

UNIBAKE

BAKERY EQUIPMENTS



UNIBAKE

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



2013 yılında Konya'da kurulan ve sektörde öncü bir firma haline gelen UNIBAKE, ekmek fırınları ve ekipmanları üretiminde mükemmeliyetin simgesi olmuştur. UNIBAKE ürünleri, Türkiye'den başlayarak dünya genelinde aranan bir marka olarak tanınmaktadır. Ürün yelpazemizde ekmek ve pasta imalatında kullanılan fırınlar, mikserler, hamur şekillendirme makineleri gibi farklı fonksiyon ve boyutlara sahip 50'den fazla ürün bulunmaktadır. UNIBAKE olarak, dünya çapındaki müşterilerimizin ihtiyaç ve beklentilerine uygun olarak ürettiğimiz bu makineleri 60 ülkeye ihraç etmekteyiz. Ürünlerimiz, Avrupa, Amerika, Uzak Doğu ve Avustralya'daki imalatçı firmalar tarafından da tercih edilmektedir.

Müşteri memnuniyetini kuruluşumuzun temeli olarak gören UNIBAKE, ihtiyaç ve beklentilere uygun, kaliteli ve nitelikli ürünler üreterek bu memnuniyeti sağlamayı ilke edinmiştir. Yılların birikimi ve deneyimiyle ürettiğimiz yüksek kaliteli makineleri, profesyonel kadromuz sayesinde ön plana çıkararak, müşterilerimize anında ve mükemmel çözümler sunmaktayız.



معروفة كعلامة تجارية مطلوبة من تركيا إلى جميع أنحاء UNIBAKE في عام 2013 في قونية، وأصبحت رمزاً للتميز في إنتاج أفران ومعدات الخبز. أصبحت منتجات UNIBAKE تأسست شركة بتصدير هذه الآلات UNIBAKE العالم. تشمل مجموعة منتجاتنا أكثر من 50 منتجاً بوظائف وأحجام مختلفة مثل الأفران، الخلاطات، وآلات تشكيل العجين المستخدمة في إنتاج الخبز والحلويات. نقوم المصممة لتلبية احتياجات وتوقعات عملائنا في جميع أنحاء العالم إلى 60 دولة. كما نفضل منتجاتنا من قبل الشركات المصنعة في أوروبا وأمريكا والشرق الأقصى وأستراليا.

ترى أن رضا العملاء هو أساس تأسيسها، لذا فهي تتبنى مبدأ تلبية احتياجات وتوقعات العملاء من خلال إنتاج منتجات عالية الجودة وذات خصائص مميزة لضمان رضاهم. بفضل UNIBAKE شركة المعرفة المتراكمة والخبرات التي اكتسبناها على مر السنين، نقوم بإنتاج آلات عالية الجودة ونتفوق بفضل فريقنا المحترف، مما يمكننا من تقديم حلول فورية وممتازة لعملائنا.



Основанная в 2013 году в Конье и ставшая одной из ведущих компаний в отрасли, UNIBAKE стала символом совершенства в производстве хлебопекарных печей и оборудования. Продукция UNIBAKE, начиная с Турции, стала узнаваемым и востребованным брендом по всему миру.

В нашем ассортименте представлено более 50 видов оборудования различных функций и размеров, таких как печи для хлеба и кондитерских изделий, миксеры и машины для формования теста. Как UNIBAKE, мы экспортируем производимые нами машины, соответствующие потребностям и ожиданиям наших клиентов по всему миру, в 60 стран. Наша продукция также предпочитается производственными компаниями в Европе, Америке, Дальнем Востоке и Австралии.

Считая удовлетворённость клиентов основой нашей компании, UNIBAKE приняла принцип обеспечивать её путём производства качественной и высококлассной продукции, соответствующей потребностям и ожиданиям. Благодаря многолетнему опыту и знаниям, а также профессиональной команде, мы выделяем наши высококачественные машины и предлагаем клиентам быстрые и превосходные решения.



Founded in 2013 in Konya, UNIBAKE has become a symbol of excellence in the production of bread ovens and equipment. UNIBAKE products have become a sought-after brand from Turkey to all over the world. Our product range includes more than 50 products with different functions and sizes, such as ovens, mixers, and dough shaping machines used in the production of bread and pastries. UNIBAKE exports these machines, designed to meet the needs and expectations of our customers worldwide, to 60 countries. Our products are also preferred by manufacturing companies in Europe, America, the Far East, and Australia.

UNIBAKE considers customer satisfaction the foundation of its establishment, adopting the principle of meeting customer needs and expectations by producing high-quality and distinctive products. With the accumulated knowledge and experience we have gained over the years, we produce high-quality machines and stand out thanks to our professional team, enabling us to provide instant and excellent solutions to our customers.



DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI ROTARY RACK OVEN



Unibake Döner Arabalı Fırın Özellikleri:

Unibake Döner Arabalı Fırın, eşit ısı dağılımı, düzenli ısı sirkülasyonu ve yüksek verimlilik sağlayan iyi tasarlanmış ısı eşanjörleri ile ön plana çıkar. Bu fırın, kullanılan ısı eşanjörü sayesinde diğer benzer makinelerle kıyaslandığında yüksek ısı tasarrufu ve istenilen özelliklerde ürün elde edilmesini sağlar.

Yanma Hücresi: 1000 santigrat dereceden daha yüksek ısıya dayanıklı özel alaşımli paslanmaz çelikten yapılmıştır.

Buhar Sistemi: Kasetli buhar sistemi sayesinde her tavanın yeterince beslenmesi için yüksek seviyede buhar üretir.

Isı Dağılımı ve Havalandırma: Ürün pişirme sonrası sıcak hava ve buharın imalathane içerisine dağılmasını önlemek için davlumbaz ve aspiratör sistemi mevcuttur.

Brülör Sistemi: Brülörler yan tarafa monte edilmiştir, bu sayede dar ve uzun hacimli pastane ve fırınlara kolayca monte edilebilir.

Malzeme: Ön paneller, pişirme kabini ve kaportalar tamamen paslanmaz çelik sacdan imal edilmiştir.

Aydınlatma: Kapılara yerleştirilmiş fırın içi aydınlatma sistemi, diğer fırınlara göre mükemmel bir aydınlatma sağlar.

Kontrol Sistemleri: İsteğe bağlı olarak dokunmatik, dijital veya manuel kumanda paneli takılabilir.

Bakım ve Kullanım: Unibake fırınlarının bakım, kurulum ve kullanımı diğer benzer makinelerle kıyaslandığında daha kolaydır. Su yumuşatma ünitesi kullanılması önemle tavsiye edilir.

Ek Özellikler:

Brülörler sağ veya sol tarafa monte edilebilir.

Unibake Rotary Rack Oven Features:

The Unibake Rotary Rack Oven stands out with its even heat distribution, regular heat circulation, and high efficiency, achieved through well-designed heat exchangers. Thanks to the heat exchanger used, this oven provides higher heat savings and produces the desired product characteristics compared to similar machines.

Burn Chamber: Made of special alloy stainless steel that can withstand temperatures above 1000 degrees Celsius.

Steam System: The cassette steam system produces high levels of steam to ensure adequate feeding for each ceiling.

Heat Distribution and Ventilation: To prevent hot air and steam from spreading into the workshop after product baking, it is equipped with a hood and extractor system.

Burner System: The burners are mounted on the side, making it easy to install in pastry shops and ovens with narrow and long dimensions.

Materials: The front panels, baking chamber, and covers are made entirely of stainless steel sheet.

Lighting: The oven interior lighting system integrated into the doors provides superior lighting compared to other ovens.

Control Systems: Optional touch, digital, or manual control panels can be installed.

Maintenance and Use: The maintenance, installation, and use of Unibake ovens are easier compared to similar machines. It is highly recommended to use a water softening unit.

Additional Features:

Burners can be mounted on the right or left side.





ROTARY RACK OVEN DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI



MODEL	U-DF 50	U-DF 100	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	Tepsi SayısıXEkmeK SayısıXSaattteki Değiştirme SayısıXKaÇ Saat Çalışacağı = EkmeK Kapasitesi Number of TraysXNumber of BreadXNumber of Changes Per HourXHow many hours will Work = Capacity of Bread			
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 için 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
Brülör Modeli (Riello) Burner Model (Riello)	FS 8	FS 10	FS 10	FS 15
Brülör 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			





DÖNER ARABALI MİNİ FIRIN MINI ROTARY RACK OVEN



Döner arabalı konveksiyonlu fırın; özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda, küçük ölçekli pasta börek, sandviç ekmeç üretimi için tasarlanmıştır. Döner platformun çift yönedönmesi sayesinde, tava üzerinde her bölgede eşit ısı dağılımı ve dolayısıyla pişirme dengesi sağlanmış olur. Konveksiyonlu fırınımız, kasetli tip geleneksel şelale sistemi sayesinde, bol miktarda buhar üretmektedir. Tamamen paslanmaz çelik saçtan imal edilmiştir. İyi bir ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlanmıştır. Limit anahtarlı döner platform sistemi ve güvenlik termostat sistemi sayesinde emniyetli şekilde çalıştırılır. Elektrikli ve gazlı olarak imal edilmektedir. Fırın üzerinde davlumbaz ve aspiratör sistemi standart donanım olarak müşterilerimize gönderilmektedir. Raf sayısı pişirilecek ürüne göre 13 veya 15 adet 40x60 tepsi kapasitesinde üretilir.

The mini rack oven is a small oven with the efficiency and functions of a large rack oven which makes it perfect as an in-store oven. All Mini Rack ovens can be equipped with a prover cabinet. The MINI OVEN is available with gas or electrical heating. It's possible to produce the OVEN either with touchscreen panel with all benefits that come with it, pre-stored baking recipes gathered in alphabetical order. Cost saving double glass with strong high quality insulation which ensures that heat loss is minimal. Easy to clean stainless steel in and outside covers. This oven offers a great variation in products that can be baked. As an option a compact underbuilt prover cabinet with humidity sensor can be added which makes a stand-alone prover unnecessary.

Specification	UNIBAKE-RKF 15 E (Electric)	UNIBAKE-RKF 15 G (Gas)
Baking Surface (m ²)	3.6	3.6
Number of Trays (pcs)	15	15
Size of Tray (mm)	400 x 600	400 x 600
Space Between the Trays (mm)	85	85
Width – B (mm)	1100	1120
Depth/Length – A (mm)	1360	1360
Height – H (mm)	1960	1960
Max Height – H1 (mm)	2050	2050
Electrical Connection	3P + N + PE	1P + N + PE
Electric Connection Cable	5 x 10mm ²	3 x 1.5mm ²
Roasting Chamber Electrical Power (kw)	31.1	1
Average Consumption (8 hours) (kw/h)	16.25 kw/h	1.82 m ³ /h
Burner Model	None	Riello RX32
Burner Capacity (kw)	None	32
Gas Coupling Pressure (mbar)	None	21 – 40
Weight of Oven (kg)	479	485
Source of Energy	Electrical	Natural Gas
Control System	Manual, Digital, or Touch	Manual, Digital, or Touch



DÖNERLİ KONVEKSİYONEL FIRIN ROTARY CONVECTION OVEN



Döner konveksiyonlu fırın, küçük mekanlara uygun olan ebatlarının yanı sıra verimlilik ve fonksiyonel açıdan çok avantajlı bir fırındır. Pasta, börek, sandviç ve ekmek üretimi için uygundur. Geniş ön cam fırına güzel bir görünüm ve ışık sağlamaktadır. Güçlü bir buhar sistemine sahiptir. 40x60 ebatında 10 adet tava kapasitelidir.

Dokunmatik ekran sayesinde reçeteler hafızaya alınıp kullanılabilir. Gazlı ve elektrikli modelleri üretilmektedir. Yüksek izolasyon sağlayan çift cam sayesinde ısı kaybı en aza indirgenmiştir. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzeyler kolay temizlenebilmesini sağlar.

Alt kısmında standart olarak mayalandırma kabini mevcuttur. Bu bölüme mayalı ürünler için uygun nemli ortam sağlayan donanımlar mevcuttur

The Rotary Convection Oven is a small oven with the efficiency and functions of a large rack oven which makes it perfect as an in-store oven. This oven offers a great variation in products that can be baked as cakes, pastry, sandwich and bread. The oven offers a good overview thanks to its large front glass and excellent lighting. Built-in high capacity steam system. The capacity of the oven is 10 trays with 40x60 dimensions.

It's possible to produce the Rotary Convection Oven either with touchscreen panel with all benefits that come with it, pre-stored baking recipes gathered in alphabetical order. The oven is available with gas or electrical heating. Cost saving double glass with strong high quality insulation which ensures that heat loss is minimal. Easy to clean stainless steel in and outside covers.

All Rotary Convection Ovens can be equipped with a prover cabinet as a standard. A compact underbuilt prover cabinet with humidity sensor is added which makes a stand-alone prover unnecessary. The Rotary Convection oven comes as a 10 rack oven with ideal dimensions to be used as an in-store baking unit

MODEL	U-DP10E	U-DP10G	U-DP7 E	U-DP7 G
Piştirme 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			
Tavalara 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			
Davulmbaz 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			
Piştirme 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 m ³ /h 3 kw/h	9,85 kw/h	1,10 m ³ /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			



MINİ KONVEKSİYONEL FIRIN MINI CONVECTION OVEN



UNIBAKE konveksiyonlu fırın, özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta, bûrek, sandviç ekmeç üretimi için tasarlanmıştır. İçerisinde bulunan iki adet fan yardımıyla sıcak hava dolaşımı sağlanır ve tûm hacime homojen olarak yayılır. Alt kısımda bulunan bûlmede mayalı ûrûnler için uygun nemli ortam sağlayan donanımlar mevcuttur. Tamamen paslanmaz elik sactan imal edilmiştir. İyi bir ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlanmıştır.

The UNIBAKE convection oven is specifically designed for the small-scale production of pastries, pies, and sandwich bread in bakeries, restaurants, hotels, and pastry shops. It features two fans that circulate hot air evenly throughout the entire chamber. The bottom compartment is equipped with devices that provide a suitable humid environment for proofing dough. The oven is made entirely of stainless steel sheet metal, ensuring durability. Excellent heat insulation offers energy savings.



MODEL	U-KF8 E	U-KF 5+5
Pişirme 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. alışma 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	
Pişirme 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	



ELEKTRİKLİ MİNİ KATLI FIRIN

Electrical Mini Deck Oven



UNIBAKE Mini Katlı Fırının (modüler fırın) özelliği, her katın bağımsız çalışabilmesidir. Katlar taş tabanlı olduğundan ısıyı eşit olarak yayar. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) ve buhar zamanı her kat için isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Pişirme öncesi mayalanma için fırının altında sıcaklığı ve nemi ayarlanabilen mayalanma kabini vardır. Tek katlı kullanılabilir ve modüler olup ihtiyaca göre kat, davlumbaz ve mayalandırma kabini ilave edilmektedir. Düşük enerji tüketimi sağlar. Tekerlekleri sayesinde istenen yere taşınabilir. Elektrikli olarak üretilmektedir.

The feature of the UNIBAKE Mini Layered Oven (modular oven) is that each deck can operate independently. Since the decks have stone bases, they distribute heat evenly. The temperature (bottom and top temperature inside the deck) and steam time can be adjusted differently for each deck according to preference. This allows different products to be baked in each deck. For proofing before baking, there is a proofing cabinet under the oven with adjustable temperature and humidity. It can be used as a single deck and is modular, allowing for the addition of decks, hoods, and proofing cabinets as needed. It ensures low energy consumption. Thanks to its wheels, it can be moved to the desired location. It is manufactured electrically.

MODEL	U-EKF 45	U-EKF 90	U-EKF 120	U-EKF 200
Piştirme 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			





KOMPAK FIRIN COMPACT OVEN



UNIBAKE Compact Oven, pastane ve market sektöründeki müşterilerimizin çeşitli ürün pişirme talepleri ve beklentileri doğrultusunda geliştirilmiştir. Bu fırın, konveksiyonlu fırın ve mini katlı fırını tek bir birimde birleştirerek müşterilerimize özel bir çözüm sunar. Yeni ürünümüz sayesinde işletme maliyetlerini azaltırken iş yerleri ve müşterileri hizmet alanlarından maksimum verim sağlamlarını mümkün kılar.

UNIBAKE Compact Oven, dokunmatik ve manuel kontrol paneli seçenekleri sunar. Üst kısmında 40x60 cm boyutunda 5 tepsi kapasiteli konveksiyonlu fırın bulunurken, alt kısımda tek veya çift katlı taş tabanlı fırın 2 tepsi kapasiteli olarak yer alır. Konveksiyonlu fırının içindeki halka şeklindeki fan sistemi sayesinde, ısıtılmış hava eşit şekilde dağıtılır ve bu sayede ürünlerin homojen pişirilmesi sağlanır. Doğrudan fana püskürtülen su hızla buhara dönüşür, bu da istenilen miktarda buharın kolayca üretilmesini sağlar. Maya odası opsiyonel olarak fırının altında bulunur ve istenirse paslanmaz çelik sehpa ile değiştirilebilir.

UNIBAKE Compact Oven has been developed to meet the various baking needs and expectations of customers in the bakery and retail sectors. Combining convection and mini-deck oven capabilities in a single unit, this oven offers a tailored solution to optimize operational costs and maximize efficiency in workplace and customer service areas.

The UNIBAKE Compact Oven is equipped with both touch and manual control panel options. It features a 5-tray capacity convection oven (40x60 cm) on the upper section, complemented by a single or double-tier stone deck oven (2 trays) below. The convection oven's ring-shaped fan system ensures even distribution of heated air, achieving consistent baking results across all products. Direct injection of water onto the fan rapidly converts it into steam, facilitating easy production of the required steam quantity.

An optional proofing chamber is located beneath the oven, replaceable with a stainless steel shelf if desired.

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



UNIBAKE

BAKERY EQUIPMENTS

Akasya Sanayi Sitesi Fevziçakmak Mh Şehit Atilla Demirelli Caddesi
No 2 Karatay Konya Türkiye
www.unibake.com.tr / export@unibake.com.tr
00905345609327/00905313238796

