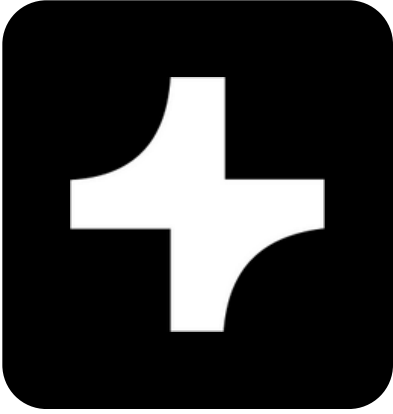


**ARTY
GRUP**



**ÜRÜN
KATALOĞU
&
HİZMETLER**

2026



Arty Grup tarafından sunulan ürün & hizmetler.

WWW.ARTYGRUP.COM



PROFESYONEL MUTFAKLAR, GÜÇLÜ TEMELLER.

Arty Grup

Arty Grup olarak otel, restoran, kafe ve kurumsal işletmeler için dayanıklı, verimli ve uzun ömürlü ticari mutfaklar tasarlıyor, projelendiriyor ve uyguluyoruz. Mühendislik hassasiyetimiz ve bütüncül yaklaşımımızla her işletmeye operasyonel mükemmellik sağlayan özel çözümler sunuyoruz.

Hakkımızda

Arty Grup olarak otel, restoran, kafe, kurum ve özel projeler için anahtar teslim ticari mutfak sistemleri tasarlıyor ve uyguluyoruz. Projelendirmeden saha teslimine kadar tüm süreci tek muhatap olarak yönetiyor; HORECA, kurumsal yemekhaneler, üretim mutfakları ve sağlık tesislerinde verimli ve uzun ömürlü çözümler sunuyoruz.

Misyonumuz endüstriyel mutfak projelerinde sonuç odaklı ve yüksek standartlı uygulamalar üretmektir. Vizyonumuz ise yatırımcılar ve işletmeler için yalnızca bir tedarikçi değil, güvenilir bir proje ortağı olmaktır.

Her projede mühendislik hassasiyeti, şeffaflık ve zamanında teslimat ilkeleriyle çalışır; deneyimli ekibimizle işletmeler için kesintisiz çalışan ticari mutfaklar oluştururuz.





+

ÜRÜNLER

Ürünlerimiz Hakkında

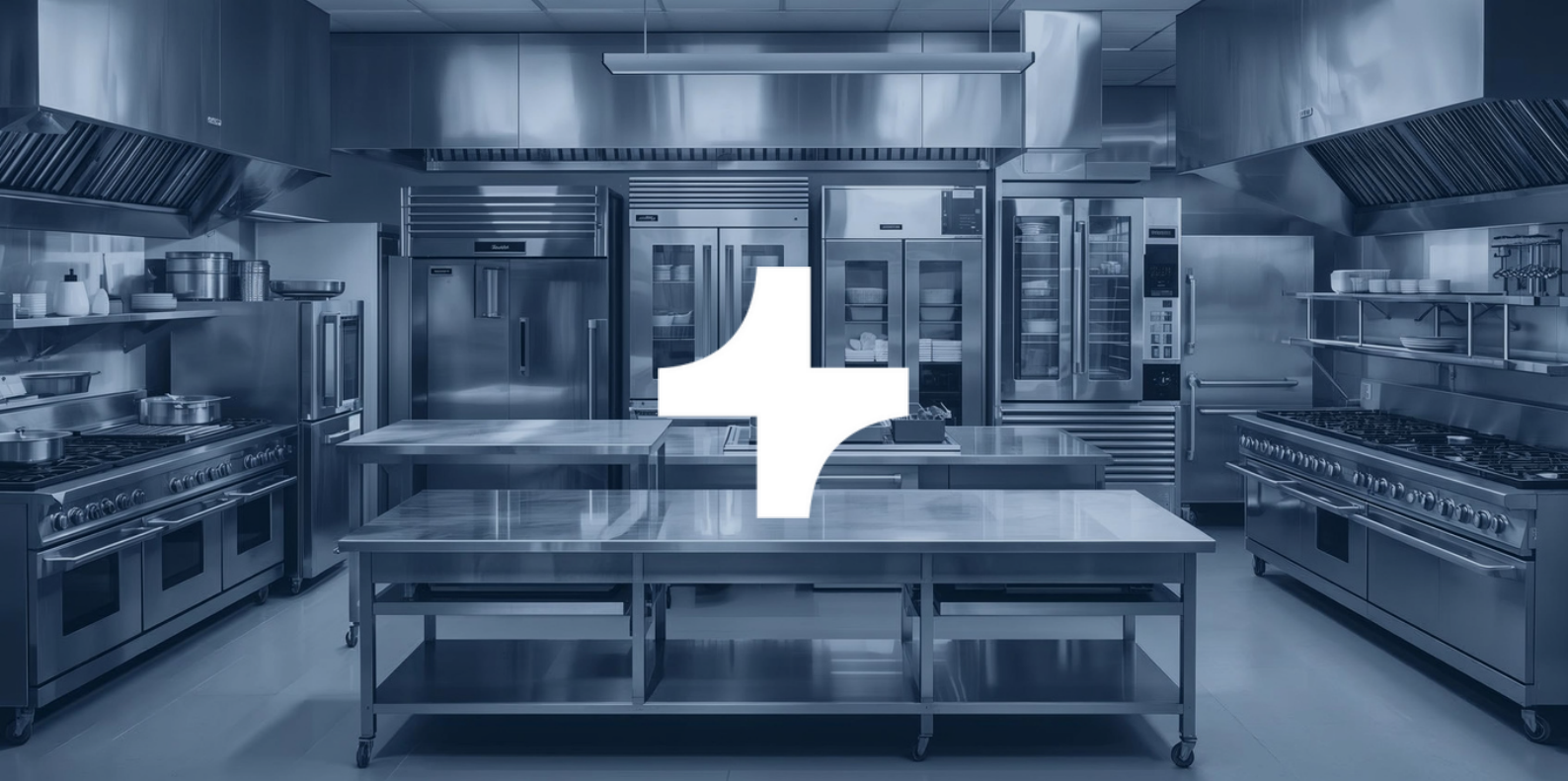
Arty Grup olarak ticari mutfak projelerinde ihtiyaç duyulan tüm ekipman gruplarını kapsamlı bir ürün portföyü ile sunuyoruz. Pişirmeden soğutmaya, hazırlıktan servis ve depolama çözümlerine kadar tüm endüstriyel mutfak ekipmanlarını Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen üreticileriyle çalışarak tedarik ediyoruz.

Her işletmenin kapasitesine, menüsüne ve operasyon yapısına göre doğru ekipmanı belirliyor, uzun ömürlü, enerji verimli ve yüksek performanslı çözümler sağlıyoruz.

Ürün gamımız, projelerinizi tek elden yönetebilmemiz için tüm sıcak hat, soğuk hat, hazırlık alanı, depolama, bar ve servis bölgelerini kapsayacak şekilde genişletilmiştir.

Doğru Ekipman, Güçlü Mutfaklar

Her işletmenin operasyon yapısı, menüsü ve kapasitesi farklıdır. Bu nedenle ekipman seçiminde standart çözümler yerine proje bazlı yaklaşır; pişirme, soğutma, hazırlık, bar, servis ve depolama alanları için en uygun ürünleri teknik analizlerle belirleriz. Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen üreticileriyle çalışarak yüksek performanslı, uzun ömürlü ve enerji verimli ticari mutfak sistemleri sunarız. Doğru ekipman seçimiyle güçlü ve yıllarca sorunsuz çalışan mutfaklar kurmak önceliğimizdir.



Ürün Kategorileri

Piştiriciler

Fırınlar

Soğutma

Hazırlık
Ekipmanları

Soğuk Oda
Sistemleri

Bulaşıkxhane

Nötr
Ekipmanlar

Set Üstü
Ekipmanlar

Piştiriciler



Piştirme hattı, endüstriyel mutfaklarda ısı yükü, kapasite, menü yapısı ve operasyonel akışa göre belirlenmesi gereken en kritik bölümdür. Arty Grup olarak, gerekli piştirme kapasitesini teknik analizlerle hesaplıyor; gazlı, elektrikli veya indüksiyonlu sistemleri mutfağın altyapı özelliklerine göre optimize ediyoruz. Modüler 600/700/900 serileri, tezgâh üstü çözümler ve yüksek kapasiteli zemin tipi piştiricilerle tüm mimari planlara uyum sağlayan esnek konfigürasyonlar sunuyoruz.

Ürün gamımız teknik olarak şu piştirme ekipmanlarını kapsar:

- **Ocak çeşitleri** (yüksek güçlü brülörler, modüler sistemler)
- **Fritözler** (tek/çift kazan, hızlı ısınma, enerji verimliliği optimizasyonu)
- **Izgaralar** (lava taşlı, döküm, elektrikli, hızlı rejenere kapasiteli)
- **Sos benmariler** (sabit sıcaklık kontrolü, düşük enerji tüketimi)
- **Makarna piştiriciler** (hızlı kaynama çevrimi)
- **Patates dinlendirme üniteleri** (ısı koruma optimizasyonu)
- **Piştirici araları ve ara tezgâh sistemleri** (sıcak hat entegrasyonu için teknik boşluk yönetimi)
- **Kaynatma tencereleri**
- **Devrilir tavalar**
- **Kuzineler ve Yer Ocakları** (ağır hizmet tipi uygulamalar için)

Tüm piştirme ekipmanları, kapasite analizine, menü gereksinimlerine ve altyapı hesaplamalarına göre seçilir; Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen üreticilerinin profesyonel serileri ile tedarik edilir. Böylece mutfakta ısı yönetimi, üretim hızı, enerji verimliliği ve çalışma güvenliği en üst seviyeye çıkarılır.

Fırınlar



Fırınlar, ticari mutfaklarda ürün standartlarını, pişirme sürelerini ve operasyon verimliliğini doğrudan belirleyen en önemli ekipman gruplarından biridir. Arty Grup olarak menü yapısı, üretim hacmi, kullanılacak ürün grubu ve mutfak altyapısını analiz ederek gazlı, elektrikli veya odunlu fırın seçeneklerini projeye en uygun şekilde seçiyoruz. Bu çeşitlilik sayesinde hem hızlı servis yapan işletmelere hem de yüksek hacimli üretim yapan profesyonel tesislere doğru çözümleri sunabiliyoruz.

Portföyümüzde profesyonel mutfak ve pastane üretim alanlarının tüm ihtiyaçlarını karşılayan geniş bir fırın yelpazesi bulunmaktadır:

- **Konveksiyonlu Fırınlar** – Eşit ısı dağılımı, çok yönlü kullanım
- **Kombi Fırınlar** – Buhar + sıcak hava kombinasyonu ile kontrollü pişirme
- **Hızlı Pişiriciler** – Yoğun operasyonlar için kısa sürede standart kalite
- **Ekmek Fırınları** – Yüksek hacimli üretim için buhar kontrollü sistemler
- **Patiseri Fırınları** – Pastane ve üretim mutfaklarında hassas ısı kontrolü sağlayan, çok katlı ve yüksek kapasiteli çözümler
- **Pizza Fırınları** – Taş tabanlı, deck veya tünel tip yüksek performanslı sistemler
- **Taş Tabanlı Fırınlar** – Geleneksel doku sağlayan yüksek ısı tutuş performansı
- **Odunlu Fırınlar** – Otantik pişirme isteyen işletmeler için özel üretim seçenekler

Fırın seçiminde ısı yükü hesaplamaları, havalandırma gereksinimleri, enerji tüketimi, pişirme kapasitesi ve üretim akışı dikkate alınır. Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen üreticileriyle çalışarak uzun ömürlü, enerji verimli ve yüksek performanslı fırın çözümleri sunuyoruz. Bu yaklaşım sayesinde işletmeler hem kalite standartlarını korur hem de operasyonel verimliliğini en üst düzeye çıkarır.

Soğutma



Soğutma sistemleri, ticari mutfaklarda gıda güvenliği, operasyon verimliliği ve ürün standardı açısından kritik öneme sahiptir. Arty Grup olarak kapasite, kullanım yoğunluğu, depolama gereksinimi ve mutfak planına göre en uygun soğutma çözümlerini belirler; enerji verimliliği yüksek profesyonel buzdolabı seçenekleri sunarız.

Ürün gamımız, tüm mutfak türleri için geniş soğutma çözümlerini kapsar:

- **Dikey Buzdolapları** – Tek kapılı veya çift kapılı, GN uyumlu profesyonel modeller
- **Tezgâh Altı Dolaplar** – Hazırlık alanlarında hız ve erişim kolaylığı sağlayan kompakt çözümler
- **Yatay Tip (Sandık) Buzdolapları** – Geniş hacimli depolama için enerji verimli seçenekler
- **Hazırlık Dolapları** – Pizza, sandviç ve soğuk hazırlık istasyonları için üstten küvetli modeller
- **Şarap Dolapları** – Kontrollü nem ve sıcaklık yönetimi sağlayan premium saklama sistemleri
- **Et Dolapları (Dry-Age & Soğutma)** – Etin uygun sıcaklık ve hava akışıyla olgunlaştırılmasını sağlayan özel yapılar
- **İçecek Dolapları** – Bar ve servis alanları için cam kapılı teşhir çözümleri
- **Pastane & Teşhir Soğutucuları** – Tatlı, pasta ve çikolata ürünleri için hassas ısı kontrolü

Tüm buzdolabı seçenekleri, HACCP standartlarına uygun sıcaklık yönetimi, düşük enerji tüketimi ve ağır hizmet kullanımına dayanıklı yapılarıyla profesyonel mutfaklara maksimum performans sağlar. Arty Grup olarak Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen üreticileriyle çalışıyor; uzun ömürlü, güvenilir ve projeye tam uyum sağlayan soğutma çözümleri sunuyoruz.

Hazırlık Ekipmanları



Hazırlık ekipmanları, ticari mutfaklarda hız, standart ürün kalitesi ve operasyonel verimlilik için kritik öneme sahiptir. Arty Grup olarak menü yapısı, üretim hacmi ve iş akışını analiz ederek doğru kapasitede ve doğru teknolojide hazırlık makinelerini seçiyoruz. Tüm ekipmanlarımız profesyonel kullanım koşullarına uygun dayanıklılık ve enerji verimliliği sunar.

Portföyümüzde geniş bir hazırlık ekipmanı yelpazesi bulunmaktadır:

- **Kıyma makineleri**
- **Hamur yoğurma makineleri**
- **Mikserler (planet/spiral)**
- **Gıda dilimleyiciler**
- **Buz makineleri**
- **Sebze doğrama makineleri**
- **Patates soyma makineleri**
- **Sebze yıkama & santrifüj makineleri**
- **Blender ve endüstriyel blenderlar**
- **Hamur açma makineleri**
- **Kahve makineleri**
- **Kahve öğütücüler**
- **Slush / granita makineleri**
- **Hazırlık istasyonları**

Tüm ekipmanlar işletmenizin kapasitesine, üretim yoğunluğuna ve operasyon akışına göre belirlenir. Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen üreticileriyle çalışarak uzun ömürlü, güvenli ve yüksek performanslı hazırlık çözümleri sunuyoruz.

Ürün Kategorileri

Soğuk Oda Sistemleri



Soğuk oda sistemleri, ticari mutfaklarda gıda güvenliği ve depolama verimliliğinin temelini oluşturur. Arty Grup olarak ürün türü, depolama kapasitesi ve alan planlamasını analiz ederek projeye en uygun soğuk oda çözümlerini tasarlar ve uyguluyoruz. Enerji verimli motor grupları ve yüksek izolasyonlu panel yapılarıyla profesyonel standartlarda çözümler sunarız.

Ürün portföyümüz:

- Soğuk Odalar
- Derin Dondurucu Odalar
- Şok Soğutucu & Şok Dondurucu Odaları
- Modüler Panel Sistemleri
- Walk-In Dolap Sistemleri
- Et Askı Sistemli Odalar
- Meyve-Sebze Depolama Odaları
- Split / Monoblok Motor Grupları

Ayrıca mevcut soğuk oda sistemlerinin **sökme, taşıma ve yeni lokasyonda yeniden kurulum** hizmetini de profesyonel şekilde sağlıyoruz. Böylece işletmeler mevcut yatırımlarını kaybetmeden sistemlerini güvenli taşıyabilir.

Bulaşıkthane



Bulaşık makineleri, ticari mutfaklarda hijyen standardını, iş akışını ve operasyon hızını doğrudan etkileyen temel ekipmanlardır. Arty Grup olarak işletmenin servis kapasitesine, kir yüküne ve alan düzenine göre en uygun makine tipini belirleyerek verimli bir bulaşıkthane altyapısı oluştururuz.

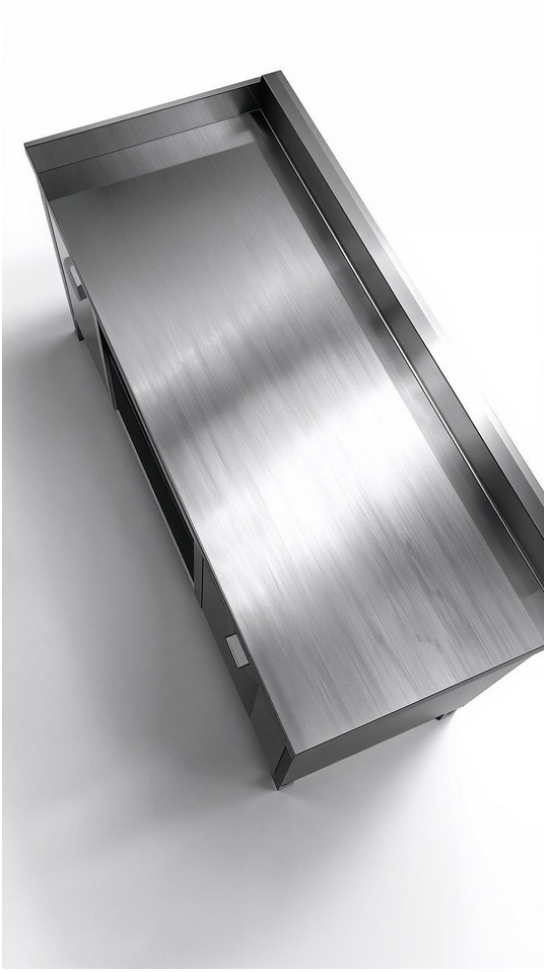
Profesyonel ürün gamımız şu makineleri kapsar:

- **Bardak Yıkama Makineleri** – Bar, kafe ve restoranlarda hızlı servis için kompakt çözümler
- **Tezgâh Altı Bulaşık Makineleri** – Hazırlık ve servis alanlarında yer kazandıran modeller
- **Giyotin Tip (Kapaklı) Makineler** – Orta ve yüksek hacimli işletmeler için güçlü performans
- **Konveyörlü Makineler** – Sürekli akış sağlayan yüksek kapasiteli bulaşıkhaneler
- **Flight Tip Makineler** – Otel, yemekhane ve büyük üretim mutfakları için maksimum kapasite

Tüm modellerde deterjan ve parlaticı dozajlamayı otomatik yapan pompalı sistem seçenekleri mevcuttur. Bu sistemler hem kimyasal tüketimini optimize eder hem de sabit yıkama kalitesi sağlar.

Enerji ve su tüketimi, yıkama sıcaklıkları, pompa kapasitesi ve iş akışı uyumu dikkate alınarak seçilen bulaşık makinelerimiz; Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen üreticileriyle çalışarak uzun ömürlü, hijyenik ve yüksek performanslı çözümler sunar.

Nötr Ekipmanlar



Nötr ekipmanlar, endüstriyel mutfaklarda hazırlık, depolama, hijyen ve düzeni sağlayan temel paslanmaz çelik bileşenlerdir. Arty Grup olarak tüm nötr ekipmanları kendi bünyemizde; özel ölçü ve ihtiyaçlara göre üretiyoruz. Böylece tasarım, kalite ve teslim süreci tamamen kontrolümüzde olur.

Ürün kapsamımız:

- **Evyeli tezgahlar (tek-çift-üç evyeli)**
- **Düz, taban raflı ve ara raflı tezgahlar**
- **Dolaplı ve çekmeceli tezgahlar**
- **Duvar rafları ve duvar dolapları**
- **Malzeme dolapları**
- **Polietilen tablalı hazırlık tezgahları (et, sebze, balık, tavuk)**
- **Kazan yıkama tezgahları**
- **Et-sebze yıkama / süzme tezgahları**
- **Hareketli tezgahlar**
- **Mermer tablalı tezgahlar**
- **Yer ızgaraları**
- **Monoblok ve demonte raf sistemleri**
- **Davlumbazlar (duvar tipi, orta tip, kutu tip; filtreli/filtresiz)**
- **Kömürlü ızgaralar**
- **Servis hatları ve bar tezgahları**

Tüm paslanmaz ekipmanlarımız, işletmenizin alanına, iş akışına ve hijyen gereksinimlerine göre özel ölçü ve teknik detaylarla üretilir; uzun ömürlü ve yüksek verimli kullanım sağlar.

Set Üstü Ekipmanlar



Set üstü ekipmanlar, ticari mutfaklarda pişirme, hazırlık, porsiyonlama ve servis süreçlerinin temelini oluşturan yardımcı ürün grubudur. Arty Grup olarak restoran, otel, kafe, kurumsal yemekhane ve üretim mutfaklarının operasyon gereksinimlerine uygun, geniş kapsamlı bir set üstü ekipman portföyü sunuyoruz. Ürün seçiminde dayanıklılık, hijyen, ısı iletimi, kullanım ergonomisi ve uzun ömür gibi profesyonel standartları esas alıyoruz.

Portföyümüz; sıcak hat ve hazırlık alanlarında kullanılan çok çeşitli ürünleri kapsar:

- **Piştirme ekipmanları:** Tencereler, tavalar, woklar, sote tencereleri, helvane grupları
- **Hazırlık ve saklama ekipmanları:** Gastronom küvetler (GN kaplar), süzgeçler, karıştırma kapları, ölçü kapları
- **Kesme ve hazırlık ekipmanları:** Şef bıçakları, et-sebze bıçakları, polietilen kesme tahtaları, bileme aksesuarları
- **Servis ekipmanları:** Maşalar, kepçeler, perforajlı servis kaşıkları, spatulalar, fırça ve sıyırıcılar
- **Bar ve soğuk hazırlık ekipmanları:** Küçük aksesuarlar, mikser yardımcıları, porsiyonlama ekipmanları
- **Tamamlayıcı ürünler:** Fırın eldivenleri, ızgara fırçaları, tepsiler, profesyonel termometreler

Her işletmenin menüsüne, üretim hacmine ve çalışma düzenine göre uygun set üstü ekipman kombinasyonunu belirleyerek sıcak hat, soğuk hazırlık ve servis alanlarında hızlı, düzenli ve verimli bir operasyon akışı oluşturuyoruz. Bu sayede personelin çalışma konforu artar, zaman kaybı azalır ve ürün kalitesi standart hâle gelir.

Arty Grup olarak tüm set üstü ekipman seçimlerinde Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen üreticileriyle çalışarak, yoğun kullanıma dayanıklı, hijyenik ve uzun ömürlü çözümler sunuyoruz.



HİZMETLER

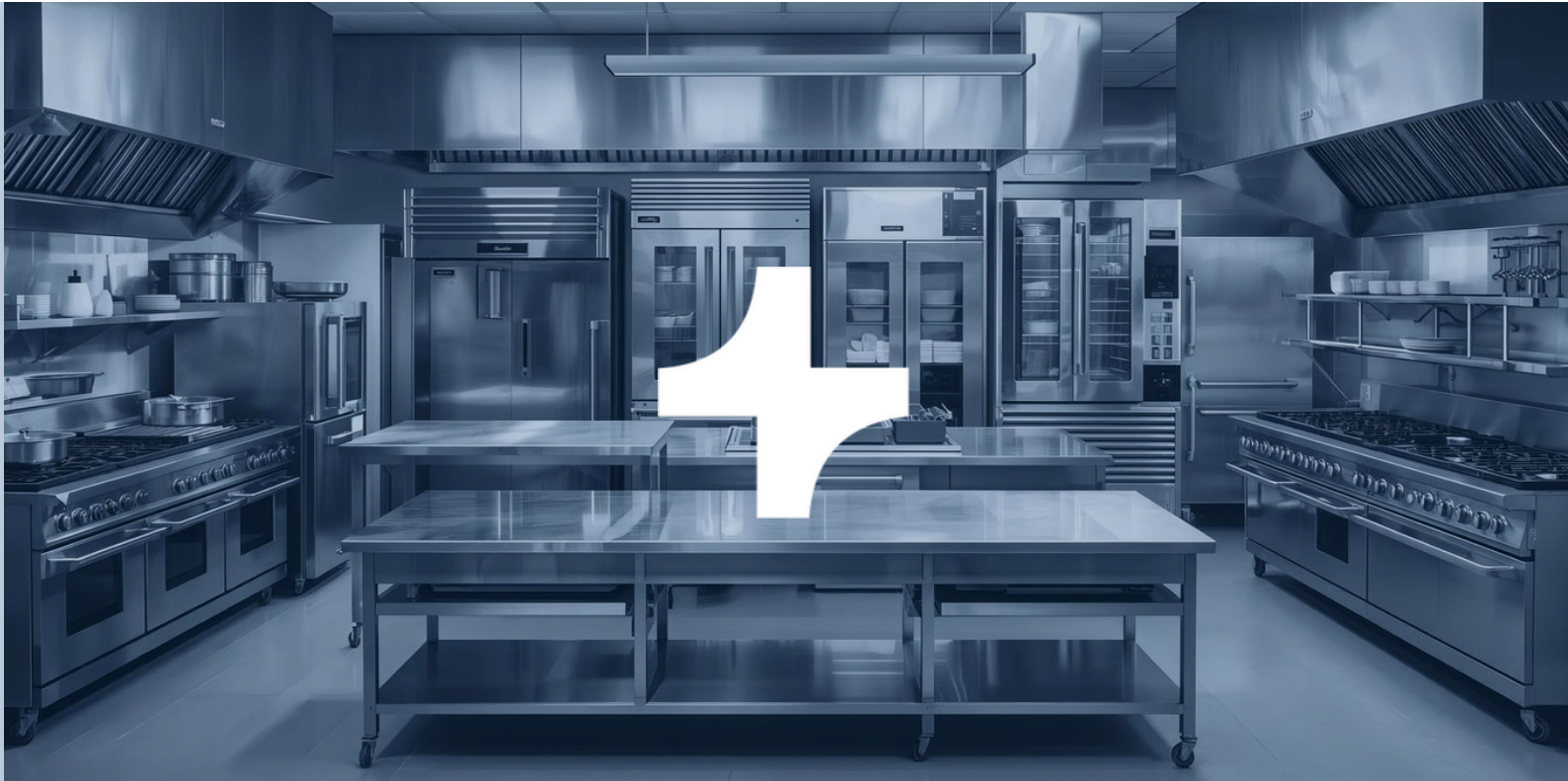
Hizmetlerimiz Hakkında

Arty Grup olarak hem endüstriyel mutfak projelerinde hem de kafe, bar ve restoranların anahtar teslim mekân tasarım & uygulama süreçlerinde kapsamlı çözümler sunuyoruz. Tasarımdan mühendisliğe, tedarikten uygulamaya kadar tüm aşamaları tek merkezden yöneterek işletmelere bütüncül bir proje yaklaşımı sağlıyoruz.

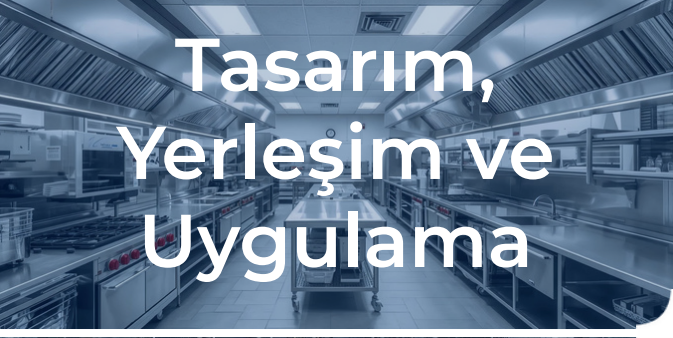
Her projede menü, kapasite, alan ve operasyon ihtiyaçlarını analiz ederek doğru iş akışı, verimli mutfak kurgusu ve fonksiyonel mekân düzeni oluşturuyoruz. Deneyimli ekibimiz ve teknik altyapımız sayesinde tasarım, saha koordinasyonu, ekipman seçimi ve devreye alma süreçlerini profesyonelce yürütüyor; projeleri eksiksiz, çalışır ve kullanıma hazır şekilde teslim ediyoruz.

Tek Noktadan Komple Çözüm

Endüstriyel mutfak projeleri ile kafe, bar ve restoran mekân tasarımlarını tek çatı altında topluyor; tasarım, mühendislik, tedarik ve uygulama süreçlerini bütünlüklü bir proje yaklaşımıyla yönetiyoruz. Böylece işletmelere hızlı, güvenilir ve koordinasyonu yüksek bir çözüm sunarak projelerinizi eksiksiz ve kullanıma hazır şekilde teslim ediyoruz.



Hizmetlerimiz



Tasarım,
Yerleşim ve
Uygulama



Anahtar Teslim
Mekân Tasarım
& Uygulama



Kapasite
Planlama &
Ekipman Seçimi



Profesyonel
Mutfak Ekipman
Tedarîği



Uygulama ve
Saha
Koordinasyonu



Montaj &
Devreye Alma



Eğitim ve
Kullanım
Bilgilendirmesi



Teknik Servis &
Satış Sonrası
Destek

Tasarım, Yerleşim ve Uygulama



Arty Grup olarak endüstriyel mutfak tasarımını yalnızca bir yerleşim çalışması olarak değil, işletmenin tüm operasyonel verimliliğini belirleyen stratejik bir süreç olarak ele alıyoruz.

Bu nedenle projeye başlamadan önce menü analizi, personel akışı, üretim hacmi, servis hızı, alan fiziksel kısıtları ve toplam operasyon kapasitesi gibi tüm parametreler detaylı şekilde incelenir.

Hazırlık alanlarından sıcak-soğuk üretim hatlarına, bulaşikhane düzeninden depolama çözümlerine kadar tüm birimler HACCP, uluslararası hijyen normları ve mühendislik standartlarına uygun şekilde tasarlanır. Ergonomi, enerji verimliliği, güvenlik ve iş akışı doğruluğu projelerimizin temelini oluşturur.

Tasarım aşamasında belirlenen tüm planlar uygulama sürecinde birebir hayata geçirilir. Saha uygulama ekibimiz, mimari ekip, mekanik-elektrik-gaz altyapıları ve ince işler ekipleriyle koordineli çalışarak projenin her aşamasında teknik kontrol sağlar. Böylece mutfak, çizimde görüldüğü şekilde eksiksiz biçimde teslim edilir.

Anahtar Teslim Mekân Tasarım & Uygulama



Arty Grup, yalnızca mutfak projelerinde değil, kafe, bar, restoran ve tüm ticari yeme-içme mekânlarının komple inşaat ve iç mimari tasarımında da uzman bir ekip ile hizmet verir.

Bu hizmet;

- **konsept tasarımı (branding & iç mimari),**
- **dekorasyon ve malzeme seçimi,**
- **mimari uygulama (duvar, zemin, tavan),**
- **elektrik-mekanik altyapılar,**
- **havalandırma ve iklimlendirme,**
- **tesisat sistemlerinin kurulumu,**
- **aydınlatma tasarımı,**
- **mobilya ve marangoz uygulamaları,**
- **paslanmaz özel imalat,**
- **mutfak entegrasyonu**

gibi tüm aşamaları kapsar.

Sonuç olarak işletme; sıfırdan tasarlanmış, inşa edilmiş, donatılmış ve tamamen kullanıma hazır bir mekâna sahip olur.

Kapasite Planlama & Ekipman Seçimi



Doğru kapasite planlaması profesyonel bir mutfakta başarının %50'sini belirler. Bu nedenle işletmenin üretim hacmini, menüsünü, çalışacağı porsiyon adetlerini, servis sürelerini ve personel dağılımını derinlemesine analiz ederek doğru ekipman kapasitesini belirliyoruz.

Sadece makine seçmekle kalmayıp;

- **pişirme gücü,**
- **soğutma kapasitesi,**
- **enerji tüketimi,**
- **hava debisi gereksinimi,**
- **servis yoğunluğu,**
- **yedek parça sürekliliği**

gibi teknik kriterleri de değerlendiriyoruz.

Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen üreticileri ile güçlü iş birliklerimiz sayesinde her proje için özel çözümler sunuyoruz. Yanlış kapasite seçiminin sebep olacağı operasyon tıkanmalarını, enerji kayıplarını ve maliyet artışlarını engelleyerek işletmeye uzun vadeli kazanç sağlıyoruz.

Profesyonel Mutfak Ekipman Tedariği



Tedarik süreci Arty Grup'ta yalnızca ürün sağlamak değil, işletmenin tüm mutfak altyapısını kurmak anlamına gelir. Pişirme, hazırlık, soğutma, bulaşıkhanesi, servis hatları, bar ekipmanları, set üstü ürün grupları ve özel amaçlı cihazların tamamı operasyonun ihtiyacına göre seçilir.

Geniş ürün portföyümüz sayesinde hem giriş seviye hem orta segment hem de üst düzey endüstriyel cihaz alternatiflerini müşteriye sunar; teknik avantajlarını karşılaştırır, uzun vadeli işletme maliyetlerini değerlendirir ve en uygun kombinasyonu belirleriz.

Tüm tedarik süreci;

- lojistik planlama,
- ürün kabulü,
- yerleşim doğrulaması,
- montaj sıralaması

şeklinde profesyonel şekilde yürütülür.

Amaç: Tek merkezden, eksiksiz, hızlı ve sorunsuz teslimat.

Uygulama ve Saha Koordinasyonu



Endüstriyel mutfak projeleri birçok disiplinin aynı anda sahada çalışmasını gerektirir. Bu nedenle saha koordinasyonu, proje başarısının kritik noktalarından biridir.

Arty Grup saha ekibi;

- **mekanik tesisat projesi (su-pis su-yangın),**
- **elektrik altyapısı projesi,**
- **gaz tesisatı bilgilendirmesi,**
- **havalandırma ve davlumbaz sistemi,**
- **ekipman yerleşimi,**
- **paslanmaz imalat montajı,**
- **soğuk oda kurulumları**

gibi tüm süreçleri eş zamanlı yönetir.

Bu koordinasyon sayesinde uygulama sürecinde hatalar minimuma iner, revizyon ihtiyacı azalır ve proje belirlenen takvimde tamamlanır. Tüm disiplinlerin tek merkezden yönetilmesi müşteriye hem hız hem maliyet avantajı sağlar.

Montaj & Devreye Alma



Montaj ve devreye alma aşaması, projede alınan tüm kararların sahada doğru şekilde sonuçlanması açısından en kritik süreçtir. Bu nedenle Arty Grup'un teknik ekibi, her cihazın kendi standartlarına ve uluslararası güvenlik kurallarına uygun şekilde montajını gerçekleştirir.

Gaz ve elektrik bağlantıları, havalandırma–duman tahliye değerleri, soğutma gaz basınçları, drenaj bağlantıları, termostatik ayarlar, hava debisi ölçümleri ve güvenlik sensör kontrolleri mühendislik standartlarıyla yapılır.

Tüm mutfak;

- **test pişirmeleri,**
 - **soğutma stabilizasyon testleri,**
 - **bulaşıkhaneye verim testleri,**
 - **hava akışı/kokutma kontrolleri**
- ile tam performansta teslim edilir.

Eğitim ve Kullanım Bilgilendirmesi



Kurulumdan sonra tüm mutfak personeline ekipman bazlı kullanım eğitimi verilir.

Bu eğitimlerde:

- cihazların doğru çalıştırılması,
 - temizlik-hijyen uygulamaları,
 - enerji tasarruf yöntemleri,
 - olası arızaların erken fark edilmesi,
 - güvenlik prosedürleri
- detaylı şekilde anlatılır.

Bu eğitimler sayesinde işletme;

1-ekipman ömrünü uzatır

2-enerji tasarrufu sağlar

3-arıza oranlarını düşürür

4-personel verimliliğini artırır

5-operasyonu standartlaştırır

Teknik Servis & Satış Sonrası Destek



Arty Grup teknik servis ekibi, proje tesliminden sonra da işletmenin sürekli destekçisidir. Periyodik bakım, acil servis, yedek parça tedariği, ekipman yenileme ve performans kontrolleri tarafımızdan profesyonel şekilde yapılır.

Teknik ekibimiz pişirme makinelerinden soğuk odalara, konveksiyonlu fırınlardan endüstriyel bulaşık makinelerine, paslanmaz özel imalatlardan bar ekipmanlarına kadar her grupta uzmanlaşmıştır.

Amaç: mutfak operasyonunun 7/24 kesintisiz çalışması.



Projeniz Hakkında Konuşalım

Yeni yatırım projeleri, renovasyon çalışmaları veya kapasite artırımı gibi tüm ihtiyaçlarınız için size özel çözümler sunuyoruz. Arty Grup olarak, endüstriyel mutfak ve ticari mekân projelerinde tasarımdan uygulamaya kadar tüm süreçlerde yanınızda olmaktan memnuniyet duyarız.

Sizin için en doğru mutfak ve mekân kurgusunu birlikte planlayalım; işletmenize değer katan, uzun ömürlü ve yüksek verimlilik sağlayan çözümleri hayata geçirelim.

WWW.ARTYGRUP.COM

INFO@ARTYGRUP.COM

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting or typing. There are no margins, text, or other markings on the page.

Notlar

This image shows a full page of primary-ruled paper. It features 20 evenly spaced horizontal dotted lines across the entire page, providing a guide for handwriting practice. The lines are black dots on a white background, and there are no margins or other markings present.



ARTY GRUP

WWW.ARTYGRUP.COM

INFO@ARTYGRUP.COM

2026