



SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.

Ekmekçilikte İleri Teknoloji



TNS Serisi
Tek Katlı Tünel Fırınlr
Tel Taban, Taş Taban



VECTRA Serisi
Taş Tabanlı Katlı Fırınlr



TN Serisi
Tel Taban Katlı Tünel Fırınlr



TTN Serisi
Taş Taban Katlı Tünel Fırınlr



MODERN Serisi
Boru Isıtmalı Katlı Fırınlr



MODERN Karafırın Serisi
Boru Isıtmalı Katlı Karafırınlar



OYB Serisi
Otomatik Yükleme ve Boşaltma Makinesi



THERMOIL_K Serisi
Yağ Isıtmalı Katlı Fırınlr



THERMOIL_S Serisi
Yağ Isıtmalı Sabit Arabalı Fırınlr



Rotor Serisi
Döner Fırınlr



MODÜLER Serisi
Elektrikli Katlı Fırınlr



MINI 6T
Konveksiyon Fırın



MINI 5T-C
Elektrikli Konveksiyon Fırın



MINI 10T
Elektrikli Konveksiyon Fırın



SARMAŞIK
MAKINA SANAYII VE TICARET A.Ş.



KD Serisi
Kazan Kaldırma ve
Devirme Makineleri



ONB 500
Hamur Kesme Makinesi Ön Bunkerli



MX Serisi
Seyyar Kazanlı Spiral Mikser



MXD Serisi
Çift Burgulu Seyyar Kazanlı Spiral Mikser



SX Serisi
Sabit Kazanlı Spiral Mikserler



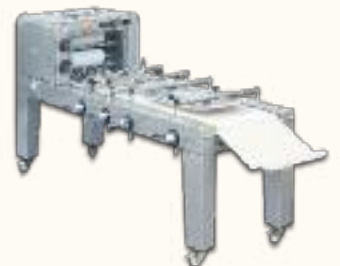
KT Serisi
Hacimsel Hamur Kesme ve
Tartma Makineleri



HC Serisi
Hamur Konik Çevirme
Makineleri



AD Serisi
Ara Dinlendirme Makineleri



SM Serisi
Uzun Şekil Verme Makineleri



BAG 770
Baget Hamuru
Şekil Verme Makinesi



HA 580
Hamur Açma Makinesi



GAL 140
Yarı Otomatik Galeta ve
Grisini Hamuru İşleme Makinesi



GAL 170
Otomatik Galeta ve
Grisini Hamuru İşleme Makinesi



KP 9
Kuru Pasta Dökme Makinesi



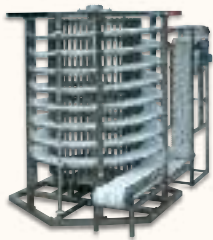
HN 30
Hamburger Hamuru Kesme
ve Yuvarlama Makinesi



EDL 444
Ekmek Dilimleme Makinesi



EDL-0
Otomatik Ekmek Dilimleme
Makinesi



Modüler Banthlı Spiral Soğutma Kulesi



DEPANNER
Tava Boşaltma Makinesi



PGK 300
Paketleme Makinesi



ROLLOMAT Serisi
Hamburger ve Sandviç İşleme Sistemi



İ N D E K S

	Sayfa No.
Piştirme Üniteleri	8 - 33
• Tünel Fırınlr	
• Boru Isıtmalı Taş Taban Katlı Tünel Fırınlr	8 - 9
• Boru Isıtmalı Tel Taban Katlı Tünel Fırınlr	10 - 11
• Tek Katlı Tünel Fırınlr	12 - 13
• Otomatik Yükleme ve Boşaltma Makinesi	14 - 15
• Katlı Fırınlr	
• Boru Isıtmalı Taş Tabanlı Katlı Fırınlr	16 - 19
• Boru Isıtmalı Taş Tabanlı Katlı Karafırınlr	20 - 21
• Yağ Isıtmalı Katlı Fırınlr	22 - 23
• Yağ Isıtmalı Sabit Arabalı Fırınlr	24 - 25
• Taş Tabanlı Katlı Fırınlr	26 - 27
• Döner Fırınlr	28 - 29
• Elektrikli Konveksiyon Fırınlr	30 - 31
• Konveksiyon Fırın	32
• Elektrikli Katlı Fırınlr	33
Un Depolama ve Eleme Sistemleri	36 - 39
• Un Depolama ve Transfer Sistemleri	36
• Un Kantarı	37
• Un Eleme Makineleri	38 - 39
Hamur Hazırlama ve İşleme Makineleri	42 - 69
• Su Dozajlama - Karıştırma Cihazları	42
• Mikserler	
• Sabit Kazanlı Spiral Mikserler	43
• Seyyar Kazanlı Spiral Mikserler	44 - 45
• Çift Burgulu Seyyar Kazanlı Spiral Mikserler	46 - 47

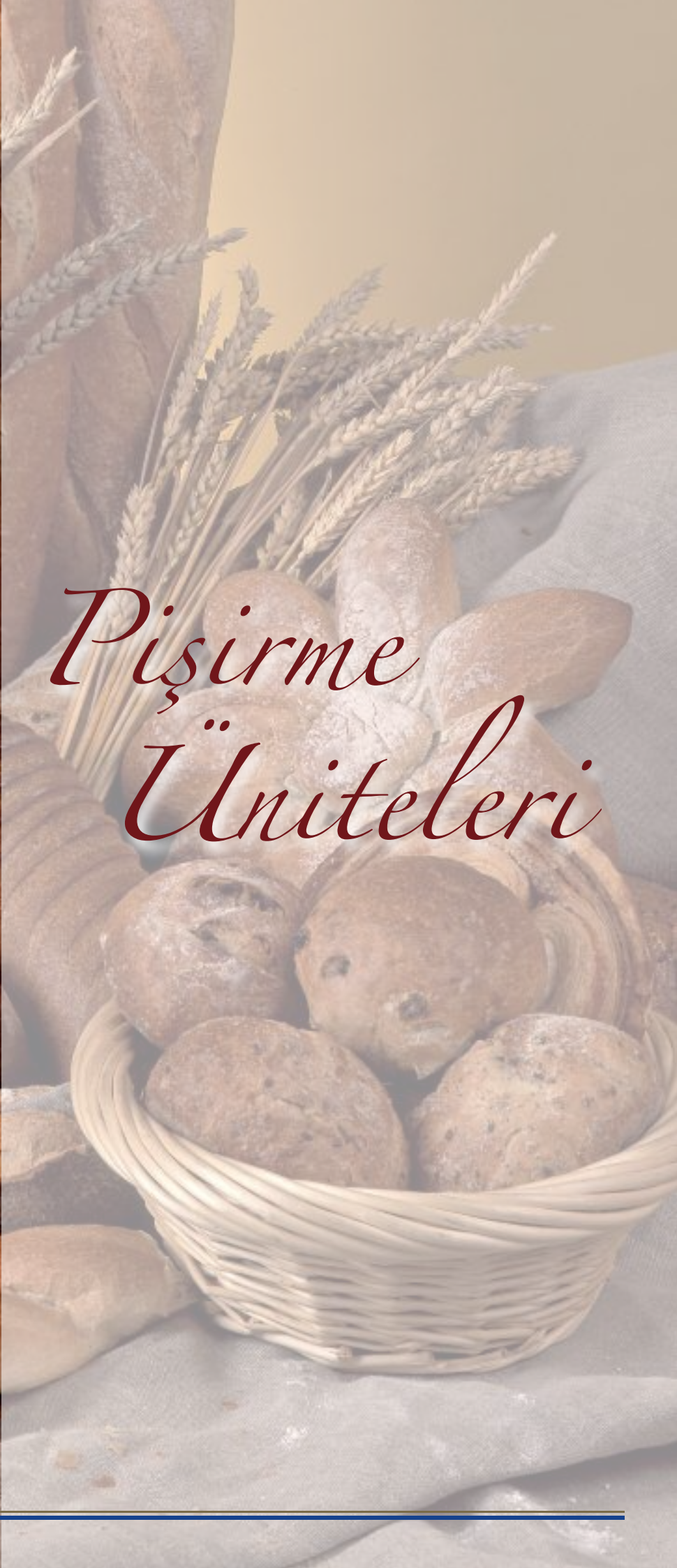




	Sayfa No.
• Kazan Kaldırma ve Devirme Makineleri	48 - 49
• Hamur Kesme Makinesi Ön Bunkeri	50
• Hamur Açma Makinesi	51
• Kesme ve Tartma Makineleri	
• Hamburger ve Sandviç İşleme Sistemi	52 - 53
• Endüstriyel Hacimsel Kesme ve Tartma Makineleri	54 - 55
• Hamburger Hamuru Kesme ve Yuvarlama Makinesi	56
• Hacimsel Hamur Kesme ve Tartma Makineleri	57
• Hamur Konik Çevirme Makineleri	58 - 59
• Ara Dinlendirme Makineleri	60 - 61
• Uzun Şekil Verme Makineleri	62 - 63
• Baget Hamuru Şekil Verme Makinesi	64
• Kuru Pasta Dökme Makinesi	65
• Galeta ve Grisini Hamuru İşleme Makineleri	
• Yarı Otomatik Galeta ve Grisini Hamuru İşleme Makinesi	66
• Otomatik Galeta ve Grisini Hamuru İşleme Makinesi	67
• Otomatik Isı ve Nem Üretme Cihazı	68
• Otomatik Kontrollü Fermantasyon Odaları	69
Yardımcı Ürünler	72 - 77
• Ekmek Dilimleme Makinesi	72
• Tava Boşaltma Makinesi	73
• Modüler Bantlı Spiral Soğutma Kuleleri	74 - 75
• Yarı Otomatik Ekmek Dilimleme Makinesi	76
• Paketleme Makinesi	77
Anahtar Teslimi Çözümler	78 - 79



SARMAŞIK
MAKINA SANAYII VE TICARET A.Ş.



Pişirme Üniteleri

TTN Serisi

Boru Isıtmalı Taş Taban Katlı Tünel Fırınlar



- Boru ısıtma prensibi sayesinde bol enerji rezervi olan, dengeli, kaliteli ve en ekonomik pişirmenin elde edildiği tünel fırın
- Boru ısıtma prensibi sayesinde her tür yakıt yakabilme olanağı
- Ateşe dayanıklı tuğladan imal edilmiş sağlam, uzun ömürlü yanma odası ve gaz kanalları
- Üç pişirme kabininin taban ve tavanlarında ayrı ayrı dolaşan fırın ısıtma boruları ile her kabinde eşit pişirme
- Üç katlı pişirme odası ile yerleşim alanından tasarruf
- PLC (Bilgisayar) sistemi ile kumanda edilen TTN serisi Tünel Fırınlarda, her pişirme kabinini ayrı ayrı çalıştırabilme olanağı
- Her iki kenardan zincirler vasıtasıyla yürütülen uzun ömürlü taş plakalar
- Yarı-otomatik sistemlerde şekil verme istasyonunda kontraplak taşıyıcılar üzerine dizilen hamurları, fermantasyon işlemi tamamlandıktan sonra otomatik hamur yükleyici ile fırına yükleme
- Fırın çıkışında manuel veya otomatik boşaltma sistemi
- Otomatik boşaltma sonrasında istenilen soğutma sisteminin kolaylıkla uygulanması
- Fırının dışında bulunan buhar üretme istasyonu ile sınırsız buhar üretim imkanı

OPSİYONEL

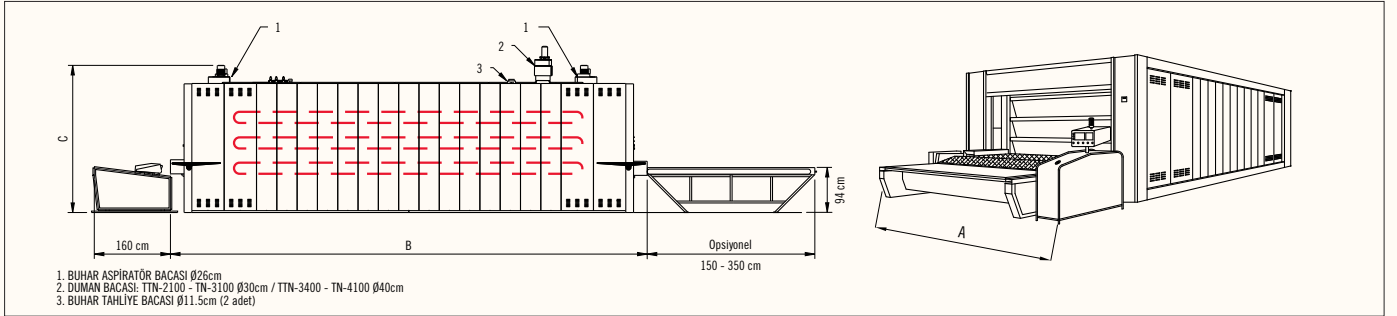
- Paslanmaz hamur yükleme ve asansör bantları
- Değişik kapasitelerde tam otomatik kombine üretim hatları
- Akıllı bıçak atma sistemi
- Fırın çıkışında otomatik su püskürtme sistemi
- Kombine sistemler için otomatik hamur yükleme
- Paslanmaz çelikten kaporta
- Kapasiteye göre proje bazlı imalat



SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



Makine Görünüşleri



Teknik Ölçüler

Model	Piştirme Alanı	Taş Genişliği	En (A)	Boy (B)	Yükseklik (C)	Isıl Kapasite		Ağırlık
	m ²					cm	Kcal/saat	
TTN-2100	35	250	356	813	308	266000	310	30900
TTN-2400	40			867		291000	339	34700
TTN-2700	45			919		325000	378	38500
TTN-3100	50			998		370000	431	44200
TTN-3400	55			1078		426000	496	49900
TTN-3700	60			1130		465000	541	53700
TTN-4100	65			1210		495000	576	59400
TTN-4400	70			1290		550000	640	65100
TTN-4700	75			1370		590000	687	70800

Değişiklik hakkımız saklıdır.

TN Serisi

Boru Isıtmalı Tel Taban Katlı Tünel Fırınlr



- Boru ısıtma prensibi sayesinde bol enerji rezervi olan, dengeli, kaliteli ve en ekonomik pişirmenin elde edildiği tünel fırın
- Boru ısıtma prensibi sayesinde her tür yakıt yakabilme olanağı
- Ateşe dayanıklı tuğladan imal edilmiş sağlam, uzun ömürlü yanma odası ve gaz kanalları
- Üç pişirme kabininin taban ve tavanlarında ayrı ayrı dolaşan fırın ısıtma boruları ile her kabinde eşit pişirme
- Üç katlı pişirme odası ile yerleşim alanından tasarruf
- PLC (Bilgisayar) sistemi ile kumanda edilen TN serisi Tünel Fırınlarda, her pişirme kabinini ayrı ayrı çalıştırabilme olanağı
- Her iki kenardan zincirler vasıtasıyla yürütülen uzun ömürlü çelik örme bantlar
- Yarı-otomatik sistemlerde şekil verme istasyonunda kontraplak taşıyıcılar üzerine dizilen hamurları, fermantasyon işlemi tamamlandıktan sonra otomatik hamur yükleyici ile fırına yükleme
- Fırın çıkışında manuel veya otomatik boşaltma sistemi
- Otomatik boşaltma sonrasında istenilen soğutma sisteminin kolaylıkla uygulanması
- Fırının dışında bulunan buhar üretme istasyonu ile sınırsız buhar üretim imkanı

OPSİYONEL

- Paslanmaz hamur yükleme ve asansör bantları
- Değişik kapasitelerde tam otomatik kombine üretim hatları
- Akıllı bıçak atma sistemi
- Fırın çıkışında otomatik su püskürtme sistemi
- Kombine sistemler için otomatik hamur yükleme
- Paslanmaz çelikten kaporta
- Kapasiteye göre proje bazlı imalat



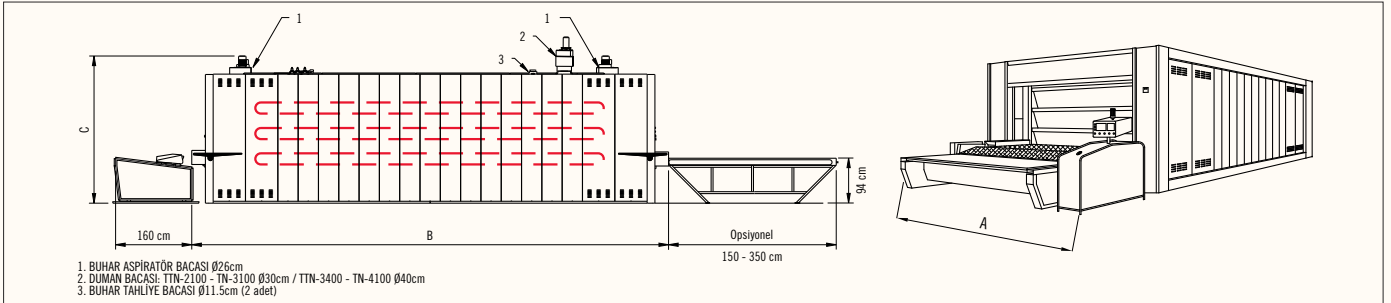
SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



Akıllı Bıçak Atma Sistemi



Makine Görünüşleri



Teknik Ölçüler

Model	Piştirme Alanı	Bant Genişliği	En (A)	Boy (B)	Yükseklik (C)	Isıl Kapasite		Ağırlık
	m ²					cm	Kcal/saat	
TN-2100	35	240	356	775	262	237500	276	26500
TN-2400	40			842		260000	302	29700
TN-2700	45			910		290000	337	32900
TN-3100	50			977		330000	383	37700
TN-3400	55			1045		380000	442	42500
TN-3700	60			1112		415000	482	45700
TN-4100	65			1180		440000	511	50500
TN-4400	70			1248		490000	570	55300
TN-4700	75			1316		525000	610	60100

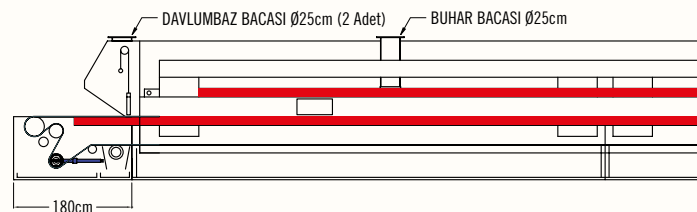
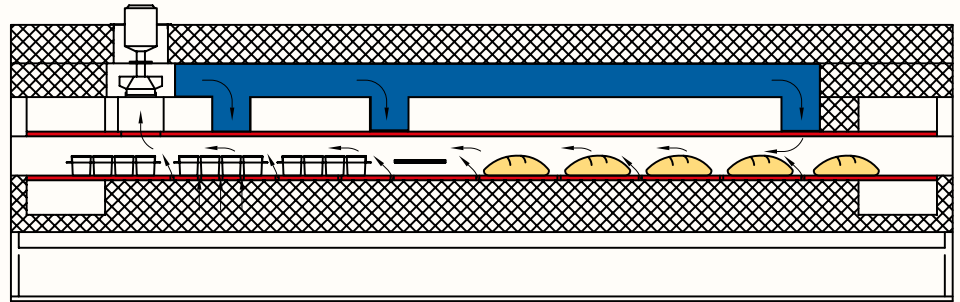
Değişiklik hakkımız saklıdır.

TNS Serisi

Tek Katlı Tünel Fırınlar



- Fırının giriş üst bölümünde bulunan yanma odasında brülör ile yakılan gaz veya mazot'tan elde edilen sıcak gaz sirkülasyon fanı ile fırının taban ve tavanındaki paralel radyatörlerden dolaştırılarak pişirme odası sıcaklığı indirekt olarak elde edilir.
- Fırın boyu ayrı ayrı kabinlerin birleştirilmesiyle elde edilir.
- Pişirme bandı genişliği 2 - 2,5 - 3 metre yapılabilirdiği gibi, fırın uzunluğu 40 metreye kadar istenilen pişirme m²'si elde edilecek şekilde imal edilir.
- 72 m²'den büyük fırınlar iki ayrı yanma odasından beslenir.
- Büyük hacimli ekme ve kalıp içerisinde pişirilen tost ekmeklerinin dengeli pişmesi için fırın boyuna göre tek veya çift kabin türbülans sistemi ilave edilir.
- Fırınlar taş taban ve tel taban olarak imal edilir.
- 100 mm genişlikte özel imal edilen taban plakaları sayesinde taş kırılmasına son verilmiştir.

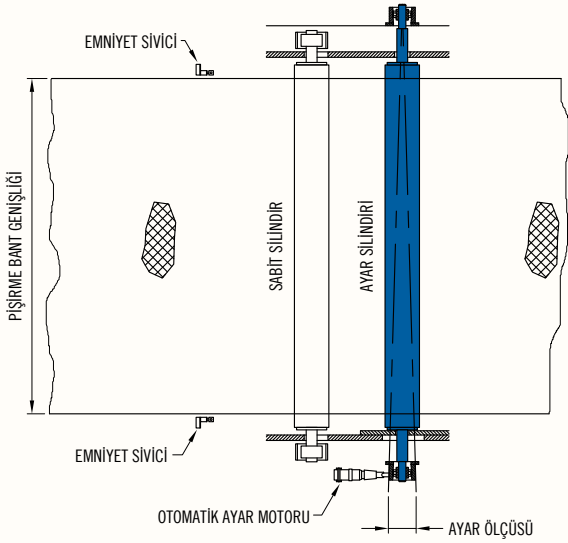


SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.

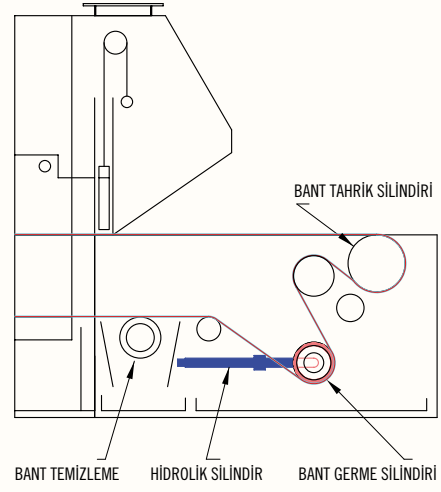


OPSİYONEL

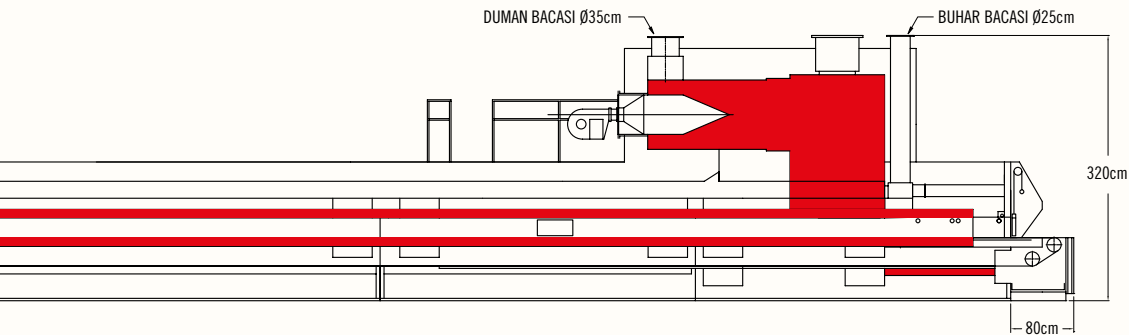
- Fırın çıkışında otomatik su püskürtme sistemi



- Pişirme bandının sağa sola gezmesini önleyen otomatik kontrol sistemi



- Termal değişimlere göre bant gerdirme tansiyonunu otomatik olarak dengeleyen hidrolik bant gerdirme sistemi





OYB Serisi

Otomatik Yükleme ve Boşaltma Makinesi



CE GLE

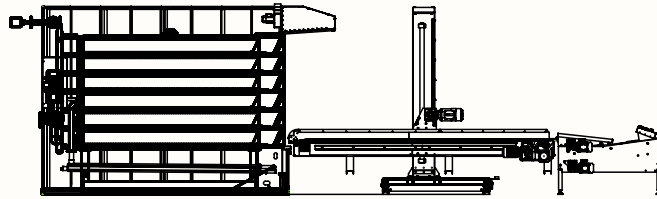
- Katlı fırınların yüklenmesi ve boşaltılması için kullanılır.
- Pişiricilerin işini kolaylaştırır.
- Ekmek zayıyatını azaltır, verimliliği artırır.
- Pasa tahtasından otomatik şekilde hamurları yükleme bandına alır.
- Fırın modeline göre üç ayrı ende ve pişirme kabini derinliğinde imal edilir.
- Yan yana birden çok fırını besleme imkanı sağlar.
- Fırınların maksimum kapasitede çalışmasını sağlar
- Yükleme ve boşaltma PLC sistemi ile otomatik olarak kontrol edilir



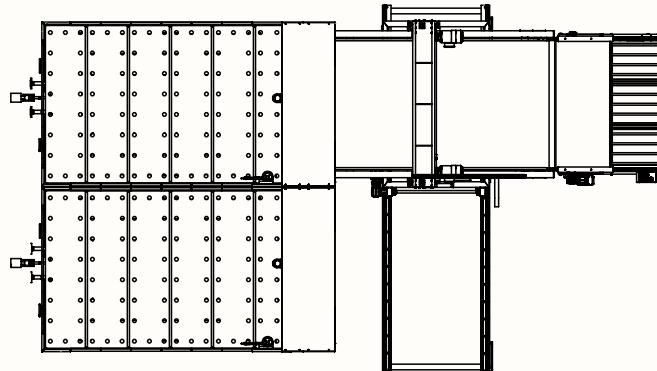
SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



Makine GörünüŖleri



PiŖirme kabini derinliđine göre deđiŖik ölülerde imal edilir.



DeđiŖiklik hakkımız saklıdır.



MODERN Serisi

Boru Isıtmalı Taş Tabanlı Katlı Fırınlar



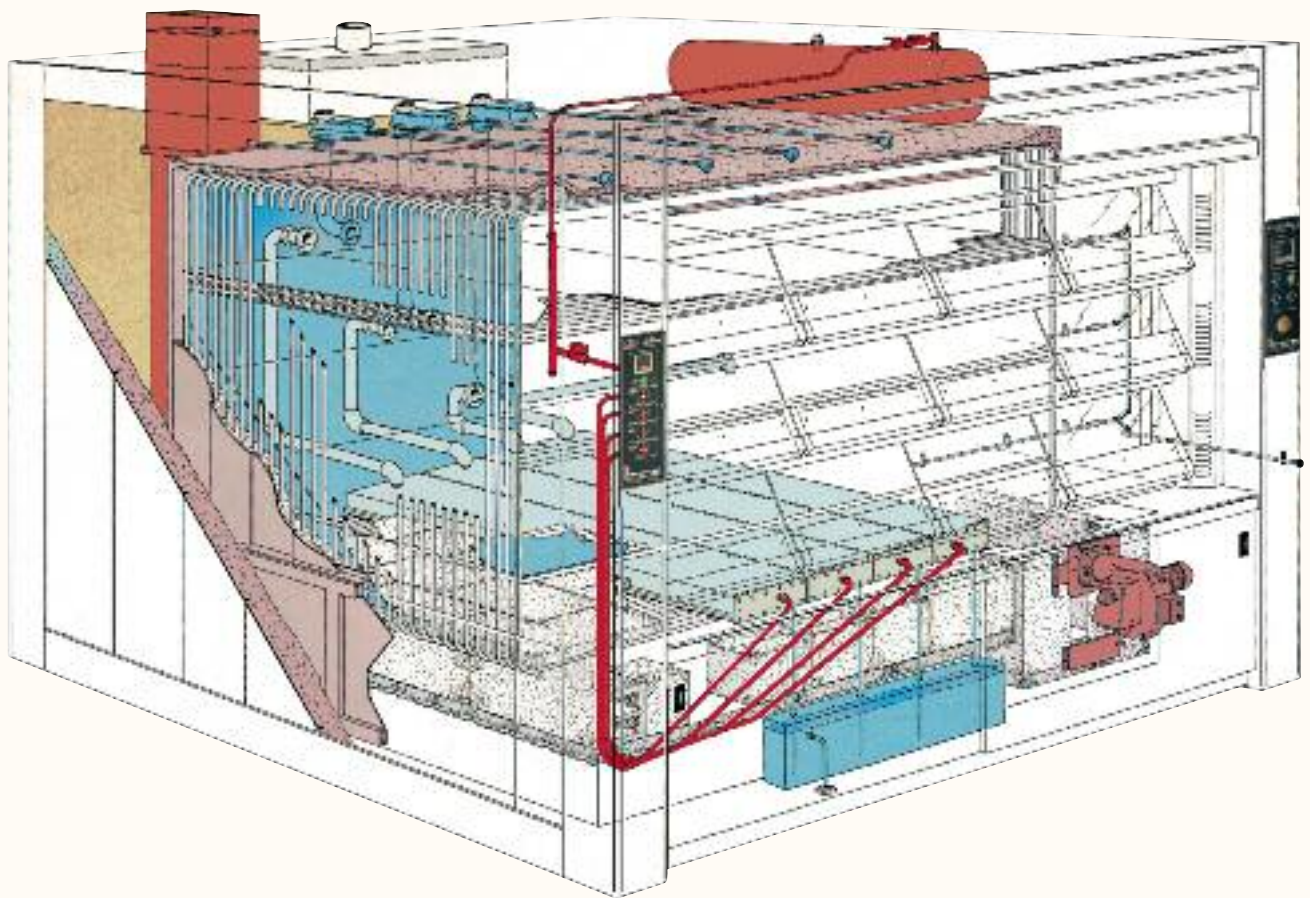
- Mazot, fuel-oil, gaz, kömür, odun, fındık kabuğu vb. gibi değişik yakıt türlerini, fırında hiçbir değişikliğe gerek duyulmadan kullanım imkanı
- Eşit ve mükemmel ısı dağılımını sağlayan kapalı devre boru sistemi
- Katlar haricinde bir adet buhar çıkışı ile fermantasyon odası için buhar temini
- 20 mm kalınlığında gerçek taş tabanlı fırın
- Özel boru sistemi ve betonla kaplanmış fırın gövdesiyle ekonomik pişirme maliyeti
- Ateş tuğlasıyla hazırlanan uzun ömürlü ve dayanıklı yanma odası
- Geniş hacimli buhar tüpleri ile yüksek performanslı buhar üretimi
- Her kat için ayrı ekstra buhar tahliye klapeleri
- Düşük mekanik arıza ihtimali ve kolay kullanım
- 3 ayrı genişlik ve 6 değişik derinlikte; 3 ve 4 katlı modeller ile alternatifli kapasite ve yerleştirme imkanı
- Isıya dayanıklı camdan imal edilen fırın kapak sistemi
- AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilen ön konsol
- Selenoid kontrollü buhar sistemi
- 500 adet pişirme reçetesi yükleme imkanı

OPSİYONEL

- Fırının yan tarafında katı yakıt besleme ocağı
- Elektromekanik kontrol paneli
- Paslanmaz çelikten kaporta



SARMAŞIK
MAKINA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



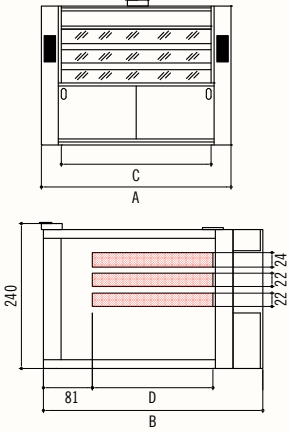


MODERN Serisi

3 Katlı Boru Isıtmalı Fırınlar



Makine Görünüşleri



Teknik Ölçüler

Model	Pişirme Alanı	Dış Ölçüler		İç Ölçüler		Palet Ölçüleri	Palet Araba Ölçüleri			Isıl kapasite		Ağırlık	
		Genişlik (A)	Uzunluk (B)	Genişlik (C)	Derinlik (D)		En	Boy	Yükseklik	Kcal/saat	kWh		
													m ²
3P	33CX	7.70	268	186	138	58 x 179	62	190	135	68000	79	7350	
	33CS	9.20	295		165	58 x 206				217	83000	96	7900
	33CC	10.70	324		191	58 x 232				243	90000	105	8600
	33C	12.20	352		218	58 x 259				270	98000	114	9200
	33M	13.60	379		244	58 x 285				296	113000	131	9900
	33L	15.10	405		271	58 x 312				323	130000	151	10500
4P	34CS	12.20	295	248	165	58 x 206	62	217	170	99000	115	9950	
	34CC	14.20	324		191	58 x 232				243	115000	134	10750
	34C	16.20	352		218	58 x 259				270	125000	145	11500
	34M	18.20	379		244	58 x 285				296	140000	163	12250
	34L	20.20	405		271	58 x 312				323	155000	180	13050

P = Her kattaki palet adeti

Değişiklik hakkımız saklıdır.



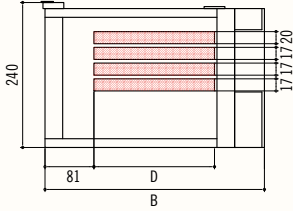
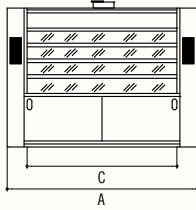
SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



4 Katlı Boru Isıtmalı Fırınlr



Makine Görünüşleri



Teknik Ölçüler

Model	Pişirme Alanı	Dış Ölçüler		İç Ölçüler		Palet Ölçüleri	Palet Araba Ölçüleri			Isıl kapasite		Ağırlık
		Genişlik (A)	Uzunluk (B)	Genişlik (C)	Derinlik (D)		En-Boy	En	Boy	Yükseklik	Kcal/saat	
		m ²	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm		
3P	43CX	10.30	268	186	138	58 x 179	62	190	170	88000	102	8250
	43CS	12.30	295		165	58 x 206		217		92000	107	8600
	43CC	14.20	324		191	58 x 232		243		115000	134	9350
	43C	16.20	352		218	58 x 259		270		125000	145	10050
	43M	18.20	379		244	58 x 285		296		140000	163	10800
	43L	20.20	405		271	58 x 312		323		155000	180	11500
4P	44CS	16.40	295	248	165	58 x 206	62	217	125	128000	149	10800
	44CC	19.00	324		191	58 x 232		243		142000	165	11650
	44C	21.60	352		218	58 x 259		270		158000	184	12600
	44M	24.20	379		244	58 x 285		296		172000	200	13450
	44L	26.80	405		271	58 x 312		323		195000	227	14350

P = Her kattaki palet adeti

Değişiklik hakkımız saklıdır.



MODERN Karafırın Serisi

Boru Isıtmalı Taş Tabanlı Katlı Karafırınlar



- Mazot, fuel-oil, gaz, kömür, odun, fındık kabuğu vb. gibi değişik yakıt türlerini, fırında hiçbir değişikliğe gerek duyulmadan kullanım imkanı
- Eşit ve mükemmel ısı dağılımını sağlayan kapalı devre boru sistemi
- Katlar haricinde bir adet buhar çıkışı ile fermantasyon odası için buhar temini
- 20 mm kalınlığında gerçek taş tabanlı fırın
- Özel boru sistemi ile ekonomik pişirme maliyeti
- Ateş tuğlasıyla hazırlanan uzun ömürlü ve dayanıklı yanma odası
- Geniş hacimli buhar tüpleri ile yüksek performanslı buhar üretimi
- Her kat için ayrı ekstra buhar tahliye klapeleri
- Düşük mekanik arıza ihtimali ve kolay kullanım
- 3 ayrı genişlik ve 6 değişik derinlikte; 3 ve 4 katlı modeller ile alternatifli kapasite ve yerleştirme imkanı
- Isıya dayanıklı camdan imal edilen fırın kapak sistemi
- 26,5 cm kat yüksekliği ile büyük ekmek pişirme imkanı
- AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilen ön konsol
- Selenoid kontrollü buhar sistemi

OPSIYONEL

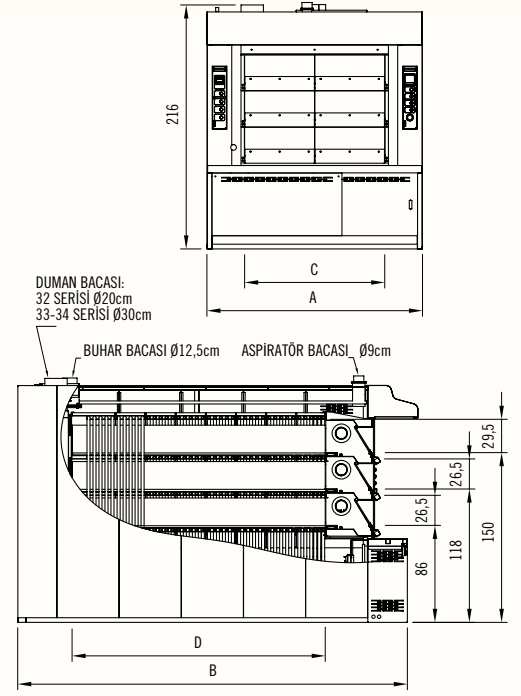
- Fırının yan tarafında katı yakıt besleme ocağı
- Elektromekanik kontrol paneli
- Paslanmaz çelikten kaporta



SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



Makine Görünüşleri



Teknik Ölçüler

Model	Pişirme Alanı	Dış Ölçüler		İç Ölçüler		Palet Ölçüleri	Palet Araba Ölçüleri		Isıl kapasite		Ağırlık		
		Genişlik (A)	Uzunluk (B)	Genişlik (C)	Derinlik (D)		En	Boy	Kcal/saat	kWh			
												cm	cm
2P	32CX K	5,10	267	190	143	124	58 x 200	62	211	49700	58	5500	
	32CS K	6,10	293		170				58 x 225	236	58000	67	6000
	32CC K	7,10	320		196				58 x 250	261	65000	76	6550
	32C K	8,10	346		223				58 x 280	291	72000	84	7050
	32M K	9,10	373		249				58 x 305	316	83000	96	7600
3P	33CX K	7,70	267	252	143	186	58 x 200	62	211	68000	79	8350	
	33CS K	9,20	293		170				58 x 225	236	83000	96	8100
	33CC K	10,70	320		196				58 x 250	261	90000	105	8850
	33C K	12,20	346		223				58 x 280	291	98000	114	9550
	33M K	13,60	373		249				58 x 305	316	113000	131	10300
	33L K	15,10	399		276				58 x 330	341	130000	151	11000
4P	34CS K	12,20	293	314	170	248	58 x 225	62	236	99000	115	9400	
	34CC K	14,20	320		196				58 x 250	261	115000	134	10100
	34C K	16,20	346		223				58 x 280	291	125000	145	10800
	34M K	18,20	373		249				58 x 305	316	140000	163	11600
	34L K	20,20	399		276				58 x 330	341	155000	180	12400

P = Her kattaki palet adedi

Değişiklik hakkımız saklıdır.



THERMOIL - K Serisi

Yağ Isıtmalı Katlı Fırınlr



CE GL

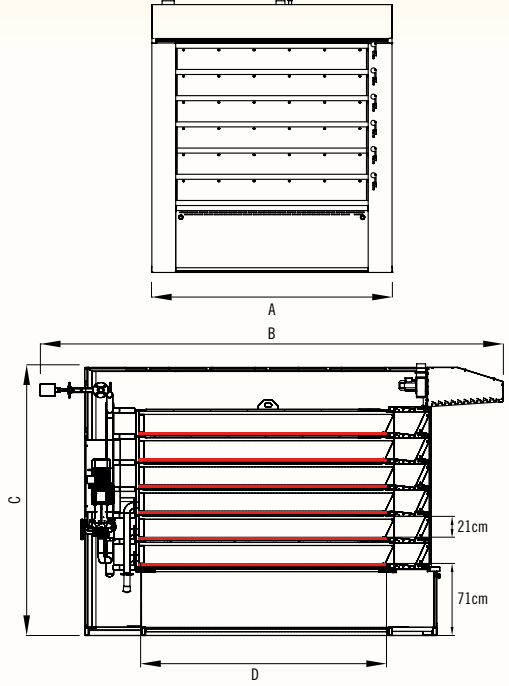
- Kızgın yağ kazanında 310 °C ısıtılan yağ sirkülasyon pompası ile fırınlara nakledilir.
- Her fırının kendi bünyesinde bulunan sirkülasyon pompası ile, katlar arasını meydana getiren ısıtma radyatörlerinden yağ geçirilerek fırının ısıtılması sağlanır.
- Bir brülör ile, aynı kızgın yağ kazanından birden çok fırın ısıtılabilirdiğinden ekonomik üretim sağlanmış olur.
- Pişirme derecesi istenilen sıcaklığa ulaştığında fırına yağ girişi otomatik olarak kapatılır. Yağ kendi içinde dolaştırılarak homojen ısı dağılımı elde edilir.
- Pişirme sıcaklığı istenilen derecenin altına düşmeye başlayınca sistem yağ girişini açar ve pişirme derecesi sabit tutulur.
- Dengeli ısı dağılımı, bol buharı ve pişirme derecesi stabil olduğundan en ideal renk ve dengeli pişirme sağlanmış olur.
- İsteğe göre farklı katlarda, farklı ürünleri, farklı derecelerde pişirme imkanı



SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



Makine Görünüşleri



Teknik Ölçüler

Model			Pişirme Alanı m ²	Dış Ölçüler		İç Ölçüler		Kat Arası Mesafe cm	Elektrik Bağlantısı
				Genişlik (A) cm	Uzunluk (B) cm	Genişlik (C) cm	Derinlik (D) cm		
4 Kat	2P	Z160	7.80	173	380	122	160	27	220-380V 50Hz
		Z200	9.80		420		200		
		Z240	11.70		460		240		
	3P	Z160	12.40	233	380	183	160		
		Z200	14.60		420		200		
		Z240	17.60		460		240		
5 Kat	2P	Z160	9.80	173	380	122	160	25	
		Z200	12.30		420		200		
		Z240	14.70		460		240		
	3P	Z160	15.50	233	380	183	160		
		Z200	18.30		420		200		
		Z240	22.00		460		240		
6 Kat	2P	Z160	11.70	173	380	122	160	20	
		Z200	14.60		420		200		
		Z240	17.60		460		240		
	3P	Z160	17.60	233	380	183	160		
		Z200	22.00		420		200		
		Z240	26.40		460		240		
7 Kat	2P	Z160	13.70	173	380	122	160	18	
		Z200	17.10		420		200		
		Z240	20.50		460		240		
	3P	Z160	20.50	233	268	183	160		
		Z200	25.60		379		200		
		Z240	30.70		405		240		

* Yağ ısıtmalı fırınların arka kısmında minimum 70cm çalışma boşluğu bırakılmalıdır. **Çift sıcaklıklı fırınlarda fırın toplam yüksekliği 5 cm daha yükselmektedir.

Değişiklik hakkımız saklıdır.



THERMOIL - S Serisi

Yağ Isıtmalı Sabit Arabalı Fırınlar



CE GL

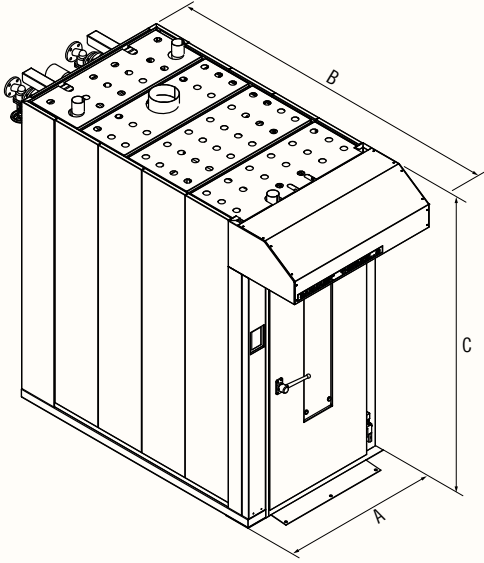
- Pasa arabası ile seri doldurma ve boşaltma kolaylığı
- Raflar arasındaki tavan ve tabanda bulunan ısı besleme plakaları sayesinde homojen pişirme
- Pişirilmesi yüksek hassasiyet gerektiren şekerli ürünler, siyah ekmekten küçük gramajlı ürünlere, her tip pastane ürünlerinden cheesecake'e kadar emsalsiz pişirme olanağı
- Yağ ısıtma prensibi ile elde edilen yüksek ısı rezervi ve stabil ısı kontrolü
- Turbo fan sistemi ile konveksiyon ısıtma prensibi
- Yüksek verimli buhar sistemi
- Dokunmatik ekran kontrolü ve reçete oluşturma imkanı
- Otomatik buhar tahliye sistemi
- Bir brülör ile, aynı kızgın yağ kazanından birden çok fırın ısıtılabilceğinden ekonomik üretim sağlanmış olur



SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



Makine Görünüşleri



Teknik Ölçüler

Model	Dış Ebatlar			Tava Ebadı	Raf Sayısı	Raf Arası Mesafe	Tava Sayısı	Elektrik Bağlantısı	Toplam Güç
	En (A)	Boy (B)	Yükseklik (C)						
	cm	cm	cm	cm	Ad	cm	Ad		Kw
60x80-2x12	135	306	280	60x80	12	11	24	380V 50Hz	1,5
60x80-2x11					11	12,5	22		
60x80-2x10					10	14	20		
60x80-2x9					9	16	18		
60x80-2x8					8	18,5	16		
60x80-2x7					7	21,5	14		

Değişiklik hakkımız saklıdır.



VECTRA Serisi

Taş Tabanlı Katlı Fırınlr



- Vectra serisi fırınlar katların alt bölümünde bulunan yanma odasından gaz veya mazot ile beslenen brülörden çıkan duman gazlarının sirkülasyon fanları ile pişirme odasının tavan ve tabanından dolaştırılarak fırın ısıtılır.
- Dengeli pişirme elde edebilmek için fırın ön bölümünde sağda ve soldaki iki adet sirkülasyon fanı ile duman gazı ısıtma radyatörlerinde dolaştırılır.
- Fırına önden bakınca orta eksenin sağını bir adet fan ve solunu ayrı bir adet fan besler ve dengesiz pişirme olmaz.
- Fırının bütün kumanda ve müdahale edilmesi gereken her şey ön tarafında olduğundan bu fırınlar yan yana ve arka duvara yaslatılarak kullanılabilirler.

OPSİYONEL

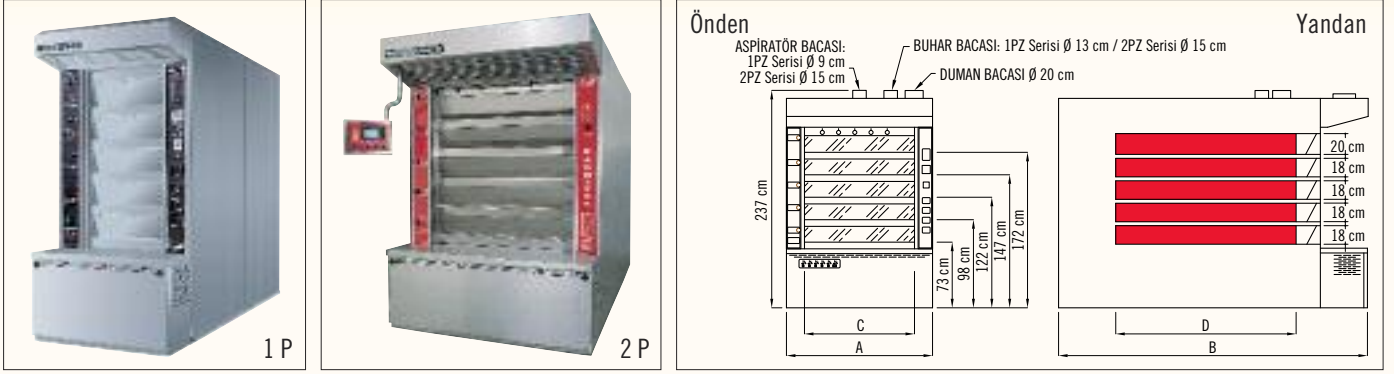
- PLC veya Elektromekanik kontrollü kumanda sistemi
- Paslanmaz çelikten kaporta



SARMAŞIK
MAKINA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



Makine Görünüşleri



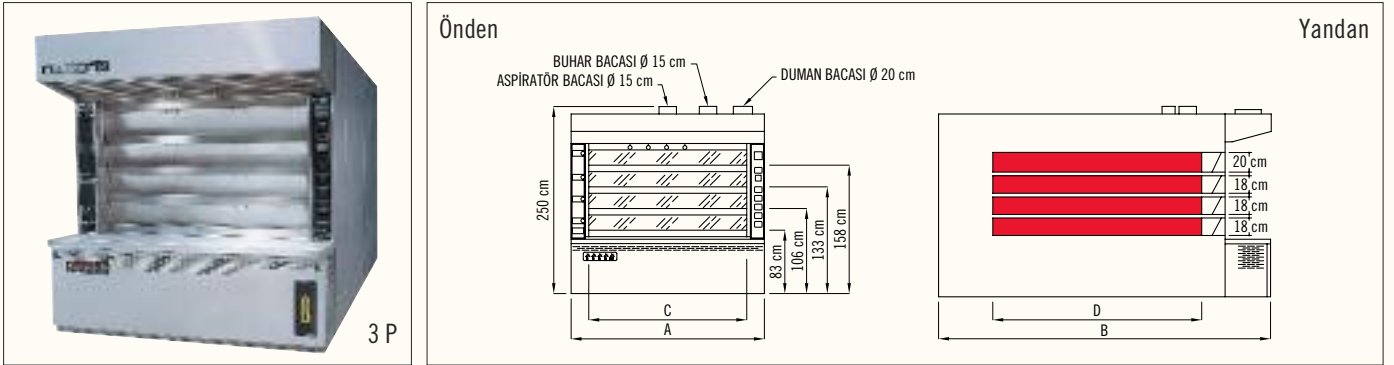
Teknik Ölçüler

Model	Pişirme Alanı	Dış Ölçüler		İç Ölçüler		Palet Ölçüleri	Palet Araba Ölçüleri			Isıl Kapasite		Toplam Güç	Ağırlık	Kat Sayısı
		Genişlik (A)	Uzunluk (B)	Genişlik (C)	Derinlik (D)		En-Boy	En	Boy	Yükseklik	Kcal/saat			
1P	Z 50	5.0	295	62	160	58 x 185	60	200	140	60000	70	2.2	2500	5
	Z 60	6.0	335		200	58 x 240		255		65000	76		2850	
	Z 70	7.0	375		240	58 x 280		295		75000	87		3100	
2P	Z 100	10.0	302	122	160	58 x 185	60	200	190	80000	93	3.5	3800	
	Z 120	12.0	332		200	58 x 240		255		90000	105		4400	
	Z 145	14.5	372		240	58 x 280		295		110000	128		4950	

P = Her kattaki palet adeti

Değişiklik hakkımız saklıdır.

Makine Görünüşleri



Teknik Ölçüler

Model	Pişirme Alanı	Dış Ölçüler		İç Ölçüler		Palet Ölçüleri	Palet Araba Ölçüleri			Isıl Kapasite		Toplam Güç	Ağırlık	Kat Sayısı
		Genişlik (A)	Uzunluk (B)	Genişlik (C)	Derinlik (D)		En-Boy	En	Boy	Yükseklik	Kcal/saat			
3P	Z 120	12	302	181	160	58 x 185	60	200	190	90000	105	7.5	4800	4
	Z 150	15	332		200	58 x 240		255		110000	128		5500	
	Z 180	18	372		240	58 x 280		295		130000	151		6200	

P = Her kattaki palet adeti

Değişiklik hakkımız saklıdır.



Rotor Serisi

Döner Fırınlar



- Yanma odası içinde brülör ile yakılan gaz veya motorin ya da elektrik ile üretilen enerji sirkülasyon fanı ile oda dışından elde edilen sıcak hava, fırın bünyesinde dolaştırılarak mamulün pişirilmesi atmosferik olarak sağlanır.
- Yükleme rampası yüksekliğinin az olması arabaların sarsılmadan kolaylıkla yüklenme ve boşaltılmasını sağlar
- Fırının içindeki arabalar kapıya bağlı olarak otomatik kaldırıp indirilir
- Bakım istemeyen döndürme mekanizması ile arızasız sisteme sahiptir
- Arabaların taban üzerinde veya tavandan kaldırılıp döndürülen iki ayrı seçeneği mevcuttur.
- Yüksek verimli ve uzun ömürlü yanma odası
- Problemsiz buhar üretim plakası ile yüksek kapasitede buhar üretimi.
- Kapı lastiği yerine uzun ömürlü özel çelik conta sistemi

OPSİYONEL

- Dijital, dokunmatik veya elektromekanik kontrollü kumanda
- Dokunmatik sistemde 500 adet pişirme reçetesi yükleme imkanı
- Platform üzerinde araba döndürme sistemi
- Fırın gövdesi civata bağlantılı olduğundan sevkiyat kolaylığı ve yerinde montaj imkanı
- Doğalgaz, mazot ve elektrik ısıtmalı sistemler



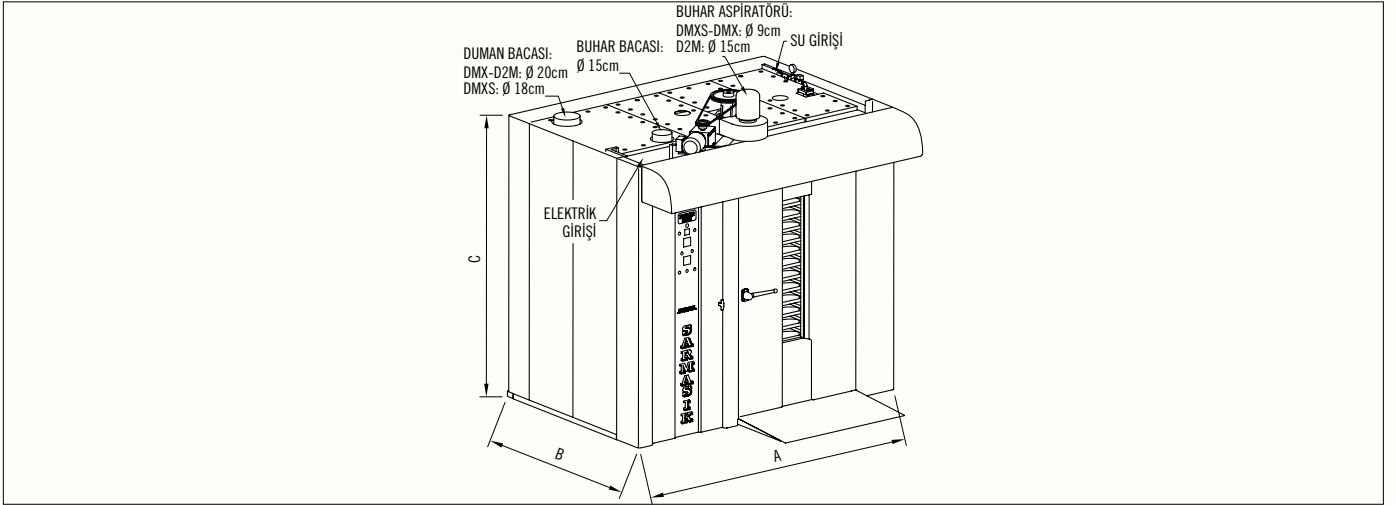
SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



Araba Döndürme Sistemi



Araba Döndürme Sistemi



Teknik Ölçüler

Model	Dış Ölçüler			Tava Boyutları	Isıl Kapasite		Elektrik Bağlantısı	Toplam Güç (kW)		Ağırlık
	En (A)	Boy (B)	Yükseklik (C)		Kcal/saat	kWh		Gazlı	Elektrikli	
DMX-S	220	157	236	60 x 80	65000	76	220-380 V 50 Hz	4	65	2000
DMX	258	165		80 x 100	90000	105			90	2300
D2M	325	244		75 X 80	130000	151			132	3900

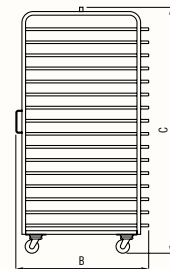
Değişiklik hakkımız saklıdır.

Teknik Ölçüler

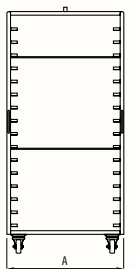
Model	En (A)	Boy (B)	Yükseklik (C)	Tava Boyutları
	cm			cm
PS 60x80	67	80	183	60x80
PS 80x100	87	100		80x100

Değişiklik hakkımız saklıdır.

Yandan



Önden





Mini 5T-10T

Elektrikli Konveksiyon Fırın



Mini 5T-C: Mini 5T ile 1T-4060 taş taban kombinasyonu



Mini 10T

CE

- Restoranlarda, otellerde ve pastanelerde çok amaçlı kullanılan elektrikli konveksiyon fırın
- Dar kullanım alanlarına uygun kompakt dizayn
- Dokunmatik kontrol paneli ile reçete kaydetme ve kolay kullanım
- Sağa sola dönen fan sistemi ile dengeli pişirme
- Kolaylıkla sökülebilir iç aksamıyla kolay temizlik imkanı
- Isı kaybını engelleyen temperlenmiş cam kapak

OPSİYONEL

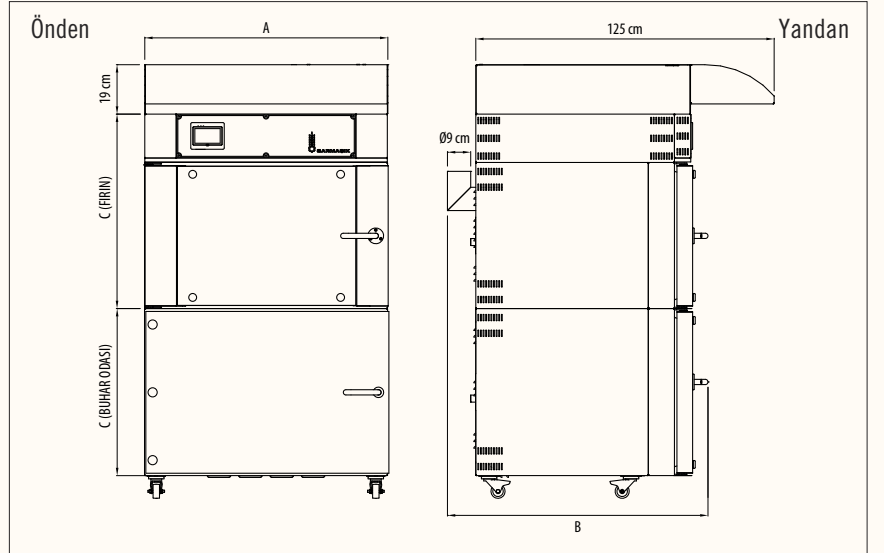
- Pizza fırını veya 1T-4060 model elektrikli taş tabanlı fırın ile kombinasyon
- Buhar odası
- Soğutma rafı
- Buhar yoğunlaştırma davlumbazı ile baca bağlantısı gerektirmeyen kullanım



SARMAŞIK
MAKINA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



Makine Görünüşleri



Teknik Öliçüler

Model	Dış Ebatlar			Tava Ebadı	Tava Sayısı	Toplam Güç	Elektrik Bağlantısı	Ağırlık
	En (A)	Boy (B)	Yükseklik (C)					
	cm	cm	cm	cm	adet	kw		kg
MINI 5T Fırın	93	100	75	40x60	5	6	380V 50Hz	300
MINI 5T Buhar Odası		90	74		6	2,5		
MINI 10T Fırın		100	114		10	12		
MINI 10T Buhar Odası		90	93			2,5		

Model	Dış Ebatlar			Tava Ebadı	Fırındaki Tava Sayısı	Buhar Odasındaki Tava Sayısı	Taş Ebadı	Toplam Güç	Elektrik Bağlantısı	Ağırlık
	En (A)	Boy (B)	Yükseklik (C)							
	cm	cm	cm	cm	adet	adet	cm	kw		kg
MINI 5T-C Komple Fırın	93	100	216	40x60	MINI 5T – 5	6	42x62	13,5	380V 50Hz	
					1T-4060 – 1					

Değişiklik hakkımız saklıdır.

Mini 6T

Konveksiyon Fırın

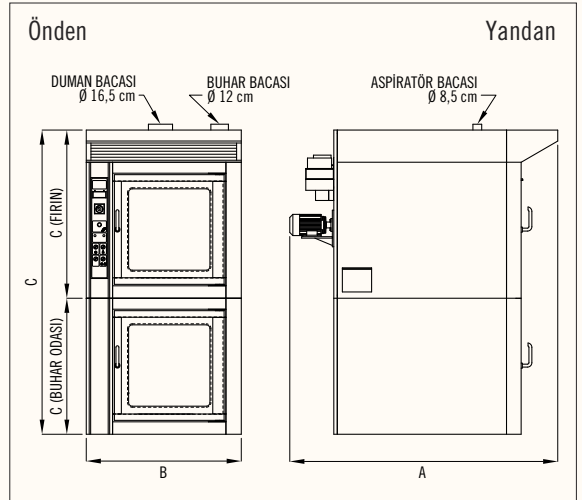


- Fırın ve pastanelerde ekme, sandviç, kek, kuru pasta vb. pişirmenin yanı sıra, otel ve restoranlarda da çok amaçlı kullanım özelliği
- 12 adet 40x60 cm ya da 6 adet 60x80 cm ebadındaki tavaları ile yaklaşık 3 m² pişirme alanı
- Çift yönlü sıcak hava sirkülasyonu ve ayarlanabilir hava kanallarıyla mükemmel sıcaklık dağılımı
- Isı kaybını engelleyen çift camlı kapılar
- Termostat ile kumanda edilen ısıtma elemanları ve bağımsız buhar jeneratörüne sahip buhar odası
- Buhar odasını ayrı ya da fırına destek olarak kullanabilme imkanı
- Paslanmaz çelikten imal edilmiş pişirme kabini, buhar odası ve ön panel

OPSİYONEL

- Gaz veya elektrikli ısıtma sistemi
- Buhar tahliye aspiratörlü davlumbaz
- Paslanmaz çelikten kaporta

Makine Görünüşleri



Teknik Ölçüler

Model	Dış Ölçüler			Tava Adedi	Tava Ebatları	Isıl Kapasite				Elektrik Bağlantısı	Toplam Güç		Ağırlık
	A	B	C			Elektrik		Gaz			Elektrikli	Gazlı	
	cm	cm	cm			Kcal/saat	kWh	Kcal/saat	kWh		kW	kW	
Komple Fırın	181	106	219	6	60x80	15500	18	25000	29	220-380 V 50 Hz	23	4.5	660
Fırın			92								19	1	
Buhar Odası	128		105	12	40x60						3.5	3.5	210

Değişiklik hakkımız saklıdır.



SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



MODÜLER Serisi

Elektrikli Katlı Fırınlar

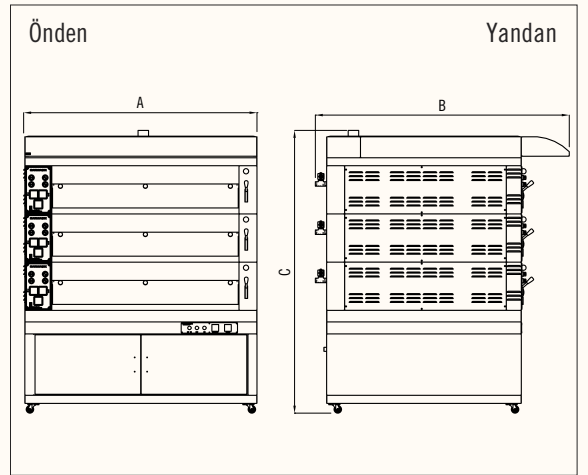


Makine Görünüşleri

- Restoranlarda, otellerde ve pastanelerde (pizza, pide gibi) çok amaçlı kullanılan katlı elektrikli fırın
- Modüler tasarımı sayesinde ihtiyaca göre kapasite artırımı kolaylığı
- Katın alt ve üst sıcaklıklarının bağımsız kontrol edilebildiği rezistanslı ısıtma sistemi
- Taş tabandan oluşan katlarda mükemmel ısı dağılımı
- Isı kaybını engelleyen temperlenmiş cam kapak
- Buhar tahliye sistemi
- Pişirme odası buhar sistemi

OPSİYONEL

- Buhar odası
- Soğutma rafı
- Buhar tahliye davlumbazı
- Elektromekanik kontrol paneli



Teknik Ölçüler

Model	En (A) cm	Boy (B) cm	Yükseklik			İç Yükseklik cm	Taş Ebadı ExD cm	Toplam Güç Kw	Elektrik Bağlantısı
			1 Kat cm	2 Kat cm	3 Kat cm				
1T-4060	100	130	125	157	189	13,5	62x42	5	220-380V 50Hz
2T-4060	120	150					82x62	8	
4T-4060	157	170					124x83	12,5	

Değişiklik hakkımız saklıdır.



SARMASIK
MAKINA SANAYI VE TICARET A.Ş.



*Un
Depolama ve
Eleme
Sistemleri*



Silo Sistemleri



- Silolar 2 - 2,5 - 3m çapında yuvarlak veya kare olarak ihtiyaç duyulan tonajda proje bazında imal edilir.
- Silo, ucuz un depolanmasını sağlar
- Siloların boşaltılması iki ayrı sistem ile sağlanır;
 - Hava ile pnömötik boşaltma sistemi
Bu sistem boşaltılma esnasında unun almış olduğu oksijen ile mamul kalitesini yükseltir ve unun daha fazla su emmesini sağlar
 - Vibratör (titreşim) sistemi
Ürün akışkanlığını kolaylaştırır ve akışkanlığı az olan mamullerde kullanılır
- İsteğe bağlı olarak kantar siloların üzerine monte edilebilir.
- Silolar 304 kalite krom malzemedan imal edilir.





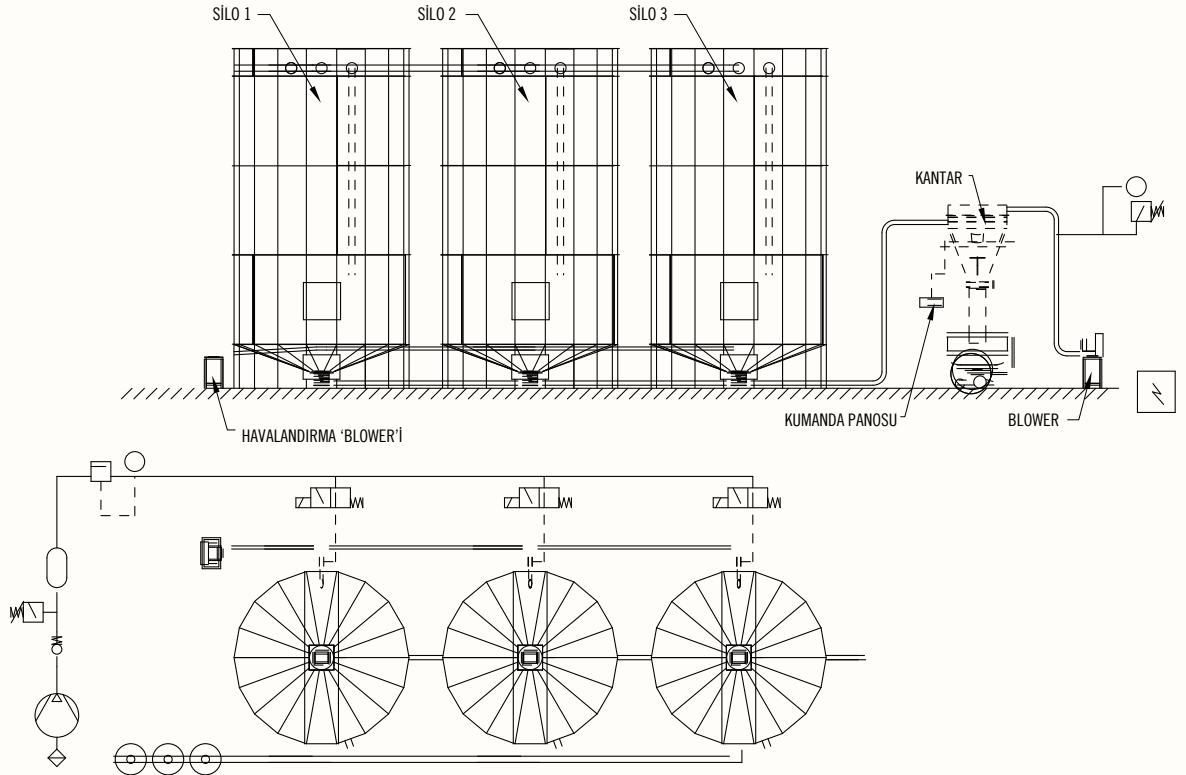
KNT160 Un kantarı

- 160 kg veya istenilen kapasitede yapılır.
- Kumanda panosu 4 ayrı silodan istenilen miktarda un alabilme özelliğine sahiptir.
- Boşaltma kolu isteğe bağlı olarak manuel veya otomatik olarak yapılır.
- Kantar 304 kalite krom malzemeden imal edilir.

Örnek Yerleşim Planı

Yandan

Üstten



UNEL Serisi

Un Eleme Makineleri



FIRÇALI ELEK



İPEK ELEK

- **İpek Elek:** Un haricinde hiçbir yabancı maddeyi geçirmeyen dokuya sahip ipek eleği ile seri, sağlıklı ve tam eleme
- **Fırçalı Elek:** Özel iki adet fırça ile etkili eleme
- Nihayetsiz elevatör yardımı ile tepe noktasındaki eleme istasyonuna hızlı un nakli

- Çıkış ağzından yoğurma kazanına hızlı boşaltım
- Çuval dayanağı
- Miknatıs ile metal ayrıştırma

Teknik Ölçüler

Model	En	Boy	Yükseklik	Çıkış Ağız Yüksekliği	Un Hazne Kapasitesi	Eleme Kapasitesi	Toplam Güç	Elektrik Bağlantısı	Ağırlık
	cm	cm	cm	cm	kg		kW		kg
UNEL 50	68	122	158	100	50	50 kg / 1.5 dk	0.75	380V - 50 Hz	115
UNEL 50 IP	70	132	170	94					118
UNEL 100	73	122	160	100	100	0.75	380V - 50 Hz	120	
UNEL 100 IP	75	132	171	94				120	

Değişiklik hakkımız saklıdır.

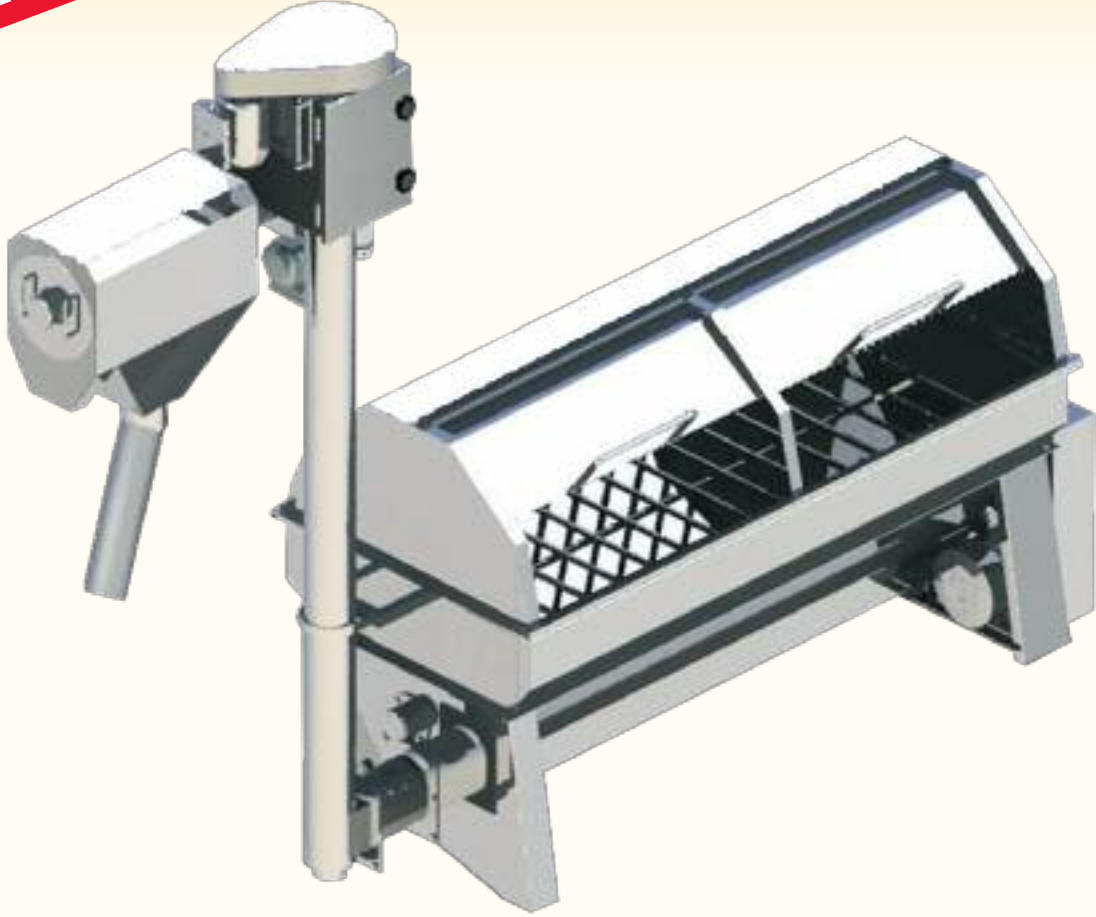


SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



UNEL HLZ Serisi

Helezonlu Un Eleme Makineleri



- 6, 10, 15 çuvallık farklı kapasiteler
- 2 kademeli un elemesi
- Kapaklı un haznesi
- Helezon sistemi
- AIS304 paslanmaz çelikten imalat

OPSİYONEL

- Projeye göre helezon boyu dizaynı
- Un karıştırma sistemi

Teknik Ölçüler

Model	En	Boy	Yükseklik	Un Hazne Kapasitesi	Eleme Kapasitesi	Toplam Güç	Elektrik Bağlantısı	Ağırlık
	cm	cm	cm	kg		kW		kg
UNEL HLZ 300	104	290	260	300	50 kg / 1.5 dk	3.5	380 V - 50 Hz	420
UNEL HLZ 500		296		500				470
UNEL HLZ 750		333		750				520

Değişiklik hakkımız saklıdır.



SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



*Hamur
Hazırlama
ve
İşleme
Makineleri*

SD Serisi

Su Dozajlama - Karıştırma Cihazları

- Şebeke suyu ile soğuk su deposundan gelen suyu karıştırarak istenilen derecede su sıcaklığı elde etme
- Mikroişlemciler ve dijital kontrol ünitesiyle istenilen litrede suyu hamur kazanına otomatik boşaltma
- °C-It veya °F-pound; 220-240 V/50Hz veya 110V/60Hz olarak çalışabilme özelliği



SD 90



Su bağlantıları	3/4"
Maksimum su çıkışı	40 lt / dakika
By-pass su rakorları	-
Maksimum su giriş sıcaklığı	90 °C
Ayar aralığı	1 – 75 °C
Isı hassasiyeti	±2 °C
Maksimum su giriş basıncı	5 bar
Minimum su giriş basıncı	1 bar
İki giriş basıncı arasındaki maksimum oran	1 / 5
Maksimum dozajlama	999,9
Dozajlama hassasiyeti	± % 1
1 bar ve 20 °C'de su çıkışı	18 lt / dakika
5 bar ve 20 °C'de su çıkışı	40 lt / dakika
Güç	25w

SD 60



Su bağlantıları	3/4"
Maksimum su çıkışı	40 lt / dakika
By-pass su rakorları	16 mm
Maksimum su giriş sıcaklığı	65 °C
Ayar aralığı	1 – 60 °C
Isı hassasiyeti	±2 °C
Maksimum su giriş basıncı	5 bar
Minimum su giriş basıncı	1 bar
İki giriş basıncı arasındaki maksimum oran	1 / 5
Maksimum dozajlama	999,9
Dozajlama hassasiyeti	± % 1
1 bar ve 20 °C'de su çıkışı	18 lt / dk
5 bar ve 20 °C'de su çıkışı	40 lt / dk
Güç	25w

Değişiklik hakkımız saklıdır.



SARMAŞIK
MAKINA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.

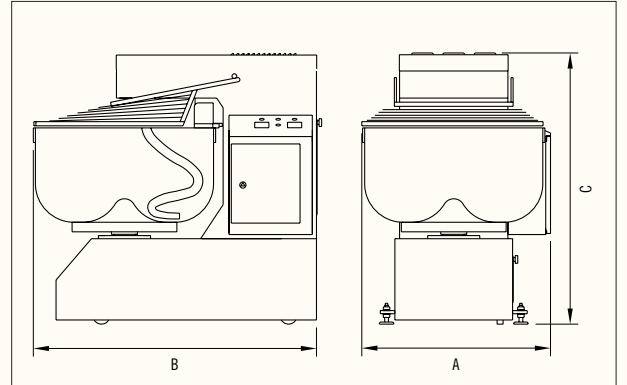


SX Serisi

Sabit Kazanlı Spiral Mikserler



Makine Görünüşleri



- Sert, yumuşak ve özel karışimli her türde hamuru ideal yoğuran mikserlerdir.
- Sarmaşık kazan dizaynı ve spiralin dönüş radiusuna göre kazan tabanının da ki bombe sayesinde hamur yoğurma yüzeyi artırılmış olduğundan mükemmel hamur yoğurur.
- Bu özelliğinden ötürü kazana bıçak takılmaz ve hamur parçalanmamış olur.

- 5 kg dan 160 kg a kadar olan hamurları problemsiz yoğurur.
- Kazanı iki yönde döndürme imkanı çabuk yoğurmayı kolaylaştırır.
- Homojen yoğurma özelliği ile emsallerinden en az 5% daha fazla su kabul eder.
- Pürüzsüz yüzey sayesinde hijyenik yoğurma sağlar ve temizliği kolaydır.

Teknik Ölçüler

Model	En (A)	Boy (B)	Yükseklik (C)	Kazan Kapasitesi - Ölçüleri			Toplam Güç	Elektrik Bağlantısı	Ağırlık
				Hamur	Çap (Ø)	Derinlik			
	cm	cm	cm	kg	cm	cm	kW		kg
SX 35	54	88	110	25	50	27	4	220-380 V 50 Hz	245
SX 100	71	123	125	80	68	40	6.25		500
SX 160	96	143	132	160	85	43	8.25		720

Değişiklik hakkımız saklıdır.

MX Serisi

Seyyar Kazanlı Spiral Mikserler



PG CE GL

- Sert, yumuşak ve özel karışimli her türde hamuru ideal yoğuran mikserlerdir.
- Üst gövdedeki şanzıman ve kayış kasnak sistemi sayesinde arızasız ve güçlü yoğurma
- Sarmaşık kazan dizaynı ve spiralin dönüş radiusuna göre kazan tabanındaki bombe sayesinde hamur yoğurma yüzeyi artırılmış olduğundan mükemmel hamur yoğurur.
- Bu özelliğinden ötürü kazana bıçak takılmaz ve hamur parçalanmamış olur.
- 5 kg'dan 260 kg'a kadar olan hamurları problemsiz yoğurur.
- Kazanı iki yönde döndürme imkanı çabuk yoğurmayı kolaylaştırır.

- Homojen yoğurma özelliği ile emsallerinden en az %5 daha fazla su kabul eder.
- Pürüzsüz yüzey sayesinde hijyenik yoğurma sağlar ve temizliği kolaydır.
- Üst gövde hidrolik sistemle aşağı yukarı hareket eder
- Sağlıklı hidrolik kazan kilitleme sistemi

OPSİYONEL

- Sürücü sistemi



SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.



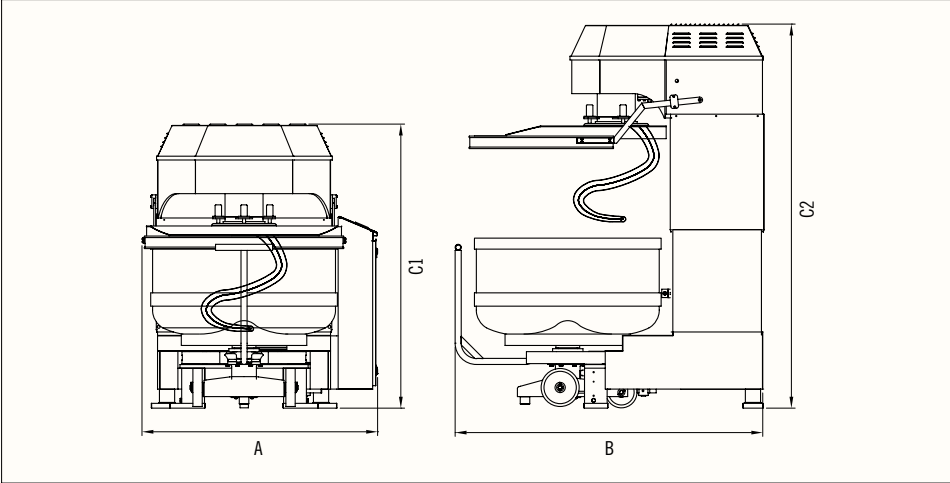
Kazan Bağlama Sistemi



Kazan Bağlama Sistemi



Makine Görünüşleri



Teknik Ölçüler

Model	En (A)	Boy (B)	Yükseklik		Kazan Kapasitesi - Ölçüleri			Toplam Güç	Elektrik Bağlantısı	Ağırlık
			Yoğurma Anında (C1)	Boşaltma Anında (C2)	Hamur	Çap (Ø)	Derinlik			
	cm	cm	cm	cm	kg	cm	cm	kW		kg
MX 240	120	162	149	202	240	96	52	17.5	220-380 V 50 Hz	1450
MXK 240										

Değişiklik hakkımız saklıdır.

MXD Serisi

Çift Burgulu Seyyar Kazanlı Spiral Mikser



CE PG

- Sert, yumuşak ve özel karışimli her türde hamuru ideal yoğuran mikserlerdir.
- Üst gövdedeki şanzıman ve kayış kasnak sistemi sayesinde arızasız ve güçlü yoğurma
- Sarmaşık kazan dizaynı ve spiralin dönüş radiusuna göre kazan tabanındaki bombe sayesinde hamur yoğurma yüzeyi arttırılmış olduğundan mükemmel hamur yoğurur.
- Bu özelliğinden ötürü kazana bıçak takılmaz ve hamur parçalanmamış olur.
- 5 kg'dan 260 kg'a kadar olan hamurları problemsiz yoğurur.
- Kazanı iki yönde döndürme imkanı çabuk yoğurmaya kolaylaştırır.
- Çift yoğurucusu sayesinde kısa sürede hamur yoğurma
- Homojen yoğurma özelliği ile emsallerinden en az %5 daha fazla su kabul eder.
- Pürüzsüz yüzey sayesinde hijyenik yoğurma sağlar ve temizliği kolaydır.
- Üst gövde hidrolik sistemle aşağı yukarı hareket eder
- Sağlıklı hidrolik kazan kilitleme sistemi

OPSİYONEL

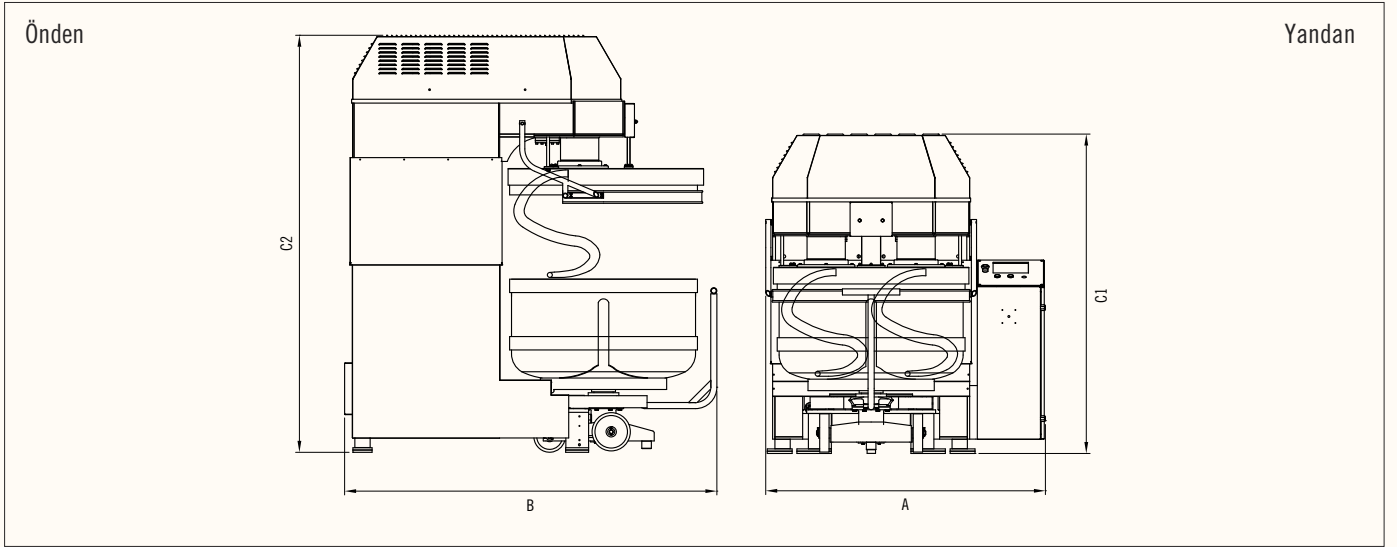
- Yoğurma kazanı ve spiral için sürücü ile hız kontrol sistemi



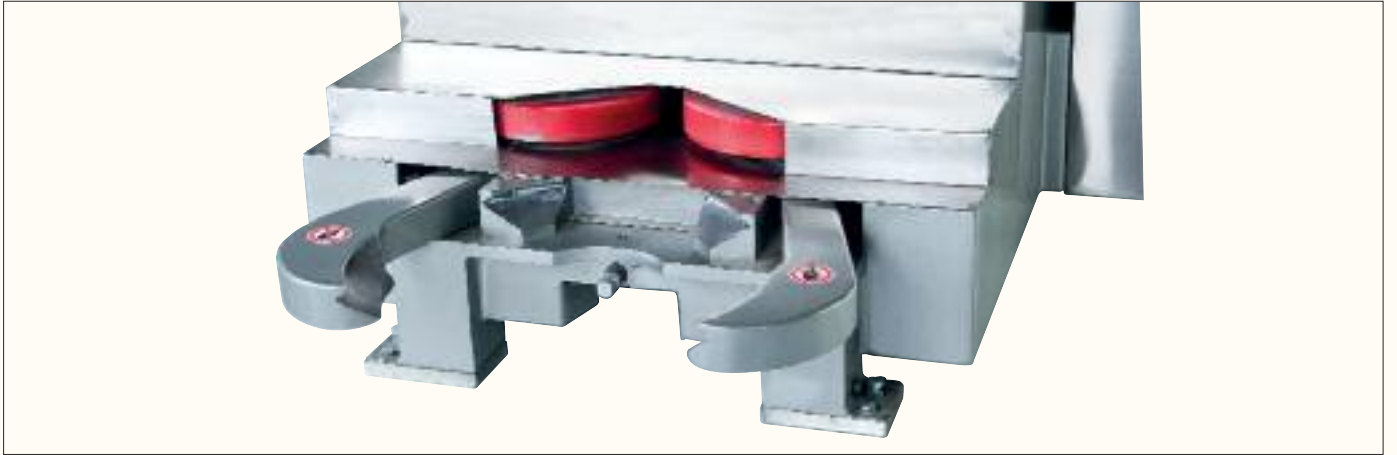
SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.



Makine Görünüşleri



Kazan Bağlama Sistemi



Teknik Ölçüler

Model	En (A) cm	Boy (B) cm	Yükseklik		Kazan Kapasitesi - Ölçüler			Toplam Güç kW	Elektrik Bağlantısı 220-380 V 50 Hz	Ağırlık kg
			Yoğurma Esnasında (C1) cm	Yoğurma Sonrası (C2) cm	Hamur kg	Çap (Ø) cm	Derinlik cm			
MXD 240	146	195	166	218	240	96	52	30	220-380 V 50 Hz	2700

Değişiklik hakkımız saklıdır.

KD Serisi

Kazan Kaldırma ve Devirme Makineleri



CE PG GL

- Seyyar kazanlar içindeki yoğrulmuş hamurun, kendisinden sonraki makinenin hamur yükleme bölümüne zahmetsiz ve güvenli bir şekilde boşaltılmasını sağlayan sistem
- Otomatik veya manuel çalışma seçeneği
- Mobil kazanın yüksekliğine göre ayarlanabilir güçlü kazan kaldırma sehpası
- Sabit ayaklarıyla zemine komple sabitleme
- Acil durdurma düğmesiyle güvenli çalışma imkanı
- Tekerlekleri sayesinde kolay hareket
- Sistemi otomatik olarak durduran güvenlik halkası

OPSİYONEL

- Kazan Çevirme Sistemi
- Kazan Sıyırma Sistemi



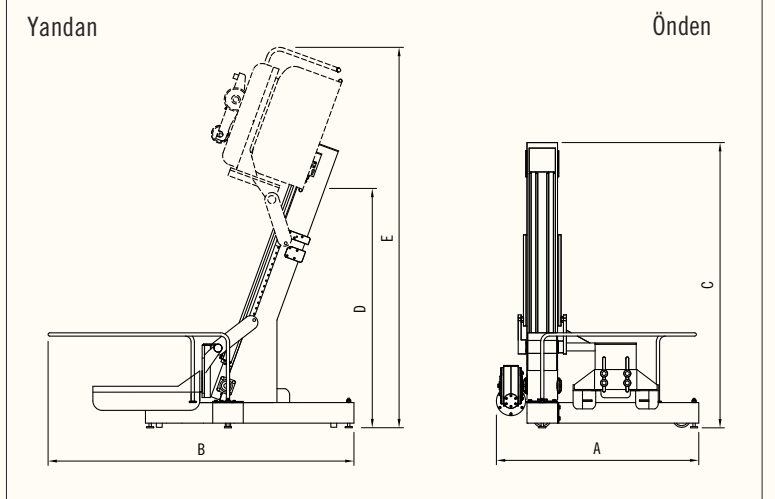
SARMAŞIK
MAKINA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



Kazan Sıyrma Sistemi



Makine Görünüşleri



Teknik Ölçüler

Model	En (A)	Boy (B)	Yükseklik (C)	Devirme Yüksekliği (D)	Maksimum Yükseklik (E)	Kaldırma Kapasitesi	Elektrik Bağlantısı	Toplam Güç	Ağırlık
	cm	cm	cm	cm	cm				kg
KD 500	175	258	240	200	303	300	220-380 V 50 Hz	2.2	650
KDL 500		283	295	250	370				900

Değişiklik hakkımız saklıdır.

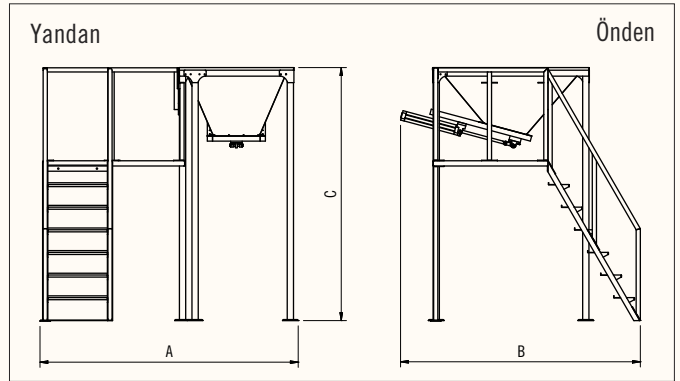
ONB 500

Ön Bunkeri



- Pnömatik sistem ile hareket ettirilen teflon kaplı hamur kesme bıçağı
- 300 kg hamur kapasite
- Paslanmaz çelik hamur bunkerı
- Paslanmaz çelik şase
- Merdivenli şase ile hamur bunkerine kolay ulaşım

Makine Görünüşleri



Teknik Ölçüler

Model	En (A)	Boy (B)	Yükseklik (C)	Kapasite	Hava Bağlantısı	Elektrik Bağlantısı	Ağırlık
	cm	cm	cm	kg	bar		kg
ONB 500	180	241	243	300	3	220 V 50 Hz	350

Değişiklik hakkımız saklıdır.



SARMAŞIK
MAKINA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

HA 580

Hamur Açma Makinesi

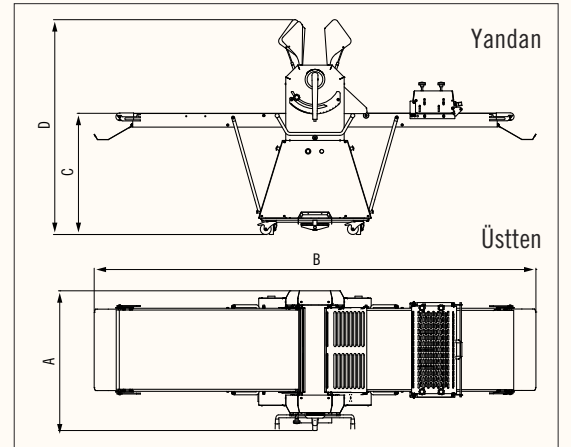
**CE PG**

- Kruvasan, baklava, galeta hamurlarının inceltmesinde kullanılan pratik ve seri hamur açma sistemi
- 0,3mm'e kadar hamuru inceltme imkanı
- İki farklı hızda kullanım imkanı
- Ayak pedalı ile hareket yönünün kolay değişimi
- Paslanmaz çelik hamur açma silindirleri
- Silindir ve bant kazıma sistemi
- Katlanabilir konveyör bant tablaları ile yer kaplamayan dizayn
- Sökülebilir hamur açma tablaları sayesinde kolay bant değiştirme ve temizleme imkanı
- Paslanmaz çelik yan kaportalar

OPSİYONEL

- Kruvasan ya da düz kesme bıçakları

Makine Görünüşleri



Teknik Ölçüler

Model	En (A)	Boy (B)	Çalışma Yüksekliği (C)	Maks. Yükseklik (D)	Bant Eni	Toplam Güç	Elektrik Bağlantısı	Ağırlık
	cm	cm	cm	cm				kg
HA580	106	325	89	158	58	0,75	220-380 V 50 Hz	225

Değişiklik hakkımız saklıdır.

Hamburger ve Sandviç İşleme Sistemi

- 25-165gram hamur işleme aralığı
- 10000-24000 ad/st çalışma kapasitesi
- Sürücü ile ayarlanabilen sistem hızı

Hamur Kesme Makinesi

- İstenildiğinde gözleri iptal edilebilen 4 veya 6'lı kesme sistemi
- Su oranı %65'in üzerinde hamurları kesebilme olanağı
- Paslanmaz çelik hamur bunker
- Paslanmaz çelik makine şasesi
- Paslanmaz çelik tekli hamur helezonu

Bant Yuvarlama Makinesi

- Kolay sökülebilir spiral yuvarlama kanalları ile bant arasında yuvarlama işlemi
- Mentşeli kalıp bağlantısı şasesi
- Paslanmaz çelik makine şasesi
- Gıdaya uygun hamur taşıma bandı
- Bant kazıma sistemi
- Bant yağlama sistemi

Ara Dinlendirme Makinesi

- Döner tambur ya da klapeli besleme sistemi
- Ayarlanabilir polyamit hamur kanalı
- Paslanmaz çelik hamur taşıma askı sistemi
- Kolay sökülüp takılabilen özel hamur taşıma taşı
- Delik milli makaralı zincir sistemi
- Paslanmaz çelik makine şasesi
- Pleksiglas mentşeli yan kapaklar ile çalışmanın rahat gözlenmesi ve kolay müdahale
- Paslanmaz çelik unlama ünitesi
- Paslanmaz çelik un toplama haznesi
- Paslanmaz çelik kaporta

Hamur Şekillendirme ve Otomatik Dizme Makinesi

- Paslanmaz çelik ayarlanabilir hamur akış oluğu
- Hamur giriş düzenleme klapesi
- Ayarlanabilir sert krom ve teflon kaplı hamur açma silindir sistemi
- Hamur kazıma sistemi
- Gıdaya uygun hamur taşıma bandı
- Paslanmaz çelik unlama ünitesi
- Pnömatik olarak çalışan sandviç yükleme klapesi
- Ayarlanabilir tava yan klavuzları
- Otomatik tavaya dizme sistemi



- Dokunmatik ekran kontrol paneli ve PLC operasyon sistemi ile her ürüne ayrı reçete oluşturma
- Ekranı yansıyan arıza bildirim sistemi
- Kullanımı kolay ekran ara yüzleri
 - Manuel ve otomatik ayar seçeneği

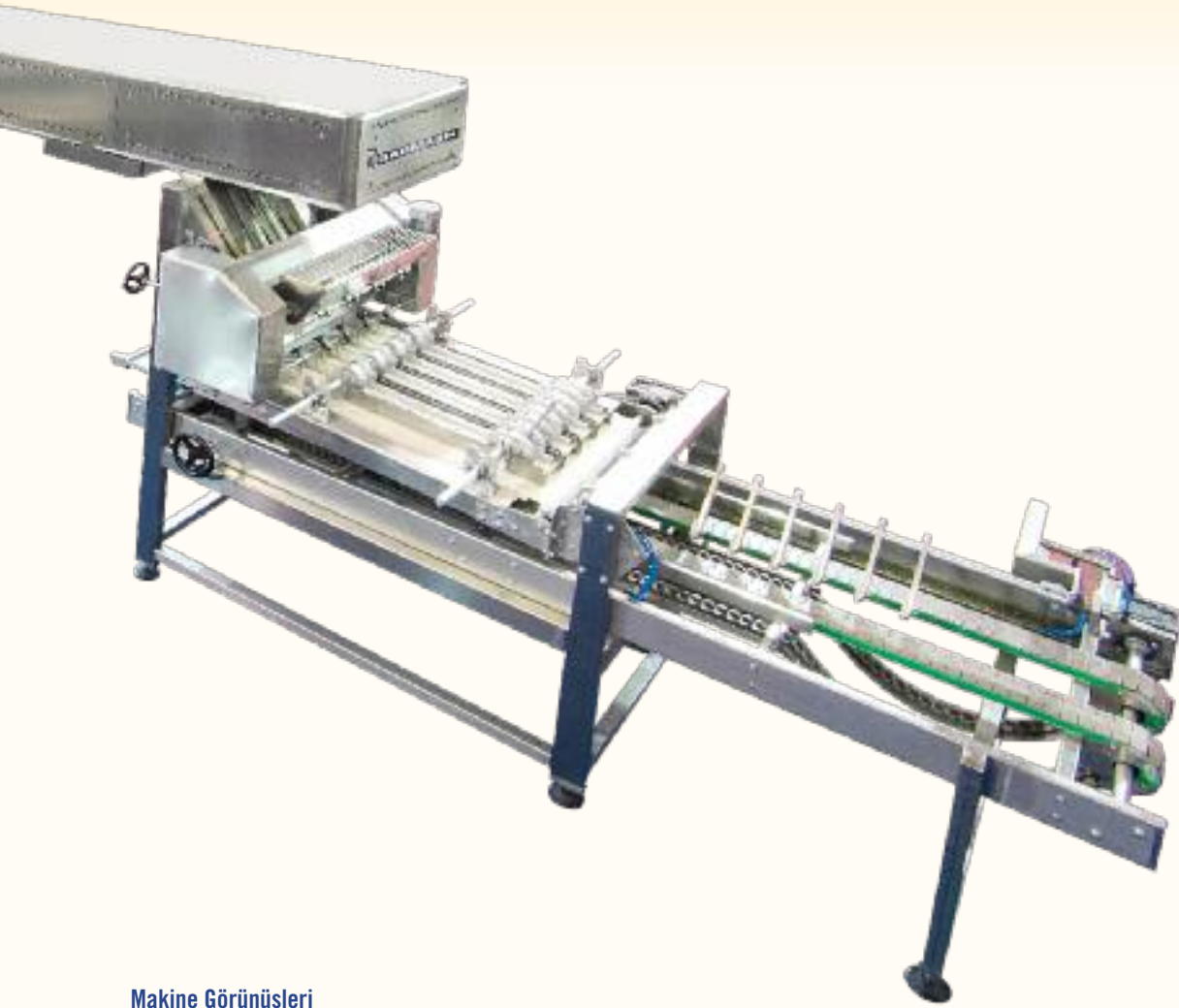


- Kesilen hamurların düzgün şekilde yuvarlanması için özel olarak dizayn edilmiş hamur yuvarlama kanalları



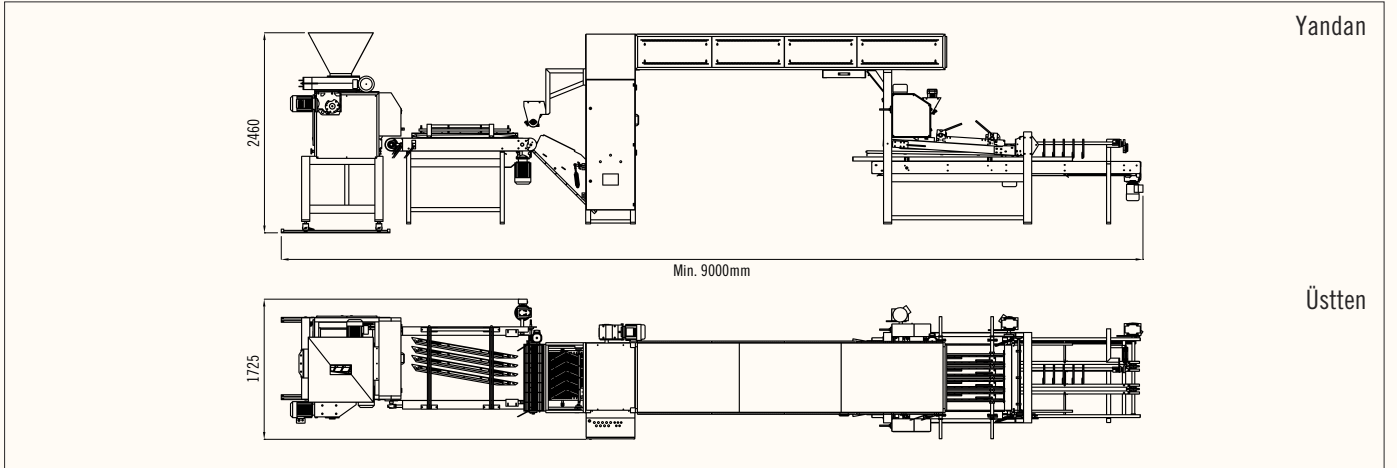
- Kolay değiştirilebilir sandviç kalıp sistemi





CE

Makine Görünüşleri



Değişiklik hakkımız saklıdır.

KT 4500

Endüstriyel Hacimsel Kesme ve Tartma Makinesi



- Yüksek kapasiteli tesisler için hacimsel hamur kesme sistemi
- Gıda nizamnamesine ve güvenlik gerekliliklerine uygun dizayn
- Paslanmaz çelikten hamur haznesi
- Ayarlanabilir kesme hızı
- Otomatik merkezi yağlama sistemiyle hamurun temas ettiği kızak ve yatakların gıda yağı ile yağlanması
- Yağ seviyesinin azalmasını belirten sesli ikaz
- Ayarlanabilir unlama miktarı
- Kolay kullanım ve bakım olanağı
- Paslanmaz çelikten kaporta

OPSİYONEL

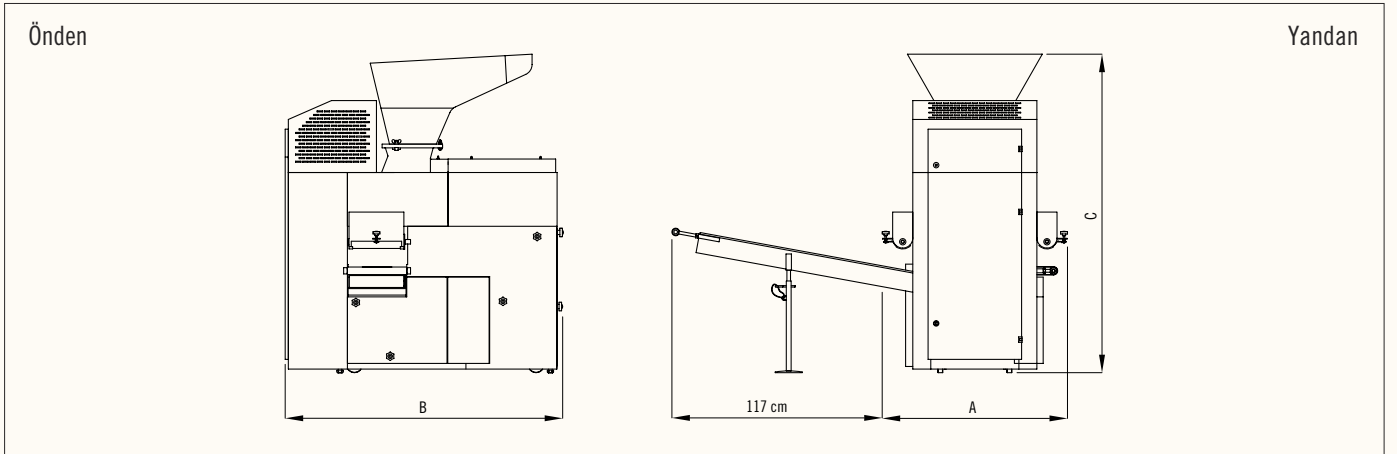
- Sürücü kontrolü ile hız ayar sistemi
- Tek ya da çift boşaltma yönü
- Dokunmatik ekran ile kumanda sistemi



SARMAŞIK
MAKINA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



Makine Görünüşleri



Teknik Ölçüler

Model	En (A)	Boy (B)	Yükseklik (C)	Gramaj Aralığı	Kapasite	Piston Sayısı	Toplam Güç	Elektrik Bağlantısı	Ağırlık
	cm	cm	cm	g	adet / saat	adet	kW		kg
KT 4500	115	150	180	100-650	6000	4	2.2	220-380 V 50 Hz	700
				120-850	4500	3			
				200-1300	3000	2			

Değişiklik hakkımız saklıdır.



HN 30

Hamburger Hamuru Kesme ve Yuvarlama Makinesi



- Hamburger ve küçük gramajlı hamur kesme ve yuvarlama sistemi
- Özel kalıplı tepsinine yüklenen hamurun, elle kontrol edilen kesme kolu yardımı ile eşit gramajda ve tam olarak kesimi
- Kesilmiş hamurları elle şekil veriliyormuş gibi yuvarlama ve şekillendirme
- Hızlı ve etkili bir çalışma için bile, ustalık gerektirmeyen kullanım kolaylığı
- Bakım ve temizlik kolaylığı
- Çelik gövdesi ile uzun çalışma ömrü

Teknik Ölçüler

Model	En	Boy	Yükseklik	Yuvarlama Sayısı	Gramaj Ağırlığı	Elektrik Bağlantısı	Toplam Güç	Ağırlık
	cm	cm	cm	adet	g		kW	kg
HN 30	63	63	115	30	40-110	220-380V 50 Hz	0.75	380

Değişiklik hakkımız saklıdır.



SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.

KT Serisi

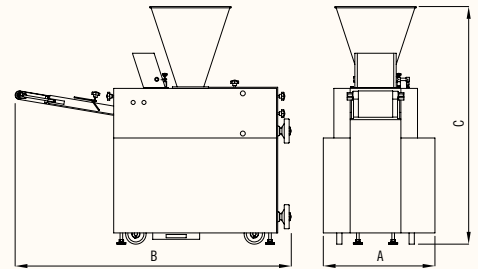
Hacimsel Hamur Kesme ve Tartma Makineleri



- Yoğrulmuş hamuru zedelemeyen hacimsel kesme sistemi
- Gıda ve güvenlik standartlarına uygun dizayn
- Kolayca yapılabilen hız ve gramaj ayarı
- Merkezi yağlama sistemi ile sağlıklı yağlama ve minimum yağ sarfiyatı
- Yağ seviye göstergesi ve seviye ikaz alarmı
- Paslanmaz çelikten imal edilmiş teflon kaplı hamur bunkeri
- Paslanmaz çelikten imal edilmiş, mekanik olarak çalışan, ayarlanabilir un eleği
- Paslanmaz çelikten kaporta

OPSİYONEL

- Sürücü kontrolü ile hız ayar sistemi



Teknik Ölçüler

Model	En (A)	Boy (B)	Yükseklik (C)	Konveyör Boyu	Gramaj Aralığı	Piston Çapı (Ø)	Kapasite	Toplam Güç	Elektrik Bağlantısı	Ağırlık
	cm	cm								
KT 3000-1P/60	70	150	157	76	40 - 250	60	3000	1,5	220-380V 50 Hz	550
KT 3000-2P/60					60 - 400	100	4500			
KT 3000-1P/100					100 - 600	110	3000			
KT 3000-1P/110					150 - 900	140	2300			
KT 3000-1P/140					100 - 600	110	4500			
KT 3000-2P/110	89	157	157	81	100 - 600	110	4500	3	220-380V 50 Hz	725
KT 3000-2P/140					150 - 900	140				

Değişiklik hakkımız saklıdır.

HC Serisi

Konik Yuvarlama Makinesi



- Sabit ya da ayarlanabilir oluklar ile konik tambur arasında 50'den 1600 gram'a kadar hamurları çevirebilen farklı modeller
- Uzun çevirme oluk boyu ile ideal ve pürüzsüz hamur yuvarlama
- Polisajlı alüminyumdan çevirme olukları
- Hamurun yapışmasını engelleyen sıcak hava üfleme kanalları
- Özel dişli sistemli şanzıman ile uzun ömürlü ve arızasız çalışma
- Otomatik hamur işleme hatlarında uyumlu çalışma
- Paslanmaz çelikten kaporta

OPSİYONEL

- Teflon kaplı çevirme olukları
- Teflon kaplı tambur
- Mamul ağırlığına göre dar ya da geniş oluk sistemi

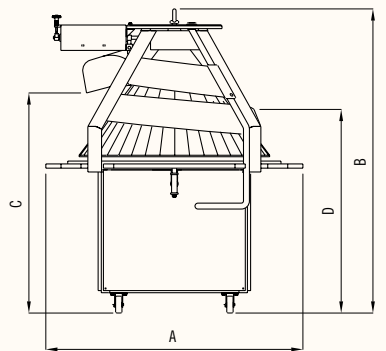


SARMAŞIK
MAKINA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



Ayarlanabilir Oluk Sistemi

HC 4100 A



Teknik Ölçüler

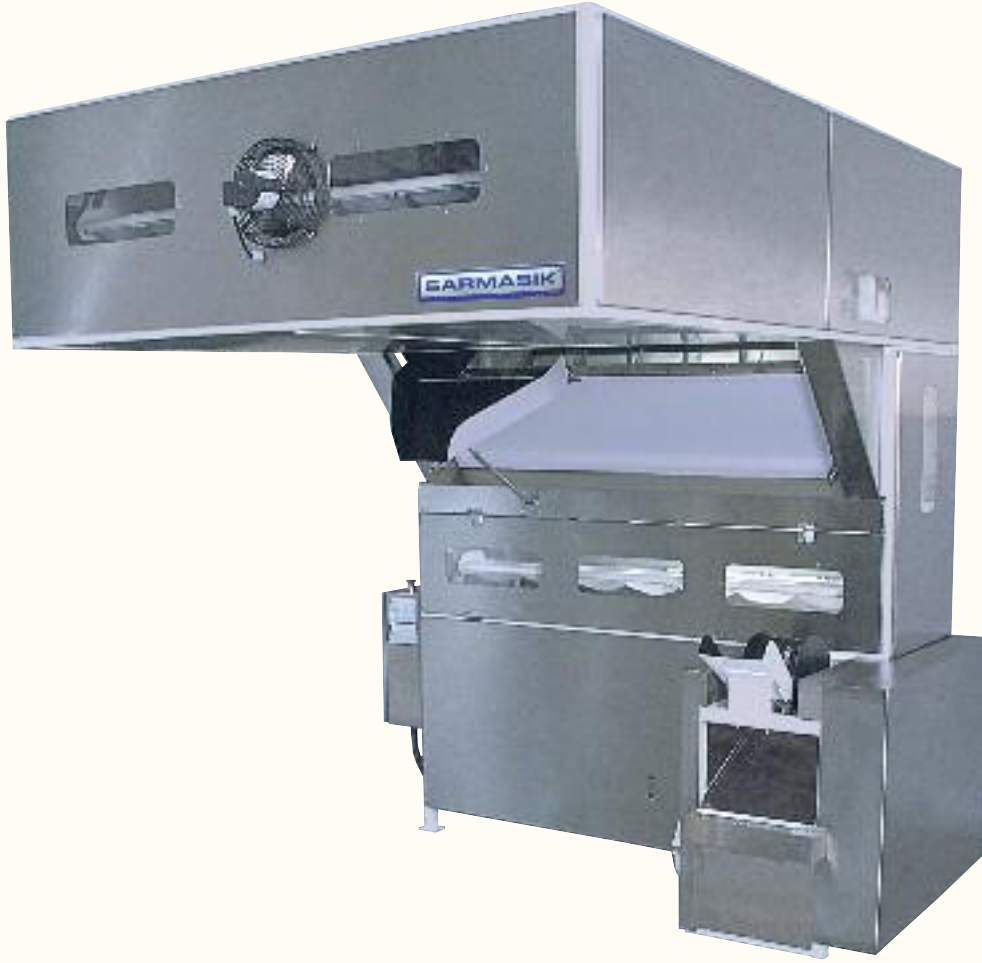
Model	En-Boy (A)	Yükseklik (B)	Çıkış Yüksekliği (C)	Giriş Yüksekliği (D)	Gramaj Aralığı	Elektrik Bağlantısı	Motor Gücü	Isıtma Gücü	Ağırlık
	cm	cm					kW	kW	
HC 4100	122	145	90	88	100-1000	220-380V 50 Hz	1.1	1.00	340
HC 4100 A	127	163							400

Değişiklik hakkımız saklıdır.



AD Serisi

Ara Dinlendirme Makineleri



CE PG GL

- Yuvarlama işlemi sonrası, hamurun ihtiyaç duymuş olduğu ara fermantasyon (mayalanma) işlemini gerçekleştiren makine
- İstenilen yükleme pozisyonuna göre sağ, sol veya arka taraftan doğrudan yükleyebilme ve çıkış yönünü transfer bandı ile değiştirebilme olanağı
- Yuvarlanmış hamurları, hamur yükleme kepçesi ile taşıyıcı askılarına otomatik yükleme
- Ara fermantasyon işlemi tamamlanan hamurları otomatik boşaltma sistemi
- Sürücü sistemi ile kolay dinlenme süresi ayarı
- Kolay sökülebilen ve temizlenebilen askı ve tas sistemi
- Fan sistemi

OPSİYONEL

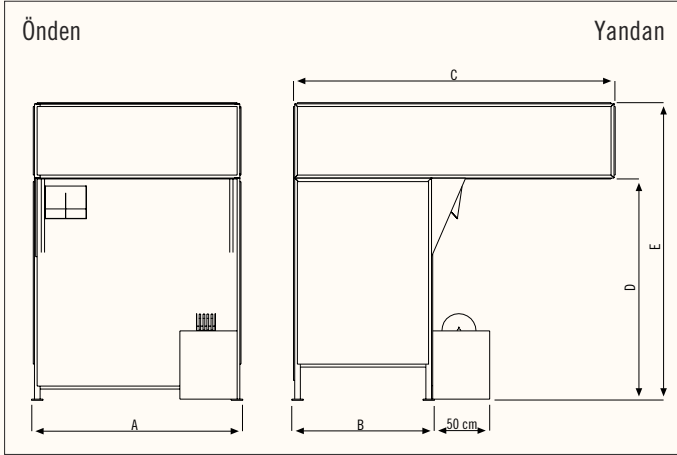
- Kapasiteye bağlı olarak, özel imalat ile değişik tip ve modeller
- Teflon kaplı hamur yükleme ve aktarma sistemi
- Buharlama ünitesi
- Paslanmaz çelikten kaporta
- Paslanmaz çelikten imal edilmiş makine şasesi
- Ultraviyole ışık



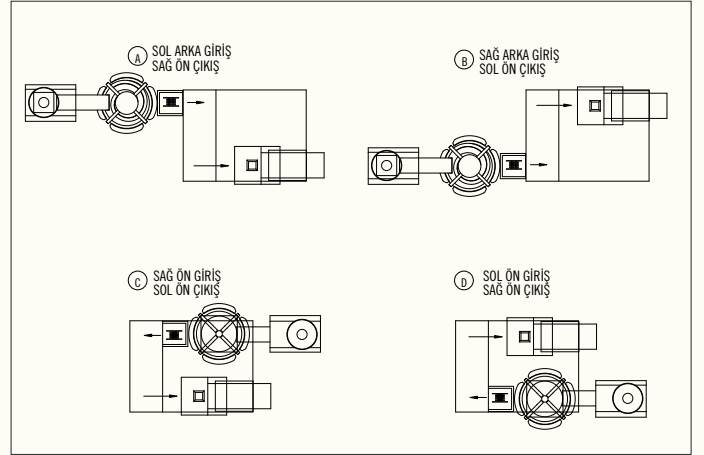
SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



Makine Görünüşleri



Standart Yerleşimler



Teknik Ölçüler

Model	En A cm	Boy		Yükseklik		Yükleme Ağızı Yüksekliği cm	Çıkış Ağızı Yüksekliği cm	Askıdaki Tas Sayısı adet	Toplam Tas Sayısı adet	Elektrik Bağlantısı 220-380 V 50 Hz	Toplam Güç kW	Ağırlık kg
		B cm	C cm	D cm	E cm							
AD 300	181	65	244	177	239	89	95-135	7	238	1.1	0.75	1042
AD 450	185	123	283	195	260							
AD 540	246			195	260							
AD 600	204	181	351	217	287							
AD 700	204			217	287							
AD 800	246			240	310							

Değişiklik hakkımız saklıdır.

SM Serisi

Uzun Şekil Verme Makineleri



SM 4500

CE PG GL

- 1, 2 veya 3 kademeli hamur açma
- Paslanmaz çelik veya polyamitten imal edilmiş ayarlanabilir hamur açma silindirleri
- Silindir kazıma sistemi
- İşlenen hamurun ağırlığına ve istenilen hamur uzunluğuna göre ayarlanabilen 1 veya 2 adet kalıp tahtaları
- Keçe pamuklu dokumadan imal kalıp bandı
- Ayarlanabilir hamur toplama sacı
- Tekerlekleri sayesinde kolayca yer değiştirme olanağı
- Paslanmaz çelikten kaporta

OPSİYONEL

- Konveyörlü yükleme sistemi
- Polyamit kalıp sistemi



SARMAŞIK
MAKINA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



SM 4000

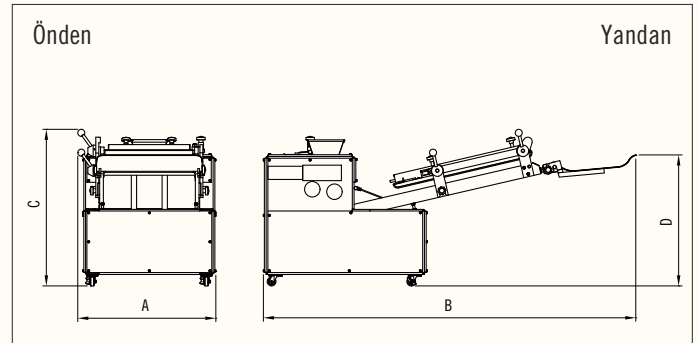
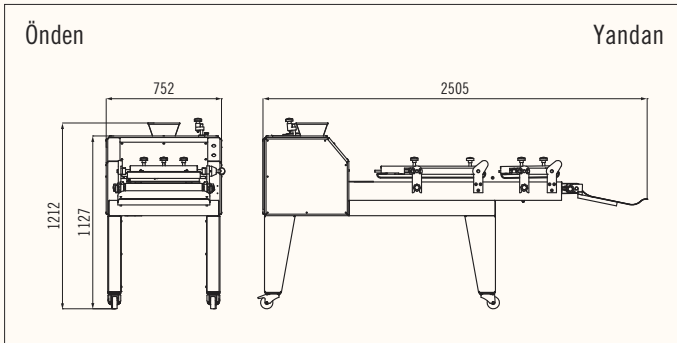


SM 3000

Makine Görünüşleri

SM 4000/SM 4500/SM 6000

SM 3000



Teknik Ölçüler

Model	En (A)	Boy (B)	Yükseklik (C)	Çıkış Yüksekliği (D)	Bant Genişliği (E)	Hamur Açma Silindir Sayısı	Elektrik Bağlantısı	Toplam Güç	Ağırlık
	cm	cm	cm	cm	cm	adet		kW	kg
SM 3000	75	220	85	75	50	2	220-380V 50 Hz	1	250
SM 4000	71	239	140	80	45	4		0,55	310
SM 4500	90	300	136	88	50	6		0,55	430
SM 6000	105	354	168	88	60			0,75	690

Değişiklik hakkımız saklıdır.

BAG 770

Baget Hamuru Şekil Verme Makinesi



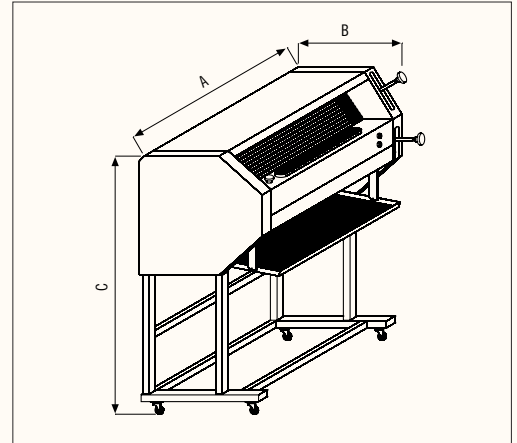
CE PG

- Ara dinlendirme işlemi tamamlanmış hamurlara baget ekmeğine uygun uzunluğu ve şekli veren makine
- Açma silindirleri ile değişik devirlerde ve hızlarda çalışan ayarlı bantlar sayesinde istenilen boyda baget ekmeği temini
- Tekerlekleri üzerinde kolay taşıma ve ekmeğin üretim hattından bağımsız kullanım seçeneği
- İstenildiğinde ara dinlendirme makinesi ile kombine çalışabilme özelliği
- Gerginliği ayarlanabilir keçe bantlar
- Güvenli kullanım için acil durdurma düğmesi
- Paslanmaz çelikten kaporta

OPSİYONEL

- Paslanmaz çelikten şase
- Özel hamur çıkış konveyörü

Makine Görünüşü



Teknik Ölçüler

Model	En (A) cm	Boy (B) cm	Yükseklik (C) cm	Bant Genişliği cm	Giriş Silindir Açıklığı cm	Elektrik Bağlantısı	Toplam Güç kW	Ağırlık kg
BAG 770	110	90	155	78	18	220-380 V 50 Hz	0.55	230

Değişiklik hakkımız saklıdır.



SARMAŞIK
MAKINA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.

KP 9

Kuru Pasta Dökme Makinesi

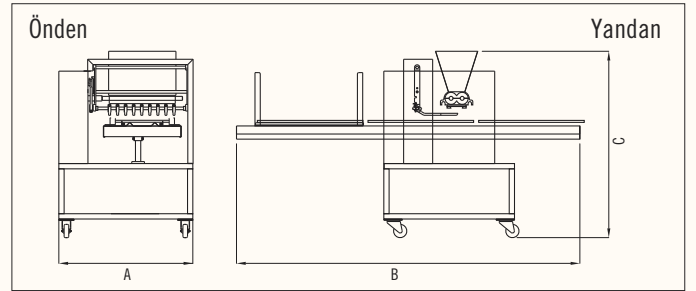
**CE PG**

- Kuru pasta ve bisküvi imalatı için tasarlanmış otomatik hamur şekil verme ve dökme makinesi
- Sert ve yumuşak hamurları işleyebilme özelliği
- Otomatik tava besleme sistemi
- Değiştirilebilir sabit ya da döner dökme kalıpları ve bunker haznesi
- Kolayca sökülebilen ve temizlenebilen dökme kalıpları
- Kumanda panelinden; hamur dökme süresi, tava hareketi, başlık dönüşlerinin kumandası ve kontrolü
- 150 program hafızalı kumanda paneli

OPSİYONEL

- Mamüle göre farklı sabit ya da döner dökme kalıpları
- Sert hamurlar için tel kesme sistemi

Teknik Özellikler



Teknik Ölçüler

Model	En (A)	Boy (B)	Yükseklik (C)	Tava Boyutu	Başlık Sayısı	Elektrik Bağlantısı	Toplam Güç	Ağırlık
	cm	cm	cm	cm	adet		kW	kg
KP 9	109	260	142	60x80 40x60	9	220-380V 50 Hz	2.5	380

Değişiklik hakkımız saklıdır.

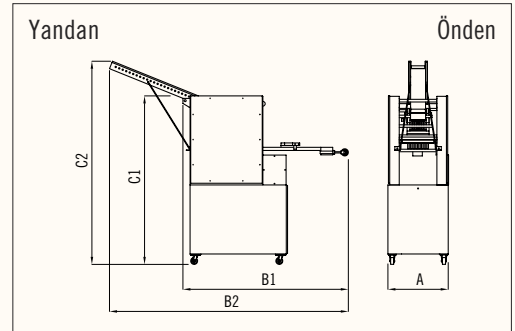
GAL 140

Yarı Otomatik Galeta ve Grisini Hamuru İşleme Makinesi



- Otomatik şekil verme ve elle kesim sistemine sahip yarı-otomatik galeta ve grisini hamuru şekil verme ve kesme makinesi
- Değişirilebilen merdane ile istenilen çapta, ayarlanabilir hız ile de istenilen boyda hamur kesim olanağı
- 17x50 cm ebadındaki boş tavaları makine giriş tarafından elle besleme ve işlenmiş galeta hamurlarının tavaya dizili şekilde çıkış tarafından temini
- Kolay kullanım ve bakım olanağı
- Paslanmaz çelikten kaporta

Makine Görünüşleri



Teknik Ölçüler

Model	En (A) cm	Boy		Yükseklik		Galeta Kalınlığı mm	Elektrik Bağlantısı 220-380 V 50 Hz	Toplam Güç kW	Ağırlık kg
		Kapalı (B1) cm	Açık (B2) cm	Kapalı (C1) cm	Açık (C2) cm				
GAL 140	48	133	182	156	160	8	0.18	83	
						10			
						12			

Değişiklik hakkımız saklıdır.



SARMAŞIK
MAKINA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.

GAL 170

Otomatik Galeta ve Grisini Hamuru İşleme Makinesi

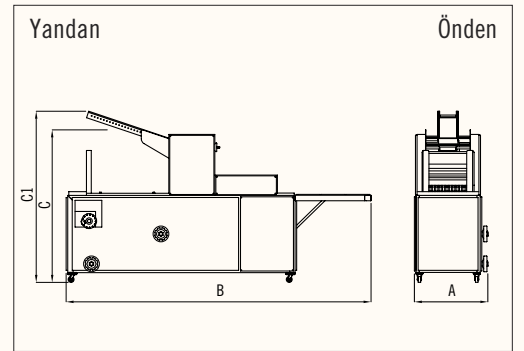


- Otomatik tava yükleme, hamur kesme ve tavaya dizme sistemine sahip galeta ve grissini hamuru işleme makinesi
- Değiştirilebilen merdane ile istenilen çapta, elektronik sayaç ile de istenilen boyda hamur kesim olanağı
- Otomatik tava besleme ünitesi ile hamur taşıma bandı arasında uyumlu ve eş zamanlı çalışma
- Acil durdurma düğmesiyle güvenli çalışma
- Sürücü ile hız ayarı
- Kolay kullanım ve bakım olanağı
- Hamurun temas ettiği bölgelerde hijyene uygun yapı
- Paslanmaz çelikten kaporta

Teknik Ölçüler

Model	En (A) cm	Boy (B) cm	Yükseklik		Galeta Kalınlığı mm	Tava Ebatları cm	Elektrik Bağlantısı 220-380 V 50 Hz	Toplam Güç kW	Ağırlık kg
			Kapalı (C) cm	Açık (C1) cm					
GAL 170	70	285	143	160	8	40x80		0.83	325
					10				
					12				

Makine Görünüşleri



Değişiklik hakkımız saklıdır.

CLM 100

Otomatik Isı ve Nem Üretim Cihazı



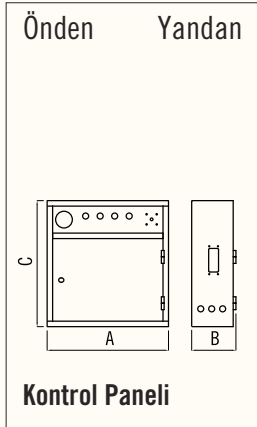
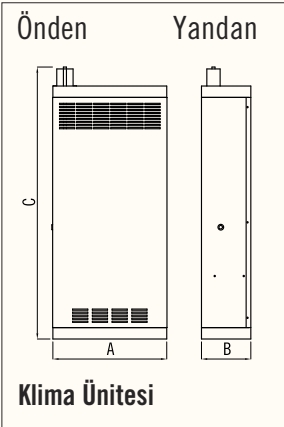
CE

- Nihai mayalanma işleminin gerçekleştirildiği ortamın sıcaklık ve nem dengesini sağlayan ünite
- Kapasitesi dahilinde her türlü ortama kolaylıkla monte edilebilme imkanı
- Güçlü ve dayanıklı rezistanslar ile istenilen ısı ve nem değerini kolaylıkla sağlama olanağı
- Nem sensörü ile hassas nem kontrolü
- Termostat ile hassas sıcaklık kontrolü
- Sensörler ile hassas nem kontrolü
- Selenoid vana ile otomatik su seviye kontrolü
- Komple paslanmaz çelik gövde ile uzun ömür

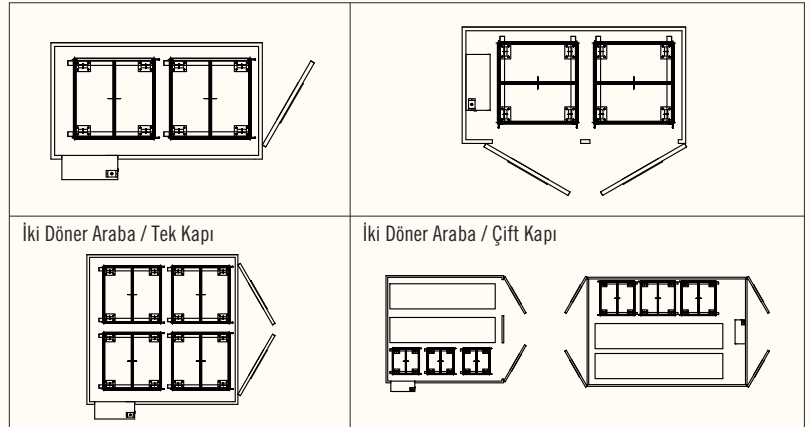


- Mayalanma ortamı dışında bulunan kumanda paneli ile pratik kullanım

Makine Görünüşleri



Çeşitli örnek dizaynlar



Teknik Ölçüler

Model	En (A)	Boy (B)	Yükseklik (C)	Elektrik Bağlantısı	Toplam Güç	Ağırlık
	cm	cm	cm		kW	kg
CLM 100	26	60	145	220-380 V 50 Hz	5.5	40
Kontrol Paneli	16	45	46			20

Değişiklik hakkımız saklıdır.



SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



FMO Serisi

Otomatik Kontrollü Fermantasyon Odaları



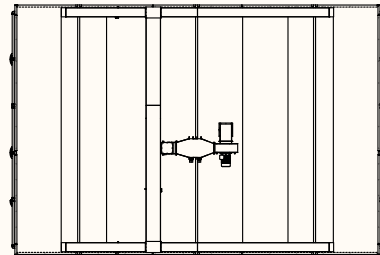
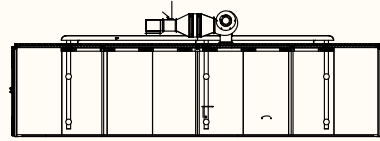
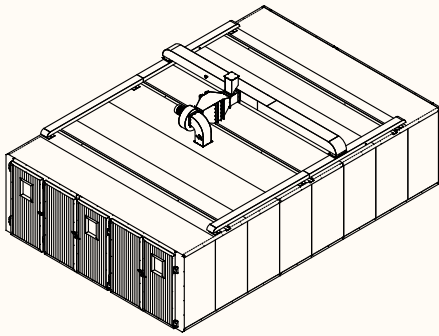
CE PG

- Endüstriyel yarı otomatik tesislerde kullanılan tünel tipi fermantasyon sistemi
- Oda içerisindeki sıcaklık ve nemin otomatik olarak kontrolü
- Harici kontrol paneli
- Poliüretan panelden oda izolasyonu

- Paslanmaz çelik hava sirkülasyon kanalları
- Ayarlanabilir hava üfleme ve toplama kanalları
- Araba kılavuzlama rayları
- Oda içinden açılabilen oda kapıları
- Oda içi aydınlatma

OPSİYONEL

- Soğutma sistemi
- Paslanmaz çelik iç dış paneller
- Dokunmatik ekran kontrol paneli
- Elektrikli buhar ve sıcaklık üretimi



Değişiklik hakkımız saklıdır.



SARMAŞIK
MAKINA SANAYII VE TICARET A.Ş.



*Yardımcı
Ürünler*

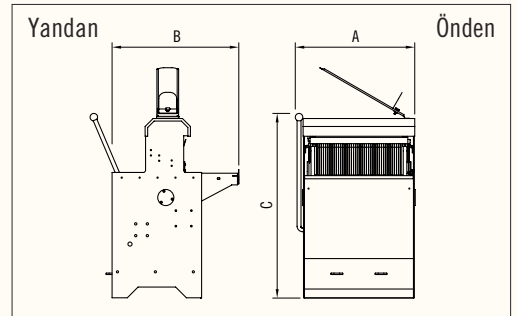
EDL 444

Ekmek Dilimleme Makinesi



- Aşağı-yukarı hareket eden paslanmaz çelikten imal edilmiş bıçaklar arasında dilimleme işlemi
- Besleme kolu vasıtasıyla kolay dilimleme
- Arzu edilen dilim kalınlığına göre değişen bıçak sayısı
- Kesim esnasında oluşan kırıntılar için toplama tavası
- Dilimlenmiş ekmeklerin poşetlenmesi için makinenin üzerinde poşetleme ünitesi
- Büyük ekmek dilimleme aparatı
- Paslanmaz çelikten şase

Makine Görünüşleri



Teknik Ölçüler

Model	En (A)	Boy (B)	Yükseklik (C)	Dil Kalınlığı	Bıçak Sayısı	Elektrik Bağlantısı	Toplam Güç	Ağırlık
	cm	cm	cm	mm	adet		kW	kg
EDL 444	74	75	110	11	40	220-380 V 50 Hz	0.55	185
				12	38			
				14	34			
				15	30			
				17	28			

Değişiklik hakkımız saklıdır.



SARMAŞIK
MAKINA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.

DEPANNER

Tava Boşaltma Makinesi



SARMAŞIK Tava Boşaltma Makinesi tava içerisindeki ürünleri zarar vermeden boşaltarak ekmeği, tavayı ve tava kapağını farklı konveyörlere doğru yönlendirir. Sistem gürültüsüz bir hava ayırıcısı ile ürünü tavadan hafifçe ayırır ve emiş konveyörü de ürünü tavadan alarak ekmeğin soğutma konveyörüne taşır. Emiş konveyör yüksekliğinin ayarlanabilir olması farklı ebatlardaki ekmeklerin de boşaltılmasını da sağlamaktadır.

- Yüksek kapasiteli endüstriyel hatlara uygun çalışma hızı
- Emiş konveyör yüksekliği, ekmeğin konveyör yüksekliği vb gibi her uygulama için ayrı motor kontrolü
- PLC kontrol sistemi
- Sürücü ile ayarlanabilir hız sistemi
- Dokunmatik ekran
- Kolay sökülebilir filtre, emiş konveyör bandı ve emiş memeleri
- Emiş hava miktarı ayar damperi
- Manuel olarak ayarlanan tava yan kılavuzları
- Paslanmaz çelik yan paneller

Teknik Ölçüler

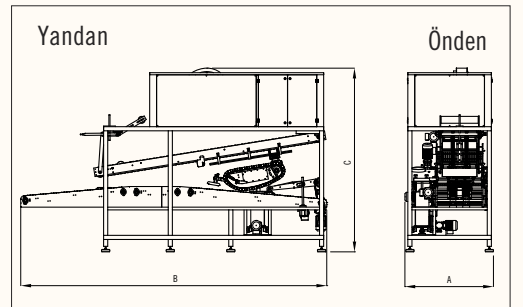
Model	Dış Ebatlar			Maksimum Bant Genişliği	Giriş Yüksekliği	Toplam Motor Gücü	Elektrik Bağlantısı	Ağırlık
	En (A)	Boy (B)	Yükseklik (C)					kg
	cm	cm	cm					
DEPANNER	129	65	267	65	80	18.5	220-380V 50 Hz	1650

Değişiklik hakkımız saklıdır.

OPSİYONEL

- Miknatıslı tava kapağı alma konveyörü
- Paslanmaz çelik şase
- Farklı tava ebatlarına göre farklı modeller

Makine Görünüşleri





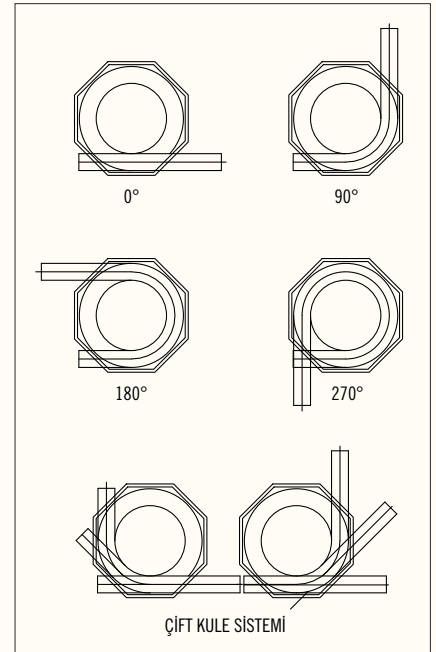
Modüler Bantlı Spiral Soğutma Kulesi



- Ekmek, kek ve unlu mamullerin soğutulmasında kullanılan spiral konveyör sistemi
- Kapasiteye uygun farklı çaplarda ve bant genişliklerinde imalat
- Mevcut alana uygun besleme ve boşaltma yönleri
- Modüler yapısı sayesinde yerinde kolay montaj imkanı
- Paslanmaz çelik şase
- Kolay sökülebilir ve değiştirilebilir uzun ömürlü modüler plastik bant
- Bant alt kılavuzları sayesinde bandın dengeli ve minimum sürtünme ile hareketi
- Sürücü ile ayarlanabilir hız sistemi
- Paslanmaz çelik döner tambur vasıtasıyla bant tahriki
- Aşırı bant gerginliği durumunda çalışmayı durduran emniyet sistemi
- Dokunmatik ekran kontrol paneli
- Polietilen malzemeden imal edilmiş uzun ömürlü bant tahrik dişlileri
- Üst katlara ulaşımı sağlayan servis platformu
- Ürün giriş ve çıkışlarında mamule uygun geçiş sistemleri

OPSİYONEL

- Bant yıkama sistemi



SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.



Değişiklik hakkımız saklıdır.

EDL-0

Yarı Otomatik Ekmek Dilimleme Makinesi



- Uzun ömürlü paslanmaz çelik bant bıçakları
- Saatte 2500 adet dilimlenmiş ekmek kapasite
- Homojen dilim kalınlığı için özel sertleştirilmiş tambur ve bıçak olukları
- Bant bıçaklarının kolay değişimi
- Yuvarlak ve somun ekmeklerin dilimlenmesi için yüksekliği ayarlanabilir üst konveyör bandı
- Ürünlerin üst ve alt konveyör bantların yanı sıra yan kılavuzlar ile merkezlenmesi
- Besleme bandı hızının sürücü ile kontrolü
- Yaş mamuller ve üzüm ve/veya meyve içeren ürünler için uygun değildir

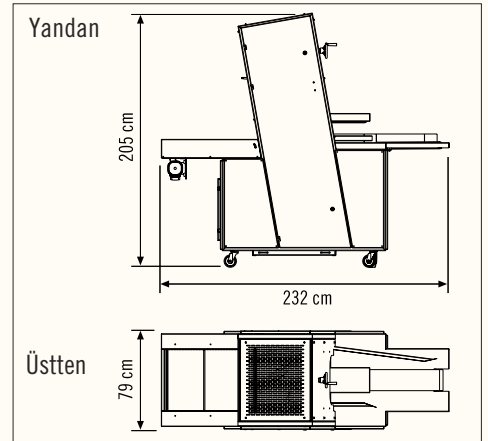
OPSİYONEL

- Bıçak bileme sistemi
- Otomatik yağlama sistemi
- Kısa ya da uzun çıkış konveyörü
- Ekmek besleme yan klavuz konveyörleri
- Paslanmaz çelikten kaporta

Teknik Ölçüler

Model	En cm	Boy cm	Yükseklik cm	Ekmek Boyutları			Elektrik Bağlantısı	Toplam Güç kW	Ağırlık kg
				En (cm)	Boy (cm)	Yükseklik (cm)			
EDL-0	79	232	205	8-20	14-37	6-16	380V 50Hz	4,75	650

Makine Görünüşleri

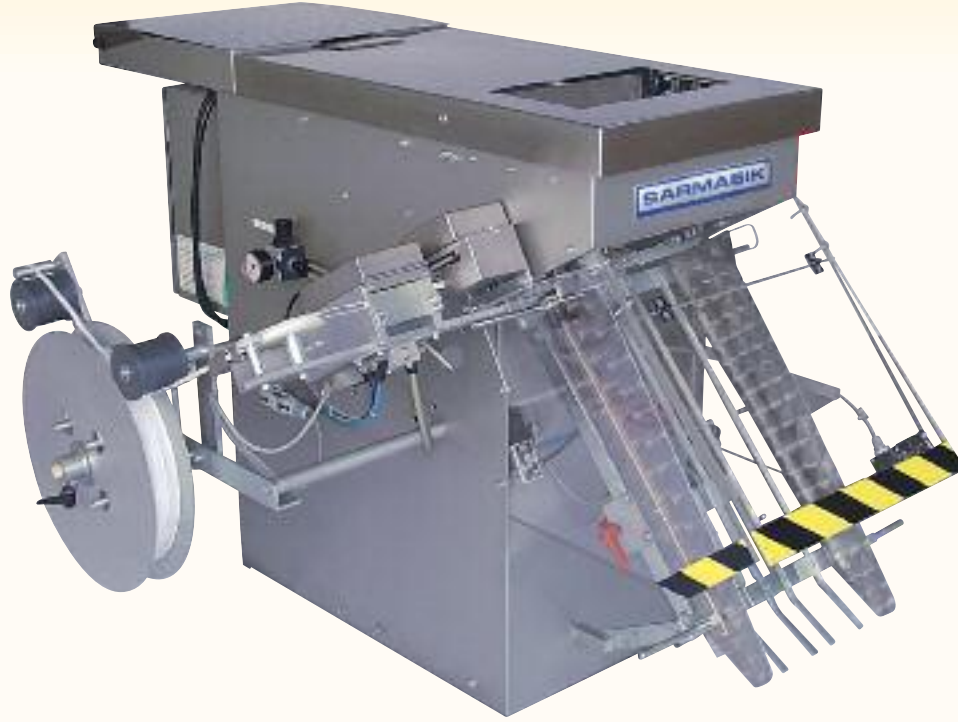


Değişiklik hakkımız saklıdır.

**SARMAŞIK**
Makine Sanayiye Hizmetleri A.Ş.

PCK 300

Paketleme Makinesi

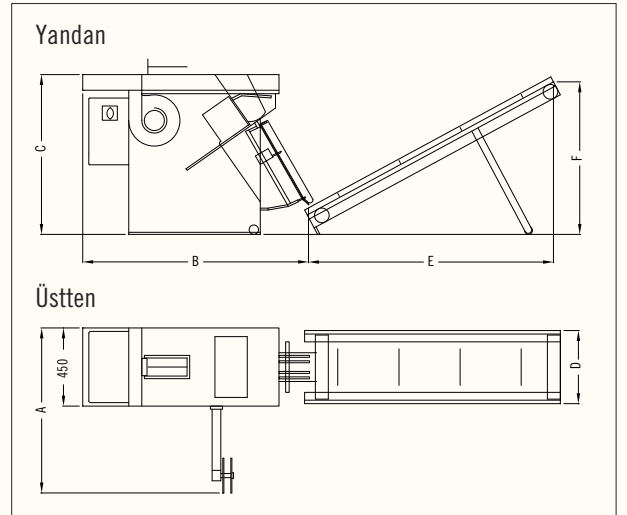


- Ekmek, çörek, dilimlenmiş ürünler, meyve vs. gibi ürünleri polietilen, polipropilen, sefon veya kağıt poşetler içerisine otomatik paketleme
- Plastik şerit klipsler ile poşetlerin sızdırmaz şekilde bağlanması; otomatik şerit kesme sistemi
- Kolay poşet değiştirme imkânı
- Saatte 2000 adet paketleme
- Kolay, hızlı ve verimli çalışma ile minimum işgücü
- Tekerlekleri sayesinde taşınabilirlik
- Poşete zarar vermeden kolayca çıkarılabilen klipsler
- Dayanıklı yapısı ile uzun ömürlü kullanım ve bakım kolaylığı
- Paslanmaz çelikten kaporta

OPSİYONEL

- Otomatik tarih ve fiyat yazdırma sistemi
- Küçük ürünler için yükleme ünitesi
- Transfer bandı
- Döner masa

Makine Görünümleri



Teknik Ölçüler

Model	Dış Ölçüler			Konveyör			Paketlenecek Ürün Ebatları (Maksimum)			Klips Materyali (Tel)		Ortalama Çalışma Hızı Vuruş/dakika	Elektrik Bağlantısı 230/400 V 50 Hz	Bağlantı Gücü kW	Pnömatik Bağlantı Bar	Hava Tüketimi Vuruş/litre	Ağırlık	
	En (A)	Boy (B)	Yük. (C)	En (D)	Boy (E)	Yük. (F)	En	Boy	Yük.	En	Çap						Konveyörlü	Konveyörsüz
	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	mm	mm						kg	kg
PCK 300	45	130	92	42	145	87	23	45	13	8	0.6-0.8	35	230/400 V 50 Hz	0.6	5	50	230	180

Değişiklik hakkımız saklıdır.



Anahtar Teslimi Çözümler







SARMAŞIK GRUP

SARMAŞIK MAKİNA SAN. VE TİC. A.Ş.

G.O.S.B Kemal Nehrozoğlu Cad. No: 502
Gebze 41430 **Kocaeli, TÜRKİYE**
Tel : 0262 751 0241 pbx
Faks : 0262 751 0248
Mob : 0533 658 7664
www.sarmasik.com.tr
sarmasik@sarmasik.com.tr

SARMAŞIK MAKİNA SAN. VE TİC. A.Ş.

60 Hall Street Medford,
Boston, MA 02155 USA
Tel : +1 781 894 2922
Faks : +1 781 628 0208
www.sarmatek.com
sarmatek@sarmatek.com

SARMAŞIK ISI SAN. VE TİC. A.Ş.

Huzur Mah. Menderes Cad. No: 7
4. Levent, Sarıyer 34485 **İstanbul, TÜRKİYE**
Tel : 0212 284 7305 pbx - 0212 283 2181
Faks : 0212 284 7318
Mob : 0533 658 7663
www.sarmasik.com.tr
sarmasik@sarmasik.com.tr

SARMAŞIK ISI SAN. VE TİC. A.Ş.

P.O.Box: 262926 **Dubai, UAE**
Tel : +971 4 887 1366
Faks : +971 4 887 1377
Mob : +971 50 1566312
www.sarmasik.ae
sarmasik@eim.ae

