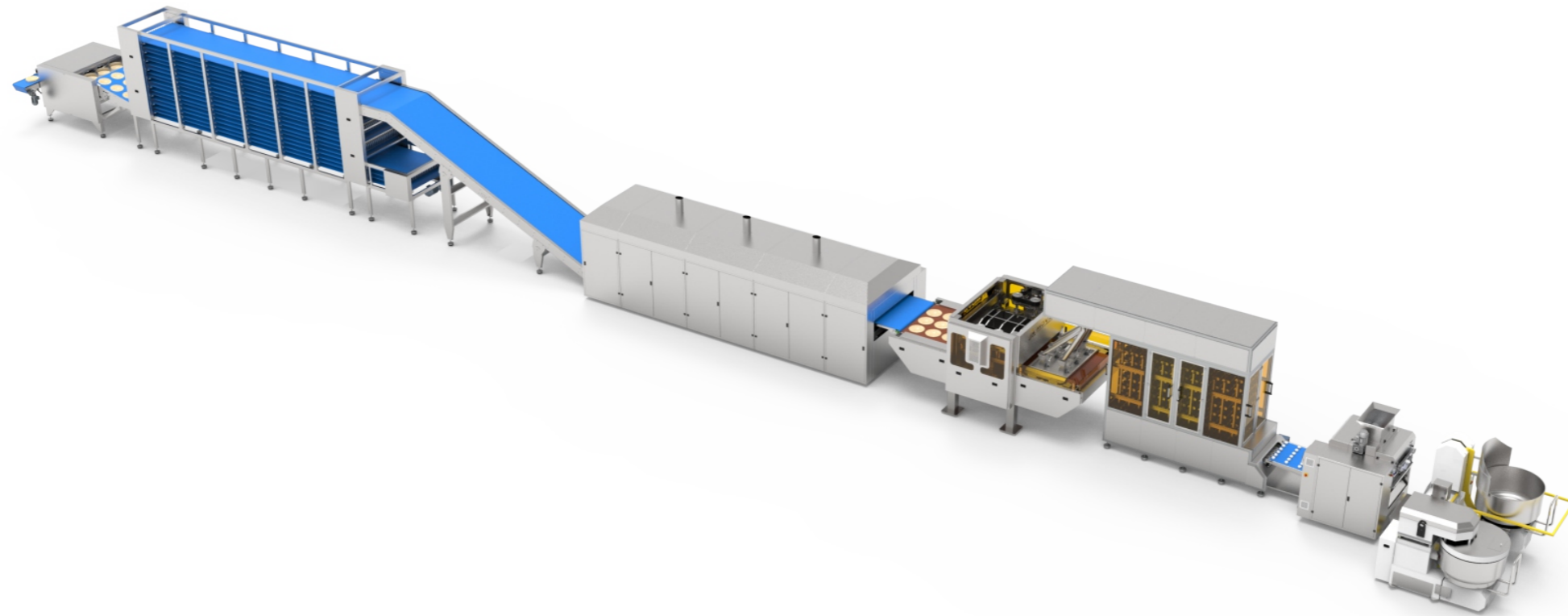


TORTILLA LINE UNIBAKE

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.

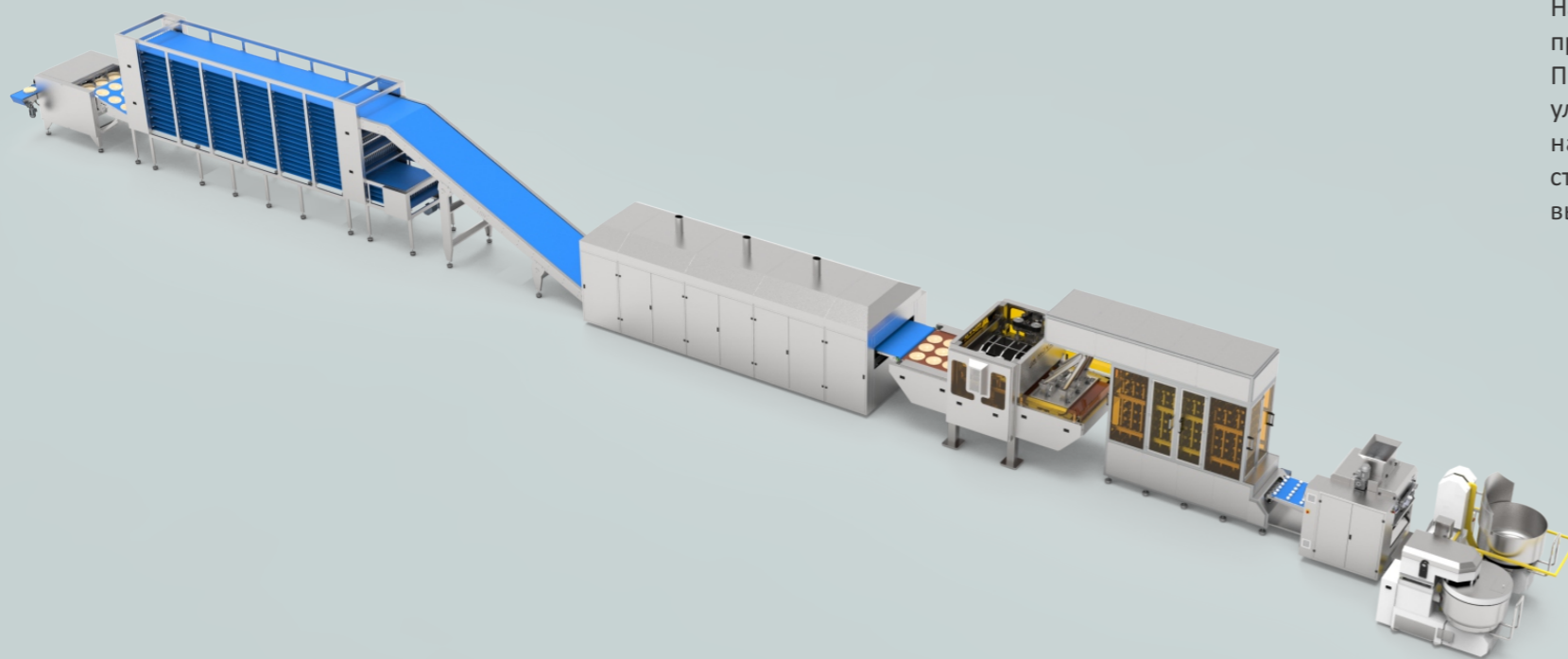
We assure that we are going to become a leader brand of the market in domestic and international market with our constantly growing and developing organization, aiming to become a role model company, product quality, research and development workouts, customer satisfactions.

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.



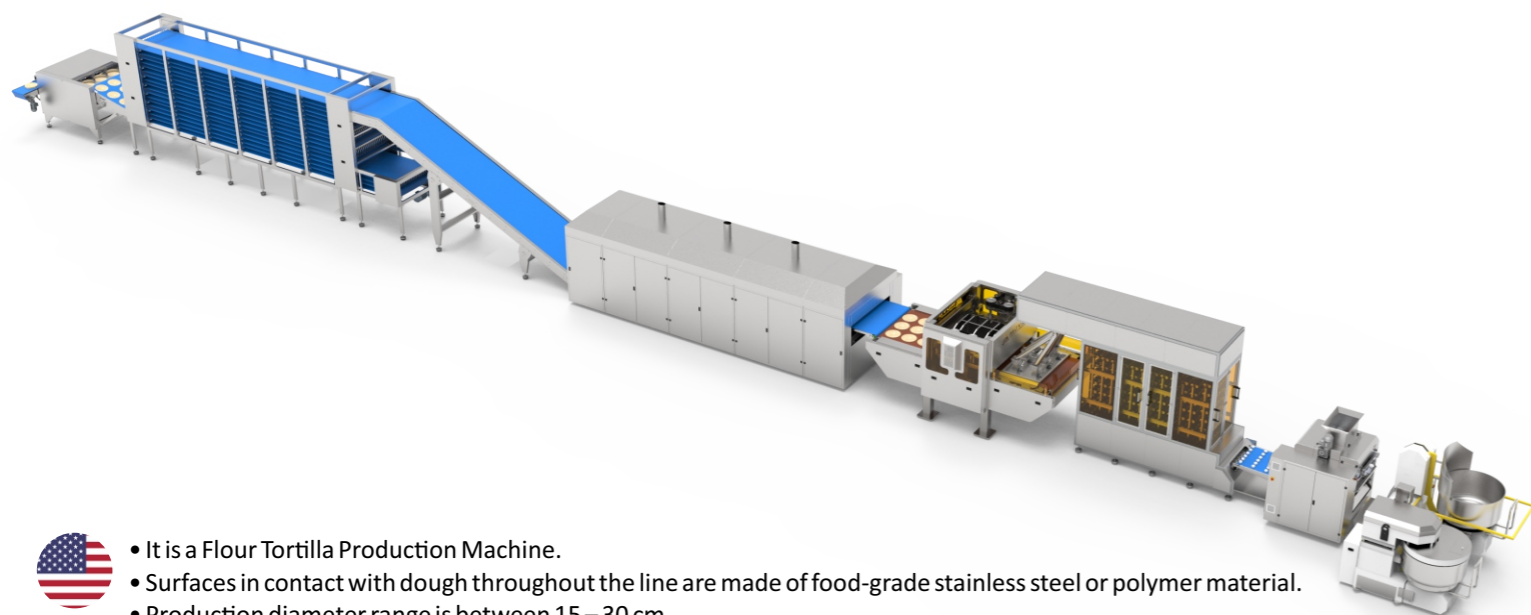
Для восхитительных вкусов

For a Delicious Taste

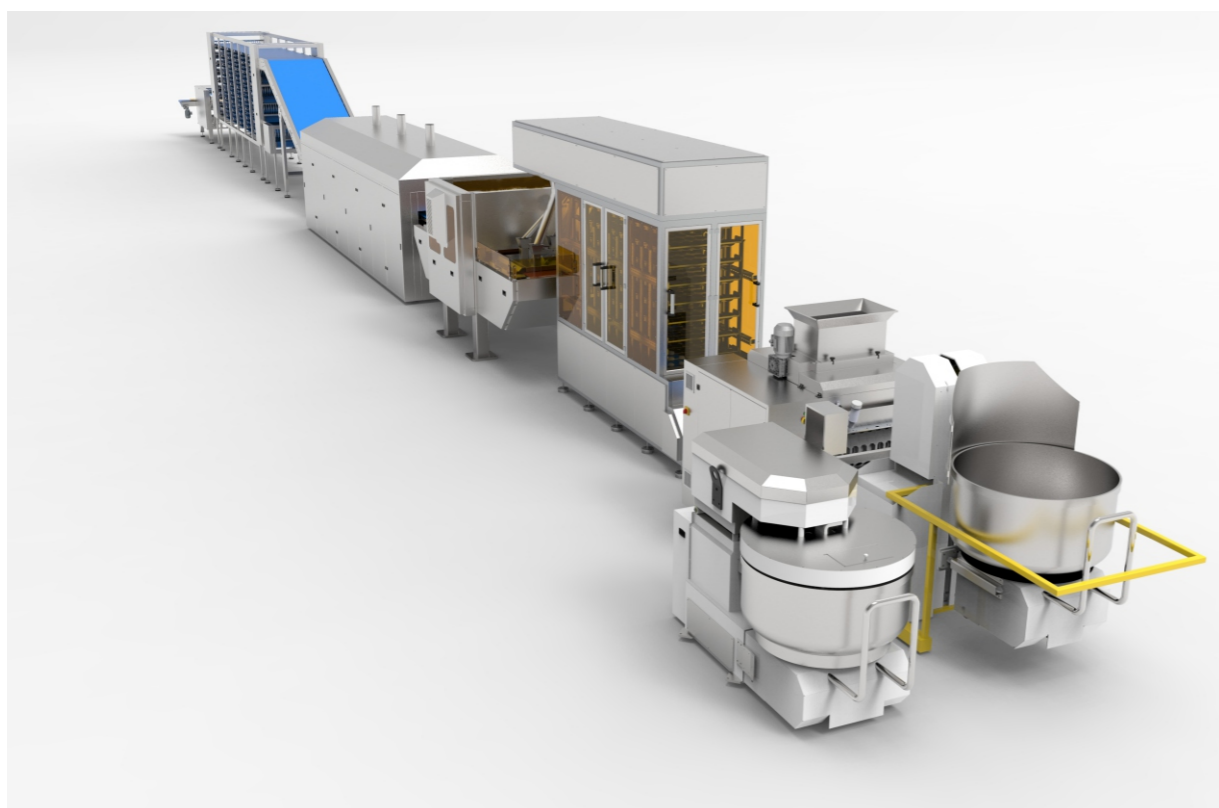
TORTILLA PRODUCTION LINE

ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТОРТИЛЬИ

U-TOR
400 - 600
1000

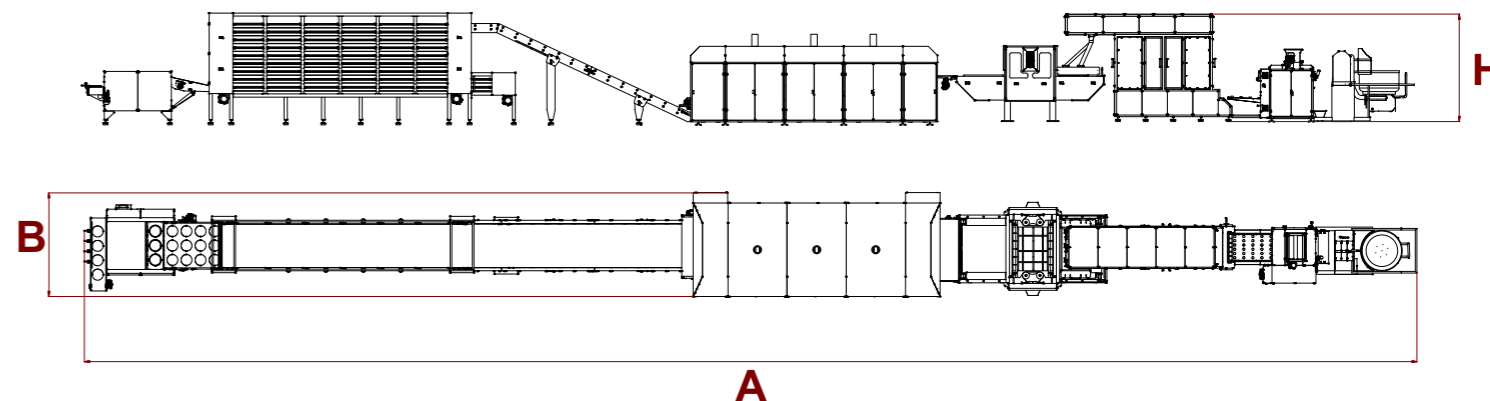


- It is a Flour Tortilla Production Machine.
- Surfaces in contact with dough throughout the line are made of food-grade stainless steel or polymer material.
- Production diameter range is between 15 – 30 cm
- Electrical and electronic machine failures are illustrated on the screen and written alarm is given.
- General machine adjustments are performed on PLC controlled touch screen.
- Remote access via the internet is possible.
- Press Motion control with servo motor
- Working parts and belts of the machine are easily attached / detached. Machine is cleaned easily.
- The Machine is not affected by the ambient temperature changes to a large extent.
- All machine information can be recorded in the memory and used continuously.
- Speeds of the belts in the machine can be adjusted to desired level. Machine is easy to learn and use.
- Product Grouping (Counting) automatically separates into groups of 8-30 pieces.
- The oven combustion system will be reviewed considering natural gas or LPG



TECHNICAL DATA

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ



TECHNICAL DATA ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ		U-TOR 400	U-TOR 600	U-TOR 1000
Емкость Capacity	шт/час Pcs/Hour	4.000	6.000	10.000
Electrical Power Мощность двигателя	Kw	46,6	78,8	91,6
Electrical Power for Electric Ovens Электроэнергия для электрических духовок	Kw	60	90	110
Bread Diameter Диаметр хлеба	mm	150-320		
Bread Weight Вес хлеба	Gr	40 - 140		
Ширина (A) Width (A)	mm	20000	26500	32800
Длина (B) Lenght (B)	mm	2300	2350	2850
Высота(H) Height (H)	mm	2500	2900	3800
Масса Weight	kg	9500	12500	14000



- Поверхности, контактирующие с тестом по всей линии, изготовлены из пищевой нержавеющей стали или полимерного материала.
- Диапазон производственных диаметров составляет от 15 до 30 см.
- Сбои в работе электрических и электронных машин отображаются на экране и выдается письменный сигнал.
- Общие настройки машины выполняются на сенсорном экране с управлением ПЛК.
- Возможен удаленный доступ через Интернет.
- Управление движением пресса с помощью серводвигателя
- Рабочие части и ремни станка легко крепятся/отсоединяются. Станок легко чистится.
- Машина не подвержена сильному влиянию изменений температуры окружающей среды.
- Вся информация о машине может быть записана в память и использоваться постоянно.
- Скорость ремней в машине можно регулировать до желаемого уровня. Машина проста в освоении и использовании.
- Группировка (подсчет) продуктов автоматически разделяется на группы по 8-30 штук.
- Система сгорания печи будет рассмотрена с учетом использования природного газа или сжиженного газа.

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

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