



DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI ROTARY RACK OVEN

Su Giriş Hortumu
1/2" (13x23) - Boy: 140 cm
Water Entrance Pipe
1/2" (13x23) - Length: 140 cm

Su Girişi
Küresel Vana 1/2" ve
1/2" Hortum Ucu ile sonlandırılmış.
(Yerden 230 cm)
Not: Küresel Vana tesisatın uygun
bir yerine monte edilecektir.
Water inlet
Ball Valve 1/2" is connected with
1/2" Pipe Tip (From ground 230 cm)
Not: Ball Valve will be montaged
in to suitable position of installation

Kollektör (Su Dağıtıcısı)
Collector (Water Dispenser)

Doğalgaz Girişi 3/4" Yandan Girişli
Gaz bağlantı basıncı: 50-300 mbar
Brulör Tipi ve ısı güç bilgileri
tabloda yer almaktadır.
Natural Gas Entry 3/4" Behind Entry
Gas Coupling Pressure : 50-300 mbar
Burner Type and heat power information
is located on the table.

Atık su tahliye 2 mt 3/4" (19x30) lik
ısıya dayanıklı sonrası pvc boru
Waste water drain 2 mt 3/4" (19x30)
heat resistive after pvc pipe

Tahliye Hortumu
(25x35) - Boy: 200 cm
Evacuation Hose
(25x35) - Length: 200 cm

Tahliye Deposu
Disposal Tank
Su Tahliye Girişi
1" Hortum Ucu
Water Disposal
Entrance
1" Pipe Tip

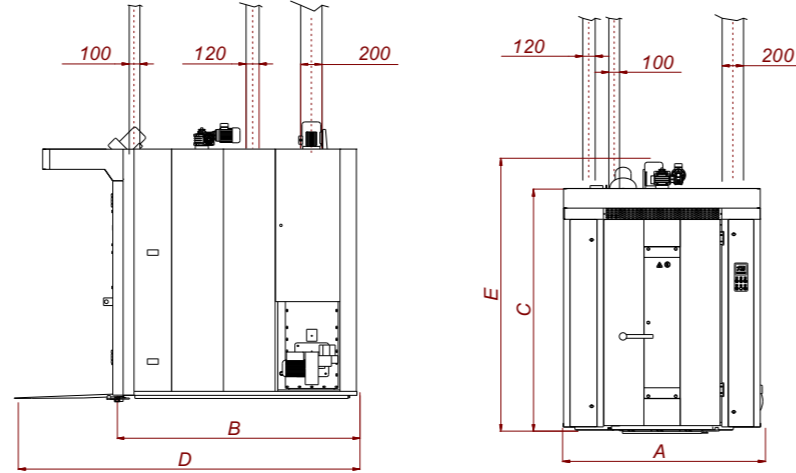
Su Tahliye Çıkışı
3/4" Hortum Ucu
Water Disposal Exit
3/4" Hortum Ucu

Baca Çıkışı Çap Ölçüsü Ø190 mm
Chimney Output Diameter
Measure is Ø190 mm

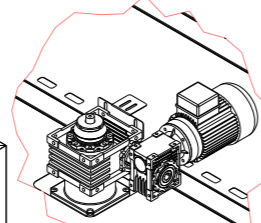
Sirkülasyon Fan Grubu
Circulation Fan Group

Aspiratör Çıkışı FD100-150-200
Çap Ölçüsü Ø200 mm
Suction Hood Output FD100-150-200
Diameter Measure Ø200 mm

Üstten Girişli
Şebeke : 380 V 50 Hz
Toplam Elektrik gücü 4.2 kW
Kablo :5x2,5 mm² NYAF
kablo ile cihaz enerjilendirilecek
3x20A Sigorta
Top Entry
Voltage : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power 4.2 kW
Cable :5x2,5 mm² with NYAF cable
device will be energized
3x20A Fuse

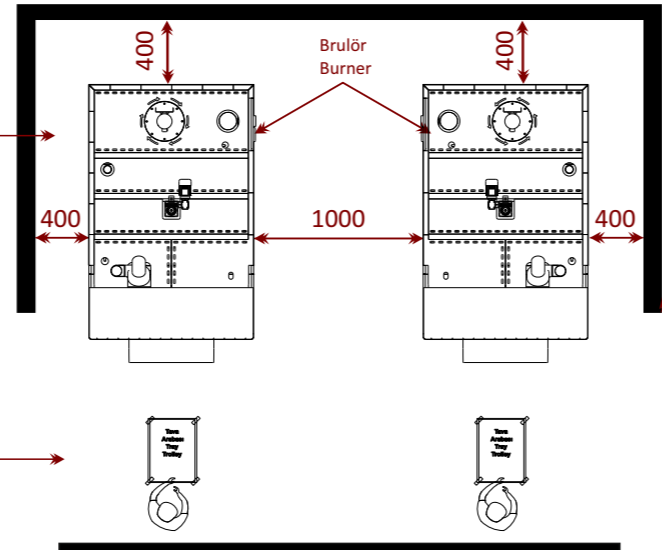


Döndürme grubunda dişli sistemi
kullanılmamakta olup,
redüktörlü ve tork limitörlü 1400 d/d yeni
nesil motor kullanılmaktadır.
Gearbox system is not used in rotating
group and new generation 1400 rpm motor
with gear box and torque limiter is used.



Fırın ile duvar arasında en az
40cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and
wall should be atleast 40cm

Fırın ile duvar arasında en az
200cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and
wall should be atleast 200cm

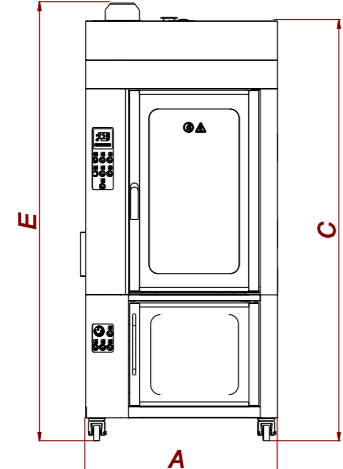
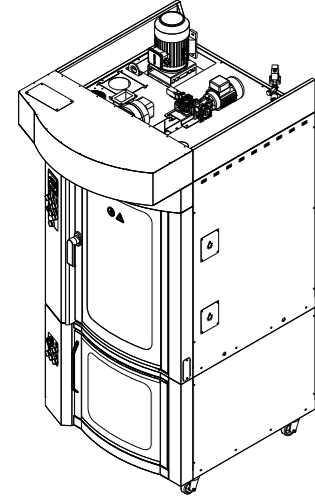


Duvar
Wall

MODEL	U-DF 50	U-DF 10 0	U-DF 100 H	U-DF 150
Kapasite (kg hamur / 8 saat) Capacity (kg dough / 8 hours)	700	1000	1200	2000
Kapasite Hesabı Capacity Calculation Number of TraysXNumber of BreadXNumber of Changes Per HourXHow many hours will Work = Capacity of Bread	Tepsi SayısıXEkmek SayısıXSaatteki Değişirme SayısıXKaç Saat Çalışacağı = Ekmek Kapasitesi			
Pişirme Alanı (m ²) Baking Surface (m ²)	4,2	5,2/6,2	7,6/8,6	11,2/13,6
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Trays (pcs)	12	11 -- 13	14 -- 18	14 -- 16 -- 18
Tepsi Ebadı (mm) Size of Tray (mm)	530 x 650	600 x 800	600 x 800	750 x 1040 / 740 x 1000 800 x 1000
Tavalar Arası Mesafe (mm) Space Between the Trays (mm)	114 -- 90			
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1265	1615	1615	1880
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1630	1910	1910	2255
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1860	1945	2250	2250
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	2260	2680	2680	3170
Max. Yükseklik - E (mm) Max. Height - E (mm)	2000	2230	2550	2550
Fırın İçin Min. Kapı Boyutları (mm) Min. Door Dimensions for Oven (mm)	1300 x 2000	1800 x 2100	1800 x 2500	2100 x 2500
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	2,7	2,7	4,2	4,2
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (m ³ /saat) Average Consumption (8 hours) (m ³ /hours)	3,6	4,1	5,47	7,27
Isıl Güç (Kcal / saat) / (kw) Thermal Power (Kcal / saat) / (kw)	32.000 / 38	45.000 / 52	60.000 / 70	80.000 / 93
Brulör Modeli (Riello) Burner Model (Riello)	FS 8	FS 10	FS 10	FS 15
Brulör Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw)	93	116	116	175
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Coupling Pressure (mbar)	50 - 300			
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	1100	1780	2200	2600
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE			
Kontrol Sistemi Control System	Manuel veya Dijital Manual or Digital			
Enerji Kaynakları Source of Energy	Doğalgaz, LPG, Motorin, Fuel Oil, Katı Yakıt Natural Gas, LPG, Diesel, Fuel Oil, Solid Fuel			



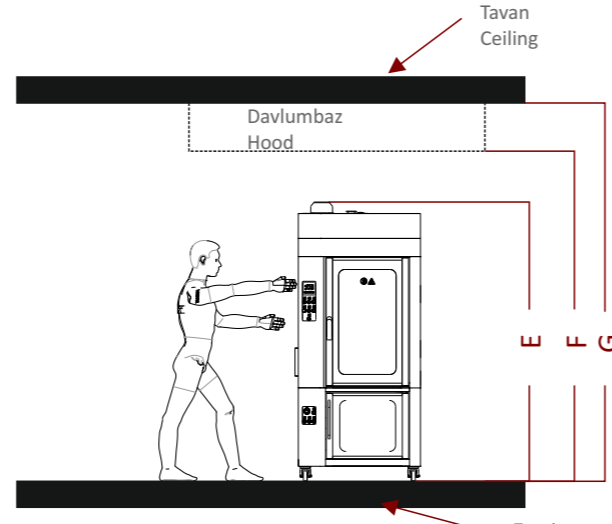
DÖNERLİ KONVEKSİYONEL FIRIN ROTARY CONVECTION OVEN



Atık Su Gideri Bağlantısı
14 mm Hortum Ucu
Waste Water Connection
14 mm Hose End

3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi
3/4" Clean Water Inlet Pipe

Maya Odası Atık Su Gideri
(Körüklü Hortum)
Yeast Room Waste Water
(Bellows Hose)



Fırın ile duvar arasında en az
40cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and
wall should be atleast 40cm

Fırın ile duvar arasında en az
10cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and
wall should be atleast 10cm

Brülör Baca Çıkışı : Ø100 mm
(Atık gaz çıkışı)
Burner Chimney Output : Ø100 mm
(Exhaust gas outlet)
Double-walled stainless steel chimney

3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi
3/4" Clean Water Inlet Pipe

Klape Baca Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø100 mm
Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm

Buhar Bacaları
Pantolon Baca Şeklinde
Birleştirilebilir.

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.

Aspiratör Buhar Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø100 mm
Suction Hood Output
Diameter Measure Ø100 mm

Doğalgaz Girişi
1/2 " Üstten Girişli
Gaz Bağlantı Basıncı: 21-40mbar

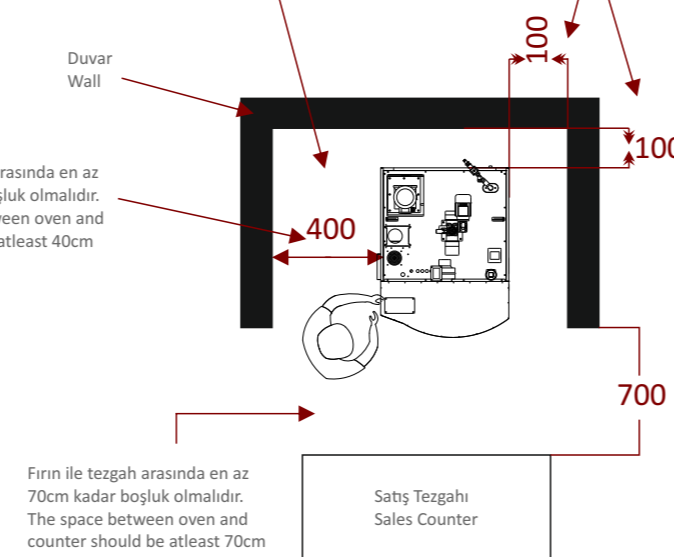
Natural Gas Entry
1/2 " Top entry
Gaz Bağlantı Basıncı: 21-40mbar

Üstten Girişli (DOĞALGAZ MODEL)
Şebeke : 230 V 50 Hz
Pişirme Bölümü Elk. Gücü : 1 kW
Maya Odası Elk. Gücü : 5,1 kW
Toplam Elektrik gücü : 6,1 kW
Kablo: 1 Adet 3x1,5 mm² / 1 Adet 1x6A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta

Top entry (NATURAL GAS MODEL)
Network : 230 V 50 Hz
Roasting Chamber Electrical Power : 1 kW
Electrical Power for Proofing Room : 5,1 kW
Total Electrical Power : 6,1 kW
Cable: 1 Piece 3x1,5 mm² / 1 Piece 1x6A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse

Üstten Girişli (ELEKTRİKLİ MODEL)
Şebeke : 380 V 50 Hz
Pişirme Bölümü Elk. Gücü : 23,1 kW
Maya Odası Elk. Gücü : 5,1 kW
Toplam Elektrik gücü : 28,2 kW
Kablo: 1 Adet 5x6 mm² / 1 Adet 3x40A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta

Top entry (ELECTRICAL MODEL)
Network : 380 V 50 Hz
Roasting Chamber Electrical Power : 23,1 kW
Electrical Power for Proofing Room : 5,1 kW
Total Electrical Power : 28,2 kW
Cable: 1 Piece 5x6 mm² / 1 Piece 3x40A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse



MODEL	U-DP10 E	U-DP10 G	U-DP7 E	U-DP7 G
Pişirme Alanı (m ²) Baking Surface (m ²)	2,4		1,8	
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Trays (pcs)	10		7	
Tepsi Ebadı (mm) Size of Tray (mm)	400 x 600			
Tavalar Arası Mesafe (mm) Space Between the Trays (mm)	85			
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	987	1020	987	1020
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1010			
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	2040		1800	
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1310			
Tepe Yüksekliği - E (mm) Peak Height - E (mm)	2230			
Davlumbaz Altı Min. Çalışma Yüksekliği - F (mm) Min operation height below fume hood - F(mm)	2250			
Min. Tavan Yüksekliği - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm)	2430			
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE	1P + N + PE	3P + N + PE	1P + N + PE
Elektrik Bağlantısı Kablosu Electric Connection Cable	5 x 6mm ²	3 x 1,5mm ²	5 x 4mm ²	3 x 1,5mm ²
Mayalandırma Bağlantısı Kablosu Electrical Connection Cable for Fermentation	3 x 2,5 mm ²			
Pişirme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Roasting Chamber Electrical Power (kw)	23,1	1	13,5	1
Mayalandırma Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Proofing Room (kw)	5,1			
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	14,85 kW/h	1,82 m3/h 3 kW/h	9,85 kW/h	1,10 m3/h 3 kW/h
Isıl Güç (kcal/h)/(kw) Thermal Power (kcal/h) / (kw)	-	20.000 / 24	-	20.000 / 24
Brülör Modeli Burner Model	-	Riello RX28 S/DV H 900T5	-	Riello RX28 S/DV H 900T5
Brülör Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw)	-	32	-	32
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Coupling Pressure (mbar)	-	21 - 40	-	21 - 40
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	479	485	396	405
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electrical	Doğalgaz Natural Gas	Elektrik Electrical	Doğalgaz Natural Gas
Kontrol Sistemi Control System	Manuel veya Dijital Manual or Digital			





ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONEL FIRIN

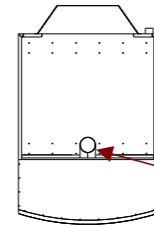
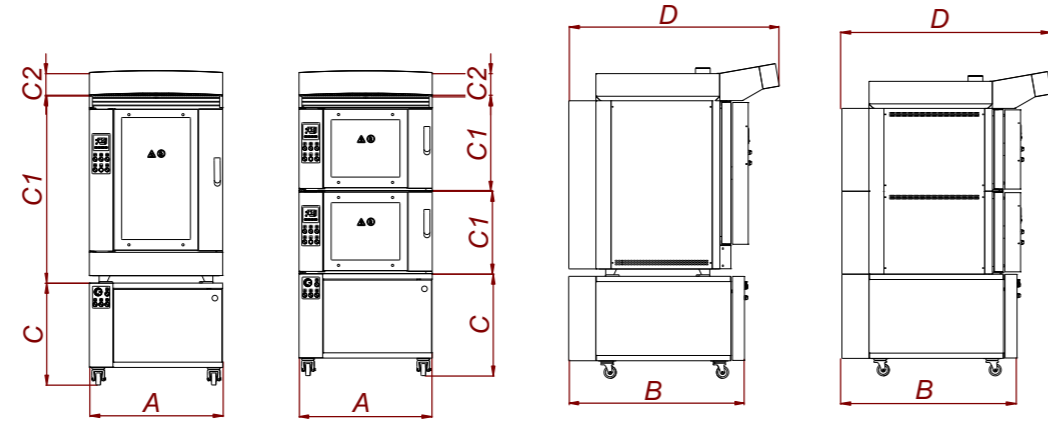
ELECTRICAL CONVECTION OVEN

Klape Baca Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø90 mm
Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø90 mm

3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi
3/4" Clean Water Inlet Pipe

Şebeke : 380 V 50 Hz
U-KF8E) Pişirme Bölümü Elk. Gücü : 15,6 kW
U-KF5E) Pişirme Bölümü Elk. Gücü : 7,8 kW
Maya Odası Elk. Gücü : 3,5 kW
U-KF8E) Kablo : 1 Adet 5x6 mm² / 1 Adet 3x40A Sigorta
U-KF5E) Kablo : 1 Adet 5x4 mm² / 1 Adet 3x25A Sigorta
(Maya Odası) Kablo : 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta

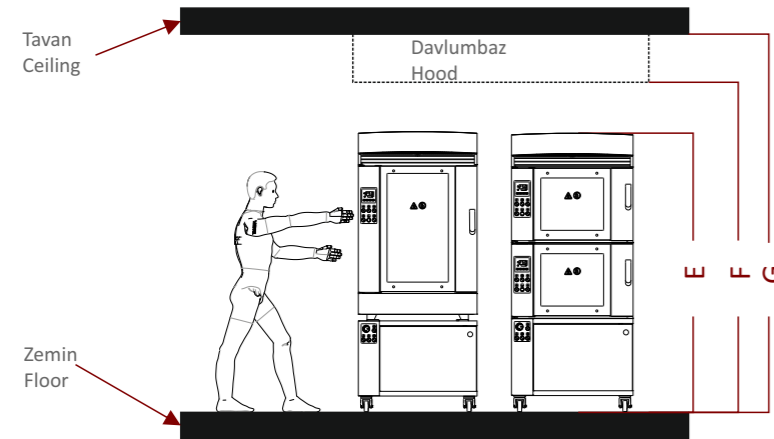
Network : 380 V 50 Hz
U-KF8E) Oven section Elc. Power : 15,6 kW
U-KF5E) Oven section Elc. Power : 7,8 kW
Fermentation Cab. Elc. Power : 3,5 kW
U-KF8E) Cable : 1 Piece 5x6 mm² / 1 Piece 3x40A Fuse
U-KF5E) Cable : 1 Piece 5x4 mm² / 1 Piece 3x25A Fuse
(Maya Odası) Cable : 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse



Aspiratör Buhar Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø100 mm
Suction Hood Output
Diameter Measure Ø100 mm

Fırın ile duvar arasında en az 40cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and wall should be atleast 40cm

Fırın ile duvar arasında en az 10cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and wall should be atleast 10cm



Fırın ile duvar arasında en az 40cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and wall should be atleast 40cm

Duvar
Wall

Fırın ile duvar arasında en az 40cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and wall should be atleast 40cm

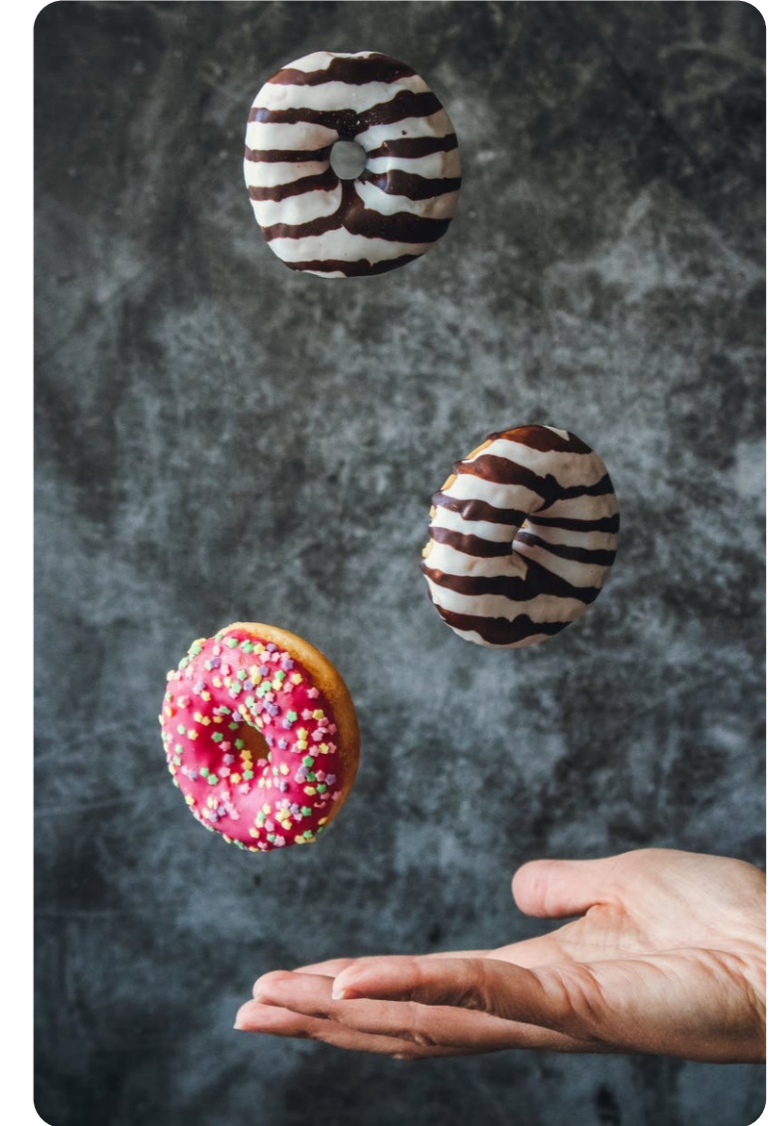
Fırın ile tezgah arasında en az 70cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and counter should be atleast 70cm

Satış Tezgahı
Sales Counter

MODEL	U-KF8 E	U-KF 5+5
Piştirme Alanı (m ²) Baking Surface (m ²)	1,9	1,2 + 1,2
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Trays (pcs)	8	5+5
Tepsi Ebadı (mm) Size of Tray (mm)	400 x 600	
Tavalar Arası Mesafe (mm) Space Between the Trays (mm)	95	85
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	885	
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1075	
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1360	
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	675	
Yükseklik - C1 (mm) Height - C1 (mm)	1190	580
Yükseklik - C2 (mm) Height - C2 (mm)	150	
Tepe Yüksekliği - E (mm) Peak Height - E (mm)	1950	2050
Davlumbaz Altı Min. Çalışma Yüksekliği - F (mm) Min operation height below fume hood- F(mm)	2150	2250
Min. Tavan Yüksekliği - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm)	2350	2450
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE	
Elektrik Bağlantısı Kablosu Electric Connection Cable	5 x 6 mm ²	5 x 4 mm ² + 5 x 4 mm ²
Mayalandırma Bağlantısı Kablosu Electrical Connection Cable for Fermentation	3 x 2,5 mm ²	
Piştirme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Roasting Chamber Electrical Power (kw)	11,6	5,8 + 5,8
Mayalandırma Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Proofing Room (kw)	3,6	3,6
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	10,85 kW/h	5,4 kW/h + 5,4 kW/h
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	385	455
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electrical	
Kontrol Sistemi Control System	Manuel veya Dijital Manual or Digital	

UNIBAKE


BAKERY EQUIPMENTS




U-KF 4 E

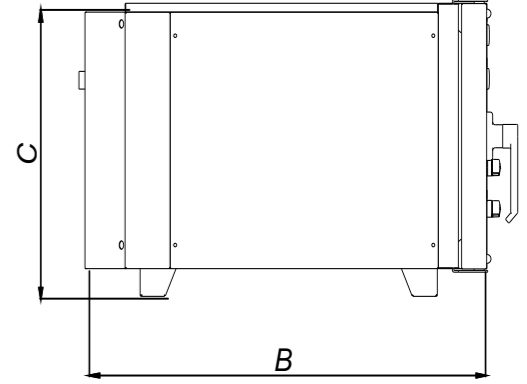
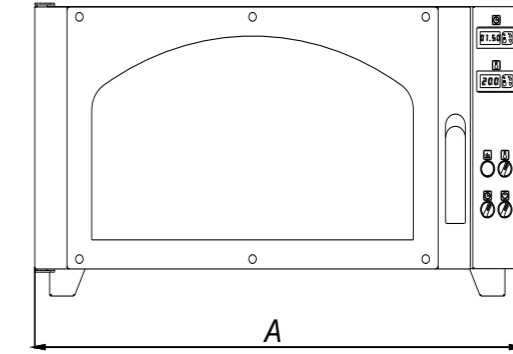
ELEKTRİKLİ SETÜSTÜ KONVEKSİYONEL FIRIN ELECTRICAL CONVECTION OVEN



 The convection oven is particularly suitable for baking of pastry products, gastronomy products and big or small breads. It is useful for confectioners, restaurants and hotels. Heat distribution on the product is obtained through the forced circulation of heated air, by means of fans. At the bottom of the oven there is a fermentation cabinet for the yeast having dough. This oven has a very good uniformity of baking and vaporizer placed inside the baking chamber. High quality insulation ensures energy saving.

 Konveksiyonlu fırın özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta börek, sandviç ekmeğin üretimi için tasarlanmıştır. İçerisinde bulunan iki adet fan yardımıyla sıcak hava dolaşımı sağlanır ve tüm hacime homojen olarak yayılır. Alt kısımda bulunan bölmede mayalı ürünler için uygun nemli ortam sağlayan donanımlar mevcuttur. Tamamen paslanmaz çelik sacdan imal edilmiştir. İyi bir ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlanmıştır.

MODEL	U-KF4 E
Piştirme Alanı (m ²) Baking Surface (m ²)	0,96
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Trays (pcs)	4
Tepsi Ebadı (mm) Size of Tray (mm)	400 x 600
Tavalar Arası Mesafe (mm) Space Between the Trays (mm)	80
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	980
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	800
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	500
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	1P + N + PE
Elektrik Bağlantısı Kablosu Electric Connection Cable	3 x 2,5 mm ²
Piştirme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Roasting Chamber Electrical Power (kw)	5,7
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	4,2
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	90
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electrical
Kontrol Sistemi Control System	Manuel veya Dijital Manual or Digital

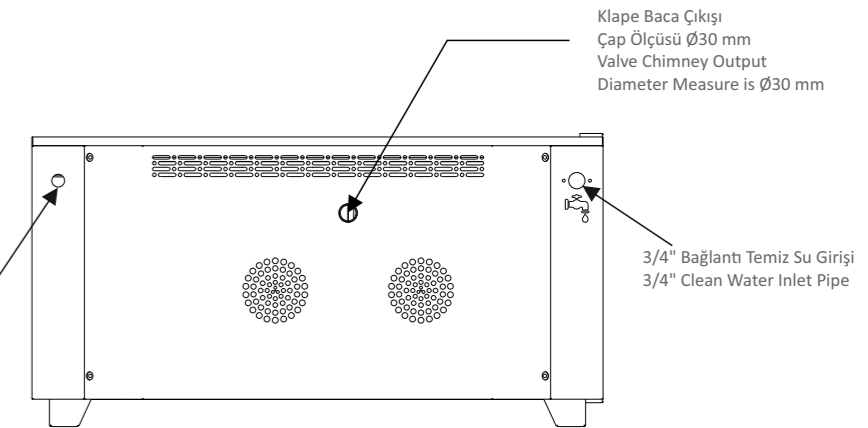


Şebeke : 380 V 50 Hz
Elektrik gücü : 7,8 kW
Kablo : 5 x 2,5 mm²
Elektrik Bağlantısı: 1 Adet 3x16A Sigorta

Network : 380 V 50 Hz
Electrical Power : 7,8 kW
Cable : 5 x 2,5 mm²
Electrical Connection : 1 Piece 3x16A Fuse

Şebeke : 220 V 50 Hz
Elektrik gücü : 7,8 kW
Kablo : 3 x 2,5 mm²
Elektrik Bağlantısı: 1 Adet 3x16A Sigorta

Network : 220 V 50 Hz
Electrical Power : 7,8 kW
Cable : 3 x 2,5 mm²
Electrical Connection : 1 Piece 3x16A Fuse

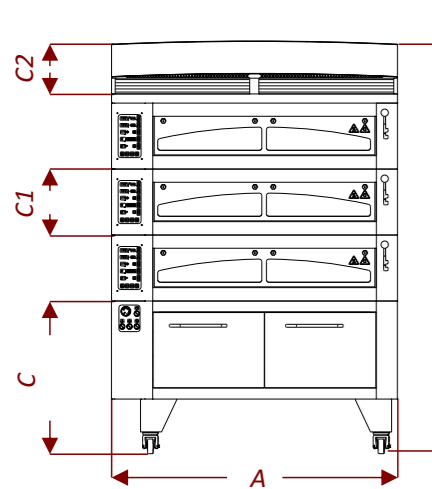




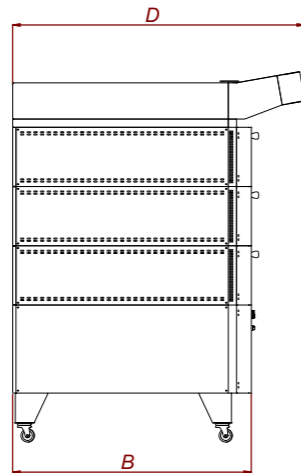
ELEKTRİKLİ KATLI UNLU MAMULLER VE PASTA FIRINI ELECTRICAL DECK IN-STORE BAKERY AND PASTRY OVEN

UNIBAKE

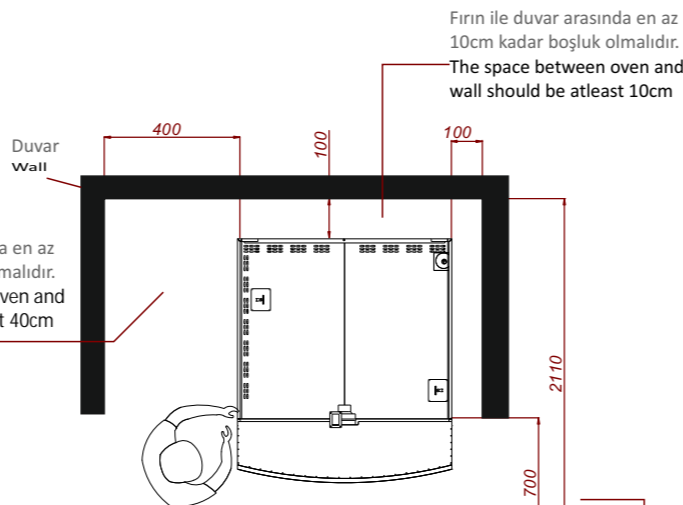
BAKERY EQUIPMENTS



1 Katlı Max. Yükseklik : 1390
2 Katlı Max. Yükseklik : 1720
3 Katlı Max. Yükseklik : 2050
4 Katlı Max. Yükseklik : 2380
First Storey Max. Height : 1390
Second Storey Max. Height : 1720
Third Storey Max. Height : 2050
Four Storey Max. Height : 2380



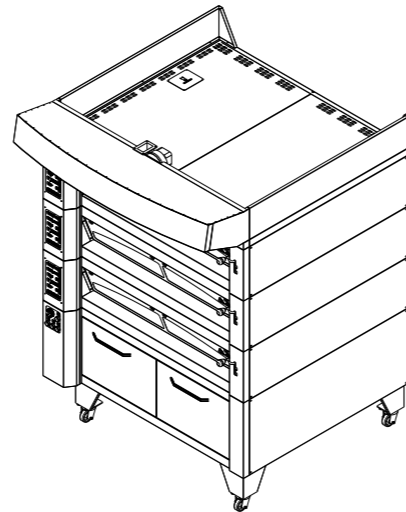
Fırın ile duvar arasında en az 40cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and wall should be atleast 40cm



Fırın ile duvar arasında en az 10cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and wall should be atleast 10cm

Satış Tezgahı
Sales Counter

Fırın ile tezgah arasında en az 70cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and counter should be atleast 70cm



Fırın Elektrik Gücü (1 Kat) (kW) : 9,8
Maya Odası Elektrik Gücü (kW) : 3,5
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 13,3
Kablo: 1 Adet 5x2,5 mm² / 1 Adet 3x25A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta (Maya Odası)

Fırın Elektrik Gücü (2 Kat) (kW) : 19,6
Maya Odası Elektrik Gücü (kW) : 3,5
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 23,1
Kablo: 2 Adet 5x2,5 mm² / 2 Adet 3x25A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta (Maya Odası)

Fırın Elektrik Gücü (3 Kat) (kW) : 29,4
Maya Odası Elektrik Gücü (kW) : 3,5
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 32,9
Kablo: 3 Adet 5x2,5 mm² / 3 Adet 3x25A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta (Maya Odası)

Fırın Elektrik Gücü (4 Kat) (kW) : 39,2
Maya Odası Elektrik Gücü (kW) : 3,5
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 42,7
Kablo: 4 Adet 5x2,5 mm² / 4 Adet 3x25A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta (Maya Odası)

Oven Electrical Power (1 Floor) (kW) : 9,8
Yeasting Chamber Electrical Power (kW) : 3,5
Total Electrical Power (kW) : 13,3
Cable: 1 Piece 5x2,5 mm² / 1 Piece 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)

Oven Electrical Power (2 Floor) (kW) : 19,6
Yeasting Chamber Electrical Power (kW) : 3,5
Total Electrical Power (kW) : 23,1
Cable: 2 Pieces 5x2,5 mm² / 2 Pieces 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)

Oven Electrical Power (3 Floor) (kW) : 29,4
Yeasting Chamber Electrical Power (kW) : 3,5
Total Electrical Power (kW) : 32,9
Cable: 3 Pieces 5x2,5 mm² / 3 Pieces 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)

Oven Electrical Power (4 Floor) (kW) : 39,2
Yeasting Chamber Electrical Power (kW) : 3,5
Total Electrical Power (kW) : 42,7
Cable: 4 Pieces 5x2,5 mm² / 4 Pieces 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)

MODEL	U-EKF 45	U-EKF 90	U-EKF 120	U-EKF 200
Pişirme Alanı (m ²) Baking Surface (m ²)	0,67	1,08	1,44	2,4
Fırın İç Genişliği (mm) Inner Width of Oven (mm)	780	1230		
Fırın İç Derinliği (mm) Inner Depth of Oven (mm)	930	930	1230	2000
Fırın İç Yüksekliği / Kat Giriş Yüksekliği (mm) Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm)	215 / 195			
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1100	1560		
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1360	1360	1650	2420
Yükseklik - C (mm) (Tekerlekli) Height - C (mm) (Wheeled)	830			
Yükseklik - C1 (mm) (Tekerlekli) Height - C1 (mm) (Wheeled)	360			
Yükseklik - C2 (mm) (Tekerlekli) Height - C2 (mm) (Wheeled)	270			
Elektrik gücü her kat için (kW) Electrical power for each deck (kW)	6+2	10+2	14+3	20+6
Elektrik Bağlantısı Kablosu Electric Connection Cable	5 x 4mm ²	5 x 4mm ²	5 x 6mm ²	5 x 10mm ²
Mayalandırma Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Proofing Room (kw)	6,7			
Mayalandırma Bağlantısı Kablosu Electrical Connection Cable for Fermentation	3 x 2,5 mm ²			
Rezistans Tipi / Rezistans Adeti Resistance Type / Number of Resistances	BORU TİPİ (INCOLOY) / PIPE TYPE (INCOLOY)			
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	4,6	5,8	8,1	11,3
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	150	260	315	425
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE			
Kontrol Sistemi Control System	Manuel veya Dijital Manual or Digital			
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electrical			



3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi
3/4" Clean Water Inlet Pipe

Atık su Bağlantısı 1/2"
Waste Water Connection 1/2"

Klape Baca Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø120 mm

Aspiratör Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø120 mm
Suction Hood Output
Diameter Measure Ø120 mm

KOMPAKT FIRIN COMPACT OVEN

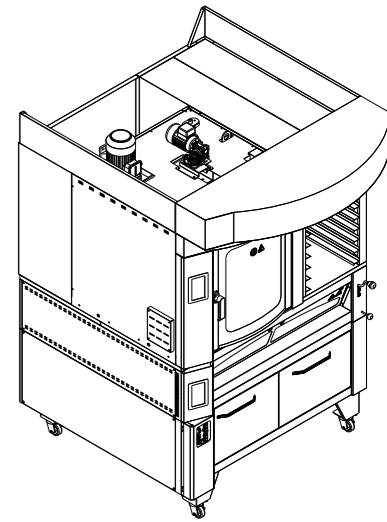
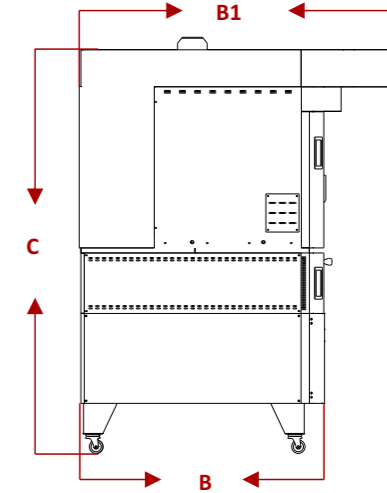
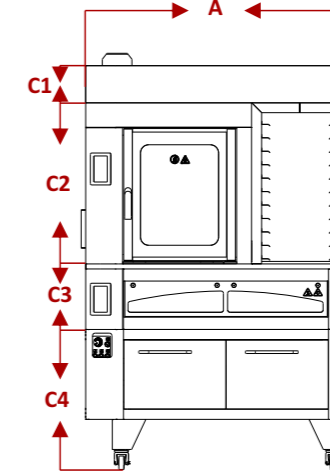


Farklı tipte ürün pişiren pastane ve market sektöründeki müşterilerimizin, talep ve beklentileri doğrultusunda üretilmiş olan Kompakt Fırın; konveksiyonlu fırın ve mini katlı fırını tek bir makine şeklinde bir araya getirmiştir. Yeni ürünümüz sayesinde müşterilerimiz, işletme maliyetlerini azalttığı gibi, iş yeri ve müşteri satış alanından da maksimum verim elde etmektedir. Dokunmatik ve manuel kontrol pano seçeneklerine sahiptir. Üstte 40x60 cm ölçülerindeki 7 tepsi kapasiteli Dönerli konveksiyonlu fırın, altta ise 4 tepsi kapasiteli, tek veya çift katlı taş tabanlı fırından oluşmaktadır. Konveksiyonlu fırın içerisinde bulunan Sirkülasyon fan sistemi sayesinde, ısıtılan hava, kabin içerisinde eşit şekilde dağıtılır. Böylelikle ürünlerin tümünde, eşit pişirme dengesi sağlanmış olur. Doğrudan fanın üzerine püskürtülen su, hızlı bir şekilde buhara dönüşür ve bu sayede ihtiyaç duyulan miktarda buhar, her zaman kolayca üretilebilir. Maya odası ise fırının alt kısmında opsiyonel olarak mevcuttur. İstenirse maya odası yerine paslanmaz sehpa ile de kullanılabilir.



Oven has been designed as a combination of Rotary convection and deck ovens. The oven is very useful for the costumers who produce different sorts of products in patisserie and grocery markets. It affects to decrease the production costs and provide extra space for getting maximum efficiency from narrow areas. Control panel is produced as touch screen or manual type. The 40 x 60 cm trays could be used for both ovens. The capacity of rotary convection oven is 7 trays and 4 trays for deck oven. Heat distribution of convection oven is obtained through the forced circulation of heated air by fans. It ensures a very good uniformity of baking. The water is directly sprayed on the fans so it is easy and quick to supply demanded vapor inside the oven. There is equipment which supply moist environment for fermented products at underside of the oven. Also a stainless-steel stand is available.

MODEL	U-CP 150
Kat bölümü iç genişlik (mm) Floor section interior width (mm)	920
Kat bölümü iç Derinlik (mm) Floor section interior Depth (mm)	1240
Kat bölümü iç Yükseklik (mm) Floor section interior Height (mm)	215
Konveksiyonel bölüm Tepsi sayısı (Adt) Convection section Number of trays (pcs)	7
Konveksiyonel bölüm Tepsi ölçüleri (mm) Convection section Dimensions of trays (mm)	400x600
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1560
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1460
Derinlik - B1 (mm) Depth/Length - B1 (mm)	1860
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	2400
Yükseklik - C1 (mm) Height - C1 (mm)	220
Yükseklik - C2 (mm) Height - C2 (mm)	960
Yükseklik - C3 (mm) Height - C3 (mm)	392
Yükseklik - C4 (mm) Height - C4 (mm)	830
Kat bölümü Elektrik gücü (kW) Floor section electrical power (kW)	10+2
Konveksiyonel bölüm elektrik gücü (kW) Convection Section electrical power (kW)	13,5
Mayalandırma Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Proofing Room (kw)	6,7
Toplam Elektrik gücü (kW) Total Electrical power (kW)	32,2
Makine Ağırlığı (KG) Machine Weight (kg)	426
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electrical
Kontrol Sistemi Control System	Manuel yada Dijital Manual or Digital



COMO ++

COMO ++ELEKTRİKLİ UNLU MAMULLER VE PASTA FIRINI

COMO ++ELECTRICAL BAKERY AND PASTRY OVEN



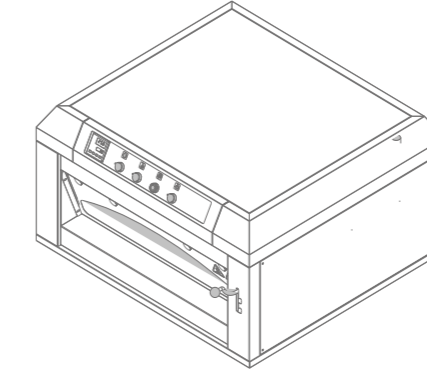
The major specificaon of electrical deck oven is each deck can be operated independently. Temperature and the me of steam can be adjusted for each deck as per the request. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck. For being fermented there is a fermentaon cabinet and its temperature and humidity can be adjusted. It is used with single deck also modular and according to need it can be added extra deck, chimney hood and fermentaon cabinet. It provides low energy consumpon. It can be moved by means of its wheels. The oven can be produced with fixed stand oponally



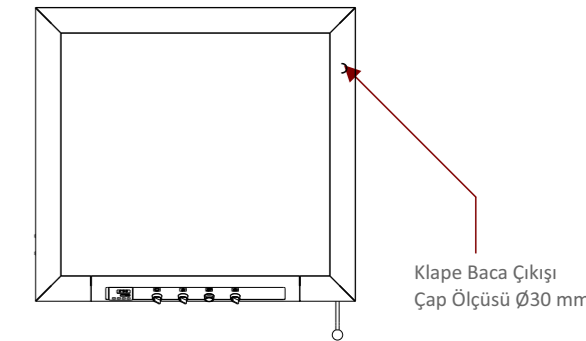
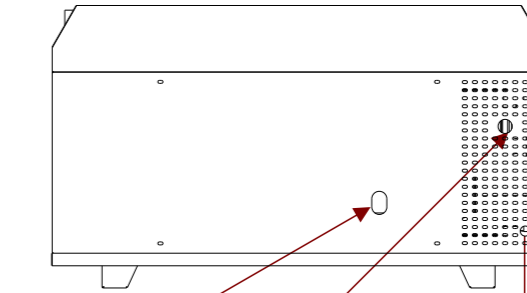
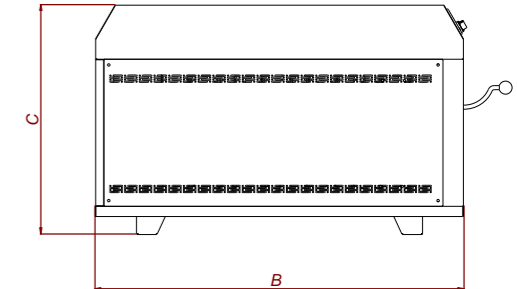
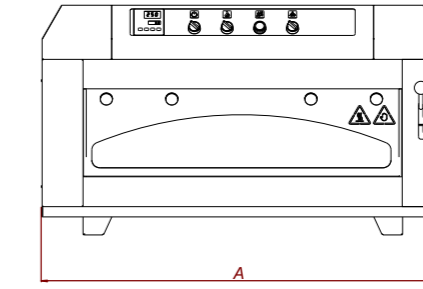
Bu Fırınlar küçük hacimli işletmeler için idealdir. Ancak pizza, baklava, börek, pasta ve kek gibi ürünlerin pişirilmesi amacıyla büyük ölçekli işletmelerde, döner Fırınların yanında ikinci Fırın olarak da konulabilmektedir. Hareketli ve taşınabilir olmasından dolayı, çok kullanışlıdır. İsteğe bağlı olarak çok katlı imal edilebilmektedir. Alt bölümde mayalandırma kabini opsiyonel olarak bulunmaktadır. Her kat, bağımsız olarak 0-300 C arasında taban ve tavan ısıları ayrı ayrı ayarlanabilmektedir. Cam kapaklar ve güçlü aydınlatma sayesinde ürünler hazırlanırken izlenebilir. Özel imal edilmiş taş tabanların ısı tutması maksimum düzeyde olup sektöründeki diğer Fırınlar ile karşılaşmada %40-50 arasında elektrik tasarrufunu gözle gösterir. Sadece elektrikli olarak imal edilmektedir. İsteğe bağlı olarak kumanda paneli manuel veya dijital tipte üremi yapılmaktadır.

* 230 V olarak çalıştırılmadan önce elektriksel tesisatın yeterliliği kontrol edilmelidir. Harici bir sigorta tertibatı ile enerjilendirilmelidir. **Direkt olarak prize bağlanmamalıdır.**

* Sufficiency of electrical installation should be controlled before operating 230 V. It should be powered by external circuit breaker installation. **It should not be connected directly to a plug socket.**



MODEL	COMO ++
Pişirme Alanı (m ²) Baking Surface (m ²)	0,37
Fırın İç Genişliği (mm) Inner Width of Oven (mm)	780
Fırın İç Derinliği (mm) Inner Depth of Oven (mm)	500
Fırın İç Yüksekliği / Kat Giriş Yüksekliği (mm) Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm)	215 / 195
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	980
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	900
Yükseklik - C (mm) (Tekerlekli) Height - C (mm) (Wheeled)	560
Elektrik gücü (kW) Electrical power (kW)	4,3
Elektrik Bağlantısı Kablosu Electric Connection Cable	3 x 2,5 mm ²
Rezistans Tipi / Rezistans Adeti Resistance Type / Number of Resistances	BORU TİPİ (INCOLOY) PIPE TYPE (INCOLOY)
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	1,6
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	90
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	1P + N + PE
Kontrol Sistemi Control System	MANUEL MANUAL
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electrical



Atık su Bağlantısı 1/2"
Waste Water Connection 1/2"

Fırın Elektrik Gücü (1 Kat) (kW) : 5,7
Kablo: 1 Adet 5x2,5 mm² / 1 Adet 3x20A Sigorta

Oven Electrical Power (1 Floor) (kW) : 5,7
Cable: 1 Piece 5x2,5 mm² / 1 Piece 3x20A Fuse

MOBİL BORULU KATLI FIRIN
MOBILE STEAM TUBE OVEN



The Mini steam tube oven is a static oven which means there are no fans to dry out your baked goods. The most important characteristic of this oven is the unique heating system. Heat is supplied by a dense network of closed vapour tubes in which hot steam circulates. The baking chambers on each deck are wrapped by these vapour tubes in and around the entire deck, each steam tube is individually tested and certified at our factory. This unique concept of heating steam tubes provides our customers with low energy consumption, quick temperature recovery and the perfect uniform bake every time. The oven is so energy efficient that after 12 hours of the oven turned off, it still holds 120C. High quality stainless steel is used on the entire outside & inside of the oven for easy cleaning and look. Each deck has its own powerful self-contained high capacity steam system that is ready on demand for artisan breads, bagels and rolls. The AGILIS mini steam tube oven with refractory baking surface is ideal for hearth baking and you can also bake in regular trays. This oven is perfect for all types of products such as breads, rolls, pastries and pizza's.

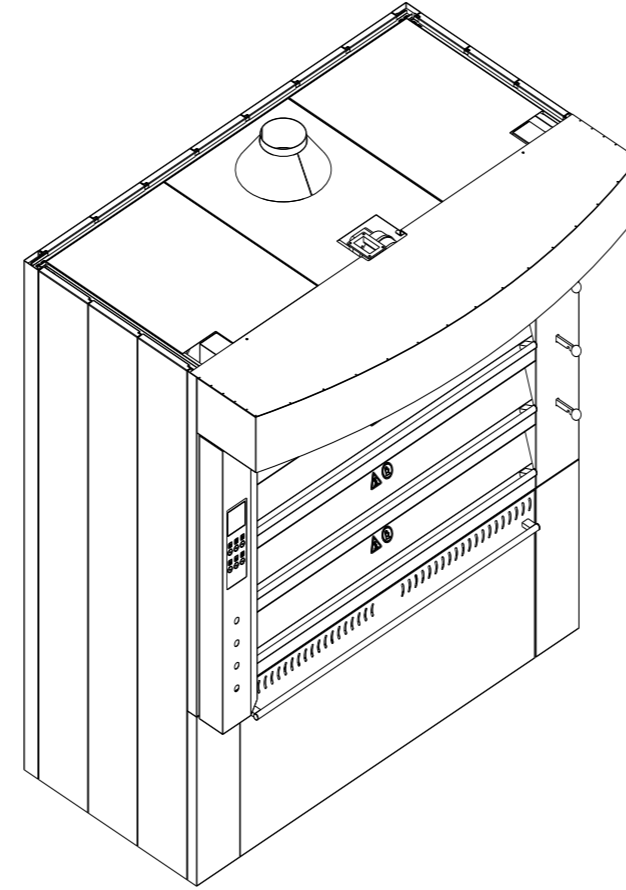
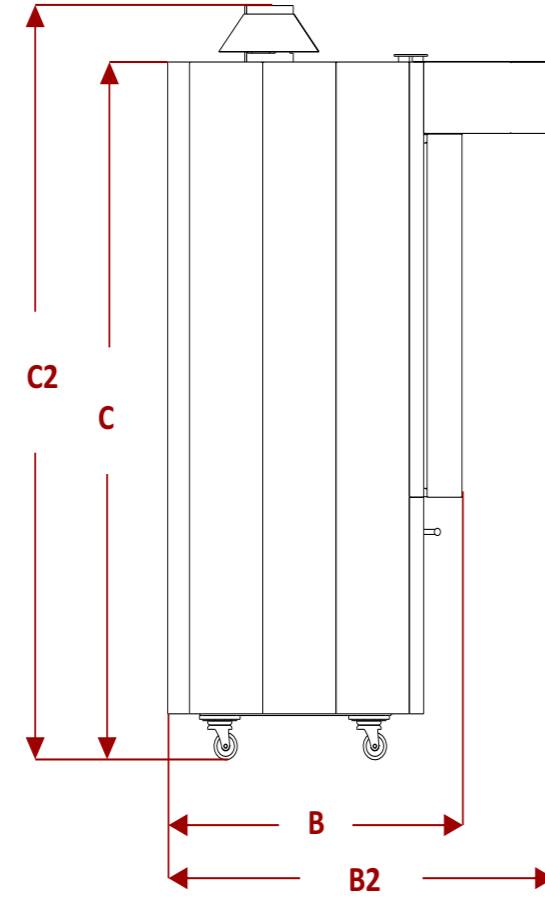
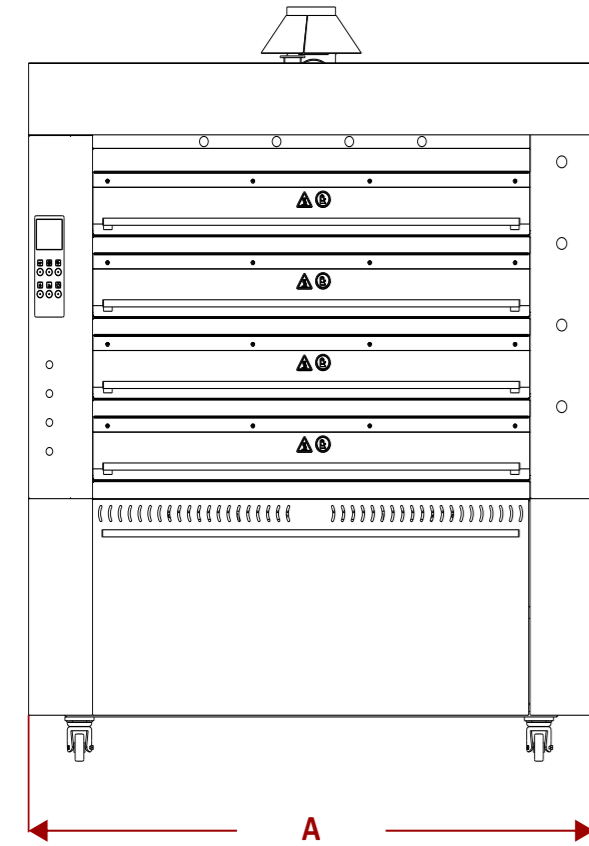


Mobil borulu fırınımız küçük ve orta ölçekli işletmeler için ekmek, simit, poğaç, baklava ve diğer ürünleri pişirmede kullanılır. Mobil borulu katlı fırının en önemli özelliği ısıtma sistemidir. Sıcaklık buharın borular içinde dolaştırılmasıyla sağlanır. Pişirme odaları halka şeklindeki borularla çevrilmiştir. Aynı zamanda odaların taban ve tavanları da yanlamasına geçen borularla ısıtılmaktadır. Boru çapı 21 mm olup yüksek basınca ve ısıya dayanıklı özel malzemeden imal edilmiştir. Bacasız ve tekerlekli olduğu için istenilen yere kolayca taşınabilir. Doğal gaz veya LPG ile çalışır Atmosferik brülör gayet ekonomik ve yakıt tasarrufu sağlar. Bu özel tasarım ve buhar üretme üniteleri sayesinde pişirme dengesi ve ısı dağılımı homojendir. Geniş camı ve aydınlatmaları sayesinde içeride pişen ürün rahatlıkla gözlemlenebilir. De-monte veya montajlı sevk edilebilir.





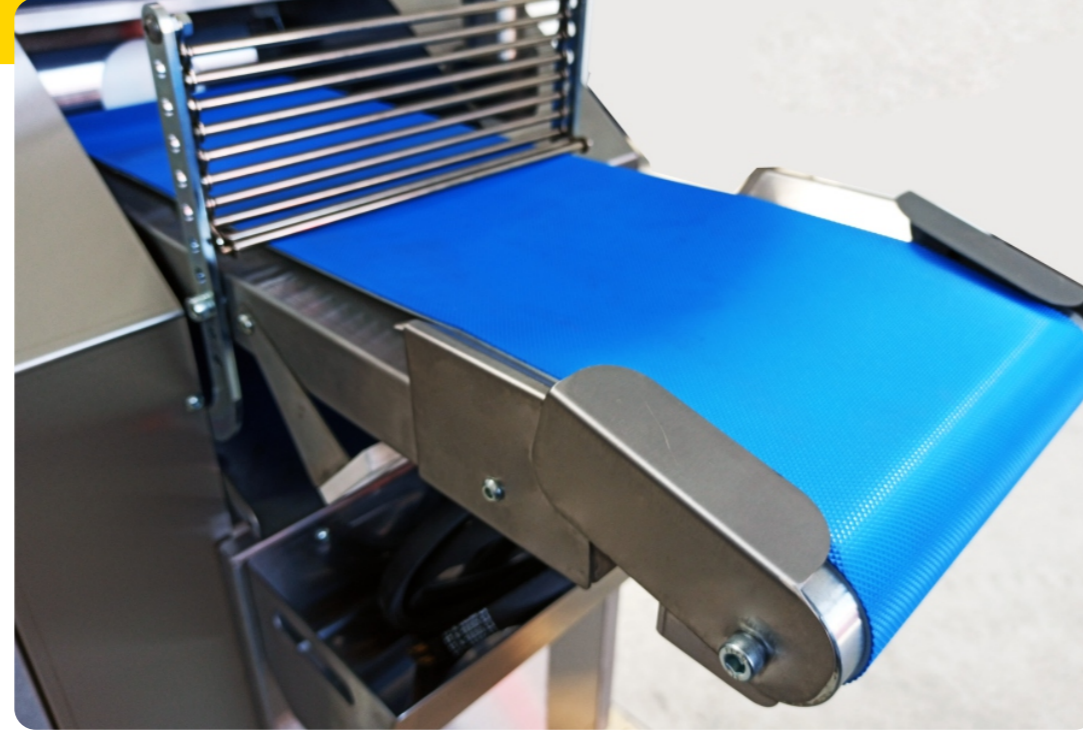
MOBİL BORULU KATLI FIRIN MOBILE STEAM TUBE OVEN



MODEL	U-TO 13	U-TO 25	U-TO 40	U-TO 50
Pişirme Alanı (m ²) Baking Surface (m ²)	1,2	2,5	4	5
Fırın İç Genişliği (mm) Inner Width of Oven (mm)	500	1000	1500	1500
Fırın İç Derinliği (mm) Inner Depth of Oven (mm)	660	635	635	840
Fırın İç Yüksekliği / Kat Giriş Yüksekliği (mm) Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm)	150	150	150	150
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	885	1650	2150	2150
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1085	1085	1085	1285
Yükseklik - C (mm) (Tekerlekli) Height - C (mm) (Wheeled)	1842	1957	1957	1957
Yükseklik - C1 (mm) (Tekerlekli) Height - C1 (mm) (Wheeled)	2050	2175	2175	2175
Elektrik Bağlantısı Kablosu Electric Connection Cable	5x2,5 mm			
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	1100	1300	1500	1850
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	(380VAC 50Hz) 3P + N + PE (1,5kW)			
Isı Kapasitesi (kcal/h) Heat Capacity (kcal/h)	28.000	28.000	34.500	43.000
Maksimum Isı Kapasitesi (°C) Maximum Temperature (°C)	300	300	300	300
Kontrol Sistemi Control System				
Enerji Kaynakları Source of Energy	Doğalgaz / LPG - Natural Gas / LPG			

UVD
1500 - 2500

HAMUR KESME TARTMA MAKİNESİ VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER



Hamur kesme tartma makinesi seri üretim yapan işletmelere hamur işlemede çok büyük yardımcı olup kesme tamburu, emiş pistonu yükseklik ayarlı hamur çıkış bandı sayesinde hamuru sıkıştırılmadan ve yıpratmadan istenilen gramajda el ile keser gibi kesmektedir. Kesme esnasında yağlama sistemi bütün yüzeyleri gıdaya uyumlu yağ ile otomatik olarak yağlamaktadır, böylece makinenin daha uzun ömürlü olması sağlanır. Hamur kesme sistemini temizleme gereği yoktur. Geliştirilmiş filtre sistemi ile yağın içerisine kaçan un, hamur benzeri maddeler piston ve tambura ulaşmalarını engellemektedir böylece makinenin ömrü daha da uzamış ve ekmeçinin üretimi aksamamaktadır. Tekerleri sayesinde kolayca hareket ettirilebilmektedir. Hamur hunisi ve dış kapaklar paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Opsiyonel :

- Dijital gramaj ayar sistemi
- Dokunmatik ekran gramaj ayar sistemi
- Teflon kaplamalı huni
- Hız kontrol cihazı
- Büyük huni (90kg hamur kapasiteli)

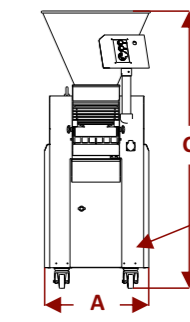
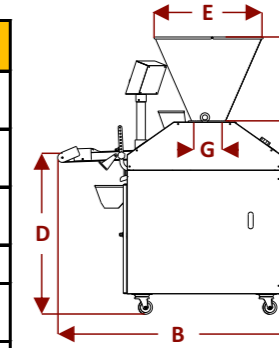


Volumetric dough divider machine, uses the latest system of the dough processing technology, cuts the dough at the requested weight without pressing and harming the dough. All the surfaces contacting the dough are made of stainless steel. It cuts the dough with its weight due to the vacuum generated by piston cylinder movement. The lubrication system is automatically operated. Thus, the machinery is provided to have longer life. All surfaces are lubricated with the oil which is compatible of food. The hopper is made of stainless steel.

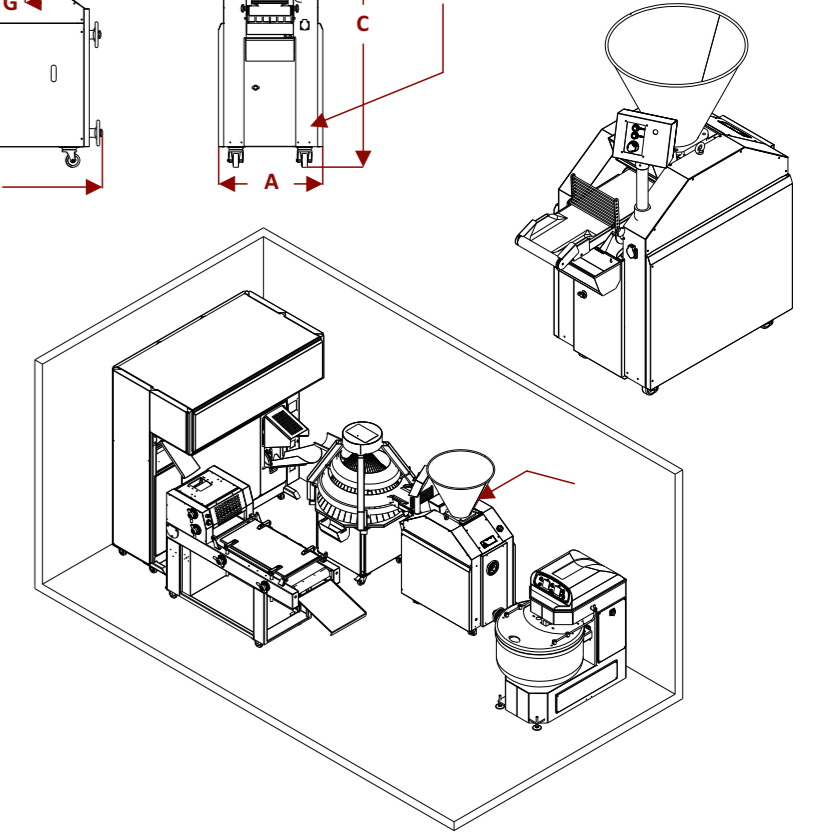
Optional :

- Digital control panel
- Touchscreen control panel
- Hopper with Teflon coated
- Speed controlling device (variator)
- Larger hopper (90kg dough capacity)

MODEL (UNI VD)	60	70	80	90	100	110	130
Kesme Kapasitesi (Adet/Saat) Cutting Capacity (Pcs/Hours)	1000-2000						
Gramaj Aralığı (gr) Grammage Range (gr)	60-150	65-200	70-350	80-400	90-500	100-600	260-900
Bunker Kapasitesi (kg) Hopper Capacity (kg)	650						
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	605						
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1380						
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1610						
Hamur Çıkışı - D (mm) Dough Output - D (mm)	810-1070						
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	1,5						
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	490						
Büyük Bunker Ölçüleri - ExF (mm) Large Bunker Measurements - ExF (mm)	Ø990 x 530 - 170 lt.						
Küçük Bunker Ölçüleri - ExF Small Bunker Scales - ExF (mm)	Ø600 x 500 - 70 lt						
Bunker Alt Çapı G (mm) Bunker Bottom Diameter G (mm)	180						



Toplam Elektrik Gücü (kW) : 1,5
Kablo : 5x1,5 mm²
5x16A Priz
Total Electrical Power (kW) : 1,5
Cable : 5x1,5 mm²
5x16A Plug



U-CR 1000

KONİK ÇEVİRME MAKİNESİ CONICAL ROUNDING MACHINE

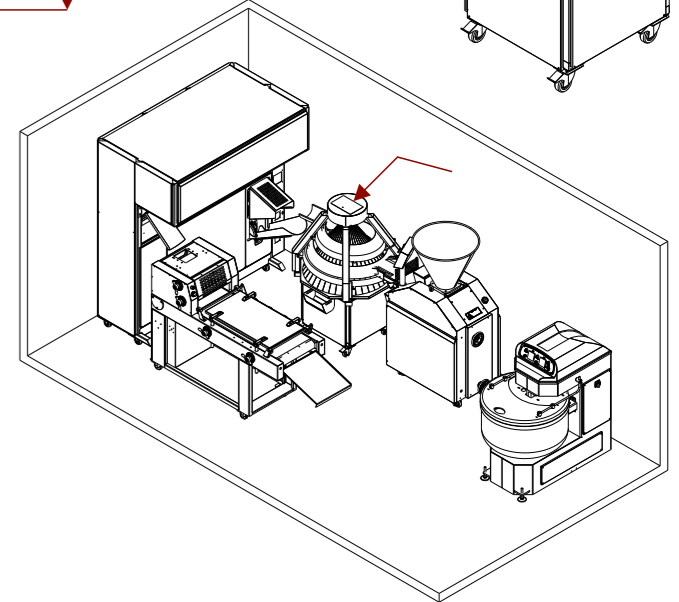
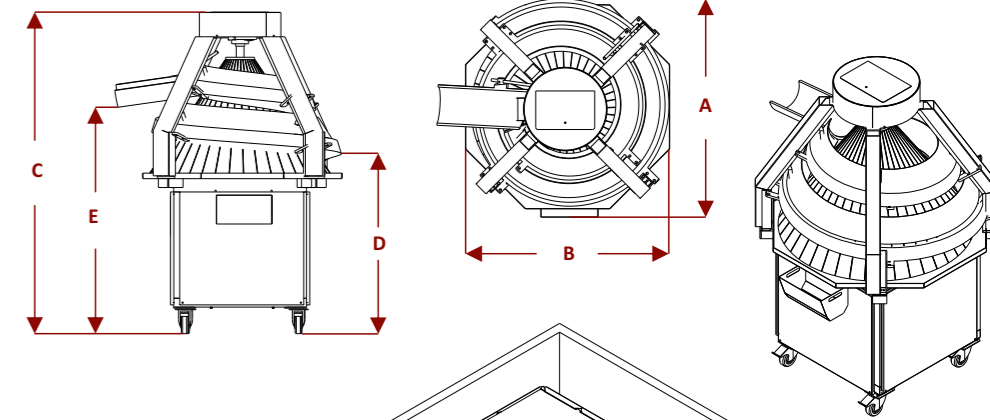


Konik Çevirme Makinesi, alüminyumdan üretilen bir koni ve etrafında spiral şeklinde dolaşan alüminyum kollar sayesinde hamura şekil verir. Kesme-tartma makinesinden gelen hamur, alüminyum giriş oluğuna düşer. Yuvarlama tamburu ve yönlendirici oluklar sayesinde yuvarlak şekil alarak dinlendirme makinesine ulaşır. Bu arada un eleme tertibatıyla hamurun boşaltma oluğuna yapışması önlenir. Havalandırma tertibatı sayesinde de oluklara hava üflenerek hamurun tambura yapışması da önlenmiş olur. Bütün alüminyum aksam isteğe bağlı olarak teflonla kaplanabilir. Standart 50-150 gr ve ayarlanabilen kollarla 80-950 gr hamura şekil veren üç çeşit makine üretilmektedir.



Conic Rounding Machine shapes the dough thanks to a cone made of aluminium and the aluminium sleeves around which spirally move. The dough coming from volumetric dough divider drops into the aluminium input chamber and leading chutes. Meanwhile, the dough is prevented to stick to the dough is prevented to stick on the drum by optionally blowing hot or cold air per request. 3 types of machinery are manufactured; can be as standard weight 50-150 gr or 80 to 950 gr with the help of adjustable mechanism.

MODEL	U-CR 1000	U-CR 100 S	U-CR 1000A
Yuvarlama Kapasitesi (Adet/Saat) Rounding Capacity (Pcs/Hours)	1000 - 2000		
Gramaj Aralığı (gr) Grammage Range (gr)	50-150	100-600	80-950
Unluk Kapasitesi (kg) Capacity of Flour Box (kg)	3	3	1
Hamur Girişi - D (mm) Dough Input - D (mm)	930	930	870
Hamur Çıkışı - E (mm) Dough Output - E (mm)	1040		
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	950	950	1100
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	950	950	1100
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1580	1580	1660
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	1,1		
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	190	195	255
Kol Mekanizmaları Arm Mechanisms	Sabit Kol Fixed Arm	Sabit Kol Fixed Arm	Ayarlanabilir Kol Adjustable Handle
Kol Sayısı / Toplam Uzunluk (mm) Number of arms / Total length (mm)	(10) / (4600)	(10) / (4600)	(10) / (5280)
Teflon Kaplama Özelliği Teflon Coating Feature	Huni Teflon Kaplanabilir Cone Teflon Coating		Huni ve Kollar Teflon Kaplanabilir Cone and Handles Teflon Coating



U-IP

88-152-176-240-328-640

HAMUR DİNLENDİRME MAKİNESİ

INTERMEDIATE PROOFER



Hamur dinlendirme makinesi içerisinde aktarma metoduyla ve ideal zamanlama sayesinde her hamur doğru zamanda askılarda sırayla dolaşır. Bu askılardaki taslar kolayca değişebilmekte hijyenik ve gıdaya uyumlu plastik malzemeden imal edilmektedir. Cam kapaklar sayesinde hamur hareketi kolayca gözlenebilmektedir. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere kolayca hareket ettirilebilir. Bu makine oluşturulan mükemmel senkronizasyon sayesinde kullanıcıya sağ ve sol çıkış alması sağlanmış böylece daha rahat bir çalışma ortamı sunulmuştur. Kumanda panosunda elektriksel hatalara karşı koruma önlemleri alınmıştır. Makine paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Opsiyonel :

- Hız kontrolü
- Mekanik hareketli
- Buhar ünitesi
- UV ışık

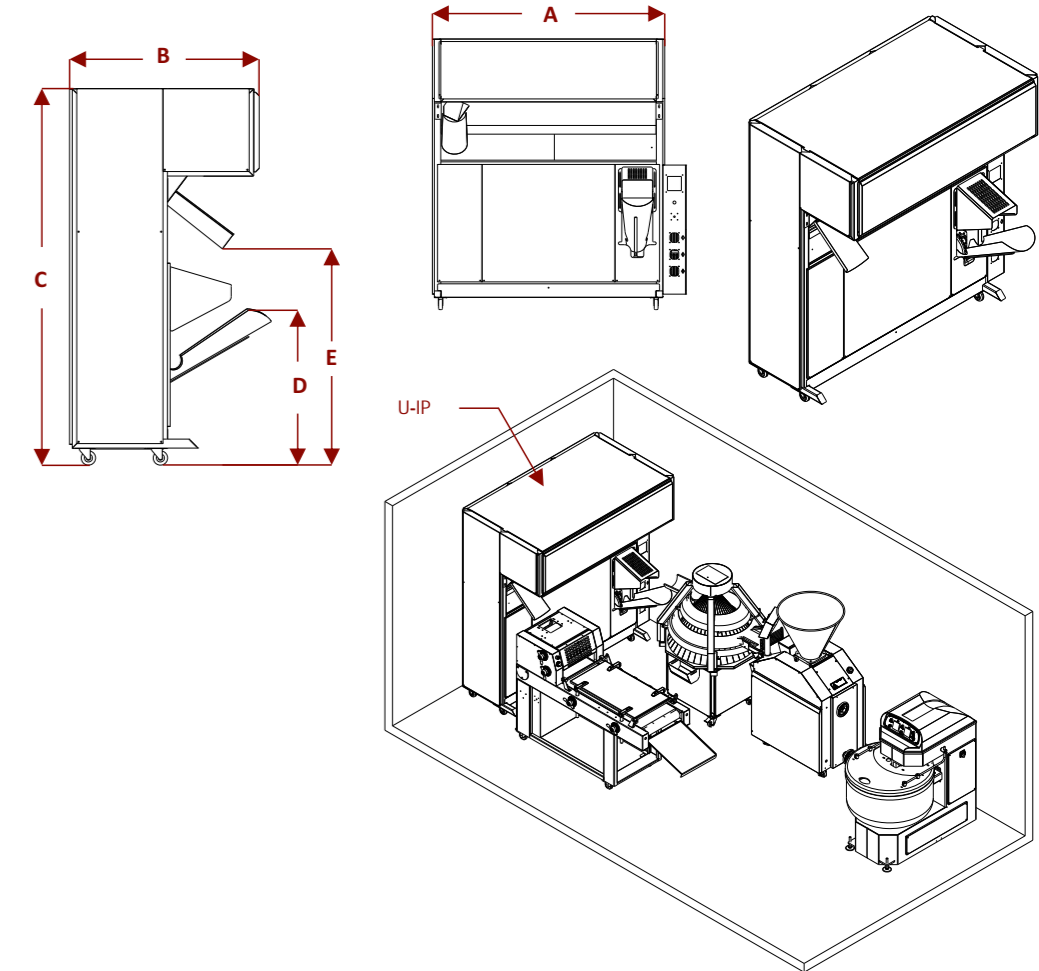


Dough proofing machine is specially designed for the cold and hot climate. Dough is circulated at all of pockets one by one with the transferring method in the machine. This circulation stays 8 minutes in the cold climates and 5 minutes in the hot climates. Right and left outlet is provided due to the fact that the transferring mechanism is adjustable, and thus; an untroubled working environment is ensured. An easy and h cleaning is provided because the conveying nets are plastic and replaceable. They can be moved to any due to their wheels. Some parts of the machine are covered by transparent material to observe the dough. control panel is protected against electrical errors such as missing phases or wrong c made of stainless steel.

Optional :

- Speed controller

MODEL	U-IP-88	U-IP-152	U-IP-176	U-IP-240	U-IP-328	U-IP-640
Tas Adedi (ad) Number of Pockets (pcs)	88	152	176	240	328	640
Hamur Girişi - D (mm) Dough Input - D (mm)	800 - 950					
Hamur Çıkışı - E (mm) Dough Output - E (mm)	1550	1250	1550	1250	1550	1250
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1225	1970	1970	1970	1970	1970
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1075	1075	1075	1550	1550	2150
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	2500	2100	2500	2100	2500	2500
Dinlendirme Süresi (dk) Resting Time (min.)	2 -- 4	3,6 - 7,2	4,2 - 8,4	6 -- 12	8 -- 12	10 -- 18
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	0,37	0,37	0,37	0,37	0,75	1,1
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	400	450	550	550	700	900



UNIBAKE

BAKERY EQUIPMENTS

KLİMATÖR ÜNİTESİ Klimator Unit

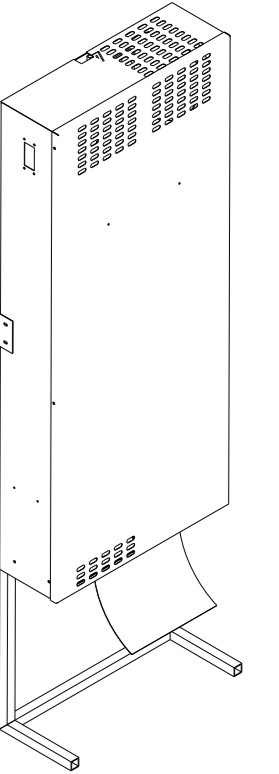
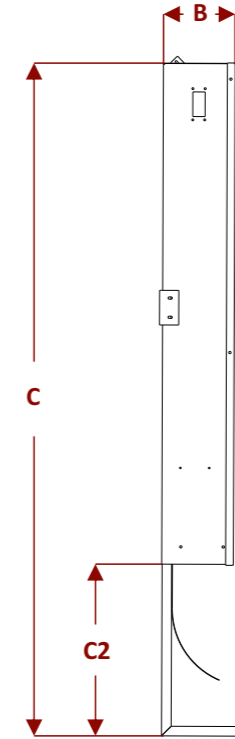


The ideal Solution for the existing climator unit, comes as a plug-in unit, which with advantage can be built into any existing proving chamber. The unit ensures the correct climate and the correct air circulation with an automatic supply of steam and heat attuned to the values that have been set manually. The humidity range is 60-95%, the heating range is 20-50°C. Effective area capacity is 10 m³. Optimum Bread Product Quality The steam system produces the steam electronically. The insulated steam generator with adjustable steam capacity ensures a precise dosage of steam without any after-steam, thereby ensuring uniform proving and optimum bread product quality. A plug-in unit, which only requires supply of water and electricity to be operational, i.e. a unit with minimum installation time and no construction works.



Klima ünitesi, hamur gelişimi için gerekli olan ısı ve nemi oluşturmak için, maya odası içerisinde kullanılan cihazdır. Cihaz üzerinde bulunan sensor sistemi sayesinde, kabin içindeki ısı ve nem sürekli olarak kontrol edilir ve otomatik olarak ayarlanır. Kolay ve güvenli kullanım için, kumanda paneli klima ünitesinin haricinde, maya odasının dış paneline monte edilecek şekilde tasarlanmıştır. Nem aralığı %60-95, ısıtma aralığı 20-70C dir. Etkili alan kapasitesi 10 m³'tür.

MODEL	U-KU 2000
Kapasite (m3/saat) Capacity (m3/h)	10
Nem aralığı (%) Relativehumidity(%)	60 / 90
Isıtma Aralığı (°C) Operating temperature (°C)	0 - 150
Su girişi (inç) Water inlet (inch)	1/2
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	560
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	185
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1750
Yükseklik - C2 (mm) Height - C2 (mm)	445
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	6,5
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	50



U-CR

ENDÜSTRİYEL HAMUR YUVARLAMA MAKİNESİ INDUSTRIAL CONICAL ROUNDER

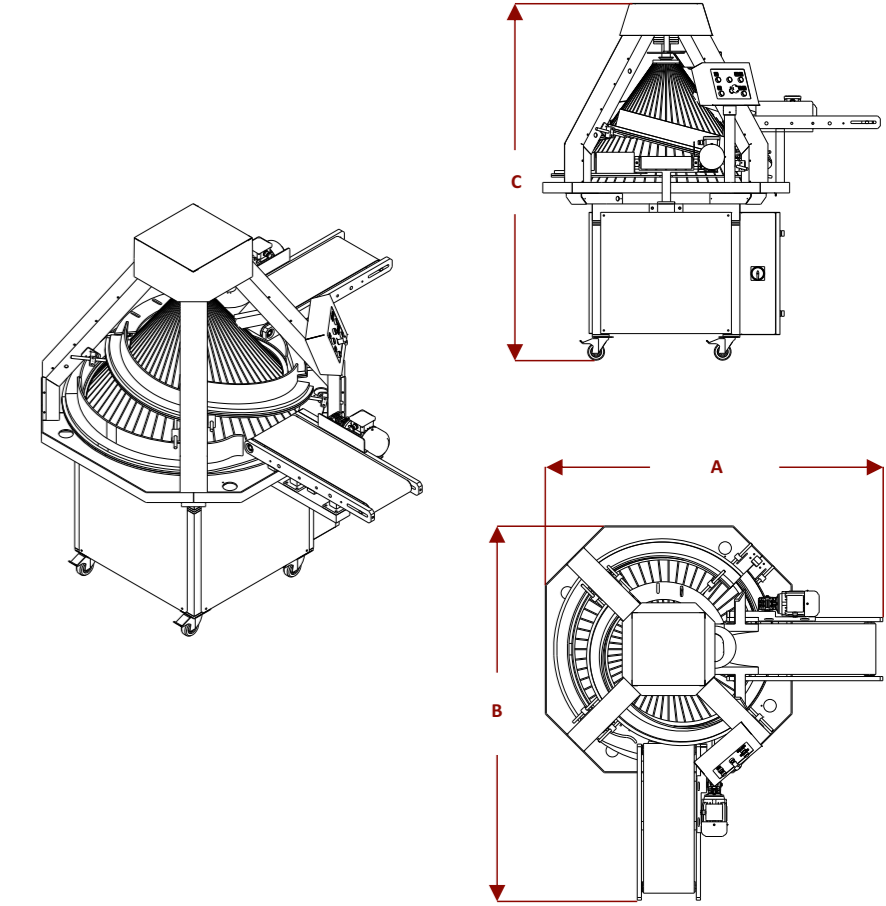


- Excellent rolling owing to long channels
- 4,75 mt. channel length
- Stainless steel outer lids.
- Compatible working with the automatic dough processing lines.
- Teflon coated cast iron body.



- Uzun kanallar sayesinde mükemmel yuvarlama.
- 4,75 mt. Kanal uzunluğu.
- Paslanmaz çelikten imal edilmiş dış kapaklar.
- Otomatik hamur işleme hatlarıyla uyumlu çalışma.
- Teflon kaplı dökme demir gövde.

MODEL	UNI-CR
Yuvarlama Kapasitesi (Adet/Saat) Rounding Capacity (Pcs/Hours)	1000 - 2000
Gramaj Aralığı (gr) Grammage Range (gr)	150 - 1000
Unluk Kapasitesi (kg) Capacity of Flour Box (kg)	3
Hamur Girişi Dough Input	800 - 1030
Hamur Çıkışı Dough Output	600 - 800
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1600
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1770
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1680
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	1,1
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	440



UNIBAKE

BAKERY EQUIPMENTS

UZUN ŞEKİL VERME MAKİNESİ
LONG MOULDER MACHINE



Bu makina tava ekmeği ve küçük baget dahil her çeşit ekmek hamurunu işleyebilecek özelliktedir. Makina üzerinde dört adet baskı ve şekil merdanesi mevcuttur. Merdanelere plastik sıyırma üniteleri eklenmiştir. Baskı tablası ayarlanabilmektedir ve temizlik için, olduğu yerde geriye doğru kolaylıkla açlabilmektedir. Maksimum şekil verme uzunluğu 420 mm'dir. Hamur işleme kapasitesi saatte 2800 adettir. Merdane ve baskı tablası ayar kolları mevcut alanın ters yönüne de monte edilebilmektedir. Opsiyonel olarak çift yastık da üretilebilmektedir.

Hamur merkezleme kanatları. Gıdaya uygun özel şekil verme konveyör bandı. Baskı tablası kolayca açılabilir. 24 v kumanda paneli. Kolay hareket ettirilip sabitlenebilir. Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Makina ağırlığı 220 kg. Gıda işlemeye uygun yapışmaz özel hamur ezme merdaneleri. Dört adet ezme merdanesi. Tek noktadan yastık ve merdane ayarları ile opsiyonel olarak karafırına uygun çift yastık yapılabilir.



This machine is an adequate in moulding for all dough pieces including machine has four pieces of rollers and pressure board. Plastic removing Pressure board can be arranged and opened easily for cleaning as pushing t Maximum moulding length is 420 mm and dough processing quantity is of roller and pressure board can be assembled on reverse direction of axis

Option

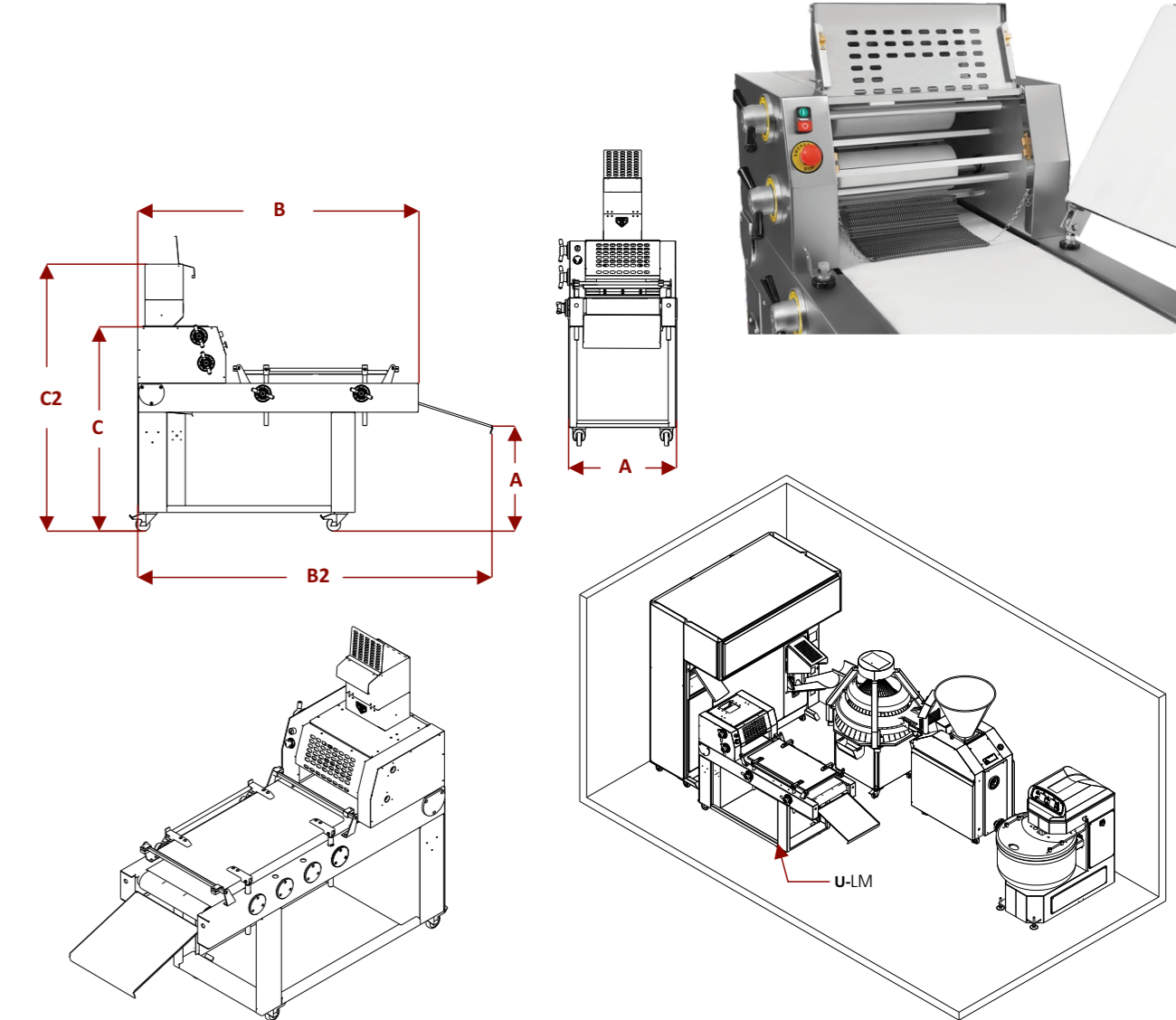
Single or double pressure board

Guide on the transport band

Flour dusting system

Triangle mold on pressure board

MODEL	U-LM 1500	U-LM 2500
Kapasite (Adet/Saat) Capacity (Pcs/Hours)	2500	2500
Şekil verme aralığı (gr) Dough moulding weight (gr)	50-1200	50-1200
Yastık sayısı (adet) Number of pressing board (pcs)	1	2
Merdane sayısı (adet) Number of rollers (pcs)	4	4
Bant genişliği (mm) Width of conveyor belt (mm)	420	420
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	690	690
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1650	1650
Derinlik - B2 (mm) Depth/Length - 2 2(mm)	2300	2300
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1200	1200
Yükseklik - C2 (mm) Height - C2 (mm)	1650	1650
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	0,55	0,55
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	235	245



UN ELEME VE HAVALANDIRMA MAKİNESİ

FLOUR SIFTING MACHINE



It provides the sifting of the flour by aeration. The flour is transferred into hopper and in is conveyed into the shifting chamber by means of spiral conveyor. By means of the magnets inside of the machine it sieves small iron parts. It can be removed easily by the help of its wheels. It is cleaned easily and it takes place small are.

Optional:

- Long conveyor auger
- Bag loading system - manuel
- Bigger hopper (100kg)



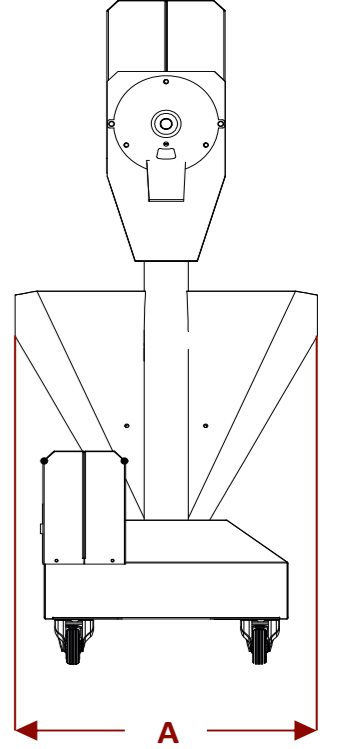
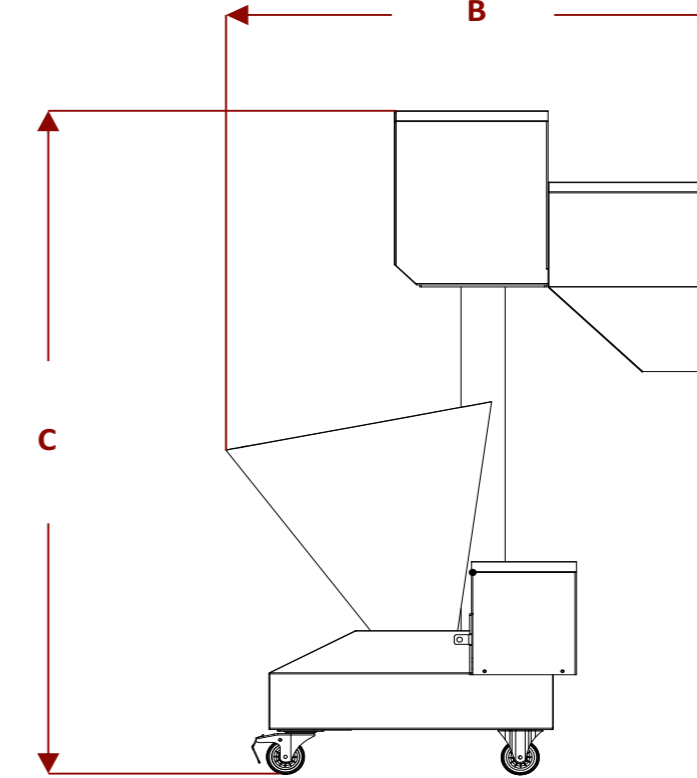
Seyyar un eleme makinesi sıkışmış ve rutubetli olan unu havalandırarak eleme işlevini yapar. Unun içindeki istenmeyen yabancı maddeleri makineye bağlanan çöp torbasında toplar yarıca un çıkış haznesine takılan mıknatıslarla istenmeyen maddelerin geçişi minimuma indirgenmiştir. Hazneye boşaltılan un helezon sistemiyle eleme haznesine aktarılır ve ipek elek vasıtası ile (isteğe bağlı olarak ipek yerine paslanmaz saçtan elek yapılmaktadır) eleme sisteminden geçerek un elenir. Elenen un çıkış haznesinden hamur yoğurma makinesine havalanmış ve elenmiş olarak aktarılır. Temiz kaliteli ve sağlıklı mamul üretimi için şarttır. Paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Sessiz ve titreşimsiz çalışır. Tekerlekli olup kolay taşınabilir. Temizliği ve bakımı çok kolaydır.

Opsiyonel :

- Helezon boyu istenilen uzunlukta yapılır
- Çuval yükleme sistemi - manuel.
- Büyük hazneli (100kg)



MODEL	U-FS 150
Kapasite (max.) (kg/saat) Capacity (max.) (kg/h)	2000
Bunker kapasitesi (kg) Hopper capacity (kg)	50
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	900
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1200
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1750
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	1,1
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	90



HAMUR AÇMA MAKİNESİ DOUGH SHEETER



Makine her çeşit yufka, börek ve baklava açmak için tasarlanmıştır. Kolay hareket edebilen sıyrıcılar, tablası taşınabilir ve kolay şekilde bantı değiştirilebilen konveyör bant düzeneği vardır. Hamura temas eden tüm parçalar gıda normlarına uyumludur ve sessiz çalışır. Şık ve köşesiz tasarımı toz birikimini engeller ve kolay temizlenir. Milimetrik hamur kalınlığına ayarlanabilir ve yukarıya kalkabilen bantları ile az yer kaplar ve masa tip ve zemin tabanlı modelleri bulunmaktadır. Daha üst modellerinde hamur kesme aparatları, unlama üniteleri ve hamur sarma üniteleri gibi geniş bir aksesuar aralığı bulunmaktadır. Dokunmatik ekranlı olan tam otomatik modellerinde 30 basitleştirilmiş program bulunmaktadır.

- Opsiyonel :
- Hız Kontrol
 - Kruvasan kesme bıçağı
 - Donut Kesme bıçağı
 - Full otomatik, dokunmatik monitör

This machines used for filo pastry (yufka), pie (borek), and baklava production. All parts in cont with the dough are compatible with food production and quiet operation. Conveyor belts on side can be lifted up. Agonic and smart design prevents dust accumulation and ensures eas cleaning. The fully automated touch-screen models have 30 simplified programs. Usable for facilitalties from little shops to industrial facilities.

- Optional :
- Speed control
 - Croissant cutting station
 - Doughnut cutting station
 - Fully automated touch-screen models

MODEL	U-DS 260 - 09	U-DS 260 - 13	U-DS 260 - 15
Silindir Çapı (mm) Cylinder Diameter (mm)		71	
Silindir Uzunluğu (mm) Cylinder Lenght (mm)		600	
Bant Ölçüleri (mm) Belt Dimensions (mm)		0,1 - 48	
Bant Hızı (m/dk) Belt Speed (m/min)	580 x 950	580 x 1300	580 x 1500
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)		1150	
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	2500	3100	3500
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)		1100	
Yükseklik - C1 (mm) Height - C1 (mm)		900	
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)		0,75	
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	180	195	210

