

KUMKAYA



DÜNYA'NIN **111**
FARKLI **ÜLKESİNDEYİZ**





111

DIFFERENT COUNTRIES OF THE WORLD

ЗАВОД ПРЕДСТАВЛЕН В 111 СТРАНАХ МИРА

نحن في ١١١ دولة حول العالم

Yağlama Cimrısı adlı hamur kesme tartma makinası ile hamur ekipmanları sektörüne ilk adımı attık. Dönemin makinalarına göre çok daha az yağ tüketen ilk makinamız müşterilerimizden büyük ilgi gördü.

Our first step to bakery equipment sector was with the volumetric dough divider named as "Oil Stingy". It was highly appreciated by our customer on that time consuming quite less oil compared to its rivals.

Внедренное новшество в тестоделителе стало первым шагом в секторе производства тестообрабатывающего оборудования. Создана машина потребляющая гораздо меньше масла, чем обычные тестоделители, привлекла большое внимание потребителей.

أولى خطواتنا نحو تصنيع معدات المخايز هو إنتاج ماكينة تقطيع العجين الحجمية "شحيحة الزيت"، التي لاقت إمتنان كبير من عملائنا في ذلك الوقت إذ أنها

Avcılar'da 3.000 m²'lik ilk fabrikamıza taşındık.

We moved to our 3.000 m² factory in Avcılar - Istanbul.

Мы переехали в Авджиляр - Стамбул на территорию 3000 м².

تم نقل المصنع إلى منطقة أفجيلاز اسطنبول لتكون المساحة الإجمالية 3000 م².

1988

1989

1991

1993

1999

100 m²'lik atölyede, ekmek fırın makineleri servis hizmeti ve yedek parça imalatı yapmak üzere kurulduk.

Company is founded in a 100 m² shop to service bakery equipments and produce spare parts.

Компания начала с помещения 100 м² обслуживания пекарского оборудования и производства запасных частей.

كانت بدايات الشركة عبارة عن ورشة صغيرة مساحتها 100 متر مربع لصيانة معدات المخايز وإنتاج قطع الغيار

Unlu mamuller fuarına ilk kez katıldık ve ilk yurtdışı satışımızı Bulgaristan'a gerçekleştirdik.

We participated to a bakery exhibition for the first time and we exported our first product to Bulgaria.

Впервые приняли участие на выставке, впервые осуществлен экспорт в Болгарию.

لأول مرة نشارك في معرض لمعدات المخايز وصدرنا أول منتج لنا إلى بلغاريا

Firmamızın imza ürünlerinden olan otomatik kürekli taş tabanlı katlı fırınları Türkiye piyasasına tanıttık. Yer, eleman ve yakıttan büyük tasarruf sağlayan fırınlarımız müşterilerimizin vazgeçilmezlerinden oldu.

We introduced one of our signature product, automatic-stone hearth deck ovens to Turkish market; which became irreplaceable for our customers enabling them to save space, labor and fuel.

KUMKAYA представила рынку Турции новинку-автоматическую систему на основе подовых печей с роботом-укладчиком, которая экономит на занимаемой территории, рабочей силе и на топливе, став незаменимой для клиентов.

قدمنا منتج ذو بصمة قوية إلى الأسواق التركية وهو الفرن الحجرية بالملقم الآلي . والتي أصبحت فيما بعد منتج لا يمكن الإستغناء عنه لأنه يوفر جدا في المساحة والجهد وأيضا الطاقة

TARİHÇE

TIMELINE

ИСТОРИЯ

تاريخ الشركة



Yönetim sistemimizi Türkiye'deki en büyük 500 firmanın 350'sinin tercihi olan SAP'a taşıdık.

We started running SAP management system which is also preferred by 350 of the 500 Turkey's biggest companies.

Запустили систему управления SAP, выбор 350 из 500 крупнейших компании Турции.

بدأنا تشغيل نظام ساب المفضل إستخدامه لدى ٣٥٠ من عدد ٥٠٠ كبرى الشركات في تركيا

Patentli yeni ürünümüz tam otomatik pasalı tip mayalandırma sistemimizi piyasaya sunduk ve ilk olarak iki hat halinde Kayseri Belediyesi'ne kurduk.

We launched our patented "Full Automatic Fermentation Unit with Canvas Loaders" and installed two lines at Kayseri Municipality Bakery.

أطلقنا براءة اختراع "وحدة التخمير الآلية بنظام تلقيم اللوحات المغطاة بالقماش" وقد تم تركيب خطين منها في مخبز بلدية قيصري

İlk tünel fırınımızı ürettik.

We produced our first tunnel oven.

Сконструирована и запущена первая туннельная печь.

أنتاجنا أول أفراننا النفقية

2003

2007

2011

2015

2017

Beylikdüzü'nde 20.000 m² kapalı alanlı, son teknoloji ile donatılmış modern fabrikamıza taşındık.

We moved to our high tech equipped factory at Beylikdüzü / Istanbul established on a 20.000 m² closed area.

Переехали в Бейликдюзю / Стамбул на территорию крытого помещения 20 000 м², став заводом оснащенный новейшими технологиями.

أقامنا مصنع مجهز بتكنولوجيا عالية على مساحة ٢٠.٠٠٠ متر مربع في منطقة بيليكدوزو / إسطنبول

Azerbaycan, İran, Avustralya'da tam otomatik karma ürün üretebilen tesisler kurduk.

We installed full automatic lines that are capable of producing various products at Azerbaijan, Iran and Australia.

Установили полностью автоматические линии в Азербайджане, Иране, Австралии.

ركبنا عدة خطوط آلية بالكامل قادرة على إنتاج منتجات مختلفة في أذربيجان وإيران وأستراليا

Makinalarımız dünyanın 111 farklı ülkesinde milyonlarca kişiyi doyuruyor.

Our machines are used in 111 different countries to produce bread for millions of people.

Наше оборудование используются в 111 странах мира, производя хлеб для миллионов людей.

أصبحت ماكيناتنا تستخدم في ١١١ دولة حول العالم لإنتاج الخبز للملايين من البشر

2018





LIDER 90
LIDER 140
LIDER 250

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

أفران ذات عربات دوارة

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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

	LIDER 90	LIDER 140	LIDER 250
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	1443 x 2000 x 2100 mm	1443 x 2000 x 2560 mm	1864 x 2323 x 2644 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	1.350 kg	1.650 kg	1.800 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	48 kW * - 4,1 kW	59 kW * - 4,1 kW	70 kW * - 4,5 kW
Isı kapasitesi Heat Capacity Тепловая Мощность القدرة الحرارية	50.000 kcal/h	60.000 kcal/h	110.000 kcal/h
Çalışma Isı Kapasitesi Operational Heat Capacity Эксплуатационная Мощность القدرة الحرارية أثناء التشغيل	30.000 kcal/h	36.000 kcal/h	66.000 kcal/h
Maksimum Sıcaklık Değeri Max. Temperature Макс. Температура الحد الأقصى للحرارة	300 °C	300 °C	300 °C
Egzoz Bacası Çapı Exhaust Chimney Diameter Диаметр Выхлопной Трубы قطر المدخنة الرئيسية	207 mm	207 mm	195 mm
Davlumbaz bacası çapı Hood Chimney Diameter Диаметр Дымохода Вытяжки قطر مدخنة البخار	107 mm	107 mm	107 mm
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	4,8 m ²	6,7 m ²	12,8 m ²
Tava Ebadı Tray Dimensions Размеры Противня أبعاد الصينية	600 x 800 mm	600 x 800 mm	800 x 1000 mm
Tava Adedi Number of Trays Количество Противней عدد الصواني	12	16	16
Su Basıncı Water Pressure Давление Воды ضغط الماء	3 - 5 bar	3 - 5 bar	3 - 5 bar

* Elektrikli modeller içindir.

* For Electrical powered models.

* для моделей с электроприводом

للموديلات التي تعمل بالكهرباء



TR

- Ağır ürünlerin pişirilmesine olanak sağlayan 10mm taban diskli
- Motorin, LPG, Doğalgaz veya Elektrik ile çalışabilme
- Mekanınıza değer katan tasarım
- Daha güvenli çalışma sağlayan emniyet termostatı
- Isı ve buhar dayanımı yüksek kontrol paneli
- PLC veya elektromekanik tercih edilebilen kontrol paneli
- Selenoid valfli güçlü buhar sistemi
- Tamamen parçalara ayrılabilir standard kapılardan geçirilebilir.

ENG

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

RU

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

AR

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





DÖNER FIRINLAR ROTARY RACK OVENS РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

أفران ذات عربات دوارة

TR

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

ENG

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

LIDER 300	
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	2350 x 2870 x 2812 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	3.650 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	90 kW * - 4,5 kW
Isı kapasitesi Heat Capacity Тепловая Мощность القدرة الحرارية	150.000 kcal/h
Çalışma Isı Kapasitesi Operational Heat Capacity Эксплуатационная Мощность القدرة الحرارية أثناء التشغيل	90.000 kcal/h
Maksimum Sıcaklık Değeri Max. Temperature Макс. Температура الحد الأقصى للحرارة	300 °C
Egzoz Bacası Çapı Exhaust Chimney Diameter Диаметр Выхлопной Трубы فُطر المدخنة الرئيسية	270 mm
Davlumbaz Bacası Çapı Hood Chimney Diameter Диаметр Трубы Вытяжки فُطر مدخنة البخار	110 mm
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	16,8 m ²
Tava Ebadı Tray Dimensions Размеры Противня الأبعاد الصينية	600 x 1000 mm
Tava Adedi Number of Trays Количество Противней عدد الصواني	32
Su Basıncı Water Pressure Давление Воды ضغط الماء	3 - 5

RU

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

AR

- أفران ذات العربات الدوارة للقدرات الإنتاجية الكبيرة من الخبز والمعجناتتسع مقصورة الخبز
- إلى عربيتي مقياس ١٠٠*٦٠ سم
- تم تحسين كفاءة العزل الحراري وباب الفرن يمكن فتحه من الداخل
- غرفة الإحتراق ومقصورة الخبز والهيكلي الخارجي من الفولاذ المقاوم للصدأ
- بفضل العزل الحراري المزدوج فهو إقتصادي في إستهلاك الوقود
- مجموعة الدوران مكونة من ريدكتور(المخفض) مع نظام التروس
- توازن خبز مثالي لوجود ٥ فتحات قابلة للتعديل لتوزيع الهواء الساخن
- بفضل تسخين الحرارة غير المباشرة تحصلون على خبز صحي
- سُمك قاعدة التدوير ١٠مم مما يتيح خبز منتجات ذات أوزان ثقيلة
- الوقود المستخدم للأفران إما الديزل, الغاز السائل, الغاز الطبيعي أو الكهربائي
- تصميم يضيف تميزاً على مخبزكم
- منظم حرارة (ترموستات) للعمل أكثر أماناً
- لوحة تحكم مقاومة للحرارة والبخار
- للتحكم يمكنكم الاختيار بين شاشة تحكم باللمس أو لوحة إلكترونيكية
- نظام بخار قوي مدعم بصمامات السنيوليد
- يمكن فك الفرن بالكامل إلى أجزاء صغيرة مما يسمح بدخوله من أبواب صغيرة



LIDER 80
LIDER 100
LIDER 150
LIDER 180

SİKLOTERMİK FIRINLAR CYCLOTHERMIC OVENS ЦИКЛОТЕРМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

أفران بنظام تسخين المراوح

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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

	LIDER 80	LIDER 100	LIDER 150	LIDER 180
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	2131x3197x2529mm	2131x3747x2529mm	2735x3747x2529mm	2735x4147x2529mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	3.000 kg	3.700 kg	4.400 kg	4.900 kg
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطابق	4	4	4	4
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	58 kW * - 4,5 kW	65 kW * - 4,5 kW	72,5 kW * - 4,5 kW	76 kW * - 4,5 kW
Isı kapasitesi Heat Capacity Тепловая Мощность القدرة الحرارية	80.000 kcal/h	99.000 kcal/h	110.000 kcal/h	119.000 kcal/h
Çalışma Isı Kapasitesi Operational Heat Capacity Эксплуатационная Мощность القدرة الحرارية أثناء التشغيل	48.000 kcal/h	60.000 kcal/h	66.000 kcal/h	72.000 kcal/h
Maksimum Sıcaklık Değeri Max. Temperature Макс. Температура الحد الأقصى للحرارة	300 °C	300 °C	300 °C	300 °C
Egzoz Vasa Çapı Exhaust Chimney Diameter Диаметр Выхлопной Трубы فُطر المدخنة الرئيسية	190 mm	190 mm	190 mm	190 mm
Davlumbaz Bacası Çapı Hood Chimney Diameter Диаметр Трубы Вытяжки فُطر مدخنة البخار	163 mm	163 mm	163 mm	163 mm
Kat Yüksekliği Height of Deck Высота Яруса ارتفاع الطابق	175 mm	175 mm	175 mm	175 mm
Fınn İç Ölçüleri Internal Dimensions Внутр. Размеры Печи الأبعاد الداخلية	1200 x 1600 mm	1200 x 2100 mm	1800 x 2100 mm	1800 x 2500 mm
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	8 m ²	10 m ²	15 m ²	18 m ²
Su Basıncı Water Pressure Давление Воды ضغط الماء	3 - 5 bar	3 - 5 bar	3 - 5 bar	3 - 5 bar
Palet Arabası Uzunluğu Canvas Loader Length Длина Паллетной Тележки طول عربة اللوحات	2000 mm	2500 mm	2500 mm	3000 mm
Palet Arabası Genişliği Width of Palette Carriage Ширина Паллетной Тележки عرض عربة الألواح	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm

* Elektrikli modeller içindir.

* For Electrical powered models.

* для моделей с электроприводом

للموديلات التي تعمل بالكهرباء

TR

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

ENG

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

RU

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





BR 100
BR 150
BR 180

BORULU KATLI FIRINLAR STEAM TUBE OVENS ЦИКЛОТЕРМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

أفران طابقية بنظام تسخين الأنابيب

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

- يمكن استخدامه مع الملقم بالنظامين اليدوي و الألي
- تم عمل غرفة الإحتراق من الطوب الحراري
- مدعم بجوانب جانبية من الخرسانة والفسيفساء
- إقتصادي في إستهلاك الوقود لنسبه تصل إلى 40٪
- جودة خبز عالية تنافس الأفران التقليدية
- توزيع الحرارة مثالي داخل وبين الطوابق
- يمكنك التحكم في مخرج البخار ميكانيكيا من لوحة التحكم الأمامية
- بفضل نظام توزيع الحرارة الغير مباشرة يتم الخبز بطريقة صحية
- القاعدة الحجرية للفرن مدعمه بإطارات من الفولاذ المقاوم للصدأ
- في كل طابق أبواب قابلة للفتح تلقائياً من الزجاج أو المعدن بعرض 60 سم

	BR 100	BR 150	BR 180
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	2020x3380x2823mm	2600x3380x2823mm	2600x3855x2823mm
Ağırlık Weight Вес الوزن	±%5 8.000 kg	11.500 kg	12.600 kg
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق	4	4	4
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электрричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW
Isı kapasitesi Heat Capacity Тепловая Мощность القدرة الحرارية	80.000 kcal/h	119.000 kcal/h	138.000 kcal/h
Çalışma Isı Kapasitesi Operational Heat Capacity Эксплуатационная Мощность القدرة الحرارية أثناء التشغيل	48.000 kcal/h	72.000 kcal/h	81.000 kcal/h
Maksimum Sıcaklık Değeri Max. Temperature Макс. Температура الحد الأقصى للحرارة	300 °C	300 °C	300 °C
Egzoz Bacası Çapı Exhaust Chimney Diameter Диаметр Выхлопной Трубы فقط المدخنة الرئيسية	306 mm	306 mm	306 mm
Davlumbaz Bacası Çapı Hood Chimney Diameter Диаметр Трубы Вытяжки فقط مدخنة البخار	163 mm	163 mm	163 mm
Kat Yüksekliği Height of Deck Высота Яруса ارتفاع الطابق	220 mm	220 mm	220 mm
Fırın İç Ölçüleri Internal Dimensions Внутр. Размеры Печи الأبعاد الداخلية	1235 x 2100 mm	1800 x 2100 mm	1800 x 2600 mm
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	10 m ²	15 m ²	18 m ²
Su Basıncı Water Pressure Давление Воды ضغط الماء	3 - 5 bar	3 - 5 bar	3 - 5 bar
Palet Arabası Uzunluğu Canvas Loader Length Длина Паллетной Тележки طول عربة اللوحات	2500 mm	2500 mm	3000 mm
Palet Arabası Genişliği Width of Palette Carriage Ширина Паллетной Тележки عرض عربة الانواع	600 mm	600 mm	600 mm

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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



**BR 75**
BR 110

BORULU KATLI FIRINLAR

STEAM TUBE OVENS

ПАРОТРУБНЫЕ ПОДОВЫЕ ПЕЧИ

أفران طابقيّة بنظام تسخين الأنايب

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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

	BR 75	BR 110
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	2600x2896x2312mm	2600x3584x2312mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	10.000 kg	10.500 kg
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق	3	3
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	1kw	1kw
Isı kapasitesi Heat Capacity Тепловая Мощность القدرة الحرارية	60.000 kcal/h	88.000 kcal/h
Çalışma Isı Kapasitesi Operational Heat Capacity Эксплуатационная Мощность القدرة الحرارية أثناء التشغيل	36.000 kcal/h	53.000 kcal/h
Maksimum Sıcaklık Değeri Max. Temperature Макс. Температура الحد الأقصى للحرارة	300 °C	300 °C
Egzoz Vasa Çapı Exhaust Chimney Diameter Диаметр Выхлопной Трубы فقط المدخنة الرئيسية	306 mm	306 mm
Davlumbaz Bacası Çapı Hood Chimney Diameter Диаметр Трубы Вытяжки فقط مدخنة البخار	107 mm	107 mm
Kat Yüksekliği Height of Deck Высота Яруса ارتفاع الطابق	220 mm	220 mm
Fırın İç Ölçüleri Internal Dimensions Внутр. Размеры Печи الأبعاد الداخلية	1840 x 1320 mm	1840 x 2110 mm
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	7,3 m ²	11 m ²
Su Basıncı Water Pressure Давление Воды ضغط الماء	3 - 5 bar	3 - 5 bar
Palet Arabası Uzunluğu Canvas Loader Length Длина Паллетной Тележки طول عربة اللوحات	1750 mm	2500 mm
Palet Arabası Genişliği Width of Palette Carriage Ширина Паллетной Тележки عرض عربة الألواح	600 mm	600 mm

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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





BR 50
BR 95

KUBBELİ FIRINLAR DOMED OVENS ПЕЧИ КУПОЛЬНОГО ТИПА

الأفران المقببة

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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

	BR 50	BR 95
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	2600x4250x2517mm	2600x4250x2640 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	12.500 kg	14.500 kg
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق	1	2
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	1 kW	1 kW
Isı kapasitesi Heat Capacity Тепловая Мощность القدرة الحرارية	45.000 kcal/h	110.000 kcal/h
Çalışma Isı Kapasitesi Operational Heat Capacity Эксплуатационная Мощность القدرة الحرارية أثناء التشغيل	27.000 kcal/h	66.500 kcal/h
Maksimum Sıcaklık Değeri Max. Temperature Макс. Температура الحد الأقصى للحرارة	300 °C	300 °C
Egzoz Vasa Çarı Exhaust Chimney Diameter Диаметр Выхлопной Трубы قطر المدخنة الرئيسية	306 mm	306 mm
Davlumbaz Vasası Çarı Hood Chimney Diameter Диаметр Трубы Вытяжки قطر مدخنة البخار	107 mm	107 mm
Kat Yüksekliği Height of Deck Высота Яруса ارتفاع الطابق	195 mm	195 mm
Fırın İç Ölçüleri Internal Dimensions Внутр. Размеры Печи الأبعاد الداخلية	1840 x 2580 mm	1840 x 2580 mm
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	4,5 m ²	9,5 m ²
Su Basıncı Water Pressure Давление Воды ضغط الماء	3 - 5 bar	3 - 5 bar
Palet Arabası Uzunluğu Canvas Loader Length Длина Паллетной Тележки طول عربة اللوحات	3000 mm	3000 mm
Palet Arabası Genişliği Width of Palette Carriage Ширина Паллетной Тележки عرض عربة الأواح	600 mm	600 mm

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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





BR 60

BORULU KATLI FIRINLAR STEAM TUBE OVENS ПОДОВЫЕ ПАРОТРУБНЫЕ ПЕЧИ

الفرن الطابقي بنظام تسخين الأنابيب

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

- الأفران الطابقيّة الحلقية بنظام تسخين الأنابيب التي يمكن تشغيلها مع الملقم اليدويّة
- يتم بناء بيت النار من الطوب الحراري
- الجدران الجانبية ليست مغطاة بالاسمنت لسهولة التبادل الحراري
- إستهلاك الوقود أقل 30٪
- جودة الخبز عالية تنافس الأفران التقليديّة
- حواف القاعدة الحجرية مدعوم بإطارات من الستانليس ستيل مما يجعلها أكثر قوة
- نظام توزيع البخار يمكن التحكم به بشكل منفصل لكل سطح بفضل صمامات سيلينيوم الموجودة
- في كل طباق

		BR 60
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع		2014 x 2232 x 2407 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن		3.500 kg
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق		4
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء		380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية		1,1 kw
Isı kapasitesi Heat Capacity Тепловая Мощность القدرة الحرارية		48.000 kcal/h
Çalışma Isı Kapasitesi Operational Heat Capacity Эксплуатационная Мощность القدرة الحرارية أثناء التشغيل		29.000 kcal/h
Maksimum Sıcaklık Değeri Max. Temperature Макс. Температура الحد الأقصى للحرارة		300 °C
Egzoz Bacası Çapı Exhaust Chimney Diameter Диаметр Выхлопной Трубы قطر المدخنة الرئيسية		114 mm
Davlumbaz Bacası Çapı Hood Chimney Diameter Диаметр Трубы Вытяжки قطر مدخنة البخار		110 mm
Kat Yüksekliği Height of Deck Высота Яруса ارتفاع الطابق		175 mm
Fırın İç Ölçüleri Internal Dimensions Внутр. Размеры Печи الأبعاد الداخلية		1225 x 1328 mm
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز		6 m ²
Su Basıncı Water Pressure Давление Воды ضغط الماء		3 - 5 bar
Palet Arabası Uzunluğu Canvas Loader Length Длина Паллетной Тележки طول عربة اللوحات		1750 mm
Palet Arabası Genişliği Width of Palette Carriage Ширина Паллетной Тележки عرض عربة الألواح		600 mm

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

- الوقود المستخدم الديزل أو الغاز السائل أو الغاز الطبيعي أو الوقود الصلب
- تصميم يضفي تميزاً على مخبزكم
- تشغيل الفرن أكثر أماناً بفضل ترموستات الأمان الثانوية
- لوحة تحكم مقاومة للحرارة والبخار
- لكل طابق مزدوج الأبواب عرض الباب الواحد ٦٠ سم زجاج أو معدن
- استخدام الطوابق يتم بشكل سلس ومرح
- باللمس PLC يمكنكم اختيار لوحة التحكم بين لوحة ميكانيكية أو لوحة تحكم



BRY 30
BRY 50
BRY 80

BORULU KATLI FIRINLAR STEAM TUBE OVENS ПОДОВЫЕ ПАРОТРУБНЫЕ ПЕЧИ

الفرن الطابقي بنظام تسخين الأنابيب

TR

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

ENG

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

RU

- Мощная система подачи пара, которая управляется отдельно для каждого яруса за счет электромагнитных клапанов.
- Работает на дизеле, LPG, природном газе или твердом топливе.
- Дополнительный 2-й предохранительный термостат лимитирует макс. температуру печи для безопасной работы.
- Термостойкая и паронепроницаемая панель управления.
- Вытяжка в стандартной комплектации.
- На каждом ярусе, независимо друг от друга, открывающиеся 85 см стеклянные дверцы.
- Современный эргономичный дизайн.
- Электромеханическая или цифровая панель управления.
- Полностью демонтируется.
- Поставляется в разобранном или полностью собранном виде.

AR

- الأفران الطابقيّة بنظام تسخين الأنابيب التي يمكن تشغيلها مع الملقم اليدوي
- تمّ بناء بيت النار من الطوب الحراري
- الجدران الجانبية ليست مغطاة بالاسمنت لسهولة التبادل الحراري
- إستهلاك الوقود أقل 30%.
- جودة الخبز عالية تنافس الأفران التقليدية
- توزيع مثالي للحرارة سواء داخل أو بين الطبقات مع سهولة التحكم في صمام المدخنة المثبت في الجزء الأمامي من الفرن
- بفضل توزيع الحرارة الغير مباشر تحصلون على خبز صحي
- حواف القاعدة الحجرية مدعوم بإطارات من الستاتليس ستيل مما يجعلها أكثر قوة

	BRY 30	BRY 50	BRY 80
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	1270 x 2134 x 2142 mm	1270 x 2134 x 2570 mm	1270 x 2638 x 2570 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	2.000 kg	2.600 kg	3.100 kg
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق	3	5	5
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электрчества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	0,55 kW	0,55 kW	0,55 kW
Isı kapasitesi Heat Capacity Тепловая Мощность القدرة الحرارية	4.000 kcal/h	66.500 kcal/h	107.000 kcal/h
Çalışma Isı Kapasitesi Operational Heat Capacity Эксплуатационная Мощность القدرة الحرارية أثناء التشغيل	24.000 kcal/h	40.000 kcal/h	64.000 kcal/h
Maksimum Sıcaklık Değeri Max. Temperature Макс. Температура الحد الأقصى للحرارة	300 °C	300 °C	300 °C
Egzoz Vasa Çapı Exhaust Chimney Diameter Диаметр Выхлопной Трубы فطر المدخنة الرئيسية	193 mm	193 mm	190 mm
Davlumbaz Bacası Çapı Hood Chimney Diameter Диаметр Трубы Вытяжки فطر مدخنة البخار	110 mm	110 mm	110 mm
Kat Yüksekliği Height of Deck Высота Яруса ارتفاع الطابق	220 mm	220 mm	220 mm
Fırın İç Ölçüleri Internal Dimensions Внутр. Размеры Печи الأبعاد الداخلية	800 x 1200 mm	800 x 1200 mm	800 x 1800 mm
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	3 m ²	5 m ²	7,5 m ²
Su Basıncı Water Pressure Давление Воды ضغط الماء	3 - 5 bar	3 - 5 bar	3 - 5 bar
Palet Arabası Uzunluğu Canvas Loader Length Длина Паллетной Тележки طول عربة اللوحات	1600 mm	1600 mm	2200 mm
Palet Arabası Genişliği Width of Palette Carriage Ширина Паллетной Тележки عرض عربة الأنواع	400 mm	400 mm	400 mm

TR

- Her kat için ayrı kontrol edilebilen selenoid valfli güçlü buhar sistemi
- Motorin, LPG, Doğalgaz veya katı yakıtla çalışabilme
- Mekanınıza değer katan tasarım
- Fırının max. sıcaklığını limitleyen ikincil emniyet termostatu
- Isı ve buhar dayanımı yüksek kontrol paneli
- Standart olarak sunulan davlumbaz
- Her katta ayrı ayrı açılabilen 85cm eninde cam kapaklar
- Katlı yapısıyla ergonomik kullanım
- PLC veya elektromekanik tercih edilebilen kontrol paneli
- Demonte veya tam montajlı sevk edilebilme

ENG

- Powerful steam system that is controllable
- Separately for each deck with selenoid valves
- Can be fuelled with diesel, lpg, natural gas or solid fuel
- Value adding design
- Secondary safety thermostat for a safer operation
- Heat and steam resistant control panel
- Baking canopy is standard 85 cm width individual glass doors on each deck
- Ergonomic operation with decks
- Electromechanical or optional PLC control panel

RU

- Подовые паротрубные печи обслуживаются ручными укладчиками.
- Камера сгорания дополнительно выложена огнеупорным кирпичом. Боковые стенки без бетона позволяют легко регулировать температурный режим для выпечки ассортимента.
- Экономит до 30% топлива.
- Конкурирующее качество схожее со вкусом выпечки в традиционных печах.
- Отличное распределение тепла внутри и между ярусами.
- Механизм управления шиберной заслонки дымохода установлен на передней части печи.
- Выпечка с непрямым обогревом.
- Прочный подовый камень укрепленный нерж. сталью.

AR

- نظام توزيع البخار يمكن التحكم به بشكل منفصل لكل سطح بفضل صمامات سييليونيد الموجودة في كل طابق
- الوقود المستخدم الديزل أو الغاز السائل أو الغاز الطبيعي أو الوقود الصلب
- تصميم يضفي تميزاً على مخبزكم
- تشغيل الفرن أكثر أماناً بفضل ترموستات الأمان الثانوية
- لوحة تحكم مقاومة للحرارة والبخار
- لكل طابق له باب منفصل عرض 85 سم
- استخدام الطوابق يتم بشكل سلس ومرح
- باللمس PLC يمكنكم اختيار لوحة التحكم بين لوحة ميكانيكية أو لوحة تحكم





MKL80
MKL100
MKL150
MKL180
MKB60
MKB110

MANUEL KÜREK **MANUAL LOADER** **РУЧНОЙ УКЛАДЧИК**

الملقم اليدوي

TR

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

ENG

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

	MKL 80	MKL 100	MKL 150	MKL 180	MKB 60	MKB 110
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	2215 x 3060 x 2380 mm	2215 x 3610 x 2380 mm	2819 x 3610 x 2380 mm	2819 x 4020 x 2380 mm	2233 x 2842 x 2199mm	2827 x 3674 x 2300 mm
Bant Genişliği Width of Belt Ширина Ленты عرض الحزام	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق	4	4	4	4	4	3
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	655 kg	650 kg	700 kg	730 kg	650 kg	700 kg

RU

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

AR

- مصمم لكي يعمل كمنظومة واحدة مع أفران طباقية ٣ أو ٤ طوابق سواء كان
- بنظام تسخين الأنابيب أو بنظام تدوير الهواء
- لا يحتاج إلى موتور أو أي وصلات كهربائية
- يفضل الثقل المثبت به للتوازن يمكن تحريك اللوحه لأعلى ولأسفل بسهولة
- خاصية قفل وتثبيت اللوحه على كل طابق
- يمكن رفعه إلى أعلى الفرن وقله في حالة عدم الحاجة
- يوفر في إستخدام الأيدي العاملة و يشغل حيز صغير





LIDYA 5
LIDYA 9
EF 1050

KONVEKSİYONLU FIRINLAR CONVECTION OVENS КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

أفران كونفيكشن الكهربائية

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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

	LIDYA 5	LIDYA 9	EF 1050	MAYALAMA ODASI / FERMENTATION CHAMBER مقصورة التخمر / Ферментационная Камера
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	830 x 1205 x 938 mm	830 x 1205 x 1320 mm	830 x 1205 x 350 mm	830 x 1205 x 650 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	210 kg	260 kg	80 kg	110 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	Faz(Phase) 380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	Faz(Phase) 380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	Faz(Phase) 380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	Faz(Phase) 380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	10 kW	19 kW	3,4 kW	2 kW
Tava Ebadı Tray Dimensions Размеры Противней أبعاد الصينية	400 x 600 mm	400 x 600 mm	400 x 600 mm	400 x 600 mm
Tava Adedi Number of Trays Количество Противней عدد الصواني	5	9	1	10
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	1,2 m ²	2,4 m ²	0,24 m ²	---
Mayalama Alanı Fermentation Area Зона Ферментации مكان التخمر	---	---	---	3,4 m ²

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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





KONVEKSİYONLU FIRINLAR CONVECTION OVENS КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

أفران كونفيكشن الكهربائية

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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

	LIDYA 24	MAYALAMA ODASI / FERMENTATION CHAMBER مقصورة التخمر / Ферментационная Камера
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	992 x 964 x 1464 mm	992 x 964 x 795 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	340 kg	110 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	22,5 kW	2 Kw
Tava Ebadı Tray Dimensions Размеры Противней أبعاد الصينية	400 x 600 mm	400 x 600 mm
Tava Adedi Number of Trays Количество Противней عدد الصواني	10	14
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للتخمر	2,4 m ²	---
Mayalama Alanı Fermentation Area Зона Ферментации أماكن التخمر	---	3,4 m ²

TR

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

RU

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

ENG

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

AR

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



**YP 150**

YARI PİŞMİŞ ÜRÜN FIRINI SEMI-BAKED PRODUCT OVEN ПЕЧЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПОЛУФАБРИКАТОВ

أفران للمنتجات نصف المخبوزة

TR

- Marketlerde, pastanelerde veya mobil satış noktalarında kullanılmak üzere tasarlanmış elektrikli fırınlardır
- Entegre paletiyle kolay yükleme
- Yatay olarak dönen pişirme kafasıyla tavaya ihtiyaç kalmadan kısa sürede pişirme
- PLC kontrol ekranı
- Pişen ürünler için şeffaf teşhir alanı
- Ön yüzden yükleme imkanı
- Tekerlekleriyle kolay yer değiştirme
- Mekanınıza değer katan kompakt tasarım

ENG

- Electric ovens designed to use at supermarkets, pastries or mobile selling points
- Easy loading with integrated loader
- Horizontal baking in short time with the rotating baking chamber with no need of tray
- PLC Control panel
- Visible display for baked products
- Can be loaded from the front part of the machine
- Easy to move with its castors
- Value adding design

YP 150	
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	970 x 1181 x 2050 mm
Ürün çıkış haznesi boyu Depth of Product Chamber Высота Выхода Продукта عمق مقصورة المنتج	186 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	350 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	8,5 kW
Bant Genişliği Width of Belt Ширина Ленты عرض الحزام	620 mm

RU

- Электрическая печь сконструирована для маркетов, кондитерских или мобильных точек продаж.
- Легкая загрузка.
- Выпечка в течение короткого времени, без необходимости в противнях.
- Цифровая панель управления.
- Визуальное наблюдение за выпекаемой продукцией.
- Возможность фронтальной загрузки.
- Легкая смена месторасположения за счет наличия колес.
- Имеет современный эргономичный дизайн

AR

- أفران كهربائية مصممة للاستخدام في المحلات التجارية أو الحلويات أو نقاط البيع المتنقلة
- سهل إدخال المخبوزات بواسطة لوحات خشبية
- نظام خبز أفقي في وقت قصير مع مقصورة دوارة
- لا يحتاج إلى استخدام صوتي
- شاشة لوحة التحكم باللمس
- يمكنكم رؤية المخبوزات أثناء الخبز
- إدخال المخبوزات من الجبهة الأمامية في الفرن
- مزود الفرن بعجلات تسهل نقله من مكان لآخر
- تصميم يضيف تميزاً





EF 12080
EF 8060

KATLI MODÜLER FIRINLAR MODULAR DECK OVENS ПОДОВАЯ МОДУЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ

أفران متعددة الطوابق

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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

	EF6080-1	EF-12080-1	EF-12080-2	EF-12080-3	MAYALAMA ODASI / FERMENTATION CHAMBER Ферментационная Камера / مقصورة التخخير
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	1103 x 1300 x 766 mm	1635 x 1300 x 756 mm	1635 x 1300 x 1214 mm	1635 x 1300 x 1672 mm	1635 x 1300 x 612 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	80 kg	100 kg	180 kg	260 kg	130 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	4,5 Kw	11 kW	21,75 kW	32,5 kW	2 kW
Tava Ebadı Tray Dimensions Размеры Противня الأبعاد الصينية	600 x 800 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm
Tava Adedi Number of Trays Количество Противней عدد الصواني	1	2	4	6	12
Kat Adedi Number of Decks Количество عدد الطوابق	1	1	2	3	1
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	0,48 m ²	0,96 m ²	1,92 m ²	2,88 m ²	---
Mayalama Alanı Fermentation Area Зона Ферментации مكان التخخير	---	---	---	---	5,7 m ²





OT 150
OT 180

OTOMATİK KATLI FIRINLAR - BORULU SİSTEM AUTOMATIC STEAM TUBE OVENS

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПОДОВЫЕ СИСТЕМЫ - ПАРОТРУБНОГО ТИПА

مجموعة الأفران الطابقية الأتوماتيكية بنظام تسخين الأنابيب

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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

	OT-150-1	OT-150-2	OT-150-3	OT-180-1	OT-180-2	OT-180-3
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	2600x7000x2850mm	5200x10000x2850mm	7800x10000x2850 mm	2600x7500x2850 mm	5200x10500x2850mm	7800x10500x2850mm
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	10,5 kW	11,5 kW	12,5 kW	10,5 kW	12 kW	13,5 kW
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق	4	4	4	4	4	4
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	15 m ²	30 m ²	45 m ²	18 m ²	36 m ²	54 m ²

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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





OT 225
OT 280
OT 350

	OT-225-1
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	2600x9500x3300 mm
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	10,5 kW
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق	6
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	22,5 m ²

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

مجموعة الأفران الطابقية الأتوماتيكية بنظام تسخين الأنابيب

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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

OT-225-2	OT-225-3	OT-280-1	OT-280-2	OT-280-3	OT-350-1	OT-350-2	OT-350-3
5200x12000x3300mm	7800x12000x3300mm	2600x10000x3300mm	5200x12500x3300 mm	7800x12500x3300 mm	2600x11400x3300mm	5200x15000x3300mm	7800x15000x3300 mm
380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
11,5 kW	12,5 kW	10,5 kW	11,5 kW	12,5 kW	10,5 kW	11,5 kW	12,5 kW
6	6	6	6	6	6	6	6
45 m ²	67,5 m ²	28 m ²	56 m ²	84 m ²	35 m ²	70 m ²	105 m ²

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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





OTM 180
OTM 270
OTM 360

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

مجموعة الأفران الطابقية الأتوماتيكية بنظام تدوير الهواء

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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

	OTM-270-1	OTM-270-2	OTM-360-1
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	2650 x 9750 x 3300	5300 x 12200 x 3300	2650 x 9750 x 3900
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	13 kW	20,5 kW	13 kW
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق	6	6	8
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	27 m ²	54 m ²	36 m ²

TR

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

RU

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

ENG

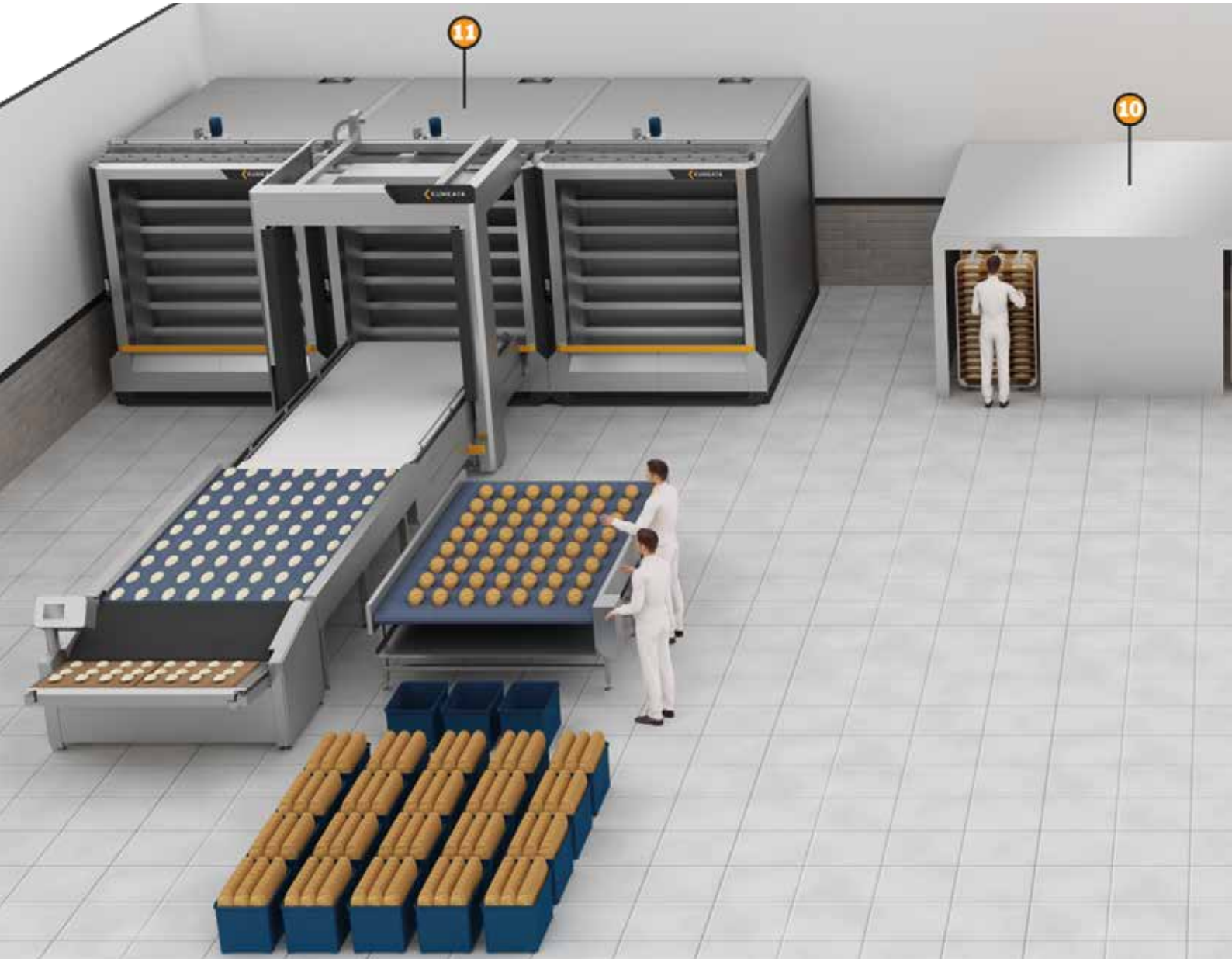
- Up to 3 ovens can be operated with single loading unit
- According to capacity some of the ovens can be paused
- Control panel has various language options
- Compared to their production capacity they occupy small spaces
- Saves from labor cost
- Supports hygienic production
- Software support can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

AR

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



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



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

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



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





SP 80
SP 130
SP 160
SP 200
SP 130K
SP 200K

SABİT KAZANLI MİKSERLER

FIXED BOWL SPIRAL MIXERS

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖОЙ

العجانات الثابتة ذات الذراع الحلزوني

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

- جيل جديد من ماكينات خلط العجين مزود بمحركين مزدوجة السرعة
- الوعاء وذراع الخلط والسكين من السแตนليس ستيل
- عداد زمني لتعيين السرعة المنخفضة والسرعة الأعلى بشكل منفصل
- الهيكل مصنوع من قطعة واحدة ذات متانة عالية تقلل الإهتزاز
- حزام واحد لبكرة التدوير به ١٦ قناة مما يقلل الضجة
- سنادات مطاطية لتثبيت الماكينة
- غطاء الوعاء يمكن أن يكون مصمت أو شبكي معدني

	SP 80	SP 130	SP 160	SP 200	SP 130K	SP 200K
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	745 x 1257 x 1386 mm	846x1340x1420 mm	946 x 1506 x 1465 mm	946 x 1506 x 1465 mm	1341x1748x1385 mm	1520x1946x1748 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	660 kg	690 kg	830 kg	780 kg	1.280 kg	1.640 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	6,5 kW	8,25 kW	9,75 kW	12 kW	10,1 kW	13,85 kW
Kazan Kapasitesi (Un) Bowl Capacity (Flour) Объем Дежи (Мука) قدرة استيعاب الحلة طحين	50 kg	80 kg	100 kg	125 kg	80 kg	125 kg
Kazan Kapasitesi (Hamur) Bowl Capacity (Dough) Объем Дежи (Тесто) قدرة استيعاب الحلة عجينة	80 kg	130 kg	160 kg	200 kg	130 kg	200 kg
Kazan Çapı Bowl Diameter Диаметр Дежи قطر الحلة أو الوعاء	745 mm	846 mm	946 mm	946 mm	846 mm	946 mm
Kalkış yüksekliği max. Height of the Machine on Discharge Position Подъемная Высота (макс.) ارتفاع الماكينة في وضع التفريغ	-----	-----	-----	-----	2600 mm	3004 mm
Hamur Dökme Yüksekliği Discharge Height Высота Разгрузки Теста ارتفاع التفريغ	-----	-----	-----	-----	1385 mm	1562 mm

TR

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

ENG

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

RU

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



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

AR

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





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

العجائنات الحلزونية مع حلة متنقلة

TR

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

RU

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

ENG

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

AR

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

SP 250M

En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	1091 x 2085 x 1387 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	1.820 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	17 kW
Kazan Kapasitesi (Un) Bowl Capacity (Flour) Объем Дежи (Мука) قدرة إستيعاب الحلة طحين	150 kg
Kazan Kapasitesi (Hamur) Bowl Capacity (Dough) Объем Дежи (Тесто) قدرة إستيعاب الحلة عجين	250 kg
Kazan Çapı Bowl Diameter Диаметр Дежи قطر الحلة أو الوعاء	1000 mm

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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





KD 250
KD 270
KD 300

KALDIRMA DEVİRME MAKİNELERİ TILTING MACHINE ДЕЖЕПОДЪЕМОПРОКИДЫВАТЕЛИ

ماكينة الرفع والإنقلاب

TR

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

RU

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

ENG

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

AR

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

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

TR

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

RU

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

ENG

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

AR

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





DM 2000
DM 2002
DM 2002S

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

ماكينات تقطيع العجين الحجمية

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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

	DM 2000	DM 2002	DM 2002S			
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	685 x 1391 x 1501 mm	1090 x 1832 x 1708 mm	685 x 1391 x 1501 mm			
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	500 kg	620 kg	500 kg			
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)			
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	1,5 kW	2,2 kW	1,5 kW			
Kesme Kapasitesi Capacity Производительность القدرة الإنتاجية	1600 - 2500 adet/saat (min.-max.)	2000 - 4000 adet/saat (min.-max.)	2000 - 4000 adet/saat (min.-max.)			
Bunker Hamur kapasitesi Hopper Capacity Вместительность Загруз.Бункера قدرة إستيعاب القمع	80 kg	250 kg	80 kg			
Hamur Çıkış Yüksekliği Dough Exit Height Высота Выхода ارتفاع مخرج العجين	890 - 1005 mm (min.-max.)	890 - 1050 mm (min.-max.)	890 - 1005 mm (min.-max.)			
Piston Sayısı Number of Pistons Количество Поршней عدد المكابس	1	2	2			
Piston Çapı ve Kesme Ağırlığı Piston Diameter and Weight Range Диаметр Поршня , Весовой Диапазон فُطر المكبس , متوسط وزن العجين	Piston Çapı Piston Diameter Диаметр Поршня فُطر المكبس	Kesme Ağırlığı Weight Range Весовой Диапазон متوسط وزن العجين	Piston Çapı Piston Diameter Диаметр Поршня فُطر المكبس	Kesme Ağırlığı Weight Range Весовой Диапазон متوسط وزن العجين	Piston Çapı Piston Diameter Диаметр Поршня فُطر المكبس	Kesme Ağırlığı Weight Range Весовой Диапазон متوسط وزن العجين
	70 mm	50 - 200 g (min.-max.)	110 mm	150 - 700 g (min.-max.)	60 mm	40 - 180 g (min.-max.)
	80 mm	60 - 300 g (min.-max.)				
	90 mm	80 - 450 g (min.-max.)				
	110 mm	150 - 700 g (min.-max.)				
	120 mm	200 - 1000 g (min.-max.)				
	130 mm	250 - 1100 g (min.-max.)				

TR

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

ENG

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

RU

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



AR

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

**DM 2200**

YUVARLAMALI KESME TARTMA MAKİNESİ VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ С ФУНКЦИЕЙ ОКРУГЛЕНИЯ

ماكينه تقطيع وتكوير العجين الحجمية

TR

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

ENG

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

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

RU

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

AR

- ماكينة تقطيع العجين الحجمية مفردة المكبس قابلة للتعديل لتحديد وزن العجين المقطع. مثبت بالماكينة ذراع إضافي لتكوير العجين للحصول على عجين دائري من ماكينة واحدة. انخفاض استهلاك النفط مع تشحيم الدائرة المغلقة. معززة بنظام عزل الغبار بالإضافة إلى وجود مكشّطة للحزام ودرج لجميع الطحين. رشاش طحين قابل للتعديل. الهيكل الخارجي وقمع العجين من الستانليس ستيل. بفضل وجود مرحلتين للتنقية يمكن استخدام الزيت لفترة أطول. تصميم يضيف تميزاً على مخبزكم. مدعمة بوجود العجلات لسهولة تحريك الماكينة من مكان إلى آخر. أنظمة إختيارية تحديد السرعة , تعديل وضع البيستون. تعديل وضع البيستون هو نظام يقوم بتعديل وضع البيستون من وضع الملى إلى وضع التفريغ تلقائياً تجنباً لدخول أجسام غريبة إلى الماكينة ومنع إحداث تلف في السليندر.



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

ماکینة تقطیع العجین ثلاثية المكبس

TR

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

ENG

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

DM 3600	
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	1180 x 1636 x 1697 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	750 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	2,3 kW
Kesme Kapasitesi Capacity Производительность القدرة الإنتاجية	1100 - 4000 adet/saat (min.-max.)
Bunker Hamur kapasitesi Hopper Capacity Вместительность Загруз.Бункера قدرة إستيعاب القمع	110 kg
Hamur Çıkış Yüksekliği Dough Exit Height Высота Выхода ارتفاع مخرج العجين	734 - 871 mm (min.-max.)
Piston Sayısı Number of Pistons Диаметр Выхлопной Трубы عدد المكابس	3
Kesme Ağırlığı Weight Range Весовой Диапазон متوسط وزن العجين	50 - 700 g (min.-max.)

RU

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



AR

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



CM 3000
CM 3000S
CM 3100AY
CM 3300ST



KONİK ÇEVİRME CONIC ROUNDER ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ

ماكينة تكوير العجين

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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

	CM 3000	CM 3000S	CM 3100AY	CM 3300ST
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	920 x 920 x 1484 mm	921 x 947 x 1484 mm	1100 x 1100 x 1702 mm	1175 x 1909 x 1863 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	240 kg	250 kg	260 kg	300 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	2,7 kW	1,1 kW	1,3 kW	1,5 kW
Çevirme Ağırlığı Weight Range Весовой Диапазон متوسط وزن العجين	50 - 250 g	50 - 250 g	50 - 1000 g	50 - 1000 g
Çevirme Kapasitesi Capacity Производительность القدرة الإنتاجية	4000	4000	4000	5000
Hamur Çıkış Yüksekliği Dough Exit Height Высота Выхода ارتفاع مخرج العجين	850 mm	930 mm	1050 mm	904 - 1381 mm

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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





PM 154
PM 280
PM 620
PM 820
PM 1050
PM 1160

ARA DİNLENDİRME MAKİNESİ INTERMEDIATE PROOFER КАМЕРЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ

ماكينة التريخ الوسطي للعجين

TR

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

RU

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

ENG

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

AR

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

	PM 154	PM 280	PM 620	PM 820	PM 1050	PM 1160
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	2020x1244x2394mm	2020x1729x2394 mm	3006x2226x2413mm	3006x2746x2393mm	2481x3634x3174mm	3007x3681x2393mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	650 kg	900 kg	1350 kg	1450 kg	1600 kg	1850 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	0,55 kW	0,55 kW	0,55 kW	1 kW	1,5 kW	1,5 kW
Tas Sayısı Number of Pockets Количество Ячеек عدد الأوعية	154	280	620	820	1050	1160
Gramaj Aralığı Weight Range Весовой Диапазон متوسط وزن العجين	50 - 1000 g	50 - 1000 g	50 - 1000 g	50 - 1000 g	50 - 1000 g	50 - 1000 g
Hamur Giriş Yüksekliği Dough Inlet Height Высота Входа ارتفاع مدخل العجين	786 mm	786 mm	912 mm	912 mm	912 mm	912 mm
Hamur Çıkış Yüksekliği Dough Exit Height Высота Выхода ارتفاع مخرج العجين	1345 - 1520 mm	1345 - 1520 mm	1509 mm	1480 mm	2256 mm	1479 mm

TR

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

ENG

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

RU

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



AR

- يمكن أن يتم التحميل من جهة اليمين أو اليسار حسب وضع الماكينة
- بها نوافذ عريضة لمراقبة كورات العجين أثناء عملية التريخ
- بالماكينة ثلاث مكابس كهربائية لتوصيل ماكينات تحضير العجين الأخرى بها وتعمل كخط واحد
- سلات العجين مصممة لتحمل وزن من ٥٠ إلى ١٠٠٠ جم
- مزود بالماكينة وحدة جمع غبار الطحين الزائد بالأسفل
- مزودة بعجلات لسهولة النقل





PMS 330
PMS 402
PMS 804

STATİK ARA DİNLENDİRME STATIC INTERMEDIATE PROOFER

СТАТИЧЕСКИЕ КАМЕРЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ

ماكينات التريخ الوسطي للعجين بدون حركة

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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

	PMS 330	PMS 402	PMS 804
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	1345 x 3105 x 2373 mm	1345 x 3105 x 2613 mm	2033 x 3328 x 2469 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	1300 kg	1500 kg	1800 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	1,5 kW	1,5 kW	2 kW
Tas Sayısı Number of Pockets Количество Ячеек عدد الأوعية	330	402	804
Gramaj Aralığı Weight Range Весовой Диапазон متوسط وزن العجين	50 - 1000 g	50 - 1000 g	50 - 1000 g
Hamur Giriş Yüksekliği Dough Inlet Height Высота Входа ارتفاع مدخل العجين	941 mm	941 mm	1015 mm
Hamur Çıkış Yüksekliği Dough Exit Height Высота Выхода ارتفاع مخرج العجين	1450 mm	1450 mm	1450 mm

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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





LM 2500
LM 3100
LM 3201



UZUN ŞEKİL VERME LONG MOULDER ТЕСТОЗАКАТЫВАЮЩИЕ МАШИНЫ

ماكينات تشكيل العجين المتطول

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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

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



TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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





PL 20
PL 40
PL 60
YPL 60

PLANET MİKSER **PLANETARY MIXER** **ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ**

خفاقات و خلطات العجين

TR

- Fırınlar, pastaneler, oteller ve büyük mutfaklar için tasarlanmış karıştırma, çırpma ve yoğurma işlemlerini yapan mikserlerdir
- Serbest hareket eden, bakım gerektirmeyen karıştırma kafası
- Ayarlanabilir kazan yüksekliği

ENG

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

RU

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

AR

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

	PL 20	PL 40	PL 60	YPL 60
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	660 x 500 x 760 mm	630x920x1370 mm	630x920x1370 mm	680x940x1600 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	80 kg	210 kg	220 kg	245 kg
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	0,75 kW	1 - 1,4 - 1,7 kW	1 - 1,4 - 1,7 kW	2,2 kW
Kazan Hacmi Bowl Capacity Объем Дежи قدرة استيعاب الحلة	20 lt	40 lt	60 lt	60 lt
Kafa Dönüş Hızı Head Rotational Speed Скорость Вращения Головки سرعة دوران الرأس	0-100 rpm	55 - 110 - 120 rpm	55 - 110 - 120 rpm	0-220 rpm
Fırça Dönüş Hızı Whisk Rotational Speed Скорость Вращения Венчика سرعة دوران الفرشاة	0 - 360 rpm	140 - 280 - 560 rpm	140 - 280 - 560 rpm	100-520 rpm

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

- الحلة أذرع الخلط من السแตนليس ستيل
- الأجزاء الكهربائية والكبلات مطابقة للمعايير الأوروبية في الصناعة
- مرفق بالماكينة ٣ أذرع مختلفة للخلط





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

UN ELEME MAKİNALARI FLOUR SIFTERS МУКОПРОСЕИВАТЕЛИ

أجهزة غربلة الطحين

TR

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

RU

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

ENG

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

AR

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

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

TR

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

RU

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

ENG

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

AR

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



**EDM 32
ODM 32**

EKMEK DİLİMLEME BREAD SLICER ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ

ماكينات تقطيع الخبز

TR

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

RU

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

ENG

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

AR

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

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

TR

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

ENG

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

RU

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



AR

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





KLM 12

BUHAR KLİMASI STEAM GENERATOR УСТРОЙСТВО КЛИМАТ-КОНТРОЛЬ

جهاز البخار والحرارة

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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

KLM 12	
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	450 x 205 x 1550 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	50 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	7 kW
Isıtma Aralığı Heating Range Диапазон Нагрева متوسط درجة الحرارة	0 - 40 °C
Rutubet Aralığı Humidity Range Диапазон Влажности متوسط نسبة البخار	% 30 - % 90
Kapasite Capacity Производительность القدرة الإنتاجية	12 m ³

TR

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

AR

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

ENG

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

RU

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





KSC 300
KSC 600
KSC 900

SU SOĞUTMA WATER COOLER ОХЛАДИТЕЛИ ВОДЫ

مبردات الماء

TR

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

ENG

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

RU

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

AR

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

	KSC 300	KSC 600	KSC 900
Çap - Yükseklik Diameter - Height Диаметр - Высота القطر - الارتفاع	800x1780 mm	960x2050 mm	1120x2070 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	137 kg	197 kg	267 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	220V 50-60Hz	220V 50-60Hz	380V 50Hz
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	1 kW	1 kW	1.5 kW
Su Haznesi Water Chamber Водная Камера خزان الماء	300 lt	600 lt	900 lt
Su Soğutma Kapasitesi Water Cooling Capacity Мощность Охлаждения Воды قدرة تبريد الماء	80 lt 1,5°C (lt/h)	80 lt 1,5°C (lt/h)	150 lt 1,5°C (lt/h)
Su Giriş Ucu Water Inlet Вход для Воды مدخل الماء	½" (Ø 20mm)	½" (Ø 20mm)	½" (Ø 20mm)
Soğuk Su Giriş Ucu Cold Water Inlet Вход Холодной Воды مدخل الماء البارد	¾" (Ø 25mm)	¾" (Ø 25mm)	¾" (Ø 25mm)
Tahliye Ucu Vent Pipe Вентиляционная Труба أنبوبة التخلية أو التنفيس	¾" (Ø 25mm)	¾" (Ø 25mm)	¾" (Ø 25mm)
Taşıma Ucu Overflow Pipe Труба Переполнения أنبوبة الماء الزائد	½" (Ø 20mm)	½" (Ø 20mm)	½" (Ø 20mm)





TÜNEL FIRINLAR TUNNEL OVENS ТУННЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ

الأفران النفقية

TR

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

ENG

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

	TU 14X3	TU 16X3	TU 18X3
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الارتفاع	4605x16.667x3593 mm	4605x18.671x3593 mm	4605x20.675x3593 mm
Piştirme Alanı Ölçüleri Baking Chamber Dimensions Размеры Камеры Выпечки أبعاد مقصورة الخبز	3000x14000x224 mm	3000x16000x224 mm	3000x18000 x224 mm
Piştirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	42 m ²	48 m ²	54 m ²
Bant Geniřlięi Width of Belt Ширина Ленты عرض الحزام	3000 mm	3000 mm	3000 mm
Briölör Sayısı Number of Burners Количество Горелок عدد الحرافات	1	1	1
Aęırlık ±%5 Weight Вес الوزن	32,3 ton	34,5 ton	36,8 ton
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربائية	19 kW	19 kW	19 kW
Buhar Tüketimi Steam Consumption Потребление Пара إستهلاك البخار	5 kg/m ² /h	5 kg/m ² /h	5 kg/m ² /h
Gaz Basıncı Gas Pressure Давление Газа ضغط الغاز	50-300 mbar	50-300 mbar	50-300 mbar

RU

- Циклотермические ленточные туннельные печи для крупных производств.
- Ширина конвейерных лент печей 2,5 или 3 м, длина от 14 до 36 м.
- Панели из нерж.стали.
- 3-фазная система выпечки.
- Цифровая панель управления.
- Идеальный баланс выпечки и низкий расход топлива за счет дополнительных вентиляторов.
- Функция центровки гидравлической ленты.
- Автоматическая система натяжения ленты.
- Настройки верхней и нижней температуры камеры выпечки.
- В стандартной комплектации, на выходе из печи система распыления воды.

AR

- صُممت هذه الأفران للقدرات الإنتاجية الكبيرة
- تعمل بنظام تدوير الهواء الساخن مع نظام السلاسل الناقلة
- أحجام مختلفة عرض ٢,٥ متر والأطوال من ١٤ إلى ٣٦ متر
- الهيكل بالكامل من ستانليس ستيل
- يتم الخبز على ثلاث مراحل
- لوحة التحكم شاشة باللمس
- مزود بالفرن مراوح إضافية لتوازن خبز مثالي مع استهلاك أقل للوقود
- خاصة بتمركز السلاسل هيدروليكي
- يتم شد حزام السلاسل أوتوماتيكياً
- تعديل درجة الحرارة العلوية والسفلية يتم بشكل منفصل
- الفرن مزود بنظام رش الماء عند المخرج

TU 19X3	TU 21X3	TU 24X3	TU 27X3	TU 29X3	TU 31X3	TU 34X3	TU 36X3	TU 14X2
4605x21.676x3593 mm	4605x23.680x3593 mm	4605x26.685x3593 mm	4605x29.733x3593 mm	4605x31.737x3593 mm	4605x31.737x3593 mm	4605x36.746x3593 mm	4605x38.750x3593 mm	3435x16.667x3439 mm
3000x19000x224 mm	3000x21000x224 mm	3000x24000x224 mm	3000x27000x224 mm	3000x29000x224 mm	3000x31000x224 mm	3000x34000x224 mm	3000x36000x224 mm	2000x14000x224 mm
57 m ²	63 m ²	72 m ²	81 m ²	87 m ²	93 m ²	102 m ²	108 m ²	28 m ²
3000 mm	3000 mm	3000 mm	3000 mm	3000 mm	3000 mm	3000 mm	3000 mm	2000 mm
1	1	1	2	2	2	2	2	1
38,7 ton	41,2 ton	45,6 ton	53,5 ton	56 ton	58,9 ton	62,2 ton	64,7 ton	21,5 ton
19 kW	19 kW	19 kW	35,5 kW	35,5 kW	35,5 kW	35,5 kW	35,5 kW	19 kW
5 kg/m ² /h	5 kg/m ² /h	5 kg/m ² /h	5 kg/m ² /h	5 kg/m ² /h	5 kg/m ² /h	5 kg/m ² /h	5 kg/m ² /h	5 kg/m ² /h
50-300 mbar	50-300 mbar	50-300 mbar	50-300 mbar	50-300 mbar	50-300 mbar	50-300 mbar	50-300 mbar	50-300 mbar





Adnan Kahveci Mah. Harbiye Cad. No:17 34528 Beylikdüzü - İstanbul - TÜRKİYE
T: +90 212 855 54 48 / 855 54 49 / 855 54 50 F: +90 212 855 29 93
info@kumkaya.com www.kumkaya.com