

ÜSTÜNELLER®



ÜSTÜNELLER BAKING MACHINERY AND EQUIPMENT
ÜSTÜNELLER BACKMASCHINEN UND AUSRÜSTUNG



WhatsApp

+90 544 711 70 41



Kürşat Üstüneller



Our volumetric dough divider machine, which is the latest system of the dough processing technology, cuts the dough at the requested weight without pressing and harming the dough. All the surfaces contacting the dough are made of stainless steel. It cuts the dough with its own weight thanks to the vacuum generated by piston cylinder movement. All surfaces are lubricated with food grade oil. Standard 50-150 gr, 60-200 gr, 70-250 gr, 80-350 gr, 90-500 gr, 100-600 gr, 150-750 gr, 200-1000 gr, 250-1150 gr, 300-1300 gr Ten kinds of machines are produced.



Die Schneidwaage, das neueste System der Teigverarbeitungstechnologie, schneidet den Teig in das gewünschte Gewicht, ohne ihn zu komprimieren und zu schaden. Alle Oberflächen, die mit dem Teig in Kontakt kommen sind aus Edelstahl. Es schneidet den Teig mit seinem Eigengewicht, dank des durch die Kolben-Zylinder-Bewegung erzeugten Vakuums. Das Schmiersystem arbeitet automatisch. Somit ist eine längere Lebensdauer der Maschine gewährleistet. Alle Oberflächen werden mit lebensmittelverträglichem Öl geschmiert. Die Gewichtseinstellung kann wahlweise automatisch oder mechanisch erfolgen. Standard 50-150 gr, 60-200 gr, 70-250 gr, 80-350 gr, 90-500 gr, 100-600 gr, 150-750 gr, 200-1000 gr, 250 1150 gr, 300-1300 gr Es werden 10 Arten von Schneid-und Wiegemaschinen hergestellt.



TECHNICAL TABLE

Model	Unit	ALT HKM
Capacity	pcs/h	1000 - 2000
Dough cutting weight	g	(50 - 150) (60 - 200) (70 - 250) (80 - 350) (90 - 500) (100 - 600) (150 - 750) (200 - 1000) (250 - 1150) (300 - 1300)
Hopper capacity	Kg	60 - 150
Width (W)	mm	650
Length (L1 / L)	mm	1370 / 1780
Height (H)	mm	1600
Height of dough exit (H1)	mm	960 ± 80 / 95
Weight adjusting system		Analogue, Digital
Electrical power	kW	1,50
Weight of machine	kg	410



Conical rounder machine shapes the dough thanks to a cone made of aluminium and the aluminium sleeves around which spirally surrounds. The dough coming from volumetric dough divider drops into the aluminium input chute. Thanks to the flouring system, the dough is prevented from sticking on the drum by optionally blowing hot or cold air to the chutes. All the aluminium components can be coated with teflon as per the request. 7 types of machine are available to shape 50-150 gr of dough as standard and 100-1200 gr of dough by means of adjustable sleeves.



Die konische Rundungsmaschine formt den Teig mit einem konischen aus Aluminium und spiralförmig umlaufenden Aluminiumarmen. Der Teig aus der Schneidwaage fällt in den Aluminium-Einlaufschacht. Dank Rolltrommel und Führungsrillen nimmt es eine runde Form an und erreicht die Ruh-Maschine. Währenddessen wird mit der Mehlsieborröhrung verhindert, dass der Teig an der Austragsrutsche kleben bleibt. Dank des optionalen Belüftungssystems wird Luft in die Rillen geblasen und verhindert, dass der Teig an der Trommel kleben bleibt. Alle Aluminiumteile können optional mit Teflon beschichtet werden. Es werden 7 Arten von Maschinen hergestellt, die 200-1500 gr Teig mit verstellbaren Armen formen, die zwischen Standard 50-1500 g variieren.

TECHNICAL TABLE

Model	Unit	ALT HKM
Capacity	pcs/h	2500
Dough rounding weight	g	(50 - 200) (100 - 600) (200 - 600) (300 - 1000) (300 - 1500)
Height of dough entry (H1)	mm	850
Height of dough exit (H2)	mm	1000
Width (W)	mm	950
Length (L)	mm	950
Height (H)	mm	1520
Electrical power	kW	1,1
Weight of machine	kg	210

DOUGH MOULDER MACHINE TEIGFORMMASCHINE



It shapes the dough, which is sheeted by the help of two polyamide rollers, at any length and thickness by the means of 2 or 4 cushions. The roller can be adjusted between 0-30 mm without restriction. There is a spring scraping mechanism made of stainless steel on the roller. The dough can be shaped at 420 mm length thanks to adjustable roller group. The folding chain and its component are made of stainless steel. It has 2500 pieces of dough shaping capacity per hour and the feature of processing 100-1200 gr dough.



Mit Hilfe von 2 oder 4 Polyamidwalzen formt es den Teig in Form von Fladenbrot in der gewünschten Länge und Dicke mit Hilfe von Kissen. Die Walzeneinstellung kann stufenlos von 0-30 mm verändert werden. An den Walzen befindet sich ein Federabstreifmechanismus, um ein Ankleben des Teigs zu verhindern. Dank der verstellbaren Walzengruppe kann der Teig auf eine Länge von 420 mm geformt werden. Die Faltkette und ihre Teile sind aus Edelstahl. Es hat eine Teigformkapazität von 2500 pro Stunde und die Fähigkeit, 100-1200 g Teig zu verarbeiten.

TECHNICAL TABLE

Model	Unit	ALT HSM1	ALT HSM2
Capacity	pcs/h	2500	2500
Dough moulding weight	g	100 - 1200	100 - 1200
Number of pressing board	pcs	1	2
Number of rollers	pcs	2	4
Width of conveyor belt	mm	400	400
Width (W)	mm	650	650
Length (L)	mm	2350	2350
Length (L1)	mm	1850	1850
Length of pressing board(s)	mm	1100	630 + 450
Height (H)	mm	1200	1200
Height of dough entry (H1)	mm	1180	1180
Height of dough exit (H2)	mm	640	640
Electrical power	kW	0,55	0,55
Weight of machine	kg	240	260
Dough centering flaps		On request	



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



Eine Teigruhmachine wird einstellbar hergestellt, da die Ruhezeit je nach Bedarf angepasst werden kann. Rahmen, Chassis, Außenverkleidungen und Querlenker werden auf Wunsch aus Edelstahl gefertigt. Zur Reinigung werden abnehmbare Kunststoffnetze verwendet. Die Netze können 100-1500 g Teig aufnehmen. Zur einfachen Steuerung der Maschine ist das elektrische Bedienfeld seitlich angeordnet. In der Schalttafel befinden sich Steckdosen zum Betrieb der Schneid-, Rund- und Formmaschinen. Das Ausgangsband ist mit einem Schiebemechanismus für rechte und linke Ausgänge positioniert.

TECHNICAL TABLE

Model	Unit	ALT 154	ALT 238	ALT 280 and above
Number of bowl	pcs	154	238	280 / above
Proofing weight	g	100 - 1500	100 - 1500	100 - 1500
Proofing time	min	4.5	6.5	8,5
Capacity	pcs/h	1800 - 2000	1800 - 2000	1800 - 2000
Width (W)	mm	1700	1700	1700
Length (L)	mm	950	1700	1700
Height (H)	mm	2200	2200	2200
Height of dough entry (H1)	mm	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20
Height of dough exit (H2)	mm	1020 ± 100	1050 ± 100	1050 ± 100
Electrical power	kW	0,55	0,55	0,55
Weight of machine	kg	490	700	700

SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL SPIRALKNETER MIT FESTER SCHÜSSEL



The specification of the automatic spiral mixer is to knead more dough in a shorter time. Thus; it enables to make very small amount of flour to dough. The automatic and manual use options are available. The kneading time can be adjusted. Thanks to the belt pulley system, it operates very quietly. It also provides a two speed use by its double positioned motor. The emergency stop function and the security system on the cover are available. It can be moved easily thanks to its wheels.



Die Besonderheit des automatischen Spiralkneters besteht darin, dass es den Teig in viel kürzerer Zeit kneten kann. Somit kann es Mehl mit einem viel geringeren Gewicht zu Teig wandeln. Es stehen automatische und manuelle Nutzungsoptionen zur Verfügung. Die Knetzeiten können angepasst werden. Es arbeitet geräuschlos dank des Riemenscheibensystems. Dank seines Doppelgeschwindigkeitsmotors ermöglicht es eine Verwendung mit zwei Geschwindigkeiten. Am Kesseldeckel befindet sich eine Not-Aus-Funktion und ein Sicherheitssystem. Dank seiner Räder lässt es sich leicht bewegen.

TECHNICAL TABLE

Model	Unit	ALT SSM25	ALT SSM35	ALT SSM50	ALT SSM75	ALT SSM100	ALT SSM150
Flour capacity	kg	25	35	50	75	100	150
Dough capacity	kg	45	60	100	120	160	250
Bowl sizes (Øxh)	mm	500x360	600x320	700x390	800x430	900x430	1000x470
Bowl volume	l	70	90	150	215	270	370
Width (W)	mm	530	620	700	830	930	1030
Length (L)	mm	950	1130	1250	1330	1420	1570
Height (H)	mm	1070	1200	1250	1340	1440	1510
Electrical power	kW	1,5 - 2,5	2,5 - 3,2	1,1 - 3,5 - 5,5	1,1 - 4 - 6	1,1 - 5,5 - 7,5	1,1 - 7,5 - 10
Weight of machine	kg	220	300	450	500	850	920

AUTOMATIC BREAD SLICING MACHINE WITH POCKET BLOWER

AUTOMATISCHE BROTSCHNEIDEMASCHINE MIT BAND



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



Es wurde für Großunternehmen entwickelt, um die Schneide- und Verpackungsfunktion zu erfüllen. Auf dem Band platzierte Brote drücken sich gegenseitig, um ein kontinuierliches Schneiden zu gewährleisten. Da kein Druck und kein Abwehrmittel vorhanden ist, werden die Ober- und Rückseite des Brotes nicht verformt. Dank der Band geschwindigkeitseinstellung kann mit der gewünschten Geschwindigkeit geschnitten werden und der Abstand zwischen den beiden Bändern kann je nach Form, Härte und Höhe des Brotes automatisch angepasst werden. Um die geschnittenen Brote einpacken zu können, wird eine Fächerbeutel-Blasvorrichtung an der Maschine angebracht, um die Mündung des Beutels zu öffnen. Brot, das in

den luftgeöffneten Beutel geschnitten wird, kann einfach durch Drücken von Hand in den Beutel gegeben werden. Alle mit Brot in Berührung kommenden Bereiche sind aus lebensmittel geeignetem Material hergestellt. Es arbeitet geräuschlos und ohne Vibrationen. Dank der Räder lässt es sich leicht an jeden gewünschten Ort bewegen. Ein Geschwindigkeitskontrollsystem ist verfügbar. Die Messer sind aus speziellem rostfreiem und lebensmittel geeignetem Material gefertigt. Die Maschine ist mit einer Hochsicherheitseinrichtung ausgestattet.

TECHNICAL TABLE

Model	Unit	ALT OEDM
Capacity	pcs	1500
Thickness of slice	mm	11 - 16
Number of knife	pcs	44 - 28
Max. bread length	mm	450
Bread height (min. - max.)	mm	60 - 145
Width (W)	mm	630
Length (L)	mm	1700
Height (H)	mm	1300
Electrical power (220V / 380V)	kW	1,21
Weight of machine	kg	350



We offer dough preparation solutions in the desired shape and fineness. 'Superior' dough rolling machines not only offer the closest opening to the natural opening, but also offer fast and standard opening for products such as pizza, pita, lahmacun.

'ÜSTÜN' Dough Rolling Machines, which offer a classic solid appearance, are produced with a stainless body, double roller and 30 cm or 40 cm roller length options for different applications. It is known for its quiet, vibration-free and low energy consumption. In addition, 'ÜSTÜN' dough rolling machines are easy to set up, work and clean.



Wir bieten Teigzubereitungslösungen in der gewünschten Form und Feinheit. Überlegene Teigusrollmaschinen bieten nicht nur die der natürlichen Ausrollung am nächsten kommende Ausrollung, sondern bieten auch eine schnelle und standardmäßige Ausrollung für Produkte wie Pizza, Pita, Türkische Pizza.

Überlegene Teigusrollmaschinen, die ein klassisch solides Aussehen bieten, werden mit einem rostfreien Körper, einer Doppelrolle und einer Rollenlänge von 30 cm oder 40 cm für verschiedene Anwendungen hergestellt. Es ist bekannt für seinen leisen, vibrationsfreien und geringen Energieverbrauch. Darüber hinaus sind überlegene Teigusrollmaschinen einfach einzurichten, zu bedienen und zu reinigen.

TECHNICAL TABLE

Model	Roller Lengh Diameter	Merdane Aralığı	Max. Dough Weight	Saat Üretim Adet	Power/ Electricity	Dimensions (WxDxH) Net Weight	Transportation Dimensions (WxDxH) Weight
SM - 30 Smart	2 x (30cm/ 12 inc - Ø5cm)	0-4,1 mm	80 - 210 gr	720/1200	3,2A / 0,37 kW	41x45x60 cm 31,8 kg	50x47x60 cm 35,2 kg
SM - 40 Smart	2 x (40cm/ 16 inc - Ø5cm)	0-4,1 mm	80 - 500 gr	720/1200	3,2A / 0,37 kW	51x48x72 cm 39 kg	56x56x73 cm 43,2 kg







Sanayi Mah. Sultan Selim Cad. Yiğit Sk. No: 6 Kağıthane - İstanbul / TURKEY



+90 544. 711 70 41



info@ustunellermakina.com ustunellermakine@gmail.com

www.ustunellercompany.com



WhatsApp

+90 544 711 70 41



Kürşat Üstüneller

