



MEZBAHA
SİSTEMLERİ



Et İşleme Sektöründe Güvenilir Çözüm Ortağınız

15 yılı aşkın sektör tecrübemizle, büyükbaş ve küçükbaş kesimhane sistemleri, et parçalama ve et işleme makineleri alanında faaliyet gösteren firmamız; gıda sektörünün ihtiyaç duyduğu modern, verimli ve hijyenik çözümleri müşterileriyle buluşturmaktadır.

Kurulduğumuz günden bu yana kalite, güvenilirlik ve müşteri memnuniyetini temel değerlerimiz olarak benimseyerek, kesimhane ekipmanlarından et işleme hatlarına kadar geniş bir ürün yelpazesinde üretim gerçekleştirmekteyiz. Gelişen teknolojileri yakından takip eden uzman kadromuzla, işletmelerin üretim süreçlerini daha verimli, güvenli ve sürdürülebilir hale getiren çözümler sunuyoruz.

Üretimini gerçekleştirdiğimiz makineler; uluslararası hijyen standartlarına uygun, dayanıklı ve yüksek performanslı yapılarıyla öne çıkmaktadır. Her projede müşterilerimizin ihtiyaçlarını detaylı şekilde analiz ederek, standart ürünlerin yanı sıra işletmeye özel çözümler de geliştirmekteyiz.



Your Trusted Partner in Meat Processing

With over 15 years of industry experience, our company operates in cattle and sheep slaughter systems, meat cutting and meat processing machinery — delivering the modern, efficient and hygienic solutions the food industry needs.

Since our founding, we have embraced quality, reliability and customer satisfaction as our core values, manufacturing across a wide product range from slaughterhouse equipment to meat processing lines. With our expert team that closely follows evolving technologies, we provide solutions that make production processes more efficient, safe and sustainable.

The machines we manufacture stand out with structures that comply with international hygiene standards and are durable and high-performing. We analyze our customers' needs in detail on every project, developing tailored solutions alongside our standard products.



ÜRÜNLER
PRODUCTS





Dairesel Tip Yatırma Hücresi

Circular Restraint Box



Küçükbaş Sabitleme

Sheep and Goat Restraining



Büyükbaş Yatırma Hücresi

Cattle Restraint box

Profesyonel Kesim Hücresi Çözümleri

Kesim hücreleri, mezbaha ve kombinalarda hayvan kesiminin hijyenik, güvenli ve verimli biçimde gerçekleştirilmesini sağlayan temel ekipmanlardır. Profesyonel kesimhanelerde sığır, manda ve küçükbaş hayvan kesim hücreleri özelleşmiş tasarımlarıyla ön plana çıkar; hayvanın hareket alanını kısıtlayarak hem hayvan refahını hem de çalışan güvenliğini en üst düzeye çıkarır.

Modern kesim hücreleri paslanmaz çelik malzemeden üretilmekte ve helal kesim, HACCP, AB hijyen yönetmelikleri ile Türk Gıda Kodeksi gerekliliklerini karşılayacak şekilde tasarlanmaktadır. Sığır kesim hücrelerinde pnömatik veya hidrolik kapı sistemleri, kaymaz zemin ızgarası ve kolay temizlenebilir yüzeyler bulunur; bu özellikler günlük temizlik kolaylığı ve çapraz bulaşma riskinin azaltılması açısından kritik öneme sahiptir.

Slaughter Cell Systems & Slaughterhouse Equipment

Stunning/Slaughter Boxes are essential equipment that enable animal slaughter to be carried out hygienically, safely, and efficiently in slaughterhouses and combined meat processing facilities. In professional slaughterhouses, cattle, buffalo, and small ruminant slaughter boxes stand out with their specialized designs; by restricting the animal's movement area, they maximize both animal welfare and worker safety.

Modern slaughter boxes are manufactured from stainless steel material and are designed to comply with halal slaughter, HACCP, EU hygiene regulations, and Turkish Food Codex requirements. Cattle slaughter boxes feature pneumatic or hydraulic door systems, non-slip floor grating, and easily cleanable surfaces; these features are of critical importance in terms of ease of daily cleaning and reducing the risk of cross-contamination.



Büyükbaş Kaldırma Elevatörü
Cattle Lifting Elevator



Büyükbaş Kaldırma Vinci
Cattle Lifting Hoist



Büyükbaş Aktarma Ünitesi
Cattle Transfer Unit



Küçükbaş Kaldırma Elevatörü
Sheep Lifting Elevator



Büyükbaş Aktarma Vinci
Cattle Transfer Hoist

Hayvan Kaldırma Sistemleri: Mezbaha Verimliliğinin Temeli

Mezbaha ve kombinalarda hayvan kaldırma sistemleri, kesim sonrası süreçlerin en kritik halkasını oluşturur. Kesim hücresi çıkışından itibaren hayvanın yer ile temasını keserek hijyeni koruyan kaldırma sistemleri; yüzme, iç organ çıkarma ve soğuk zincir süreçleri için vazgeçilmez altyapıdır.

Animal Lifting & Hoist Systems for Slaughterhouses

Animal lifting systems are the backbone of efficient carcass handling in modern slaughterhouses. At MezbaHA Ekipmanları, we supply a full range of hoists, pneumatic lifters, and electric hoist systems designed for cattle, sheep, and poultry processing lines. Our lifting solutions are built from food-grade stainless steel and engineered for continuous industrial use.



Büyükbaş Kanama Hattı
Cattle Bleeding Line



Küçükbaş Kanama Hattı
Sheep Bleeding Line



Soğuk Oda ve Sevkiyat Hattı
Cold Room & Dispatch Line



Büyükbaş İşleme Hattı
Cattle Processing Line



Küçükbaş İşleme Hattı
Sheep Processing Line

Mezbaha Ray Sistemi: Kesimhaneden Soğutmaya Kesintisiz Akış

Mezbaha ray sistemleri, hayvan kesiminden karkas soğutmaya kadar tüm süreçlerin kesintisiz ve hijyenik biçimde yürütülmesini sağlayan omurga altyapısıdır. Askı rayları sayesinde karkas zemine değmeden işleme hattının tamamında ilerler; bu durum hijyen standartlarının korunması ve çapraz bulaşma riskinin minimize edilmesi açısından kritik önem taşır.

Slaughterhouse Rail Systems & Overhead Conveyor Lines

Rail systems are the circulatory system of any modern slaughterhouse, enabling smooth and hygienic transportation of carcasses throughout the processing line. Mezbaha Ekipmanları designs and installs complete overhead rail systems—including monorails, bi-rails, transfer switches, and weighing stations—for cattle, sheep, and poultry facilities of all sizes.



Hareketli Platform
Mobile Platform



Sabit Platform
Fixed Platform



Çalışma Sehpaları
Working Tables

Mezbaha Çalışma Platformları: Ergonomi ve Güvenlik Bir Arada

Mezbaha ve kombinalarda çalışma platformları, iş güvenliği, ergonomi ve hijyen açısından temel altyapı elemanlarından birini oluşturur. Aktarma, deri yüzme, iç organ çıkarma ve karkas bölme operasyonlarında personel farklı yüksekliklerdeki karkaslara erişim sağlamak zorunda olduğundan, doğru tasarlanmış çalışma platformları üretim verimliliğini ve çalışan sağlığını doğrudan etkiler.

Modern mezbaha çalışma platformları paslanmaz çelik 304 veya HDPE ızgara zemin yapıyla üretilmekte; bu malzeme hem kolay temizlenebilirliği hem de kayma direncini bir arada sağlamaktadır. Zemin ızgara açıklığı kan, su ve atıkların hızla drene olmasını kolaylaştırarak çalışma yüzeyinin hijyenik tutulmasına katkı sağlar.

Slaughterhouse Working Platforms: Ergonomics and Safety Combined

Working platforms in slaughterhouses and combined meat processing facilities constitute one of the fundamental infrastructure elements in terms of occupational safety, ergonomics and hygiene. Since personnel must access carcasses at different heights during transfer, dehiding, evisceration, and carcass splitting operations, properly designed working platforms directly affect production efficiency and employee health.

Modern slaughterhouse working platforms are manufactured with a stainless steel 304 or HDPE grating floor structure; this material provides both easy cleanability and slip resistance. The floor grating opening facilitates the rapid drainage of blood, water, and waste, contributing to keeping the working surface hygienic.



Büyükbaş Deri Yüzme Makinası
Cattle Hide-Pulling Machine



Küçükbaş Deri Yüzme Makinası
Sheep Skinning Machine

Deri Yüzme Sistemleri: Hız, Kalite ve Hijyen

Deri yüzme sistemleri, mezbaha üretim sürecinin en kritik aşamalarından birini oluşturur ve hem işçilik verimliliğini hem de deri kalitesini doğrudan etkiler. Geleneksel manuel deri soyma yöntemlerine kıyasla modern deri yüzme makineleri üretim hızını 3-5 kat artırırken, çekme gücünün kontrollü uygulanması sayesinde deride yırtık ve hasar oluşmasını minimize eder.

Siğir deri yüzme sistemleri genellikle hidrolik veya elektrikli zincir tahrikli çekme düzenekleri ile çalışır. Deri tutucular karkasın arka ayaklarından başlayan yüzme işlemini ön ayaklara ve boyuna kadar kesintisiz sürdürür. 0,5-3 m/dk hız aralığında ayarlanabilir çekme hızı, farklı büyüklük ve deri kalınlığındaki karkaslar için optimize edilebilir.

Küçükbaş deri yüzme ekipmanları koyun ve keçi karkasları için özelleştirilmiş boyut ve güç konfigürasyonu ile sunulmaktadır. Saatte 100-300 adet küçükbaş derisi yüzme kapasitesine ulaşan yarı otomatik sistemler, orta ölçekli kombinler için en yaygın tercih olmaktadır.

Dehiding Systems: Speed, Quality and Hygiene

Dehiding systems constitute one of the most critical stages of the slaughterhouse production process and directly affect both labor efficiency and hide quality. Compared to traditional manual skinning methods, modern dehiding machines increase production speed by 3-5 times while minimizing tears and damage to the hide through the controlled application of pulling force.

Cattle dehiding systems generally operate with hydraulic or electric chain-driven pulling mechanisms. Hide grippers continue the dehiding process uninterruptedly, starting from the hind legs of the carcass and extending to the forelegs and neck. The adjustable pulling speed within the range of 0.5-3 m/min can be optimized for carcasses of different sizes and hide thicknesses.

Small ruminant dehiding equipment is offered with size and power configurations customized for sheep and goat carcasses. Semi-automatic systems reaching a capacity of 100-300 small ruminant hides per hour are the most common choice for medium-scale combined meat processing facilities.



Büyükbaş Kanama Kancası
Cattle Bleeding Hook



Monoray Kancaları
Monorail Hooks



İkizray Kancaları
Double-Rail Hooks



Küçükbaş Kanama Kancası
Sheep Bleeding Hook

Mezbaha Kancaları: Güvenli Taşıma, Hijyenik Ekipman

Mezbaha kancaları, kesim sürecinin her aşamasında karkasın güvenli taşınması, asılması ve işlenmesi için kullanılan temel aksesuarlardır. Doğru kanca seçimi hem hijyen standartlarının korunması hem de üretim verimliliğinin sürdürülmesi açısından kritik önem taşır.

Slaughterhouse Hooks: Safe Handling, Hygienic Equipment

Slaughterhouse hooks are essential accessories used for the safe handling, hanging, and processing of carcasses at every stage of the slaughter process. The selection of the correct hook is of critical importance in terms of both maintaining hygiene standards and sustaining production efficiency.



Karkas Bölme Testeresi
Carcass Splitting Saw



Döş Açma Testeresi
Brisket Saw



Ayak Kesme Makası
Foot Cutting Shear



Et Yükleme Kobotu
Meat Loading Cobot

Mezbaha Testereleri ve Kobot Sistemleri

Mezbaha testereleri ve kobot (işbirlikçi robot) sistemleri, karkas işleme süreçlerinde hız, hassasiyet ve iş güvenliğini bir arada sunan yüksek teknoloji ekipmanlardır. Geleneksel elle yarma yöntemlerine kıyasla modern elektrikli testere ve kobot entegrasyonları; kesim kalitesini standartlaştırırken işçilik maliyetlerini ve iş kazası risklerini önemli ölçüde azaltır.

Slaughterhouse Saws, Splitters & Cobot Systems

Splitting saws and cobot (collaborative robot) systems represent the cutting edge of modern slaughterhouse automation. MezbaHa Ekipmanları supplies a full range of electric and pneumatic band saws, carcass splitters, and emerging cobot solutions for cattle, pig, and sheep processing lines. Our equipment delivers precise cuts, consistent quality, and improved worker safety.



Et Parçalama Konveyörü
Meat Cutting Conveyor



Et Parçalama Masası
Meat Cutting Table



Pnömatik Karkas Dayama
Pneumatic Carcass Support

Et Parçalama ve İşleme Ekipmanları

Kırmızı et parçalama ve ileri işlem tesisi; karkas etlerin hijyenik koşullarda parçalanması, sınıflandırılması, hazırlanması, işlenmesi, ambalajlanması ve soğuk zincir şartlarında muhafaza edilmesine yönelik olarak planlanmaktadır.

Tesiste kabul edilen karkaslar, gerekli veteriner ve kalite kontrollerinin ardından kontrollü soğuk ortamda parçalama bölümüne alınacaktır. Parçalama işlemleri; ürünün türü, kullanım amacı ve üretim reçetelerine uygun olarak gerçekleştirilecek, elde edilen etler kalite ve ürün özelliklerine göre sınıflandırılacaktır.

İleri işlem bölümünde ise parçalanmış etlerin kıyma, kuşbaşı, porsiyonluk ürün, marine edilmiş ürün ve benzeri katma değerli ürünlere dönüştürülmesi sağlanacaktır. Üretim prosesine bağlı olarak karıştırma, yoğurma, şekillendirme, dolum, vakumlama, MAP ambalajlama ve benzeri işlemler gerçekleştirilebilecektir.

Slaughterhouse Platforms & Working Platforms

The red meat cutting and further processing facility is planned for the hygienic cutting, classification, preparation, processing, packaging, and preservation of carcass meat under cold chain conditions.

Carcasses accepted at the facility will be transferred to the cutting section in a controlled cold environment following the necessary veterinary and quality inspections. Cutting operations will be carried out in accordance with the product type, intended use, and production recipes, and the resulting meat will be classified according to quality and product characteristics.

In the further processing section, cut meat will be converted into value-added products such as minced meat, diced meat, portioned products, marinated products, and similar items. Depending on the production process, operations such as mixing, kneading, forming, filling, vacuum packaging, MAP packaging, and similar processes may be carried out.



Sanitasyon Hattı
Sanitation Gate



Bıçak Sterilizatör
Knife Sterilizer



Diz Kumandalı Lavabo
Knee-operated Sink



Yıkama Kabini
Wash Cabin



Kanal Izgara
Floor Drain Grate



Sakatat Temizleme Tavaları
Offal Cleaning Trays

Mezbaha Hijyen Ekipmanları: Gıda Güvenliğinin Temeli

Mezbaha hijyen ekipmanları, gıda güvenliğinin temelini oluşturan sanitasyon zincirinin vazgeçilmez bileşenleridir. Kesimhaneden paketlenme alanına kadar her işleme noktasında uygulanan doğru hijyen protokolleri ; mikrobiyal bulaşma riskini minimize ederek ürün güvenliğini, yasal uyumu ve marka değerini korur.

Slaughterhouse Hygiene Equipment & Sanitation Systems

Hygiene equipment is not optional in modern slaughterhouses—it is the foundation of food safety, regulatory compliance, and brand protection. Mezbaha Ekipmanları supplies a complete range of hygiene systems including knife sterilizers, hand wash stations, boot wash systems, foam cleaning stations, and personnel hygiene units for abattoirs and meat processing plants.



Kan Tankı
Blood Tank



Havai Hat Kantarı
In-line Scale



Kelle ve İç Organ Taşıma Arabası
Head and Offal Transport Trolley



Taşıma Arabası
Transport Trolley



Et Taşıma Aracı
Meat Transport Trolley



Kanca Taşıma Arabası
Hook Transport Trolley



Sakatat Askısı
Offal Hanger



Taşıma Konveyörleri
Transport Conveyors

Mezbaha Yardımcı Ekipmanları: Üretimi Tamamlayan Çözümler

Other Slaughterhouse Equipment & Abattoir Accessories

REFERANSLAR

Bize Güvenen Tesisler

REFERENCES

Facilities That Trust Us

- TAREKS
- ERSİN ET
- İŞİM ET
- BARUT ET
- MALET
- ÖZET
- GÖZDE ET
- DİMA ET
- FERHATOĞLU ET
- HASANOĞULLARI ET
- HAZARCAN ET
- KALFAOĞLU ET
- EFKAR ET
- MAYET
- KAMER ET
- ÇAKIR BESİ
- İHSANOĞULLARI BESİ



MEZBAHA

SİSTEMLERİ





AXIONPROJE

PROJE & YATIRIM DANIřMANLIđI

Mustafa Kemal Mah. 2076 Sok. 3/4 ankaya / Ankara

+90 535 853 50 38

+90 555 008 36 98

info@mezbahasistemleri.com

www.mezbahasistemleri.com