



Pasta & Gıda
Üretim Sistemleri

**ÜRÜN
KATALOGU**



pastanica

Cake & Food
Production Systems

**PRODUCT
CATALOG**



Pasta & Gıda Üretim Sistemleri

Cake & Food
Production Systems

PASTANICA.COM

Pastanica Kurumsal

Pastanica, gıda endüstrisinde ihtiyaç duyulan endüstriyel otomasyon sistemleri ve pasta üretim hatları alanında uzmanlaşmış bir mühendislik firmasıdır. Kuruluş amacı; teknolojiyi merkezine alarak, fonksiyonel pasta makineleri, dolgu ve susamlı sistemler, mozaik pasta hatları, pudra değirmeni, hamur mikseri, tünel fırın, paketleme sistemleri gibi üretim süreçlerini otomatikleştiren çözümler sunmaktır.

Pastanica, başta fırıncılık ve unlu mamuller sektörü olmak üzere; kek, kurabiye, dolgu ve susamlı ürünlerin yüksek kapasiteli üretimine yönelik hatlar geliştirir. Sunmuş olduğu sistemler, çift renkli marmelat dolgulu makinelerden, dörtlü ve altılı mamül dolum sistemlerine, üstten/alttan susam kaplama makinelerinden, otomatik paketlemeye kadar tam entegre çözümlerden oluşur.

Geliştirdiğimiz projelerde hedefimiz; yüksek performans, zamanında teslimat ve kesintisiz teknik destek anlayışıyla üretim süreçlerine katma değer sağlamaktır. Deneyimli mühendis ekibimizle, her projeye özel çözümler geliştiriyor, makinelerimizi sektörün değişen ihtiyaçlarına göre optimize ediyoruz.

Ar-Ge ve proje bazlı yaklaşımımız, yalnızca bugünün değil, geleceğin üretim tesislerine de yön vermeyi amaçlar. Yaratıcılığı ve teknolojik güncelliği ön planda tutarak; fonksiyonel, verimli ve kullanıcı dostu sistemler tasarlarız.

Pastanica için toplam kalite bir tercihten öte, üretim felsefesidir. Her bir üretim hattında; hijyen, enerji verimliliği, iş güvenliği ve sürdürülebilirlik ilkelerine titizlikle uyulur. Hedefimiz, gıda sektöründe hizmet veren işletmelere güvenli, hijyenik ve yüksek verimli üretim hatları sunarak global rekabette öne çıkmasını sağlamaktır.

Pastanica Institutional

Pastanica is an engineering company specializing in industrial automation systems and pastry production lines needed in the food industry. Its founding purpose is to offer solutions that automate production processes, such as functional pastry machines, filling and sesame systems, mosaic pastry lines, powder mills, dough mixers, tunnel ovens, and packaging systems, with a technology-focused approach.

Pastanica develops lines for the high-capacity production of cakes, cookies, fillings, and sesame products, primarily for the bakery and baked goods sectors. Its systems offer fully integrated solutions, ranging from two-color marmalade filling machines to four- and six-pack filling systems, top/bottom sesame coating machines, and automatic packaging.

Our goal in the projects we develop is to add value to production processes through high performance, on-time delivery, and uninterrupted technical support. Our experienced engineering team develops customized solutions for each project and optimizes our machinery to meet the evolving needs of the industry.

Our R&D and project-based approach aims to shape not only today's but also the future of production facilities. Prioritizing creativity and technological advancements, we design functional, efficient, and user-friendly systems.

For Pastanica, total quality is more than just a choice; it's a production philosophy. Each production line meticulously adheres to the principles of hygiene, energy efficiency, occupational safety, and sustainability. Our goal is to provide businesses in the food industry with safe, hygienic, and highly efficient production lines, enabling them to stand out in the global arena.



Pasta & Gıda Makineleri, Üretim Hatları

Pastry & Food
Machines,
Production Lines



Fonksiyonel Pasta Makinesi
Functional Cake Machine

S.06

Tünel Fırın Makinesi
Tunnel Oven Machine

S.08

Mozaik Pasta Makinesi
Mosaic Cake Machine

S.10

Dolgulu Pasta Makinesi
Filled Cake Machine

S.12

Gramaj Hassasiyetli Kuru Pasta Makinesi
Weight Precision Cookie Machine

S.14

Yağlı Gevrek Makinesi
Fat Crisp Machine

S.16

Pudra Şeker Değirmeni Makinesi
Powdered Sugar Grinding Machine

S.18

Kek Dolum Makinesi
Cake Filling Machine

S.20

PASTANICA.COM

Fonksiyonel Pasta Makinesi

Functional Cake
Machine

SPFP-13



Tam Otomatik
Full Automatic



Programlanabilir
Programmable



Yüksek Verim
High Yield

Pastanica SPFP-13 Fonksiyonel Kuru Pasta Makinesi, farklı şekil ve ölçülerde kuru pasta üretimini mümkün kılan, servo motor destekli ve tam otomatik bir çözümdür. Kullanıcı dostu arayüzü, programlanabilir tarif sistemi ve hijyenik yapısıyla yüksek verim ve esneklik sunar.

The Pastanica SPFP-13 Functional Cookie Machine is a fully automatic, servo powered solution that enables the production of cookies in various shapes and sizes. Its user-friendly interface, programmable recipe system, and hygienic design offer high efficiency and flexibility.



Teknik Özellikler

Technical Specifications

Üretim Hızı - Production Rate	12000 - 17000 PCS / Saat - Hour
Makine Ağırlığı - Machine Weight	800 kg
Boyutlar - Dimensions	4050 x 1370 x 1503 mm
Ürün Ağırlık Aralığı - Product Weight Range	8 - 55 gr
Güç Tüketimi - Power Consumption	3 Faz / 3 kW / 380 V - 3 Phase / 3 kW / 380 V
Gövde - Body	Kumlama ile 304 Paslanmaz Çelik - 304 Stainless Steel with Sandblasting
Tepsi Genişliği - Tray Width	600 mm
Kalıp Ruloları - Mold Rolls	Gıda Sınıfı Teflon - Food Grade Teflon
Tel Zincir - Wire Chain	304 Paslanmaz Çelik - Stainless Steel
Gerekli Hava Basıncı - Required Air Pressure	6 Bar
Üretim Çıkışı - Production Output	250 - 450 Kg / saat
Hamur Haznesi - Dough Chamber	7 hazneli çift hamur rengi elde etmek için hamur haznesi 2 parçaya bölünmüştür: 30 Kg kapasite - To obtain double dough color with 7 chambers, the dough chamber is divided into 2 parts: 30 Kg capacity
Çikolata veya Reçel Haznesi - Chocolate or Jam Container	7 püskürtme memesine ve pompayı enjekte etmeye yarayan sıvı çikolata veya reçel haznesi: 20 Kg - Liquid chocolate or jam container with 7 spray nozzles and pump for injecting: 20 Kg
Sıvı Su Haznesi - Liquid Water Reservoir	7 nozullu sıvı su haznesi: 20 Kg - Liquid water tank with 7 nozzles: 20 Kg
Susam Besleme Sistemi - Sesame Feeding System	Üst kaplanmaya uygun susam besleme sistemi: 20 Kg Sesame feeding system suitable for top coating: 20 Kg

Tünel Fırın Makinesi

Tunnel Oven Machine

SPTH-23



Tam Otomatik
Full Automatic



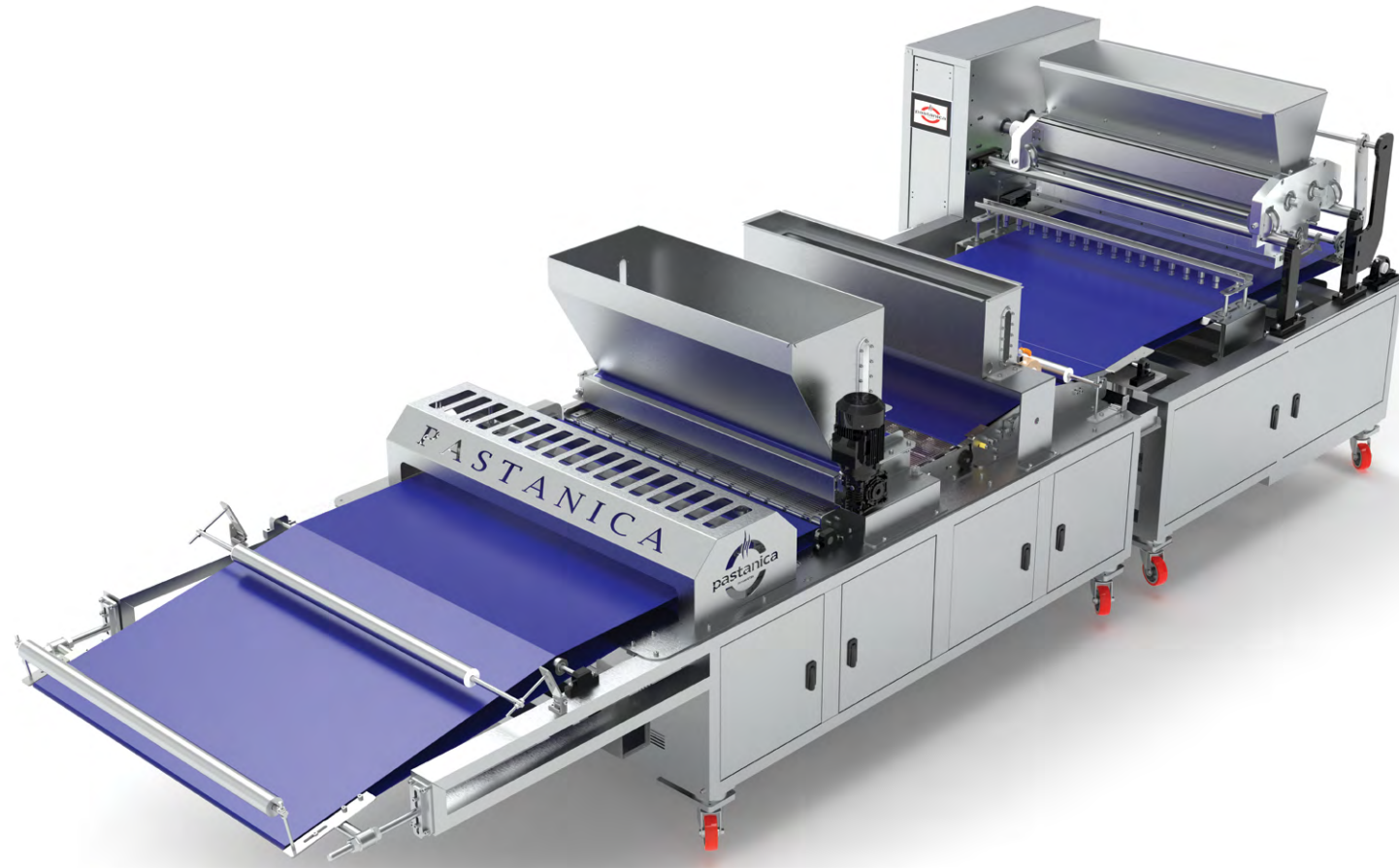
Programlanabilir
Programmable



Yüksek Verim
High Yield

Pastanica SPTH-13 Tünel Fırın Makinesi, farklı şekil ve ölçülerde üretimi mümkün kılan, servo motor destekli ve tam otomatik bir çözümdür. Kullanıcı dostu arayüzü, programlanabilir tarif sistemi ve hijyenik yapısıyla yüksek verim ve esneklik sunar. Ürün üzerine sıvı likit sürebilen mekanizma ve susam, çörekotu, hindistancevizi v.b. serpme sistemi, gevrek modunda istenilen boyda kesim yapabilen özel kesme yapılabilmekte.

The Pastanica SPTH-13 Tunnel Oven Machine is a fully automated, servo-powered solution that enables production in various shapes and sizes. Its user-friendly interface, programmable recipe system, and hygienic structure offer high efficiency and flexibility. It features a mechanism that can apply liquids to the product and a sprinkler system for sesame, nigella, coconut, etc., and a custom slicing system that allows for cutting to desired sizes in crisp mode.



Teknik Özellikler

Technical Specifications



Üretim Hızı - Production Rate	16000-24000 pcs/saat
Makine Ağırlığı - Machine Weight	1500 kg
Boyutlar - Dimensions	2000x1500x5000 mm
Ürün Ağırlık Aralığı - Product Weight Range	8-55 gr
Güç Tüketimi - Power Consumption	3 Faz / 6 kW / 380 V - 3 Phase / 6 kW / 380 V
Gövde - Body	Dkp-Statik Boya
Bant Genişliği - Pvc Width	1000 mm
Kalıp Ruloları - Mold Rolls	Gıda Sınıfı Teflon / Food Grade Teflon
Bant	PVC-İtalyan bant
Gerekli Hava Basıncı - Required Air Pressure	10 bar
Üretim Çıkışı - Production Output	650 kg-850 kg
Hamur Haznesi - Dough Chamber	Tek parça / One piece 50 kg
Şerbet - Sherbet	50 lt Şerbet kapasiteli / Sherbet capacity
Sıvı Su Haznesi - Liquid Water Reservoir	16 Nozullu 50 lt kapasiteli / 16 Nozzles 50 lt capacity
Susam Besleme Sistemi - Sesame Feeding System	Üstten kaplama 50 kg kapasiteli / Top coating 50 kg capacity

Mozaik Pasta Makinesi

Mosaic Cake Machine

SPMP-12



Tam Otomatik
Full Automatic



Kullanıcı Dostu
User Friendly



Yüksek Verim
High Yield

Pastanica SPMP-12 Çift Renk Kuru Pasta Makinası, farklı renk ve formlarda kuru pasta üretimi için yüksek performanslı bir çözümdür. Paslanmaz çelik gövdesi, değiştirilebilir şekillendirme nozulları, servo destekli hareket sistemi ve kullanıcı dostu dokunmatik paneliyle, hem esnek üretim hem de hijyenik çalışma sağlar. Yarı sıvı ve sert hamurlarla uyumlu yapısı sayesinde çok çeşitli ürün seçeneklerine olanak tanır.

The Pastanica SPMP-12 Double Color Cookie Machine is a high-performance solution for producing cookies in a variety of colors and shapes. Its stainless steel body, interchangeable forming nozzles, servo-assisted motion system, and user-friendly touch panel ensure both flexible production and hygienic operation. Its compatibility with semi-liquid and firm doughs allows for a wide variety of product options.



Teknik Özellikler

Technical Specifications

Üretim Hızı - Production Rate	9000 - 12000 PCS / Saat
Makine Ağırlığı - Machine Weight	575 Kg
Boyutlar - Dimensions	2500 x 1500 x 980 mm
Ürün Ağırlık Aralığı - Product Weight Range	8 - 55 gr
Güç Tüketimi - Power Consumption	3 Faz / 3 kW / 380 V - 3 Phase / 3 kW / 380 V
Gövde - Body	Kumlama ile 304 Paslanmaz Çelik 304 Stainless Steel with Sandblasting
Tepsi Genişliği - Tray Width	400x600 mm - 450x750 mm
Kalıp Ruloları - Mold Rolls	Gıda Sınıfı Delrin - Food Grade Delrin
Tava Taşıma Bandı - Pan Conveyor Belt	PVC

Dolgulu Pasta Makinesi

Filled Pastry Machine

SPDP-14



Tam Otomatik
Full Automatic



Çok Hazneli
Multi-Chamber



Yüksek Verim
High Yield

Pastanica SPDP-14 Dolgulu Kuru Pasta Makinası, reçel ve çikolata gibi dolgularla çalışan, çift renkli kuru pasta üretimi için tasarlanmış tam otomatik bir sistemdir. 150 kg/saat üretim kapasitesi, çok hazneli yapısı ve paslanmaz çelik gövdesiyle hem hijyenik hem de verimli üretim sunar. Gıda üretiminde esneklik ve kalite arayan işletmeler için ideal bir çözümdür.

The Pastanica SPDP-14 Filled Cookie Machine is a fully automatic system designed for the production of two-color cookies, suitable for fillings such as jam and chocolate. With a production capacity of 150 kg/hour, a multi-chamber structure, and a stainless steel body, it offers both hygienic and efficient production. It is an ideal solution for businesses seeking flexibility and quality in food production.



Teknik Özellikler

Technical Specifications

Makine Ağırlığı - Machine Weight	800 kg
Boyutlar - Dimensions	4320 x 2970 x 1600 mm
Ürün Ağırlık Aralığı - Product Weight Range	8 - 55 gr
Güç Tüketimi - Power Consumption	3 Faz / 3 kW / 380 V - 3 Phase / 3 kW / 380 V
Gövde - Body	Kumlama ile 304 Paslanmaz Çelik 304 Stainless Steel with Sandblasting
Tepsi Genişliği - Tray Width	400x600 mm-450x740 mm
Kalıp Ruloları - Mold Rolls	Gıda Sınıfı Teflon - Food Grade Teflon
Tel Zincir - Wire Chain	304 Paslanmaz Çelik - Stainless Steel
Gerekli Hava Basıncı - Required Air Pressure	6 Bar
Üretim Çıkışı - Production Output	150 Kg / Saat - hour
Hamur Haznesi - Dough Chamber	2 bölmeli, 7 hazneli, 30 Kg kapasite 2 compartments, 7 chambers, 30 kg capacity
Çikolata veya Reçel Haznesi - Chocolate or Jam Container	7 hazneli çift hamur rengi elde etmek için hamur haznesi 2 parçaya bölünmüştür: 30 Kg kapasite 7 püskürtme memesine ve pompayı enjekte etmeye yarayan sıvı çikolata reçel haznesi 20 kg To obtain a double dough color with 7 chambers, the dough chamber is divided into 2 parts: 30 kg capacity with 7 spray nozzles and a liquid chocolate jam chamber for injecting the pump 20 kg
Sıvı Su Haznesi - Liquid Water Reservoir	7 nozullu, 20 Kg kapasite - 7 nozzles, 20 kg capacity



pastanica

Pasta & Gıda Üretim Sistemleri
Cake & Food Production Systems

Pasta & Gıda Üretim Sistemleri
Cake & Food Production Systems

pastanica



Gramaj Hassasiyetli Kuru Pasta Makinesi

Weight Precision Cookie Machine

SPPM-24



Tam Otomatik
Full Automatic



Çoklu program
Multi-program



Yüksek Verim
High Yield

Pastanica SPPM-24 Gramaj Hassasiyetli Kuru Pasta Makinesi, Akıcı şekillendirme nozulları dönme hızı kontrolü ve farklı ürün uzunluklarında farklı şekillerde şekillendirme imkânı sunar. Çok dilli menü ile elektronik ve dokunmatik panel basit ve kullanımı kolaydır, kendi tariflerinizi girebilir ve 100'den fazla programı kaydedebilirsiniz. Gramaj hassasiyetli ürünler çıkarma özelliğine sahip. Bu özelliğiyle diğer makinelere göre daha hassas çalışmaktadır.

The Pastanica SPPM-24 Weight-Precise Cookie Machine offers smooth shaping nozzles, rotation speed control, and the ability to shape products in various shapes and lengths. The electronic touch panel with multilingual menus is simple and easy to use. You can enter your own recipes and save more than 100 programs. It also features weight-precise products. This feature makes it more precise than other machines.



Teknik Özellikler

Technical Specifications

Üretim Hızı - Production Rate	9000-14000 PCS/ Saat
Makine Ağırlığı - Machine Weight	500 Kg
Boyutlar - Dimensions	2500 x 1200 x 1600 mm
Ürün Ağırlık Aralığı - Product Weight Range	8 - 55 gr
Güç Tüketimi - Power Consumption	3 Faz / 3 kW / 380 V - 3 Phase / 3 kW / 380 V
Gövde - Body	304 Paslanmaz Çelik 304 Stainless Steel
Tepsi Genişliği - Tray Width	400x600 mm-450x740 mm
Kalıp Ruloları - Mold Rolls	Gıda Sınıfı Teflon - Food Grade Teflon
Tava Taşıma Bandı - Pan Conveyor Belt	PVC
Gerekli Hava Basıncı - Required Air Pressure	6 Bar
Üretim Çıkışı - Production Output	200 - 500 Kg / saat - hour



Yağlı Gevrek Makinesi

Oil Crisp
Machine

SPSC-15



Tam Otomatik
Full Automatic



Hassas Üretim
Precision
Manufacturing



Yüksek Verim
High Yield

Pastanica SPSC-15 Yağlı Gevrek Makinası, farklı şekillerde ve uzunlukta gevrek ürünler üretmek için geliştirilmiş tam otomatik bir sistemdir. Paslanmaz çelik yapısı, servo motor desteği, kullanıcı dostu paneli ve enerji verimli tasarımıyla yüksek hassasiyetli ve hijyenik üretim sağlar.

The Pastanica SPSC-15 Crispbread Machine is a fully automatic system developed to produce crispbreads in various shapes and lengths. Its stainless steel structure, servo motor support, user-friendly panel, and energy-efficient design ensure high-precision and hygienic production.



Teknik Özellikler

Technical
Specifications

Üretim Hızı - Production Rate	10000 – 15000 PCS / Saat - Hour
Makine Ağırlığı - Machine Weight	600 kg
Boyutlar - Dimensions	3530 x 1350 x 1500 mm
Ürün Boyut Kalınlığı Product Dimension Thickness	7 – 24 mm
Güç Tüketimi - Power Consumption	3 Faz / 3 kW / 380 V - 3 Phase / 3 kW / 380 V
Gövde - Body	Kumlama ile 304 Paslanmaz Çelik 304 Stainless Steel with Sandblasting
Tepsi Genişliği - Tray Width	400x600 mm - 450x750 mm
Kalıp Ruloları - Mold Rolls	Gıda Sınıfı Delrin - Food Grade Delrin
Tel Zincir - Wire Chain	304 Paslanmaz Çelik - Stainless Steel
Gerekli Hava Basıncı Required Air Pressure	6 Bar
Üretim Çıkışı - Production Output	200 – 250 Kg / Saat - hour
Susam Besleme Sistemi Sesame Feeding System	Üst kaplamaya uygun susam besleme sistemi: 20 Kg Sesame feeding system suitable for top coating: 20 Kg



Pudra Şeker Değirmeni Makinesi

Powdered Sugar
Grinding Machine

SPPD-18



Tam Otomatik
Full Automatic



Güçlü Öğütme
Powerful Grinding



Yüksek Verim
High Yield

SPPD-18 Pudra Şeker Değirmeni, yüksek kapasiteli öğütme gücü ve hijyenik tasarımıyla, endüstriyel şeker işleme süreçlerinde verimli ve tutarlı sonuçlar sunar. Sağlam yapısı ve kompakt tasarımı sayesinde hem küçük hem büyük üretim tesislerine uygundur.

The SPPD-18 Powdered Sugar Mill, with its high-capacity grinding power and hygienic design, delivers efficient and consistent results in industrial sugar processing. Its robust construction and compact design make it suitable for both small and large production facilities.



Teknik Özellikler Technical Specifications

Üretim Kapasitesi Production Capacity	50 Kg
Öğütme Kapasitesi Grinding Capacity	250 Kg / Saat - hour
Ağırlık - Weight	200 Kg
Boyutlar - Dimensions	750 x 1550 x 1100 mm
Kazan Boyutu - Boiler Size	1000 x 500 mm
Enerji Tüketimi Energy Consumption	380V / 7 kW



Kek Dolum Makinesi

Cake Filling Machine

SPKD-11



Tam Otomatik
Full Automatic



Kompakt Tasarım
Compact Design



Yüksek Verim
High Yield

Pastanica'nın SPKD-11 Kek Dolum Makinesi, iç dolgulu keklerin üretiminde yüksek hassasiyet, hijyen ve verimlilik sağlar. Farklı dolgu türleriyle uyumlu, tam otomatik yapısı sayesinde üretim süreçlerini hızlandırır ve standart ürün kalitesi sunar. Kompakt tasarımıyla üretim hattına kolayca entegre edilir.

Pastanica's SPKD-11 Cake Filling Machine ensures high precision, hygiene, and efficiency in the production of filled cakes. Compatible with a variety of filling types, its fully automatic structure speeds up production processes and delivers standard product quality. Its compact design easily integrates into production lines.



Teknik Özellikler

Technical Specifications

Üretim Hızı - Production Rate	250-300 /saat
Makine Ağırlığı - Machine Weight	450 kg
Boyutlar - Dimensions	1300x1500x2000 mm
Ürün Ağırlık Aralığı - Product Weight Range	12-30 gr
Güç Tüketimi - Power Consumption	3 Faz / 3 kW / 380 V - 3 Phase / 3 kW / 380 V
Gövde - Body	Paslanmaz / Stainless
Tepsi Genişliği - Tray Width	600 mm
Kalıp Ruloları - Mold Rolls	Delrin gıdaya uygun / Delrin food grade
Bant	İtalyan Tava Bant / Italian Pan Tape
Gerekli Hava Basıncı - Required Air Pressure	6 bar
Üretim Çıkışı - Production Output	200-300 kg/saat
Hamur Haznesi - Dough Chamber	30 kg kapasiteli



Üretim Ekipmanları

Production
Equipment



Fırın Arabası
Oven Cart

S.24

Fırın Tepsisi
Baking Tray

S.25

Fırın Arabası

Oven
Cart

SPFA-20

SPFA-20 Fırın Arabası, 20 tepsilik kapasitesi ve paslanmaz çelik gövdesiyle yoğun üretim yapan fırın, pastane ve gıda işletmeleri için ideal, sağlam ve hijyenik bir taşıma çözümüdür.

The SPFA-20 Oven Trolley is an ideal, robust and hygienic transport solution for bakeries, patisseries and food businesses with intensive production, with its 20-tray capacity and stainless steel body.



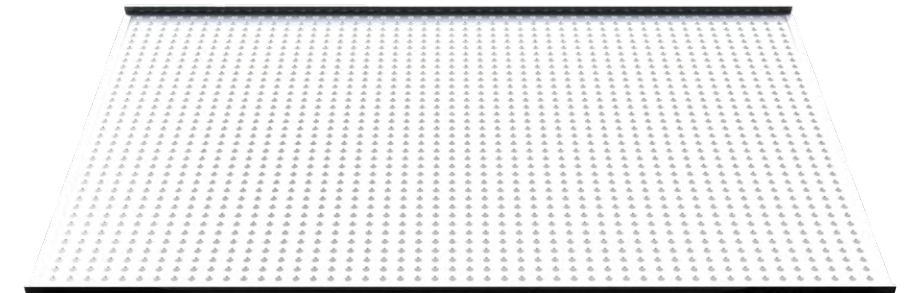
Fırın Tepsisi

Baking
Tray

SPPT-21

SPPT-21 Fırın Tepsisi, ısıya dayanıklı yapısı, gıda ile uyumlu malzemesi ve uzun ömürlü kullanım avantajı ile endüstriyel fırınlar için ideal bir çözümdür.

SPPT-21 Baking Tray is an ideal solution for industrial ovens with its heat resistant structure, food-compatible material and long-lasting use advantage.



pastanica

Pasta & Gıda Üretim Sistemleri
Cake & Food Production Systems

S.24 | PASTANICA.COM

PASTANICA.COM | S.25

Pasta & Gıda Üretim Sistemleri
Cake & Food Production Systems

pastanica





Pastanica Üretim Süreci

Pastanica, endüstriyel pastacılık sektörüne yönelik yüksek teknolojiye üretim hatları tasarlayan ve geliştiren bir mühendislik firmasıdır. Üretim süreçlerimizde kalite, hassasiyet ve süreklilik temel prensip olarak benimsenmiştir. Fonksiyonel pasta makinelerinden dolgu sistemlerine, tünel fırınlardan pudra değirmenine kadar tüm makinelerimiz, yüksek verimlilik ve dayanıklılık esas alınarak üretilmektedir.

Modern üretim altyapımız, ileri düzey mühendislik ve otomasyon çözümleriyle desteklenmiştir. Ar-Ge odaklı üretim anlayışımız sayesinde, sektöre yenilikçi ve kullanıcı dostu makineler kazandırmaktayız. Her bir üretim aşamasında; hijyen, enerji tasarrufu, iş güvenliği ve çevre duyarlılığı gibi kriterler titizlikle gözetilir.

Pastanica olarak, hem küçük ölçekli işletmelere hem de yüksek kapasiteli üretim hatlarına sahip firmalara özel çözümler sunmaktayız. Ürünlerimiz, dünya standartlarına uygun olarak tasarlanmakta ve test edilmektedir. Müşterilerimize yalnızca bir makine değil, aynı zamanda sürdürülebilir ve optimize edilmiş bir üretim süreci sunuyoruz.

Pastanica Production Process

Pastanica is an engineering company that designs and develops high-tech production lines for the industrial pastry industry. Quality, precision, and continuity are fundamental principles in our production processes. From functional pastry machines and filling systems to tunnel ovens and powder mills, all of our machines are built with the utmost efficiency and durability in mind.

Our modern production infrastructure is supported by advanced engineering and automation solutions. Thanks to our R&D-focused manufacturing approach, we provide the industry with innovative and user-friendly machines. At every production stage, criteria such as hygiene, energy efficiency, occupational safety, and environmental awareness are meticulously observed.

At Pastanica, we offer customized solutions to both small businesses and companies with high-capacity production lines. Our products are designed and tested in accordance with global standards. We offer our customers not just a machine, but also a sustainable and optimized production process.

Pasta & Gıda Üretim Sistemleri

Cake & Food
Production Systems

PASTANICA.COM



0332 606 0800

0543 674 32 30

info@pastanica.com

Fevziçakmak Mahallesi
Medcezir Caddesi No: 27/A 42050
Karatay/Konya/TURKIYE

SAMURTEK

Otomasyon Elektrik Elektronik
Makina San. Tic. A.Ş.

INVIVA MEDYA

PASTANICA.COM