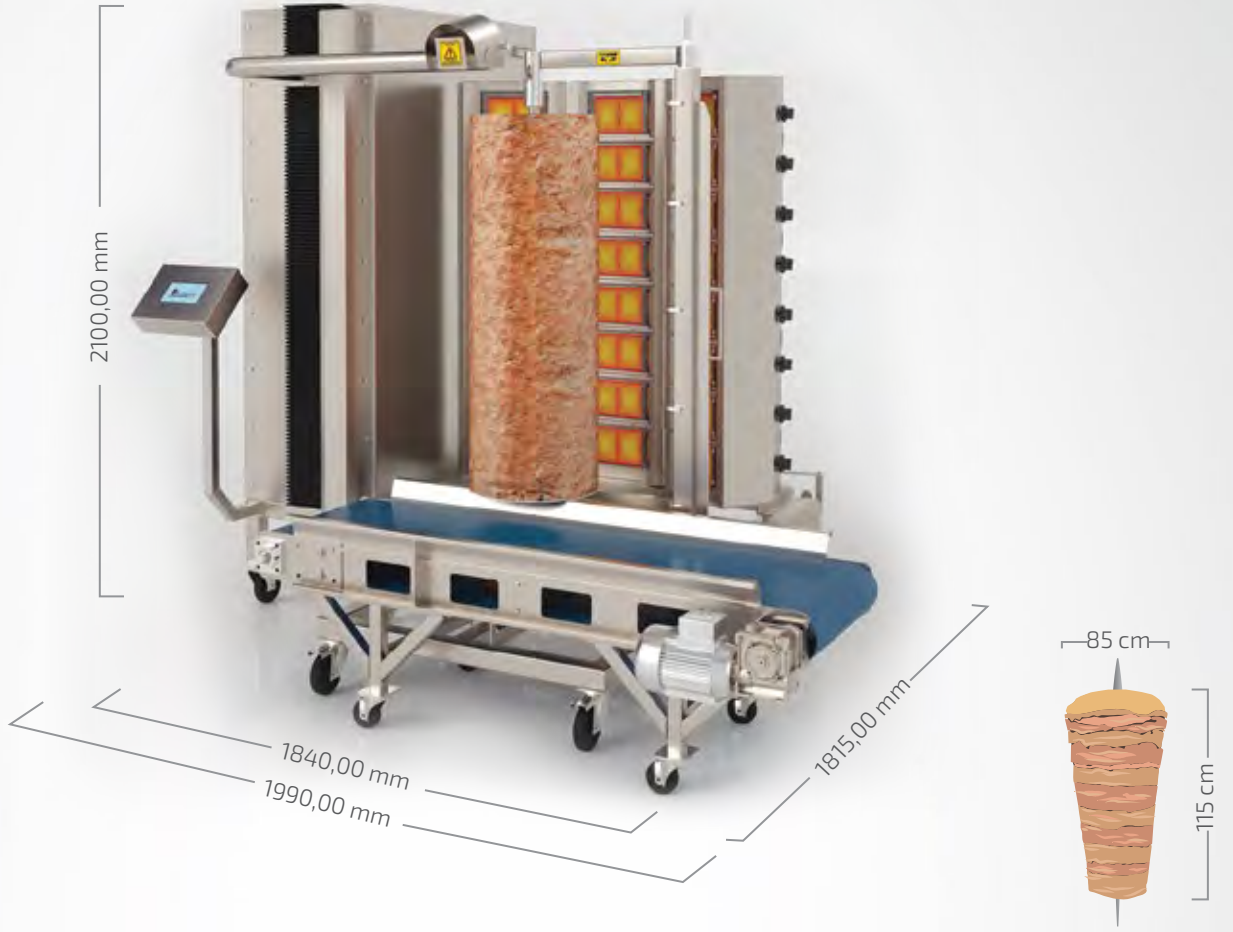
Teknik Özellikler

Çalışma Gerilimi: 380 V/AC

İstenilen uzunlukta yapılabilir.
Döner taşımak için kullanılır

KM650 KG ROBOT

KM650 KG ROBOT



Technical Specifications

Max. Gyro Capacity:	650 kg
Max. Gyro Height:	115 cm
Max. Gyro Diameter:	85 cm
Cutting Program:	Flat
Cooking Unit (Gas):	24 Radian LPG/LNG
Gas Consumption:	7,2 m ³ /hour
Cooking Unit (Electric):	Optional
Control:	Touch Screen
Gas Control Systems:	Optional
Gas Inlet:	1 "
Vertical Broiler Power (LNG'de):	288.000 BTU/hr
Average Cooked Meat Cap. Per Hour	95-115 kg
Required Gas Pressure:	95-120 mBar



Teknik Özellikler

Maks. Döner Kapasitesi:	650 kg
Maks. Döner Yüksekliği:	115 cm
Maks. Döner Çapı:	85 cm
Kesme Programı:	Düz
Pişirme Ünitesi (Gaz):	24 Radyan LPG/LNG
Gaz Tüketimi:	7,2 m ³ /saat
Pişirme Ünitesi (Elektrikli):	İsteğe Bağlı
Kontrol:	Dokunmatik Ekran
Gaz Kontrol Sistemleri:	İsteğe Bağlı
Gaz Girişi:	1 "
Dikey Broiler Gücü (LNG'de):	288.000 BTU/saat
Ortalama Pişmiş Et Kap. Saat Başı	95-115 kg
Gerekli Gaz Basıncı:	95-120 mBar



Technical Specifications

Control:

Button

It is used for filling and compacting doner moulds.
It is used for 650 kg doner molds. 650 kg in 7 minutes
can fill the mold.



Teknik Özellikler

Kontrol:

Buton

Döner kalıplarını doldurmak ve sıkıştırmak için kullanılır.
650 kg'lık döner kalıpları için kullanılır. 7 dk içinde
650 kg'lık kalıbı doldurabilir.

KM-650 MOLD

KM-650 KALIP



Technical Specifications

Area Covered: 96X96X201 cm

It is used to prepare doner.



Teknik Özellikler

Kapsanan Alan: 96X96X201 cm

Döner hazırlamak için kullanılır.

INDUSTRIAL 650+350 TRANSFER CONVEYOR

ENDÜSTRİYEL 650+350 AKTARMA KONVEYÖR



Technical Specifications

Operating Voltage: 380 V/AC

The movable head can be made to the desired length.
It is used for carrying Doner.



Teknik Özellikler

Çalışma Gerilimi: 380 V/AC

Oynar başlık istenilen uzunlukta yapılabilir.
Döner Taşımak için kullanılır.



📍 Yedi Eylül Mh. Philsa Cd. No:42/1 📞 +90 (232) 853 22 81 ✉ info@[korkmazmekatronik.com.tr](mailto:info@korkmazmekatronik.com.tr)
TORBALI - IZMIR / TURKEY 📞 +90 (232) 853 22 81 🌐 www.korkmazmekatronik.com.tr

📘 KorkmazMekatronik 📷 [korkmazmekatronik](https://www.instagram.com/korkmazmekatronik) 📺 KorkmazMekatronikTR