

machines . soul
of the
makina
ruhu

Merkez
Talatpaşa Mahallesi
Fatih Sultan Mehmet Caddesi No: 9
Esenyurt\İstanbul\Türkiye
Telefon : +90 212 699 12 00
Faks : +90 212 699 11 98

Fabrika
2. Organize Sanayi Bölgesi
5. Cadde No: 14
Malatya\Türkiye
Telefon : +90 422 244 01 18
Faks : +90 422 244 01 17

Romanya Şube
Str.Doamna Ghical (Colentina)
Nr . 127.Sector 2.
Bükreş \Romanya
Telefon : +40 212 40 30 27
Faks : +40 212 40 31 73

info@alptekingroup.com.tr



www.alptekingroup.com.tr

MAKİNA İSİ SANAYİ A.Ş. - BAKERY MACHINERY CO.

ön KAPAK içi

ARKA KAPAK İÇİ







TARİHÇE

1980'li yıllarda gıda sektöründe kullanılan makine ve yedek parçaların yurtdışından gelmesi, 1.kuşak Alptekin A.Ş. yöneticilerine, ekmeğin üretiminde kullandıkları makine ve ekipmanları üretime kararı aldırıştır. Küçük bir atölyede çalışmalarına başlayarak Malatya ve çevresinde bir ilki gerçekleştirerek, firmamızın 30 yıla aşkın ticaret hayatının ilk adımlarını atmışlardır.

1990'lı yıllarda imalat alanlarımız büyütülerek daha iyi bir hizmet için firmamızın ar-ge ve servis ağı güçlendirilmiştir. Giderek artan müşteri talepleri ve stratejik ticaret göz önünde bulundurularak; 2000'li yıllarda İstanbul'da faaliyete geçen fabrikamız, Romanya ve Moldova'daki satış ofislerimizi de hayata geçirilmesi ile yurtdışında bulunan müşterilerimize daha hızlı hizmet vermeye başlamıştır.

Alptekin A.Ş. hacimsel büyüklüğü, ürün çeşitliliği, cnc donanımlı üretimi, deneyimli teknik personeli ile yarınlara yeni nesil teknolojileri sunma amacıyla çalışmalarını sürdürmektedir.

Gıda makineleri piyasasında son teknolojilerin kullanılmasına, kurumsallaşmaya ve yenilikçi ticarete önem verilmesi, 2. kuşak Alptekin yöneticilerinin izlediği ticari politikadır.

Misyon: Alptekin Makine A.Ş. güçlü kurumsal yapısından kaynaklanan verimliliğini, üretimde oluşturduğu ileri teknoloji donanımlarla bütünleştirip, kuruluşundan günümüze vazgeçemediği ar-ge odaklı çalışmalarının sonucu, gıda işleme proses hatları için üst düzey kalitede, amacına uygun, yüzde yüz verim sağlayan makine, ekipman ile satış sonrası 24 saat teknik servis hizmeti, eğitim gibi desteklerini müşterilerine sunmaktadır.

Vizyon: Alptekin Makine A.Ş. vizyonu ; müşteri memnuniyetine odaklı üretim-pazarlama, satış sonrası hizmet konularında ulaştığı istikrarın devamlılığıdır. Ar-ge çalışmaları ile uluslararası kurumsal bir firma statüsünde olmayı hedefleyen , dünyada da bu alanda Türkiye'yi temsil edecek lider firma olma yolundadır.

About us:

In the early 1980s, most of the machinery and equipments used in the food industry were imported to Turkey. As a result, the first Alptekin generation took a decision to be the first to produce these machines and equipments in-house for their use and the local area, in around Malatya, Turkey. Since its first entrepreneurial step, our company has been constantly manufacturing and trading for over 30 years.

In the 1990s, the importance of service sector over industrialization became apparent. For a better service, we expanded our manufacturing line and strengthened our R&D and service network. Considering the increasing customer demand and strategic trade, in the 2000s a new factory became operational in Istanbul and two new offices are opened in Romania and Moldova. With these developments, our company has been able to provide a better and faster service not only in Turkey but also to the customers outside Turkey.

Alptekin Group produces a wide range of products. Our manufacturing line is equipped with the CNC technology to produce in high volumes while ensuring high quality products. Together with our highly experienced technical staff, our goal is to continue working to provide next-generation technologies and serve future generations.

The second Alptekin generation is committed to follow the trade strategies of the first generations: expanding the operations slowly but confidently in a number of geographic locations, apply the latest technologies in the market of food processing machines and continue in forming a modern corporate structure and innovative emphasis on trade.

Our Mission: Alptekin Group has a strong corporate structure that ensures a high level-efficiency and employs only latest advanced technology. Since its establishment, R&D oriented activities have been indispensable part of our day-to-day work, hence our food processing machines are of a very high quality, purpose-designed and provide one hundred percent efficiency. We offer 24-hour after sales technical service and training with five companies to five continents.

Our Vision: Our vision is customer satisfaction oriented production and marketing. We aim to maintain the successful after sales service programme while continuing to produce innovative solutions for our customers. Alptekin Group, with its R&D activities, aims to become a leading international corporation in this field.



İÇİNDEKİLER / INDEX / СОДЕРЖАНИЕ / INDEX

Pişirme Üniteleri / Bakery Ovens / Хлебопекарные Печи / Unités de Cuisson

1	BORULU PIŞİRME FIRINLARI STEAM PIPE BREAD OVENS ПАРОВАЯ ПЕЧЬ С ВОДОУПАРОМ FOUR À SOLE À TUBE VAPEUR	DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI ROTARY OVEN РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ FOUR À CHARIOT ROTARY	ELEKTRİKLİ TAŞ TABANLI PIŞİRME FIRINLARI ELECTRIC DECK OVENS ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ FOUR À SOLES FIXES À ÉLECTRIQUE	KONVEYÖRLÜ PIZZAMATİK FIRINLAR CONVEYOR PIZZA OVENS КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ FOURS À PIZZA CONVEYEUR	TÜNEL FIRINLAR TUNNEL OVENS ТУНЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ FOUR À TUNNEL
	ÇİFT ARABALI DÖNER EKMEK FIRINI ROTARY OVEN WITH DOUBLE TROLLEY РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ДВОЙНОЙ ТЕЛЕЖКОЙ FOUR À DOUBLE CHARIOT ROTARY	KONVEKSİYONEL PIŞİRME FIRINLARI CONVECTION BAKERY OVENS КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ FOURS À CONVECTION	KATLI TAŞ TABANLI PIŞİRME FIRINLARI (MATADOR) MULTI-DECK SPREAD MATADOR МНОГОСЛОЙНАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ (MATADOR) FOURS À SOLES FIXES (MATADOR)	TÜNEL FIRINLAR TUNNEL OVENS ТУНЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ FOUR À TUNNEL	

Hamur İşleme Makinaları / Dough Processing Machines / Оборудования для обработки теста / Machines de traitement de la Pâte

2	HAMUR ARA DİNLENDİRME MAKİNESİ INTERMEDIATE DOUGH PROOFER MACHINE МАШИНА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЯНКИ CHAMBRE DE REPQS MACHINE	HAMUR KESME TARTMA MAKİNESİ VOLUSTRIC DOUGH DIVIDER MACHINE ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ DIVISEUR DE PÂTE MACHINE	HAMUR ŞEKİL VERME MAKİNESİ LONG DOUGH SHAPING MACHINE ТЕСТОЗАКАТОЧНАЯ МАШИНА FRACONNEUSE HORIZONTALS MACHINE	HAMUR YUVARLAMA MAKİNESİ KNOCKER ROUNDING MACHINE ТЕСТОКРУПЧИТЕЛЬ BOULLEUR DE PÂTE MACHINE
----------	--	--	--	--

Hamur Yoğurma Grubu / Dough Kneading Machines / Тестомесильные Машины / Groupe Pétrissage de Pâte

3	PLANET MİKSER PLANETARY MIXER ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР MÉLANGEUR PLANÉTAIRE	OTOMATİK KALDIRMA-DEVİRME MAKİNESİ AUTOMATIC BOULÉ LIFTING ДЕВЕЛОПЕРИВАТЕЛЬ ÉLÉVATEUR DE SOUC	SABİT KAZANLI OTOMATİK SİRAL MİKSER AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOUILL АВТОМАТИЧЕСКИЙ СПИРАЛЬНЫЙ МИКСЕР СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE AVEC SOUC FIXE
	ÇATALLI HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ DOUGH KNEADING MACHINE ТЕСТОМЕСИТЕЛЬ С ВРАЩАЮЩИМИСЯ ОРУДИЯМИ PÉTRIN À FOURCHE	MOBİL KAZANLI OTOMATİK SİRAL MİKSER AUTOMATIC MOBILE MIXER WITH REMOVABLE BOUILL МОБИЛЬНЫЙ МИКСЕР С ОТЪЕМАЮЩЕЙ ДЕЖЕЙ PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE AVEC SOUC AMOVIBLE	

Yardımcı Ürünler / Auxiliary Products / Вспомогательные Оборудования / Produits Auxiliaires

4	BUHAR KLİMASI AIR CONDITONING UNIT УСТРОЙСТВО КЛИМАТ-КОНТРОЛЬ CLIMATISSEUR DE VAPEUR	EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI BREAD SLICING MACHINE КЛЕБОРЕЗКА TRANCHEUSE À PAIN	TAVA - PASA VE TAŞIMA ARABALARI TRAYLAYS ТРАПОВИКИ PANS ET CHARIOTS
	FERMANTASYON ODASI FERMENTATION ROOM ОДА С ДИОННАТОЛЬНОЙ РАССТОЯНКИ CHAMBRE DE FERMONTATION	UN ELEME VE HAVALANDIRMA MAKİNASI FLOUR SIFTING MACHINE МУКОСИБИВАТЕЛЬ TAMISSEUR À FARINE	



Pişirme Üniteleri / Bakery Ovens / Хлебопекарные Печи / Unités de Cuisson

BORULU PIŞİRME FIRINLARI

STEAM PIPE BECK OVEN
ПАРОТРУБНАЯ ИЗОТРУБНАЯ ПЕЧЬ
FOUR À SOLE À TUBE VAPEUR

ÇİFT ARABALI DÖNER EKMEK FIRINI

ROTARY OVEN WITH DOUBLE TROLLEY
РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ДВОЙНОЙ ТЕЛЕНКОЙ
FOUR À DOUBLE CHARIOT ROTATEUR

DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI

ROTARY OVEN
РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ
FOUR À CHARIOT ROTATEUR

KONVEKSİYONEL PIŞİRME FIRINLARI

CONVECTION PASTRY OVEN
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ
FOURS À CONVECTION

ELEKTRİKLİ TAŞ TABANLI PIŞİRME FIRINLARI

ELECTRIC BECK OVEN
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ
FOUR À SOLES PIERES À ELECTRIQUE

KATLI TAŞ TABANLI PIŞİRME FIRINLARI (MATADOR)

MULTI-DECK ELECTRIC MATADOR
ИЗОТРУБНАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ (MATADOR)
FOURS À SOLES PIERES (MATADOR)

KONVEYÖRLÜ PIZZAMATİK FIRINLAR

CONVEYOR PIZZA OVEN
КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ
FOURS À PIZZA CONVEYEUR

TÜNEL FIRINLAR

TUNNEL OVEN
ТУННЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ
FOUR À TUNNEL

TÜNEL FIRINLAR

TUNNEL OVEN
ТУННЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ
FOUR À TUNNEL

DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI

Alptekin döner arabalı ekmeğin fırını; tek arabalı ve iki arabalı olarak üretilmektedir. Döner arabalı ekmeğin fırınlarının en önemli özelliği, maksimum ısı, buhar verimliliği ve yakıt tasarrufu elde ederek bütün ürünleri homojen şekilde pişirmektir. Fırınlarımızın kumanda panelleri, kullanıcı rahatlığı göz önüne alınarak manuel veya PLC (dokunmatik ekran) olarak imal edilmektedir. Mevcut iç aydınlatma ve fırın kapısında bulunan temperlenmiş cam sayesinde ürünün pişme sürecini izlemek mümkündür. Fırın sıcaklığı, otomatik olarak ayarlanan derecede sabit kalmakta ve fırın, ayarlanan pişme süresi tamamlandığında sesli ikaz vermektedir. Fırınlarımız, tava ebatlarına ve yakıt çeşidine göre (Fueloil, LPG, doğalgaz, elektrik) farklı modellere sahiptir. Talebe göre doğal enerji kaynaklarının (odun, kayısı çekirdeği, fıstık, fındıkkağı) kullanıldığı fırınların imalatı da yapılmaktadır.

РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ

Ротационные печи Alptekin изготавливаются как с одной тележкой так и с двойной тележкой. Одна из главных особенностей ротационной печи это равномерное выпекание, которое осуществляется благодаря максимальному теплу печи, паровой эффективности и минимальному расходу топлива. Учитывая удобство пользователя, имеется ручная панель управления и цифровая панель управления PLC. Благодаря внутреннему освещению и дверце со смотровой окошкой из закаленного стекла можно наблюдать за процессом выпекания. Тепло печи автоматически сохраняется при такой же температуре, которая устанавливается в начале процесса выпекания, и по завершению выпекания включается звуковой сигнал окончания выпекания. Имеются разные модели ротационной печи в зависимости от размера противней и вида топлива (мазут, сжиженный нефтяной газ, природный газ, электричество). В зависимости от потребностей клиентов также выполняются ротационные печи, в которых используется специальный вид топлива, например источник природной энергии (древесина, скорлупа ореха, косточки абрикоса и т.д.)

Teknik Özellikler Technical Specifications Технические Характеристики Spécifications Techniques

Model	Model	Модель	Modèle	BT-100	BT-150	BT-250
Kapasite (adet\ 8 saat)	Capacity (pcs/8h)	Производительность (шт./8ч)	Capacité (N/8h)	1776	3360	5760
Maksimum Sıcaklık Değeri (°C) Maximum Temperature (°C)		Максимальная Температура (°C)	Température maximale d'utilisation du four (°C)	280-320	280-320	280-320
Tava Sayısı (adet)	Number of Pans (pcs)	Количество противней (шт.)	Nombre de plaques (N)	12-14	14-16	16-18
Tava Ebadı (mm)	Number of Pans (mm)	Размеры Противня (мм)	Dimensions des plaques (mm)	400x600\530x650	600x800	740x980\750x1040\800x1000
Elektrik Gücü (kW)	Electric Power (kW)	Электрическая мощность (кВт.)	Puissance électrique (kW)	2,2-3,5	2,2-3,5	2,5-3,5
En x Boy x Yükseklik (mm)	WidthxLengthxHeight (mm)	Габаритные Размеры (мм)	Largeur x Longueur Hauteur (mm)	1350x1800x2150	1550x2400x2250	1905x2650x2450
Ağırlık (kg)	Weight (kg)	Вес (кг)	Poids du four (kg)	1600	2100	2500

ROTARY OVEN

Alptekin rotary ovens are manufactured both as single trolley oven and double trolley oven. One of the main features of the rotary oven is the even baking of the products through its maximum heat, steam efficiency and fuel consumption. For the convenience of our customers control panels are optional as both manual and PLC. Possibility of observing the baking process due to the interior light and tempered glass door. Oven heat automatically remains constant at set temperature and as the baking time is completed audible warning of the oven turns on. Rotary oven models vary depending on the pan sizes and fuel type (fuel oil, LPG, natural gas, electricity). Depending on customer demand we also manufacture rotary oven that use special fuel type as natural energy source (wood, apricot, nut and peanut shell).

FOUR À CHARIOT ROTATIF

Alptekin Fours à Rotatif sont fabriqués à la fois comme four à chariot unique, et un four à chariot double. L'une des principales caractéristiques du four rotatif est la cuisson homogène des produits grâce à sa chaleur maximum, l'efficacité de la vapeur et de la consommation de carburant. En tenant compte de la commodité de l'utilisateur, les panneaux de contrôle des fours sont produits comme manuel ou PLC (écran tactile). Le Four permet d'obtenir la possibilité d'observer le processus de cuisson avec la lumière intérieure et le couvercle de verre trempé dans sa porte. La température du four reste constante à la température réglée automatiquement et après le temps de cuisson est complété, signal sonore se met en marche. Les modèles de Fours varient selon les dimensions de pan et le type de combustible (fioul, GPL, gaz naturel, électricité). Selon la demande du client, Nous fabriquons également four à rotatif spécial qui utilise les ressources d'énergie naturelle. (bois, noyau d'abricot, le coquille d'arachide, de noisette).

ALPTEKIN

DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI

ROTARY OVEN РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ FOUR À CHARIOT ROTATIF



ÇİFT ARABALI DÖNER EKMEK FIRINI

Alptekin çift arabalı döner ekmek fırını; iki arabalı olarak üretilmektedir. Döner arabalı ekmek fırınlarının en önemli özelliği, maksimum ısı, buhar verimliliği ve yakıt tasarrufu elde ederek bütün ürünleri homojen şekilde pişirmektir. Fırınlarımızın kumanda panelleri, kullanıcı rahatlığı göz önüne alınarak manuel veya PLC (dokunmatik ekran) olarak imal edilmektedir. Mevcut iç aydınlatma ve fırın kapısında bulunan temperlenmiş cam sayesinde ürünün pişme sürecini izlemek mümkündür. Fırın sıcaklığı, otomatik olarak ayarlanan derecede sabit kalmakta ve fırın, ayarlanan pişme süresi tamamlandığında sesli ikaz vermektedir. Fırınlarımız, tava ebatlarına ve yakıt çeşidine göre (fuel-oil, Lpg, doğalgaz, elektrik) farklı modellere sahiptir. Talebe göre doğal enerji kaynaklarının (odun, kayısı çekirdeği, fıstık, fındık kabuğu) kullanıldığı fırınların imalatı da yapılmaktadır.

РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ДВОЙНОЙ ТЕЛЕЖКОЙ

Ротационные печи Alptekin изготавливаются с двойной тележкой. Одна из главных особенностей ротационной печи это равномерное выпекание, которое осуществляется благодаря максимальному теплу печи, паровой эффективности и минимальному расходу топлива. Учитывая удобство пользователя, имеется ручная панель управления и цифровая панель управления PLC. Благодаря внутреннему освещению и дверцу со смотровой окошкой из закалённого стекла можно наблюдать за процессом выпекания. Тепло печи автоматически сохраняется при такой же температуре, которая устанавливается в начале процесса выпекания, и по завершению выпекания включается звуковой сигнал окончания выпекания. Имеются разные модели ротационной печи в зависимости от размера противней и вида топлива (мазут, сжиженный нефтяной газ, природный газ, электричество). В зависимости от потребностей клиентов также выполняются ротационные печи, в которых используется специальный вид топлива, например источник природной энергии (древесина, скорлупа ореха, косточки абрикоса и т.д.)

Teknik Özellikler	Technical Specifications	Технические Характеристики	Spécifications Techniques	
Model	Model	Модель	Modèle	ALP 250
Kapasite (adet\ 8 saat)	Capacity (pcs/8h)	Производительность (шт./8ч)	Capacité (N/8h)	11424
Maksimum Sıcaklık Değeri (°C)	Maximum Temperature (°C)	Максимальная Температура (°C)	Température maximale d'utilisation du four (°C)	280-320
Tava Sayısı (adet)	Number of Pans (pcs)	Количество противней (шт.)	Nombre de plaques (N)	32-36
Tava Ebadı (mm)	Number of Pans (mm)	Размеры Противней (мм)	Dimensions des plaques (mm)	74 0 x 980 \ 750 x 1040 \ 80 0 x1000
Elektrik Gücü (kW)	Electric Power (kW)	Электрическая мощность (кВт.)	Puissance électrique (kW)	3,5-4,2
En x Boy x Yükseklik (mm)	WidthxLengthxHeight (mm)	Габаритные Размеры (мм)	Largeur x Longueurx Hauteur (mm)	1800 x 3000 x 2600
Ağırlık (kg)	Weight (kg)	Вес (кг)	Poids du four (kg)	4500

ROTARY OVEN WITH DOUBLE TROLLEY

Alptekin rotary ovens are manufactured with double trolley. One of the main features of the rotary oven is the even baking of the products through its maximum heat, steam efficiency and fuel consumption. For the convenience of our customers control panels are optional as both manual and PLC. Possibility of observing the baking process due to the interior light and tempered glass door. Oven heat automatically remains constant at set temperature and as the baking time is completed audible warning of the oven turns on. Rotary oven models vary depending on the pan sizes and fuel type (fuel-oil, LPG, natural gas, electricity). Depending on customer demand we also manufacture rotary oven that use special fuel type as natural energy sources (wood, apricot, nut and peanut shell).

FOUR À DOUBLE CHARIOT ROTATIF

Alptekin Four à Double Chariot Rotatif sont fabriqués comme le four à 2 chariot. L'une des principales caractéristiques du four rotatif est la cuisson homogène des produits grâce à sa chaleur maximum, l'efficacité de la vapeur et de la consommation de carburant. En tenant compte de la commodité de l'utilisateur, les panneaux de contrôle des fours sont produits comme manuel ou PLC (Écran tactile). Le Four permet d'obtenir la possibilité d'observer le processus de cuisson avec la lumière intérieure et le couvercle de verre trempé dans sa porte. La température du four reste constante à la température réglée automatiquement et après le temps de cuisson est complété, signal sonore se met en marche. Les modèles de Fours varient selon les dimensions de pan et le type de combustible (fioul, GPL, gaz naturel, électricité). Selon la demande du client, Nous fabriquons également four à rotatif spécial qui utilise les ressources d'énergie naturelle. (Bois, noyau d'abricot, d'arachide, de coquille de noix).

ALPTEKIN

ÇİFT ARABALI DÖNER EKMEK FIRINI

ROTARY OVEN WITH DOUBLE TROLLEY
РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ДВОЙНОЙ ТЕЛЕЖКОЙ
FOUR À DOUBLE CHARIOT ROTATIF



BORULU PIŞİRME FIRINLARI

Alptekin borulu pişirme fırınlarının kapalı devre boru düzeneği ile pişirme işlemi gerçekleşmektedir. Yüze alanı genişletilmiş yanma hücre ve yüksek ısı iletkenliğine sahip olan boru hattı sayesinde düşük yakıt tüketimi ile tüm alanlarda homojen ve seri pişirme sağlanır. Mevcut iç aydınlatma ve her bir katta bulunan temperlenmiş cam sayesinde ürünün pişme sürecini izlemek mümkündür. Fırın sıcaklığı, otomatik olarak ayarlanan derecede sabit kalmakta ve ayarlanan pişme süresi tamamlandığında sesli ikaz vermektedir. Borulu pişirme fırınları, kat sayısına, pişirme alanına ve yakıt çeşidine göre (fuel-oil, lpg, doğalgaz, elektrik) farklı modellere sahiptir. Talebe göre doğal enerji kaynaklarının (odun, kayısı çekirdeği, fıstık, fındık kabuğu) kullanıldığı fırınların imalatı yapılmaktadır. Borulu tip fırınlarımızda sirkülasyon fanı ve benzeri mekanik ekipmanlar kullanılmadığından bakım masrafları oluşmaz ve elektrik kesintileri gibi olumsuz durumlarda üretim aksatılmadan devam eder.

ПАРОТРУБНАЯ МНОГОЯРУСНАЯ ПЕЧЬ

Паротрубные многоярусные печи Alptekin осуществляют процесс выпечки с помощью системы замкнутого хода. Горелка с расширенной площадью поверхности и трубопровод с высоким коэффициентом теплопроводности обеспечивают равномерную и серийную выпечку на всех ярусах печи с минимальным расходом топлива. Возможность наблюдения за процессом выпекания благодаря внутреннему освещению и дверце со смотровой окошкой из закаленного стекла. Тепло печи автоматически остается неизменной при заданной температуре и по завершении выпекания включается звуковая сигнализация. Имеются разные модели паротрубной многоярусной печи в зависимости от количества ярусов и вида топлива (мазут, сжиженный нефтяной газ, природный газ, электричество). В зависимости от потребностей клиентов также выполняются паротрубные многоярусные печи, в которых используется специальный вид топлива как источник природной энергии (древесина, скорлупа ореха, косточки абрикоса и т.д.)

STEAM PIPE DECK OVEN

Alptekin steam pipe deck ovens realize baking process through closed circuit pipe system. Burning chamber with widened surface area and pipe line with high heat conductivity enable homogenous and series baking at all decks by low fuel consumption. Interior lighting and tempered glass on each deck enable the observation of the baking process. Oven heat automatically remains constant at set temperature and as the baking time is completed audible warning turns on. Steam pipe deck oven models vary depending on the number of decks and fuel type (fuel oil, LPG, natural gas, electricity). Depending on customer demand we also manufacture steam pipe deck oven that uses special fuel type as natural energy source (wood, apricot, nut and peanut shell).

FOURS À SOLES À TUBE VAPEUR

Alptekin Four à soles à tube vapeur effectue le processus de cuisson avec le système tuyauterie de circuit fermé. La combustion de chambre avec son aire de surface élargie et la ligne de tube avec conductivité de chaleur élevée permet d'obtenir la cuisson homogène et série à tous les étages par faible consommation de carburant. Le Four permet d'obtenir la possibilité d'observer du processus de cuisson avec la lumière intérieure et le couvercle de verre trempé dans sa porte. La température du four reste constante à la température réglée automatiquement et après le temps de cuisson est complété, signal sonore se met en marche. Les modèles de Fours à tubes vapeur varient selon le nombre d'étage, la surface de cuisson, le type de combustible (fioul, GPL, gaz naturel, électricité). Selon la demande du client, Nous fabriquons également four à rotatif spécial qui utilise les ressources d'énergie naturelles. (Bois, noyau d'abricot, d'arachide, de coquille de noix). Pour que le ventilateur de circulation et d'autres équipements mécaniques ne soient pas utilisés sur cette machine, le coût de maintenance ne se produit pas. La fonction de la production continue sans interruption dans les situations défavorables comme les coupures d'électricités.

Teknik Özellikler	Technical Specifications	Технические Характеристики	Spécifications Techniques	BM-40	BM-60	BM-80
Model	Model	Модель	Modèle			
Kapasite (Adet/Saat)	Capacity (pcs/hour)	Производительность (шт/ч)	Capacité (N/h)	150	225	300
Pişirme Alanı (m²)	Baking Area (m²)	Площадь Выпечки (м²)	Surface de cuisson (m²)	4	6	8
Kat Adedi	Number of Decks	Количество Ярусов	Nombre d'étages	4	4	4
Maksimum Sıcaklık Değeri(°C)	Max. Temperature Degree (°C)	Максимальная Температура (°C)	Température maximale d'utilisation du four (°C)	290	290	290
Isı kapasitesi (kcal/saat)	Heat Capacity (kcal/h)	Тепловая Мощность (ккал/ч)	Puissance thermique (kcal/h)	26000	43000	50000
Brülör Gaz Basıncı (mbar)	Burner Gas Pressure (mbar)	Давление подключение газа (мбар)	Pressure d'opération du brûleur Gaz (mbar)	20-300	20-300	20-300
Elektrik Gücü(kW)	Electric Power (kW)	Электрическая Мощность (кВт)	Puissance électrique(kW)	1,4	1,8	1,8
Palet Sayısı (Adet)	Number of Pallets (pcs)	Количество Паллетов (шт.)	Nombre de Palette	4	8	8
Palet Ölçüsü(mm)	Pallet Size (mm)	Размеры Паллетов (мм)	Dimension de Palette(mm)	820x1800	620x1800	620x2200
Fırın İç Eni (mm)	Interior Width(mm)	Внутренняя Ширина(мм)	Largeur intérieure du four (mm)	820	1240	1240
Fırın İç Boyu (mm)	Interior Length(mm)	Внутренняя Длина(мм)	Longueur du intérieur du four (mm)	1240	1240	1660
Fırın İç Yüksekliği(mm)	Interior Height(mm)	Внутренняя Высота(мм)	Hauteur du intérieur du four (mm)	175	200	200
En (mm)	Width (mm)	Ширина (мм)	Largeur du four (mm)	1350	1980	1980
Boy (mm)	Length(mm)	Длина (мм)	Longueur du four (mm)	2150	2150	2390
Yükseklik (mm)	Height(mm)	Высота(мм)	Hauteur du four (mm)(max)	1960	2140	2140
Ağırlık (kg)	Weight (kg)	Вес (кг)	Poids du four(kg)	1650	3000	4000

*Kapasite 300 gr ekmeğin verilmiş gramaja göre değişkenlik gösterebilir. *Capacity is for 300gr bread, can be changed based on dough weight. *Производительность дана на 300гр хлеба, может варьироваться в зависимости от граммага. *La capacité est donnée pour 300 gr de pain et peut varier en fonction du grammage.

ALPTEKİN

BORULU PIŞİRME FIRINLARI

STEAM PIPE DECK OVEN ПАРОТРУБНАЯ МНОГОЯРУСНАЯ ПЕЧЬ FOURS À SOLES À TUBE VAPEUR



BORULU PIŞİRME FIRINLARI

Alptekin borulu pişirme fırınlarının kapalı devre boru düzeneği ile pişirme işlemi gerçekleşmektedir. Yüze alanı genişletilmiş yanma hücresi ve yüksek ısı iletkenliğine sahip olan boru hattı sayesinde düşük yakıt tüketimi ile tüm alanlarda homojen ve seri pişirme sağlanır. Mevcut iç aydınlatma ve her bir katta bulunan temperlenmiş cam sayesinde ürünün pişme sürecini izlemek mümkündür. Fırın sıcaklığı, otomatik olarak ayarlanan derecede sabit kalmakta ve ayarlanan pişme süresi tamamlandığında sesli ikaz vermektedir. Borulu pişirme fırınları, kat sayısına, pişirme alanına ve yakıt çeşidine göre (fuel-oil, lpg, doğalgaz, elektrik) farklı modellere sahiptir. Talebe göre doğal enerji kaynaklarının (odun, kayısı çekirdeği, fıstık, fındık kabuğu) kullanıldığı fırınların imalatı yapılmaktadır. Borulu tip fırınlarımızda sirkülasyon fanı ve benzeri mekanik ekipmanlar kullanılmadığından bakım masrafları oluşmaz ve elektrik kesintileri gibi olumsuz durumlarda üretim aksatılmadan devam eder.

ПАРОТРУБНАЯ МНОГОЯРУСНАЯ ПЕЧЬ

Паротрубные многоярусные печи Alptekin осуществляют процесс выпечки с помощью системы замкнутого хода. Горелка с расширенной площадью поверхности и трубопровод с высоким коэффициентом теплопроводности обеспечивают равномерную и серийную выпечку на всех ярусах печи с минимальным расходом топлива. Возможность наблюдения за процессом выпекания благодаря внутреннему освещению и дверцу со смотровой окошкой из закаленного стекла. Тепло печи автоматически остается неизменной при заданной температуре и по завершении выпекания включается звуковая сигнализация. Имеются разные модели паротрубной многоярусной печи в зависимости от количества ярусов и вида топлива (мазут, сжиженный нефтяной газ, природный газ, электричество). В зависимости от потребностей клиентов также выполняются паротрубные многоярусные печи, в которых используется специальный вид топлива как источник природной энергии (древесина, скорлупа ореха, косточки абрикоса и т.д.)

STEAM PIPE DECK OVEN

Alptekin steam pipe deck ovens realize baking process through closed circuit pipe system. Burning chamber with widened surface area and pipe line with high heat conductivity enable homogenous and series baking at all decks by low fuel consumption. Interior lighting and tempered glass on each deck enable the observation of the baking process. Oven heat automatically remains constant at set temperature and as the baking time is completed audible warning turns on. Steam pipe deck oven models vary depending on the number of decks and fuel type (fuel oil, LPG, natural gas, electricity). Depending on customer demand we also manufacture steam pipe deck oven that uses special fuel type as natural energy source (wood, apricot, nut and peanut shell).

FOURS À SOLES À TUBE VAPEUR

Alptekin Four à soles à tube vapeur effectue le processus de cuisson avec le système tuyauterie de circuit fermé. La combustion de chambre avec son aire de surface élargie et la ligne de tube avec conductivité de chaleur élevée permet d'obtenir la cuisson homogène et série à tous les étages par faible consommation de carburant. Le Four permet d'obtenir la possibilité d'observer du processus de cuisson avec la lumière intérieure et le couvercle de verre trempé dans sa porte. La température du four reste constante à la température réglée automatiquement et après le temps de cuisson est complété, signal sonore se met en marche. Les modèles de Fours à tubes vapeur varient selon le nombre d'étage, la surface de cuisson, le type de combustible (fioul, GPL, gaz naturel, électricité). Selon la demande du client, Nous fabriquons également four à rotatif spécial qui utilise les ressources d'énergie naturelles. (Bois, noyau d'abricot, d'arachide, de coquille de noix). Pour que le ventilateur de circulation et d'autres équipements mécaniques ne soient pas utilisés sur cette machine, le coût de maintenance ne se produit pas. La fonction de la production continue sans interruption dans les situations défavorables comme les coupures d'électricités.

Teknik Özellikler	Technical Specifications	Технические Характеристики	Spécifications Techniques			
Model	Model	Модель	Modèle	BM-40	BM-60	BM-80
Kapasite (Adet/Saat)	Capacity (pcs/hour)	Производительность (шт/ч)	Capacité (N/h)	150	225	300
Pişirme Alanı (m²)	Baking Area (m²)	Площадь Выпечки (м²)	Surface de cuisson (m²)	4	6	8
Kat Adedi	Number of Decks	Количество Ярусов	Nombre d'étages	4	4	4
Maksimum Sıcaklık Değeri(°C)	Max. Temperature Degree (°C)	Максимальная Температура (°C)	Température maximale d'utilisation du four (°C)	290	290	290
Isı kapasitesi (kcal/saat)	Heat Capacity (kcal/h)	Тепловая Мощность (ккал/ч)	Puissance thermique (kcal/h)	26000	43000	50000
Brülör Gaz Basıncı (mbar)	Burner Gas Pressure (mbar)	Давление подключение газа (мбар)	Pressure d'opération du brûleur Gaz (mbar)	20-300	20-300	20-300
Elektrik Gücü(kW)	Electric Power (kW)	Электрическая Мощность (кВт)	Puissance électrique(kW)	1,4	1,8	1,8
Palet Sayısı (Adet)	Number of Pallets (pcs)	Количество Паллетов (шт.)	Nombre de Palette	4	8	8
Palet Ölçüsü(mm)	Pallet Size (mm)	Размеры Паллетов (мм)	Dimension de Palette(mm)	820x1800	620x1800	620x2200
Fırın İç Eni (mm)	Interior Width(mm)	Внутренняя Ширина(мм)	Largeur intérieure du four (mm)	820	1240	1240
Fırın İç Boyu (mm)	Interior Length(mm)	Внутренняя Длина(мм)	Longueur du intérieur du four (mm)	1240	1240	1660
Fırın İç Yüksekliği(mm)	Interior Height(mm)	Внутренняя Высота(мм)	Hauteur du intérieur du four (mm)	175	200	200
En (mm)	Width (mm)	Ширина (мм)	Largeur du four (mm)	1350	1980	1980
Boy (mm)	Length(mm)	Длина (мм)	Longueur du four (mm)	2150	2150	2390
Yükseklik (mm)	Height(mm)	Высота(мм)	Hauteur du four (mm)(max)	1960	2140	2140
Ağırlık (kg)	Weight (kg)	Вес (кг)	Poids du four(kg)	1650	3000	4000

*Kapasite 300 gr ekmeğin verilmiş gramaja göre değişkenlik gösterebilir. *Capacity is for 300gr bread, can be changed based on dough weight. *Производительность дана на 300гр хлеба, может варьироваться в зависимости от граммага. *La capacité est donnée pour 300 gr de pain et peut varier en fonction du grammage.

ALPTEKİN

BORULU PIŞİRME FIRINLARI

STEAM PIPE DECK OVEN ПАРОТРУБНАЯ МНОГОЯРУСНАЯ ПЕЧЬ FOURS À SOLES À TUBE VAPEUR



KATLI TAŞ TABANLI PIŞİRME FIRINLARI (MATADOR)

Alptekin katlı taş tabanlı pişirme fırınlarında; öncelikle ihtiyaç duyulan ısı düşük yakıt sarfiyatı ile elde edilir. Isı transferi, hava sirkülasyon fanı ve ayarlı klapeler yardımı ile gerçekleşerek ürünün homojen pişmesi sağlanır. Pişirme katlarında optimum ısı iletkenliğine sahip doğal taşların kullanılması pişirme ortamının pasif atmosferik olması sayesinde kaliteli pişirme yapılmaktadır. Pişirme alanı 5 m2 ile 18 m2 aralığında değişen katlı taş tabanlı fırınlarımızda her katın buhar düzenekleri birbirinden bağımsızdır. Taş tabanlı fırınlarımız, ekme ve unlu mamul sektörü dışında, gıda ve tatlı sektöründe de kullanılmaktadır. Fırınlarımızın kumanda panelleri, kullanıcı rahatlığı göz önüne alınarak manuel veya PL (dokunmatik ekran) olarak imal edilmektedir. Mevcut iç aydınlatma ve her bir katta bulunan temperlenmiş cam sayesinde ürünün pişme sürecini izlemek mümkündür. Fırın sıcaklığı, otomatik olarak ayarlanan derecede sabit kalmakta ve ayarlanan pişme süresi tamamlandığında sesli ikaz vermektedir. Fırınlarımız, kat sayısına, pişirme alanına ve yakıt çeşidine göre (Fuel-oil, lpg, doğalgaz, elektrik) farklı modellere sahiptir. Talebe göre doğal enerji kaynaklarının (odun, kayısı çekirdeği, fıstık, fındık kabuğu) kullanıldığı fırınların imalatı da yapılmaktadır.

МНОГОЯРУСНАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ (MATADOR)

В многоярусных подовых печах Alptekin тепло обеспечивается благодаря минимальному расходу топлива. Теплоотдача осуществляется с помощью циркуляционного вентилятора и регулируемых клапанов, что обеспечивает равномерное выпекание изделий. Использование подов, имеющих оптимальную теплопроводность, которые находятся на каждом ярусе печи, и площадь выпечки обеспечивают равномерное выпекание. Площадь выпечки многоярусной подовой печи варьируется от 5м2 до 18м2. Система производства пара, которая находится на каждом ярусе печи, работает независимо друг от друга. Кроме выпечки хлеба также можно выпекать кондитерские изделия. Возможность наблюдения за процессом выпекания благодаря внутреннему освещению и дверце со смотровой окошкой из закалённого стекла. Имеются разные модели многоярусной подовой печи в зависимости от количества ярусов и вида топлива (мазут, сжиженный нефтяной газ, природный газ, электричество). В зависимости от потребностей клиентов также выполняются многоярусные подовые печи, в которых используется специальный вид топлива как источник природной энергии (древесина, скорлупа ореха, косточки абрикоса и т.д.)

Teknik Özellikler Technical Specifications Технические Характеристики Spécifications Techniques

Model	Model	Модель	Modèle	ALP - BM - 50	ALP - BM - 80	ALP - BM - 100	ALP - BM - 150	ALP - BM - 180
Pişirme Alanı (m²)	Baking Area (m²)	Площадь выпечки (м²)	Surface de cuisson (m²)	5	8	10	15	18
Kat Adedi	Number of Decks (pcs)	Количество Ярусов (шт.)	Nombre d'étages	4	4	4	4	4
Maksimum Sıcaklık Değeri(°C)	Maximum Heat Temperature(°C)	Максимальная Температура(°C)	Température maximale d'utilisation du four (°C)	280-320	280-320	280-320	280-320	280-320
EnxBoyYükseklik(mm)	Width x Length x Height (mm)	Габаритные Размеры (мм)	Largeur x Longueur x Hauteur (mm)	1950 x2400x2500	1850x2700x2300	1900x3250x2350	2500x3250x2350	2500x3950x2050
Elektrik Gücü (kW)	Electric Power (kW)	Электрическая Мощность (кВт)	Puissance électrique (kW)	3-3,5	3-3,5	3,5-4,2	3,5-4,2	3,5-4,2
Ağırlık (kg)	Weight (kg)	Вес (кг)	Poids (kg)	1950	2150	3450	4250	4900
Palet Arabası ve Ölçüleri Palett Trolley and Dimensions Размеры Палетных Тележек Palett Trolley and Dimensions								
Enxboy (mm)	WidthxLength (mm)	ШиринаxДлина (мм)	Largeur x Longueur (mm)	580x1200	580x2000	580x2400	580x2400	580x2800
Kullanılan Palet Sayısı (adet)	Number of Paletts(pcs)	Количество Палетов (шт.)	Nombre de palette (N)	8	8	8	12	12

MULTIDECK OVEN (MATADOR)

Multideck oven heat is provided with low fuel consumption. Heat transfer provides homogenous baking of the products with the help of air circulation fan and adjustable valves. Usage of stones that possess optimum thermal conductivity in each deck of the multideck oven and passive atmospheric baking area provide quality baking. Baking area of the multideck oven ranges between 5m2 and 18m2. Steam generation system of each deck is independent from each other. Besides bread baking it is also used for patisserie. Possibility of observing the baking process due to the interior light and tempered glass on the door of the oven. Oven heat automatically remains constant at set temperature and as the baking time is completed audible warning turns on. Multideck oven models vary depending on deck number, baking area and fuel type (fuel oil, LPG, natural gas, electricity). Depending on customer demand we also manufacture multideck oven that uses special fuel type as natural energy sources (wood, apricot, nut and peanut shell).

FOURS À SOLES FIXES (MATADOR)

Chaleur du Four à Soles Fixes est fournie avec faible consommation d'énergie. Le transfert de chaleur avec l'aide de fan de circulation d'air et des vannes réglables assure une cuisson homogène. L'utilisation des pierres, qui possèdent une conductivité thermique optimum, dans chaque étage du Four à Soles Fixes et passive zone de cuisson atmosphérique permet d'obtenir une cuisson de haute qualité. Zone de cuisson des étages varie entre 5 m2 et 18 m2. Système de production de vapeur de chaque étage est indépendant de l'autre. En plus de la cuisson du pain, il est également utilisé par l'industrie de pâtisserie. En tenant compte de la commodité des utilisateurs, les panneaux de contrôle des fours sont produits manuel ou PLC (Écran tactile). Le Four permet d'obtenir la possibilité d'observer du processus de cuisson avec la lumière intérieure et le couvercle de verre trempé dans sa porte. La température du four reste constante à la température réglée automatiquement et après le temps de cuisson est complété, signal sonore se met en marche. Les modèles de Fours varient selon le nombre d'étage, la surface de cuisson, le type de combustible (fioul, GPL, gaz naturel, électricité). Selon la demande du client, nous fabriquons également four à rotatif spécial qui utilise les ressources d'énergie naturelles. (Bois, noyau d'abricot, d'arachide, de coquille de noix).

ALPTEKİN

KATLI TAŞ TABANLI PIŞİRME FIRINLARI (MATADOR)

MULTIDECK OVEN (MATADOR) МНОГОЯРУСНАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ (MATADOR) FOURS À SOLES FIXES (MATADOR)



ELEKTRİKLİ TAŞ TABANLI PIŞİRME FIRINLARI

Alptekin elektrikli taş tabanlı pişirme fırınları; pişirme katlarının bir birinden bağımsız çalışma özellikli ve harici buhar düzenekli olması ile farklı ürünlerin pişmesi ne olanak sağlar. Elektrikli taş tabanlı fırınların da kullanılan ısı rezistansları seramik ve kuru tip hava ısıtıcıları özellikli yapısı ile ekonomik iş gücü, dengeli pişirme, kaliteli üretim ve kolay kullanım sağlar. Rezistanslarda kullanılan ön denge klapeler sayesinde kat içindeki ısı yayılım verimi arttırılmıştır. Pişirme katlarında optimum ısı iletkenliğine sahip doğaltaşların kullanılması ve pişirme ortamının pasif atmosferik oluşundan kaliteli pişirme yapılmaktadır. Fırınlarımızın kumanda panelleri, kullanıcı rahatlığı göz önüne alınarak manuel veya PLC (dokunmatik ekran) olarak imal edilmektedir. Mevcut iç aydınlatma ve her bir kat da bulunan temperlenmiş cam sayesinde ürünün pişme sürecini izlemek mümkündür. Fırın sıcaklığı, otomatik olarak ayarlanan derecede sabit kalmakta ve ayarlanan pişme süresi tamamlandığında fırın sesli ikaz vermektedir.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ

Электрическая подовая печь состоит из независимых камер. Возможность использования независимых камер на разных температурах обеспечивает одновременную выпечку различных продуктов. Нагреватели электрической подовой печи имеют керамическую структуру и сухой нагрев, что обеспечивают равномерную и качественную выпечку и лёгкость в обслуживании. Использование подов с оптимальным теплопроводом в каждой камере и стабильность тепла на ярусах обеспечивают качественную выпечку. Учитывая удобство пользователя, имеется ручная панель управления и цифровая панель управления PLC. Возможность наблюдения за процессом выпекания благодаря внутренней осветительной лампе с сопротивлением высоким температурам и дверцу со смотровой окошкой из закалённого стекла. Тепло печи автоматически остается неизменной при заданной температуре и по завершении выпекания включается звуковой сигнал окончания выпекания.

Teknik Özellikler	Technical Specifications	Технические Характеристики	Spécifications Techniques		
Model	Model	Модель	Modèle	ALP - EF 1	ALP - EF 2
Tek Kat Ölçüsü (mm)	Deck Dimensions (mm)	Габариты Яруса (мм)	Dimension d'un étage (mm)	1850x1620 x 360	1250x 1250x 360
Pişirme Alanı (m²)	Baking Area (m²)	Площадь Выпечки (м²)	Surface de cuisson (m²)	4	2
Maksimum Kat Miktarı (adet)	Maximum Number of Decks (pcs)	Максимальное Количество Ярусов (шт.)	Nombre d'étages (max.)	4	4
Mayalandırma Kabini	Fermentation Room (pcs)	Расстоечный Шкаф (шт.)	Cabine de Fermentation (N)	4	4
Elektrik Gücü (kW)	Electric Power (kW)	Электрическая Мощность (кВт)	Puissance électrique (kW)	22	10
Mayalandırma Kabin Gücü (kW)	Fermentation Room Power (kW)	Мощность Расстоечного Шкафа (кВт)	Puissance du Cabine de Fermentation (kW)	3	3
Tek Kat Ağırlığı (kg)	Deck Weight (kg)	Вес Яруса (кг)	Poids d'un étage (kg)	180	95
Mayalandırma Kabin Ağırlığı (kg)	Fermentation Room Weight (kg)	Вес Расстоечного Шкафа (кг)	Poids du Cabine de Fermentation (kg)	125	100

ELECTRIC DECK OVEN

Alptekin electric deck oven consists of decks that are independent ovens and that can be operated at different temperature in order to bake various types of products at the same time. Heating elements used in electric deck oven possess features like ceramic structure and dry type heating which provide even baking, quality production and easy maintenance. Usage of stones that possess optimum thermal conductivity in each deck of the electric deck oven and stability of the heat with in decks provide quality baking. For the convenience of our customers control panels are optional as both manual and PLC. Possibility of viewing the baking process due to the heat resistant interior lighting lamp and tempered glass door of the oven. Oven heat automatically remains constant at set temperature and as the baking time is completed audible warning turns on.

FOURS À SOLES FIXES À ELECTRIQUE

Alptekin Four à soles fixe à électrique peut cuire les différents types de produits à l'aide de ses étages qui fonctionnent indépendamment des autres et du système de vapeur externe. Résistant à la chaleur utilisée dans le four électrique assure la cuisson homogène, une production de qualité et un entretien facile grâce à sa fonctionnalité de chauffage de type à sec et céramique. L'utilisation des pierres, qui possèdent une conductivité thermique optimum, dans chaque étage et la passive zone de cuisson atmosphérique permet d'obtenir une cuisson de haute qualité. En tenant compte de la commodité des utilisateurs, les panneaux de contrôle des fours sont produits manuel ou PLC (écran tactile). Le Four à soles fixes à électrique permet d'obtenir la possibilité d'observer du processus de cuisson avec la lumière intérieure et le couvercle de verre trempé dans sa porte. La température du four reste constante à la température réglée automatiquement et après le temps de cuisson est complété, signal sonore se met en marche.

ALPTEKİN

ELEKTRİKLİ TAŞ TABANLI PIŞİRME FIRINLARI

ELECTRIC DECK OVEN ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ FOURS À SOLES FIXES À ELECTRIQUE



KONVEKSİYONEL PİŞİRME FIRINLARI

Alptekin konveksiyonel pişirme fırınları ; düşük enerji ile elde edilen yüksek ısı verimi sayesinde farklı ürünlerin pişmesine olanak sağlar. Tasarım seçenekleri ile kullanıcıların mekanlarına uygun tercih imkanı vermektedir. Konveksiyonel pişirme fırınlarında unlu mamuller, gıda pişirme ve gıda kurutma uygulamaları ile pastane, otel, lokanta, hastane, kafeterya, laboratuvar, üniversite gibi mekanlarda kullanılabilir modelleri mevcut olup kullanımı ve bakımı pratiktir. Konveksiyonel pişirme fırınlarına Fırınlarımızın kumanda panelleri, kullanıcı rahatlığı göz önüne alınarak manuel veya PLC (dokunmatik ekran) olarak imal edilmektedir. Mevcut iç aydınlatma ve her bir katta bulunan temperlenmiş cam sayesinde ürünün pişme sürecini izlemek mümkündür. Alptekin konveksiyonel pişirme fırınları elektrikli ve gazlı olmak üzere iki farklı yakıt seçeneğine sahiptir.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Конвекционные печи Alptekin предназначены для выпечки разных видов изделий. Модели и дизайн конвекционных печей можно изменить и сконструировать так, чтобы они соответствовали месту, где будут устанавливаться. Имеются модели, подходящие для кондитерских, гостиниц, больниц, университетов. Учитывая удобство пользователя, имеется ручная панель управления и цифровая панель управления PLC. Возможность наблюдения за процессом выпекания благодаря внутреннему освещению и дверце со смотровой окошкой из закалённого стекла. В качестве топлива используются природный газ или электричество.

Teknik Özellikler	Technical Specifications	Технические Характеристики	Spécifications Techniques		
Model	Model	Модель	Modèle	ALP-KF-E	ALP-KF-G
Tepsi Sayısı (adet)	Number of Pans (pcs)	Количество Противней (шт.)	Nombre de plaques (N)	9	9
Tepsi Ebadı (mm)	Pan Dimensions (mm)	Размеры Противней (мм)	Dimensions des plaques (mm)	400x600	400x600
EnxBoyxYükseklik (mm)	Width x Length x Height (mm)	Габаритные Размеры (мм)	Largeur x Longueur x Hauteur (mm)	850x1400 x 2100	850 x 1400 x 2100
Elektrik Gücü (kW)	Electric Power (kW)	Электрическая Мощность (кВт)	Puissance électrique (kW)	16,5	1,5
Ağırlık (kg)	Weight (kg)	Вес (кг)	Poids (kg)	225	225

CONVECTION PASTRY OVEN

Alptekin convection pastry oven enables baking of the various products through its high heat efficiency that is obtained with low fuel consumption. Models and the design of the ovens can be changed and adjusted according to the place of the customer. Convection oven models are available for patisserie, hotel, hospital, university, and restaurants and possess easy/practical usage and maintenance. For the convenience of our customers control panels are optional as both manual and PLC. Possibility of observing the baking process due to the interior light and tempered glass door of the oven. Alptekin convection pastry ovens fuel type can be either natural gas or electric.

FOURS À CONVECTION

Alptekin Four à Convention peut faire cuire les produits divers par un rendement thermique élevé obtenu avec une basse énergie. Les modèles et la conception des fours peuvent être modifiées et adaptées en fonction du lieu de la clientèle. Four à convection modèles sont disponibles pour la pâtisserie, l'hôtel, l'hôpital, l'université, les restaurants qui possèdent une utilisation et une maintenance plus facile/pratique. En tenant compte de la commodité des utilisateurs, les panneaux de contrôle des fours sont produits manuel ou PLC (écran tactile). Possibilité d'observer le processus de cuisson en raison de la lumière intérieure et le couvercle de verre trempé dans la porte. Son type de carburant peut être soit du gaz naturel ou électrique.

ALPTEKİN

KONVEKSİYONEL PİŞİRME FIRINLARI

CONVECTION PASTRY OVEN КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ FOURS À CONVECTION



KONVEYÖRLÜ PIZZAMATİK FIRINLAR

Pizza, lahmacun, simit ve benzeri ürünlerin pişirilmesi için en ideal fırın çeşidi konveyörlü pizzamatik fırınlardır. Farklı kapasite ve farklı yakıt seçenekleri (elektrik ve gaz) ile imalatını yaptığımız konveyörlü fırınlarımız, pastane, otel, ve kafeterya gibi dar alanlar için uygun ve pratiktir. Fırınlarımızın kumanda panelleri, kullanıcı rahatlığı göz önüne alınarak manuel veya PLC (dokunmatik ekran) olarak imal edilmektedir.

КОНВЕЕРНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Конвеерные печи для пиццы идеальны для выпечки пиццы, симит, лахмажун и подобных изделий. Имеются модели подходящие для кондитерских, гостиниц, больниц, и кафе- ресторанов. Учитывая удобство пользователя, имеется ручная панель управления и цифровая панель управления PLC.

CONVEYOR PIZZA OVEN

Alptekin Conveyor Pizza Oven is the best choice for baking pizza, lahmacun, simit and similar products. Conveyor Pizza Ovens have options like various capacities and various types of fuel-oil (electrical and gas) are most suitable for places such as patisseries, hotels, and cafeterias. For the convenience of our customers control panels are optional as both manual and PLC.

FOUR À PIZZA CONVOYEUR

Alptekin Convoyeur Four à Pizza est le choix idéal pour la pizza, lahmacun, simit et des produits similaires. Nous fabriquons des options comme différentes capacités et différents types de fioul (électricité et gaz). Convoyeur Fours à pizza sont le plus adaptés pour des endroits tels que les pâtisseries, les hôtels et les cafétérias. En tenant compte de la commodité des utilisateurs, les panneaux de contrôle des fours sont produits manuel ou PLC (écran tactile).

Teknik Özellikler	Technical Specifications	Технические Характеристики	Spécifications Techniques	
Model	Model	Модель	Modèle	ALP-PM-E
Bant Geniřliđi (mm)	Band Width (mm)	Ширина Ленты (мм)	Largeur de bande (mm)	520
En x Boy x Yükseklik(mm)	Width x Length x Height (mm)	Габаритные Размеры (мм)	Largeur x Longueur x Hauteur (mm)	975 x 1910 x340
Elektrik Gücü (kW)	Electric Power (kW)	Электрическая Мощность (кВт)	Puissance électrique (kW)	12
Ađırlık (kg)	Weight (kg)	Вес (кг)	Poids (kg)	280

ALPTEKIN

KONVEYÖRLÜ PIZZAMATİK FIRINLAR

CONVEYOR PIZZA OVEN КОНВЕЕРНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ FOURS À PIZZA CONVOYEUR



TÜNEL FIRINLAR

Endüstriyel üretimler için ideal olan Alptekin tünel fırınları, emsallerine göre daha kompakt yapıda kullanıcı rahatlığı göz önüne alınarak tasarlanmıştır. Tel tabanlı ve taş tabanlı olarak farklı uzunluklarda (6000 mm ile 40000 mm) ve farklı genişliklerde (1200 mm ile 3000 mm) imalatını yaptığımız tünel fırınlarımız kapalı devre ısı transfer sistemi ile düşük yakıt ve enerji tüketimi ile homojen pişirme işlemini gerçekleştirir. Tünel fırınlarımız yakıt çeşidine göre (Fuel-oil, motorin, doğalgaz,) farklı modellere sahiptir. Alptekin tünel fırınları tam otomatik veya yarı otomatik olarak üretilir. Tünel fırın üretimlerimizde standart teknik yapıları ile birlikte farklı uygulamalar için ekstra opsiyonlu çalışma seçenekleri de sağlar. Alptekin tünel fırınlarındaki harici buhar düzeniği, ısı radyatörleri, iç hava türbülans sistemi ile teknik donanım yapısında tamamen değişen ekstralardan dolayı performans verileri kanıtlanmıştır.

ТУННЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ

Туннельные печи, которые идеально подходят для промышленного типа производства хлеба, выполняются с учетом удобства пользователей и являются более компактными по сравнению с аналогами. Туннельная печь обеспечивает равномерный процесс выпечки, благодаря системе теплоотдачи, осуществленной замкнутым ходом нагрева, используя низкий расход топлива. Имеются модели, варьирующие по длине в диапазоне от 6000мм до 40000мм и по ширине в диапазоне от 1200мм до 3000мм. Модели туннельной печи также варьируются в зависимости от типа используемого топлива (мазут, дизель, природный газ). Туннельные печи могут быть изготовлены как полуавтоматические так и автоматические.

TUNNEL OVEN

Tunnel ovens that are ideal for industrial type of bread production are manufactured taking into account the user convenience are more compact compared to similar tunnel ovens. Tunnel oven enables the homogenous baking process through its closed circuit heat transfer system, low energy and fuel consumption. Optional models are available with length of ranging between 6000mm-40000mm and width ranging between 1200mm-3000mm. Tunnel oven models also vary depending on type of fuel used (fuel-oil, diesel, natural gas). Tunnel ovens can be manufactured as semi-automatic and full automatic. Performance of the Alptekin tunnel oven is proven due to the external steam mechanism, heat radiators, indoor air turbulence system and changing extras in the technical structure of the oven.

FOUR À TUNNEL

Alptekin Fours à tunnel qui sont idéales pour le type industriel de production de pain fabriqués en tenant compte de la facilité d'utilisation sont plus compactes par rapport aux fours tunnels similaires.

Four à tunnel permet d'obtenir au processus de cuisson homogène grâce à son système de transfert de chaleur en circuit fermé, faible consommation d'énergie et de carburant.

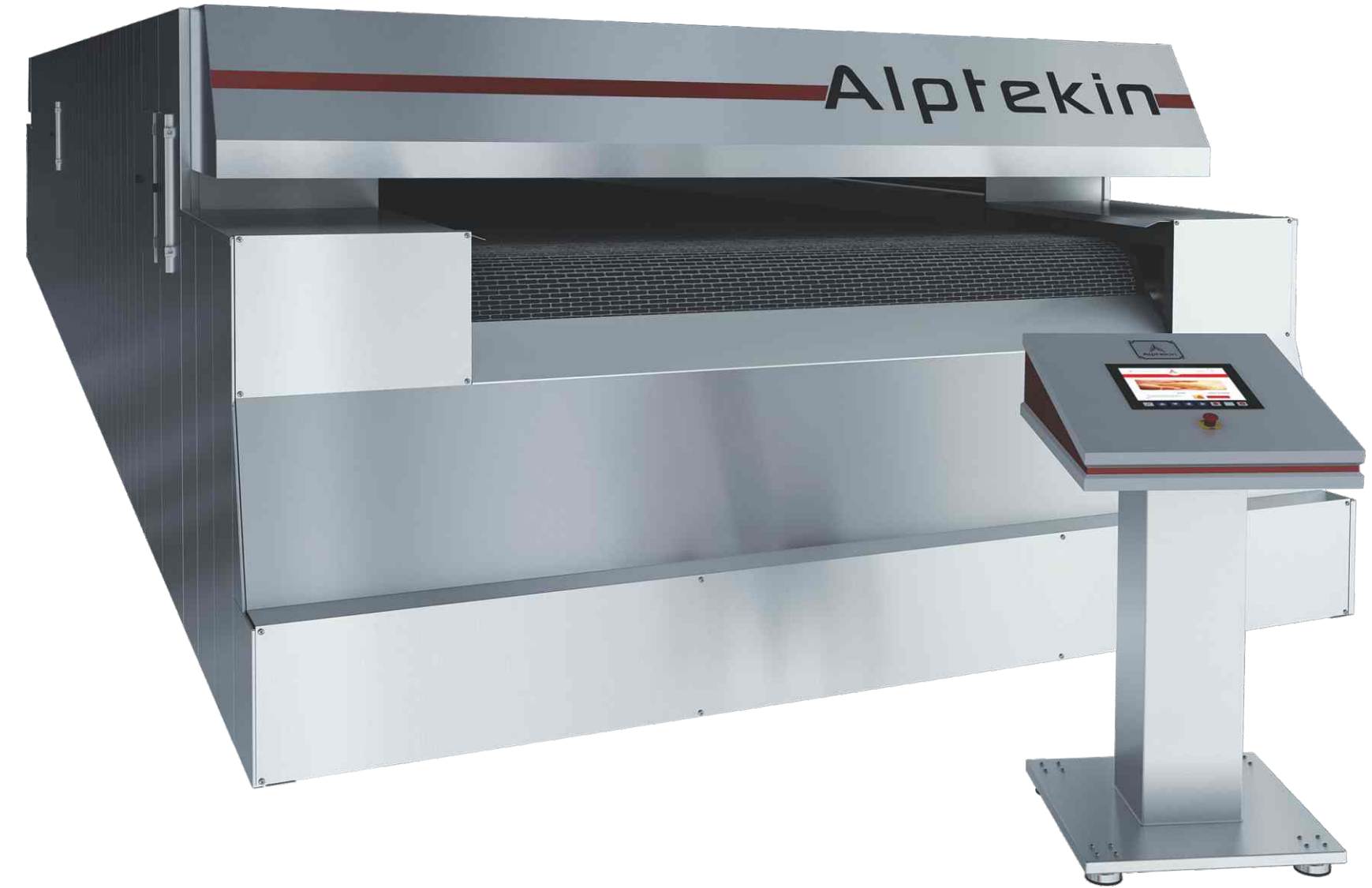
Les modèles en option sont disponibles avec une longueur de comprise entre 40000 mm-6000mm et largeur comprise entre 1200mm-3000mm. Nous fabriquons des options comme différentes capacités et différents types de fioul (électricité et gaz).

Fours à tunnel peuvent être fabriqués comme semi-automatique et full automatique. Performance du mécanisme de Alptekin Four à Tunnel est prouvé dû à la vapeur d'eau externe, radiateurs, la turbulence de l'air intérieur dans la structure technique du système et de changer four extras.

ALPTEKIN

TÜNEL FIRINLAR

TUNNEL OVEN ТУННЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ FOUR À TUNNEL



MOBİL EKMEK ÜRETİM HATTI

Kullanım amaçlarına göre farklı tasarımlara sahip olan Alptekin seyyar üretim hatları askeri birlikler doğal afet kurumları, belediyeler, uluslararası destek kurumları ve yardım kuruluşları için çok idealdir. Tek ünite içerisinde ekmek üretim için ihtiyaç duyulan bütün makine ve ekipmanlar ile beraber, yakıt deposu, su deposu, elektrik üretim düzeneği ve ürün sergileme platformu bulunmaktadır.

Opsiyonel olarak; Personelin yatma, duş alma, soyunma ve genel günlük ihtiyaç giderme alanları da sisteme uygulanabilmektedir. Uydudan takip sistemi ile üretimin canlı yayın akışı izlenebilmektedir.

МОБИЛЬНАЯ ПЕКАРНЯ

Мобильная пекарня в различных дизайнах идеальны для стихийных бедствий, военных частей, муниципалитетов, международным агентствам и организациям по оказанию помощи. Мобильная пекарня оснащена всеми необходимыми оборудованием для производства хлеба. Кроме оборудования, которые необходимы для производства хлеба, мобильная пекарня также оснащена топливным баком, водяным баком и генератором электричества.

Опции:

- Для удобства рабочих можно включить спальную комнату, ванную, раздевалку и комнату отдыха в мобильную пекарню
- возможность прямого наблюдения за производством хлеба с помощью спутниковой системы слежения

MOBILE BREAD PRODUCTION LINE

Alptekin mobile bread production line that have various designs depending on the purpose its used for can be a best option for military units, natural disasters, municipalities, international aid agencies and aid organizations. Fieldtype mobile is equipped with necessary equipments for the production of bread.

Along with the necessary equipments needed for the production, the vehicle also equipped with fuel tank, water tank, electric generation mechanism and product display platform.

Optional; Bedroom, bathroom, lockerroom and rest area also possible to include in the vehicle.

Possibility of the live broadcast of the production with the help of satellite tracking system.

LIGNE DE PRODUCTION MOBILE DU PAIN

Il est une meilleure option pour les unités militaires, les catastrophes naturelles, les municipalités, les organismes d'aide internationaux et les organisations.

Avec les équipements nécessaires requis pour la production du pain, le véhicule également équipé de réservoirs de carburant, réservoir d'eau, le mécanisme de la production d'électricité et de plate-forme de présentation des produits.

En Option ;

La chambre pour couchage et douche, le vestiaire pour la nécessité quotidienne général également possible d'inclure dans le véhicule.

Possibilité de la diffusion en direct de la production à l'aide d'un système suivi par satellite.

ALPTEKİN

MOBİL EKMEK ÜRETİM HATTI

MOBILE BREAD PRODUCTION LINE МОБИЛЬНАЯ ПЕКАРНЯ LIGNE DE PRODUCTION MOBILE DU PAIN





Hamur İşleme Makinaları / Dough Processing Machines / Оборудования для обработки теста / Machines de traitement de la Pâte

HAMUR ARA DİNLENDİRME MAKİNESİ
INTERMEDIATE DOUGH PROOFER MACHINE
МАШИНА ПРЕДВАРИТЕЛЬН. ПАСТОРІН
CHAMBRE DE REPOS MACHINE
HAMUR ŞEKİL VERME MAKİNESİ
LONG DOUGH ROLLER MACHINE
ТЕСТОСАТОРНАЯ МАШИНА
FAÇONNAGE HORIZONTALS MACHINE

HAMUR KESME TARTMA MAKİNESİ
VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER MACHINE
ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ
DIVISEUR DE PÂTE MACHINE
HAMUR YUVARLAMA MAKİNESİ
DOUGH ROLLER MACHINE
ТЕСТОРОЛЛЕР
BOULEUSE DE PÂTE MACHINE

HAMUR KESME TARTMA MAKİNESİ

Alptekin hamur kesme tartma makinesi, silindir-piston mekanizma düzenekli vakum yöntemi ile hamurun yapısını bozmadan ayarlanabilir gramaj ve hızda kesmektedir. Klasiklerden farklı şase yapısı, sızdırmazlık contaları, piston ve genel bağlantı ekipmanlarıyla makinemiz daha hassas bir şekilde kesim işlemi yapmaktadır. Hamur kesme tartma makinelerimiz, kullanıcının kapasitesine ve hamur çeşidine göre 50 ile 1000 gram aralığında tekli veya çiftli kesim-tartım olarak farklı modellere sahiptir.

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ

Тестоделители Alptekin предназначены для бережного деления тестовых заготовок на регулируемой скорости и массе с помощью вакуумно-поршневого механизма. Прочная конструкция шасси отличается от классических тестоделителей. Благодаря сальнику и другим соединительным частям тестоделитель обеспечивает высокую точность деления тестовых заготовок от 50гр до 1000гр. В зависимости от предпочтений клиента имеются различные модели.

VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER MACHINE

Alptekin volumetric dough divider machine cuts the dough at an adjustable speed and weight with its vacuum method of cylinder-piston mechanism. Due to its unique and sturdy chassis construction different from the classic ones, gaskets, and other connecting parts dough divider enables a gentle handling of the dough ranging from 50gr to 1000gr dough weight. Depending on the customer preference different models are available as single cut or double cut and weight features.

DIVISEUSE DE PÂTE MACHINE

Alptekin Diviseuse Machine coupe la pâte à la grammage réglable et vitesse réglable avec son méthode vide du cylindre-piston mécanisme. Grâce à son système de vide avec mécanisme de cylindre-piston, la pâte est coupée sans perturber la structure à la grammage réglable et vitesse réglable. Il peut couper le plus sensible avec la structure de châssis, le joint d'étanchéité, piston et les équipements de connexion générale qui sont différent par rapport classiques. L'espace de grammage est produit par des machines différentes de valeur de 50 – 1000gr selon les capacités des utilisateurs et la nature de la pâte et Alptekin diviseuses machines ont des modèles différents comme le piston simple ou le double piston.

Teknik Özellikler Technical Specifications Технические Характеристики Spécifications Techniques

Model Model Модель Modèle	ALP-HK 1	ALP-HK 2	ALP-HK 3	ALP-HKE	ALP-HKT
Kesme Kapasitesi (adet/saat) Machine Capacity (pcs/h) Производительность (шт/ч) Capacité horaire(N/h)	2100	2100	2100	4000	4000
Kesme Ağırlığı (gr) Dividing Range (gr) Диапазон Деления (гр) Poids de diviseuse (gr)	50-250	100-600	200-1000	50-250	100-600
Elektrik Gücü (kW) Electric Power (kW) Электрическая Мощность (кВт) Puissance électrique (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	2,2
En x Boy x Yükseklik (mm) Width x Length x Height (mm) Габаритные Размеры (мм) Largeur x Longueur x Hauteur (mm)	680x1400x1500	680x1400x1500	680x1400x1500	680x1400x1500	850x1700x1740
Ağırlık (kg) Weight (kg) Вес (кг) Poids (kg)	500	500	500	520	550

ALPTEKİN

HAMUR KESME TARTMA MAKİNESİ

VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER MACHINE ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ DIVISEUSE DE PÂTE MACHINE



HAMUR YUVARLAMA MAKİNESİ

Alptekin hamur yuvarlama makinesi, hamurun homojen yoğunlukta konik yapılı taşıyıcı etrafında dönerek istenilen dairesel şekli almasını sağlar. Özel tasarlanmış spiral kanallar ile ayarlanabilir hassas işlem yapmaktadır.

50 ile 1000 gram aralığında ve kendinden otomatik unlama sistemli hamur yuvarlama makinemiz, talebe göre te flon yüzeyli, hız kontrollü ve soğuk – sıcak hava üfleme ile imal edilmektedir.

ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬ

Тестоокруглители Alptekin предназначены для округления тестовых заготовок. Тесто округляется между конусом и спиралью с тефлоновым покрытием и приобретает шарообразную форму. Конус и спирали из нержавеющей стали и с тефлоновым покрытием. Вес тестовых заготовок варьируется от 50гр до 1000гр. Тестоокруглитель Alptekin может быть оборудован автоматическим устройством посыпки муки и устройством холодного и горячего обдува в целях предотвращения прилипания теста.

DOUGH ROUNDER MACHINE

Alptekin dough rounder machine provides dough to be rounded in round shapes by rotating along the rounding tracks. Provides smooth rounding of the dough through its specially designed rounding tracks. Dough rounder that has the rounding weight ranging between 50gr-1000gr has the feature of automatic flour duster. Based on customer preference it can be manufactured with teflon-coating rounder tracks and conic body, adjustable speed, and cold-hot air blowing in order to prevent the dough from sticking.

BOULEUSE DE PÂTE MACHINE

Alptekin Bouleuse Machine assure la forme circulaire désirée, En faisant tourner la pâte sur l'autour du roulement conique avec la densité homogène. Il offre le processus sensible réglables avec ses conduites en spirale.

Bouleuse de pâte qui a compris entre 50-1000gr, a la fonction de farinage automatique disponible.

En fonction des besoins des clients, ils peuvent être fabriqués comme recouvert en téflon, la vitesse réglable, le souffle de l'air chaud-froid.

Teknik Özellikler	Technical Specifications	Технические Характеристики	Spécifications Techniques			
Model	Model	Модель	Modèle	ALP-HYM 1	ALP-HYM 2	ALP-HYM 3
Kapasitesi (adet/saat)	Machine Capacity (pcs/h)	Производительность (шт./ч)	Capacité horaire (N/h)	2500	2500	4000
Çevirme Ağırlığı (gr)	Rounding Weight (gr)	Масса округляемой заготовки (гр)	Poids de bouleuse (gr)	200-1000	100-600	50-250
Elektrik Gücü (kW)	Electric Power (kW)	Электрическая Мощность (кВт)	Puissance électrique (kW)	1,1	1,1	1,1
En x Boy x Yükseklik (mm)	Width x Length x Height (mm)	Габаритные Размеры (мм)	Largeur x Longueur x Hauteur (mm)	1000 x 870 x 1450	1000 x 870 x 1450	1000 x 870 x 1450
Ağırlık (kg)	Weight (kg)	Вес (кг)	Poids (kg)	230	220	210

ALPTEKİN

HAMUR YUVARLAMA MAKİNESİ

DOUGH ROUNDER MACHINE ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬ BOULEUSE DE PÂTE MACHINE



HAMUR ARA DİNLENDİRME MAKİNESİ

INTERMEDIATE DOUGH PROOFER MACHINE
МАШИНА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ
CHAMBRE DE REPOS MACHINE



HAMUR ARA DİNLENDİRME MAKİNESİ

Alptekin hamur ara dinlendirme makinesi, hamurun işlenmesinde verimliliği kontrol altında tutabilmek için sıcaklık, nem ve ortam şartları (durgun hava) bir bütün olarak tasarlanmıştır.

Hamur ara dinlendirmeler çeşitli hamur uygulamaları ve istenilen kapasiteler doğrultusunda üretilip, makinede ürün giriş ve çıkış yönleri değişkendir.

Alptekin hamur ara dinlendirme makineleri, bütün hamur uygulamalarında kullanılabilir özellikli yapısı ile I , L ve konveyör tipli olarak üretilmektedir.

INTERMEDIATE DOUGH PROOFER MACHINE

Alptekin intermediate dough proofer machines are designed to increase the efficiency of the dough processing controls such as temperature, humidity and static atmosphere as a whole. Dough proofer machines are manufactured for processing of different types of dough and dough capacity. Dough inlet and outlet directions can be changed. Dough proofer machines purposed for the processing of different types of dough and are manufactured as I , L and conveyor type.

МАШИНА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ

Машина предварительной расстойки Alptekin предназначена для расстойки тестовых заготовок перед подачей тестовых заготовок в тестозакаточную машину. Машина предварительной расстойки повышает эффективность обработки теста, контролируя температуру, влажность и статическую атмосферу в целом. Можно изменить направления входа и выхода тестовых заготовок. Машины предварительной расстойки предназначены для обработки различных видов теста и производятся в форме I, L и конвейерном типе.

CHAMBRE DE REPOS MACHINE

La température, l'humidité et les conditions ambiantes sont conçue ensemble pour contrôler l'efficacité du traitement de la pâte. Chambre de repos machines sont fabriquées pour le traitement de différents types de pâte et la capacité de la pâte. Les directions d'entrée et de sortie de la pâte peuvent être changées. Chambre de repos machines sont fabriquées comme I, L et le type de convoyeur qu'ils peuvent être utilisées au traitement de différents types de pâte.

Teknik Özellikler	Technical Specifications	Технические Характеристики	Spécifications Techniques		
Model	Model	Модель	Modèle	ALP-HD 1	ALP-HD 2
Kapasite (adet/saat)	Capacity (pcs/h)	Производительность (шт./ч)	Modèle Capacité (N/h)	1800-2000	2000-2500
Tas Adedi	Number of Pockets	Количество ячеек	Poches à pâtons	154	280
Gramaj Ağırlığı (gr)	Dough Weight (gr)	Масса тестовых заготовок (гр)	Poids des pâtons (gr)	100-1000	100-1000
Dinlendirme Süresi (dk)	Proofing Time (min)	Время расстойки (мин)	Temps de repos (min)	4-5	8-12
Elektrik Gücü (kW)	Electric Power (kW)	Электрическая Мощность (кВт)	Puissance électrique (kW)	1,1	1,1
EnxBoyxYükseklik (mm)	WidthxLengthxHeight (mm)	Габаритные Размеры (мм)	Largeur x Longueur x Hauteur (mm)	1680x1200x2200	1680x1730x2200
Ağırlık (kg)	Weight (kg)	Вес (кг)	Poids (kg)	620	950

HAMUR ŞEKİL VERME MAKİNESİ

Alptekin hamur şekil verme makinesi , 2 veya 4 özel merdane yapısı ile tekli veya çift yastıklı olarak imal edilmektedir.

Hamur şekil verme makinesi unlama sistemi, ayarlanabilir yastık düzeneği, ön takla zinciri, otomatik merdane sıyırma grubu, hamur boy ayarı, ürün alma platformu gibi özelliklere sahiptir.

DOUGH MOULDER MACHINE

Alptekin dough moulder machines can be manufactured with 2 or 4 special rollers and single or double pressure boards. Possesses features such as flour duster, adjustable pressure boards, chain drag, automatic roller scrapers, dough size adjustment, and collection tray.

ТЕСТОЗАКАТОЧНАЯ МАШИНА

Тестозакаточная машина Alptekin предназначена для формирования различных видов тестовых заготовок. Может быть оснащена 2 или 4 специальными раскатными валками из полиамида, которые предотвращают прилипание теста. Тесто закатывается, и ему придается форма при помощи двух независимо регулируемых закаточных плит. Есть устройства такие как дополнительная прижимная доска и устройство посыпка муки.

FAÇONNEUSE HORIZONTALES MACHINE

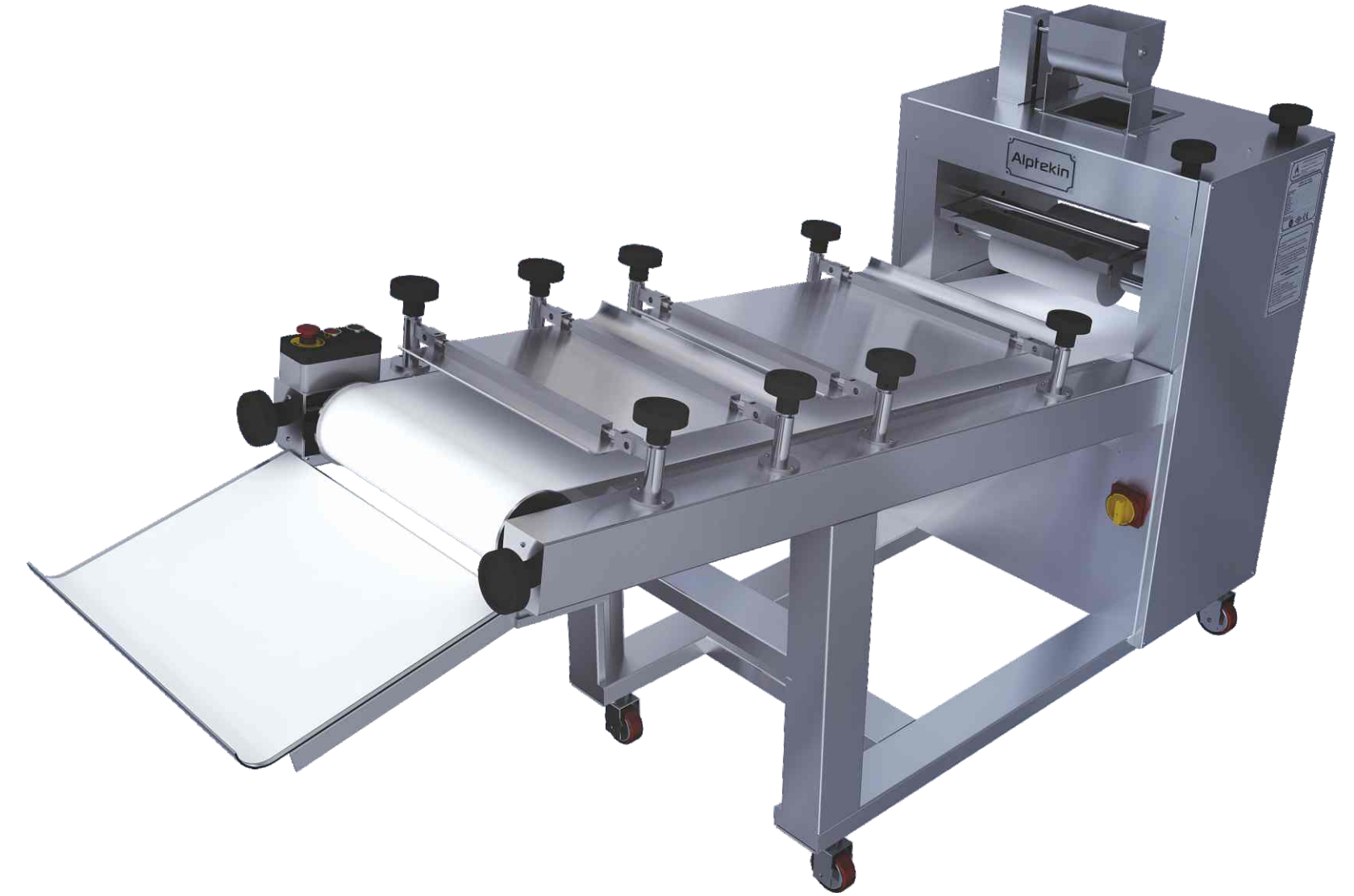
Alptekin Façonneuses Horizontales Machines sont fabriquées comme single ou double cuisson et la structure à 2 ou 4 rouleaux spéciaux. Façonneuses Machines sont équipées de système de farinage, mécanisme à coussin réglable, réglage de dimension de la pâte.

Teknik Özellikler	Technical Specifications	Технические Характеристики	Spécifications Techniques		
Model	Model	Модель	Modèle	ALP-SV 1	ALP-SV 2
Kapasite (adet/saat)	Capacity (pcs/h)	Производительность (шт/ч)	Capacité (N/h)	2500	2500
İşleme Yastık Sayısı (adet)	Number of Pillows (pcs)	Количество Подушек (шт)	Nombre de coussins	1	2
Silindir Adedi	Number of Sheeters	Количество Раскатных Валок	Nombre de cylindres	2-4	2-4
Gramaj Aralığı (gr)	Dough Weight (gr)	Диапазон Тестовой Заготовки (gr)	Poids des pâtons (gr)	50-1000	50-1000
Elektrik Gücü (kW)	Electric Power (kW)	Электрическая Мощность (кВт)	Puissance électrique (kW)	1,1	1,1
En x Boy x Yükseklik (mm)	Width x Length x Height (mm)	Габаритные Размеры (мм)	Largeur x Longueur x Hauteur (mm)	1600 x 680 x 110	2200 x 680 x 1250
Ağırlık (kg)	Weight (kg)	Вес (кг)	Poids(kg)	225	240

ALPTEKİN

HAMUR ŞEKİL VERME MAKİNESİ

DOUGH MOULDER MACHINE ТЕСТОЗАКАТОЧНАЯ МАШИНА FAÇONNEUSE HORIZONTALES MACHINE





Hamur Yoğurma Grubu / Dough Kneading Machines / Тестомесильные Машины / Groupe Pétrissage de Pâte

PLANET MİKSER

PLANETARY MIXER
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE

ÇATALLI HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ

DOUGH KNEADING MACHINE
ТЕСТОВЕЦ С ВАЛЕРНЫМ МЕЛОУНЫМ ОРГАНОМ
PÊTRIN À TOURNE

OTOMATİK KALDIRMA-DEVİRME MAKİNESİ

AUTOMATIC BOWL LIFTING
ДЕКОПРОЦЕДВРАТЕЛЬ
ÉLÉVATEUR DE CUVES

MOBİL KAZANLI OTOMATİK SİRAL MİKSER

AUTOMATIC MOBILE MIXER WITH REMOVABLE BOWL
МОБИЛЬНЫЙ МИКСЕР С ОТКАТНОЙ ДЕЖЕЙ
PÊTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE AVEC CUVES AMOVIBLE

SABİT KAZANLI OTOMATİK SİRAL MİKSER

AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL
АВТОМАТИЧЕСКИЙ СПИРАЛЬНЫЙ МИКСЕР СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ
PÊTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE AVEC CUVES FIXES

SABİT KAZANLI OTOMATİK SİRAL MİKSER

Alptekin spiral mikserleri; bıçak ve spiral takım halinde ,paslanmaz çelik kazanı ile birlikte ithal edilmektedir. Çok kısa sürede en homojen ürün elde edilir. Bu uyumluluk sonucu küçük gramajlı unu tam performans da hamur haline getirebilmektedir. Farklı kapasitelerde imalatını yaptığımız mikserlerimizde çalışma güvenliği ön planda tutulmuştur. Kazanın sağ-sol dönüşü, sessiz çalışması, ayarlanabilir çalışma süresi, olumsuz ısılardan olmayışı, yoğurmada çabukluk, hamurda homojenlik, otomatik veya manuel kullanma seçenekleri ile kullanıcıyı rahatlatıcak birçok özelliğe sahiptir.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ СПИРАЛЬНЫЙ МИКСЕР СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ

Спиральные миксеры Alptekin со стационарной дежей оснащены дежей и месильным органом из нержавеющей стали. Спиральные миксеры обеспечивают однородный замес теста в самое короткое время. Рабочий цикл может быть ручным или автоматическим с двумя скоростями, как медленной так и быстрой. Возможность независимого программирования скоростей. Кроме того, можно изменить вращение дежи во время автоматического цикла. Модели меняются в зависимости от массы теста.

AUTOMATIC SPIRAL MIXERS WITH FIXED BOWL

Alptekin spiral mixers with fixed bowl possess stainless steel bowl, dividing plate and spiral arm that are imported. Spiral mixers enable smooth dough mixing in a short period of time. The work cycle can be manual or automatic with 2 speeds as slow and fast speed which are independently programmable. It is also possible to change the rotation of bowl during the automatic cycle. Bowl driving system by belt transmission enables silent work cycle. Models vary depending on mixing dough capacity range.

PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE AVEC CUVE FIXE

La cuve, la spirale et le couteau sont fabriqués en acier inoxydable et importés. Alptekin Pétrin à Spirale Automatique Avec Cuve Fixe qui mesure de temps réglable, permet d'obtenir des pâtes homogènes et un pétrissage rapide. La machine peut fonctionner manuellement et automatiquement. La cuve peut tourner dans deux directions différentes. Elle fonctionne silencieusement. Le cycle du travail peut être manuel ou automatique à deux vitesses et il est aussi possible d'invertir le sens de la rotation de la cuve.

Teknik Özellikler	Technical Specifications	Технические Характеристики	Spécifications Techniques				
Model	Model	Модель	Modèle	ALP-SM80	ALP-SM120	ALP-SM160	ALP-SM250
Kazan Un Kapasitesi (kg)	Bowl Flour Capacity (kg)	Объем Дежи (мука) (кг)	Capacité farine de la cuve (kg)	50	75	100	150
Kazan Çapı (mm)	Bowl Diameter (mm)	Диаметр Дежи (мм)	Diamètre de la cuve (mm)	700	800	900	1000
Maksimum Yüksekliği (mm)	Maximum Height (mm)	Максимальная Высота (мм)	Hauteur Maximum (mm)	1800	2150	2300	2320
Elektrik Gücü (kW)	Electric Power (kW)	Электрическая Мощность (кВт)	Puissance électrique (kW)	4-6	5-7,5	5-7,5	9-12,5
En x Boy x Yükseklik (mm)	Width x Length x Height (mm)	Габаритные Размеры (мм)	Hauteur x Largeur x Longueur (mm)	780 x 1260 x 1300	830x1315x1450	950x1450x1450	1050x1450x1450
Ağırlık (kg)	Weight (kg)	Вес (кг)	Poids (kg)	400	780	830	910

ALPTEKİN

SABİT KAZANLI OTOMATİK SİRAL MİKSER

AUTOMATIC SPIRAL MIXERS WITH FIXED BOWL
АВТОМАТИЧЕСКИЙ СПИРАЛЬНЫЙ МИКСЕР СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ
PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE AVEC CUVE FIXE



MOBİL KAZANLI OTOMATİK SİRAL MİKSER

Alptekin mobil mikserleri, taşınabilir kazanı ile kolay yükleme ve boşaltma işlemi yapılmaktadır. Yedek kazanı ve sayesinde yüksek kapasiteli imalatçıların tercihidir. Bu mikserin diğer özelliği mobil kazanının otomatik kaldırma devirme makinasıyla uyumlu çalışabilmesidir.

Farklı kapasitelerde imalatını yaptığımız mikserlerimizde sensör ve svicler sayesinde emniyet, işgüvenliği ön planda tutulmuştur. Kazanın sağ-sol dönüşü, sessiz çalışması, çift devirli motoru sayesinde iki ayrı hızda ve farklı zaman aralığında kullanım seçeneği, olumsuz ısıların olmayışı, yoğurmada çabukluk, hamurda homojenlik, otomatik veya manuel kullanma seçenekleri ile kullanıcıyı rahatlatacak birçok özelliğe sahiptir.

МОБИЛЬНЫЙ МИКСЕР С ОТКАТНОЙ ДЕЖЕЙ

Мобильный миксер Alptekin с откатной дежой обеспечивает высокое качество размешивания теста. Мобильные миксера предпочтительны в производствах с высокой производительностью, так как откатная дежа способствует легкой загрузке и разгрузке теста. Одна из других причин, это принцип работы, который соответствует с дежеопрокидывателем, с помощью которого осуществляется серийное производство. Рабочий цикл может быть ручным или автоматическим с двумя скоростями, как медленной так и быстрой.

AUTOMATIC MOBILE MIXER WITH REMOVABLE BOWL

Alptekin mobile mixers assure high quality of kneading. Mobile mixers are preferred by high quantity producers due to easy load and unload thanks to its removable bowl. Another feature of the mobile mixer is its operation complied with the automatic bowl lifting machine that provides production in series.

The work cycle can be manual or automatic with 2 speeds as slow and fast speed which are independently programmable. Possibility of right and left rotation of bowl and silent work cycle due to the bowl driving system by belt transmission.

PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE AVEC CUVE AMOVIBLE

Alptekin Pétrin à spirale avec la cuve amovible assure la facilité dans le processus de chargement et de déchargement grâce à sa cuve portable. Ces machines sont plus préférées par les fabricants de grande capacité. Une autre fonctionnalité de ce mélangeur, sa cuve amovible est compatible avec l'Élévateur de Cuve. Alptekin pétrin automatique à spirale à cuve amovible dispose mesure de temps réglable, permet d'obtenir des pâtes homogènes et un pétrissage rapide. Le cycle du travail peut être manuel ou automatique à deux vitesses et il est aussi possible d'invertir le sens de la rotation de la cuve. Il fonctionne silencieusement.

Teknik Özellikler	Technical Specifications	Технические Характеристики	Spécifications Techniques	
Model	Model	Модель	Modèle	ALP-MSM 250
Kazan Un Kapasitesi (kg)	Bowl Flour Capacity (kg)	Объем Дежи (мука) (кг)	Capacité farine de la cuve (kg)	150
Kazan Çapı (mm)	Bowl Diameter (mm)	Диаметр Дежи (мм)	Diamètre de la cuve (mm)	1000
Maksimum Kalkış Yüksekliği (mm)	Maximum Takeoff Height (mm)	Максимальная Высота (мм)	Hauteur d'élévation maximale (mm)	2000
Elektrik Gücü (kW)	Electric Power (kW)	электрическая Мощность (кВт)	Puissance électrique (kW)	14
En x Boy x Yükseklik (mm)	WidthxLengthxHeight (mm)	Габаритные Размеры (мм)	Largeur x Longueur x Hauteur (mm)	1050 x 2015 x 1450
Ağırlık (kg)	Weight (kg)	Вес (кг)	Poids (kg)	910

ALPTEKİN

MOBİL KAZANLI OTOMATİK SİRAL MİKSER

AUTOMATIC MOBILE MIXER WITH REMOVABLE BOWL МОБИЛЬНЫЙ МИКСЕР С ОТКАТНОЙ ДЕЖЕЙ PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE AVEC CUVE AMOVIBLE



OTOMATİK KALDIRMA - DEVİRME MAKİNESİ

Alptekin otomatik kaldırma-devirme makinesi ; spiral mikserlerin, yoğurma işlemindeki uygulama çalışmalarında süre ve kapasiteye verim sağlayıcı özelliği ile yoğurma bölümünde seri bir şekilde otomasyon sağlamış olur.

Otomatik kaldırma-devirme makinesi üretimlerdeki yoğurma işlemi sonucu kazanı kaldırıp bir sonraki işlem uygulaması için ürün boşaltmasını otomatik olarak gerçekleştirir. Bu işlem tamamen güvenli ve hızlıdır.

ДЕЖЕПРОКИДЫВАТЕЛЬ

Дежепрокидыватель Alptekin предназначен для подъема и разгрузки съемной дежи миксеров в целях обеспечения автоматизированного серийного производства. Дежепрокидыватель работает в соответствии с мобильным миксером и после завершения замешивания теста разгружает дежу автоматическим путем в бункер тестоделителя.

AUTOMATIC BOWL LIFTING

Alptekin bowl lifting machine is designed for lifting and discharging removable bowls of mixers for the purpose of providing automated series production. It operates in compliance with mobile mixer and after the dough kneading process completion discharges the bowl in an automatic way directly into the divider machine.

ÉLÉVATEUR DE CUVE

Après pétrissage, Alptekin Élévateur de cuve rend automatiquement le processus de soulever la chaudière et de déverser le contenu de la cuve amovible d'un pétrin Spiral. Ce processus est tout à fait rapide et sécuritaire. Donc, un automatisme continu est assuré sans une attente en série et à la file dans la partie de préparation de la pâte.

Teknik Özellikler	Technical Specifications	Технические Характеристики	Spécifications Techniques	
Model	Model	Модель	Modèle	ALP-KD 250
Kazan Hamur Kapasitesi (kg)	Bowl Dough Capacity (kg)	Объем Дежи (тесто) (кг)	Capacité pâte de la cuve (kg)	250-260
Maksimum Yükseklik (mm)	Maximum Height (mm)	Максимальная Высота (мм)	Hauteur maximum (mm)	3100
Elektrik Gücü (kW)	Electric Power (kW)	Электрическая Мощность (кВт)	Puissance électrique (kW)	1,5
En x Boy x Yükseklik (mm)	Width x LengthxHeight (mm)	Габаритные Размеры (мм)	Largeur x Longueur x Hauteur (mm)	1120 x 1690 x 1903
Ağırlık (kg)	Weight (kg)	Вес (кг)	Poids (kg)	360

ALPTEKİN

OTOMATİK KALDIRMA - DEVİRME MAKİNESİ

AUTOMATIC BOWL LIFTING ДЕЖЕПРОКИДЫВАТЕЛЬ ÉLÉVATEUR DE CUVE



PLANET MİKSER

Alptekin planet mikserleri ;fırınlar, pastaneler, oteller için özel tasarlanmış ideal bir mikser çeşididir. Krema,mayonez,yumurta ve benzeri ürünleri homojen bir şekilde karıştırır.

Planet mikserlerimiz farklı kapasite seçenekleri, sessiz çalışma, değişken hız uygulamaları, mesafe ayarlı pratik kilitli kazanı, bakım kullanım kolaylığı ve emniyetli çalışma ortamında homojen ürün özellikleri ile kullanıcılara düşük enerjili verimli iş avantajı sağlar.

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

Планетарные миксеры предназначены для любого объема кондитерских производств, и для использования в кафе-кондитерских.

Планетарные миксеры Alptekin специально разработаны, и идеально подходят для выпечки в гостиницах и ресторанах, и обеспечивают гладкое и равномерное перемешивание яиц и подобных продуктов. Есть модели планетарных миксеров в зависимости от различных мощностей. Бесшумная работа, регулируемая скорость, лёгкость в обслуживании и очистке, и безопасный цикл работы обеспечивают замес теста с минимальным расходом энергии.

PLANETARY MIXER

Alptekin planet mixers are specially designed and ideal for pastries, hotels and restaurants and provides smooth and gentle mixing of the eggs and similar products. Availability of the models of planetary mixers based on different capacities. Silent operation, adjustable speed, easy maintenance and cleaning, and safe work cycle all provide even kneading of the dough at minimum energy consumption.

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE

Alptekin Mélangeur Planétaire est un idéal mélangeur spécialement conçu pour les boulangeries, les pâtisseries, les hôtels. La crème, la mayonnaise, les œufs et les autres produits sont mélangés de façon homogène.

Il offre l'avantage de différentes options de capacité, de facilité d'utilisation et de maintenance, de consommation de carburant minimale, de fonction de silence, des applications à vitesse variable, de distance réglage à la chaudière verrouillée.

Teknik Özellikler	Technical Specifications	Технические Характеристики	Spécifications Techniques		
Model	Model	Модель	Modèle	ALP-M-40	ALP-M-60
Kazan Kapasitesi (lt)	Bowl Capacity (lt)	Объем Дежи (лт)	Capacité de la cuve (lt)	40	60
Makine Devir Sayısı (adet)	Number of Speed (pcs)	Количество Скоростей (шт.)	Nombre de rotation	2	2
Elektrik Gücü (kW)	Electric Power (kW)	Электрическая Мощность (кВт)	Puissance électrique (kW)	1-1,4-1,7	1-1,4-1,7
EnxBoyxYükseklik (mm)	Width x Length x Height (mm)	Габаритные Размеры (мм)	Largeur x Longueur x Hauteur (mm)	630 x 910 x 1370	630 x 910 x 1370
Ağırlık (kg)	Weight (kg)	Вес (кг)	Poids (kg)	220	230

ALPTEKİN

PLANET MİKSER

PLANETARY MIXER ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР MÉLANGEUR PLANÉTAIRE



ÇATALLI HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ

Alptekin çatallı hamur yoğurma makineleri; hamurun daha iyi yoğrulması için bombe uyumluluğu hesaplanarak üretilir ve % 100 yoğurma homojenliğini sağlar.

Çatallı hamur yoğurma makinelerimizin 220 volt veya 380 volt enerji ile çalışabilen modelleri mevcuttur.

10 kg ile 400 kg aralığında yoğurma karışımı yapabilen makinemiz ekme sektörü dışında birçok gıda sektöründe de tercih edilmektedir.

Kullanımı ve bakımı son derece kolay olan çatallı hamur yoğurma makinemize opsiyonel olarak frenleme ve hız kontrol sistemi de akuple edilebilir.

ТЕСТОМЕС С ВИЛОЧНЫМ МЕСИЛЬНЫМ ОРГАНОМ

Тестомесы с вилочным месильным органом Alptekin предназначены для замешивания больших и маленьких объемов теста. Имеются модели 220В и 380В. Используются для замешивания теста массой от 10 кг до 400 кг. Легкая очистка и обслуживание. Возможность оснащения тестомеса системой управления скоростью и торможением.

DOUGH KNEADING MACHINE

Alptekin dough kneading machines allow to mix small and big quantities of various kinds of dough homogeneously and in a short time. Both 220V and 380V models are available. It can be used for mixing dough capacity ranging from 10kg to 400kg. Easy cleaning and maintenance. Possibility to equip the dough kneading machine with speed control system and brake.

PÉTRIN À FOURCHE

Sa cuve procure une régularité et une maîtrise parfaite du pétrissage. Les différentes capacités de pétrissage et les plusieurs modèles fonctionnés par l'énergie de 220 V ou de 380 V sont disponibles. Pétrin à Fourche est préféré aussi dans beaucoup de secteur alimentaire comme le secteur de boulangerie. L'entretien, l'utilisation et le nettoyage de cette machine sont facile. En option, le freinage et le système de commande de vitesse peuvent être accouplés.

Teknik Özellikler Technical Specifications Технические Характеристики Spécifications Techniques

Model Model Модель Modèle	ALP-HYK50	ALP-HYK75	ALP-HYK100	ALP-HYK150	ALP-HYK200	ALP-HYK250	ALP-HYK300
Kazan Un Kapasitesi (kg) Bowl Capacity (flour) (kg) Объем дежи (мука) (кг) Capacité farine de la cuve (kg)	50	75	100	150	200	250	300
Kazan Çapı (mm) Bowl Diameter (mm) Диаметр Дежи (мм) Diamètre de la cuve (mm)	750	850	900	1000	1100	1200	1300
Elektrik Gücü (kW) Electric Power (kW) Электрическая Мощность (кВт) Puissance électrique (kW)	1,1	2,2	2,2	3	4	5,5	7,5
En (mm) Width (mm) Ширина (мм) Largeur (mm)	800	900	950	1050	1150	1250	1300
Boy (mm) Length (mm) Длина (мм) Longueur (mm)	1100	1500	1850	1850	1950	2050	2150
Yükseklik (mm) Height (mm) Высота (мм) Hauteur (mm)	750	850	1000	1000	1100	1250	1300
Ağırlık (kg) Weight (kg) Вес (кг) Poids (kg)	265	300	350	350	450	550	600

ALPTEKİN

ÇATALLI HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ

DOUGH KNEADING MACHINE ТЕСТОМЕС С ВИЛОЧНЫМ МЕСИЛЬНЫМ ОРГАНОМ PÉTRIN À FOURCHE





Yardımcı Ürünler / Auxiliary Products / Вспомогательные Оборудования / Produits Auxiliaires

BUHAR KLİMASI
AIR CONDITIONING UNIT
УСТРОЙСТВО КЛИМАТ-КОМПОН
CLIMATISEUR DE VAPEUR

FERMANTASYON ODASI
FERMENTATION ROOM
ОДНА ИЗ ФЕРМЕНТАЦИОННЫХ РАБОТНЫХ
CHAMBRE DE FERMENTATION

EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI
BREAD SLICING MACHINE
КЛЕБОРЕЗКА
TRANCHEUSE À PAIN

UN ELEME VE HAVALANDIRMA MAKİNASI
FLOUR SIFTING MACHINE
МАШИНА ПРОСЯТЫВАЮЩАЯ
TAMBEUR À FARINE

TAVA - PASA VE TAŞIMA ARABALARI
TROLLEYS
ТЯЖЕЛЫЙ
PANE ET CHARIOTS

EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI

Alptekin ekmekek dilimleme makinası; bölgesel ekmekek çeşitlerine uygun kesim ve istenilen kalınlık ölçü aralıklarında dilimleme yapabilmektedir.

Ekmekek dilimleme makinalarımız ; güvenlik, temizlik, düşük enerjili sessiz çalışma, pratik taşıma, kolay kullanım ve bakım özelliklidir. Ekmekek çeşitlerini yatay – dikey kesim yapabilen geniş model seçenekleriyle tercihen paket bağlama üniteside mevcuttur.

ХЛЕБОРЕЗКА

Хлеборезки Alptekin обеспечивают возможность резки различных видов хлеба в желаемую толщину хлеба. Хлеборезки Alptekin используются не только в промышленных производствах хлеба, но и в пекарнях, ресторанах и в гостиницах. Они также обеспечивают безопасность, бесшумный процесс работы, лёгкость в обслуживании и очистке. Имеются разные модели в зависимости резки хлеба в горизонтальном или вертикальном положении.

BREAD SLICING MACHINE

Alptekin bread slicing machine provides the possibility of slicing of the different types of the bread and in the desired ranges of the bread thickness. Bread slicing machine with a gentle slicing and cutting feature is used not only in the industrial bread production areas but also in bakeries, restaurants, and in hotels. Alptekin bread slicing machine provides security, quiet work process, easy maintenance and cleaning together with different models as slicing the bread both in the horizontal and vertical position.

TRANCHEUSE À PAIN

Il peut couper dans mesure de l'épaisseur souhaitées et capables de couper n'importe quel type de pain. Trancheuse à pain avec la précision de coupe et de tranchage, utilisée dans les domaines de la consommation alimentaire, les réfectoires, les restaurants, les hôtels à l'extérieur des secteurs industriels de travail. Alptekin Trancheuse à pain offre à l'utilisateur un large choix de modèles avec l'utilisation et la maintenance facile (avec brosses, Soie Tamisage Unité), la fonction de sécurité et de nettoyage, un fonctionnement silencieux à la faible puissance. Le tranchage du pain peut réaliser dans la position horizontale et verticale.

Teknik Özellikler	Technical Specifications	Технические Характеристики	Spécifications Techniques		
Model	Model	Модель	Modèle	ALP-ED	ALP-EDT
Kapasite (adet/saat)	Slicing Capacity (pcs/h)	Производительность (шт./ч)	Capacité (N/h)	500	500
Dilim Kalınlığı (mm)	Slice Thickness (mm)	Толщина Нарезки (мм)	Epaisseur des tranches (mm)	10-13-16-20	20
Kesme Bıçak Sayısı (adet)	Number of Slicing Knives (pcs)	Количество Ножей (шт.)	Nombre de lames trancheuses	28-30	24-26
Elektrik Gücü (kW)	Electric Power (kW)	Электрическая Мощность (кВт)	Puissance électrique (kW)	0,37	0,37
En x Boy x Yükseklik (mm)	Width x Length x Height (mm)	Габариты ШxДxВ (мм)Вес (кг)	Largeur x Longueur x Hauteur (mm)	650 x 720 x 1100	650 x 820 x 1100
Ağırlık (kg)	Weight (kg)	Вес (кг)	Poids du four (kg)	130	135

ALPTEKİN

EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI

BREAD SLICING MACHINE ХЛЕБОРЕЗКА TRANCHEUSE À PAIN



UN ELEME VE HAVALANDIRMA MAKİNASI

Undan randıman alabilmenin temel kuralların başında iyi havalandırma, nemden ve yabancı maddelerden arındırma.

Alptekin un eleme makineleri; güvenlik, temizlik, düşük enerjili sessiz çalışma, pratik taşıma, kolay kullanım ve bakım özellikleri ile beraber (firçalı ve ipek un eleme) kullanıcıya geniş model seçenekleri sunmaktadır.

МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬ

Для наилучшей обработки муки необходимы надлежащая аэрация, влажность и отделение посторонних примесей.

Мукопросеиватель Alptekin обеспечивает безопасность и очистку от посторонних примесей, бесшумный процесс работы, лёгкость в обслуживании и очистке. Имеются различные модели.

FLOUR SIFTING MACHINE

In order for flour to be processed in the best way it needs a proper aeration, humidity and decontaminated from foreign substances.

Alptekin flour sifting machine provides security, decontamination from foreign substances, silent work process, easy maintenance and cleaning together with different models.

TAMISEUR À FARINE

Il permet une meilleure purification des substances étrangères, aérer et tamiser la farine pour obtenir le rendement. Alptekin Tamiseur à farine offre à l'usager un large choix de modèles avec l'utilisation et la maintenance facile (avec brosse, Soie Tamisage Unité) la fonction de sécurité et de nettoyage, un fonctionnement silencieux à la faible puissance.

Teknik Özellikler	Technical Specifications	Технические Характеристики	Spécifications Techniques		
Model	Model	Модель	Modèle	ALP-UE	ALP-IE
Un Kapasitesi (kg)	Flour Capacity (kg)	Производительность (мука) (kr)	Capacité de farine (kg)	2000	2000
Elektrik Gücü (kW)	Electric Power (kW)	Электрическая Мощность (кВт)	Puissance électrique (kW)	0,75	2
En x Boy x Yükseklik(mm)	Width x Length x Height (mm)	Габаритные Размеры (мм)	Largeur x Longueur x Hauteur (mm)	630 x 950 x 1600	630 x 1200 x 1500
Ağırlık (kg)	Weight (kg)	Вес (kr)	Poids (kg)	80	90

ALPTEKİN

UN ELEME VE HAVALANDIRMA MAKİNASI

FLOUR SIFTING MACHINE МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬ TAMISEUR À FARINE



BUHAR KLİMASI

Buhar klimaları, ekme ve unlu mamullerin mayalandırma sürecindeki ısı ve nem ihtiyacını standartlara uygun şartları düşük enerjili iş gücü ile sağlayarak hijyenik kaliteli amacına uygun ürünleri elde etmek için kullanılır.

Alptekin buhar klimaları; geniş kapasite seçeneği olup, güvenlik, temizlik, düşük enerjili sessiz çalışma, pratik taşıma, kolay kullanım ve bakım özellikleri ile komple otomatik kontrollü, ısı, nem sensörlü, kendinden buhar transfer fanlıdır.

УСТРОЙСТВО КЛИМАТ КОНРОЛЬ

Устройство климат контроль обеспечивает парагенерацию и влажность во время расстойки с минимальным потреблением энергии. Имеются различные виды производительности. Обеспечивается безопасность, бесшумный процесс работы с минимальным потреблением энергии. Лёгкость в обслуживании, очистке и транспортировке. Имеются особенности при производстве такие как полный автоматический сенсорный контроль тепла и влажности и самостоятельная парогенерация.

AIR CONDITIONING UNIT

Air conditioning unit provides heat and humidity during the fermentation period with the minimum energy consumption. It possesses wide capacity options and provides safety, silent work cycle with the minimum energy consumption, easy maintenance, cleaning and transportation. It can be manufactured with full automatic control, heat and humidity sensor, and self-steam generation features.

CLIMATISEUR DE VAPEUR

Climatiseurs à vapeur sont utilisés pour obtenir des produits de haute qualité, d'hygiénique. Dans la phase de fermentation, la chaleur et l'humidité nécessaire de la pâte sont assurées avec basse consommation d'énergie. Alptekin Climatiseur de vapeur est préféré par des utilisateurs car il offre un large choix de capacité, l'utilisation et la maintenance facile, la fonction de sécurité et de nettoyage et un fonctionnement silencieux à la faible puissance. Il dispose aux fonctions de plein contrôle automatique, de capteur de température et d'humidité, de ventilateur d'auto-vapeur transfert.

Teknik Özellikler	Technical Specifications	Технические Характеристики	Spécifications Techniques	
Model	Model	Модель	Modèle	ALP - BK
Kapasite (m³)	Capacity (m³)	Производительность (m³)	Capacité(m³)	10
Isitma Aralığı (°C)	Heating Range (°C)	Температура нагрева (°C)	Rangée de la chaleur (°C)	0-40
Rutubet Aralığı (%)	Moisture Range (%)	Влажность (%)	Rangée de l'humidité (%)	60-90
Su Girişi (Inch)	Water Inlet (Inch)	Вода (Inch)	Entrée de l'eau(Inch)	1/2
Elektrik Gücü (kW)	Electric Power (kW)	Электрическая Мощность (кВт)	Puissance électrique (kW)	6,5
En x Boy x Yükseklik (mm)	Width x Depth x Height (mm)	ШиринаxДлинаxВысота (мм)	Largeur x Longueur x Hauteur (mm)	550x150 x1500
Ağırlık (kg)	Weight (kg)	Вес (kr)	Poids (kg)	50

ALPTEKİN

BUHAR KLİMASI

AIR CONDITIONING UNIT УСТРОЙСТВО КЛИМАТ КОНРОЛЬ CLIMATISEUR DE VAPEUR



FERMANTASYON ODASI

Alptekin fermantasyon odalarında pişirme öncesi, işlenmiş hamurların homojen şekilde mayalama sürecini kontrol altında tutarak kaliteli mamul alınabilmesi için, sızdırmazlık, durgun hava akımı, ısı, nem şartları oluşturulmuştur. İçerden-dışardan açılmalı kilit, iç duvar emniyet şeridi, su tahliye düzeneği, klima montaj yuvası, contalı - çarpmalı kapı, ürün gözlem, nem gözlem saati, iç aydınlatma gibi özellikleri ile istenilen kapasiteler doğrultusunda krom nikel veya alüminyum kilitli panelden fermantasyon odalarımız mevcuttur.

ШКАФ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ

Шкаф окончательной расстойки Alptekin обеспечивает расстойку обработанной тестовой заготовки, благодаря своей контролируемой среде, состоящей из непроницаемости, статического потока воздуха, температуры и влажности. Структура шкафа окончательной расстойки предназначена для поддержки устройства климат-контроль, а также обладает такими функциями как внутренняя безопасность, отображение продукта и времени расстойки, и внутреннее освещение. Имеются модели шкафа окончательной расстойки панельного типа из нержавеющей стали и из алюминия.

FERMANTATION ROOM

Alptekin fermentation room provides the fermentation of the processed dough before the baking process under its controlled environment composed of imperviousness, static air flow, heat and humidity. Structure of the fermentation room is designed to support the air conditioning unit and also possesses features as interior wall safety trips, display of product and fermentation time, interior lightening. Stainless steel panel type and aluminium panel type models of the fermentation room are available depending on preferred capacity.

CHAMBRE DE FERMANTATION

La chambre de fermentation est utilisée avant la cuisson pour obtenir des biens de haute qualité en contrôlant le processus de fermentation des pâtons sur un laps de temps défini par l'utilisateur et il préserve l'humidité et la chaleur. Il possède aussi des fonctionnalités comme la bande de sécurité d'intérieur murale, l'éclairage intérieur, le suivi des produits, du temps de fermentation et l'heure d'observation de l'humidité. Type de panneau en acier inoxydable, type de panneaux en modèle d'aluminium de la chambre fermentation sont disponibles.

Teknik Özellikler Technical Specifications Технические Характеристики Spécifications Techniques

Model Model Модель Modèle	ALP-DF 100		ALP-DF 150		ALP-DF 250		ALP-KF 80		ALP-KF 100		ALP-KF 180	
Araba Kapasitesi (adet) Trolley Capacity (pcs) Количество Тележек (шт.) Capacité de chariots (N)	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4
En (mm) Width (mm) Ширина (мм) Largeur (mm)	800	1600	900	1900	1000	2500	1500	3000	1500	3000	1500	3000
Boy (mm) Length (mm) Длина (мм) Longueur (mm)	1600	1600	1900	1900	2380	2380	2500	2500	2800	2800	3200	3200
Yükseklik (mm) Height (mm) Высота (мм) Hauteur (mm)	1800	1800	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
Panel Kalınlığı (mm) Panel Thickness (mm) Толщина Панели (мм) Épaisseur du panneau (mm)	60 - 100											

Vorü ısıtılmalı katlı fırın için üretilen fermantasyon odaları özel ölçü olarak imal edilmektedir.
The fermentation rooms are produced in special sizes for steam pipe deck ovens.

Расстойный шкаф паротрубной подовой печи изготавливается по специальным размерам.
Les chambres de fermentation sont produites dans des tailles spéciales pour le fours à soles tubes.

ALPTEKİN

FERMANTASYON ODASI

FERMANTATION ROOM ШКАФ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ CHAMBRE DE FERMANTATION



TAVA - PASA VE TAŞIMA ARABALARI

Alptekin tava ve pasa arabaları; Fırınların modellerine uygun tava veya palet ölçülerinde üretilir. Kapasite ve uygulama yapılacak ürünlere bağlı olarak teknik ölçülerde değişiklik yapılabilir.

Tava ve pasa arabaları krom nikel veya st37 malzemeden yapılmakta olup tercih kullanıcındır.

Sektördeki tüm tava ve pasa seçeneklerimiz mevcut olup ölçü ve özellikleri kullanıcı belirler.

ТЕЛЕЖКИ

Тележки Alptekin производятся в соответствии с размерами противней и паллетов разных видов печей. Все тележки и вагонетки изготовлены из нержавеющей стали. Размеры и особенности тележек и вагонеток зависят от предпочтения клиентов.

TROLLEYS

Alptekin trolley and carriages are manufactured in compliance with pan and pallet sizes of oven types. All trolley and carriages are made of stainless steel. Sizes and features of trolleys and carriages can be changed based on customer preference.

PANS ET CHARIOTS

Ils sont produits selon les dimensions de palette ou bien selon le pan approprié aux modèles de fours. En fonction du produit à appliquer et de la capacité les dimensions techniques sont changeables. Ils sont fabriqués au matériel de chrome, nickel ou de ST37, cela appartient à la préférence de l'utilisateur. Tous les types de plateaux et de chariot de ce secteur sont disponibles dont l'utilisateur détermine leurs tailles et leurs caractéristiques.

DÖNER FIRIN ARABALARI ROTARY OVEN TROLLEYS РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ Chariots de Four à Rotatif						
Teknik Özellikler	Technical Specifications	Технические Характеристики	Spécifications Techniques			
Model	Model	Модель	Modèle	BT-100	BT-150	BT-250
Tava Sayısı (adet)	Number of Pans (pcs)	Противней (шт.)	Nombre de Pan	12-14	14-16	16-18
Tava Ebadı (mm)	Pan Dimensions (mm)	Размеры Противня (мм)	Dimension de Pan(mm)	400x600 530x650	600x800	740x980 750x1040 800x1000
Araba Ölçüleri (mm)	Trolley Dimensions (mm)	Размеры Тележек (мм)	Dimension de Chariot (mm)	455x500x1285 600x655x1600	645x800x1800	800x900x1820 805x760x1800 855x760x1810
Araba Ağırlığı (kg)	Trolley Weight (kg)	Вес Тележек (кг)	Poids de Chariot(kg)	33 35	43	55 70 72

KATLI FIRIN ARABALARI MULTIDECK OVENS TROLLEYS ПОДОВЫЕ МНОГОЯРУСНЫЕ ПЕЧИ Chariots de Four à Soles								
Teknik Özellikler	Technical Specifications	Техническая Характеристика	Spécifications Techniques					
Model	Model	Модель	Modèle	ALP-BM-50	ALP-BM-80	ALP-BM-100	ALP-BM-150	ALP-BM-180
EnxBoy (mm)	WidthxLength (mm)	Вид ПечиШиринаxДлина (мм)	Largeur x Hauteur (mm)	580x1200	580x2000	580x2400	580x2400	580x2800
Kullanılan Palet Sayısı (adet)	Number of Pallettes (pcs)	Количество Палетов (шт.)	Nombre de Palette	8	8	8	12	12
Araba Ölçüleri (mm)	Trolley Dimensions (mm)	Размеры Тележек (мм)	Dimensions du chariot (mm)	600x1300x1560	600x2100x1560	600x2500x1560	600x2500x1820	600x2900x1820
Araba Ağırlığı (kg)	Trolley Weight (kg)	Вес Тележек (кг)	Poids de Chariot(kg)	46	50	55	64	68



