

LAVASH BREAD LINE

UNIBAKE

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

For a Delicious Taste



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

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

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

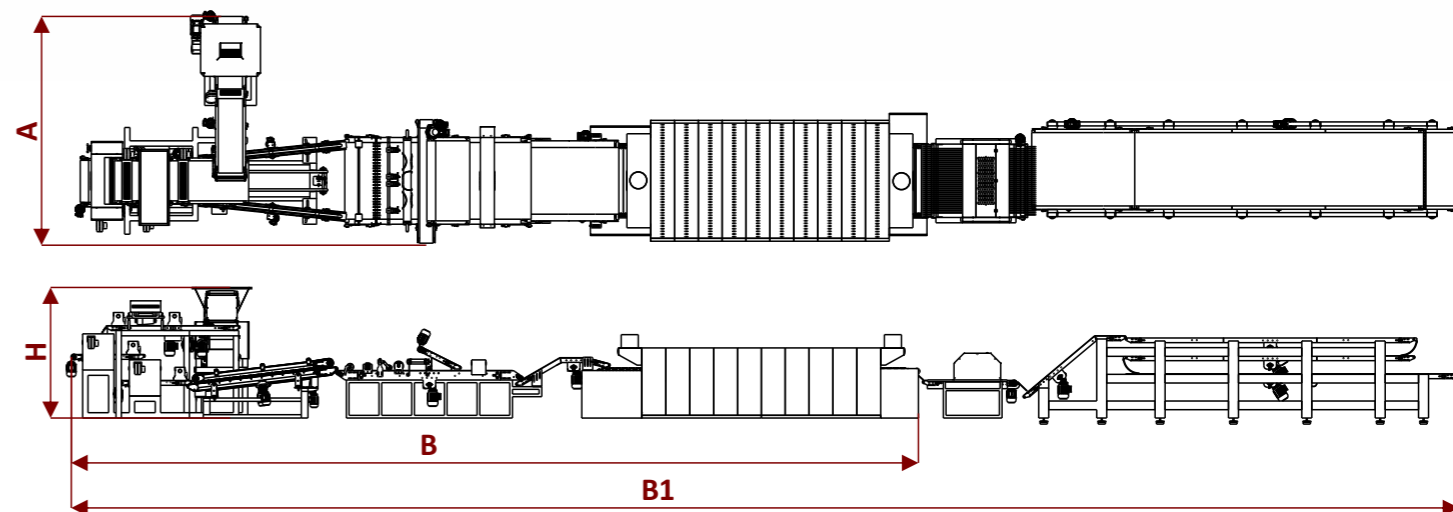
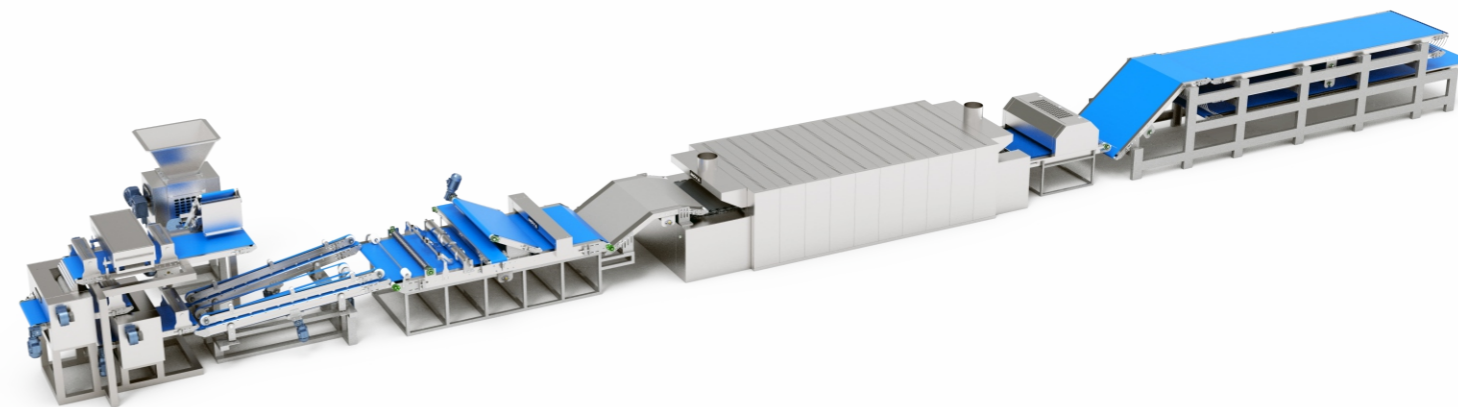
For a Delicious Taste


LAVASH BREAD LINE


Линии по производству лаваша

U-LVS 2500

CE TSE
unibake
.com.tr



 Lavash line can cut, bake and cool the dough to the desired size. The product has all stages from dough preparation to baking. Lavash dough is cut to the desired size, baked and left to cool. Finally, it is packaged. The machine works harmlessly and untouched at all these stages. All materials to be used for lavash are suitable for food production. All materials are hygienic. The machine is produced with stainless steel. With the product, you can adjust the thickness as you wish and produce various products by cutting in different sizes with replaceable blades. The product, which is a practical lavash making line, is an integrated system consisting of dough spreading, thinning, stretching, cutting and discarding units, tunnel oven and cooling band. The machine has a stainless-steel body. In addition to its robustness, it promises an easy use to the consumer. It is cost-effective production and consumes minimum power with its waste-free operation feature. The product has a tunnel oven working with gas. It has CE certificate showing that it has been inspected according to the minimum safety, security and environmental protection requirements of the Europe. It has also a GOST certificate which aims to protect consumers. For this reason, it offers a safe and serial lavash production considering the health of the users. The Lavash line has come sections. These consist of 6 sections: the dough spreading unit where the dough is adjusted, the thinning unit, the elongation unit that sizes the dough, the cutting unit that gives the dough a square or round shape, the baking oven conveyor operating with natural gas or LPG, and the resting and cooling unit.

 Благодаря материалам, используемым при производстве, она не ржавеет и легко моется. С нашей машиной лаваш производится в гигиенических условиях, без контакта с руками. Продукт сертифицирован и имеет 2-летнюю гарантию. Линия для производства лаваша от UNIBAKE способна нарезать, выпекать и охлаждать тесто в нужных размерах. Наш продукт включает в себя все этапы от приготовления теста до выпекания. Тесто для лаваша нарезается по нужным размерам, затем запекается и остужается и в конце процесса упаковывается. Машина работает безопасно и без контакта с руками на всех этапах производства. Все используемые для лаваша материалы выбраны с учетом их пригодности для пищевого производства и обладают высокой степенью гигиеничности. Примером является то, что машина изготовлена из нержавеющей стали. Машина позволяет настроить тесто на нужную толщину. С помощью сменных лезвий можно получить продукты различных размеров. Практичная линия по производству лаваша представляет собой целую систему, состоящую из раскатки теста, утончения, растягивания, нарезки, сортировки отходов, туннельной печи и охлаждающей ленты. Машина имеет нержавеющий стальной корпус. Наши изделия обещают потребителю простоту использования наряду с надежностью. Они экономичны и обеспечивают минимальное потребление благодаря отсутствию отходов. Наш продукт оснащен чувствительной туннельной печью, работающей на газе. Имеет сертификат CE, что подтверждает его соответствие европейским стандартам максимальной безопасности, защиты и охраны окружающей среды. Также он обладает сертификатом ГОСТ, который гарантирует защиту потребителя. Поэтому наш продукт обеспечивает безопасное и эффективное производство лаваша с учетом здоровья пользователей. Линия для производства лаваша включает в себя несколько машинных отделений: Это 6 секций: секция для раскатки теста, где происходит его разравнивание, секция для утончения теста, секция для растягивания, придающее тесту нужные размеры, секция для резки, придающее тесту квадратную или круглую форму, конвейер печи, работающий на природном или сжиженном газе, а также секция для охлаждения.



Технические характеристики Technical Specifications		U-LVS2500
Емкость Capacity	шт/час Pcs/Hour	1000 - 3500
Motor Gücü Мощность двигателя	kW	16 kW 380V 50-60 Hz
Рабочий диапазон Working range	Ømm	200 - 250 - 300 - 350
Electrical Oven Power Мощность электрической духовки	kW	120 kW 380v 50-60 Hz
Ширина (A) Width (A)	mm	3.400
Длина (B) Lenght (B)	mm	12.700
Длина (B1) Lenght (B1)	mm	20.000
Высота(H) Height (H)	mm	1.950
Масса Weight	kg	5.700

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

Akasya Sanayi Sitesi Fevziçakmak Mh Şehit Atilla Demirelli Caddesi No 2 Karatay Konya Türkiye