

KARVEX

FIRIN MAKİNELERİ BAKERY MACHINERY

آلات المخابز



www.karvexmakina.com



LIDER 90
LIDER 140
LIDER 250

DÖNER FIRINLAR **ROTARY RACK OVENS** **РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ**

أفران ذات عربات دوارة

TR

- Döner arabalı, ekmek ve pastane ürünleri pişirmek için tasarlanmış fırınlardır
- Isı izolasyonu geliştirilmiş ve içeriden açılabilen kapı tasarımı
- Tamamen paslanmaz malzemeden imal edilmiş yanma, pişirme hücreleri ve kaportalar
- İki kat izolasyon sayesinde yakıt ekonomisi
- Redüktör-dişli sistemli döndürme grubu
- Çift camlı paslanmaz kapı
- Ayarlanabilir sıcak hava kanallarıyla mükemmel pişirme dengesi
- Endirekt ısı transferiyle sağlıklı pişirme

ENG

- Rotary ovens designed to bake bread and pastry products
- Heat insulation is improved and door can be opened from inside
- Burning chamber, baking chamber and bodywork is fully produced of stainless steel
- Fuel economy thanks to two layers of insulation
- Stainless steel double glass door
- Rotating group with reductor - gear system
- Perfect baking balance with adjustable hot air channels
- Healthy baking with indirect heat transfer

RU

- Ротационные печи действуют по принципу вращения тележки с противнями, сконструированы для выпечки хлебной и кондитерской продукции.
- Увеличенная теплоизоляция и дверь с ручкой безопасности - внутри камеры.
- Внешние панели, камера выпечки, камера сгорания полностью из нерж.стали.
- Экономия топлива за счет удвоенного слоя изоляционного материала.
- Зубчатый редуктор вращения тележки.
- С двойным остеклением дверь из нерж.стали.
- Равномерное распределение потоков горячего воздуха обеспечивают регулируемые

AR

- أفران ذات العربات الدوارة للخبز والمعجنات
- تم تحسين كفاءة العزل الحراري وباب الفرن يمكن فتحه من الداخل
- غرفة الإحتراق ومقصورة الخبز والهيكـل الخارجي بالكامل
- بفضل العزل الحراري المزدوج فهو إقتصادي في إستهلاك الوقود
- باب الفرن من الفولاذ المقاوم للصدأ مع زجاج حراري مزدوج
- مجموعة الدوران مكونة من ريدكتور (المخفض) مع نظام التروس
- توازن مثالي للخبز بفضل فتحات الهواء الساخن القابلة للتعديل
- بفضل تسخين الحرارة غير المباشرة تحصلون على خبز صحي

	LIDER 90	LIDER 140	LIDER 250
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	1443 x 2000 x 2100 mm	1443 x 2000 x 2560 mm	1809 x 2505 x 2627 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	1.400 kg	2.100 kg	2.350 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	52,5 kW * - 4,1 kW	63,5 kW * - 4,1 kW	73 kW * - 4,5 kW
Isı kapasitesi Heat Capacity Тепловая Мощность القدرة الحرارية	51.600 kcal/h	60.200 kcal/h	94.600 kcal/h
Çalışma Isı Kapasitesi Operational Heat Capacity Эксплуатационная Мощность القدرة الحرارية أثناء التشغيل	31.000 kcal/h	36.000 kcal/h	57.000 kcal/h
Maksimum Sıcaklık Değeri Max. Temperature Макс. Температура الحد الأقصى للحرارة	300 °C	300 °C	300 °C
Egzoz Baca Çapı Exhaust Chimney Diameter Диаметр Выхлопной Трубы قطر المدخنة الرئيسية	207 mm	207 mm	195 mm
Davlumbaz bacası çapı Hood Chimney Diameter Диаметр Дымохода Вытяжки قطر مدخنة البخار	107 mm	107 mm	107 mm
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	5,8 m ²	7,7 m ²	12,8 m ²
Tava Ebadı Tray Dimensions Размеры Противня أبعاد الصينية	600 x 800 mm	600 x 800 mm	800 x 1000 mm
Tava Adedi Number of Trays Количество Противней عدد الصواني	12	16	16
Su Basıncı Water Pressure Давление Воды ضغط الماء	3 - 5 bar	3 - 5 bar	3 - 5 bar

* Elektrikli modeller içindir.

* For Electrical powered models.

* для моделей с электроприводом

للموديلات التي تعمل بالكهرباء

TR

- Ağır ürünlerin pişirilmesine olanak sağlayan 10mm taban disk
- Motorin, LPG, Doğalgaz, Elektrik veya Katı yakıtla (Lider 250) çalışabilir
- Mekanınıza değer katan tasarım
- Daha güvenli çalışma sağlayan emniyet termostati
- Isı ve buhar dayanımı yüksek kontrol paneli
- PLC veya elektromekanik tercih edilebilen kontrol paneli
- Selenoid valfli güçlü buhar sistemi
- Tamamen parçalara ayrılabilip standard kapılardan geçirilebilir.

ENG

- 10 mm base disc that enables to bake heavy products
- Can be fuelled with diesel, lpg, natural gas or electric
- Value adding design
- Safety thermostat for a safer operation
- Heat and steam resistant control panel
- Electromechanic or optional PLC touch screen control panel
- Powerful steam with selenoid valves
- Can be totally disassembled and can pass through a standard door

RU

- воздушные каналы.
- Выпечка с не прямым обдувом. 10 мм вращающаяся платформа рассчитана на тяжелую продукцию.
- Работает на дизеле, природном газе или электричестве.
- Имеет современный эргономичный дизайн.
- Предохранительный термостат для более безопасной работы.
- Термостойкая и паронепроницаемая панель управления.
- Электромеханическая или цифровая панель управления.
- Система парообразования с электромагнитным клапаном.

AR

- سُمك قاعدة التدوير 10 مم مما يتيح خبز منتجات ذات أوزان ثقيلة
- الوقود المستخدم للأفران إما الديزل, الغاز السائل, الغاز الطبيعي أو الكهرباء
- تصميم يضفي تميزاً على مخبزكم
- منظم حرارة (ترموستات) للعمل أكثر أماناً
- لوحة تحكم مقاومة للحرارة والبخار
- للتحكم يمكنكم الاختيار بين شاشة تحكم باللمس أو لوحة إلكترونيكية
- نظام بخار قوي مدعم بصمامات السنيوليد
- يمكن فك الفرن بالكامل إلى أجزاء صغيرة مما يسمح بدخوله من الأبواب الصغيرة



DÖNER FIRINLAR ROTARY RACK OVENS РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

أفران ذات عربات دوارة

TR

- Yüksek kapasiteli, döner arabalı, ekme ve pastane ürünleri pişirmek için tasarlanmış fırınlardır
- 2 adet 60x100cm araba kapasiteli pişirme haznesi
- Isı izolasyonu geliştirilmiş ve içeriden açılabilen kapı tasarımı
- Tamamen paslanmaz malzemeden imal edilmiş yanma, pişirme hücresi ve kaportalar
- İki kat izolasyon sayesinde yakıt ekonomisi
- Redüktör-dişli sistemli döndürme grubu
- 5 adet ayarlanabilir sıcak hava kanalıyla mükemmel pişirme dengesi
- Endirekt ısı transferiyle sağlıklı pişirme
- Ağır ürünlerin pişirilmesine olanak sağlayan 10mm taban disk
- Motorin, LPG, Doğalgaz veya Elektrik ile çalışabilme
- Mekanınıza değer katan tasarım
- Daha güvenli çalışma sağlayan emniyet termostati
- Isı ve buhar dayanımı yüksek kontrol paneli
- Elektromekanik kontrol paneli
- Selenoid valfli güçlü buhar sistemi

ENG

- High capacity rotary ovens designed to bake bread and pastry products
- Baking chamber capacity for two 60x100 cm rack
- Heat insulation is improved and door can be opened from inside
- Burning chamber, baking chamber and bodywork is fully produced of stainless steel
- Fuel economy thanks to two layers of insulation
- Rotating group with reductor - gear system
- Perfect baking balance with 5 adjustable hot air channel
- Healthy baking with indirect heat transfer
- 10 mm base disc that enables to bake heavy products
- Can be fuelled with diesel, lpg, natural gas or electric
- Value adding design
- Safety thermostat for a safer operation
- Heat and steam resistant control panel
- Electromechanic control panel
- Powerful steam with selenoid valves

	LIDER 300
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	2350 x 2870 x 2812 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	3.650 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	118 kW * - 4,5 kW
Isı kapasitesi Heat Capacity Тепловая Мощность القدرة الحرارية	103.200 kcal/h
Çalışma Isı Kapasitesi Operational Heat Capacity Эксплуатационная Мощность القدرة الحرارية أثناء التشغيل	62.000 kcal/h
Maksimum Sıcaklık Değeri Max. Temperature Макс. Температура الحد الأقصى للحرارة	300 °C
Egzoz Baca Çapı Exhaust Chimney Diameter Диаметр Выхлопной Трубы قطر المدخنة الرئيسية	270 mm
Davumbaz Bacası Çapı Hood Chimney Diameter Диаметр Трубы Вытяжки قطر مدخنة البخار	110 mm
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	19,2 m ²
Tava Ebadı Tray Dimensions Размеры Противня أبعاد الصينية	600 x 1000 mm
Tava Adedi Number of Trays Количество Противней عدد الصواني	32
Su Basıncı Water Pressure Давление Воды ضغط الماء	3 - 5 bar

* Elektrikli modeller içindir.

* For Electrical powered models.

* для моделей с электроприводом

للموديلات التي تعمل بالكهرباء

RU

- Высокая производительность, сконструирована для выпечки хлебной и кондитерской продукции.
- Камера выпечки для 2-х тележек 60x100 см.
- Увеличенная теплоизоляция и дверь с ручкой безопасности внутри камеры.
- Внешние панели, камера выпечки, камера сгорания полностью из нерж.стали.
- Экономия топлива за счет удвоенного слоя изоляционного материала.
- Зубчатый редуктор вращения тележки.
- Равномерное распределение потоков горячего воздуха обеспечивают 5 регулируемых воздушных каналов.
- Выпечка с не прямым обдувом.
- 10 мм вращающаяся платформа рассчитана на тяжелую продукцию.
- Работает на дизеле, природном газе или электричестве.
- Предохранительный термостат для более безопасной работы.
- Термостойкая и паронепроницаемая панель управления.
- Электромеханическая панель управления.
- Система парообразования с электромагнитным клапаном.

AR

- أفران ذات العربات الدوارة للقدرة الإنتاجية الكبيرة من الخبز والمعجنات تنسج مقصورة الخبز
- إلى عربتي مقياس 100*60 سم
- تم تحسين كفاءة العزل الحراري وباب الفرن يمكن فتحه من الداخل
- غرفة الإحتراق ومقصورة الخبز والهيكل الخارجي من الفولاذ المقاوم للصدأ
- بفضل العزل الحراري المزدوج فهو اقتصادي في إستهلاك الوقود
- مجموعة الدوران مكونة من ريدكتور (المخفض) مع نظام التروس
- توازن خبز مثالي لوجود 5 فتحات قابلة للتعديل لتوزيع الهواء الساخن
- بفضل تسخين الحرارة غير المباشرة تحصلون على خبز صحي
- سُمك قاعدة التدوير 10 مم مما يتيح خبز منتجات ذات أوزان ثقيلة
- الوقود المستخدم للأفران إما الديزل، الغاز السائل، الغاز الطبيعي أو الكهرباء
- تصميم يضيف تميزاً على مخبزكم
- منظم حرارة (ترموستات) للعمل أكثر أماناً
- لوحة تحكم مقاومة للحرارة والبخار
- للتحكم يمكنكم الاختيار بين شاشة تحكم باللمس أو لوحة إلكترونية ميكانيكية
- نظام بخار قوي مدعم بصمامات السنيوليد
- يمكن فك الفرن بالكامل إلى أجزاء صغيرة مما يسمح بدخوله من أبواب صغيرة



LIDER 80
LIDER 100
LIDER 150
LIDER 180

SİKLOTERMİK FIRINLAR **CYCLOTHERMIC OVENS** **ЦИКЛОТЕРМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ**

أفران بنظام تسخين المراوح

TR

- Otomatik veya manuel yükleme üniteleriyle çalışmaya uygun 4 katlı siklotermik fırınlardır
- Katlar arası ve kat içerisinde mükemmel ısı dağılımı
- Fanlı, endirekt ısı transferiyle sağlıklı pişirme
- Kaynakla birleştirilmiş sağlam gövde
- Paslanmaz çelikte desteklenmiş dayanıklı taban taşları
- Her kat için ayrı kontrol edilebilen selenoid valfli güçlü buhar sistemi
- Motorin, LPG, Doğalgaz, Elektrik veya katı yakıtla çalışabilme

ENG

- Four deck cyclothermic ovens that can be operated with either manual or automatic loaders
- Perfect heat distribution both inside and between the decks
- Healthy baking with indirect heat transfer by blower fan
- Robust welded construction
- Durable base stones reinforced with stainless steel frames
- Powerful steam system that is controllable separately for each deck with selenoid valves
- Can be fuelled with diesel, lpg, natural gas, solid fuel or electric

RU

- 4-х ярусные подовые циклотермические печи обслуживаются ручным укладчиком или роботом-укладчиком.
- Отличное распределение тепла внутри и между ярусами.
- Выпечка с не прямым обогревом.
- Целостный крепкий корпус.
- Прочный подовый камень укрепленный нерж.сталью.
- Мощная система подачи пара, которая управляется отдельно для каждого яруса за счет электромагнитных клапанов.
- Работает на дизеле, LPG, природном газе или твердом топливе.

AR

- أفران مكونة من أربعة طوابق بنظام تدوير الهواء يمكن إستخدامها مع الملقم اليدوي أو الآلي
- توزيع الحرارة مثالي داخل وبين الطوابق
- بفضل نظام توزيع الحرارة الغير مباشرة من خلال مروحة قويه يتم السواء بطريقة صحية
- بنية الفرن ملحومة بشكل أكثر متانة
- القاعدة الحجرية للفرن مدعّمه بإطارات من الفولاذ المقاوم للصدأ
- بفضل صمامات السنبوليد يمكنكم التحكم في قوة نظام البخار لكل طابق على حدى
- الوقود المستخدم للأفران إما الديزل, الغاز السائل, الغاز الطبيعي أو الوقود الصلب
- تصميم يضفي تميزاً على مخبزكم
- منظم حرارة للعمل أكثر أماناً
- صمام خاص لتوصيل البخار إلى غرفة التخدير
- لوحة تحكم مقاومة ضد الحرارة والبخار
- في كل طابق أبواب قابلة للفتح تلقائياً من الزجاج أو المعدن بعرض ٦٠ سم
- للتحكم يمكنكم الاختيار بين شاشة تحكم باللمس أو لوحة الكتروميكانية

	LIDER 80	LIDER 100	LIDER 150	LIDER 180
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	2131 x 3197 x 2529 mm	2131 x 3747 x 2529 mm	2735 x 3747 x 2529 mm	2735 x 4147 x 2529 mm
Ağırlık Weight Вес الوزن	±%5 3.000 kg	3.700 kg	4.400 kg	4.900 kg
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق	4	4	4	4
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электрительства نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	70 kW * - 4,5 kW	79 kW * - 4,5 kW	92 kW * - 4,5 kW	92 kW * - 4,5 kW
Isı kapasitesi Heat Capacity Тепловая Мощность القدرة الحرارية	80.000 kcal/h	99.000 kcal/h	110.000 kcal/h	119.000 kcal/h
Çalışma Isı Kapasitesi Operational Heat Capacity Эксплуатационная Мощность القدرة الحرارية أثناء التشغيل	48.000 kcal/h	60.000 kcal/h	66.000 kcal/h	72.000 kcal/h
Maksimum Sıcaklık Değeri Max. Temperature Макс. Температура الحد الأقصى للحرارة	300 °C	300 °C	300 °C	300 °C
Egzoz Vaca Çapı Exhaust Chimney Diameter Диаметр Выхлопной Трубы قطر المدخنة الرئيسية	190 mm	190 mm	190 mm	190 mm
Davlumbaz Bacası Çapı Hood Chimney Diameter Диаметр Трубы Вытяжки قطر مدخنة البخار	163 mm	163 mm	163 mm	163 mm
Kat Yüksekliği Height of Deck Высота Яруса ارتفاع الطابق	175 mm	175 mm	175 mm	175 mm
Fırın İç Ölçüleri Internal Dimensions Внутр. Размеры Печи الأبعاد الداخلية	1200 x 1600 mm	1200 x 2100 mm	1800 x 2100 mm	1800 x 2500 mm
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	8 m ²	10 m ²	15 m ²	18 m ²
Su Basıncı Water Pressure Давление Воды ضغط الماء	3 - 5 bar	3 - 5 bar	3 - 5 bar	3 - 5 bar
Palet Arabası Uzunluğu Canvas Loader Length Длина Паллетной Тележки طول عربة اللوحات	2000 mm	2500 mm	2500 mm	3000 mm
Palet Arabası Genişliği Width of Palette Carriage Ширина Паллетной Тележки عرض عربة الألواح	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm

* Elektrikli modeller içindir.

* For Electrical powered models.

* для моделей с электроприводом

للموديلات التي تعمل بالكهرباء

TR

Mekanınıza değer katan tasarım
Daha güvenli çalışma sağlayan
emniyet termostati
Mayalama kabini için buhar
üretme ünitesi
Isı ve buhar dayanımı yüksek
kontrol paneli
Her katta ayrı ayrı açılabilen 60cm
eninde metal
veya cam kapaklar
PLC veya elektromekanik tercih
edilebilen kontrol paneli

ENG

- Value adding design
- Safety thermostat
for a safer operation
- Steam connection valve
for fermentation unit
- Heat and steam
resistant control panel
- Independently opening, 60 cm
glass or metal doors at
each deck
- Electromechanical or optional
PLC control panel

RU

- Имеет современный
эргономичный дизайн.
- Предохранительный термостат
для более безопасной работы.
- Возможность подачи пара и
температуры
для шкафа окончатальной
расстойки.
- Термостойкая и
паронепроницаемая
панель управления.
- На каждом ярусе, независимо
друг от друга,
открывающиеся 60 см
стеклянные или
металлические дверцы.
- Электромеханическая или
цифровая панель управления



BR 100
BR 150
BR 180

BORULU KATLI FIRINLAR

STEAM TUBE OVENS

ЦИКЛОТЕРМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

أفران طابقية بنظام تسخين الأنابيب

TR

- Otomatik veya manuel yükleme üniteleriyle çalışmaya uygun borulu fırınlardır
- Isıya dayanıklı tuğlalarla örülmüş yanma hücresi
- Beton ve mozaikle desteklenmiş yan duvarlar
- %40'a varan yakıt ekonomisi
- Geleneksel kara fırınlara rakip pişirme kalitesi
- Katlar arası ve kat içerisinde mükemmel ısı dağılımı
- Ön yüzü yerleştirilmiş baca klapesi kontrol mekanizması
- Endirekt ısı transferiyle sağlıklı pişirme
- Paslanmaz çelikte desteklenmiş dayanıklı taban taşları

ENG

- Steam tube ovens that can be operated with either manual or automatic loaders
- Burning chamber is built of refractory bricks
- Concrete and mosaic reinforced side walls
- Fuel efficiency up to %40
- High quality baking rivaling to traditional ovens
- Perfect heat distribution both inside and between the decks
- Control mechanism for vapour evacuation damper on front control panel
- Healthy baking with indirect heat transfer
- Durable base stones reinforced with stainless steel frames

RU

- На каждом ярусе, независимо открывающиеся друг от друга металлические или стеклянные 2 дверцы шириной 60 см.
- Мощная система подачи пара, которая управляется отдельно для каждого яруса за счет электромагнитных клапанов.
- Работает на дизеле, LPG, природном газе или твердом топливе.
- Современный 4-х ярусный эргономичный дизайн.
- Предохранительный термостат для обеспечения безопасной работы.
- Термостойкая и паронепроницаемая панель управления.
- Вытяжка в стандартной комплектации.
- Электромеханическая или цифровая панель управления.

AR

- يمكن استخدامه مع الملقم بالنظامين اليدوي و الآلي
- تم عمل غرفة الإحتراق من الطوب الحراري
- مدعم بحوائط جانبية من الخرسانة والفسيفساء
- إقتصادي في إستهلاك الوقود لنسبه تصل إلى ٤٠٪
- جودة خبز عالية تنافس الأفران التقليدية
- توزيع الحرارة مثالي داخل وبين الطوابق
- يمكنكم التحكم في مخرج البخار ميكانيكياً من لوحة التحكم الأمامية
- بفضل نظام توزيع الحرارة الغير مباشرة يتم الخبز بطريقة صحية
- القاعدة الحجرية للفرن مدعمه بإطارات من الفولاذ المقاوم للصدأ
- في كل طابق أبواب قابلة للفتح تلقائياً من الزجاج أو المعدن بعرض ٦٠ سم

	BR 100	BR 150	BR 180
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	2020x3380x2823 mm	2600x3380x2823 mm	2600x3855x2823 mm
Ağırlık Weight Вес الوزن	±%5 8.000 kg	11.500 kg	12.600 kg
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق	4	4	4
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW
Isı kapasitesi Heat Capacity Тепловая Мощность القدرة الحرارية	80.000 kcal/h	119.000 kcal/h	138.000 kcal/h
Çalışma Isı Kapasitesi Operational Heat Capacity Эксплуатационная Мощность القدرة الحرارية أثناء التشغيل	48.000 kcal/h	72.000 kcal/h	81.000 kcal/h
Maksimum Sıcaklık Değeri Max. Temperature Макс. Температура الحد الأقصى للحرارة	300 °C	300 °C	300 °C
Egzoz Vaca Çapı Exhaust Chimney Diameter Диаметр Выхлопной Трубы قطر المدخنة الرئيسية	306 mm	306 mm	306 mm
Davlumbaz Vaca Çapı Hood Chimney Diameter Диаметр Трубы Вытяжки قطر مدخنة البخار	163 mm	163 mm	163 mm
Kat Yüksekliği Height of Deck Высота Яруса ارتفاع الطابق	220 mm	220 mm	220 mm
Fırın İç Ölçüleri Internal Dimensions Внутр. Размеры Печи الأبعاد الداخلية	1235 x 2100 mm	1800 x 2100 mm	1800 x 2600 mm
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	10 m ²	15 m ²	18 m ²
Su Basıncı Water Pressure Давление Воды ضغط الماء	3 - 5 bar	3 - 5 bar	3 - 5 bar
Palet Arabası Uzunluğu Canvas Loader Length Длина Паллетной Тележки طول عربة اللوحات	2500 mm	2500 mm	3000 mm
Palet Arabası Genişliği Width of Palette Carriage Ширина Паллетной Тележки عرض عربة الأنواع	600 mm	600 mm	600 mm

TR

- Her katta ayrı ayrı açılabilen 60cm eninde metal veya cam kapaklar
- Her kat için ayrı kontrol edilebilen selenoid valfli güçlü buhar sistemi
- Motorin, LPG, Doğalgaz veya katı yakıtla çalışabilme
- Mekanınıza değer katan tasarım
- Daha güvenli çalışma sağlayan emniyet termostati
- Isı ve buhar dayanımı yüksek kontrol paneli
- Standart olarak sunulan davlumbaz
- 4 katlı yapısıyla yüksek kapasite
- PLC veya elektromekanik tercih edilebilen kontrol paneli

ENG

- Independently opening, 60 cm glass or metal doors at each deck
- Powerful steam system that is controllable separately for each deck with selenoid valves
- Can be fuelled with diesel, lpg, natural gas or solid fuel
- Value adding design
- Safety thermostat for a safer operation
- Heat and steam resistant control panel
- Baking canopy standard
- High capacity with 4 decks
- Electromechanical or optional PLC control panel

RU

- обслуживание с ручным укладчиком, а так же роботом-укладчиком.
- Камера сгорания дополнительно выложена огнеупорным кирпичом.
- Боковые и задняя стенки печи укреплены мозаичным бетоном.
- Экономит до 40% топлива.
- Конкурирующее качество схожее со вкусом выпечки в традиционных печах.
- Отличное распределение тепла внутри и между ярусами.
- Механизм управления шиберной заслонки дымохода установлен на передней части печи.
- Выпечка с не прямым обогревом.
- Прочный подовый камень укрепленный нерж.сталью.

AR

- بفضل صمامات السنيوليد يمكنك التحكم في قوة نظام البخار لكل طابق على حدى
- الوقود المستخدم للأفران إما الديزل, الغاز السائل, الغاز الطبيعي أو الوقود الصلب
- تصميم يضفي تميزاً على مخبزكم
- منظم حرارة للعمل أكثر أماناً
- لوحة تحكم مقاومة ضد الحرارة والبخار
- بالفرن وحدة شفت قياسية للبخار الزائد
- الفرن مكون من 4 طوابق لقدرات إنتاجية أكبر
- للتحكم بكميتكم الأختيار بين شاشة تحكم باللمس أو لوحة الكتروميكانيكية



BR 75
BR 110

BORULU KATLI FIRINLAR STEAM TUBE OVENS ПАРОТРУБНЫЕ ПОДОВЫЕ ПЕЧИ

أفران طباقية بنظام تسخين الأنابيب

TR

- Manuel yükleme üniteleriyle çalışmaya uygun borulu fırınlardır
- Isıya dayanıklı tuğlalarla örülmüş yanma hücresi
- Beton ve mozaikle desteklenmiş yan duvarlar
- %40'a varan yakıt ekonomisi
- Geleneksel kara fırınlara rakip pişirme kalitesi
- Katlar arası ve kat içerisinde mükemmel ısı dağılımı
- Ön yüze yerleştirilmiş baca klapesi kontrol mekanizması
- Endirekt ısı transferiyle sağlıklı pişirme
- Paslanmaz çelikte desteklenmiş dayanıklı taban taşları

ENG

- Steam tube ovens that can be operated with manual loaders
- Burning chamber is build of refractory bricks
- Concrete and mosaic reinforced side walls
- Fuel efficiency up to %40
- High quality baking rivaling to traditional ovens
- Perfect heat distribution both inside and between the decks
- Control mechanism for vapour evacuation damper on front control panel
- Healthy baking with indirect heat transfer
- Durable base stones reinforced with stainless steel frames

RU

- Мощная система подачи пара управляемая отдельно для каждого яруса за счет электромагнитных клапанов.
- Работает на дизеле, LPG, природном газе или твердом топливе.
- Имеет современный эргономичный дизайн.
- Предохранительный термостат для более безопасной работы.
- Термостойкая и паронепроницаемая панель управления.
- Вытяжка в стандартной комплектации.
- На каждом ярусе, независимо друг от друга, открывающиеся 60 см стеклянные или металлические дверцы.
- Имеет современный 3-х ярусный эргономичный дизайн. - Электромеханическая или цифровая панель управления.

AR

- يمكن استخدامه مع الملقم بالنظامين اليدوي و الآلي
- تم عمل غرفة الإحتراق من الطوب الحراري
- مدعم بجوانب جانبية من الخرسانة والفسيفساء
- إقتصادي في إستهلاك الوقود لنسبه تصل إلى ٤٠٪
- جودة خبز عالية تنافس الأفران التقليدية
- توزيع الحرارة مثالي داخل وبين الطوابق
- يمكنكم التحكم في مخرج البخار ميكانيكيا من لوحة التحكم الأمامية
- بفضل نظام توزيع الحرارة الغير مباشرة يتم الخبز بطريقة صحيه
- القاعدة الحجرية للفرن مدعمه بإطارات من الفولاذ المقاوم للصدأ

	BR 75	BR 110
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	2600x2896x2312 mm	2600x3584x2312 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	10.000 kg	10.500 kg
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق	3	3
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	1kW	1kW
Isı kapasitesi Heat Capacity Тепловая Мощность القدرة الحرارية	64.500 kcal/h	88.000 kcal/h
Çalışma Isı Kapasitesi Operational Heat Capacity Эксплуатационная Мощность القدرة الحرارية أثناء التشغيل	38.700 kcal/h	53.000 kcal/h
Maksimum Sıcaklık Değeri Max. Temperature Макс. Температура الحد الأقصى للحرارة	300 °C	300 °C
Egzoz Bacası Çapı Exhaust Chimney Diameter Диаметр Выхлопной Трубы قطر المدخنة الرئيسية	306 mm	306 mm
Davlumbaz Bacası Çapı Hood Chimney Diameter Диаметр Трубы Вытяжки قطر مدخنة البخار	107 mm	107 mm
Kat Yüksekliği Height of Deck Высота Яруса ارتفاع الطابق	220 mm	220 mm
Fırın İç Ölçüleri Internal Dimensions Внутр. Размеры Печи الأبعاد الداخلية	1840 x 1320 mm	1840 x 2110 mm
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	7,3 m ²	11 m ²
Su Basıncı Water Pressure Давление Воды ضغط الماء	3 - 5 bar	3 - 5 bar
Palet Arabası Uzunluğu Canvas Loader Length Длина Паллетной Тележки طول عربة اللوحات	1750 mm	2500 mm
Palet Arabası Genişliği Width of Palette Carriage Ширина Паллетной Тележки عرض عربة الألواح	600 mm	600 mm

TR

- Her kat için ayrı kontrol edilebilen selenoid valfli güçlü buhar sistemi
- Motorin, LPG, Doğalgaz veya katı yakıtla çalışabilme
- Mekanınıza değer katan tasarım
- Daha güvenli çalışma sağlayan emniyet termostati
- Isı ve buhar dayanımı yüksek kontrol paneli
- Standart olarak sunulan davlumbaz
- Her katta ayrı ayrı açılabilen 60cm eninde metal veya cam kapaklar
- 3 katlı yapısıyla ergonomik kullanım
- PLC veya elektromekanik tercih edilebilen kontrol paneli

ENG

- Powerful steam system that is controllable separately for each deck with selenoid valves
- Can be fuelled with diesel, lpg, natural gas or solid fuel
- Value adding design
- Safety thermostat for a safer operation
- Heat and steam resistant control panel
- Baking canopy standard
- Independently opening, 60 cm glass / metal doors at each deck
- Ergonomic operation with 3 decks
- Electromechanical or optional PLC control panel

RU

- Обслуживание ручным укладчиком.
- Камера сгорания дополнительно выложена огнеупорным кирпичом.
- Боковые и задняя стенки печи укреплены мозаичным бетоном.
- Экономит до 40% топлива.
- Конкурирующее качество схожее со вкусом выпечки в традиционных печах.
- Отличное распределение тепла внутри и между ярусами.
- Механизм управления шиберной заслонки дымохода установлен на передней части печи.
- Выпечка с не прямым обогревом.
- Прочный подовый камень укрепленный нерж.сталью.

AR

- في كل طابق أبواب قابلة للفتح تلقائياً من الزجاج أو المعدن بعرض ٦٠ سم
- بفضل صمامات السيليوليد يمكنكم التحكم في قوة نظام البخار لكل طابق على حدى
- الوقود المستخدم للأفران إما الديزل، الغاز السائل، الغاز الطبيعي أو الوقود الصلب
- تصميم يضيفي تميزاً على مخبزكم
- منظم حرارة للعمل أكثر أماناً
- لوحة تحكم مقاومة ضد الحرارة والبخار
- بالفرن وحدة شفط قياسيه للبخار الزائد
- الفرن مكون من ٤ طوابق لقدرات إنتاجية أكبر
- للتحكم يمكنكم الاختيار بين شاشة تحكم باللمس أو لوحة الكتروميكانيكية



BR 50
BR 95

KUBBELİ FIRINLAR DOMED OVENS ПЕЧИ КУПОЛЬНОГО ТИПА

الأفران المقببة

TR

- Kürekle veya paletle çalışmaya uygun 1 veya 2 katlı borulu fırınlardır
- Kubbe şeklinde tasarlanmış üst gözüyle geleneksel pişirme kalitesi
- Isıya dayanıklı tuğlalarla örülmüş yanma hücresi
- Beton ve mozaikle desteklenmiş yan duvarlar
- Özel borularla çevrelenmiş pişirme hücresi
- %40'a varan yakıt ekonomisi
- Opsiyonel olarak dekoratif tuğla kaplama
- Katlar arası ve kat içerisinde mükemmel ısı dağılımı
- Endirekt ısı transferiyle sağlıklı pişirme

ENG

- Single or double deck steam tube ovens that can be loaded either by peel or canvas loader
- Traditional baking quality with dome designed upper deck
- Burning chamber is build of refractory bricks
- Concrete and mosaic reinforced side walls
- Baking chamber surrounded with special tubes
- Fuel efficiency up to %40
- Optional brick wall cover
- Perfect heat distribution both inside and between the decks
- Healthy baking with indirect heat transfer

RU

- Одноярусные или двухярусные подовые паротрубные печи обслуживаются ручными укладчиками.
- Верхняя часть спроектирована в куполообразном виде для придания продукции традиционного качества.
- Камера сгорания дополнительно выложена огнеупорным кирпичом.
- Боковые и задняя стенки печи укреплены мозаичным бетоном.
- Экономит 40% топлива за счет специальных труб окружающих камеру выпечки.
- Опционно покрытие декоративными кирпичами внешней панели печи.
- Отличное распределение тепла внутри и между ярусами.
- Выпечка с не прямым обдувом.
- Прочный подовый камень укрепленный нерж.сталью.

AR

- أفران مكونة من طابق أو طابقين بنظام تسخين الأنابيب يمكن إستخدامها مع المقم اليدوي أو الآلي
- بفضل التصميم المقبب للطابق العلوي تحصلون على جودة خبز تقليدية
- تم عمل غرفة الإحتراق من الطوب الحراري
- مدعم بحوائط جانبية من الخرسانة والفسيفساء
- مقصورة الخبز محاطة بأنابيب خاصة
- إقتصادي في إستهلاك الوقود لنسبه تصل إلى 40%
- هيكل خارجي من الطوب حسب الإختيار
- توزيع الحرارة مثالي داخل وبين الطوابق
- القاعدة الحجرية للفرن مدعمه بإطارات من الفولاذ المقاوم للصدأ

	BR 50	BR 95
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота عرض * الطول * الارتفاع	2600x4250x2517mm	2600x4250x2640 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	12.500 kg	14.500 kg
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق	1	2
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электрительства نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	1 kW	1 kW
Isı kapasitesi Heat Capacity Тепловая Мощность القدرة الحرارية	45.000 kcal/h	113.500 kcal/h
Çalışma Isı Kapasitesi Operational Heat Capacity Эксплуатационная Мощность القدرة الحرارية أثناء التشغيل	27.000 kcal/h	68.000 kcal/h
Maksimum Sıcaklık Değeri Max. Temperature Макс. Температура الحد الأقصى للحرارة	300 °C	300 °C
Egzoz Vasa Çapı Exhaust Chimney Diameter Диаметр Выхлопной Трубы قطر المدخنة الرئيسية	306 mm	306 mm
Davlumbaz Bacası Çapı Hood Chimney Diameter Диаметр Трубы Вытяжки قطر مدخنة البخار	107 mm	107 mm
Kat Yüksekliği Height of Deck Высота Яруса ارتفاع الطابق	195 mm	195 mm
Fırın İç Ölçüleri Internal Dimensions Внутр. Размеры Печи الأبعاد الداخلية	1840 x 2580 mm	1840 x 2580 mm
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	4,5 m ²	9,5 m ²
Su Basıncı Water Pressure Давление Воды ضغط الماء	3 - 5 bar	3 - 5 bar
Palet Arabası Uzunluğu Canvas Loader Length Длина Паллетной Тележки طول عربة اللوحات	3000 mm	3000 mm
Palet Arabası Genişliği Width of Palette Carriage Ширина Паллетной Тележки عرض عربة الألواح	600 mm	600 mm

TR

- Paslanmaz çelikte desteklenmiş dayanıklı taban taşları
- İsteğe bağlı olarak seçilebilen metal veya cam kapaklar
- Her kat için ayrı kontrol edilebilen selenoid valfli güçlü buhar sistemi
- Motorin, LPG, Doğalgaz veya katı yakıtla çalışabilme
- Mekanınıza değer katan tasarım
- Daha güvenli çalışma sağlayan emniyet termostati
- Isı ve buhar dayanımı yüksek kontrol paneli

ENG

- Durable base stones reinforced with stainless steel frames
- Deck doors are both available in metal or glass
- Powerful steam system that is controllable separately for each deck with selenoid valves
- Can be fuelled with diesel, lpg, natural gas or solid fuel
- Value adding design
- Safety thermostat for a safer operation
- Heat and steam resistant control panel

RU

- Прочный подовый камень укрепленный нерж.сталью.
- Комплектация стеклянными или металлическими дверцами.
- Мощная система подачи пара, которая управляется отдельно для каждого яруса за счет электромагнитных клапанов.
- Работает на дизеле, LPG, природном газе или твердом топливе.
- Имеет современный эргономичный дизайн.
- Термостойкая и паронепроницаемая панель управления.
- Предохранительный термостат для более безопасной работы.

AR

- القاعدة الحجرية للفرن مدعّمه بإطارات من الفولاذ المقاوم للصدأ
- أبواب الفرن من الزجاج أو المعدن حسب إختياركم
- بفضل صمامات السنيوليد يمكنكم التحكم في قوة نظام البخار لكل طابق على حدى
- الوقود المستخدم للأفران إما الديزل، الغاز السائل، الغاز الطبيعي أو الوقود الصلب
- تصميم يضفي تميزاً على مخبزكم
- منظم حرارة (ترموستات) للعمل أكثر أماناً
- لوحة تحكم مقاومة للحرارة والبخار



BRS 60
BRS 75

BORULU KATLI FIRINLAR STEAM TUBE OVENS ПОДОВЫЕ ПАРОТРУБНЫЕ ПЕЧИ

الفرن الطابقي بنظام تسخين الأنايب

TR

- Manüel yükleme üniteleriyle çalışmaya uygun ring borulu fırınlardır
- Isıya dayanıklı beton kaplı borudan imal yanma hücresi
- Farklı ürünleri pişirmede ısı değişimi kolaylığı için betonsuz yan duvarlar
- %30'a varan yakıt ekonomisi
- Geleneksel kara fırınlara rakip pişirme kalitesi
- Katlar arası ve kat içerisinde mükemmel ısı dağılımı
- Ön yüze yerleştirilmiş baca klapesi kontrol mekanizması
- Endirekt ısı transferiyle sağlıklı pişirme
- Paslanmaz çelikte desteklenmiş dayanıklı taban taşları

ENG

- Ring system steam tube ovens that can be operated with manual loaders
- Burning chamber is built of refractory bricks
- Non-concrete side walls for ease of heat exchange
- Fuel efficiency up to %30
- High quality baking rivaling to traditional ovens
- Perfect heat distribution both inside and between the decks
- Chimney - damper control handles located at the front
- Healthy baking with indirect heat transfer
- Durable base stones reinforced with stainless steel frames

RU

- Мощная система подачи пара, которая управляется отдельно для каждого яруса за счет электромагнитных клапанов.
- Работает на дизеле, LPG, природном газе или твердом топливе.
- Современный 4-х ярусный эргономичный дизайн.
- 2-й предохранительный термостат лимитирует работу печи при достижении максимальной температуры.
- Термостойкая и паронепроницаемая панель управления.
- Вытяжка в стандартной комплектации.
- На каждом ярусе, независимо открывающиеся друг от друга металлические или стеклянные 2 дверцы шириной 60 см.
- Электромеханическая или цифровая панель управления.
- Поставляется в разобранном или полностью собранном виде.

AR

- الأفران الطابقي الحلقية بنظام تسخين الأنايب التي يمكن تشغيلها مع الملمم اليدوية
- تم بناء بيت النار من الطوب الحراري
- الجدران الجانبية ليست مغطاة بالاسمنت لسهولة التبادل الحراري
- إستهلاك الوقود أقل 30%
- جودة الخبز عالية تتنافس الأفران التقليدية
- جواف القاعدة الحجرية مدعوم بإطارات من الستانليس ستيل مما يجعلها أكثر قوة
- نظام توزيع البخار يمكن التحكم به بشكل منفصل لكل سطح بفضل صمامات سيلينيوم الموجودة
- في كل طباق

BR 60	BRS 60	BRS 75
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	1955 x 2232 x 2407 mm	1955 x 2477 x 2407 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	3.500 kg	3.800 kg
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق	4	4
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	1,1 kW	1,1 kW
Isı kapasitesi Heat Capacity Тепловая Мощность القدرة الحرارية	60.000 kcal/h	64.500 kcal/h
Çalışma Isı Kapasitesi Operational Heat Capacity Эксплуатационная Мощность القدرة الحرارية أثناء التشغيل	36.000 kcal/h	38.700 kcal/h
Maksimum Sıcaklık Değeri Max. Temperature Макс. Температура الحد الأقصى للحرارة	300 °C	300 °C
Egzoz Vaca Çapı Exhaust Chimney Diameter Диаметр Выхлопной Трубы قطر المدخنة الرئيسية	114 mm	114 mm
Davlumbaz Bacası Çapı Hood Chimney Diameter Диаметр Трубы Вытяжки قطر مدخنة البخار	110 mm	110 mm
Kat Yüksekliği Height of Deck Высота Яруса ارتفاع الطابق	175 mm	175 mm
Fırın İç Ölçüleri Internal Dimensions Внутр. Размеры Печи الأبعاد الداخلية	1225 x 1328 mm	1225 x 1548 mm
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	6 m ²	6 m ²
Su Basıncı Water Pressure Давление Воды ضغط الماء	3 - 5 bar	3 - 5 bar
Palet Arabası Uzunluğu Canvas Loader Length Длина Паллетной Тележки طول عربة اللوحات	1750 mm	2000 mm
Palet Arabası Genişliği Width of Palette Carriage Ширина Паллетной Тележки عرض عربة الألواح	600 mm	600 mm

TR

- Her kat için ayrı kontrol edilebilen selenoid valfli güçlü buhar sistemi
- Motorin, LPG veya Doğalgaz ile çalışabilme
- Mekanınıza değer katan tasarım
- Fırının max. sıcaklığını limitleyen ikincil emniyet termostatu
- Isı ve buhar dayanımı yüksek kontrol paneli
- Standart olarak sunulan davlumbaz
- Her katta ayrı ayrı açılabilen 60cm eninde 2'li metal veya cam kapaklar
- 4 katlı yapısıyla ergonomik kullanım
- PLC veya elektromekanik tercih edilebilen kontrol paneli
- Demonte veya tam montajlı sevk edilebilme

ENG

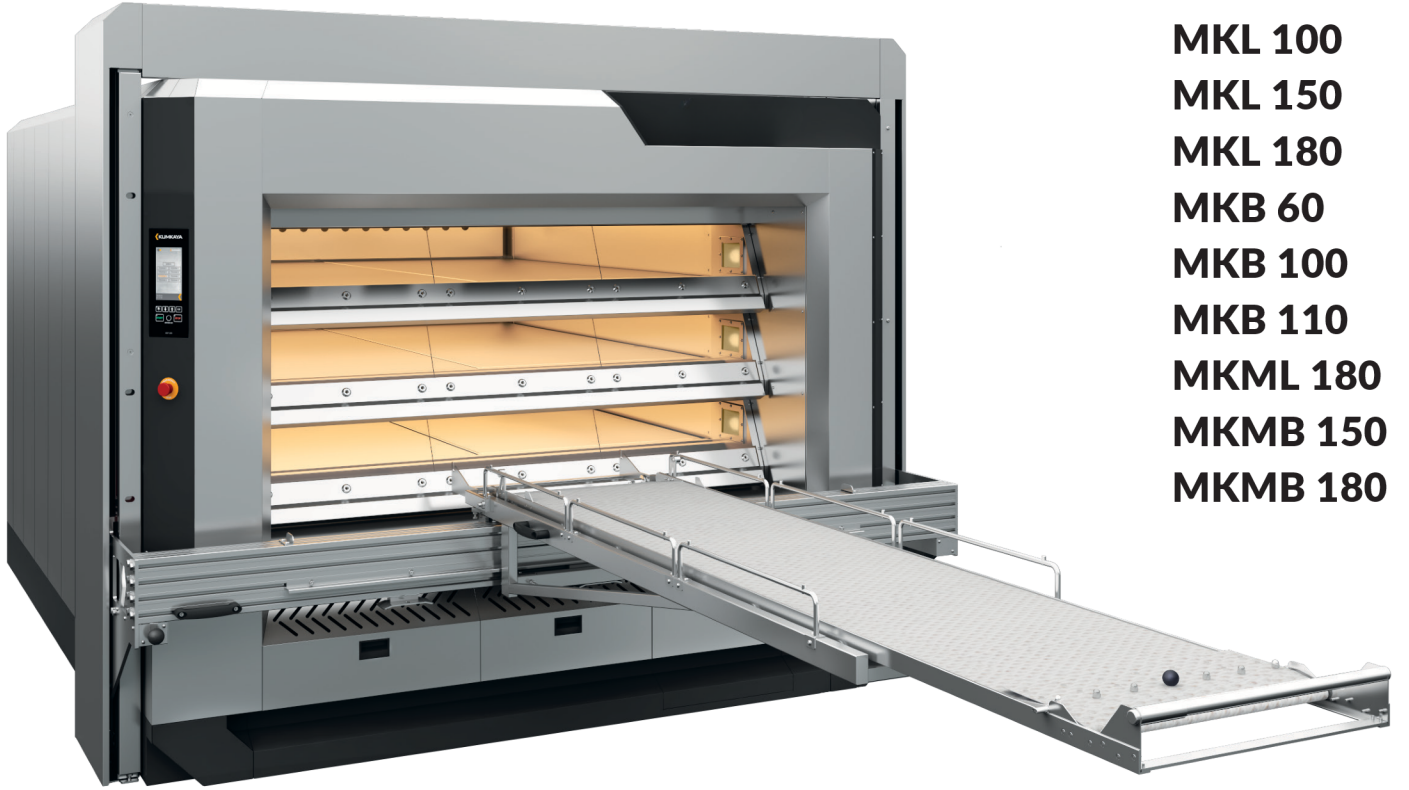
- Powerful steam system that is controllable separately for each deck with selenoid valves
- Can be fuelled with diesel, lpg, natural gas or solid fuel
- Value adding design
- Secondary safety thermostat for a safer operation
- Heat and steam resistant control panel
- Baking canopy is standard 60 cm width double glass/metal doors on each deck
- Ergonomic operation with 4 decks
- Electromechanical or optional PLC control panel

RU

- 4-х ярусные подовые паротрубные печи с кольцеобразными трубами обслуживаются ручными укладчиками.
- Камера сгорания выложена огнеупорными трубами покрытыми бетоном.
- Боковые стенки без бетона для быстрого изменения температуры для выпечки ассортимента.
- Экономит до 30% топлива.
- Конкурирующее качество схожее со вкусом выпечки в традиционных печах.
- Отличное распределение тепла внутри и между ярусами.
- Механизм управления шиберной заслонки дымохода установлен на передней части печи.
- Выпечка с не прямым обогревом.
- Прочный подовый камень укрепленный нерж.сталью.

AR

- الوقود المستخدم الديزل أو الغاز السائل أو الغاز الطبيعي أو الوقود الصلب
- تصميم يضفي تميزاً على مخبزكم
- تشغيل الفرن أكثر أماناً بفضل ترموستات الأمان الثانوية
- لوحة تحكم مقاومة للحرارة والبخار
- لكل طابق مزدوج الأبواب عرض الباب الواحد 60 سم زجاج أو معدن
- استخدام الطوابق يتم بشكل سلس ومرح
- باللمس PLC يمكنك اختيار لوحة التحكم بين لوحة ميكانيكية أو لوحة تحكم



MKL 80
MKL 100
MKL 150
MKL 180
MKB 60
MKB 100
MKB 110
MKML 180
MKMB 150
MKMB 180

MANUEL KÜREK MANUAL LOADER РУЧНОЙ УКЛАДЧИК

الملقم اليدوي

TR

- 3 ve 4 katlı Borulu veya Siklotermik Kumkaya fırınlarını bir operatörle kolaylıkla yüklemek için tasarlanmıştır
- Herhangi bir motor veya elektrik bağlantısına ihtiyaç yoktur
- Kullanılan karşı ağırlıkla yükleme paleti rahatlıkla yukarı aşağı hareket edebilir
- Her kat yüksekliğinde kilitleme mekanizması bulunmaktadır
- Kullanılmadığı zamanlarda fırının üst kısmına kadar yükseltilecek kilitlenebilir
- İşçilikten tasarruf sağlar, az yer kaplar

ENG

- Designed to load 3 and 4 deck steam tube or cyclothermic ovens with single operator easily
- No need for a motor or electric connection
- Canvas loader can be moved up and down easily with the counterweight
- There is locking mechanism at each deck level
- Can be lifted to the top of the oven and locked there when not used
- Saves from labor, occupies small space

	MKL 80	MKL 100	MKL 150	MKL 180	MKB 60	MKB 100	MKB 110	MKML 180	MKML 150	MKMB 180
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота عرض * الطول * الارتفاع	2215 x 3060 x 2380 mm	2215 x 3610 x 2380 mm	2819 x 3610 x 2380 mm	2819 x 4020 x 2380 mm	2233 x 2842 x 2199 mm	2248 x 3612 x 2585 mm	2827 x 3674 x 2300 mm	3047 x 4025 x 2475 mm	3047 x 3676 x 2536 mm	3047 x 4176 x 2536 mm
Bant Geniřliđi Width of Belt Ширина Ленты عرض الحزام	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ađırlık Weight Вес الوزن	550 kg	560 kg	580 kg	595 kg	535 kg	575 kg	565 kg	630 kg	640 kg	650 kg
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	----	----	----	----	----	----	----	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW

RU

- Сконструирован для упрощения загрузки в 3-х и 4-х ярусные подовые печи KUMKAYA.
- Без необходимости подсоединения к двигателю или электричеству.
- Легкая загрузка с помощью противовеса,
- механическая фиксацией на необходимой высоте.
- После работы убирается к потолку производства.
- Экономит рабочий труд, занимает мало места.

AR

- مصمم لكي يعمل كمنظومة واحدة مع أفران طباقية 3 أو 4 طوابق سواء كان
- بنظام تسخين الأتانيبيأو بنظام تدوير الهواء
- لا يحتاج إلى موتور أو أي وصلات كهربائية
- يفضل النقل المثبت به للتوازن يمكن تحريك اللوحه لأعلى ولأسفل بسهولة
- خاصية قفل وتثبيت اللوحه على كل طباق
- يمكن رفعه إلى أعلى الفرن وقفله في حالة عدم الحاجة
- يوفر في إستخدام الأيدي العاملة و يشغل حيز صغير





LIDYA 5
LIDYA 9
LIDYA 6080
LIDYA 4

KONVEKSİYONLU FIRINLAR CONVECTION OVENS КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

أفران كونفيكشن الكهربائية

TR

- Pastaneler, marketler ve küçük işletmeler için tasarlanmış konveksiyonlu sabit tavalı fırınlardır
- 5 veya 9 adet 40x60cm tava kapasiteli
- Ayarlanabilir buhar üretimi
- İki kademeli kapı açma mekanizması
- Geniş kapı camlarıyla kolay pişirme takibi
- Az yer kaplayan kompakt dizayn

ENG

- Convection ovens with fixed trays are designed for pastries, supermarkets and small shops
- 5 or 9 pieces 40x60 cm tray capacity
- Adjustable steam
- Two stage door mechanism
- Easy to observe the baking thanks to wide door glass
- Compact design occupying a small space

RU

- Малогабаритный компактный дизайн.
- Цифровая или полу-автоматическая панель управления расположена на двери.
- Гармоничная выпечка за счет настройки вращения направления вентилятора.
- Двухслойная изоляция добавляет экономию расхода топлива.
- Двойное остекление, легко очищаемая конструкция двери.
- Наличие колес дает возможность легко перемещаться по помещению.
- Комбинируема с расстоечным шкафом, печью для пиццы или платформой.

AR

- صُممت هذه الأفران خصيصاً لمحلات الحلويات والأسواق التجارية والمقاهي الصغيرة
- تتسع ل 5 أو 10 صواني مقياس 40*60 سم
- نسبة البخار قابلة للتعديل
- يتم فتح الباب على مرحلتين
- سهولة متابعة مرحلة الخبز من باب الفرن الزجاجي
- تصميم فريد يشغل حيز صغير

	LIDYA 5	LIDYA 6080	MAYALAMA ODASI / FERMENTATION CHAMBER مقصورة التخمر / Ферментационная Камера	LIDYA 9	MAYALAMA ODASI / FERMENTATION CHAMBER مقصورة التخمر / Ферментационная Камера	LIDYA 4
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	1021 x 1235 x 880 mm	1021 x 1235 x 402 mm	1021 x 1235 x 641 mm	910 x 1209 x 1320 mm	910 x 1209 x 641 mm	774 x 783 x 597 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	174 kg	140 kg	150 kg	225 kg	135 kg	60 kg
Elektrik Türü Faz(Phase) Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	10 kW	6 kW	2 kW	19 kW	2 kW	6,6 kW
Tava Ebadı Tray Dimensions Размеры Противня البعاد الصينية	400 x 600 mm	400 x 600 mm	400 x 600 mm	400 x 600 mm	400 x 600 mm	400 x 600 mm
Tava Adedi Number of Trays Количество Противней عدد الصواني	5	2	10	9	10	4
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	1,2 m ²	0,48 m ²	---	2,2 m ²	---	1 m ²
Mayalama Alanı Fermentation Area Зона Ферментации مكان التخمر	---	---	2,4 m ²	---	2,4 m ²	---

TR

- Kapı üzerine yerleştirilmiş PLC ya da yarı otomatik kontrol paneli
- Fan dönüş yönü ayarıyla mükemmel pişirme dengesi
- Çift katlı izolasyonla üstün yakıt ekonomisi
- Çift camlı, kolay temizlenebilen kapı dizaynı
- Tekerlekleriyle kolay yer değiştirme
- Pizza fırını, mayalama kabini veya platformla kombine edilebilir

ENG

- PLC or semi-automatic control panel located on the door
- Perfect baking balance with adjustable fan rotation direction
- Superior fuel economy with double insulation
- Double glass door, designed to clean easily
- Easy to move thanks to its castors
- It can be combined with pizza oven, fermentation unit or platform

AR

- سُمك قاعدة التدوير ١٠مم مما يتيح خبز منتجات ذات أوزان ثقيلة
- الوقود المستخدم للأفران إما الديزل، الغاز السائل، الغاز الطبيعي أو الكهرباء
- تصميم يضفي تميزاً على مخبزكم
- منظم حرارة (ترموستات) للعمل أكثر أماناً
- لوحة تحكم مقاومة للحرارة والبخار
- للتحكم يمكنكم الاختيار بين شاشة تحكم باللمس أو لوحة إلكترونيكية
- نظام بخار قوي مدعم بصمامات السنيوليد
- يمكن فك الفرن بالكامل إلى أجزاء صغيرة مما يسمح بدخوله من الأبواب الصغيرة

RU

- Цифровая или полу-автоматическая панель управления расположена на двери.
- Гармоничная выпечка за счет наличия 2-х настраиваемых каналов подачи горячего воздуха.
- Двухслойная изоляция добавляет экономию расхода топлива.
- Двойное остекление, легко очищаемая конструкция двери.
- Наличие колес дает возможность легко перемещаться по помещению.
- Комбинируема с расстоечным шкафом, печью для пиццы или платформой.





KONVEKSİYONLU FIRINLAR CONVECTION OVENS КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

أفران كونفيكشن الكهربائية

TR

- Pastaneler, marketler ve küçük işletmeler için tasarlanmış konveksiyonlu döner tavalı fırınlardır
- 10 adet 40x60cm tava kapasiteli
- İki kademeli kapı açma mekanizması
- Geniş kapı camlarıyla kolay pişirme takibi
- Kaset sistemli ayarlanabilir buhar üretimi
- Kapı açıldığında otomatik boşaltma pozisyonu

ENG

- Convection ovens with rotating trays are designed for pastries, supermarkets and small shops
- 10 pieces 40x60 cm tray capacity
- Two stage door mechanism
- Easy to observe the baking thanks to wide door glass
- Cassette system adjustable steam
- Automatic unloading position when the door is open

RU

- Конвекционные печи разработанны для небольших кондитерских производств, магазинов и пекарен.
- Производительность 10 шт противней, размер 40x60 см.
- Двухступенчатый механизм открытия двери.
- Контроль процесса выпечки через большое смотровое окно.
- Регулировка количества пара.
- При открытии двери, принятие позиции для выгрузки готовой продукции.

AR

- صُممت هذه الأفران خصيصاً لمحلات الحلويات والأسواق التجارية والمقاهي الصغيرة
- تتسع ل ١٠ صواني مفاًس ٤٠*٦٠ سم
- يتم فتح الباب على مرحلتين
- سهولة متابعة مرحلة الخبز من باب الفرن الزجاجي
- سهولة معييار البخار بواسطة الفك والتركيب
- عند فتح الباب يتعدل الفرن اتوماتيكاً الى وضع التفريغ

	LIDYA 24	MAYALAMA ODASI / FERMENTATION CHAMBER مقصورة التخمر / Ферментационная Камера
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	1021 x 1235 x 1436 mm	1021 x 1235 x 641 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	300 kg	150 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	19,5 kW	2 kW
Tava Ebadı Tray Dimensions Размеры Противней أبعاد الصينية	400 x 600 mm	400 x 600 mm
Tava Adedi Number of Trays Количество Противней عدد الصواني	10	10
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للتخيز	2,4 m2	---
Mayalama Alanı Fermentation Area Зона Ферментации أماكن التخمر	---	2,4 m2

TR

- Az yer kaplayan kompakt dizayn
- Kapı üzerine yerleştirilmiş PLC ya da yarı otomatik kontrol paneli
- İki adet ayarlanabilir sıcak hava kanalıyla mükemmel pişirme dengesi
- Çift katlı izolasyonla üstün yakıt ekonomisi
- Çift camlı, kolay temizlenebilen kapı dizaynı
- Tekerlekleriyle kolay yer değiştirme
- Mayalama kabini veya platformla kombine edilebilir

RU

- Малогабаритный компактный дизайн.
- Электромеханическая или цифровая панель управления.
- Гармоничная выпечка за счет наличия двух каналов подачи горячего воздуха.
- Двухслойная изоляция добавляет экономию топлива.
- Двойное остекление, легко очищаемая конструкция двери.
- Наличие колес дает легкость перемещения по помещению.
- Комбинируема с расстоечным шкафом или платформой.

ENG

- Compact design occupying a small space
- PLC or semi-automatic control panel located on the door
- Two adjustable hot air channel for perfect baking balance
- Superior fuel economy with double insulation
- Double glass door, designed to clean easily
- Easy to move thanks to its castors
- It can be combined with pizza oven, fermentation unit or platform

AR

- تصميم فريد يشغل حيز صغير
- لوحة التحكم سواء كانت إلكترونيكية أو شاشة باللمس مركبة على باب الفرن
- مزود بقناتين للهواء الساخن لتوازن مثالي للحرارة
- بفضل العزل الحراري المزدوج فهو إقتصادي في إستهلاك الطاقة
- باب زجاجي مزدوج قابل للفك بسهولة للتنظيف
- مزود بالفرن بعجلات تسهل نقله من مكان لآخر
- يمكن دمجه مع فرن البيتزا أو وحدة التخمر أو قاعدة للفرن حسب الطلب



EF 6080
EF 12080

KATLI MODÜLER FIRINLAR

MODULAR DECK OVENS

ПОДОВАЯ МОДУЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ

أفران متعددة الطوابق

TR

- Küçük ve orta ölçekli işletmeler, restoranlar, pizza üreticileri için tasarlanmış taş tabanlı, elektrikli katlı fırınlardır
- Birbirinden bağımsız kontrol edilebilen pişirme hücreleri
- Katların alt ve üst rezistanslarını farklı sıcaklıklara ayarlama imkanı
- Gövde üzerine yerleştirilmiş PLC ya da yarı otomatik kontrol paneli
- Her kat için ayrı tasarlanmış otomatik buhar üretimi
- Kilitli tekerlek mekanizması
- Mayalama kabini veya platformla kombine edilebilir

ENG

- Stone based electric deck ovens designed for small and middle size shops, restaurants and pizza shops
- Independently controllable decks
- Base and upper resistances of the decks can be adjusted for different temperatures
- PLC or semi-automatic control panel placed on the body
- Automatic steam system designed for each deck
- Lockable casters
- It can be combined with fermentation cabinet or platform

RU

- Подовая модульная электрическая печь сконструирована для производств со средней и не большой производительностью, ресторанов, маркетов.
- Не зависимые друг от друга камеры выпечки.
- Настройка нижних и верхних ТЕНов в разных температурных режимах на каждом ярусе.
- Электромеханическая или цифровая панель управления на корпусе.
- Для каждого яруса отдельная подача пара.
- Механическая фиксация колес.
- Комбинируема с расстоечным шкафом или платформой.

AR

- أفران كهربائية ذات قاعدة حجرية مصممة للمتاجر الصغيرة والمتوسطة الحجم والمطاعم ومحلات البيتزا
- لوحة تحكم مستقلة لكل طابق على حدى
- يمكن ضبط الحرارة العلوية والسفلية في كل طابق بشكل منفصل
- لوحة تحكم ديجيتال أو شاشة باللمس حسب الاختيار
- نظام تلقائي لتوزيع البخار لكل طابق على حدى
- عجلات الفرن قابلة للغلق والفتح
- يمكن دمجه مع دولاب التخمر أو قاعدة معدنية

	EF 6080-1	EF 12080-1	EF 12080-2	EF 12080-3	MAYALAMA ODASI / FERMENTATION CHAMBER Ферментационная Камера / مكنة التخمر
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	1103 x 1300 x 190 mm	1635 x 1300 x 765 mm	1635 x 1300 x 1225 mm	1635 x 1300 x 1685 mm	1635 x 1300 x 758 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	190 kg	325 kg	565 kg	805 kg	130 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	5,7 kW	11 kW	21,75 kW	32,5 kW	2 kW
Tava Ebadı Tray Dimensions Размеры Противня أبعاد الصينية	600 x 800 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm
Tava Adedi Number of Trays Количество Противней عدد الصواني	1	2	4	6	8
Kat Adedi Number of Decks Количество عدد الطوابق	1	1	2	3	1
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	0,48 m ²	0,96 m ²	1,92 m ²	2,88 m ²	---
Mayalama Alanı Fermentation Area Зона Ферментации مكنة التخمر	---	---	---	---	3,9 m ²





OT 150
OT 180

OTOMATİK KATLI FIRINLAR - BORULU SİSTEM AUTOMATIC STEAM TUBE OVENS

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПОДОВЫЕ СИСТЕМЫ - ПАРОТРУБНОГО ТИПА

مجموعة الأفران الطابقية الأتوماتيكية بنظام تسخين الأنابيب

TR

- 4 katlı borulu fırınlarla otomatik yükleme-boşaltma ünitelerinin kullanıldığı sistemdir
- Yeterince yüksek olmayan binalarda otomasyonla ekmek üretilmesi için tasarlanmıştır
- PLC kontrollü dokunmatik ekranıyla kolaylıkla programlanabilir
- Fırın ısısı, pişirme derecesi, buhar miktarı gibi parametreler farklı ürünler için hafızada saklanabilir
- Dünyanın önde gelen markalarının ürettiği elektrik malzemeleri, motorlar ve kablolar kullanılmıştır
- Kalifiye elemana ihtiyaç duyulmaz
- Yükleme-boşaltma esnasında kapaklar kısa süreliğine açık kaldığından fırınlarda ısı kaybı minimumdur

ENG

- The system integrates robot loader / unloader with 4 deck steam tube ovens
- Designed to produce bread with automation at low clearance
- Can be easily programmed with PLC touch screen
- All parameters like heat, time and steam amount can be programmed for different products
- All electric components, motors and cables are from the worldwide known leading manufacturers
- No need for qualified labor
- As the deck doors are open for a short period during loading / unloading, heat loss is at minimum

RU

- Автоматическая система состоящая из 4-х ярусных подовых паротрубных печей и робота-укладчика.
- Сконструирована для автоматизации производств с не высокими потолками.
- Сенсорная панель управления легко настраиваема.
- Сохранение в памяти параметров температуры печи, количество пара для разной продукции.
- Используемые электрические материалы, двигатели и кабели ведущих мировых брендов.
- Нет необходимости в квалифицированном персонале.
- Поскольку дверцы остаются открытыми в течение короткого периода времени во время погрузки и разгрузки, потери тепла в печи минимальны.

AR

- تتألف هذه المجموعة من الملقم الآلي للتحميل والتفريغ ألياً مع أفران ذات أربعة طوابق بنظام تسخين الأنابيب
- مصمم خصيصاً لإنتاج الخبز ألياً للأماكن ذات الإرتفاع المحدود
- يمكن برمجته بسهولة من شاشة لوحة التحكم
- يمكن تعيين الحرارة والبخار وزمن الخبز وحفظها في برامج لعدة منتجات مختلفة
- جميع الأجزاء الكهربائية والكابلات المستخدمة من أسماء تجارية رائدة في العالم
- سهل الإستخدام لا يحتاج إلى عمالة مدربة
- فتح وغلق الأبواب بكل طابق يتم بشكل سريع لذا فقدان الحرارة داخل الفرن يكون قليل جداً

	OT-150-1	OT-150-2	OT-150-3	OT-180-1	OT-180-2	OT-180-3
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	2600x9377x2912mm	5200x12.281x3124 mm	7800x12.281x3124mm	2600x10377x2912mm	5200x13377x2912mm	7800x13377x2912mm
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	8,5 kW	10,5 kW	11,5 kW	8,5 kW	10,5 kW	11,5 kW
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق	4 4	4	4	4	4	4
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	15 m ²	30 m ²	45 m ²	18 m ²	36 m ²	54 m ²

TR

- %40'a kadar enerji tasarrufu sağlar
- Motorin, LPG, Doğalgaz, Elektrik veya katı yakıtla çalışabilir
- Aynı yüklemle ünitesiyle 4 fırına kadar yüklem yapılabilir
- Gerek duyulmadığında fırınların bir kısmı beklemeye alınabilir
- Kontrol paneli farklı dillere çevrilebilir
- Üretim kapasitelerine oranla kapladığı alan azdır
- İşçilikten tasarruf sağlar
- Hijyenik üretime yardımcı olur
- Yazılımsal servis desteği internet olan her ortamda uzaktan erişimle sağlanabilir
- İstenildiğinde tam otomatik fermentasyon üniteleriyle kombine edilebilir
- Isı ve buhar dayanımı yüksek kontrol paneli

ENG

- Fuel efficiency up to %40
- Can be fuelled with diesel, lpg, natural gas or solid fuel
- Up to 4 ovens can be operated with single loading unit
- According to capacity some of the ovens can be paused
- Control panel has various language options
- Compared to their production capacity they occupy small spaces
- Saves from labor cost
- Supports hygienic production
- Software support can be given with remote access as long as there's internet connection
- It can also be integrated with automatic fermentation units

RU

- Обеспечивается экономия энергии до 40%.
- Работает на дизеле, природном газе и твердом топливе.
- Робот-укладчик способен обслуживать до 4 печей
- Некоторые из печей можно не использовать, в зависимости от объема производительности.
- Панель управления переводится на разные языки.
- Производственные мощности на не большой занимаемой площади.
- Автоматизация экономит рабочий труд.
- Обеспечивает санитарно-гигиенические требования на производстве.
- Поддержка программного обеспечения предоставляется удаленным доступом с помощью интернета.
- По запросу может быть объединен с автоматическим расстоечным шкафом.

AR

- إقتصادي في إستهلاك الوقود لنسبه تصل إلى ٤٠ %
- الوقود المستخدم للأفران إما الديزل, الغاز السائل, الغاز الطبيعي أو الوقود الصلب
- يمكن للملقم الآلي الواحد أن يعمل مع ٤ أفران طباقية
- وفقاً للقدرة الإنتاجية المطلوبة يمكن إيقاف بعض الأفران وتشغيل بعضها
- لوحة التحكم بها خاصية إختيار لغة التشغيل
- لا يشغل مساحة كبيرة إذا قارنها بالقدرة الإنتاجية له
- موفر في إستخدام الأيدي العاملة
- يدعم المنتجات الصحيه
- يمكن توفير خدمة الدعم التقني لنظام البرمجة عن بُعد عبر الإنترنت
- يمكن ربطه بوحدات التخمر الآلية ليعمل كخط متكامل





OT 225
OT 280
OT 350

	OT-225-1
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	2600x9377x3354mm
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	8,5 kW
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق	6
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	22,5 m ²

OTOMATİK KATLI FIRINLAR - BORULU SİSTEM AUTOMATIC STEAM TUBE OVENS АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПОДОВЫЕ СИСТЕМЫ - ПАРОТРУБНОГО ТИПА

مجموعة الأفران الطابقيّة الأتوماتيكية بنظام تسخين الأنابيب

TR

- 6 katlı borulu fırınlarla otomatik yükleme-boşaltma ünitelerinin kullanıldığı sistemdir
- PLC kontrollü dokunmatik ekranıyla kolaylıkla programlanabilir
- Fırın ısısı, pişirme derecesi, buhar miktarı gibi parametreler farklı ürünler için hafızada saklanabilir
- Dünyanın önde gelen markalarının ürettiği elektrik malzemeleri, motorlar ve kablolar kullanılmıştır
- Kalifiye elemana ihtiyaç duyulmaz
- Yükleme-boşaltma esnasında kapaklar kısa süreliğine açık kaldığından fırınlarda ısı kaybı minimumdur
- %40'a kadar enerji tasarrufu sağlar
- Motorin, LPG, Doğalgaz, Elektrik veya katı yakıtla çalışabilir

ENG

- The system integrates robot loader / unloader with 6 deck steam tube ovens
- Can be easily programmed with PLC touch screen
- All parameters like heat, time and steam amount can be programmed for different products
- All electric components, motors and cables are from the worldwide known leading manufacturers
- No need for qualified labor
- As the deck doors are open for a short period during loading / unloading, heat loss is at minimum
- Fuel efficiency up to %40
- Can be fuelled with diesel, lpg, natural gas or solid fuel

RU

- Автоматическая система состоящая из 6-ти ярусных подовых паротрубных печей и робота-укладчика.
- Сконструирована для автоматизации производств с не достаточно высокими зданиями.
- Сенсорная панель управления легко настраиваема.
- Сохранение в памяти параметров температуры печи, количество пара для разной продукции.
- Используются электрические материалы, двигатели и кабели ведущих мировых брендов.
- Нет необходимости в квалифицированном персонале.
- Поскольку дверцы остаются открытыми в течение короткого периода времени во время погрузки и разгрузки, потери тепла в печи минимальны.
- Обеспечивается экономия энергии до 40%.
- Работает на дизеле, природном газе и твердом топливе.

AR

- تتألف هذه المجموعة من الملقم الآلي للتحميل والتفريغ ألياً مع أفران ذات ستة طوابق بنظام تسخين الأنابيب
- يمكن برمجته بسهولة من شاشة لوحة التحكم
- يمكن تعيين الحرارة والبخار وزمن الخبز وحفظها في برامج لعدة منتجات مختلفة
- جميع الأجزاء الكهربائية والكابلات المستخدمة من أسماء تجارية رائدة في العالم
- سهل الاستخدام لا يحتاج إلى عمالة مدربة
- فتح وغلق الأبواب بكل طابق يتم بشكل سريع لذا فقدان الحرارة داخل الفرن يكون قليل جداً
- إقتصادي في إستهلاك الوقود لنسبه تصل إلى 40%
- الوقود المستخدم للأفران إما الديزل, الغاز السائل, الغاز الطبيعي أو الوقود الصلب

OT-225-2	OT-225-3	OT-280-1	OT-280-2	OT-280-3	OT-350-1	OT-350-2	OT-350-3
5200x12377x3556mm	7800x12377x3556mm	2600x10303x3354mm	5200x12739x3543mm	7800x12739x3543mm	2600x11529x3354mm	5200x15033x3544mm	7800x15033x3544mm
380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
10,5 kW	11,5 kW	8,5 kW	10,5 kW	11,5 kW	9,5 kW	11,5 kW	12,5 kW
6	6	6	6	6	6	6	6
45 m ²	67,5 m ²	28 m ²	56 m ²	84 m ²	35 m ²	70 m ²	105 m ²

TR

- Aynı yükleme ünitesiyle 3 fırına kadar yükleme yapılabilir
- Gerek duyulmadığında fırınların bir kısmı beklemeye alınabilir
- Kontrol paneli farklı dillere çevrilebilir
- Üretim kapasitelerine oranla kapladığı alan azdır
- İşçilikten tasarruf sağlar
- Hijyenik üretime yardımcı olur
- Yazılımsal servis desteği internet olan her ortamda uzaktan erişimle sağlanabilir
- İstenildiğinde tam otomatik fermentasyon üniteleriyle kombine edilebilir

RU

- Робот-укладчик способен обслуживать до 4 печей.
- Некоторые из печей можно не использовать, в зависимости от объема производительности.
- Панель управления переводится на разные языки.
- Производственные мощности на не большой занимаемой площади.
- Автоматизация экономит рабочий труд.
- Обеспечивает санитарно-гигиенические требования на производстве.
- Поддержка программного обеспечения предоставляется удаленным доступом с помощью интернета.
- По запросу может быть объединен с автоматическим расстоечным шкафом.

ENG

- Up to 3 ovens can be operated with single loading unit
- According to capacity some of the ovens can be paused
- Control panel has various language options
- Compared to their production capacity they occupy small spaces
- Saves from labor cost
- Supports hygienic production
- Software support can be given with remote access as long as there's internet - connection
- It can also be integrated with automatic fermentation units

AR

- يمكن للملقم الآلي الواحد أن يعمل مع 4 أفران طباقية
- وفقاً للقدرة الإنتاجية المطلوبة يمكن إيقاف بعض الأفران وتشغيل بعضها
- لوحة التحكم بها خاصية إختيار لغة التشغيل
- لا يشغل مساحة كبيرة إذا قارنها بالقدرة الإنتاجية له
- موفر في إستخدام الأيدي العاملة
- يدعم المنتجات الصحية
- يمكن توفير خدمة الدعم التقني لنظام البرمجة عن بُعد عبر الإنترنت
- يمكن ربطه بوحدات التخمر الألية ليعمل كخط متكامل





OTM 180
OTM 270
OTM 360

OTOMATİK KATLI FIRINLAR - SİKLOTERMİK AUTOMATIC CYCLOTHERMIC DECK OVENS АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПОДОВЫЕ СИСТЕМЫ- ЦИКЛОТЕРМИЧЕСКОГО ТИПА

مجموعة الأفران الطابقية الأتوماتيكية بنظام تدوير الهواء

TR

- 4, 6 ve 8 katlı siklotermik katlı fırınlarla otomatik yükleme-boşaltma ünitelerinin kullanıldığı sistemdir
- PLC kontrollü dokunmatik ekranıyla kolaylıkla programlanabilir
- Fırın ısısı, pişirme derecesi, buhar miktarı gibi parametreler farklı ürünler için hafızada saklanabilir
- Dünyanın önde gelen markalarının ürettiği elektrik malzemeleri, motorlar ve kablolar kullanılmıştır
- Kalifiye elemana ihtiyaç duyulmaz
- Yükleme-boşaltma esnasında kapaklar kısa süreliğine açık kaldığından fırınlarda ısı kaybı minimumdur
- %30'a kadar enerji tasarrufu sağlar
- Motorin, LPG, Doğalgaz, Elektrik veya katı yakıtla çalışabilir

ENG

- These are systems that robot loaders are integrated with 4, 6 and 8 deck cyclothermic ovens
- Can be easily programmed with PLC touch screen
- All parameters like heat, time and steam amount can be programmed for different products
- All electric components, motors and cables are from the worldwide known leading manufacturers
- No need for qualified labor
- As the deck doors are open for a short period during loading / unloading, heat loss is at minimum
- Fuel efficiency up to %30
- Can be fuelled with diesel, lpg, natural gas or solid fuel

RU

- Автоматическая система состоящая из 4, 6 или 8 ярусных подовых паротрубных печей и робота-укладчика.
- Сконструирована для автоматизации производств с не высокими потолками.
- Сенсорная панель управления легко настраиваема.
- Сохранение в памяти параметров температуры печи, количество пара для разной продукции.
- Используются электрические материалы, двигатели и кабели ведущих мировых брендов.
- Нет необходимости в квалифицированном персонале.
- Поскольку дверцы остаются открытыми в течение короткого периода времени во время погрузки и разгрузки, потери тепла в печи минимальны.
- Обеспечивается экономия энергии до 30%.
Работает на дизеле, природном газе и твердом топливе.

AR

- مجموعة الخبز المكونة من الملقم الآلي للتحميل والتفريغ مع أفران بنظام تدوير الهواء 4 أو 6 حتى 8 طوابق
- يمكن برمجته بسهولة من خلال شاشة لوحة التحكم باللمس
- يمكن تعيين الحرارة والبخار وزمن الخبز وحفظها في برامج لعدة منتجات مختلفة
- جميع الأجزاء الكهربائية والكابلات المستخدمة من أسماء تجارية رائدة في العالم
- لا حاجة للعمالة المؤهلة
- فتح وغلق الأبواب بكل طباق يتم بشكل سريع لذا فقدان الحرارة داخل الفرن يكون قليل جداً
- استهلاك وقود أقل بنسبة 30%
- الوقود المستخدم للأفران إما الديزل، الغاز السائل، الغاز الطبيعي أو الوقود الصلب

	OTM-270-1	OTM-270-2	OTM-360-1
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	2650x9809x3338mm	5300x12379x3480 mm	2650x9882x3935mm
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	14,4 kW	24 kW	14,4 kW
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق	6	6	6
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	27 m ²	54 m ²	36 m ²

TR

- Aynı yüklemeye ünitesiyle 3 fırına kadar yüklemeye yapılabilir
- Gerek duyulmadığında fırınların bir kısmı beklemeye alınabilir
- Kontrol paneli farklı dillere çevrilebilir
- Üretim kapasitelerine oranla kapladığı alan azdır
- İşçilikten tasarruf sağlar
- Hijyenik üretime yardımcı olur
- Yazılımsal servis desteği internet olan her ortamda uzaktan erişimle sağlanabilir
- İstenildiğinde tam otomatik fermentasyon üniteleriyle kombine edilebilir
- Siklotermik fırınların esnek yapısı nedeniyle ısı değişimleri kısa sürede yapılabilir

RU

- Робот-укладчик способен обслуживать до 4 печей.
- Робот-укладчик способен обслуживать до 3 печей.
- Некоторые из печей можно не использовать, в зависимости от объема производительности.
- Панель управления переводится на разные языки.
- Производственные мощности на не большой занимаемой площади.
- Автоматизация экономит рабочий труд.
- Обеспечивает санитарно-гигиенические требования на производстве.
- Поддержка программного обеспечения предоставляется удаленным доступом с помощью интернета.
- По запросу может быть объединен с автоматическим расстоечным шкафом.
- Возможность изменения температурного режима циклотермических печей за короткое время.

ENG

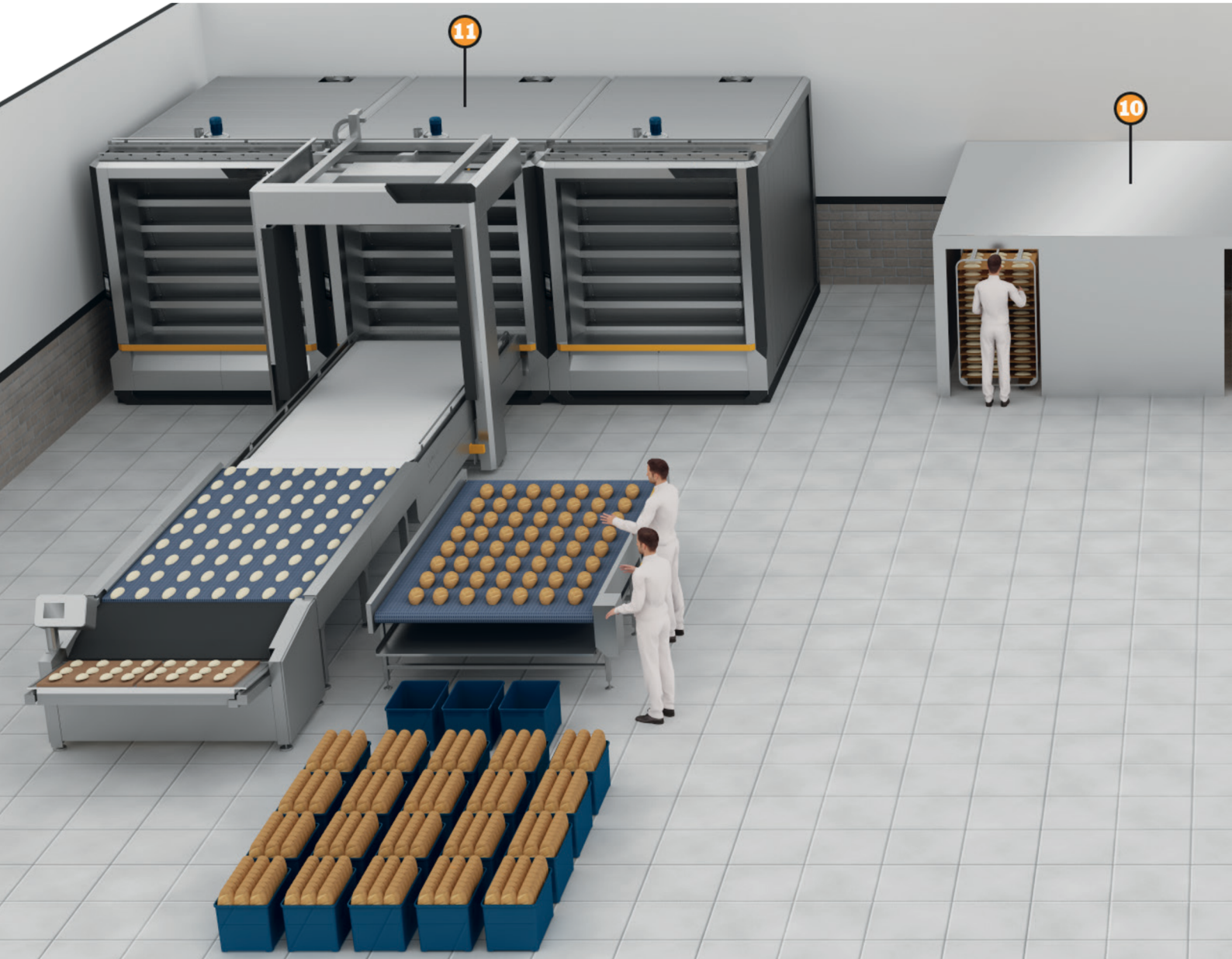
- Up to 3 ovens can be operated with single loading unit
- According to capacity some of the ovens can be paused
- Control panel has various language options
- Compared to their production capacity they occupy small spaces
- Saves from labor cost
- Supports hygienic production
- Software support can be given with remote access as long as there's internet connection
- It can also be integrated with automatic fermentation units
- Thanks to their flexible nature heat of the cyclothermic ovens can be changed in a short time

AR

- يمكن للملقم الآلي الواحد أن يعمل مع 3 أفران طباقية
- وفقاً للقدرة الإنتاجية المطلوبة يمكن إيقاف بعض الأفران وتشغيل بعضها
- لوحه التحكم بها خاصية إختيار لغة التشغيل
- لا يشغل مساحة كبيرة إذا قارنها بالقدرة الإنتاجية له
- موفر في إستخدام الأيدي العاملة
- يدعم المنتجات الصحيه
- يمكن توفير خدمة الدعم التقني لنظام البرمجة عن بُعد عبر الإنترنت
- يمكن ربطه بوحدات التخمر الآلية ليعمل كخط متكامل
- بفضل مرونة هذه الأفران يمكن تغيير درجة حرارتها في وقت قصير



1	SP250M	SEYYAR KAZANLI SİRİRAL MİKSER	s 43
2	KSC600	SU SOĞUTMA	s 69
3	ELM750PI	UN ELEME MAKİNESİ	s 63
4	KD250	KALDIRMA DEVİRME MAKİNESİ	s 45
5	DM2002	KESME TARTMA MAKİNESİ	s 47
6	CM3000S	KONİK ÇEVİRME MAKİNESİ	s 53
7	PMS804	STATİK ARA DİNLENDİRME MAKİNESİ	s 57
8	LM2500	UZUN ŞEKİL VERME MAKİNESİ	s 59
9	TA900*800	TAVA ARABASI	
10	FERMANTASYON ODASI		
11	OT350-3	OTOMATİK KATLI FIRIN - BORULU SİSTEM	s 35



1	SP250M	СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС С ОТКАТНОЙ ДЕЖОЙ	стр 43
2	KSC600	ОХЛАДИТЕЛИ ВОДЫ	стр 69
3	ELM750PI	МУКОПРОСЕИВАТЕЛИ	стр 63
4	KD250	ДЕЖЕПОДЪЕМОПРОКИДЫВАТЕЛИ	стр 45
5	DM2002	ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ С ФУНКЦИЕЙ ОКРУГЛЕНИЯ	стр 47
6	CM3000S	ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ	стр 53
7	PMS804	СТАТИЧЕСКИЕ КАМЕРЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ	стр 57
8	LM2500	ТЕСТОЗАКАТЫВАЮЩИЕ МАШИНЫ	стр 59
9	TA900*800	ТЕЛЕЖКА	
10	ШКАФ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ		
11	OT350-3	АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПОДОВЫЕ СИСТЕМЫ - ПАРОТРУБНОГО ТИПА	стр 35

1	SP250M	REMOVABLE BOWL SPIRAL MIXERS	pg 43
2	KSC600	WATER COOLER	pg 69
3	ELM750PI	FLOUR SIFTERS	pg 63
4	KD250	TILTING MACHINE	pg 45
5	DM2002	VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER	pg 47
6	CM3000S	CONIC ROUNDER	pg 53
7	PMS804	STATIC INTERMEDIATE PROOFER	pg 57
8	LM2500	LONG MOULDER	pg 59
9	TA900*800	PAN CARRIAGE	
10	FERMENTATION CHAMBER		
11	OT350-3	AUTOMATIC STEAM TUBE OVENS	pg 35



1 2 3 4 5 6 7	SP250M	العجانات الحلزونية مع حلة متنقلة	43
8 9 10 11	KSC600	مبردات الماء	69
OT350-3	ELM750PI	أجهزة غربلة الطحين	63
	KD250	والإنقلاب "ماكينة الرفع	45
	DM2002	ماكينات تقطيع العجين الحجمية	47
	CM3000S	ماكينة تكوير العجين	53
	PMS804	ماكينات التريح الوسطي للعجين بدون حركة	57
	LM2500	ماكينات تشكيل العجين المتداول	59
	TA900*800	عربة الصواني	
		غرفة التخمر	
		مجموعة الأفران الطابقية الآتوماتيكية بنظام تسخين الألبان	35



SP 80
 SP 100
 SP 130
 SP 160
 SP 160B
 SP 200
 SP 130K
 SP 200K

	SP 80
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	745x1257x1386mm
Ağırlık Weight Вес الوزن	±%5 660 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	6,5 kW
Kazan Kapasitesi (Un) Bowl Capacity (Flour) Объем Дежи (Мука) قدرة استيعاب الحلة طحين	50 kg
Kazan Kapasitesi (Hamur) Bowl Capacity (Dough) Объем Дежи (Тесто) قدرة استيعاب الحلة عجین	80 kg
Kazan Çarı Bowl Diameter Диаметр Дежи قطر الحلة أو الوعاء	Ø 700 x 410 mm
Kalkış yüksekliği max. Height of the Machine on Discharge Position Подъемная Высота (макс.) ارتفاع الماكينة في وضع التفريغ	-----
Hamur Dökme Yüksekliği Discharge Height Высота Разгрузки Теста ارتفاع التفريغ	-----

SABİT KAZANLI MİKSERLER

FIXED BOWL SPIRAL MIXERS

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖОЙ

العجانات الثابتة ذات الذراع الحلزوني

TR

- Sabit kazanlı, iki devirli ve iki motorlu yeni nesil hamur yoğurma makinalarıdır
- Paslanmaz kazan, bıçak ve karıştırma kolu
- Düşük ve yüksek hızlar için bağımsız ayarlanabilen yoğurma süresi
- Monoblok gövde tasarımıyla titreşimsiz çalışma
- 16 kanallı kayış kasnaklı güç iletimiyle düşük ses yayılımı
- Kauçuk tabanlı sabitleme ayakları
- Metal veya ABS malzemeden imal edilebilen kazan kapağı

ENG

- New generation dough mixing machines with two speed two motors
- Stainless steel bowl, mixing arm and knife
- Independently adjustable low speed and high speed timers
- Monoblock construction for vibration free operation
- Low noise emission with 16 channel pulley belt power transmission
- Rubber feet for fixing
- Bowl lid can be manufactured of metal or ABS

RU

- Двухскоростной и двухмоторный тестомес нового поколения со стационарной дежой.
- Дежа, нож, месильный орган из нерж.стали.
- Настраиваемый двухскоростной таймер замеса теста.
- Бесшумная работа с моноблочным корпусом.
- Низкий уровень шума за счет наличия шкифа с 16-канальной ременной передачей.
- Каучуковые опорные основания.
- Защитная решетка из нерж стали или крышка из ABS пластика.

AR

- جيل جديد من ماكينات خلط العجين مزود بمحركين مزدوجة السرعة
- الوعاء وذراع الخلط والسكين من الستانليس ستيل
- عداد زمني لتعيين السرعة المنخفضة والسرعة الأعلى بشكل منفصل
- الهيكل مصنوع من قطعة واحدة ذات متانة عالية تقلل الإهتزاز
- حزام واحد لبكرة التدوير به 16 قناة مما يقلل الضجّة
- سنادات مطاطية لتثبيت الماكينة
- غطاء الوعاء يمكن أن يكون مصمت أو شبكي معدني

SP 100	SP 130	SP 160	SP 160B	SP 200	SP 130K	SP 200K
745x1257x1386mm	846x1340x1420 mm	946x1506x1465mm	929x1499x1397mm	946x1506x1465mm	1341x1748x1385mm	1520x1946x1748mm
660 kg	690 kg	740 kg	740 kg	780 kg	1.280 kg	1.640 kg
380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
6,5 kW	8,25 kW	9,75 kW	9 kW	9,75 kW	9,75 kW	11 kW
62,5 kg	80 kg	100 kg	100 kg	125 kg	80 kg	125 kg
100 kg	130 kg	160 kg	160 kg	200 kg	130 kg	200 kg
Ø 700 x 410 mm	Ø 800 x 410 mm	Ø 900 x 420 mm	Ø 900 x 500 mm	Ø 900 x 475 mm	Ø 800 x 410 mm	Ø 900 x 475 mm
----	----	----	----	----	2600 mm	3004 mm
----	----	----	----	----	1385 mm	1562 mm

TR

- Otomatik veya manuel kullanım imkanı
- Kazan kapağında emniyet svici
- İki yöne dönebilen kazan tasarımı
- Geleneksel hamur yoğurma makinalarına kıyasla yarıdan daha az yoğurma süresi
- Tekerlekleriyle kolay hareket edebilme
- İsteğe bağlı olarak entegre hidrolik kaldırma ünitesiyle birlikte satın alınabilir



**KALDIRMALI DEVİRMELİ
SİRAL MİKSER
TILT OVER SPIRAL MIXERS
СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ С ФУНКЦИЕЙ
ПОДНЯТИЯ И ПЕРЕВОРОТА
العجانات المنقلبة ذات الذراع الحلزوني**

ENG

- Automatic or manual operation is available
- Safety switch installed on bowl lid
- Bowl can rotate to both directions
- Less than half time of mixing compared to conventional dough mixers
- Easy to move with castors
- It's also available with integrated hydraulic lifting unit

RU

- Ручной или автоматический режим работы, реверс дежи.
- Предохранительный выключатель на крышке.
- Ускоренное время замеса, в сравнении с традиционными машинами для замешивания теста.
- Легкое передвижение благодаря наличию колес.
- Можно приобрести со встроенным гидравлическим подъемным устройством.

AR

- إمكانية تشغيل الماكينة على النظام اليدوي أو الأتوماتيكي
- غطاء العجانة موصول بحساسات الأمان لتوقف الماكينة تلقائياً عند فتح الغطاء
- الحلة تدور في الإتجاهين
- تستغرق مدة زمنية أقل من نصف المدة في العجانات التقليدية
- مزودة بعجلات لسهولة النقل من مكان لآخر
- متاحة أيضاً مع أنظمة الرفع الهيدروليكي



SEYYAR KAZANLI SPİRAL MİKSER REMOVABLE BOWL SPIRAL MIXERS СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС С ОТКАТНОЙ ДЕЖОЙ

العجائنات الحلزونية مع حلة متنقلة

TR

- Mobil kazanlı, iki devirli ve iki motorlu yeni nesil hamur yoğurma makinalarıdır
- Paslanmaz kazan, bıçak ve karıştırma kolu
- Güçlendirilmiş gövde tasarımıyla titreşimsiz çalışma
- 16 kanallı kayış kasnaklı güç iletimiyle düşük ses yayılımı
- Kauçuk kazan döndürme makara sistemi
- Yanal takviyeli ağır hizmet tipi kazan
- Metal veya ABS malzemeden imal edilebilen kazan kapağı

ENG

- New generation, removable bowl mixers with two motors and two speed
- Stainless steel bowl, mixing arm and knife
- Vibration free operation thanks to reinforced body construction
- Low noise emission with 16 channel pulley belt power transmission
- Rubber bowl pulley rotating system
- Heavy duty lateral reinforced bowl
- Bowl lid can be manufactured of metal or ABS

RU

- Двухскоростной и двухмоторный тестомес нового поколения с откатной дежой.
- Дежа, нож, месильный орган из нерж.стали.
- Настраиваемый двухскоростной таймер замеса теста.
- Бесшумная работа с моноблочным корпусом.
- Низкий уровень шума вследствие наличия шкифа с 16-канальной ременной передачей.
- Каучуковые опорные основания.

AR

- جيل جديد من العجائنات الحلزونية , ذات حلة منفصلة , مزودة بمحركين وسرعتين
- الوعاء وذراع الخلط والسكين من الستانليس ستيل
- الهيكل مصنوع من قطعة واحدة ذات متانة عالية تقلل الإهتزاز
- حزام واحد لبكرة التدوير به ١٦ قناة مما يقلل الضجّة
- تدوير الحلة يتم بنظام البكرات المطاطية
- أطراف الحلة مدعمة بشريط معدني سميك لتحمل العمل الشاق
- غطاء الوعاء يمكن أن يكون مصممت أو شبكي معدني

SP 250M

En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	1091 x 2085 x 1387 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	1.820 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	18,6 kW
Kazan Kapasitesi (Un) Bowl Capacity (Flour) Объем Дежи (Мука) قدرة إستيعاب الحلة طحين	150 kg
Kazan Kapasitesi (Hamur) Bowl Capacity (Dough) Объем Дежи (Тесто) قدرة إستيعاب الحلة عجين	250 kg
Kazan Çapı Bowl Diameter Диаметр Дежи قطر الحلة أو الوعاء	1000x480 mm

TR

- Otomatik veya manuel kullanım imkanı
- Kazan kapağında emniyet sivici
- İki yöne dönebilen kazan tasarımı
- Geleneksel hamur yoğurma makinalarına kıyasla yarıdan daha az yoğurma süresi
- Düşük ve yüksek hızlar için bağımsız ayarlanabilen yoğurma süresi
- Standart olarak sunulan su girişi bağlantısı
- Bir adet kazanıyla birlikte sunulmaktadır
- İsteğe bağlı olarak 3 farklı yükseklikte üretilmiş hidrolik kaldırma ünitelerinden birisiyle kombine edilebilir

ENG

- Automatic or manual operation is available
- Safety switch installed on bowl lid
- Bowl can rotate to both directions
- Less than half time of mixing compared to conventional dough mixers
- Independently adjustable low speed and high speed timers
- Water connection is standard
- One bowl is included
- It can be combined with one of three hydraulic lifters with different heights

RU

- Укрепленная по бокам дежа.
- Защитная решетка из нерж стали или крышка из ABS пластика.
- Ручной или автоматический режим работы, реверс дежи.
- Предохранительный выключатель на крышке.
- Ускоренное время замеса, в сравнении с традиционными машинами для замешивания теста.
- В стандартной комплектации 1 дежа и система подключения к воде.
- Легкое передвижение благодаря наличию колес.
- Комбинируется с дежеопроектирователем, различаемых по высоте.

AR

- إمكانية تشغيل الماكينة على النظام اليدوي أو الأتوماتيكي
- غطاء العجانة موصول بحساسات الأمان لتوقف الماكينة تلقائياً عند فتح الغطاء
- الحلة تدور في كلا الإتجاهين
- تستغرق مدة زمنية أقل من نصف المدة في العجانة التقليدية
- عداد زمني لتعيين السرعة المنخفضة والسرعة الأعلى بشكل منفصل
- العجانة مزودة بوصلة الماء
- حلة واحدة مع العجانة
- يمكن أن تعمل كمنظومة واحدة مع ثلاث آلات هيدروليكية للرفع بار تفاعلات مختلفة





KD 250
KD 270
KD 300
KD 350

KALDIRMA DEVİRME MAKİNELERİ TILTING MACHINE ДЕЖЕПОДЪЕМОПРОКИДЫВАТЕЛИ

ماكينة الرفع والإنقلاب

TR

- SP250M serisi mikserlerin seyyar kazanlarındaki hamuru bir sonraki makinanın hunisine boşaltmak için dizayn edilmiş makinelerdir
- Hidrolik kaldırma ünitesi
- Zemine montajlı gövdesiyle güvenli çalışma
- 3 farklı boşaltma yüksekliğinde üretim
- Boşaltma pozisyonunda otomatik durma

RU

- Дежеподъемопроекидыватель предназначен для механизированной разгрузки теста из откатных деж мобильного спирального тестомеса SP250M в бункер тестоделителя.
- Гидравлический подъемный механизм.
- Крепкое шасси оборудования для безопасной работы.
- 3 модели разной высоты.
- Автоматическая остановка в положении разгрузки.

ENG

- It's designed to discharge the dough from the bowl of SP250M mixers to the hopper of the next machine
- Hydraulic lifting unit
- Safe operation with fixed body to the ground
- Available in 3 different height options
- Automatic stop at discharge position

AR

- صُممت خصيصاً لرحلة العجانة المتنقلة لكي تقوم بتفريغ العجين في قمع الماكينة التي تاليها
- وحدة الرفع تعمل بنظام هيدروليكي
- يتم تثبيت الماكينة في الأرض مما يضمن عملي أكثر أماناً
- متوفر ثلاث إرتفاعات مختلفة
- إيقاف تلقائي عند وضع التفريغ

	KD 250	KD 270	KD 300	KD 350
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	1158 x 2068 x 1865 mm	1130 x 1608 x 2215 mm	1344 x 1617 x 2435 mm	1808 x 1898 x 3765 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	600 kg	700 kg	800 kg	900 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электрительства نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW	1,5 kW
Kalkış yüksekliği max. Height of the Machine on Discharge Position Подъемная Высота (макс.) ارتفاع الماكينة في وضع التفريغ	3229 mm	3668 mm	4028 mm	3770 mm
Hamur Dökme Yüksekliği Discharge Height Высота Разгрузки Теста ارتفاع التفريغ	1740 mm	2090 mm	2314 mm	2624 mm

TR

- Tek tuşla kaldırma veya indirme fonksiyonu
- Paslanmaz çelikten imal kazan destek sacı
- Güçlendirilmiş konstrüksiyon
- Acil stop butonu
- Sessiz çalışma

ENG

- One button for lifting up and lifting down
- Stainless steel bowl chute
- Reinforced construction
- Emergency stop button
- Silent operation

RU

- Функция подъема или загрузки одним нажатием кнопки.
- Опоры из нерж.стали.
- Усиленная конструкция.
- Аварийная кнопка.
- Бесшумная работа.

AR

- مكبس واحد للصعود والهبوط
- منحدر الحلة من السแตนليس ستيل
- هيكل متين البنية
- زر للإيقاف في حالة الطوارئ
- الماكينة تعمل بهدوء تام





DM 2000
DM 2002
DM 2002S

KESME TARTMA MAKİNESİ **VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER** **ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ**

ماكينات تقطيع العجين الحجمية

TR

- Ayarlanabilir vakum haznesiyle istenilen gramajda kesim
- Kapalı yağlama sistemiyle düşük yağ tüketimi
- Geliştirilmiş toz izolasyonu
- Standart bant temizleyici ve un toplama kabı
- Ayarlanabilir unlama ünitesi

ENG

- With adjustable vacuum chamber requested weight of dough can be cut
- Low oil consumption with closed circuit lubrication
- Enhanced dust isolation
- Belt scraper and flour collector is standard
- Adjustable flour sprinkler

RU

- Регулируемая вакуумная камера для деления на равные по весу заготовки.
- Сниженный расход масла благодаря закрытой системе смазки.
- Улучшенная изоляция пыли.
- В стандартной комплектации очиститель ленты и контейнер для сбора муки.
- Регулируемый мукоподсыпатель.

AR

- يمكن تعديل حجم مكبس الشفط وفقاً لحجم العجين المطلوب
- إستهلاك الزيت قليل جداً بفضل دائرة التشحيم المغلقة
- تم تحسين عزل الغبار
- الماكينة مزودة بدرج للطحين الزائد ومقشطة الحزام للتنظيف
- ناثر الطحين قابل للتعديل

	DM 2000	DM 2002	DM 2002S			
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	685 x 1391 x 1501 mm	1090 x 1832 x 1708 mm	685 x 1391 x 1501 mm			
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	500 kg	620 kg	500 kg			
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)			
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	1,5 kW	2,2 kW	1,5 kW			
Kesme Kapasitesi Capacity Производительность القدرة الإنتاجية	1600 - 2500 adet/saat (min.-max.)	2000 - 4000 adet/saat (min.-max.)	2000 - 4000 adet/saat (min.-max.)			
Bunker Hamur kapasitesi Hopper Capacity Вместительность Загруз.Бункера قدرة إستيعاب القمع	80 kg	250 kg	80 kg			
Hamur Çıkış Yüksekliği Dough Exit Height Высота Выхода ارتفاع مخرج العجين	890 - 1005 mm (min.-max.)	890 - 1005 mm (min.-max.)	890 - 1005 mm (min.-max.)			
Piston Sayısı Number of Pistons Количество Поршней عدد المكابس	1	2	2			
Piston Çapı ve Kesme Ağırlığı Piston Diameter and Weight Range Диаметр Поршня , Весовой Диапазон فُطر المكبس , متوسط وزن العجين	Piston Çapı Piston Diameter Диаметр Поршня فُطر المكبس	Kesme Ağırlığı Weight Range Весовой Диапазон متوسط وزن العجين	Piston Çapı Piston Diameter Диаметр Поршня فُطر المكبس	Kesme Ağırlığı Weight Range Весовой Диапазон متوسط وزن العجين	Piston Çapı Piston Diameter Диаметр Поршня فُطر المكبس	Kesme Ağırlığı Weight Range Весовой Диапазон متوسط وزن العجين
	70 mm	50 - 200 g (min.-max.)	110 mm	150 - 700 g (min.-max.)	60 mm	40 - 180 g (min.-max.)
	80 mm	60 - 300 g (min.-max.)				
	90 mm	80 - 450 g (min.-max.)				
	110 mm	150 - 700 g (min.-max.)				
	120 mm	200 - 1000 g (min.-max.)				
130 mm	250 - 1100 g (min.-max.)					

TR

- Paslanmaz çelik kaportalar, bunker ve konveyör
- İki kademeli filtreleme sistemiyle uzun yağ ömrü
- Mekanınıza değer katan tasarım
- Tekerlekleriyle kolay yer değiştirme
- İsteğe bağlı olarak sunulan elektronik hız kontrol sistemi ve bant üzeri yuvarlama aparatı

ENG

- Stainless steel bodywork, hopper and conveyor
- Long oil life thanks to two stage filtration
- Value adding design
- Easy to move with castors
- Optional speed inverter and rounder on belt

RU

- Панели, бункер и конвейер из нерж.стали.
- Длительный срок использования масла с двухступенчатой системой фильтрации.
- Имеет современный эргономичный дизайн.
- Наличие колес для передвижения.
- Опционально оснащается электронной системой контролем скорости и ленточным устройством для округления тестовых заготовок.

AR

- الهيكل الخارجي والقمع وهيكل الحزام الناقل من الفولاذ المقاوم للصدأ
- يمر الزيت بمرحلتين من الفلترة مما يضمن أطول فترة ممكنة للإستخدام
- تصميم يضيف تميزاً على مخبزكم
- مزودة بعجلات لسهولة التنقل
- يمكن إضافة جهاز التحكم في سرعة الحزام (إنفرتور) أو ذراع التكوير حسب الطلب



YUVARLAMALI KESME TARTMA MAKİNESİ VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ С ФУНКЦИЕЙ ОКРУГЛЕНИЯ

ماكينة تقطيع وتكوير العجين الحجمية

TR

- Hacimsel kesim yapan tek pistonlu makinalardır
- Ayarlanabilir vakum haznesi ve farklı piston seçenekleriyle istenilen gramajda kesim
- Kapalı yağlama sistemiyle düşük yağ tüketimi
- Geliştirilmiş toz izolasyonu
- Standart bant temizleyici ve un toplama kabı
- Ayarlanabilir unlama ünitesi
- Paslanmaz çelik kaportalar, bunker ve konveyör
- İki kademeli filtreleme sistemiyle uzun yağ ömrü
- Mekanınıza değer katan tasarım
- Tekerlekleriyle kolay yer değiştirme
- İsteğe bağlı olarak sunulan elektronik hız kontrol sistemi, piston pozisyonlayıcısı* ve
- Piston pozisyonlayıcısı makinayı her kapattığınızda pistonu boşaltma pozisyonunda durdurarak içine yabancı maddelerin girmesini engeller

ENG

- Single piston volumetric dough dividers with adjustable vacuum chamber requested weight of dough can be cut
- Low oil consumption with closed circuit lubrication
- Enhanced dust isolation
- Belt scraper and flour collector is standard
- Adjustable flour sprinkler
- Stainless steel bodywork, hopper and conveyor
- Long oil life thanks to two stage filtration
- Value adding design
- Easy to move with castors
- Optional speed inverter, piston positioning system
- Piston positioning system enables to stop the piston on discharge position automatically and prevents foreign substances get into the cylinder

		DM 2200
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع		867 x 1713 x 1501 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن		620 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء		380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية		2,2 kW
Kesme Kapasitesi Capacity Производительность القدرة الإنتاجية		1600 - 2500 adet/saat (min.-max.)
Bunker Hamur kapasitesi Hopper Capacity Вместительность Загруз.Бункера قدرة إستيعاب القمع		80 kg
Hamur Çıkış Yüksekliği Dough Exit Height Высота Выхода ارتفاع مخرج العجين		899 - 1076 mm (min.-max.)
Piston Sayısı Number of Pistons Диаметр Выхлопной Трубы عدد المكابس		1
Piston Çapı ve Kesme Ağırlığı Piston Diameter and Weight Range Диаметр Поршня, Весовой Диапазон قطر المكبس , متوسط وزن العجين	Piston Çapı Piston Diameter Диаметр Поршня قطر المكبس	Kesme Ağırlığı Weight Range Весовой Диапазон متوسط وزن العجين
	70 mm	50 - 200 g (min.-max.)
	80 mm	60 - 300 g (min.-max.)
	90 mm	80 - 450 g (min.-max.)
	110 mm	150 - 700 g (min.-max.)

RU

- Однопоршневой волнометрический тестоделитель с
- регулируемой вакуумной камерой для деления на
- равные по весу заготовки. Сверху конвейерной ленты -
- устройство для округления. Сниженный расход масла
- благодаря закрытой системе смазки. Улучшенная изоляция пыли.
- Регулируемый мукоподсыпатель. В стандартной -
- комплектации очиститель ленты и контейнер для -
- сбора муки. Панели, бункер и конвейер из нерж.стали. -
- Длительный срок использования масла с двухступенчатой -
- системой фильтрации. Имеет современный эргономичный -
- дизайн. Наличие колес для передвижения. Опционально -
- электронная система управления скоростью и позиционер -
- поршня. Поршневой позиционер останавливает поршень -
- в положении разгрузки при каждом закрытии машины и -
- предотвращает попадание посторонних предметов.

AR

- ماكينة تقطيع العجين الحجمية مفردة المكبس قابلة للتعديل لتحديد وزن العجين المقطع
- مثبت بالماكينة ذراع إضافي لتكوير العجين للحصول على عجين دائري من ماكينة واحدة
- انخفاض استهلاك النفط مع تشحيم الدائرة المغلقة
- معززة بنظام عزل الغبار بالإضافة إلى وجود مكشحة للحزام ودرج لجميع الطحين
- رشاش طحين قابل للتعديل

- الهيكل الخارجي وقمع العجين من الستانليس ستيل
- بفضل وجود مرحلتين للتقوية يمكن إستخدام الزيت لفترة أطول
- تصميم يضفي تميزاً على مخبزكم
- مدعمة بوجود العجلات لسهولة تحريك الماكينة من مكان إلى آخر
- أنظمة اختيارية تحديد السرعة , تعديل وضع البيستون
- تعديل وضع البيستون هو نظام يقوم بتعديل وضع البيستون من وضع الملى إلى وضع التقريغ
- تلقائياً تجنباً لدخول أجسام غريبة إلى الماكينة ومنع إحداث تلف في السليندر



DM 3600
DM 2400

ÜÇ PİSTONLU KESME TARTMA MAKİNESİ DOUGH DIVIDER WITH 3 PISTONS 3-X ПОРШНЕВОЙ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ

ماكينه تقطيع العجين ثلاثية المكبس

TR

- Hacimsel kesim yapan endüstriyel kullanıma uygun üç pistonlu makinalardır
- Ayarlanabilir vakum haznesiyle 80-700 g arasında kesim yapabilir.
- Hamurlar arası mesafe ayarlama sistemi
- Geliştirilmiş toz izolasyonu
- Standart PLC kontrol sistemi
- Standart bant temizleyici
- Ayarlanabilir bant yağlama sistemi
- Paslanmaz çelik kaportalar, bunker ve konveyör
- Mekanınıza değer katan tasarım
- Tekerlekleriyle kolay yer değiştirme
- Standart olarak sunulan elektronik hız kontrol sistemi ve piston pozisyonlayıcısı*
- Piston pozisyonlayıcısı makinayı her kapattığınızda pistonu boşaltma pozisyonunda durdurarak içine yabancı maddelerin girmesini engeller

ENG

- Industrial type 3 piston volumetric dough dividers
- With adjustable vacuum chamber 80-700 gr dough can be cut
- Adjustable distance between discharged dough pieces
- Enhanced dust isolation Standard PLC control system
- Standard belt scraper
- Adjustable belt oil spraying system
- Stainless steel bodywork, hopper and conveyor
- Value adding design
- Easy to move with castors
- Standard speed inverter and piston positioning system
- Piston positioning system enables to stop the piston on discharge position automatically and prevents foreign substances get into the cylinder

	DM 2400	DM 3600
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	1900 x 1215 x 1700 mm	1900 x 1215 x 1700 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	810 kg	810 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	2,4 kW	2,4 kW
Kesme Kapasitesi Capacity Производительность القدرة الإنتاجية	1200 - 2800 adet/saat (min.-max.)	1200 - 4200 adet/saat (min.-max.)
Bunker Hamur kapasitesi Hopper Capacity Вместительность Загруз.Бункера قدرة استيعاب القمع	110 kg	110 kg
Hamur Çıkış Yüksekliği Dough Exit Height Высота Выхода ارتفاع مخرج العجين	820 - 920 mm (min.-max.)	820 - 920 mm (min.-max.)
Piston Sayısı Number of Pistons Диаметр Выхлопной Трубы عدد المكابس	2	3
Kesme Ağırlığı Weight Range Весовой Диапазон مؤسطوروزالعجين	150 - 1100 g (min.-max.)	100 - 650 g (min.-max.)

RU

- Трехпоршневой тестоделитель промышленного типа.
- Регулируемая вакуумная камера, диапазон деления - 80-700 гр. Система регулировки расстояния между тестовыми заготовками. Улучшенная пылезащита. В стандартной комплектации цифровая система управления и очиститель ленты. Регулируемая система смазки ленты.
- Корпус, бункер и конвейер из нержавеющей стали.
- Имеет современный эргономичный дизайн. Наличие колес для передвижения в условиях помещения. Электронная система управления скоростью и позиционер поршня в стандартной комплектации. Поршневой позиционер останавливает поршень в положении разгрузки при каждом закрытии машины и предотвращает попадание посторонних предметов.

AR

- ماكينة تقطيع العجين الحجمية ثلاثية المكبس الموديل الصناعي
- يتم تعديل ذراع سحب العجين للحصول على عجين مقطع من 80 - 700 جم
- يمكن تعديل المسافة بين العجين المقطع.
- PLC معززة بنظام عزل الغبار يمكن تعديله من لوحة التحكم
- مكشوفة العجين لزائد و نظام التزيت القابل للتعديل
- الهيكل والقمع والحزام الناقل من الستانليس ستيل
- تصميم يضيف تميزاً على مخبزكم
- مدعمة بوجود العجلات لسهولة تحريك الماكينة من مكان إلى آخر
- أنظمة إختيارية لتحديد السرعة , تعديل وضع البيستون
- تعديل وضع البيستون هو نظام يقوم بتعديل وضع البيستون من وضع الملى إلى وضع التقريغ
- تلقائياً تجنباً لدخول أجسام غريبة إلى الماكينة ومنع إحداث تلف في السليندر





KESME TARTMA MAKİNESİ DOUGH DIVIDER WITH 3 PISTONS 3-X ПОРШНЕВОЙ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ

ماكينة تقطيع العجين ثلاثية المكبس

TR

- Yağa ihtiyaç duymayan yeni nesil hamur kesme makinalarıdır.
- 2 hazneli tasarımıyla hamuru ezmeden hassas kesim yapabilir.
- Soğutma sistemli hidrolik tahrik ünitesiyle uzun saatler boyunca çalışmaya uygundur.
- Sabit hacim ölçme mekanizması ile minimum fire
- Elle kesmeye en yakın sonuç
- Yağsız kesim sayesinde hijyenik çalışma
- Düşük bakım maliyeti
- Sessiz çalışma
- Geliştirilmiş toz izolasyonu
- Standart PLC kontrol sistemiyle her ürüne ayrı hafıza, hamur adedi sayma ve hız ayarı
- Standart bant temizleyici
- Ayarlanabilir ve kapatılabilir unlama sistemi
- Paslanmaz çelik kaportalar, bunker ve konveyör
- Mekanınıza değer katan tasarım
- Tekerlekleriyle kolay yer değiştirme
- Standart olarak sunulan piston pozisyonlayıcısı*
- Piston pozisyonlayıcısı makinayı her kapattığınızda pistonu boşaltma pozisyonunda durdurarak içine yabancı maddelerin girmesini engeller.

ENG

- Oilfree - Compressfree Dough Divider
- Cuts without compressing thanks to two chamber design
- Suitable to run for long hours thanks to cooled hydraulic drive unit
- Minium loss with fixed volume measuring unit
- Closest result to hand cut process
- More hygienic process thanks to oilfree cutting
- Lower maintenance cost
- Silent operation
- Improved dust isolation
- Memory for each product type, dough counting and adjustable speed is standard with PLC control system
- Conveyor belt cleaner is standard
- Adjustable flour sprinkling unit may be turned on/off
- Stainless steel, bodyworks, hopper and conveyor
- Highend design
- Mobile with castors
- Piston *positioning system is offered as standard
- Piston positioning system enables to stop the piston at the discharge position and prevents foreign substances to fall into cylinder

DMF 1000	
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	706 x 1556 x 1643 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	600 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	3,37 kW
Kesme Kapasitesi Capacity Производительность القدرة الإنتاجية	1400 adet/saat (min.max.)
Bunker Hamur kapasitesi Hopper Capacity Вместительность Загруз.Бункера قدرة استيعاب القمع	80 kg
Hamur Çıkış Yüksekliği Dough Exit Height Высота Выхода ارتفاع مخرج العجين	842 - 957 mm (min.-max.)
Piston Sayısı Number of Pistons Диаметр Выхлопной Трубы عدد المكابس	1
Kesme Ağırlığı Weight Range Весовой Диапазон متوسط وزن العجين	100 - 1100 g (min.-max.)

RU

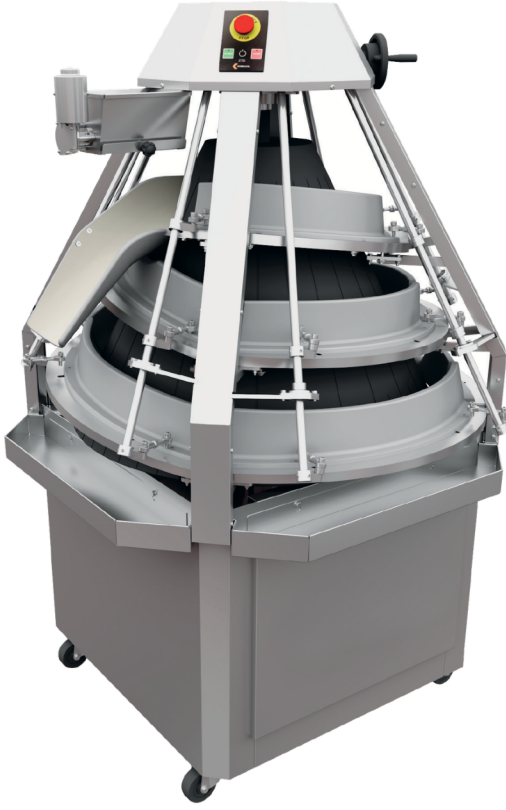
- Тестоделители нового поколения, работающие без масла
- Наличие 2-х камерной конструкции позволяет точно нарезать тесто, без сжимания и разрыва
- Длительная работа оборудования, благодаря гидравлическому приводу и системе охлаждения
- Минимализация потерь с фиксированным механизмом измерения объема
- Схожий результат с ручной нарезкой
- Повышенные санитарно-гигиенические условия работы при безмасляной резке
- Низкие затраты на обслуживание
- Безшумная работа
- Улучшенная пылеизоляция
- Сохранение памяти с разными параметрами, счетчик тестовых заготовок и регулировка скорости в стандартном исполнении системы управления PLC
- Очиститель конвейерной ленты в стандартной комплектации
- Регулируемый и закрывающийся мукопосыпатель
- Внешние панели, бункер и конвейер из нержавеющей стали
- Эргономичный дизайн оборудования
- Легкая замена передвижных колес
- Стандарно оснащается поршневым позиционером*
- Поршневой позиционер останавливает поршень в положении разгрузки каждый раз, когда закрывается тестоделитель и предотвращает попадание посторонних предметов.

AR

- ماكينة تقطيع العجين الحجمية ثلاثية المكبس الموديل الصناعي
- يتم تعديل ذراع سحب العجين للحصول على عجين مقطع من 80 - 700 جم
- يمكن تعديل المسافة بين العجين المقطع .
- PLC معززة بنظام عزل الغبار يمكن تعديله من لوحة التحكم
- مكشوفة العجين لرائد و نظام التزيت القابل للتعديل
- الهيكل والقمع والحزام الناقل من الستانليس ستيل
- تصميم يضيف تميزاً على مخبزكم
- مدعمة بوجود العجلات لسهولة تحريك الماكينة من مكان إلى آخر
- أنظمة اختيارية لتحديد السرعة , تعديل وضع البيستون
- تعديل وضع البيستون هو نظام يقوم بتعديل وضع البيستون من وضع الملى إلى وضع التقريغ
- تلقائياً تجنباً لدخول أجسام غريبة إلى الماكينة ومنع إحداث تلف في السليندر



CM 3000
CM 3000S
CM 3100AY
CM 3300ST



KONİK ÇEVİRME CONIC ROUNDER ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ

ماكينة تكوير العجين

TR

- Konik bir gövde ve etrafına yerleştirilmiş spiral şeklindeki kanallar vasıtasıyla hamura yuvarlak şekil vermek için üretilmiş makinalardır
- Paslanmaz kaporta ve aksesuarlar
- Standart kanal içi hava üfleme sistemi
- Ayarlanabilir unlama ünitesi
- Sabit veya ayarlı kanala sahip modeller

ENG

- Designed to give a round shape to dough while dough is passing through the tracks surrounding the conic body
- Stainless steel bodywork and accessories
- Air blowing system in track is standard
- Adjustable flour sprinkler
- Fixed and adjustable track models

RU

- Тестовые заготовки передвигаясь по спиральным каналам вокруг конуса оборудования приобретают шарообразную форму.
- Панели и аксессуары из нерж.стали.
- В стандартной комплектации наличие системы обдува внутри каналов.
- Регулируемый мукоподсыпатель.
- Модели со стационарными и регулируемыми каналами.

AR

- صُممت هذه الماكينة لإعطاء شكل كروي للعجين من خلال مروره عبر القنوات المحيطة بالشكل المخروطي
- الهيكل والكماليات من الفولاذ المقاوم للصدأ
- الماكينة مزودة بنظام نفخ الهواء على العجين أثناء المرور في القنوات
- ناثر الطحين قابل للتعديل
- قنوات ثابتة أو قابلة للتعديل كلاهما متوفر

	CM 3000	CM 3000S	CM 3100AY	CM 3300ST
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	920 x 920 x 1484 mm	920 x 920 x 1484 mm	1100 x 1100 x 1731 mm	1175 x 1909 x 1863 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	240 kg	250 kg	260 kg	300 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	1,3 kW	1,3 kW	1,3 kW	1,5 kW
Çevirme Ağırlığı Weight Range Весовой Диапазон متوسط وزن العجين	150 - 650 g	50 - 250 g	50 - 1000 g	50 - 1000 g
Çevirme Kapasitesi Capacity Производительность القدرة الإنتاجية	4000	4000	4000	5000
Hamur Çıkış Yüksekliği Dough Exit Height Высота Выхода ارتفاع مخرج العجين	930 mm	1034 mm	1080 mm	904 - 1381 mm

TR

- Kauçuk tabanlı sabitleme ayakları
- Tekerlekleriyle kolay hareket imkanı
- İsteğe bağlı olarak teflon kaplanabilen gövde ve kanallar
- Farklı kanal ebatlarına sahip 3 model

ENG

- Rubber feet for fixing
- Easy to move with castors
- Optional teflon coated tracks and cone
- 3 model with different track lengths

RU

- Каучуковые опорные основания.
- Наличие колес для передвижения.
- Опционально покрытие конуса и каналов тefлоном.
- 3 модели различающиеся по размерам каналов.

AR

- سندات مطاطية لتثبيت الماكينة
- مزودة بعجلات لسهولة نقلها
- يمكن طلاء الشكل المخروطي والقنوات بالتيفلون حسب الاختيار
- متوفر ثلاث أنواع مختلفة مع أطوال مختلفة للمسارات





PM 154
PM 280
PM 620
PM 800
PM 1050
PM 1160

ARA DİNLENDİRME MAKİNESİ INTERMEDIATE PROOFER КАМЕРЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ

ماكينة التريخ الوسطي للعجين

TR

- Hamur Yuvarlama Makinasından gelen hamurun son şekli verilmeden önce dinlendirilmesi için kullanılan makinadır
- Paslanmaz kaporta ve aksesuarlar
- 6 farklı kapasitede model
- Fotoselli giriş ünitesiyle mükemmel hamur pozisyonlaması
- Ağır hizmet tipi zincir sistemi
- Düşük güç tüketimi

RU

- После округлителя перед приданием окончательной формы, тестовые заготовки проходят процесс предварительной ферментации.
- Панели и аксессуары из нерж.стали.
- 6 моделей разной производительности.
- Идеальное распределение тестовых заготовок контролируется фотоэлементом на входе оборудования.
- Цепной конвейер.
- Низкое энергопотребление.

ENG

- It's used to rest the dough pieces coming from the conic rounder before the final shape is given
- Stainless steel bodywork and accesories
- 6 different capacities
- Perfect positioning with photocell inlet unit
- Heavy duty chain system
- Low power consumption

AR

- تستخدم في تريخ قطع العجين القادمة من ماكينة التكوير وقبل إعطاءها الشكل النهائي
- الهيكل والكماليات من الفولاذ المقاوم للصدأ
- متوفر 6 أحجام لقدرات إنتاجية مختلفة
- يوجد عين سحرية عند المدخل مما يضمن دخول العجين في مكانه
- السلات مرتبطة معاً بنظام جنزيري متين
- استهلاك الكهرباء قليل جداً

	PM 154	PM 280	PM 620	PM 800	PM 1050	PM 1160
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	2020x1244x2394 mm	2020x1729x2394 mm	3006x2226x2413 mm	3006x2723x2413 mm	2252x3634x3174 mm	3049x3681x2393 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	650 kg	900 kg	1350 kg	1450 kg	1600 kg	1850 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	0,55 kW	0,55 kW	0,55 kW	2 kW	2 kW	1,6 kW
Tas Sayısı Number of Pockets Количество Ячеек عدد الأوعية	154	280	620	800	1050	1160
Gramaj Aralığı Weight Range Весовой Диапазон متوسط وزن العجين	50 - 1000 g	50 - 1000 g	50 - 1000 g	50 - 1000 g	50 - 1000 g	50 - 1000 g
Hamur Giriş Yüksekliği Dough Inlet Height Высота Входа ارتفاع منخل العجين	786 mm	786 mm	912 mm	912 mm	912 mm	912 mm
Hamur Çıkış Yüksekliği Dough Exit Height Высота Выхода ارتفاع مخرج العجين	1345 - 1520 mm	1345 - 1520 mm	1509 mm	1509 mm	2256 mm	1479 mm

TR

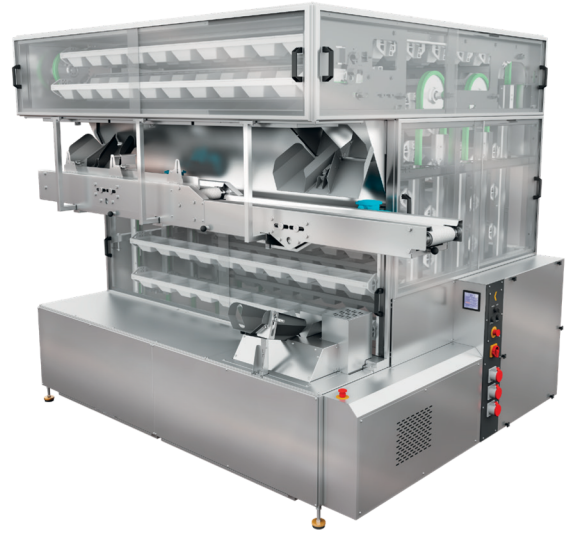
- Makina yerleşimine göre sağ veya solda yükleme imkanı
- Geniş hamur gözetleme pencereleri
- Diğer hamur işleme makinaları için 3 adet priz
- 50-1000 gr arasındaki hamurları taşıyabilen hamur haznesi tasarımı
- Makina altına yerleştirilmiş, sürgülü toz toplayıcı ünite
- Tekerlekleriyle kolay hareket imkanı

ENG

- Loading from right or left according to the position of the machine
- Wide dough observation windows
- Three plugs for other dough processing machines
- Pockets are designed to carry between 50-1000gr
- Sliding dust collecting unit placed underneath the machine
- Easy to move with castors

RU

- Возможность загрузки справа или слева в соответствии с расположением оборудования.
- Широкие смотровые окна.
- 3 розетки для других машин по обработке теста.
- Конструкция ячейки рассчитана на тестовую заготовку весом 50-1000 грамм.
- Для сбора отходов предусмотрен выдвижной ящик внизу оборудования.
- Наличие колес для передвижения.



AR

- يمكن أن يتم التحميل من جهة اليمين أو اليسار حسب وضع الماكينة
- بها نوافذ عريضة لمراقبة كورات العجين أثناء عملية التريخ
- بالماكينة ثلاث مكابس كهربائية لتوصيل ماكينات تحضير العجين الأخرى بها وتعمل كخط واحد
- سلات العجين مصممة لتحمل وزن من 50 إلى 1000 جم
- مزود بالماكينة وحدة جمع غبار الطحين الزائد بالأسفل
- مزودة بعجلات لسهولة النقل



STATİK ARA DİNLENDİRME STATIC INTERMEDIATE PROOFER СТАТИЧЕСКИЕ КАМЕРЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ

ماكينات التريخ الوسطي للعجين بدون حركة

TR

- Hamur Yuvarlama Makinasından gelen hamurun son şekli verilmeden önce dinlendirilmesi için kullanılan makinedir
- Hamurun seyahat esnasında yer değiştirmemesi sonucu örselenmeden dinlendirme imkanı
- Bezden imal edilmiş hamur taslarıyla minimum nem kaybı
- PLC kontrol paneli
- Paslanmaz kaporta ve aksesuarlar
- 4 farklı kapasitede model
- Fotoselli giriş ünitesiyle mükemmel hamur pozisyonlaması
- Ağır hizmet tipi zincir sistemi

ENG

- It's used to rest the dough pieces coming from the conic rounder before the final shape is given
- As the dough ball is not moving during the transfer, it rests without harm
- Minimum loss of moisture with fabric cups
- PLC Control Panel
- Stainless steel bodywork and accesories
- 4 different models with different capacities
- Perfect positioning with photocell inlet unit
- Heavy duty chain system

RU

- После округлителя перед приданием окончательной формы, тестовые заготовки проходят процесс предварительной ферментации.
- Панели и аксессуары из нерж.стали.
- 6 моделей разной производительности.
- Идеальное распределение тестовых заготовок контролируется фотоэлементом на входе оборудования.
- Цепной конвейер.
- Низкое энергопотребление.

AR

- تستخدم في تريخ قطع العجين القادمة من ماكينة التكوير وقبل إعطاءها الشكل النهائي
- الهيكل والكماليات من الفولاذ المقاوم للصدأ
- متوفر 6 أحجام لقدرات إنتاجية مختلفة
- يوجد عين سحرية عند المدخل مما يضمن دخول العجين في مكانه
- السلات مرتبطة معاً بنظام جزيري متين
- إستهلاك الكهرباء قليل جداً

		PMS 336
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع		1850x3595x2360mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن		1720 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء		380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية		1,2 kW
Tas Sayısı Number of Pockets Количество Ячеек عدد الأوعية		336
Gramaj Aralığı Weight Range Весовой Диапазон متوسط وزن العجين		50 - 1000 g
Hamur Giriş Yüksekliği Dough Inlet Height Высота Входа ارتفاع مدخل العجين		910 mm
Hamur Çıkış Yüksekliği Dough Exit Height Высота Выхода ارتفاع مخرج العجين		1417 mm



TR

- Düşük güç tüketimi
- Makina yerleşimine göre sağ veya soldan yükleme ve boşaltma imkanı
- Açılabilir hamur gözetleme pencereleri
- Diğer hamur işleme makineleri için 3 adet priz
- 50-1000gr arasındaki hamurları taşıyabilen hamur haznesi tasarımı
- Makina altına yerleştirilmiş, sürgülü toz toplayıcı ünite
- Tekerlekleriyle kolay hareket imkanı
- Mekanınıza değer katan tasarım

ENG

- Low power consumption
- Unloading from right or left according to the position of the machine
- Openable dough observation windows
- Three plugs for other dough processing machines
- Pockets are designed to carry between 50-1000gr
- Sliding dust collecting unit placed underneath the machine
- Easy to move with castors

RU

- Возможность загрузки справа или слева в соответствии с расположением оборудования.
- Широкие смотровые окна.
- 3 розетки для других машин по обработке теста.
- Конструкция ячейки рассчитана на тестовую заготовку весом 50-1000 грамм.
- Для сбора отходов предусмотрен выдвижной ящик внизу оборудования.
- Наличие колес для передвижения.

AR

- يمكن أن يتم التحميل من جهة اليمين أو اليسار حسب وضع الماكينة
- بها نوافذ عريضة لمراقبة كورات العجين أثناء عملية التريخ
- بالماكينة ثلاث مكابس كهربائية لتوصيل ماكينات تحضير العجين الأخرى بها وتعمل كخط واحد
- سلات العجين مصممة لتحمل وزن من 50 إلى 1000 جم
- مزود بالماكينة وحدة جمع غبار الطحين الزائد بالأسفل
- مزودة بعجلات لسهولة النقل



LM 2500
LM 3100
LM 3201
LM 3500



UZUN ŞEKİL VERME LONG MOULDER ТЕСТОЗАКАТЫВАЮЩИЕ МАШИНЫ

ماكينات تشكيل العجين المتناول

TR

- Hamurlara uzun şekil vermek için kullanılan makinadır
- Paslanmaz kaporta ve aksesuarlar
- Ayarlanabilir unlama ünitesi
- 2 adet yüksekliği ayarlanabilir yastık

ENG

- It's designed to give loaf shape to dough
- Stainless steel bodywork and accesories
- Adjustable flour sprinkling unit
- 2 pieces pressure board with adjustable height

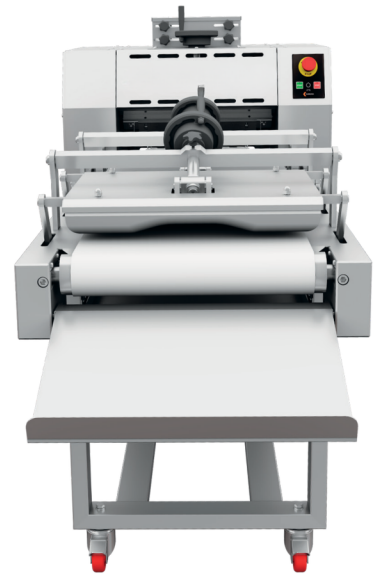
RU

- Предназначена для формирования тестовых заготовок в цилиндрическую форму.
- Панели и аксессуары из нерж.стали.
- Регулируемые мукоподсыпатель и 2 прижимные доски.
- Предусмотрен выдвижной сборник для отходов под конвейерной лентой.

AR

- تستخدم لإعطاء الشكل المتناول للعجين كالبخبز الفرنسي الصغير أوخبز السندوتش
- الهيكل الخارجي والأجزاء الداخلية من السแตนليس ستيل
- يمكن التحكم في كمية الطحين المنثور من خلال معيار ناثر الطحين
- مزودة بمخدتي ضغط يمكن تعديل ارتفاعها حسب وزن العجين

	LM 2500	LM 3100	LM 3201	LM 3500
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	764 x 2096 x 1361 mm	713 x 2582 x 1388 mm	1029 x 3231 x 1305 mm	1019 x 2742 x 1607 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	200 kg	300 kg	500 kg	500 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	1,1 kW	0,55 kW	1,3 kW	1,2 kW
İşleme Yastık Sayısı Number of Pressure Cushions Количество Обрабатывающих Подушек الضغط / مساند	2	1	2	1
Hamur Giriş Yüksekliği Dough Inlet Height Высота Входа ارتفاع مدخل العجين	1361 mm	980 mm	1221 mm	1607 mm
Hamur Çıkış Yüksekliği Dough Exit Height Высота Выхода ارتفاع مخرج العجين	688 mm	741 mm	607 mm	620 mm
Gramaj Aralığı Weight Range Весовой Диапазон مؤسظ وزن العجين	50 - 1000 g	50 - 1000 g	50 - 1000 g	100 - 2000 g
Kapasite - adet/saat Capacity - piece/hour Производительность - шт/ч القدر الإنتاجية - قطعة/الساعة	4000	4000	4000	3000



TR

- Konveyör bantı altında toz toplama tepsi
- Kilitli tekerlek mekanizması
- Sıyırıcılarla temizlenen krom kaplı silindirler
- Paslanmaz çelikten imal hamur takla zinciri
- Hamuru 40cm'ye kadar uzatma imkanı

ENG

- Dust collecting tray underneath the conveyor belt
- Castors with lock mechanism
- Chrome coated cylinders are cleaned by scrapers
- Stainless steel dough tumbling chain
- Dough can be extended up to 40 cm

RU

- Механическая фиксация колес.
- Цилиндры с хромированным покрытием, очищаемые скребками.
- Система централизации направляет тесто строго по центру, что гарантирует правильную и симметричную форму.
- Формовочный процесс начинается с прохождения под нерж.сеткой.
- Максимальная длина тестовой заготовки 40 см.

AR

- يوجد بالماكينة وحدة جمع غبار الطحين الزائد بالأسفل
- مزودة بعجلات لسهولة النقل ويمكن غلقها لتثبيت الماكينة
- يتم تنظيف الأسطوانات المطلية بالكروم بواسطة مكاشط للحفاظ على الشكل الأمثل للعجين
- يوجد سلسلة من الستاتاليس ستيل للف العجين
- يصل طول الخبز المنتج إلى ٤٠ سم



PL 20
PL 40
PL 60
PL 80

PLANET MİKSER PLANETARY MIXER ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

خفاقات و خلطات العجين

TR

- Fırınlr, pastaneler, oteller ve büyük mutfaklar için tasarlanmıř karıřtırma, çırpma ve yoęurma iřlemlerini yapan mikserlerdir
- Serbest hareket eden, bakım gerektirmeyen karıřtırma kafası
- Ayarlanabilir kazan yükseklięi

ENG

- They're maintenance free mixers which are designed for bakeries, pastries, hotels and big kitchens that can mix, knead and whip
- Free moving, maintenance free mixing head
- Adjustable bowl height

RU

- Используются для взбивания, перемешивания, приготовления теста разной консистенции, предназначены для пекарень, кондитерских, отелей и др.
- Верхняя часть миксера откидывается, на неё фиксируются насадки.
- В стандартной комплектации 3 насадки.

AR

- تستخدم في تصنيع عجین الحلويات والكيك وخفق الكريمة والبيض. للمطاعم والفنادق والمطابخ والحلواني
- تستمر للعمل لفترات طويلة لاحتياج إلى صيانة
- يمكن تعديل ارتفاع الحلة

	PL 20	PL 40	PL 60	PL 80
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	660 x 500 x 760 mm	630 x 920 x 1370 mm	630 x 920 x 1370 mm	680 x 940 x 1600 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	80 kg	210 kg	220 kg	245 kg
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	0,75 kW	1-1,4 - 1,7 kW	1 - 1,4 - 1,7 kW	2,2 kW
Kazan Hacmi Bowl Capacity Объем Дежи قدرة إستيعاب الحلة	20 lt	40 lt	60 lt	60 lt
Kafa Dönüş Hızı Head Rotational Speed Скорость Вращения Головки سرعة دوران الرأس	0-100 rpm	55 - 110 - 120 rpm	55 - 110 - 120 rpm	0 - 220 rpm
Fırça Dönüş Hızı Whisk Rotational Speed Скорость Вращения Венчика سرعة دوران الفرشاة	0 - 360 rpm	140 - 280 - 560 rpm	140 - 280 - 560 rpm	100 - 520 rpm

TR

- Paslanmaz çelikten imal kazan ve karıştırma kolları
- Avrupa normlarına uygun elektrik tesisatı
- 3 adet karıştırma kolu standart

RU

- Дежа и насадки из нерж.стали.
- Регулируемая высота дежи.
- Электрическая система соответствует европейским нормам.

ENG

- Stainless steel bowl and mixing arms
- European Norms compatible electric wiring
- Standard 3 mixing arms

AR

- الحلة أذرع الخلط من الستانليس ستيل
- الأجزاء الكهربائية والكبلات مطابقة للمعايير الأوروبية في الصناعة
- مرفق بالماكينة 3 أذرع مختلفة للخلط





ELM 50PI
ELM 100PI
ELM 250PI
ELM 500PI
ELM 750PI

UN ELEME MAKİNALARI FLOUR SIFTERS МУКОПРОСЕИВАТЕЛИ

أجهزة غربلة الطحين

TR

- Un içindeki yabancı maddeleri ayırmak ve unu daha iyi bir yoğurma için havalandırmak üzere tasarlanmış makinallardır.
- Tekerlekli veya sabit modeller
- Metal maddeleri toplayan mıknatıslı itici pervane sistemi

RU

- Предназначен для для механизации процесса отделения муки от посторонних предметов, а также ее рыхления и аэрации.
- Передвижные или стационарные модели.

ENG

- It separates foreign substances from flour and ventilates it for better mixing
- Models with castor and fixed legs
- Magnetic repelling propeller system to collect metals

AR

- تعمل هذه الآلة عن غربلة الطحين من الشوائب الغير مرغوب بها وتهويته بشكل جيد مما يضمن خلط متجانس
- متوفر بعجلات أو قاعدة ثابتة
- به مغناطيس لجمع القطع المعدنية

	ELM 50PI	ELM 100PI	ELM 150PI	ELM 500PI	ELM 750PI
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	720 x 1115 x 1600 mm	830 x 1200 x 1600 mm	1750 - 700 x 1750 mm	1000 x 2950 x 2600 mm	1000 x 3350 x 2600 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	115 kg	120 kg	340 kg	350 kg	400 kg
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	0,75 kW	0,75 kW	1,5 kW	1,5 kW	2,2 kW
Kazan Hacmi Bowl Capacity Объем Дежи قدرة استيعاب الحلة	50 kg	100 kg	150 kg	500 kg	750kg

TR

- 50kg'dan 750kg'a kadar farklı seçenekler
- Tamamen paslanmaz gövde ve aksesuarlar
- Kapaklı un haznesi

RU

- Магнитный улавливатель металлических примесей.
Модели от 50 кг до 750 кг муки.
- Корпус и аксессуары из нерж. стали.
- Емкость для муки с откидной крышкой.

ENG

- Different models with capacity range from 50 to 750 kg
- Totally stainless steel bodywork and accessories
- Flour storage with lid

AR

- موديلات مختلفة مع قدرات تتراوح من ٥٠ إلى ٧٥٠ كجم
- الهيكل والملحقات من الستانليس ستيل
- خزان الطحين مغلق بالغطاء





EDM 32
ODM 32

EKMEK DİLİMLEME **BREAD SLICER** **ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ**

ماكينات تقطيع الخبز

TR

- Ekmeklerin ezilmeden simetrik şekilde dilimlenmesi için tasarlanmış makinalardır
- Paslanmaz çelikten imal edilmiş ekmek temas yüzeyleri ve bıçaklar
- Elektrostatik boyalı gövde

RU

- Предназначены для симметричной нарезки хлеба ломтиками заданной толщиной.
- Поверхности соприкасаемые с хлебом и лезвия ножей из нержавеющей стали.
- Окрашенный электростатической краской корпус.

ENG

- They're designed to slice the bread simetrically without smashing it
- Stainless steel bread touching parts and knives
- Electrostatic painted bodyworks

AR

- هذه الماكينة مخصصة لتقطيع الخبز إلى شرائح دون تفتيتها
- جميع الأجزاء الملامسة للخبز من السแตนلس ستيل
- الهيكل مطلي بنظام الإلكتروستاتيك

	EDM 32	ODM 32
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	730x900x1200 mm	1325x2425x1350 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	140 kg	332 kg
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	0,37 kW	0,85 kW
Maksimum Ekmek Ölçüsü (EnxBoyxYükseklik) Max. Bread Dimensions Макс. Размер Хлеба أقصى أبعاد للخبز	480x300x140 mm	330x460x180
Ekmek Kapasitesi (Ekmek/Saat) Bread Capacity Производительность Хлеба (Хлеб / Час) الكمية الإنتاجية للخبز	450	1500

TR

- Kilitli tekerlek sistemi
- Ayarlanabilir ekmek hazne yüksekliği
- Bantlı modellerde hız ayarı
- Kolay temizlik sağlayan kırıntı toplama kabı

ENG

- Castors with lock mechanism
- Adjustable bread slicing platform height
- Speed inverter for models with conveyors
- Crumb collecting tray for easy cleaning

RU

- Механическая фиксация колес.
- Регулировка высоты хлебулочных изделий.
- Настройка скорости на ленточных моделях.
- Ящик для для сбора отходов.



AR

- مزودة بعجلات بالأقفال لتثبيت الماكينة
- يمكن إضافة جهاز التحكم في السرعة (إنفرتور) للموديلات ذات الأحزمة
- بالماكينة يوجد صينية مسطحة لجمع فتات الخبز للحفاظ على نظافة المكان



BUHAR KLİMASI STEAM GENERATOR УСТРОЙСТВО КЛИМАТ-КОНТРОЛЬ

جهاز البخار والحرارة

TR

- Fermentasyon odalarına ısı ve nem üretmek için tasarlanmış makinalardır
- Tamamen paslanmaz gövde ve kaportalar
- Birbirinden bağımsız kontrol edilebilen ısı ve buhar

ENG

- They're used to generate steam and heat for fermentation chambers
- Totally stainless steel bodywork and construction
- Independently controllable heat and steam

RU

- Устройство предназначено для производства температуры и влажности в шкафах окончательной расстойки.
- Полностью корпус и панели из нерж.стали.

AR

- يستخدم في توليد البخار والحرارة اللازمين لعملية التخمير في غرف التخمير
- الهيكل والأجزاء الداخلية بالكامل من الساتانليس ستيل
- يمكن التحكم في درجة الحرارة ونسب البخار بشكل منفصل

	KLM 12
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	450 x 205 x 1550 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	50 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	7 kW
Isıtma Aralığı Heating Range Диапазон Нагрева متوسط درجة الحرارة	0 - 40 °C
Rutubet Aralığı Humidity Range Диапазон Влажности متوسط نسبة البخار	% 30 - % 90
Kapasite Capacity Производительность القدرة الإنتاجية	12 m2

TR

- Oda içerisine yerleştirilmiş higrostat ve termostatla tam otomatik çalışma
- Arıza riskini minimuma indirmek amacıyla dışarıya yerleştirilmiş dijital kontrol paneli ve elektrik panosu
- Entegre fanıyla homojen ısı ve nem dağılımı

AR

- مزودة بعجلات بالأقفال لتثبيت الماكينة
- يمكن إضافة جهاز التحكم في السرعة (إنفرتور) للموديلات ذات الأحزمة
- بالماكينة يوجد صينية مسطحة لجمع فتات الخبز للحفاظ على نظافة المكان

ENG

- Full automatic control with hygrosat and thermostat sensors placed inside the chamber
- To minimize the breakdown risk, electric box and digital control panel is placed outside of the chamber
- Homogenic heat and steam distribution with integrated fan

RU

- Контроль тепла и пара, независимы друг от друга.
- Автоматическая работа с гидростатом и термостатом, размещенным в помещении.
- Цифровую панель управления и панель электричества размещают вне шкафа расстойки, чтобы свести к минимуму риск неисправности.
- Вентилятор распределяет тепло и влагу.



KSC 300
KSC 600
KSC 900

SU SOĞUTMA WATER COOLER ОХЛАДИТЕЛИ ВОДЫ

مبردات الماء

TR

- Hamur üretiminde kullanılacak suyu soğutmak için kullanılan cihazlardır
- Avrupa normlarına uygun hijyenik üretim
- Tamamen paslanmaz çelik gövde ve aksesuarlar
- Dijital termostatlı kontrol paneli
- 1 °C'ye kadar soğutma
- Kompakt tasarım

ENG

- It's an equipment to cool the water used for dough production
- Hygienic production compatible with European Norms
- Totally stainless steel bodywork and accessories
- Control panel with digital thermostat
- Cooling up to 1 °C
- Compact design

RU

- Устройство используемое при производстве теста для охлаждения воды.
- Обеспечивает санитарно-гигиенические требования на производстве.
- Панели и аксессуары из нерж.стали.
- Цифровая панель управления с термостатом.
- Охлаждение до 1 ° C.
- Компактная конструкция

AR

- هذا الجهاز وظيفته تبريد الماء المستخدم في عملية العجين
- منتج صحي مطابق للمعايير الأوروبية في الصناعة
- الجهاز بالكامل مع جميع أجزائه من السแตนليس ستسيل
- لوحة تحكم ديجيتال
- التبريد يصل إلى 1 درجة مئوية

	KSC 300	KSC 600	KSC 900
Çap - Yükseklik Diameter - Height Диаметр - Высота القطر - الارتفاع	800x1780 mm	960x2050mm	1120x2070 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	137 kg	197 kg	267 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	220V 50-60Hz	220V 50-60Hz	380V 50Hz
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	1 kW	1 kW	1,5 kW
Su Haznesi Water Chamber Водная Камера خزان الماء	300 lt	600 lt	900 lt
Su Soğutma Kapasitesi Water Cooling Capacity Мощность Охлаждения Воды قدرة تبريد الماء	80 lt 1,5°C (lt/h)	80 lt 1,5°C (lt/h)	150 lt 1,5°C (lt/h)
Su Giriş Ucu Water Inlet Вход для Воды مدخل الماء	1/2" (Ø 20 mm)	1/2" (Ø 20 mm)	1/2" (Ø 20 mm)
Soğuk Su Giriş Ucu Cold Water Inlet Вход Холодной Воды مدخل الماء البارد	3/3" (Ø 25 mm)	3/3" (Ø 25 mm)	3/3" (Ø 25 mm)
Tahliye Ucu Vent Pipe Вентиляционная Труба أنبوية التهوية أو التنفيس	3/4" (Ø 25 mm)	3/4" (Ø 25 mm)	3/4" (Ø 25 mm)
Taşırma Ucu Overflow Pipe Труба Переполнения أنبوية الماء الزائد	1/2" (Ø 20 mm)	1/2" (Ø 20 mm)	1/2" (Ø 20 mm)





TÜNEL FIRINLAR TUNNEL OVENS ТУННЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ

الأفران النفقية

TR

- Büyük işletmeler için üretilmiş konveyör sistemli siklotermik fırınlardır
- 2,5 ve 3m bant eninde, 14m'den 36m'ye kadar farklı ebatlar
- Paslanmaz kaporta
- 3 fazlı pişirme sistemi
- PLC kontrol paneli
- Mükemmel pişirme dengesi ve düşük yakıt tüketimi için ekstra sirkülasyon fanları
- Hidrolik bant merkezleme fonksiyonu
- Otomatik bant gerdirmesi
- Pişirme haznesi üst ve alt sıcaklık ayarları
- Fırın çıkışında standart olarak sunulan su püskürtme sistemi

ENG

- These are cyclothermic ovens with conveyor system manufactured for big operations
- Different sizes with 2,5m and 3m belt width, 14m to 36m length
- Stainless steel bodyworks
- 3 stage baking system
- PLC Control Panel
- Extra circulation fans for perfect baking balance and low fuel consumption
- Hydraulic belt centering function
- Automatic belt tightening
- Heat adjustments for bottom and top of baking chamber
- Water spraying unit at the outfeed is standard

	TU 14		
Bant Genişliği Width of Belt Ширина Ленты عرض الحزام	2000 mm	2500 mm	3000 mm
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	3435x16.667x3439mm	4105x16.672x3593mm	4605x16.672x3593mm
Pişirme Alanı Ölçüleri Baking Chamber Dimensions Размеры Камеры Выпечки ابعاد مقصورة الخبز	2000x14000x224mm	2500x14000x224mm	3000x14000x224mm
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	28 m ²	35 m ²	42 m ²
Brülör Sayısı Number of Burners Количество Горелок عدد الحرقاات	1	1	1
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	21,5 ton	25,9 ton	32,3 ton
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	19 kW	19 kW	19 kW
Buhar Tüketimi Steam Consumption Потребление Пара إستهلاك البخار	250 kg/m ² h	250 kg/m ² h	300 kg/m ² h
Gaz Basıncı Gas Pressure Давление Газа ضغط الغاز	50-300 mbar	50-300 mbar	50-300 mbar



TÜNEL FIRINLAR TUNNEL OVENS ТУННЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ

الأفران النفقية

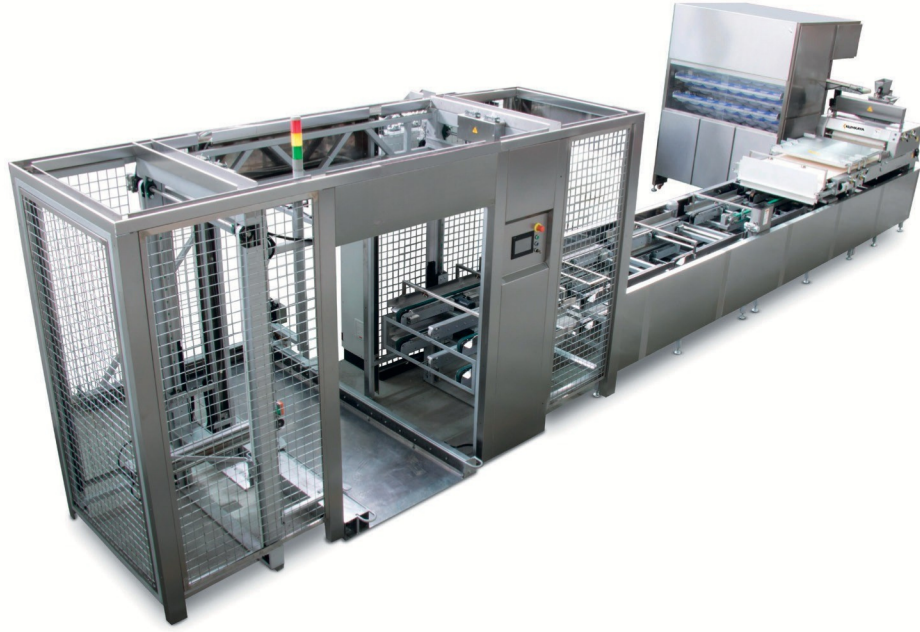
TR

- Büyük işletmeler için üretilmiş konveyör sistemli siklotermik fırınlardır
- 2,5 ve 3m bant eninde, 14m'den 36m'ye kadar farklı ebatlar
- Paslanmaz kaporta
- 3 fazlı pişirme sistemi
- PLC kontrol paneli
- Mükemmel pişirme dengesi ve düşük yakıt tüketimi için ekstra sirkülasyon fanları
- Hidrolik bant merkezleme fonksiyonu
- Otomatik bant gerdirme sistemi
- Pişirme haznesi üst ve alt sıcaklık ayarları
- Fırın çıkışında standart olarak sunulan su püskürtme sistemi

ENG

- These are cyclothermic ovens with conveyor system manufactured for big operations
- Different sizes with 2,5m and 3m belt width, 14m to 36m length
- Stainless steel bodyworks
- 3 stage baking system
- PLC Control Panel
- Extra circulation fans for perfect baking balance and low fuel consumption
- Hydraulic belt centering function
- Automatic belt tightening
- Heat adjustments for bottom and top of baking chamber
- Water spraying unit at the outfeed is standard

	TU 24		TU 27
Bant Geniřlięi Width of Belt Ширина Ленты عرض الحزام	2500 mm	3000 mm	2500 mm
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	4505x26.694x3593mm	4605x26.694x3593mm	4105x29.740x3593mm
Piřirme Alanı Ölçüleri Baking Chamber Dimensions Размеры Камеры Выпечки ابعاد مقصورة الخبز	2500x25000x224mm	3000x24000x224mm	2500x27000x224mm
Piřirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	60 m ²	72 m ²	67,5 m ²
Brülör Sayısı Number of Burners Количество Горелок عدد الحرقاات	1	1	2
Aęırlık ±%5 Weight Вес الوزن	35,75 ton	45,6 ton	43,25 ton
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	19 kW	19 kW	35,5 kW
Buhar Tüketimi Steam Consumption Потребление Пары إستهلاك البخار	250 kg/m ² h	300 kg/m ² h	250 kg/m ² h
Gaz Basıncı Gas Pressure Давление Газа ضغط الغاز	50-300 mbar	50-300 mbar	50-300 mbar



OTOMATİK HAMUR İŞLEME VE DIZME ROBOTU DOUGH MAKE UP AND PANNING LINE

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ ДЛЯ ОБРАБОТКИ И ФОРМОВАНИЯ ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК С ФУНКЦИЕЙ УКЛАДКИ

ماكينه تشكيل و رص العجين

TR

- Ekmek fırınları ve unlu mamüllerde hamurlara şekil verip pasaya, pasaları taşıma arabasına dizen makinedir,
- Hamur dizilmiş pasaların istenen aralığa göre taşıma arabasına el değmeden dizilmesini sağlar,
- Hamurların hijyenik bir şekilde deforme etmeden pasaya dizilmesini sağlar,
- Aynı sırada 3 adete kadar hamur dizebilir,
- İşçilikten tasarruf sağlar,
- Hijyenik üretime yardımcı olur,
- PLC kontrollü dokunmatik ekranıyla kolaylıkla programlanabilir,
- Alüminyum tava ve/veya tahta pasa ile çalışır.

ENG

- It moulds the dough and places them on canvas loaders and canvas loaders to racks
- It enables handsfree loading of canvas loaders with desired distance
- Doughs are hygienically loaded on canvas loaders without deforming
- It can align up to three rows
- Saves from labor cost
- Supports hygienic production
- PLC controlled touch panel facilitates programing
- Dough Counter
- Can be operated with aluminium tray and / or canvas loader

RU

- Линия, используемая в производстве мучных изделий, формирует и укладывает тестовые заготовки на противни или паллеты и далее на тележки,
- Позволяет размещать противни или паллеты в соответствии с необходимым интервалом в автоматическом режиме,
- Загрузка тестовых заготовок без деформации в соответствии с санитарно- гигиеническим нормам,
- Автоматизация экономит рабочий труд,
- Обеспечивает санитарно-гигиенические требования на производстве,
- Сенсорная панель управления облегчает программирование,
- Работает с алюминиевыми противнями или с деревянными паллетами

AR

- تقوم الماكينة بتشكيل العجين وإكسابها الشكل المتطاول ثم يتم رص القطع بعد التشكيل على السير النسيجي ثم نقلها إلى أسفل الماكينة
- حيث الصينية أو اللوحة الخشبية ثم صفها في عربة الصواني
- لا يتم لمس العجين نهائياً عملية التشكيل والرص ألية بالكامل
- رص العجين يتم بطريقة دقيقة حتى يحتفظ على جودة شكل العجين النهائية
- يتم رص ثلاثة صفوف محاذاة ببعضها
- موفرة في إستخدام الأيدي العاملة
- يقدم إنتاج صحي لا تلمسه الأيدي
- سهولة برمجة وتشغيل الخط من خلال شاشة تحكم باللمس
- عداد قطع العجين
- يمكن إستخدامه لوحات خشبية أو صواني أو منيوم

En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الإرتفاع	4000 x 1300 x 2200 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	3000 kg
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	1,8 kW 220 - 380 V AC 50 HZ
Kapasite Capacity Производительность القدرة الإنتاجية	1000-3300 adet/saat

PLC KONTROLLÜ TAM OTOMATİK ROLL SANDVIÇ HAMBURGER VE ÇEŞİT EKMEK ÜRETİM HATTI PLC CONTROLLED AUTOMATIC ROLL SANDWICH TOST HAMBURGER AND VARIOUS BREAD TYPES PRODUCTION LINE

TR

GENEL ÖZELLİKLER

- Makinenin elektrik veelektronik tüm arızaları ekran üzerinden görüntülenir.

- Makinenin genel ayarları PLC kontrollü dokunmatik ekrandan yapılır. - Arıza durumunda makinenin PLC programı uzaktan erişim ile tekrar yüklenebilir. - Makinenin çalışan aksam ve kayışları kolayca sökülüp takılabilir. - Makine kolayca temizlenir. - Makine yüksek ortam sıcaklık değişimlerinden etkilenmez. - Programlanabilir kontrol paneli sayesinde kaydedilen programlar tekrar tekrar kullanılabilir. - Makinedeki tüm konveyörlerin hızları istenilen seviyeye göre ayarlanabilir. - Kolayca öğrenilip kullanılabilen pratik arayüz.

ENG

GENERAL FEATURES

- Electrical and electronic faults of the machine are seen on the screen as a picture and warned in written.
- General settings of the machine are made on touch screen with PLC-controlled.
- PLC program of the machine can be loaded again with a remote access in case of fault status.
- Working portions and belts of the machine can be disassembled and assembled easily.
- Machine is cleaned easily.
- Our machine is SOLE in its own group in Turkey.
- Machine is not affected by high incidence of environment temperature change.
- All information of the machine is saved to memory and used all the time.
- The speed settings of all conveyors in machine can be adjusted to the wanted level.
- Machine is learnt easily and used



TR

ŞEKİL VERME ÜNİTESİ

- Makinenin tamamı paslanmazdan üretilmiştir.
- Gıda kodeksine uygun malzemeden yapılmış 3 hattan oluşan şekillendirme yastığı
- Gıda kodeksine uygun konveyör bant kullanılmıştır.
- Ezme ve şekillendirme sistemi manuel olarak ayarlanır.
- Hassas ayar mümkündür

ENG

HANDLING UNIT

- All Cr-ni 304 stainless
- Shaping cushion consisting of 3 lines made of material suitable for 100% polyethylene food regulations
- Habasit brand conveyor belt suitable for food codex
- The crushing and shaping system is manually adjusted. Sensitive adjustment is possible
- It has a PLC controlled electrical panel in itself

TR

KESME TARTMA ÜNİTESİ

- Makinenin gövdesi ve parçaları %100 paslanmazdan yapılmıştır.
- Makine eşit hacimlerde 6 adet hamur servis edebilir.
- Makine, 50-160 gram arasında hamur kesebilir.
- Makine saatte yaklaşık 10.000 adet Roll ekme hamuru kesebilir ve yuvarlayabilir (hamburger hamuru- 10.000 adet 1 saat, sandviç hamuru 7.000 adet 1 saat)
- Hamur kesilirken az miktarda un kullanılması nedeniyle etrafını kirlilemez.
- Kesilen hamur için ihtiyaç duyulan un miktarı ayarlanabilir.
- Makinenin elle yağlanması gerekmez, yağlama sistem tarafından otomatik olarak yapılır
- Hamurun basınçsız kesilmesi, hamurun istenilen kalitede olmasını sağlar.

ENG

KESME TARTMA ÜNİTESİ

- The machine's body and parts are made out of (304 quality) Chrome-Nickel (CRNI), rustproof metal.
- The machine is able to serve 6 pieces of dough at equal masses
- The machine slices dough that has a mass range in between 50-160 grams
- The machine is able to slice and roll approximately 10,000 pieces of roll bread dough per hour (hamburger dough -10,000 pieces/ hr, sandwich dough- 7,000 pieces 1 hr)
- A clean atmosphere is created due to the use of little amounts of flour during the slicing of dough
- The amounts of flour needed can be set for the sliced dough
- The machine does not manually require to be oiled, the oiling system is done automatically
- The slicing of dough with no pressure has its unique quality of which does not fret the dough

TR

ARA DİNLENDİRME ÜNİTESİ

- Aradınlendirme ana amacı, gramaja göre kesilen hamurun ön stresini almaktır.
- Kesme makinesinden gelen 6 parçalı hamur taslara konur.
- Dinlendiricinin dışında, hamur 3'e düşürülür ve işleme bölümüne aktılır.
- Sepetler, gıda kodeksine uygun malzemeden yapılmıştır.
- 86 oluk ve 516 adet tas vardır.
- Maksimum dinlenme süresi 5 dakikadır.
- Dinlenme taslarının altında doğrudan geçiş bandı vardır.
- Mayalama kabini kullanılmadığında, hamurun geçişi, tasların altındaki geçiş bandı kullanılarak sağlanır.
- Makinenin gövdesi Gıdaya uygun %100 paslanmazdır.
- Kendi içinde PLC kontrollü bir elektrik panosu vardır.

ENG

PROOFER

- The main purpose of the rest is to take the pre-stress of the dough which is cut according to the weight.
- The 6-piece dough which is coming from the cutting machine is rested on the bowls.
- At the out of proofer, the dough is reduced to 3 and transferred to the handling section.
- The baskets are made of 100% polymer material, suitable for food codex.
- There are 86 cassettes and 516 pieces bowls.
- Maximum resting time is 5 minutes.
- There is a direct pass band under the resting bowls
- When the proofer is not used, direct passage of the dough without interrupting is provided by using the inter-pass band.
- Chassis and all elements Cr-ni 304
- It has a PLC controlled electrical panel in itself

TR

TAVA DİZME ÜNİTESİ

- Makine her türlü hamuru otomatik olarak, aşağıda belirtilen ahşap tava ve pasa boyutunda serer.
- Makinenin basit ayarları ile, otomatik olarak oluklu veya düz tavalara kolaylıkla serme yapar.
- Tava veya Pasa uygun yerde değilse, makine durur ve ekranda uyarı verir.
- Tavalara otomatik olarak serme yatağına alınıp ve serme işleminden sonra otomatik olarak dışarı aktarılır.
- Tava haznesi boş ise, hamur serme işlemi durur.
- Çalışma sırasında bir elektrik kesintisi olursa, elektrik geldiği zaman kalınan yerden devam eder.
- Tava, hazne yuvasına özel modüler bantlarından otomatik olarak girer ve üretimden sonra geri gider

ENG

DEPOSITING UNIT (SORTING AUTOMATICLY TO TRAY)

- The machine automatically sorts all kinds of dough in the desired size of the pan and pasa (wood pan).
- Because of the simple settings of the machine, it automatically sorts into corrugated and flat pans
- If the pan or tray is not in the proper place, it does not automatically sort, stop and give warning on the screen.
- The pans are automatically taken to the laying bed and automatically expelled after the laying process.
- The dough is not laid unless the pan is empty and the system stops.
- If there is a power failure during the operation, the electricity will be resumed when it comes.
- The pan enters the pavement slot automatically through the special walking bands and goes back after the production

TR

TEPSİ BOYUTU

- Tava maksimum 80 x 104 cm ebatlarına göre serme yapar.
- 50x74 - 59x80 - 60x90 - 75x104 - Ölçülerindeki tüm tavalara serme yapabilir
- Tüm tava çeşitleri kolayca kullanılabilir. Teflon-Alüminyum veya özel Kaplamalı tüm tavalara.
- Özel Tip Uzun Serme Ünitesi, 80x120 şeklinde hazırlanabilir.

TR

TRAY SIZE

- 80 x 104 cm spreading unit is the maximum size of the pan.
- 50 x 70 - 59 x 80 - 60 x 90 - 75 x 104 - All pans in sizes
- Easily used in units. All pans with Teflon-Aluminum or Special Coated can be used.
- Special Type Long Spreading Unit, can prepare 80x120

OPSİYONLAR / OPTIONS

MAKİNA HAMUR BASMA PİSTON ÇAPI PISTONS	GRAMAJ ARALIKLARI WEIGHT OF DOUGH	OVALAMA TAMBUR NUMARALARI / ROUNDING DRUM NUMBERS				
		30 - 50 gr 0	51 - 70 gr 1	71 - 110 gr 2	101 - 150 gr 3	151 - 180 gr 4
46 mm	33 - 110 gr	●	●	●	-	-
55 mm	50 - 160 gr	●	●	●	●	-
60 mm	60 - 180 gr	-	●	●	●	-



KARVEX FULL OTOMATİK HAMBURGER, SANDVIÇ EKMEĞİ GRUP PAKETLEME MAKİNESİ KARVEX FULL AUTOMATIC HAMBURGER AND SANDWICH GROUP PACKAGING MACHINE

TR PAKETLEME DETAYLARI

- Kendinden yapışkanlı, OPP ve OPP ve sıcak veya soğuk uygulanmış lake yapıştırıcı ile uygulanan ürünler için ambalaj kağıdı olarak tek yüzeyler kullanılabilir.
- 10,16cm çapında (4 inç) 4, 6, 8 adet, 12,7cm çapında(5 inç) 4, 6 adet Hamburger ve 4, 5, 6, 7 adet 60 gr, 3, 4, 5 adet 110 gr Sandviç ambalaj yapılabilir.

ENG PACKAGING DETAILS

- Single surfaces can be used as packaging paper for self-adhesive, OPP and OPP products which have been applied with lacquer adhesive applied to hot or cold.
- 4, 6, 8, (4 inch/ 10.16cm/diameter for 1 pcs) 4, 6, 5 inch/ 12.70cm/ diameter for 1 pcs) Hamburger and 4, 5, 6, 7, 60 gr 3, 4, 5, 110 gr Sandwich packaging can be made.

TR KONSTRÜKSİYON

- Ana şaseğidaya uygun konstrüksiyondur.
- Makinanın ana şasesi ve paketlemeden önce ürünle temas eden tüm yüzeyler, gıda kodeksine uygun olarak yapılmıştır.
- Tam ve kolay temizlik için tekerlekli sürgülü ve menteşeli kepenkler, tekerlekli taşıyıcı alt şasi.
- Sabit konumlandırma için bacak, konveyör destek ayağı.

ENG CONSTRUCTION

- The mainchassis is 304 quality chrome construction suitable for food.
- The surfaces in contact with the product before packaging are made of 304 quality chrome suitable for food.
- Sliding and hinged shutters for full and easy cleaning, wheel carrier subframe.
- Leg for fixed positioning, conveyor support leg.

GRUP PAKETLEME KAPASİTE TABLOSU GROUP PACKAGING MACHINE CAPACITY TABLE

ÜRÜN ADI NAME OF PRODUCT	AĞIRLIK / GR WEIGHT / GR	ADET PRODUCT PCS	PAKET / DAKİKA BAG NUMBER / MINUTE	PAKET / SAAT BAG NUMBER / HOUR	ORTALAMA ADET / SAAT OVERALL PCS / HOUR
Sandviç Sandwich	100	5	24	1.440	7.200
	80	5	24	1.440	7.200
	60	7	24	1.440	10.080
Hamburger Hamburger	54	8	34	2.040	16.320
	60	6	34	2.040	12.240
	70	6	24	1.440	8.640
	85	6	19	1.140	6.840

TEKNİK BİLGİLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

MAKS. BOBİN GENİŞLİĞİ MAX. COIL WIDTH	680 mm.
MAKS. RULO ÇAPI MAX. COIL DIAMETER	350 mm.
RULO İÇ ÇAP COIL INNER DIAMETER	76 mm.
KAPASİTE CAPACITY	maks. 52 adet/dakika (ürüne göre değişiklik göstermektedir) Up to 52 pcs per minute according to product
PAKET GENİŞLİĞİ PACKAGE WIDTH	260 mm.
PAKET UZUNLUĞU PACKAGE LENGTH	250 - 600 mm. arasında Between 250 - 600 mm.
PAKET YÜKSEKLİĞİ PACKAGE HEIGHT	80 mm.
MAKİNE GENİŞLİĞİ MACHINE WIDTH	1 mt.
MAKİNE UZUNLUK MACHINE LENGTH	6,95 cm.
MAKİNE YÜKSEKLİĞİ MACHINE HEIGHT	1.90 cm.
MAKİNE AĞIRLIĞI MACHINE WEIGHT	600 kg.

ELEKTRİK ELEKTRONİK TEKNİK ÖZELLİKLER ELECTRICAL ELECTRONIC TECHNICAL SPECIFICATIONS

TOTAL GÜÇ TOTAL POWER	7 KW
ASENKRON MOTOR GÜCÜ ASYNCHRONOUS MOTOR POWER	5 KW
SERVO MOTOR GÜCÜ SERVO MOTOR POWER	2 KW
BESLEME GERİLİMİ SUPPLY VOLTAGE	380 VOLT
DİSK TRAFO GÜCÜ DISK TRANSFORMER POWER	220V/ 24V 600WATT
ÇENE TRANSFORMATÖR Gücü JAW TRANSFORMER POWER	220V / 48V 600WATT x 2 PCS
MAKS. MEVCUT MAX. CURRENT	3 x 32 A
TERMOKUP Tipi THERMOCOUPLE TYPE	J
ÜST ÇENE DİRENCİ DETAILS OF UPPER JAW RESISTANCE	450W 48V AC
ALT ÇENE DİRENCİ DETAILS OF LOWER JAW RESISTANCE	450W 48V AC
DİSK DİRENCİ DISK RESISTANCE DETAILS	2 x 250W 24V AC
HAREKET TÜRÜ JAW MOTOR POWER	1,5 KW ASENKRON 1,5 KW ASYNCHRONOUS
ÇENE MOTOR GÜCÜ DISC MOTOR POWER	2 KW SERVO



+90-533 033 78 85

+90-850 346 03 33

info@karvexmakina.com

sales@karvexmakina.com

www.karvexmakina.com

Yakuplu Mah. Hürriyet Blv. Skyport No:1 Kat:3
D.No:62 / Beylikdüzü İstanbul-Türkiye