



DÖNER ARABALI FIRIN

ROTARY OVEN



EŞİT ISI

Equal Heat
Distribution



YÜKSEK VERİM

High Efficiency



DAHA AZ ENERJİ

Energy Saving

Döner Arabalı Ekmek Fırınının başlıca özelliği eşit ısı dağılımı, yüksek verimle çalışması ve düzenli sirkülasyonudur.

Rotary Oven is the equal heat distribution; operate at high efficiency and regular circulation. It's provided by well-designed heat exchangers



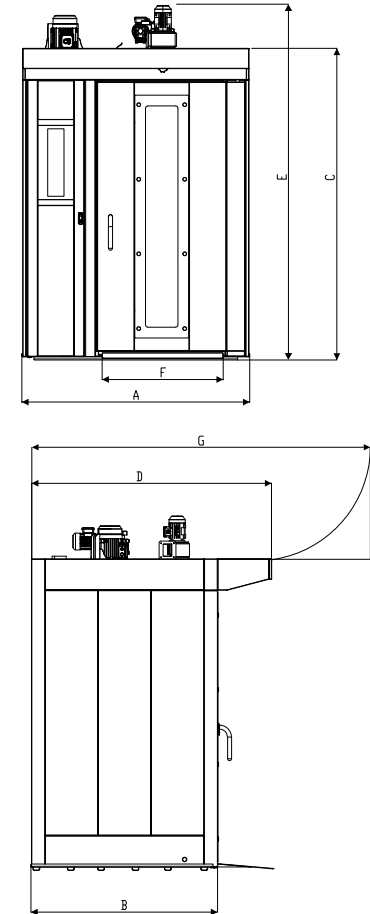
Isı dağılımı, yüksek verimi iyi tasarlanmış ısı eşanjörleriyle (ısı değiştiricisi) sağlanmaktadır. Bu sayede emsallerine göre daha az enerji ile istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanır. Yanma hücresi ısıya dayanıklı yüksek kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Çift yönlü kasetli buhar sistemi sayesinde yüksek seviyede buhar üretilip her tavanın yeterince beslenmesi sağlanmaktadır.

Thanks to this it is possible to achieve products at the requested peculiarity with less energy as per precedents. The burning chamber is made of heatproof high quality stainless steel. Thanks to double-way plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam.



MODEL

		AF 50	AF 100	AF 200
Pişirme Alanı (m ²)	Baking Surface (m ²)	4.3-6.3	8.6	17.3
Tepsi Sayısı	Number of Trays (pcs)	11-15	14-18	14-18
Tepsi Ebadı	Size of Tray (mm)	40-60/50-70	60-80/60-90	75-104/80-100
Tavalar Arası Mesafe (mm)	Space Between the Trays (mm)		114-90	
Genişlik - A (mm)	Width - A (mm)	1540	1690	2035
Derinlik - B (mm)	Depth/Length - B (mm)	1290	1385	1610
Yükseklik - C (mm)	Height - C (mm)	2160	2315	2315
Max. Derinlik - D (mm)	Max. Depth/Length - D (mm)	1686	1780	2006
Max. Yükseklik - E (mm)	Max. Height - E (mm)	2475	2640	2640
Geçiş Aralığı - F (mm)	Transition Range - F (mm)	745	895	1085
Kapı Açık Derinlik - G (mm)	Door Clearance Depth - G (mm)	2135	2385	2795
Fırın İçin Min. Kapı Boyutları (mm)	Min. Door Dimensions for Oven (mm)	1600X2160	1800X2500	2100X2500
Elektrik Gücü	Electrical Power (kw)	2,7	4,2	4,2
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (m ³ /saat)	Average Consumption (8 hours) (m ³ /hours)	4,1	4,1	7,27
Isıl Gücü (Kcal / saat) / (kw)	Thermal Power (Kcal / hours) / (kw)	40.000/52	60.000/70	80.000/93
Brülör Modeli (Riello)	Burner Model (Riello)	FS 10	FS 10	FS 15
Brülör Kapasitesi (kw)	Burner Capacity (kw)	42-116	42-116	81-175
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar)	Gas Coupling Pressure (mbar)		50-300	
Baca Çıkış Çapı (mm)	Chimney Outlet Diameter (mm)	ø175	ø190	ø190
Aspiratör Baca Çıkış Çapı (mm)	Suction Hood Chimney Outlet Diameter (mm)		ø200	
Fırın Ağırlığı (kg)	Weight of Oven (kg)	900	1300	1750
Elektrik Bağlantısı	Electrical Connection		3P+N+PE	
Kontrol Sistemi	Control System		Manuel veya Dijital/Manual or Digital	
Enerji Kaynakları	Source of Energy		Doğalgaz-Lpg-Elektrikli	



* Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir. * The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.
 ** Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir. ** Energy consumption under normal conditions.

KONVEKSİYONLU FIRIN

Convection Oven



Konveksiyonlu fırın özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta börek, sandviç ekmek üretimi için tasarlanmıştır.

Rotary Convection Oven is equal heat distribution, operate at high efficiency and regular air circulation.





İçerisinde bulunan fanlar yardımıyla sıcak hava dolaşımı sağlanır ve tüm hacime homojen olarak yayılır. Alt kısımda bulunan bölmede mayalı ürünler için uygun nemli ortam sağlayan donanımlar mevcuttur. Tamamen paslanmaz çelik saçtan imal edilmiştir. İyi bir ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlanmıştır. Elektrikli ve gazlı olarak imal edilmektedir.

Thanks to tubular system, high pressure steam is produced and each of the product is adequately met with the steam. Together with operation of the oven, the rotating rack in the oven starts turning on its own axis and makes all products equally baked.



Model			ALT KF5	ALT KF9	ALT KF14	ALT KF5G	ALT KF9G	ALT KF14G	
Tepsi Sayısı	Number of tray	Adet/Pcs	5	9	14	5	9	14	
Tepsi Ebadı	Dimensions of trays	cm	40x60	40x60	40x60	40x60	40x60	40x60	
Tavalar arası mesafe	Distance between trays	mm	90	90	90	90	90	90	
Genişlik (W)	Width (W)	mm	850	850	850	850	850	850	
Uzunluk (L)	Length (L)	mm	1150	1250	1250	1300	1400	1400	
Yükseklik (H)	Height (H)	mm	580	1250	2000	580	1250	2000	
Kontrol sistemi	Control systems		Manuel, Dijital veya Dokunmatik / Analogue, Digital or Touch Screen						
Enerji kaynağı	Energy source		Elektrik				Gaz		
Elektrik gücü	Electrical power	kW	11	20	27	0,75	1,5	2,25	
Voltaaj	Voltage	V / Hz	380 / 50	380 / 50	380 / 50	220 / 50	220 / 50	220 / 50	
Gaz tüketimi / Gaz basıncı	Gas consumption / Pressure	m ³ /mbar	-	-	-	0,5 / 20	1 / 20	2 / 20	
Isıl Güç	Heating capacity	kcal/saat	-	-	-	10000	20000	30000	
Fırın ağırlığı	Weight of oven	kg	160	225	250	180	275	300	
Mayalandırma kabini elektrik gücü	Electrical power for fermentation cabinet	kW	1,5	1,5	-	1,5	1,5	-	
Mayalandırma kabini yüksekliği (H1)	Height of fermentation cabinet (H1)	mm	1000	600	-	1000	600	-	
Mayalandırma kabini ağırlığı	Weight of fermentation cabinet	kg	75	50	-	75	50	-	

* Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.

* The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.

** Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir.

** Energy consumption under normal conditions.

ELEKTRİK Lİ KATLI FIRIN

Electrical Deck Oven



Mini Katlı Fırının (modüler fırın) özelliği her katın bağımsız çalışabilmesidir. Katlar taş tabanlı olduğundan ısıyı eşit olarak yayar.

The major specification of mini deck oven is each deck can be operated independently.



İki Katlı

Double Deck



**Tek Kat +
Mayalandırma Kabini**

Single Deck +
Fermentation Cabinet



Tek Kat

Single Deck

Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) ve buhar zamanı her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Pişirme öncesi mayalanma için fırının altında sıcaklığı ve nemi ayarlanabilen mayalanma kabini vardır. Tek katlı kullanılabilir ve modüler olup ihtiyaca göre kat, davlumbaz ve mayalandırma kabini ilave edilmektedir. Düşük enerji tüketimi sağlar. Tekerlekleri sayesinde istenen yere taşınabilir.

Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per the request. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck. It is used with single deck also modular and according to need it can be added extra deck, chimney hood and fermentation cabinet.



Model			ALT - 45	ALT - 90	ALT - 200
Genişlik (W)	Width (W)	mm	1100	1560	1560
Uzunluk (L)	Length (L)	mm	1400	1400	2530
Uzunluk (2)	Length (2)	mm	1750	1750	2900
Yükseklik (H1)	Height (H1)	mm	610	610	610
Yükseklik (H2)	Height (H2)	mm	350	360	360
Yükseklik (H3)	Height (H3)	mm	200	200	200
Fırın iç genişliği	Inside width of oven	mm	740	1245	1245
Fırın iç uzunluğu	Inside length of oven	mm	940	940	2000
Fırın iç yüksekliği	Inside height of oven	mm	180	210	210
Davlumbaz yüksekliği	Height of chimney hood	mm	200	200	200
Mayalandırma Kabini yüksekliği (H1)	Height of fermentation cabinet	mm	610	610	610
Her kat için tava adedi (Tava ebatları)	Number of tray in each deck (Dimension of trays)	adet (cm) plc (cm)	4 (35x45) 4 (40x60)	6 (35x45) 4 (40x60)	12 (35x45) 8 (40x60)
Elektrik gücü	Electrical power	kW	7	11	20
Mayalandırma kabini elektrik gücü	Electrical power of fermentation cabinet	kW	2,5	2,5	2,5
Kontrol sistemi	Control system		Manuel, Digital veya Dokunmatik		
Fırın ağırlığı	Weight of oven (1 deck)	kg	270	430	610
Mayalandırma kabini ağırlığı	Weight of fermentation cabinet	kg	70	150	250

* Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.

* The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.

** Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir.

** Energy consumption under normal conditions.

SPIRAL MIKSER

SPIRAL MIXER





SABİT KAZANLI OTOMATİK SİRAL MİKSER

Spiral Mixer with Fixed Bowl



Spiral hamur yoğurma makineleri 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.

Spiral kneading machines are commonly preferred by bakery and pastry shops in order to shorten the usual kneading time. Also homogenous dough mixture is obtained thus volume of bread becomes even bigger. Machine can be worked as manual and automatic cycle with two programmable timers. The bowl, spiral arm, bar are made of stainless steel. The bowl can be rotated in reverse motion. Machine works as silent via belt transmissions of main power. It is a mobile machine and blocking devices are available. Optionally, the temperature measuring unit may be added.

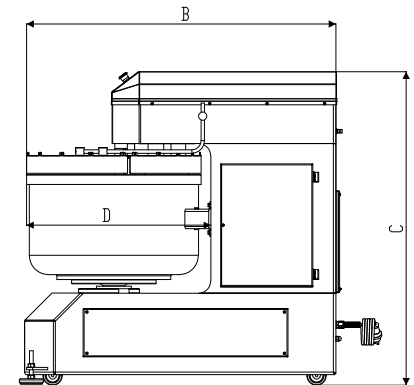
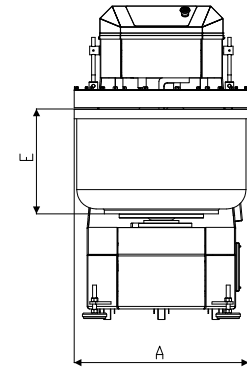




Otomatik ve manuel kullanma seçenekleri mevcuttur. Yoğurma süreleri ayarlanabilir. Kayış kasnak sistemi sayesinde sessiz çalışır. Çift devirli motoru sayesinde iki hızlı kullanım sağlar. Acil durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur. Tekerlekleri sayesinde kolayca hareket ettirilebilir.

The automatic and manual use options are available. The kneading time can be adjusted. Thanks to the belt pulley system, it operates very quietly. It also provides a two speed use by its double positioned motor. The emergency stop function and the security system on the cover are available. It can be moved easily thanks to its wheels.

MODEL		SM 25	SM 40	SM 50	SM 75	SM 100	SM150
Hamur Kapasitesi (kg)	Capacity of Dough (kg)	40	60	100	120	200	250
Un Kapasitesi (kg)	Capacity Of Flour (kg)	25	35	62,5	80	125	150
Kazan Ölçüleri օxh (mm) (DxE)	Dimensions Of Bowl օxh (mm) (DxE)	530X320 (70lt)	600X350 (100lt)	700X370 (170lt)	800X430 (220lt)	900X470 (340lt)	1000X470 (420lt)
Genişlik-A (mm)	Width-A (mm)	560	625	725	830	930	1130
Derinlik-B (mm)	Depth/Length-B (mm)	1055	1110	1300	1300	1520	1565
Yükseklik-C (mm)	Height-C (mm)	1120	1175	1300	1300	1500	1540
Spiral Döndürme Motor Gücü ve Devri (kw(hp)-dev/dk)	Spiral Rotation Motor Power and Cycle (kw(hp)-dev/dk)	1,5-2,5 kw (4/2 hp) 700x1400 dev/dk	1,5-2,5 kw (4/2 hp) 700x1400 dev/dk	3,5/5,5 kw(8/4,7 hp) 700x1400 dev/dk	3,5 /5,5 kw(8/4,7 hp) 700x1400 dev/dk	5,5/7,5 kw(11/7 hp) 700x1400 dev/dk	5,5/7,5 kw(11/7hp) 700x1400 dev/dk
Spiral Dönüş Hızı (dev/dk)	Spiral Rotation Speed (rpm)		105-210		107-215		100-200
Kazan Döndürme Motor Gücü ve Devri (kw(hp)-dev/dk)	Mixer Rotation Speed (kw(hp)-rpm)		1,1 KW 900 dev/dk (rpm)		1,5 KW (2HP)900 dev/dk (rpm)		
Kazan Dönüş Hızı (dev/dk)	Mixer Rotation Speed (rpm)			15			
Elektrik Bağlantısı	Electrical Connection			3P+N+PE			
Kontrol Sistemi	Control System			Manuel veya Dijital / Manual or Digital			
Elektrik Gücü (kw)	Electrial Power (kw)	4	4	9	9	13	13
Makine Ağırlığı (kg)	Weight of Machine (kg)	250	430	530	635	900	930



HAMUR YOĞURMA

Dough Kneading



Hamur yoğurma makinası her çeşit hamur yoğurmaya uygun olarak tasarlanmıştır. Yoğurma çatalı ve kazan paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Dough kneading machines are designed for kneading the all kinds of dough. It is a powerful machine and works silently.



Özel geliştirilmiş yoğurma çatalı sayesinde hamuru ısıtmadan ve özelliğini bozmadan elde yoğrulmuş kalitede hamur yoğurur. Temizliği ve bakımı çok kolay olup denge ayaklarıyla makinenin zeminde dengesi sağlanmıştır. Makinenin sade yapıda oluşu çalışma ömrünü artırır.

It's bowl and fork arms are made of stainless steel material according to the rules and regulation of foodstuffs. By means of the mixing fork, kneads the dough without heating and spoil its features. Simple structure of machines increased the working life



Model			ALT K25	ALT K50	ALT K100	ALT K150	ALT K200	ALT K250
Un kapasitesi	Flour capacity	kg	25	50	100	150	200	250
Hamur kapasitesi	Dough capacity	kg	40	80	160	250	320	400
Kazan çapı	Bowl diameter	mm	600	800	900	1000	1100	1200
Genişlik (W)	Width (W)	mm	670	800	900	1000	1100	1200
Uzunluk (L)	Length (L)	mm	990	1600	1600	1850	1900	2050
Yükseklik (H)	Height (H)	mm	895	1000	1150	1150	1250	1350
Elektrik gücü	Electrical power	Kw	0,75	0,75	2,2	3	4	5,5
Makine ağırlığı	Weight of machine	kg	175	210	310	360	415	550

HAMUR KESME - TARTMA

Volumetric Dough Divider



Kesme-tartma makinesi hamuru sıkıştırmadan ve yıpratmadan istenilen gramajda kesmektedir.

Our volumetric dough divider machine cuts the dough at the requested weight without pressing and harming the dough.



Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Hamuru kendi ağırlığıyla pistonsilindir hareketiyle oluşturulan vakum sayesinde keser. Yağlama sistemi otomatik olarak çalışmaktadır. Böylece makinenin daha uzun ömürlü olması sağlanır. Tüm yüzeyler gıda uyumlu yağ ile yağlanır.

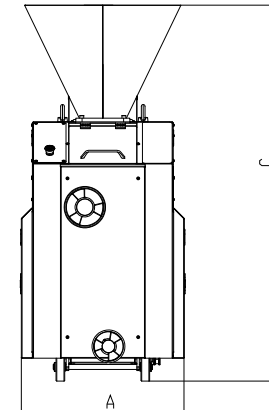
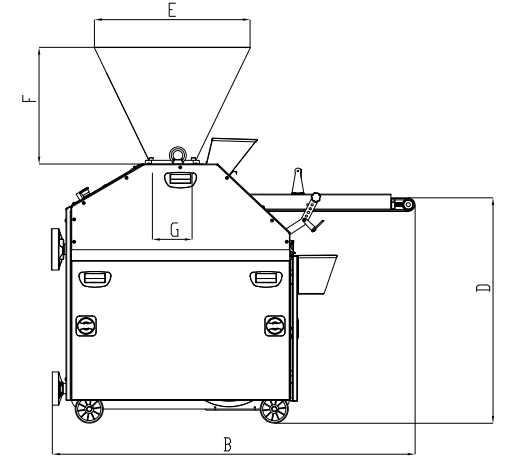
All the surfaces contacting the dough are made of stainless steel. It cuts the dough with its own weight thanks to the vacuum generated by piston cylinder movement. All surfaces are lubricated with food grade oil.



MODEL		HKM 60	HKM 70	HKM 80	HKM 90	HKM 100	HKM 110	HKM 120	HKM 130	HKM 150
Gramaj Aralığı (gr)	Grammage Range (gr)	40-150	50-200	50-300	80-400	90-500	100-600	150-700	200-850	300-1200

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Kesme Kapasitesi (Adet/Saat)	Cutting Capacity (Pcs/Hours)	1600-1800
Bunker Kapasitesi (kg)	Hopper Capacity (kg)	(Küçük Bunker)(Small Bunker) 60 (Büyük Bunker)(Large Bunker) 150
Genişlik-A (mm)	Width-A (mm)	650
Derinlik-B (mm)	Depth/Length-B (mm)	1440
Yükseklik-C (mm)	Height-C (mm)	1520
Hamur Çıkışı-D (mm)	Dough Output-D (mm)	800-910
Elektrik Gücü (kw)	Electrical Power (kw)	1,5
Makina Ağırlığı (kg)	Weight of Machine (kg)	380
Büyük Bunker Ölçüleri-EXF (mm)	Large Bunker Measurements -Exf (mm)	Ø1000x600-180 lt
Küçük Bunker Ölçüleri-EXF (mm)	Small Bunker Scales-ExF (mm)	ø630x470-60lt
Bunker Alt Çapı G (mm)	Bunker Bottom Diameter G (mm)	180



ÇİFTLİ HAMUR KESME - TARTMA

Double Volumetric Dough Divider



Kesme-tartma makinesi hamuru sıkıştırmadan ve yıpratmadan istenilen gramajda kesmektedir.

Our volumetric dough divider machine cuts the dough at the requested weight without pressing and harming the dough.





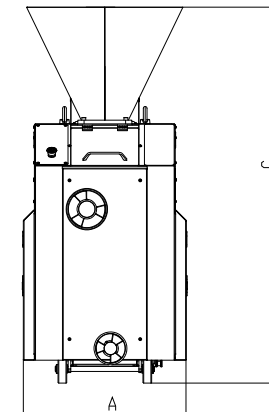
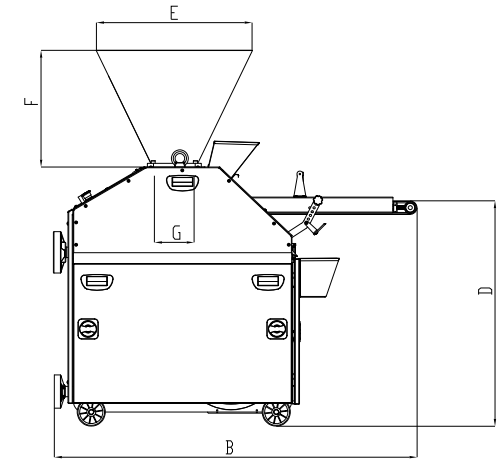
Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Hamuru kendi ağırlığıyla pistonsilindir hareketiyle oluşturulan vakum sayesinde keser. Yağlama sistemi otomatik olarak çalışmaktadır. Böylece makinenin daha uzun ömürlü olması sağlanır. Tüm yüzeyler gıda uyumlu yağ ile yağlanır.

All the surfaces contacting the dough are made of stainless steel. It cuts the dough with its own weight thanks to the vacuum generated by piston cylinder movement. All surfaces are lubricated with food grade oil.

MODEL		HKM 60-2	HKM 70-2	HKM 80-2
Gramaj Aralığı (gr)	Grammage Range (gr)	40-150	50-200	50-300

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Kesme Kapasitesi (Adet/Saat)	Cutting Capacity (Pcs/Hours)	1600-1800
Bunker Kapasitesi (kg)	Hopper Capacity (kg)	(Küçük Bunker)(Small Bunker) 60 (Büyük Bunker)(Large Bunker) 150
Genişlik-A (mm)	Width-A (mm)	650
Derinlik-B (mm)	Depth/Length-B (mm)	1440
Yükseklik-C (mm)	Height-C (mm)	1520
Hamur Çıkışı-D (mm)	Dough Output-D (mm)	800-910
Elektrik Gücü (kw)	Electrial Power (kw)	1,5
Makina Ağırlığı (kg)	Weight of Machine (kg)	380
Büyük Bunker Ölçüleri-EXF (mm)	Large Bunker Measurements -Exf (mm)	Ø1000x600-180 lt
Küçük Bunker Ölçüleri-EXF (mm)	Small Bunker Scales-ExF (mm)	ø630x470-60lt
Bunker Alt Çapı G (mm)	Bunker Bottom Diameter G (mm)	180



HAMUR YUVARLAMA

Conical Rounder

Konik yuvarlama makinesi alüminyumdan üretilen bir konik ve etrafındaki spiral şeklinde dolaşan alüminyum kollar sayesinde hamura şekil verir.

Conical rounder machine shapes the dough thanks to a cone made of aluminium and the aluminium sleeves around which spirally surrounds.

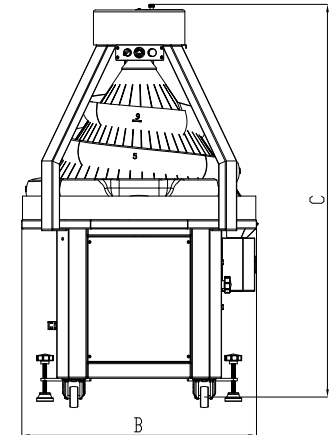
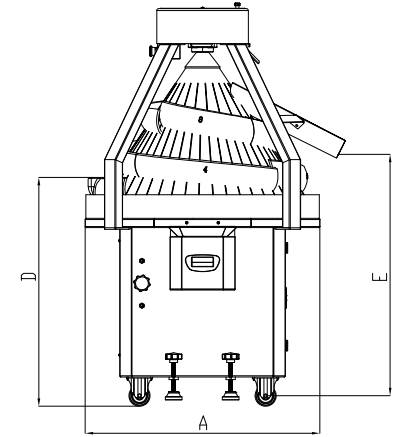


Kesme - tartma makinesinden gelen hamur alüminyum giriş oluğuna düşer. Yuvarlanma tamburu ve yönlendirici oluklar sayesinde yuvarlak şekil alarak dinlendirme makinesine ulaşır. Bu arada un eleme tertibatıyla hamurun boşaltma oluğuna yapışması önlenir. İsteğe göre havalandırma tertibatı sayesinde oluklara hava üflenerek hamurun tambura yapışması da önlenmiş olur. Bütün alüminyum aksam isteğe bağlı olarak teflonla kaplanabilir. Standart 30 gr ila 1500 gr arası 5 çeşit hamur şekil veren makine ve ayarlanan kollarla 200-1500 gr arası hamura şekil veren makine üretilmektedir. Makinalarımızın yeni redüktör sistemi sayesinde daha kaliteli bir çalışma sağlanmaktadır.

The dough coming from volumetric dough divider drops into the aluminium input chute. Thanks to the flouring system, the dough is prevented from sticking on the drum by optionally blowing hot or cold air to the chutes. All the aluminium components can be coated with teflon as per the request. 5 types of machine are available to shape 30-1500 gr of dough as standard and 200-1200 gr of dough by means of adjustable sleeves. Thanks to the new reducer system of our machines, a higher quality work is provided



MODEL		HYM 7	HYM 8	HYM 11	HYM 12	HYM 11 M
Yuvarlama Kapasitesi (Adet/Saat)	Rounding Capacity (Pcs/Hours)			1600-1800		
Gramaj Aralığı (gr)	Grammage Range (gr)	100-800	250-1000	100-600	200-1000	50-250
Unluk Kapasitesi (kg)	Capacity of Flour (kg)			4		
Genişlik-A (mm)	Width-A (mm)			890		
Derinlik-B (mm)	Depth/Length-B (mm)			890		
Yükseklik-C (mm)	Height-C (mm)			1530		
Hamur Girişi-D (mm)	Dough Input-D (mm)			860		
Elektrik Gücü (kw)	Electrial Power (kw)			1,1		
Makina Ağırlığı (kg)	Weight of Machine (kg)	170	175	180	185	175
Kol Mekanizmaları	Arm Mechanisms			Sabit kol Fixed Arm		
Kol Sayısı/ Toplam Uzunluk (mm)	Number of arms / Total length (mm)	(7) 4185	(8) 4135	(11) 5370	(12) 5995	(11) 5635
Teflon Kaplama Özelliği	Teflon Coating Feature	Huni Teflon Kaplanabilir Cone Teflon Coating		Huni ve Kollar Teflon Kaplanabilir Cone and Handles Teflon Coating		



HAMUR İŞLEME // DOUGH PROCESSING

HAMUR DİNLENDİRME

Dough Proofing

100-1500 g

HAMUR AĞIRLIĞI

Dough Weight

Hamur dinlendirme makinesi dinlendirme süresi talebine göre ayarlanabilir olarak üretilir.

Dough proofing machine is manufactured as "proofing time adjustable".

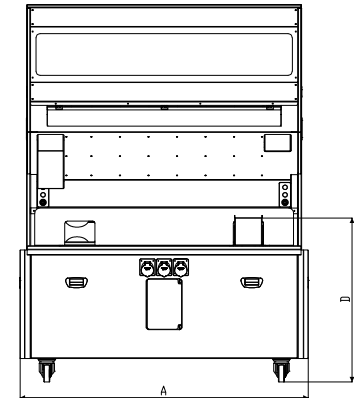
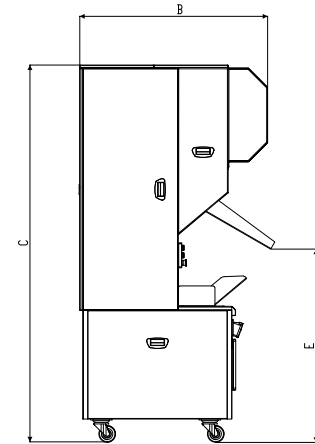


İskelet, şasi, dış kapaklar ve salıncaklar isteğe göre paslanmaz çelikten üretilmektedir. Temizlik için çıkarılabilen plastik fileler kullanılmıştır. Fileler 100-1500 gr hamuru taşıyabilmektedir. Makinanın kolay kumanda edilebilmesi için elektrik kontrol paneli yana konumlandırılmıştır. Kesme, yuvarlama ve şekil makinelerini çalıştırabilmek için elektrik panosunda prizler mevcuttur. Çıkış bandı sağ ve sol çıkışlar için kayar mekanizmalı olarak konumlandırılmıştır.

The main chassis, external covers and hangers are all made of stainless steel. There used removable plastic nets to facilitate the cleaning. The nets can carry 100-1500 gr of dough. The control panels are positioned in both sides to simplify the control of the machine. There are electricity sockets to run divider, rounder and moulder machines. The output chute is designed with slide system for both right and left outputs.



MODEL		HDM 154	HDM 238	HDM 280	HDM 350
Hamur Kapasitesi (Adet)	Capacity Of Dough (pcs)	154	238	280	350
Salıncak Sayısı	Number of Swings	22	34	40	50
Salıncaktaki File Sayısı	Number of Nettings in Each Swing	7	7	7	7
Hamur Ağırlığı (gr)	Dough Weight (gr)	100-1500			
File Ölçüsü (mm)	Netting Diameter (mm)	160x160			
Dinlendirme Zamanı (dk.)	Proofing Time (min.)	1-4,5	1-6,5	1-8,5	1-10
Genişlik-A (mm)	Width-A (mm)	1700	1700	1700	1700
Derinlik-B (mm)	Depth/Length-B (mm)	1150	1700	1700	2250
Yükseklik-C (mm)	Height-C (mm)	2250	2250	2250	2250
Hamur Girişi-D (mm)	Dough Input-d (mm)	930			
Hamur Çıkışı-E (mm)	Dough Output-E (mm)	1150			
Elektrik Gücü (kw)	Electrial Power (kw)	0,55			
Makina Ağırlığı (kg)	Weight of Machine (kg)	520	700	900	1000



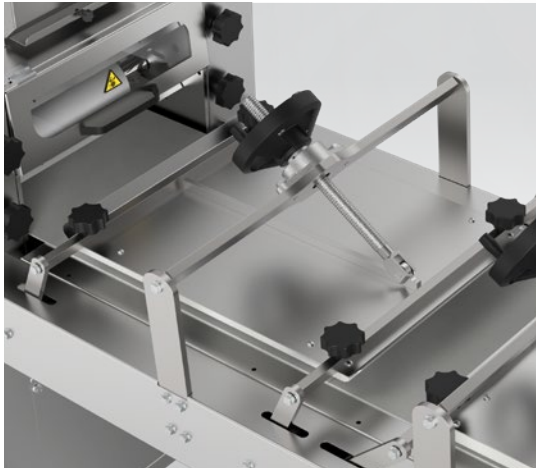
HAMUR ŞEKİL VERME

Dough Moulder



2 veya 4 adet polyamid merdane yardımıyla pide şeklinde açtığı hamurlara yastık vasıtası ile istenilen boy ve kalınlıkta şekil verir.

It shapes the dough, which is sheeted by the help of two polyamide rollers, at any length and thickness by the means of 2 or 4 cushions.



Merdane ayarı 0-30 mm arasında kademesiz olarak değiştirilir. Merdaneler üzerinde hamurun yapışmaması için yaylı sıyırma mekanizması bulunur. Polyesterden dokunmuş ve mukavemeti artırılmış uzun ömürlü taşıma bandı ve ayarlanabilir merdane grubu sayesinde hamura 420 mm uzunluğunda şekil verilebilir. Katlama zinciri ve aksamı paslanmaz çelikten imal edilir. Saatte 2500 hamur şekillendirme kapasitesi ve 100-1200 gr hamuru işleyebilme özelliği vardır.

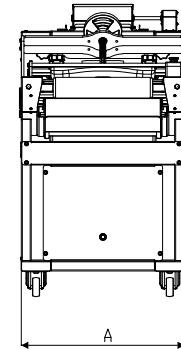
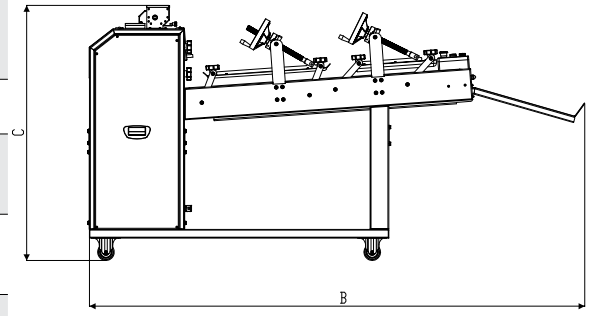
The roller can be adjusted between 0-30 mm without restriction. There is a spring scraping mechanism made of stainless steel on the roller. The dough can be shaped at 420 mm length thanks to adjustable roller group. The folding chain and its component are made of stainless steel. It has 2500 pieces of dough shaping capacity per hour and the feature of processing 100-1200 gr dough.



MODEL

HSM 4-2 HSM 4-1 HSM 2-2 HSM 2-1

Şekil Verme Kapasitesi (Adet/Saat)	Moulding Capacity (Pieces per hour)	2500			
Şekil Verme Ağırlığı (gr)	Moulding Weight (gr)	50-1400			
Şekil Verme Bant Genişliği (mm)	Band Width for Moulding (mm)	400	400	400	400
Merdane Sayısı (Adet/Saat)	The Number of Rollers (pieces per hour)	4	4	2	2
Genişlik-A (mm)	Width-A (mm)	690	690	690	690
Derinlik-B (mm)	Depth/Length-B (mm)	2405	2405	2105	2105
Yükseklik-C (mm)	Height-C (mm)	1230	1230	1195	1195
Makina Ağırlığı (kg)	Weight of Machine (kg)	240	220	220	195
Elektrik Gücü (kw)	Electrial Power (kw)	0,25 (Redüktörlü Minyatür Motor/Motor Reductor Miniature)			
Max. Hamur Uzunluğu (mm)	Max. Dough Length (mm)	550	400	550	400
Max. Hamur Kalınlığı (mm)	Max. Dough Thickness (mm)	95	70	95	70
Silindir Adedi (Üst Şase+Bant Tablası)	Number of Cylinders (Top Chase+Tape Table)	4+2	4+2	2+2	2+2
İşleme Yastık Sayısı (Adet)	Number of Processing Pillows (Piece)	2	1	2	1
Makine Ağırlığı (kg)	Weight of Machine (kg)	240	220	220	195



BAGET ŞEKİL VERME

Baguette Moulder



Baget hamur şekil verme makinesi ara dinlendirme işlemi tamamlanmış hamurlara baget ekmeğine uygun uzunluğu ve mükemmel şekli veren makinedir. Tekerlekleri üzerinde kolay taşıma ve ekmek üretim hattından bağımsız kullanım imkanı sağlar.

Baguette dough forming machine is the machine that gives the perfect shape and length suitable for the baguette bread to the dough whose intermediate resting process has been completed.



İstenildiğinde ara dinlendirme makinesi ile kombine çalışabilme özelliğine sahiptir. Güvenli kullanım için acil durdurma düğmesi mevcuttur.

- Yüksek kaliteli boyanmış ana gövde
- Maksimum baget şekil verme uzunluğu 500mm
- Merdaneler ve tüm hareketli parçalar rulmanla monte edilmiştir
- Merdaneler paslanmaz malzemeye kaplanmıştır
- Hamur giriş hunisi paslanmaz çelik

Opsiyonel :

- Tekerlekli sehpa

Easy transport on wheels and independent use from the bread production line. It has the feature of working in combination with the resting machine when desired.

There is an emergency stop button for safe use.

- High quality painted main body
- Maximum drum forming length 700mm
- Rollers and all moving parts are mounted with bearings
- Rollers are covered with stainless material
- Dough inlet hopper stainless steel

Optional :

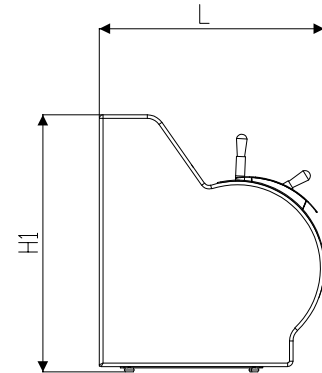
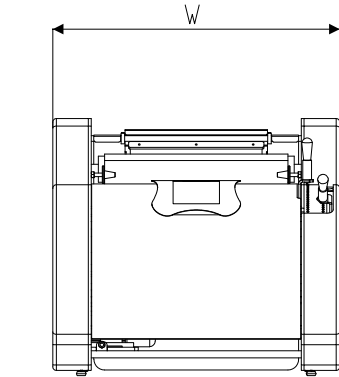
- Wheeled stand



MODEL

BGT.001

Şekil Verme Kapasitesi (Adet/Saat)	Moulding Capacity (Pieces per hour)	1800
Şekil Verme Ağırlığı (gr)	Moulding Weight (gr)	40-700
Şekil Verme Bant Genişliği (mm)	Band Width for Moulding (mm)	515
Merdane Sayısı (Adet/Saat)	The Number of Rollers (pieces per hour)	3
Genişlik-W (mm)	Width-W (mm)	800
Derinlik-L (mm)	Depth/Length-L (mm)	640
Yükseklik-H (mm)	Height-H (mm)	700
Makina Ağırlığı (kg)	Weight of Machine (kg)	300
Elektrik Gücü (kw)	Electrial Power (kw)	0.37
Max. Hamur Uzunluğu (mm)	Max. Dough Length (mm)	500
Max. Hamur Kalınlığı (mm)	Max. Dough Thickness (mm)	95
Silindir Adedi (Üst Şase+Bant Tablası)	Number of Cylinders (Top Chase+Tape Table)	3+1
İşleme Yastık Sayısı (Adet)	Number of Processing Pillows (Piece)	1
İşleme Yastık Sayısı (Adet)	Number of Processing Pillows (Piece)	2



EKMEK DİLİMLEME

Bread Slicing

Her ebatta ekmeği eşit kalınlıkta dilimler. Ekmeğin cins ve kalınlığına göre kolay ve hassas ayar yapılabilir. Ekmeğe temas eden yüzeyler paslanmaz çelikten üretilmiştir. Tekerklekleri sayesinde istenilen yere kolayca taşınır ve yer değiştirilebilir. Sessiz ve titreşimsiz çalışır. Temizliği kolay olup az yer kaplar.

It slices all sizes of bread at equal thickness. An easy and sensitive setting can be done as per the type and thickness of the bread. The surfaces contacting the bread are made of stainless steel. Thanks to its wheels, it can be moved to any place and its place can be changed. It operates very quietly and without vibration. It is very simple to clean it and it occupies little space. The machine can be produced in mono-phase or tri-phase as per the request.

Model		ALT EDM1	ALT EDM2
Kapasite (ad/sa.)	Capacity (pcs/h)	500	500
Dilim kalınlığı (mm)	Thickness of slice (mm)	11-16	11-16
Bıçak sayısı	Number of knife	44 - 28	44 - 28
Maks.ekmek uzunluğu (mm)	Max. bread length (mm)	480	380
Ekmeğin yüksekliği (min. - maks.) (mm)	Bread height (min.- max.) (mm)	50 - 160	50 - 150
Genişlik (W) (mm)	Width (W) (mm)	650	550
Uzunluk (L) (mm)	Length (L) (mm)	820	680
Yükseklik (H) (mm)	Height (H) (mm)	1200	640
Elektrik gücü (220V / 380V) (kW)	Electrical power (220V / 380V) (kW)	0,55	0,37
Makine ağırlığı (kg)	Weight of machine (kg)	160	105



OTOMATİK BANTLI EKMEK DİLİMLEME

Automatic Bread Slicing Machine with pocket blower

Büyük ölçekli işletmelerin dilimleme ve poşetleme işlevini karşılayabilmesi için tasarlanmıştır. Bant üzerine konulan ekmeğin üstü ve arkası deforme olmaz. Bant hız ayarı sayesinde istenilen hızda kesim yapılabilir ve iki bant arası, ekmeğin şekline, sertliğine ve yüksekliğine göre otomatik ayarlanabilir. Dilimlenen ekmeğin poşetlenebilmesi için makineye poşetin ağzını açmak için fanlı poşet üfleme aparatı takılmaktadır ve havayla açılan poşete dilimlenen ekmeğin rahatlıkla konulabilir. Ekmeğin temas eden tüm bölgeler gıdaya uygun malzemelerden imal edilmiştir. Sessiz ve titreşimsiz çalışır. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere kolayca taşınabilir. Hız kontrol sistemi mevcuttur. Bıçaklar özel paslanmaz ve gıdaya uyumlu malzemeden üretilmiştir. Makine yüksek emniyet tertibatıyla donatılmıştır.

Full automatic bread slicing machine designed for high scale bakeries, restaurants, and hotels. Tapes speeds and the distance between the tapes can automatically be adjusted depending on the shape, crust hardness and height of the bread. All surfaces which are in contact with the bread are made of food compatible materials.



Model		ALT OEDM
Kapasite (ad/sa.)	Capacity (pcs/h)	1500
Dilim kalınlığı (mm)	Thickness of slice (mm)	11-16
Bıçak sayısı	Number of knife	44 - 28
Maks.ekmek uzunluğu (mm)	Max. bread length (mm)	450
Ekmeğin yüksekliği (min. - maks.) (mm)	Bread height (min.- max.) (mm)	60-145
Genişlik (W) (mm)	Width (W) (mm)	630
Uzunluk (L) (mm)	Length (L) (mm)	1700
Yükseklik (H) (mm)	Height (H) (mm)	1300
Elektrik gücü (220V / 380V) (kW)	Electrical power (220V / 380V) (kW)	1,21
Makine ağırlığı (kg)	Weight of machine (kg)	350

KLİMA ÜNİTESİ

Climator Unit

Klima üniteleri, kaliteli ekmek üretimi için gerekli olan uygun değerdeki sıcaklık ve nem üretimini gerçekleştirir. Bu ünite özel bir buhar üretme sistemine sahip olup elektronik olarak buhar miktarı ayarlanmaktadır. Böylece klima cihazının dayanıklı ve uzun ömürlü olması sağlanmaktadır. Üst tarafta bulunan fan sayesinde ortamdan emilen hava cihaz tarafından üretilen ısı ve nem ile karıştırılarak maya odasına üflenmektedir. Kumanda paneli cihazdan ayrıdır. Mevcut kabinlere monte edilebilir. Ağırlığı 50 kg olup, nem aralığı : % 60 RH / % 95 RH ve ısıtma aralığı + 20 C/ +50 C. Kapasite 10 m³/saattir. Elektrik gücü : 6,5 kw dir.

Climator unit ensures optimum and exact humidity and temperature for quality bread production. This unit has a special steam producer and steam quantity can be arranged as an automatically thus long life and durability of climator unit is provided. The air sucking by fan which is located on top of the device is blown toward to fermentation chamber as mixing with heat and humidity. Control panel is separated from the device and it can be plugged on existing chambers. Its weight is 50 kg and humidity gap is 9660 RH / 9695 RH and heating gap is +20 C/+50 C. Capacity of this device is 10 m³/ hour. Electric power is 6,5 kw



Model	Kapasite	
Nem Aralığı (%)	Capacity (%)	30-90
Isıtma Aralığı (°C)	Humidity range (°C)	0-40
Kapasite (m ³)	Heating range (m ²)	10
Makine Boyutları AXBXC (mm)	Dimension of machine AXBXC (mm)	550X185X1680
Elektrik Gücü (kw)	Electrical power (kw)	6,5
Makine Ağırlığı (kg)	Weight of machine (kg)	50
Su Girişi (inch)	Water input (inch)	1/2
Kontrol Sistemi	Control system	Manuel/Dijital

DÖNER FIRIN ARABASI

Rotary Oven Trolley



Tava Adedi (Adet)	Trays Quantity (Piece)	11-15	14-18	14-18
Tava Ölçüleri (mm)	Trays Dimensions (mm)	600x800 - 600x900	600x800 - 600x900	800x1000 - 750x1040
Ölçüleri (mm)	Dimensions (mm)	650x780x1570	650x780x1810	850x930x1810
Araba Aralığı (kg)	Trolley Range (kg)	48-51	52-56	66-72

DÖNER FIRIN ARABA TAVALARI

Rotary Oven Trolley Trays

