

PRODUCT CATALOG

UNIBAKE

B A K E R Y E Q U I P M E N T S

For a Delicious Taste



For a Delicious Taste

UNIBAKE
B A K E R Y E Q U I P M E N T S

UNIBAKE Machinery is one of leading company in production of bread ovens and equipment which was established in 2013 After founding UNIBAKE products had been a well-known and in demand brand name in both Turkish and International markets. There are more than 50 different machines which are used in producing bread and cake with different functions and dimensions in spread product assortment of UNIBAKE such as Ovens, Mixers, Dough Moulding and Industrial Production Lines. UNIBAKE exports it machines which are produced in accordance with the our customer's needs and expectations all over the World to 60 different countries and also these machines are delivered to the manufacturers in Europe, United States, Far East, and Australia. UNIBAKE's main principle is to produce most qualified and eligible products in order to supply our customer's needs and expectations that are cornerstone of our company's foundation. We provide constant and perfect solutions to the our customers as putting forward our machines which are produced with gathered knowledge and experiences in recent years owing to our professional team.

UNIBAKE Machinery является одной из ведущих компаний по производству хлебопекарных печей и оборудования, основанной в 2013 году. После основания продукция UNIBAKE стала известной и востребованной торговой маркой как на турецком, так и на международном рынках. В ассортименте продукции UNIBAKE более 50 различных машин, которые используются для производства хлеба и тортов с различными функциями и размерами, таких как печи, миксеры, формовщики теста. UNIBAKE экспортирует машины, которые производятся в соответствии с потребностями и ожиданиями наших клиентов по всему миру, в 60 разных стран, а также эти машины поставляются производителям в Европе, США, Дальнем Востоке и Австралии. Основным принципом UNIBAKE является производство наиболее качественных и подходящих продуктов для удовлетворения потребностей и ожиданий наших клиентов, которые являются краеугольным камнем нашей компании. Мы обеспечиваем постоянные и совершенные решения для наших клиентов, предлагая наши машины, которые производятся с накопленными знаниями и опытом в последние годы благодаря нашей профессиональной команде.

UNIBAKE always gives a direction to its production as considering its close relationship customer's opinions and suggestions keep producing with its innovation culture. The definition of technology is convenience and bringing productivity. We use all our knowledge to give best service to our customers with this purpose. UNIBAKE's oven and equipment which comes forward with its quality had been represented our company in both domestic and World market in a short time.

We assure that we are going to become a leader brand of the market in domestic and international market with our constantly growing and developing organization, aiming to become a role model company, product quality, research and development workouts, customer satisfactions.

Our vision is to become a worldwide brand with customer's satisfaction as putting forward quality by using our firm culture, values, principles, experiences, and energy. Our company's principle is to follow international quality standards, and constantly improve our quality system at administration, production and all other services given by us. Over 100 well qualified employee of our company meticulously apply ISO – 9001 quality management system standards and CE security necessities in order to produce high quality products.

UNIBAKE всегда задает направление своей продукции, поскольку, учитывая тесную связь с мнением и предложениями клиентов, продолжает производить свою инновационную культуру. Определение технологии — это удобство и производительность. Мы используем все наши знания, чтобы предоставить лучший сервис для наших клиентов с этой целью. Печь UNIBAKE и оборудование, которое отличается своим качеством, были представлены нашей компанией как на внутреннем, так и на мировом рынке за короткое время.

Мы заверяем, что станем ведущим брендом на внутреннем и международном рынке с нашей постоянно растущей и развивающейся организацией, стремящейся стать образцовой компанией, качеством продукции, исследованиями и разработками, удовлетворенностью клиентов.

Наше видение состоит в том, чтобы стать мировым брендом с удовлетворением потребностей клиентов, продвигая качество, используя нашу корпоративную культуру, ценности, принципы, опыт и энергию. Принцип нашей компании заключается в следовании международным стандартам качества и постоянном улучшении нашей системы качества в управлении, производстве и во всех других услугах, предоставляемых нами. Более 100 высококвалифицированных сотрудников нашей компании тщательно применяют стандарты системы менеджмента качества ISO - 9001 и требования безопасности CE для производства высококачественной продукции.

Для восхитительных вкусов



**AUTOMATED DOUGH PROCESSING LINE
AND TRAY LOADING SYSTEM
АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ЛИНИЯ
ОБРАБОТКИ ТЕСТА**

**U-HATT
3000**



The shaped dough pieces coming from the long moulder are spread out on to wooden pallets or trays in a single, double or triple row as demanded. Simultaneously unloading and loading of full and empty pallets or trays on to the trolleys and full trolleys are pushed out of the system and the empty trolley is positioned in front of the loader. Possibility to use wooden pallets, trays or both at the same time (optional). Additional equipment such as sprinklers can be added to the system. The system is controlled by means of touchscreen panel. The machine can be designed depending on building plan or dough process direction. The system never deforms the trays or wooden pallets during the process. The capacity of the system 3300 pcs per hour.

Options:

- Single, double or triple dough sorting system on tray or wooden pallet,
- Stacking on tray or wooden pallet,
- Bran pouring system on tray.
- Air compressor.

Автоматизированная линия обработки теста с автоматической загрузкой противней в хлебопекарную тележку, позволяет Вам производить самые разнообразные виды батона высочайшего качества. HATT убеждает. Во многих отношениях.

HATT убеждает. Во многих отношениях.

- Простота в управлении
- Устойчивая и безопасная конструкция линии
- Экономия помещения
- Различные виды конфигураций в зависимости от места расположения помещения

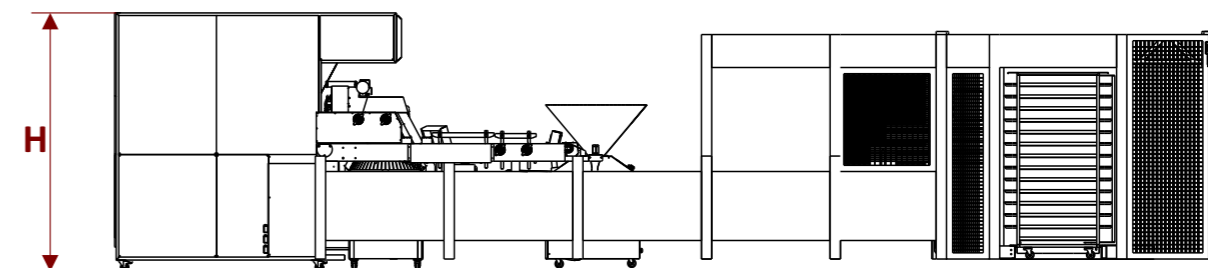
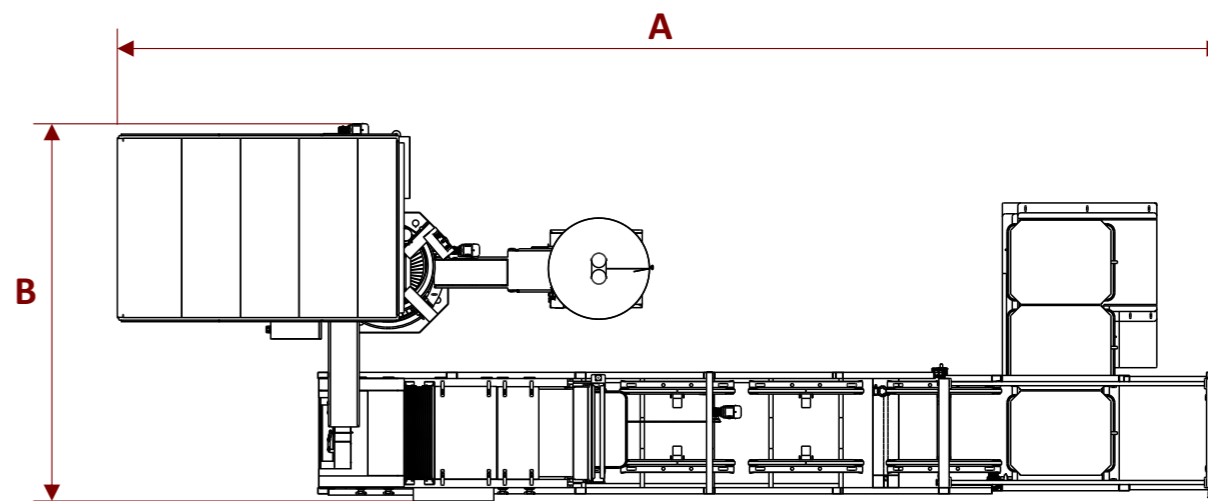
Почему Вам подходит HATT?

Потому что она приспосабливается под ваши потребности.

- Тестоделитель
- Тестоокруглитель
- Предварительная расстойка
- Двойная тестозакаточная машина
- Автоматический укладчик на противень
- Транспортёр
- Автоматическая загрузка на тележку/выгрузка с тележки
- Станция направляющая свободных тележек в точку загрузки и выгрузки



**TECHNICAL DATA
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**



Технические характеристики Technical Specifications		U-HATT3000
Емкость Capacity	шт/час Pcs/Hour	1000 - 3500
Electrical Power Мощность двигателя	kW	26 kW 380V 50-60 Hz
Ширина (A) Width (A)	mm	10.400
Длина (B) Length (B)	mm	5.700
Высота(H) Height (H)	mm	3700
Масса Weight	kg	5.700

www.unibake.com.tr

UNIBAKE

B A K E R Y E Q U I P M E N T S

For a Delicious Taste

UNIBAKE BAKERY EQUIPMENTS

www.unibake.com.tr

export@unibake.com.tr

+90 534 560 93 27 / +90 531 323 87 96

Fevzi Çakmak Mahallesi, Şehit Atilla Demirelli Cad., No:2/K Karatay / KONYA / TÜRKİYE