

www.teksantava.com.tr



25 yıllık tecrübemiz ile değerli müşterilerimizin taleplerini yeni adresimizde, yeni makine parkurumuzun vermiş olduğu imkanlar ile seri ve stoklu şekilde yanıtlamanın haklı gururunu yaşıyoruz.





1987 yılında kurulan Tek-San, Unlu Mamüller sektörünün gereksinim duyduğu Fırın Tavasası ve Tava Arabaları üretimini günümüzün en iyi teknolojilerini kullanarak, alanında gelişmiş ekibiyle sürdürmektedir.

Kaliteli hammadde, bilinçli tasarım, hassas işçilik prensiplerimizle kısa sürede kullanıcıların beğenisi kazanan ürünlerimiz, müşterilerimizin memnuniyetinden aldığımız desekle artan ve gelişen ürün çeşitlerimizle sektörde en üst noktadaki yerimize ulaşmamızda önemli katkı sağlamıştır.

Başlıca ürünlerimiz her fırın modeline göre; Pres Baskı Delikli ve Düz Tavalalar, Hamburger, Sandwich, Baget, Galeta, Grissini, Tost Ekmeği Tavalaları, Tava Arabaları, Servis Arabaları, Pasa Tablaları ve Pasa Arabaları ürün özelliğine ve müşteri isteğine göre Alüminyum Sac (Alüminize), Paslanmaz, DKP hammaddelerle imal edilmektedir.

Tecrübeli personelimiz ve geniş ürün çeşidimizle mamüllerimiz yurdun her köşesine bayilerimiz vasıtasıyla kullanıcı hizmetine sunulmaktadır.

Başta; Almanya, İtalya, Danimarka gibi Avrupa ülkeleriyle beraber, Avustralya ve çeşitli Arap ülkelerine olan sürekli ihracat bağlantılarımız sayesinde yurt ekonomisine katkımız firmamız için ayrı bir kıvanç kaynağıdır.

Amacımız müşterilerimizin ihracatları doğrultusunda faaliyetlerimizi şekillendirmek kalitemizi dahada ileri götürmektir.

Firmamız kaliteli ürünlerimizle her türlü ihtiyaç ve taleplerinizi karşılamaktan memnuniyet duyar.

Our Company was established in 1987 in order to produce Bakery Pans and Pan Carts that are needed by bread-baking and floured-products sector.

With our principles of high-quality raw-material, conscious design, precision workmanship, we gained favour with the users in a very short time; and with the increasing and developing product variety through the support that we received from our customers satisfaction we reached one of the first places in the sector.

Our main products, press mould bared or flat pans for any bakery type; pans for hamburgers, sandwiches, baguettes, galettes, grissinis, toasts; cake-moulded pans, pan carts, service carts, pallet pans and pallet carts are produced from Aluminium, Alloyed sheet-metal Aluminized, Stainless, DKP raw-materials, according to product characteristics and upon customer's request.

With our experienced staff and wide product range, our products are offered for the use of our customers all over Turkey by means of our dealers.

It is a source of pride for our company that we contribute to Turkey's economy thanks to our continuous export connections mainly with European Countries, such as, Germany, Italy, Denmark; with Australia and also with various Arabian countries.

Our aim is to shape our activities in the direction of our customers needs and to carry our quality far more ahead.

Our company feels proud of sharing any of your needs and requirements with our high-quality products.

Delikli Tavalalar

▼
Isı verimliliği sağlayarak ürünlerin daha hızlı pişirilmesine yardımcı olan Delikli Tavalamız 2,0 mm - 3,00 mm ve 4,00 mm'lik çap tercihlerine göre üretilmektedir.



Düz Tavalalar

▼
Ürünlerimizde kullanmış olduğumuz hammaddelerimiz sertifikalı, homojen alaşım ve kondüsyon değerlerine sahiptir. Bu sayede tavalamızın her noktasında yer alan ürünler aynı ısı değerini alarak eşit düzeyde pişmektedir.

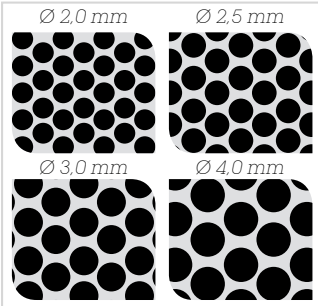


STANDART PRES BASKILI TAVALAR

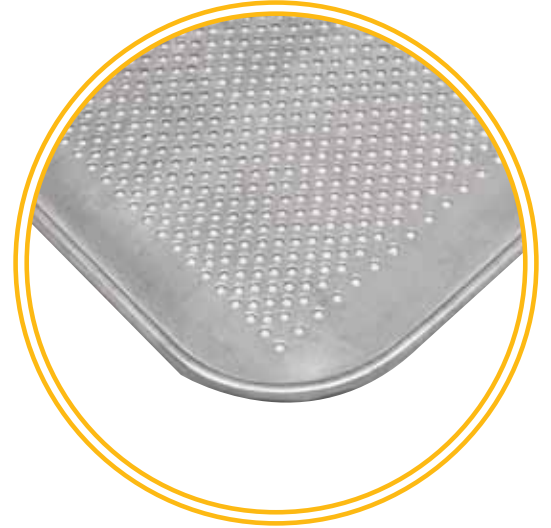
Standart types of flat and perforated trays

ÖLÇÜLER Dimensions	MALZEME Material	YÜKSEKLİK Height
40 x 60	1,5 mm (Alüminyum) / (Aluminium)	2,5 cm
49 x 74	1,5 mm (Alüminyum) / (Aluminium)	2,5 cm
53 x 65	1,5 mm (Alüminyum) / (Aluminium)	2,5 cm
55 x 70	1,5 mm (Alüminyum) / (Aluminium)	2,5 cm
55 x 90	1,5 mm (Alüminyum) / (Aluminium)	2,5 cm
59 x 80	1,5 mm (Alüminyum) / (Aluminium)	2,5 cm
60 x 90	1,5 mm (Alüminyum) / (Aluminium)	2,5 cm
74 x 98	2 mm (Alüminyum) / (Aluminium)	2,5 cm
75 x 80	2 mm (Alüminyum) / (Aluminium)	2,5 cm
75 x 104	2 mm (Alüminyum) / (Aluminium)	2,5 cm
78 x 100	2 mm (Alüminyum) / (Aluminium)	2,5 cm
80 x 100	2 mm (Alüminyum) / (Aluminium)	2,5 cm
80 x 120	2 mm (Alüminyum) / (Aluminium)	2,5 cm

Delik Ölçüleri - Hole Dimensions



Tüm tava çeşitleri isteğe göre yapışmaz kaplama (PFA-PTFE-FEP-Silikon) yapılıır.
All trays can be non-stick coated (PFA-PTFE-FEP-Silicone) according to customer request.



Açılı Tavalar

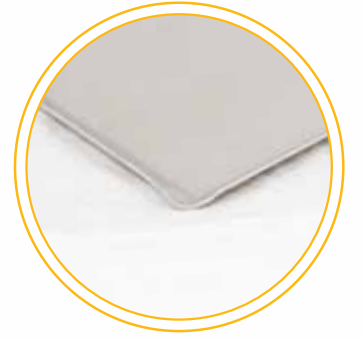
İthal alaşımlı alüminyum hammadde ile imal edilen Açılı Tavalar Pastacılık vb. ürünlerin hazırlanmasında daha yaygın kullanılmaktadır. 2,0 mm - 3,00 mm ve 4,00 mm'lik çap tercihlerine göre üretilebilir.



45° AÇILI İTALYAN TAVALAR

Trays with 45° side-edges

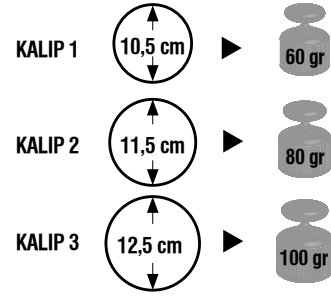
ÖLÇÜLER Dimensions	MALZEME Material	YÜKSEKLİK Height
40 x 60	2.0 mm (Alaşımlı Alüminyum) (Alloyed Aluminium)	1,5 cm
40 x 74	2.0 mm (Alaşımlı Alüminyum) (Alloyed Aluminium)	1,5 cm
40 x 80	2.0 mm (Alaşımlı Alüminyum) (Alloyed Aluminium)	1,5 cm
53 x 65	2.0 mm (Alaşımlı Alüminyum) (Alloyed Aluminium)	1,5 cm
60 x 80	2.0 mm (Alaşımlı Alüminyum) (Alloyed Aluminium)	1,5 cm
65 x 80	2.0 mm (Alaşımlı Alüminyum) (Alloyed Aluminium)	1,5 cm



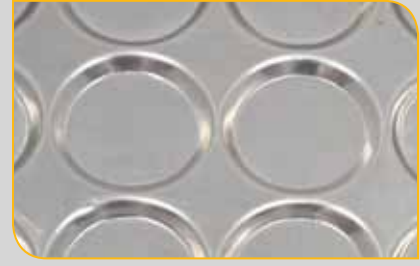
Köşe Kaynaklı Tavalar

İthal alaşımlı alüminyum hammadde ile imal edilen Köşe Kaynaklı Tavalar tercihlerinize göre dilediğiniz ebat ve yükseklikte üretilmektedir.





Malzeme : Alüminyum / Material : Aluminium
Kalınlık : 1,5 - 2,0 mm / Thickness : 1,5 - 2,0 mm

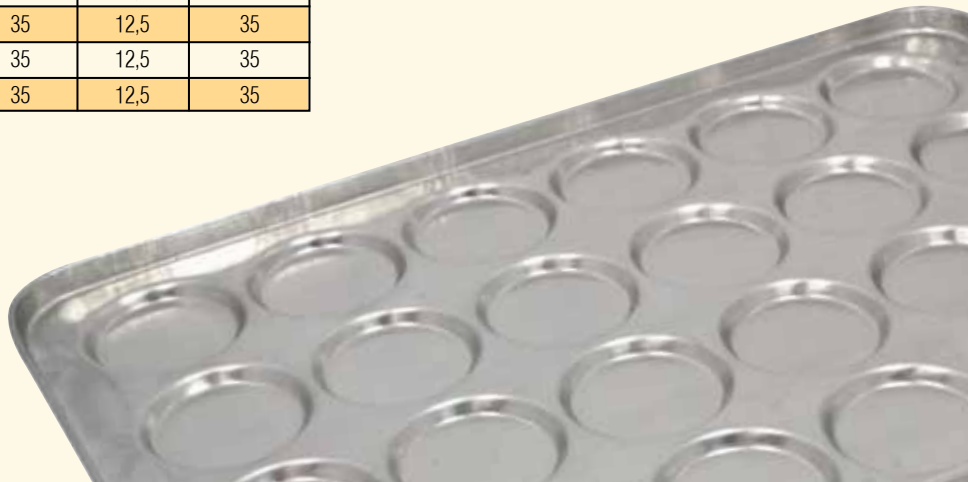


KALIP ÇEŞİTLERİ

Mould Types

ÖLÇÜLER (cm) Dimensions	Kalıp 1 Mould 1 (60 gr)		Kalıp 2 Mould 2 (80 gr)		Pide Bigburger	Kalıp 3 Mould 3 (100 gr)
	ÇAP Diameter	GÖZ SAYISI Number Of Compartment	ÇAP Diameter	GÖZ SAYISI Number Of Compartment	ÇAP Diameter	GÖZ SAYISI Number Of Compartment
40 x 60	10,5	15	11,5	12	12,5	8
49 x 74	10,5	24	11,5	15	12,5	15
53 x 65	10,5	20	11,5	12	12,5	12
55 x 70	10,5	20	11,5	20	12,5	15
55 x 90	10,5	28	11,5	24	12,5	18
59 x 80	10,5	30	11,5	24	12,5	20
60 x 90	10,5	35	11,5	24	12,5	24
74 x 98	10,5	48	11,5	35	12,5	35
75 x 80	10,5	36	11,5	30	12,5	25
75 x 104	10,5	48	11,5	35	12,5	35
78 x 100	10,5	48	11,5	35	12,5	35
80 x 100	10,5	48	11,5	35	12,5	35

Tüm tava çeşitleri isteğe göre yapışmaz kaplama (PFA-PTFE-FEP-Silikon) yapılır.
All trays can be non-stick coated (PFA-PTFE-FEP-Silicone) according to customer request.





- KALIP 1 6,5 x 18,5 cm ▶ 60 gr
- KALIP 2 6,5 x 20,5 cm ▶ 80 gr
- KALIP 3 8 x 21,5 cm ▶ 100 gr

Malzeme : Alüminyum / Material : Aluminium
Kalınlık : 1,5 - 2,0 mm / Thickness : 1,5 - 2,0 mm

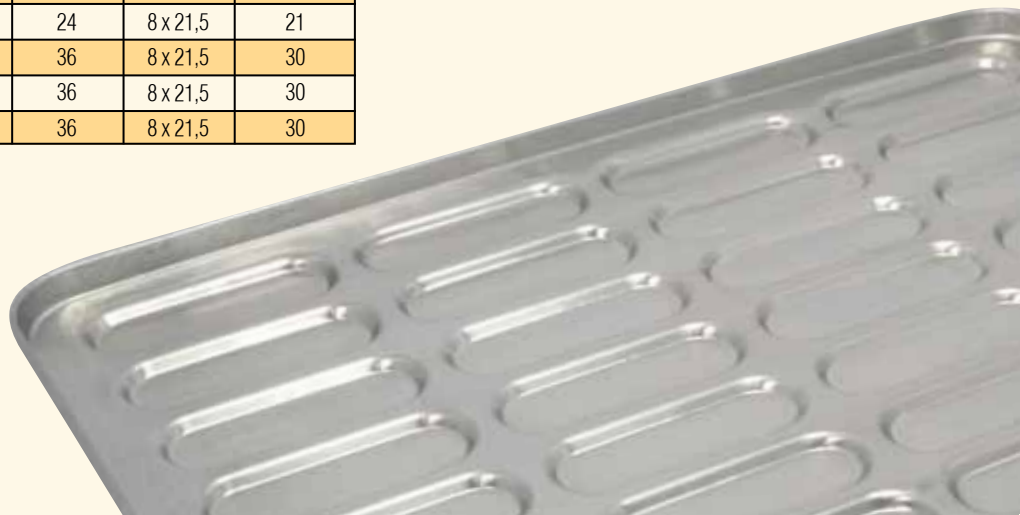


KALIP ÇEŞİTLERİ

Mould Types

ÖLÇÜLER (cm) Dimensions	Kalıp 1 Mould 1 (60 gr)		Kalıp 2 Mould 2 (80 gr)		Kalıp 3 Mould 3 (100 gr)	
	Göz Ölçüleri Compartment Dimensions	Göz Sayısı Number Of Compartment	Göz Ölçüleri Compartment Dimensions	Göz Sayısı Number Of Compartment	Göz Ölçüleri Compartment Dimensions	Göz Sayısı Number Of Compartment
40 x 60	6,5 x 18,5	10	6,5 x 20,5	8	8 x 21,5	8
49 x 74	6,5 x 18,5	18	6,5 x 20,5	16	8 x 21,5	15
53 x 65	6,5 x 18,5	16	6,5 x 20,5	14	8 x 21,5	10
55 x 70	6,5 x 18,5	21	6,5 x 20,5	16	8 x 21,5	15
55 x 90	6,5 x 18,5	28	6,5 x 20,5	24	8 x 21,5	15
59 x 80	6,5 x 18,5	21	6,5 x 20,5	18	8 x 21,5	18
60 x 90	6,5 x 18,5	28	6,5 x 20,5	24	8 x 21,5	18
74 x 98	6,5 x 18,5	36	6,5 x 20,5	32	8 x 21,5	30
75 x 80	6,5 x 18,5	27	6,5 x 20,5	24	8 x 21,5	21
75 x 104	6,5 x 18,5	36	6,5 x 20,5	36	8 x 21,5	30
78 x 100	6,5 x 18,5	36	6,5 x 20,5	36	8 x 21,5	30
80 x 100	6,5 x 18,5	36	6,5 x 20,5	36	8 x 21,5	30

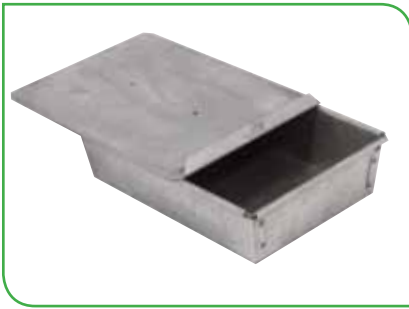
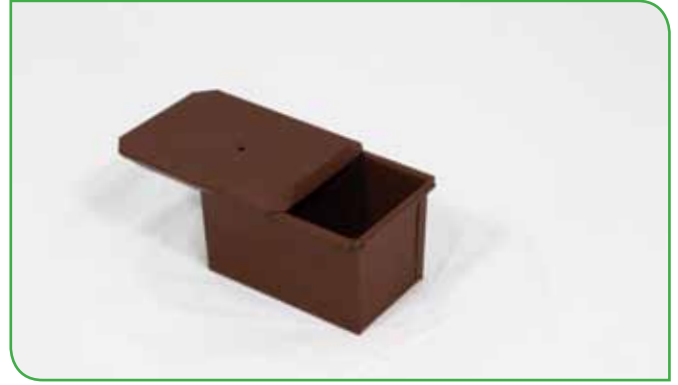
Tüm tava çeşitleri isteğe göre yapışmaz kaplama (PFA-PTFE-FEP-Silikon) yapılıdır.
All trays can be non-stick coated (PFA-PTFE-FEP-Silicone) according to customer request.





- Alüminize pres baskılı tavalar standart ölçüsü 500 x 740 mm.
- Otomatik yüklemeli ve endüstriyel fırınlarda ekmek üretimi için tercih edilen tavalardır.
- İstiflenmesi kolaydır.
- Malzeme 0,8 mm Alüminize çelik.
- Standart (500 x 740 mm.) aluminized hamburger and sandwich pans.
- The trays for industrial and automatic feeding type ovens.
- Stackable
- Material : 0,8 mm Aluminized steel





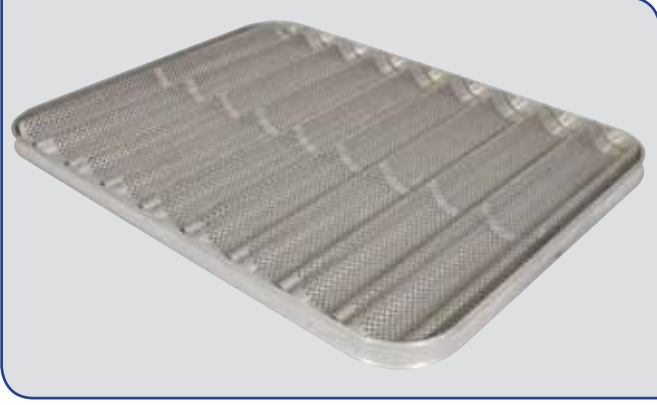
- Alüminize Sac'dan imal edilir.
- İsteğe göre 3'lü, 4'lü ve 5'li grup olabilir.
- Sürgülü (tek tek) veya bütün kapaklı olabilir.
- Kaynaklı modellerde köşeler dik olur. Her ölçüde yapmak mümkündür.
- Pres baskılı modellerde köşeler radiuslu olur. Standart ölçüler mevcuttur.
- Endüstriyel pişirme hatlarına uygun ölçülerimiz mevcuttur.

- Produced from Aluminized Steel
- Pans could be combined with 3-4-5 pieces according to customer request.
- Pans could be separate lit or completed it.

ÜRÜNLER Mould Types	ÜRÜN	EN	DERİNLİK	UZUNLUK	KALINLIK	MALZEME Material
ÇAVDAR TOST TAVASI	225 gr.	90	90	140	0,8	ALÜMİNİZE / Aluminized
KULUP - ÇAVDAR TOST TAVASI	400 gr.	110	110	160	0,8	ALÜMİNİZE / Aluminized
LIGHT TOST TAVASI (KÜÇÜK)	225 gr.	110	55	180	0,8	ALÜMİNİZE / Aluminized
LIGHT TOST TAVASI (BÜYÜK)	500 gr.	105	60	280	0,8	ALÜMİNİZE / Aluminized
MARKET TOST TAVASI	450 gr.	90	90	280	0,8	ALÜMİNİZE / Aluminized
UZUN MARKET TOST TAVASI	500 gr.	90	90	300	0,8	ALÜMİNİZE / Aluminized
BÜFE TOST TAVASI	600 gr.	100	100	300	0,8	ALÜMİNİZE / Aluminized
1 KG. TOST TAVASI	1000 gr.	125	130	320	0,8	ALÜMİNİZE / Aluminized
JUMBO TOST TAVASI	1500 gr.	130	130	300	0,8	ALÜMİNİZE / Aluminized
RULO TOST TAVASI	500 gr.	90	40	220	0,8	ALÜMİNİZE / Aluminized
AYVALIK TOST EKMEĞİ TAVASI	1000 gr.	190	50	430	0,8	ALÜMİNİZE / Aluminized

Baget Ta

Klasik (Kapalı Oluklu) Baget



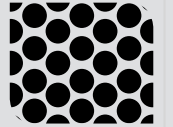
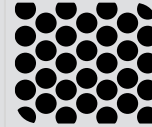
Fransız Tip Baget



Delik Ölçüleri - Hole Dimensions

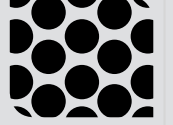
Ø 2,0 mm

Ø 2,5 mm



Ø 3,0 mm

Ø 4,0 mm



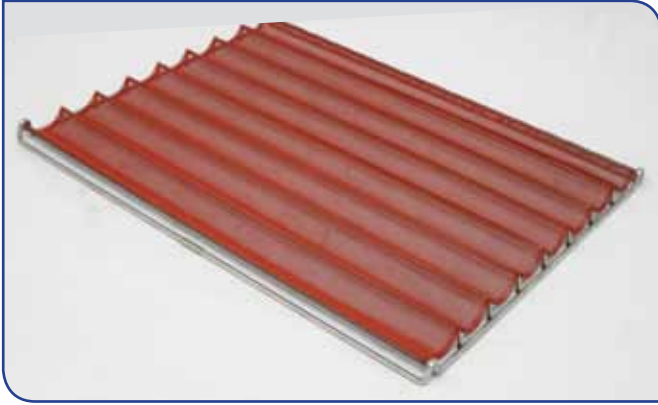
Tüm tava çeşitleri isteğe göre yapışmaz kaplama (PFA-PTFE-FEP-Silikon) yapılır.
All trays can be non-stick coated (PFA-PTFE-FEP-Silicone) according to customer request.



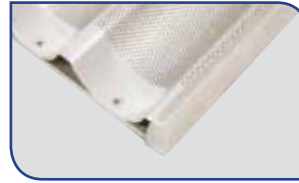
- İstenilen kanal sayısına ve kanal genişliğine göre yapılabilir.
- Alüminyum Sac, Paslanmaz Sac ve Paslanmaz File malzemenen istenen modele göre yapılır.

- *The number of channels and dimensions can be modified according to customer request.*
- *We are using aluminium, stainless steel and stainless steel mesh as a material.*

Cr-Ni File Baget



Cr-Ni Kasalı Baget



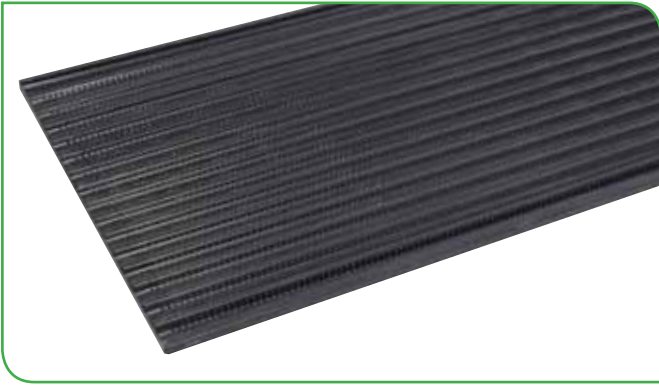
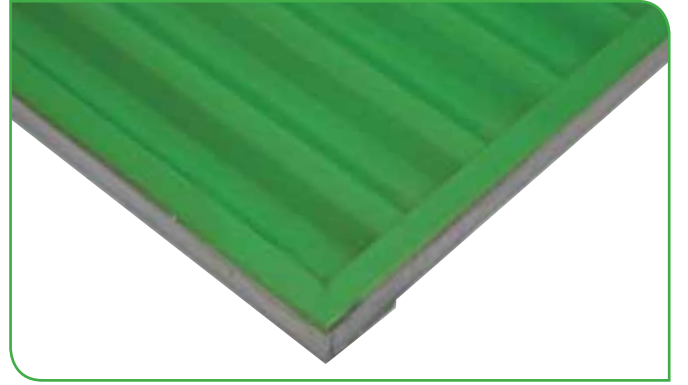
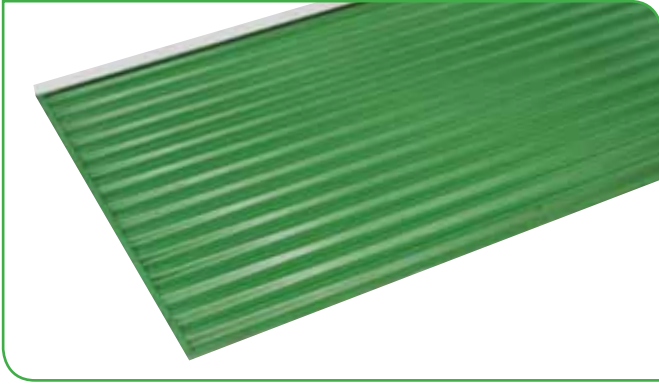
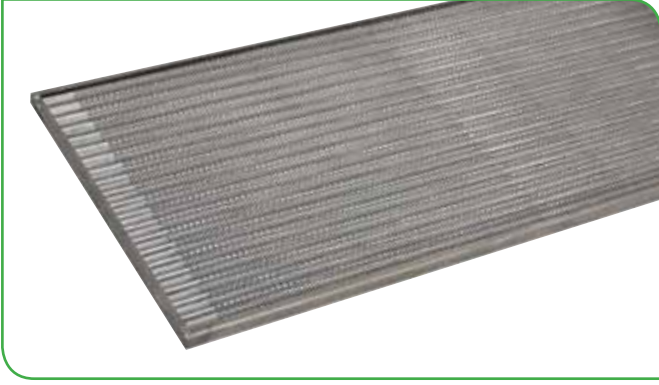
- Alttan profil şase üzerine alüminyum kanallar
- Cr-Ni koruyucu bariyerler
- Köşeler 90°

Cr-Ni Çerçevesiz Baget



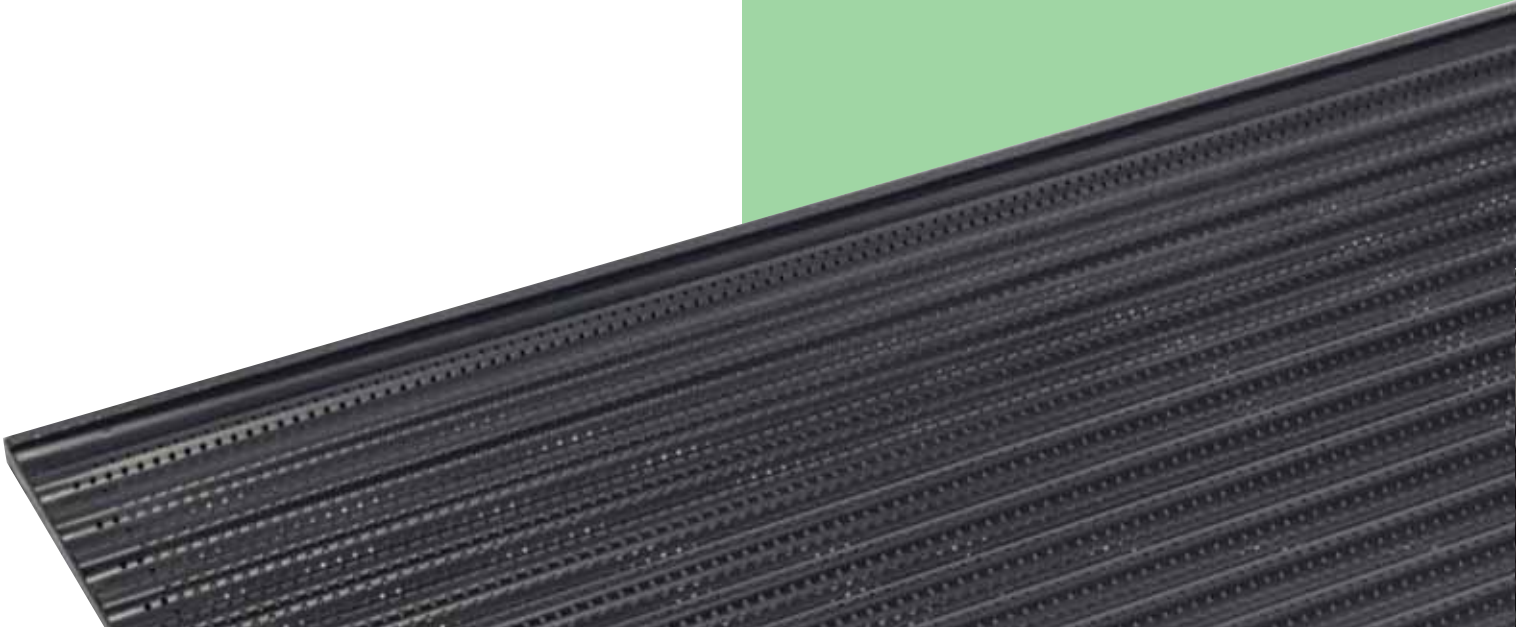
- Alttan profil şase üzerine alüminyum kanallar
- Cr-Ni koruyucu bariyerler
- Köşeler Radyuslu (Ovalleştirilmiş)

Tüm tava çeşitleri isteğe göre yapışmaz kaplama (PFA-PTFE-FEP-Silikon) yapılır.
All trays can be non-stick coated (PFA-PTFE-FEP-Silicone) according to customer request.



- İstenilen kanal sayısına ve kanal genişliğine göre yapılabilir.
- Alüminyum Sac, Alüminize Sac ve DKP Sac malzeme ile istenen modele göre yapılır.
- Düz veya Delikli olabilir.

- The number of channels and dimensions can be modified according to customer request.
- We are using aluminium, stainless steel and stainless steel mesh as a material.
- Trays could be flat or perforated.





- Alüminyum Sac, Paslanmaz Sac ve Alüminize Sac malzemelerden istenen modele göre yapılır.
- İsteğe göre grup halinde gelebilir.

- We are using Aluminium, Stainless Steel and Aluminized Steel as a material.
- Pans could be combined.

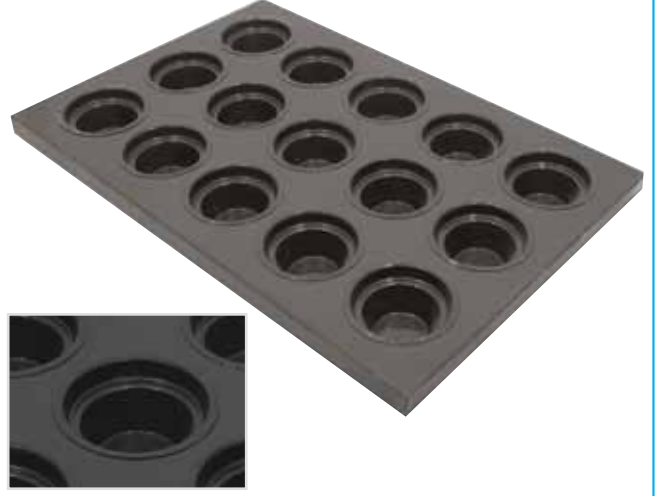
ÜRÜNLER Mould Types	ÇAP (mm) Diameter	YÜKSEKLİK (mm) High	MALZEME Material
MISIR EKMEĞİ TAVASI / Bread Trays	160	30	ALÜMİNİZE / Aluminized
MISIR EKMEĞİ TAVASI / Bread Trays	180	40	ALÜMİNİZE / Aluminized
MISIR EKMEĞİ TAVASI / Bread Trays	220	50	ALÜMİNİZE / Aluminized
TRABZON EKMEĞİ TAVASI / Bread Trays	260	50	ALÜMİNİZE / Aluminized
TRABZON EKMEĞİ TAVASI / Bread Trays	320	50	ALÜMİNİZE / Aluminized
PAPATYA EKMEĞİ TAVASI (İKİLİ) / Bread Trays	220	50	ALÜMİNİZE / Aluminized
PAPATYA EKMEĞİ TAVASI (ORTA) / Bread Trays	280	60	ALÜMİNİZE / Aluminized
PAPATYA EKMEĞİ TAVASI (BÜYÜK) / Bread Trays	330	60	ALÜMİNİZE / Aluminized
PİZZA TAVASI 6" / Pizza Pan	160	20	ALÜMİNİZE / Aluminized
PİZZA TAVASI 7" / Pizza Pan	180	20	ALÜMİNİZE / Aluminized
PİZZA TAVASI 9" / Pizza Pan	230	20	ALÜMİNİZE / Aluminized
PİZZA TAVASI 10" / Pizza Pan	250	20	ALÜMİNİZE / Aluminized
PİZZA TAVASI 12" / Pizza Pan	300	20	ALÜMİNİZE / Aluminized
PİZZA TAVASI 15" / Pizza Pan	380	20	ALÜMİNİZE / Aluminized



Baton Kek Tavası



Muffin ve Top Kek Tavası



- Top Kek, Baton Kek, Muffin Kek ve Pasta altı üretimimiz mevcuttur.
- İsteğe göre her çeşit Kek kalıbı yapılır.
- *Different kind of cake moulds are available.*
- *We can produce at every dimensions.*

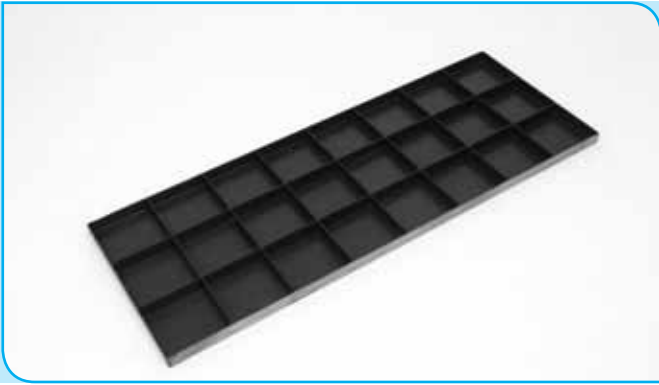
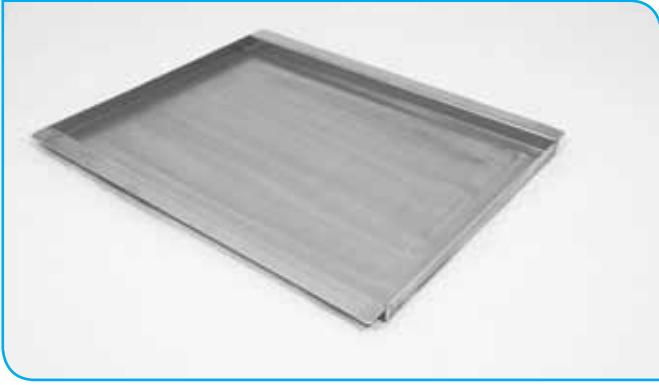


ÜRÜNLER Mould Types	ÜRÜN GÖZ SAYISI	EN	DERİNLİK	UZUNLUK	KALINLIK
BATON KEK (Küçük)	1 Göz	75 mm	40 mm	170 mm	0,8
BATON KEK (Orta)	1 Göz	90 mm	60 mm	195 mm	0,8
TOP KEK TAVASI	28 Göz	400 mm	30 mm	600 mm	0,8
TOP KEK TAVASI	25 Göz	430 mm	30 mm	430 mm	0,8
TOP KEK TAVASI	32 Göz	400 mm	30 mm	800 mm	0,8
TOP KEK TAVASI	36 Göz	515 mm	30 mm	515 mm	0,8
MUFFİN KEK TAVASI	15 Göz	400 mm	45 mm	600 mm	0,8
MUFFİN KEK TAVASI	16 Göz	430 mm	45 mm	430 mm	0,8
MUFFİN KEK TAVASI	21 Göz	400 mm	45 mm	800 mm	0,8
MUFFİN KEK TAVASI	30 Göz	530 mm	45 mm	650 mm	0,8
PASTA ALTI TAVASI	1 Göz	ÇAP	40 mm	230 mm	0,8

350, 600, 800, 1000, 1400 ve 2000 gr.lık standart Baklava Tepsileri



Gastronom Fırın ve Servis Arabalarına uygun tava çeşitlerimiz mevcuttur.



- Unlu mamül üreticilerinin gereksinim duyduğu yeni mamüllere göre özel şekil ve ebatlarda tavalar üretilir.
- Malzeme: Alüminyum, Paslanmaz Sac, Alüminize Sac
- Düz ve delikli olabilir.

- *Every type of trays can be produce for bakeries.*
- *Material: Aluminium, Stainless Steel, Aluminized Steel*
- *Trays could be flat or perforated.*



Tüm tava çeşitleri isteğe göre yapışmaz kaplama (PFA-PTFE-FEP-Silikon) yapılır.
All trays can be non-stick coated (PFA-PTFE-FEP-Silicone) according to costumer request.



58 x 120 cm 58 x 280 cm 58 x 400 cm
58 x 240 cm 58 x 350 cm 58 x 315 cm

• Belirtilen ölçüler en yaygın kullanılan palet ölçüleridir. Tek yönlü ve çift yönlü olarak imal edilmektedir. Fırın kapasitesine göre 8-10 ve 12 paletli olarak imal edilmektedir.

• *These dimensions are well-known pallet dimensions. You can use both direction. According to oven size we can produce 8-10 or 12 pallets.*

- Katlı, Borulu ve Matador Fırınlarında hamurların mayalanması, dinlendirmesi ve fırına yüklenmesinde kullanılır. Paletlerimiz alaşımli (sert) alüminyumdan imal edilmektedir.
- Her ölçüde palet imalatı yapılmaktadır.
- Palet arabaları tercihe göre boru yada profilden yapılmaktadır.
- İsteğe göre paslanmaz ve DKP hammaddelerden imalatı mevcuttur.

- *Pallets are used for fermentation, relaxing and loading. Pallets are made of alloyed aluminium material.*
- *Pallets can be produced at any dimensions.*
- *Pallets trolleys are produced with pipes or square profiles according to customer request.*
- *We can also produce stainless steel or steel pallets types.*



- Palet bezlerimiz %100 ham pamuk ipliğinden dokunmaktadır. Yıkamaya elverişlidir.

- Pallets fabrics are made of %100 cotton and washable.

Tek Yönlü Palet



Fermantasyon Kabini



- Pişirme ve şoklama işlemlerinden önce ürünlerin hazırlanması ve dinlendirilmesine yardımcı olan sistemlerdir.
- Ürünler paslanmaz çelik miller üzerindeki keten bantta bekletilir.
- Makaralı sistem sayesinde kolaylıkla aktarma yapılabilir.
- Kabin paletleri çift yönlü kullanılabilir.
- Paletler 60 x 80 – 70 x 80 ölçülerinde yapılır.
- Kapasiteye göre 10 – 12 – 16 – 20 adetlik takımlar halinde imal edilebilir.
- Kabin paslanmaz çelik ve lamine kontraplaktan imal edildiği için bakteri barındırmaz. Gıdaya uygundur.
- Kapakların iki taraftan ayrılması sayesinde yükleme boşaltma kolaylığı sağlanır. Kapaklar kombinedir, ayrı bir alan gerektirmez.
- Özel tekerlekler sayesinde istenilen her yöne hareket edebilir.

- *These cabinets help to preparation and relaxing before baking and and freezing process.*
- *Doughs lay down on the linen tapes which sits on steel shaft and easy to transfer.*
- *Pallets can be used both directions.*
- *Pallets are made with dimensions of 60 x 80 and 70 x 80*
- *According to capacity 10 – 12 – 16 – 20 units cabinets can be produced.*
- *Cabinets made of steel and laminated plywood so that it prevents bacteria contamination. It is appropriate to food and bakery.*
- *It is easy to load and unload with both seperable sides.*
- *Covers are combined, don't need diverse space.*
- *It's easy to move with rotating wheels.*



*Döner Tipi
Fırın Arabası*



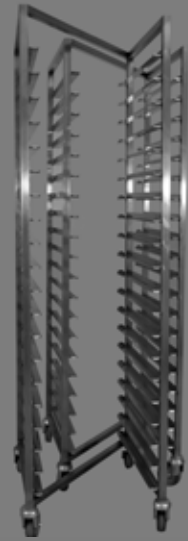
*Tünel Fırın
Pasajı Arabası*



*Boru Tipi Matador
Fırın Arabası*



*Stoklanabilir
Arabalar*



- Malzeme : DKP, Paslanmaz Çelik, Boru Profil, Kare Profil, 304 Kalite Sac.
- Arabalar boru ve profil malzemeden tercihe göre sabit kaynaklı veya demonte imal edilir.
- Döner Fırın Arabaları.
- Matador Fırın Arabaları.
- Borulu ve Katlı Fırın Arabaları.
- Tünel Fırın Arabaları.

- Material : Steel, Stainless Steel: Pipe Profile, Square Profile.
- Rotating Bakery Racks.
- Matador Bakery Racks.
- Piped and Multi-Storey Bakery Racks.
- Tunnel Bakery Racks.

- Standart ölçülü tava arabaları yanında kullanım amacına özel araba imalatımız mevcuttur.
- Döner arabalarında sıcaklığa, yüke ve darbelerle dayanıklı özel tekerlekler kullanılır.
- Diğer arabalarda yüke ve darbelerle dayanıklı sessiz ve uzun ömürlü tekerlekler kullanılır.
- İsteğe göre raf sayıları ve raf araları değişebilir.
- İç içe geçen araba modelimiz sayesinde yerden tasarruf edilir.



DEĞERLİ MÜŞTERİMİZ;

TEK-SAN ürünlerinden en iyi performansı alabilmeniz için açıklanan ayrıntılara dikkat edilmesini önemle belirtiriz;

- Hijyen,kullanım ömrü ve yapışma sorunu yaşanmaması için tavalarınızı düzenli olarak temizleyiniz.
- Tavalarınızı temizlerken yağ çözücü kimyasallar ve tava yüzeyini çizecek sert cisimler kullanmayınız.
- Tava yağlama işleminde yeteri kadar yağ kullanınız. Aşırı miktarda ve farklı yağ çeşitleri tavaya zarar verebilir.
- Tavalarınız yapışmaz kaplamalı da olsa gerekli temizliğin ihmal edilmesi yapışma sorununa sebep olabilir.
- Tava ve arabalarının sürekli nemli - ıslak ortamda bulunmaları bakteri oluşumuna ve korozyona sebep olabilir.
- Yapışmaz kaplamalı tavalarınızın yüzeyini metal ve sert cisimlerin temasından koruyunuz. Stoklarken hasarlanmamasına dikkat ediniz. Tavalarınızı tava arabaları içinde muhafaza ediniz.
- Yıkabilir özellikte %100 ham pamuktan imal ettiğimiz pasa (palet) bezlerinizi düzenli olarak yıkayıp pasa tablasına (palet) takarak kurutunuz. Sürekli ıslak - nemli kalmamasına dikkat ediniz.
- Tava arabası tekerleklerinizi düzenli olarak ısıya dayanıklı gres yağı ile yağlayınız.
- Tüm ürünlerimizin kullanımı hakkındaki soru, yorum ve önerileriniz müşterilerimize daha iyi hizmet, daha kaliteli ürün ve müşteri memnuniyeti açısından TEK-SAN markasına olan güveni destekleyecektir.



**Endüstriyel Fırın Makinaları
San. ve Tic. Ltd. Şti.**

Alaaddin Bey Mh. Nilüfer Ticaret Merkezi Yanı
640 Sk. No: 1 Nilüfer / Bursa

Tel : 0224 251 40 13 - 443 43 99

Fax : 0224 250 80 16

Gsm : 0532 611 48 99

info@teksantava.com.tr

www.teksantava.com.tr

