



**hatem**  
machines



hatemglobal  
com

# İÇİNDEKİLER CONTENTS СОДЕРЖАНИЕ



HAMUR İŞLEME GRUBU  
DOUGH PROCESSING GROUP  
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ТЕСТА

03

HAMUR KESME VE TARTMA MAKİNESİ  
VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER  
ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ

05

KONİK YUVARLAMA MAKİNESİ  
CONICAL ROUNDER  
ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬ

07

ARA DİNLENDİRME MAKİNESİ  
INTERMEDIATE PROOFER  
ШКАФ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ

09

UZUN ŞEKİL VERME MAKİNESİ  
DOUGH MOULDER  
ТЕСТОЗАКАТОЧНАЯ МАШИНА

11

EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ  
BREAD SLICER  
ХЛЕБОРЕЗКА

13

SABİT KAZANLI SİRAL MIKSER  
SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖОЙ

15

HAMUR AÇMA MAKİNESİ  
DOUGH SHEETER  
ТЕСТОРАСКАТКА

17

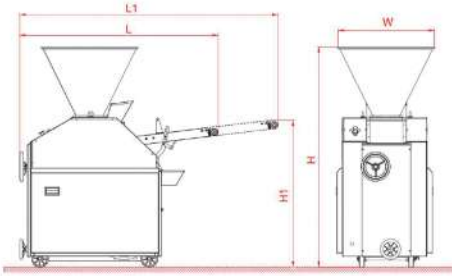
TAVA ARABASI  
TRAY TROLLEY  
ТЕЛЕЖКА СТЕЛЛАЖНАЯ

Hamur Kesme ve Tartma Makinesi

Volumetric Dough Divider

Тестоделитель





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.		
Kapasite (max.) Capacity (max.) Производительность (макс.)	adet/saat pcs/h шт./ч	1800	3600
Çalışma aralığı(*) / Piston Çapı Dough dividing range(*) / Piston diameter Масса тестовых заготовок(*) / Диаметр поршня	gr / mm g / mm г / мм	50 – 200 / Ø 70 85 – 450 / Ø 90 100 – 600 / Ø 110 200 – 1000 / Ø 130	50 – 200 / Ø 70
Piston sayısı Number of pistons Количество поршней	adet pcs шт	1	2
Bunker kapasitesi Hopper capacity Емкость бункера	kg kg кг	60	60
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	665	665
Uzunluk (L / L1) Length (L / L1) Длина (L / L1)	mm mm мм	1400 / 1780	1400 / 1780
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1520	1520
Hamur çıkış yüksekliği (H1) Height of dough exit (H1) Высота выхода теста (H1)	mm mm мм	960 ± 80 / 95	960 ± 80 / 95
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	1.5	2.2
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	405	415



Meva hamur kesme tartma makinası seri üretim yapan işletmelere hamur işlemede çok büyük yardımcı olup kesme tamburu, emiş pistonu yükseklik ayarlı hamur çıkış bandı sayesinde hamuru sıkıştırmadan ve yıpratmadan istenilen gramajda el ile keser gibi kesmektedir. Kesme esasında yağlama sistemi bütün yüzeyleri gıdaya uyumlu yağ ile otomatik olarak yağlamaktadır, böylece makinenin daha uzun ömürlü olması sağlanır. Hamur kesme sistemini temizleme gereği yoktur. Geliştirilmiş filtre sistemi ile yağın içerisinde kaçan un, hamur benzeri maddeler piston ve tambura ulaşmalarını engellemektedir böylece makinenin ömrü daha da uzamış ve ekmeğinin üretimi aksamamaktadır. Tekerleri sayesinde kolayca hareket ettirilebilmektedir. Hamur hunisi ve dış kapaklar paslanmaz çelikten imal edilmiştir



Meva volumetric dough divider machine, uses the latest system of the dough processing technology, cuts the dough at the requested weight without pressing and harming the dough. All the surfaces contacting the dough are made of stainless steel. It cuts the dough with its weight due to the vacuum generated by piston cylinder movement. The lubrication system is automatically operated. Thus, the machinery is provided to have longer life. All surfaces are lubricated with the oil which is compatible of food. The hopper is made of stainless steel.



Дизайн вакуумного тестоделителя (тестоделительная машина), предназначен для разделения теста на части равной массы. Благодаря движениям цилиндра в поршне образуется вакуумная система, обеспечивающая точность деления. Тесто нарезается без стресса, сжатия и разрыва. Безупречная точность деления система смазки всех деталей работает автоматически, что способствует более длительной работе оборудования. Все поверхности деталей оборудования смазываются маслом, годным для пищевой продукции. Внешне капоты и все части которыми контактирует и соприкасается тесто сделаны из нержавеющей стали. Работает бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.  
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.  
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Konik Yuvarlama Makinesi

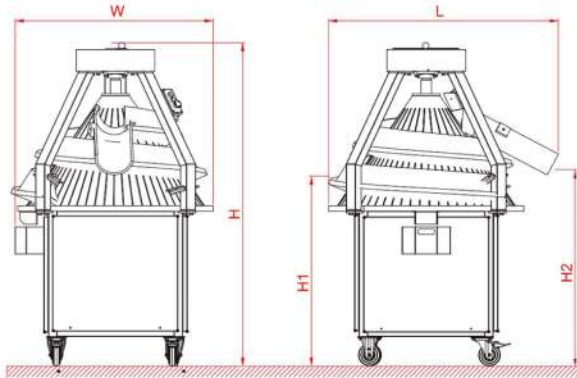
Conical Rounder

Тестоокруглитель





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	
Kapasite Capacity Производительность	adet / saat pcs / hour шт. / час	1000 - 2000
Yuvarlama aralığı Dough rounding weight Масса тестовых заготовок	gr g г	50 - 200 100 - 600 200 - 1000
Namur giriş yüksekliği (H1) Height of dough entry (H1) Высота теста входа (H1)	mm mm мм	850
Namur çıkış yüksekliği (H2) Height of dough exit (H2) Высота выхода теста (H2)	mm mm мм	940
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	915
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1000
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1520
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	1,1
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	210



Konik yuvarlama makinesi alüminyumdan kendi eksenini etrafında balanssız dönen bir konik ile aşınmaya karşı mukavemetli spiral şeklindeki kanallardan oluşmaktadır. Kesilmiş hamurlar konik ve etrafındaki spiral şeklinde dolaşan alüminyum kollar sayesinde hamura şekil verir. Unlama tertibatıyla hamurun boşaltma oluğuna ve koniğe yapışması önlenir. Bütün hareketli ve döner parçalar rulmanlıdır. Tekerlekleri sayesinde makine hareket edebilecek özelliktedir. Kaporta paslanmaz çelikten imal edilmiştir.



Conical rounder machine shapes the dough thanks to a cone made of aluminum and the aluminum sleeves around which move spirally. The dough is perfectly rounded while moving from bottom to top in the tracks. The machine is also equipped with a newly designed mechanical flour duster which does not produce any noise while working. All moving parts have ball bearings and the machine is on wheels. Due to the all the aluminum components, it can be coated with teflon as per the request.



Тестоокруглитель используется для округления тестовых заготовок. Тестоокруглитель обеспечивает высокую производительность и способствует уплотнению и повышению пористости теста, что повышает качество хлебобулочных изделий. Подача воздуха в углубления машины предотвращает налипание теста на барабан. Посыпка муки происходит бесшумно. Корпус из нержавеющей стали, не подверженной коррозии. Конус и желоба из алюминия. Тестоокруглитель можно перенести посредством колес. Машина работает без шума. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.  
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.  
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Ara Dinlendirme Makinesi

Intermediate Proofer

Шкаф предварительной расстойки





Model / Model / Модель	Birim Unit / Ед. Изм				
Tas sayısı / Number of pocket / Количество ячеек	adet / pcs / шт.	154	238	280	406
Dinlendirme ağırlığı / Proofing weight / Масса тестовых заготовок	gr / g / г	100 - 1500	100 - 1500	100 - 1500	100 - 1500
Dinlendirme Süresi / Proofing time / Время расстойки	dk / min / мин	2 - 6	4 - 8	5 - 9	7 - 11
Kapasite / Capacity / Производительность	adet/saat / pcs/h / шт./ч / l	1800 - 2000	1800 - 2000	1800 - 2000	1800 - 2000
Genişlik (W) / Width (W) / Ширина (W)	mm / mm / мм	1250	2000	2000	2000
Uzunluk (L) / Length (L) / Длина (L)	mm / mm / мм	1080	1080	1080	1570
Yükseklik (H) / Height (H) / Высота (H)	mm / mm / мм	2530	2200	2530	2200
Hamur giriş yüksekliği (H1) / Height of dough entry (H1) / Высота теста входа (H1)	mm / mm / мм	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20
Hamur çıkış yüksekliği (H2) / Height of dough exit (H2) / Высота выхода теста (H2)	mm / mm / мм	1230 ± 100	1150 ± 100	1230 ± 100	1150 ± 100
Elektrik gücü / Electrical power / Электрическая мощность	kW / kW / кВт	0,37	0,37	0,37	0,37
Makine ağırlığı / Weight of machine / Масса оборудования	kg / kg / кг	440	490	530	580



Hamur dinlendirme makinesi içerisinde aktarma metoduyla ve ideal zamanlama sayesinde her hamur doğru zamanda askılarda sırayla dolaşır. Bu askılardaki taslar kolayca değişebilmekte hijyenik ve gıdaya uyumlu plastik malzemeden imal edilmektedir. Cam kapaklar sayesinde hamur hareketi kolayca gözlenebilmektedir. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere kolayca hareket ettirilebilir. Bu makine oluşturulan mükemmel senkronizasyon sayesinde kullanıcıya sağ ve sol çıkış alması sağlanmış böylece daha rahat bir çalışma ortamı sunulmuştur. Kumanda panosunda elektriksel hatalara karşı koruma önlemleri alınmıştır. Makine paslanmaz çelikten imal edilmiştir.



Dough proofing machine is specially designed for the cold and hot climate. Dough is circulated at all of the pockets one by one with the transferring method in the machine. This circulation stays 8 minutes in the cold climates and 5 minutes in the hot climates. Right and left outlet is provided due to the fact that the transferring mechanism is adjustable, and thus; an untroubled working environment is ensured. An easy and hygienic cleaning is provided because the conveying nets are plastic and replaceable. They can be moved to any place due to their wheels. Some parts of the machine are covered by transparent material to observe the dough. The control panel is protected against electrical errors such as missing phases or wrong connections. Machine is made of stainless steel.



Шкаф предварительной расстойки предназначен для снятия напряжения в тестовой заготовке после округления, что позволяет существенно улучшить внешний вид и качество продукции, и экономит время и площадь помещения. Предусмотрена возможность установки транспортера для выдачи теста как 'вправо', так и 'влево'. Ячейки сделаны из легко очищаемого гигиенического материала. Корпус из нержавеющей стали. Стеклопанель позволяет наблюдать за процессом выдержки теста. Оборудование можно передвигать благодаря колёсикам. На панели управления установлена предохранительная система от электрических неполадок. Работают бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.



Uzun Şekil Verme Makinesi

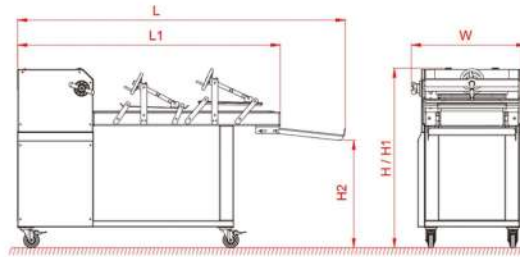
Dough Moulder

Тестозакаточная машина





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм	
Kapasite Capacity Производительность	adet/saat pcs/h шт./ч	2500
Şekil verme ağırlığı Dough moulding weight Масса тестовых заготовок	gr g г	80-1000
Yastık sayısı Number of pressing board Количество плит	adet pcs шт	2
Merdane sayısı Number of rollers Количество валиков	adet pcs шт	2
Bant genişliği Width of conveyor belt Ширина ленты	mm mm мм	400
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	735
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	2100
Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1)	mm mm мм	1684
Yastık(lar) uzunluğu (L2) Length of pressing board(s) (L2) Длина плиты (плит) (L2)	mm mm мм	409x2
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1153
Namur giriş yüksekliği (H1) Height of dough entry (H1) Высота теста входа (H1)	mm mm мм	1153
Namur çıkış yüksekliği (H2) Height of dough exit (H2) Высота выхода теста (H2)	mm mm мм	690
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,75
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	205



Uzun şekil verme makinesi her türlü unlu mamule 2 adet gıda işlemeye uygun, yapışmaz, özel hamur ezme merdaneleriyle pide şeklinde açtığı hamurlara yastık vasıtası ve hamur boyu ayar mekanizmasıyla istenilen boy ve kalınlıkta şekil verir. Hamur katlama zinciri ve merdane hamur sıyrmaçları mevcuttur. Polyesterden dokunmuş gıda işlemeye uygun mukavemeti artırılmış uzun ömürlü taşıma bandı ve ayarlanabilir merdane grubu sayesinde hamura 400 mm uzunluğunda şekil verilebilir. Baskı tablaları temizlik için ayarlanabilmektedir. Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere rahatlıkla hareketi sağlanır. Temizlik ve bakımı çok kolaydır. Bu makine tava ekmeği ve küçük baget ekmeği dahil her çeşit ekmeğin hamurunu işleyebilecek özelliktedir.



Dough moulder shapes the dough, which is opened up very flat by the help of two polyamide rollers, at any length and thickness by the means of 2 rollers. There is a spring scraping mechanism on the roller. The dough can be shaped at 400 mm length due to the polyester woven and resistance increasing long-life conveying band and adjustable roller group. Pressing boards can be adjusted for cleaning purposes. This machine is suitable for all dough pieces, including tin bread and small baguette. All rollers are equipped with nylon scrapers which are fixed to the frame. The curling chain is made from stainless steel. Carrying of this machine is very easy with its wheels.



Тесто закаточная машина производит закатку заготовки из теста. Тесто закатывается и ему придается форма при помощи двух независимо регулируемых закаточных плит. Вторая закаточная плита может быть как ровной (для минибагетов), так и волнистой (для батончиков). Максимально возможная длина заготовки до 400 мм. Предварительно раскатанная тестовая заготовка заворачивается в рулон, и, проходя под закаточной плитой, формируется в заготовку цилиндрической формы заданной длины и диаметра. Процесс происходит без разрывов, напряжения и стресса для теста. Работает бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

Ekmek Dilimleme Makinesi

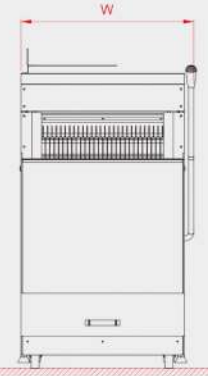
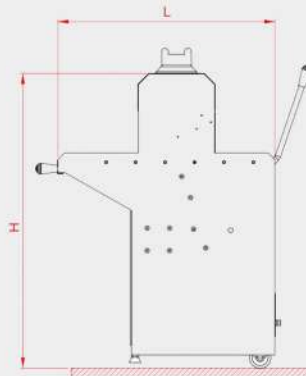
Bread Slicing Machine

Хлебоборезка





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм		
Kapasite (max.) Capacity (max.) Производительность (макс.)	adet/saat pcs/h шт./ч	500	500
Dilim kalınlığı Thickness of slice Толщина нарезки	mm mm мм	11 - 26	11 - 26
Biçak sayısı Number of knife Количество ножей	adet pcs шт.	44 - 28	44 - 28
Maks ekmeğin uzunluğu Max. bread length Макс. длина хлеба	mm mm мм	450	380
Ekmeğin yüksekliği (min - maks) Bread height (min - max) Высота хлеба (мин. - макс.)	mm mm мм	50 - 160	50 - 150
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	700	700
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	680	675
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1200	830
Elektrik gücü (220V / 380V) Electrical power (220V / 380V) Электрическая мощность (220В / 380В)	kW kW кВт	0,55	0,37
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	160	100



Ekmeğin dilimleme makinesi toplu ekmeğin üretimi ve tüketimi yapılan işletmeler için ekmeğin hızlı ve simetrik dilimlenmesini sağlar. Kesme işlemi sonunda otomatik durur. Kullanımı kolaydır. Ayar kolu sayesinde ekmeği ezmeden ve parçalamadan dilimler. Kesim işlemi sırasında ekmeğin temas ettiği yüzeyler, paslanmaz çelikten üretilmiş olup, insan sağlığına uygundur. Az yer kaplamaktadır. Ekmeğin yüksekliğine göre ayarlanabilen baskı sacı mevcuttur. 220 V veya 380 V ile çalışma imkanı vardır. Sessiz ve titreşimsiz çalışır. Biçaklar özel Cr-Ni malzemeden üretilmiştir. Makine yüksek emniyet tertibatıyla donatılmıştır. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere kolayca taşınabilir.



Provides quick and symmetric bread slicing for the companies which are bread consumption and production. Easy to use and slices the bread without flattening and breaking into pieces through the arrangement lever. Automatically stops at the end of the slicing. Surfaces in contact with the bread, during the slicing are made of stainless steel and are sanitary. It is easy to carry and has an elegant images. Power supply; 220-380 V. Harmonious with high bread. Works silent and without vibration. Body painted with electrostatic paint. The machine is equipped with high safety systems. Stainless steel knives. Standard PMBS 500 and tabletop PMBS 50M.



Предназначен для отрезания на равномерные кусочки любых видов хлеба. Обеспечит быстрое и симметричное нарезание хлеба для предприятий с массовым выпуском и потреблением хлеба. Легко используется, за счёт ручки регулирования нарежет хлеб без раздавливания и разламывания. После завершения процесса резки автоматически останавливается. Поверхность, соприкасаемая с хлебом в процессе резки, сделана из нержавеющей стали. Производятся в трехфазном и однофазном вариантах (220В-380В / 50 Гц). Легко переносится и имеет эстетический вид. Стандартная PMBS 500 и настольная PMBS 50M.

Sabit Kazanlı Spiral Mikser

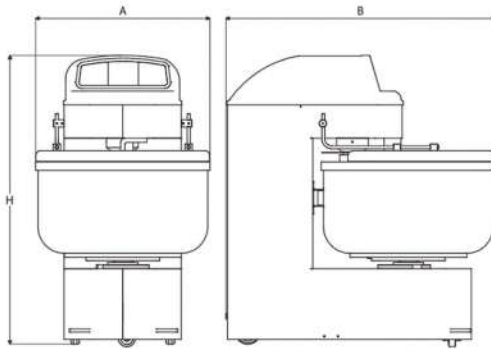
Spiral Mixer with Fixed Bowl

Спиральный тестомес со стационарной дежой





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.				
Un kapasitesi Flour capacity Макс. кол-во муки	kg kg кг	50	80	100	150
Hamur kapasitesi Dough capacity Макс. кол-во теста	kg kg кг	80	130	160	250
Kazan Ölçüleri (Øxh) Bowl sizes (Øxh) Размеры дежи (Øxh)	mm mm мм	720 x 410	825 x 430	925 x 470	1025 x 520
Genişlik (A) Width (A) Ширина (A)	mm mm мм	725	825	925	1025
Uzunluk (B) Length (B) Длина (B)	mm mm мм	1250	1300	1470	1570
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1350	1350	1530	1570
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	500	530	840	880
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	3,5-5,5	3,5-5,5	5,5-7,5	7,5-11



Otomatik Spiral Mikserin özelliği çok daha kısa sürede ve küçük gramajlarda hamur yoğurabilmesidir. Spiral hamur yoğurma makinaları yoğurma zamanını kısalttığı için fırın ve pastanelerde tercih edilmektedir. Aynı zamanda daha homojen bir hamur karışımı elde edilir, böylece ekmeğin hacmi daha büyük olur. Makine manuel ve otomatik olarak çalışabilir ve iki adet zaman ayarı mevcuttur. Kazan, spiral kol ve kesme bıçağı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Kazan ters istikamette döndürülebilir. Kayış ile tahrik edildiğinden sessiz çalışır. Hareketlidir, sabitleme aparatları mevcuttur. Acil durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur. Direkt su bağlantı sistemi mevcuttur.



Spiral kneading machines are commonly preferred by bakery and pastry shops in order to shorten the usual kneading time. It enables to make very little flour to dough. This also provides more homogenate dough mixture and bigger volume bread. Machine works in manual and automatic cycle with two programmable timers. The bowl, spiral arm and bar are made of stainless steel. Reverse bowl rotation. Due to belt transmissions of main power the machine noise level is quite low. Mixer is mobile and there is a fixing device on the mixer. The emergency stop function and the security system on the cover are available. It can be moved easily thanks to its wheels. Machine has, direct water connection system.



Особенность этого тестомеса заключается в том, что замес теста осуществляется в самое короткое время. Интенсивный замес улучшает качество выпекаемой продукции. Работает в ручном и автоматическом режимах, на двух скоростях. Все элементы конструкции, контактирующие с тестом и защитная решетка - выполнены из нержавеющей стали. Имеется реверсивное вращение емкости. Легко передвижная машина, также фиксируется в нужном месте. Дежа и спиральный стержень вращаются одновременно при работе. Отдельный привод у дежи. Работают бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей. Система прямого водоснабжения

Hamur Açma Makinesi

Dough Rolling Machine

Машина для раскатки теста





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	
Hamur Çapı Dough diametr Диаметр теста	cm cm см	19 - 29
Hamur Ağırlığı Sheeting range Масса тестовых заготовок	gr g г	100-2000
Genişlik Width Ширина	mm mm мм	385
Uzunluk Length Длина	mm mm мм	410
Yükseklik Height Высота	mm mm мм	540
Elektrik Gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,37
Voltaj Voltage Напряжение	V / Hz V / Hz В / Гц	220 / 50
Makine Ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	32



- Kolay kullanım, bakım ve temizlik
- Boyutları itibarıyla set üstü olarak çalıştırılabilir
- Hamur çapı ve kalınlığı ayarlanabilir
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma
- Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Üç merdaneli model: PMSM 60.3



- Easy cleaning, usage and maintenance
- Due to small dimensions it is possible to put on a table
- Diameter and thickness of dough can be adjusted
- Machine works noiseless
- Completely made of stainless steel
- Triple roller model: PMSM 60.3



- Легко в использовании, очистке и обслуживании
- Возможности поставить на столе из за маленьких размеров
- Возможности регулировать толщины и диаметр теста
- Работает бесшумно
- Полностью изготовлена из нержавеющей стали
- Трехвалковый модель: PMSM 60.3

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.  
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.  
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления



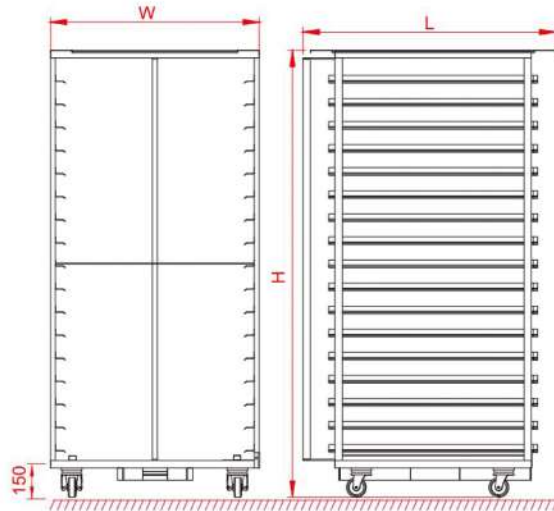
Tava Arabası

Tray Trolley

Тележка стеллажная



Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.				
Tava adeti Number of trays Количество противней	adet pcs шт.	8 - 15	10 - 16	10 - 20	10 - 20
Tava arası mesafe Space between trays Расстояние между противнями	mm mm мм	150 - 80	160 - 80	160 - 80	160 - 80
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	580	650	650	872
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	580	872	872	1000
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1420	1520	1820	1820
Araba ağırlığı Weight of trolley Масса тележки	kg kg кг	30	35	45	50



İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.  
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.  
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for handwritten notes.



**hatem**  
machines



+90 (332) 501 54 54  
+90 (537) 442 87 74



sales2@hatemlift.com



Fevzi akmak Mah.10756  
Sok. No:1/R Karatay/Konya



**hatemglobal**  
com