



innovative designing mechatronics

FAST FOOD DONER ROBOT

CONCEPT



Oublier toutes les techniques  
de coupe des Döner.

RES



# Passer a la vitesse supérieure Avec les robots Döner Tout en réduisant vos coûts.

IDM a accompli l'augmentation de la productivité dans les restaurants qui ont été développés pour répondre à la hausse de la production et de coupe des besoins dans le secteur de Döner de plus en plus de la restauration rapide avec le développement de prêts Döner faite.

Les problèmes essentiels de l'entreprise comme la satisfaction des besoins des clients en temps et en qualité, et en diminuant les coûts ont été surmontés sensiblement dans les restaurants de Döner qui sont institutionnalisés et se propagent par des méthodes de franchisage.

Restaurants qui ont à emporter services ont augmenté considérablement leur vitesse et de cette manière leurs capacités de clients ont augmenté.

Et aussi l'épaisseur de coupe standard fournie par le Robot de Döner a augmenté le nombre de portions et une croissance dans la productivité.

RESTOCOONCEPT



# Caractéristiques des Robots Döner de Fast Food

- Les Robots Doner IDM ont été produits en utilisant les techniques les plus avancées dans le domaine de la mécatronique.
- Toutes les opérations de coupe et de cuisson sont effectuées par un logiciel spécial.
- Ce logiciel a été développé avec des informations obtenues auprès des maîtres döner expérimentés et qui ont travaillé dans ce domaine depuis de nombreuses années.
- Le Robot de Döner, coupe la Viande et peut la détecter à l'aide de son appareil photo numérique et pour cette raison, la surface de la Döner n'a pas besoin d'être plat.
- Il peut couper tous les types de viandes Döner parfaitement dans une même Epaisseur des coupes peut être ajustée à la demande.
- Le Fonctionnement et l'utilisation du robot peut être maîtrisé en très peu de temps grâce à sa facilité et sa télécommande.
- Les Robots sont durables car ils ont été produits avec des matériaux de haute qualité acier Inox 304.
- Le Nettoyage du Robot est simple car les parties en contact avec la viande peuvent être démontées facilement.

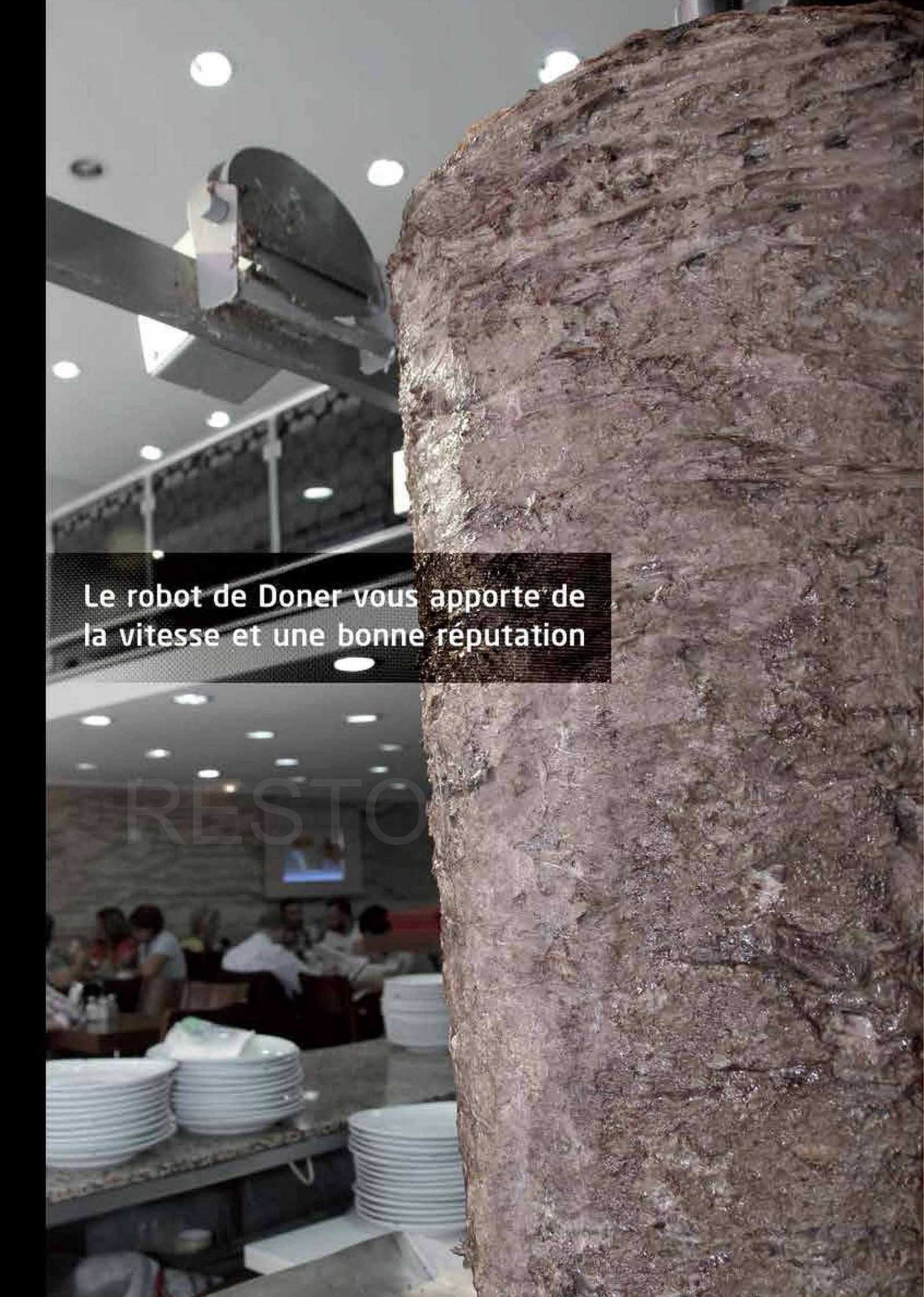


# Avantage des Robots Döner pour les Fast Food

- Il offre la possibilité de travailler autour de l'horloge.
- Grace à sa coupe rapide et standard il comporte une augmentation prévisionnelle dans le nombre de portions, de la vitesse de coupe et de service.
- Par le biais de son utilisation facile, il minimise la dépendance à l'égard du travail manuel qui nécessite une parfaite maîtrise de la coupe et fournit une meilleur appréciation de la qualité du service.
- Il est une machine d'un grande productive qu'elle s'amortit en un temps très court durée 6 mois.
- Et Il représente un vrai sens d'attraction avec son aspect technologique et hygiénique.

RESTOCONCEPT



A large vertical rotisserie of doner kebab meat is the central focus of the image. The meat is dark brown and has a textured, fibrous appearance. It is mounted on a metal shaft that is part of a larger mechanical structure. In the background, a restaurant interior is visible, with several people seated at tables. The ceiling is white with recessed circular lights. The overall atmosphere is that of a busy, modern eatery.

**Le robot de Doner vous apporte de la vitesse et une bonne réputation**

RESTO



L'avantage le plus magnifique des Robots Döner est qu'elle assure a l'entreprises inexpérimentés sur le marché de la restauration de Döner entreprise il peut commencer par l'utilisation de ces Robots de technologie de pointe en toute sécurité. Maitrisable et facile à apprendre, les Robots Doner peuvent se conformer au différent type de Doner et dans différents lieux avec sa bonne fiabilité de coupe sur tous types de viandes Döner. La série FF, les plus élémentaires Robots du modèle de Döner elle est à l'avant-garde avec sa version V du four ainsi que des modèles de 100 et 150 kg. Avec sa télécommande et facile à utiliser la série FF, fournira la vitesse dans la découpe et le service.

Caractéristiques Techniques	FF 100/4 R	FF 150/5 R	FFV 150/10 R V
Largeur	90 cm	90 cm	90 cm
Hauteur	116 cm	132 cm	132 cm
Profondeur	65 cm	90 cm	90 cm
Poids du Doner (Max)	100 kg	150 kg	150 kg
Hauteur du Doner (Max)	63 cm	78 cm	78 cm
Diamètre du Doner (Max)	46 cm	52 cm	52 cm
Programme de coupe	Conique / plat	Conique / plat	Conique / plat
Unité de cuisson (gaz)	4 Radiant GPL / GNL	5 Radiant GPL / GNL	10 Radiant GPL / GNL
Consommation en gaz	1,5 m3 / heure	1.85m3 / heure	3,7 m3 / heure
Unité de cuisson (électrique)	7,8 kW	10,5 kW	10,5 kW
Plateau Avec chauffage	En option	En option	En option
Télécommande	Disponible	Disponible	Disponible
Direction de Coupe	Droit	Droit	Droit



**Grâce au Bain Marie Le doner est servi est toujours a chaud.**

EPT



# RESTOCONCEPT

Lors de la conception des modèles, IDM considère les évaluations de ses clients et les informations obtenues à partir des études de marché menées périodiquement. Après des Döner Série FFB est conçu pour permettre chefs de servir Döner toujours chaud. Avec son plateau Bain Marie, série FFB fournir Döner coupées et maintenu au chaud et surtout non séché, il empêche un autre inconvénient rencontré par les maîtres Doner Série FFB propose une solution de découpe de Döner idéal pour les petites et moyennes entreprises échelle avec ses modèles de 100 et 130 kg.

Caractéristiques Techniques	FFB 100/4	FFB 130/5
Largeur	90 cm	90 cm
Hauteur	116 cm	130 cm
Profondeur	65 cm	65 cm
Poids Doner (Max)	100 kg	130 kg
Hauteur Doner (Max)	63 cm	63 cm
Diamètre Doner (Max)	46 cm	46 cm
programme de coupe	Conique / plat	Conique / plat
Unité de cuisson (gaz)	4 Radiant GPL / GNL	5 Radiant GPL / GNL
Consommation de gaz	1.5m <sup>3</sup> / heure	1.85m <sup>3</sup> / heure
Unité de cuisson (électrique)	7,8 kW	10,5 kW
Bac Bain Marie	Disponible	Disponible
Télécommande	Disponible	Disponible
Direction de coupe	Droite / Gauche (facultatif)	Droite / Gauche (facultatif)
Largeur de banc de travail	50 cm	50 cm



Tous les réglages sont  
à la portée de votre main.



Série FFB tactile est le modèle le plus avancé de Robots Doner de restauration rapide. Avec les toutes les fonctions dans une autre série, modèle tactile FFB dispose également d'un écran tactile. Tous les paramètres relatifs à Robot Doner peuvent être facilement ajustés sur l'écran tactile. Modèle FFB tactile rend votre entreprise un point d'intérêt avec son apparence reflétant une technologie de pointe. Avec ses modèles 130 et 150 kg, FFB tactile complète de nombreux avantages tels que la découpe rapide, épaisseur standard et une bonne présentation avec la qualité visuelle.

Caractéristiques Techniques	FFB 100/4 Touche	FFB 130/5 Touche
Largeur	90 cm	90 cm
Hauteur	116 cm	130 cm
Profondeur	65 cm	65 cm
Poids Doner (Max)	100 kg	130 kg
Hauteur Doner (Max)	63 cm	63 cm
Diamètre Doner (Max)	46 cm	46 cm
programme de coupe	Conique / plat	Conique / plat
Unité de cuisson (gaz)	4 Radiant GPL / GNL	5 Radiant GPL / GNL
Consommation de gaz	1.5m <sup>3</sup> / heure	1.85m <sup>3</sup> / heure
Unité de cuisson (électrique)	7,8 kW	10,5 kW
Bac Bain Marie	Disponible	Disponible
Télécommande	Disponible	Disponible
Direction de coupe	Droite / Gauche (facultatif)	Droite / Gauche (facultatif)
Largeur de banc de travail	50 cm	50 cm



**Nous fournissons même des solutions de productions globales.**

RECONCEPT



Les installations qui ont commencé à utiliser le Robot de Döner ont augmenté leurs capacités dans un court laps de temps. Mais ils ont rencontré des problèmes parce que leur capacité de production de Döner n'a pas été en mesure de faire face à la vitesse de coupe de Döner et ils ont commencé à chercher solutions. Dès que IDM déterminé leur besoin, à la suite d'observations détaillées et les études qu'il a effectuées dans les installations de transformation de viande, il a conçu des solutions complètes de fabrication pour faciliter la production de Döner et accélérer boutures.

### **Moule Döner**

- Il n'y a pas de perte de temps pour former le Döner dans la production de Döner en utilisant un moule de Döner.
- Le Döner a une surface très lisse et cela fournit également la cuisine de chaque partie à la même qualité.
- Etant donné qu'il n'est pas nécessaire pour l'étirage, il fournit des économies de matière et de temps.

### **Ascenseur Döner**

- Il a été conçu adapté à l'utilisation avec le robot de Döner et Döner moule.
- Les opérations de chargement et de transport peuvent être réalisées confortablement par une seule personne.
- Il fonctionne avec un système hydraulique.
- Toutes les pièces ont été produites à partir d'acier inoxydable AISI 304.

IDM Robots Doner sont utilisés dans les plus grandes chaînes de restauration rapide et dans les installations avancées de transformation de la viande des marques prestigieuses. Ces installations utilisant les Robots Döner et des équipements auxiliaires pour diminuent leurs coûts de personnel, des champs d'exploitation, et de l'énergie, tout en augmentent la capacité de leur productivités.



IDM Mekanik San. Ltd. Şti., 30 yılı aşkın talaşlı imalat tecrübesini, CNC takım tezgahlar ve teknolojik yatırımlarla geliştirdikten sonra, mekanik ve elektronik alanında deneyimli ve uzmanlaşmış kadro desteği ve yıllardır süren AR-GE çalışmaları sonucunda, sektöründe lider bir mekatronik tasarım ve uygulama firması haline gelmeyi başarmıştır.

IDM, Türkiye'nin önde gelen ileri işlem et üretim tesislerine sahip değerli müşterileriyle verimli çözüm ortaklıkları oluşturmuştur. Bu ortaklıklar sayesinde endüstriyel tip döner imalatında otomasyon sisteminin oluşturulmuş, dönerin hazırlanmasından, pişirme, kesme, konveyör bantlarla soğutma ve paketlemeye kadar uzanan üretim sürecinin, dünyadaki en ileri ve modern örneği hayata geçirilerek Türk Gıda Sanayicilerinin dünya ülkelerinde örnek model haline gelmesini sağlamıştır. IDM Mekanik olarak geliştirdiğimiz döner robotları, 3 kıta ve sayısız ülkede, yıllardır çalışmakta ve artarak yaygınlaşmaya devam etmektedir.





RESTORECONVERT

Kemalpaşa Organize Sanayi Bölgesi 16. Sokak No: 5 - 35177 Kemalpaşa - İzmir TÜRKİYE	T: +90 232 877 1380
IDM Tech - Ege Serbest Bölgesi Ayhan Sokak A2/H - 35410 Gaziemir - İzmir TÜRKİYE	T: +90 232 251 1203
CHR Equipement International - 9L, Rue Paul Vaillant Couturier 77290 Mitry Mory - FRANCE	T: +33 1 79 78 04 22

[idm.com.tr](http://idm.com.tr)