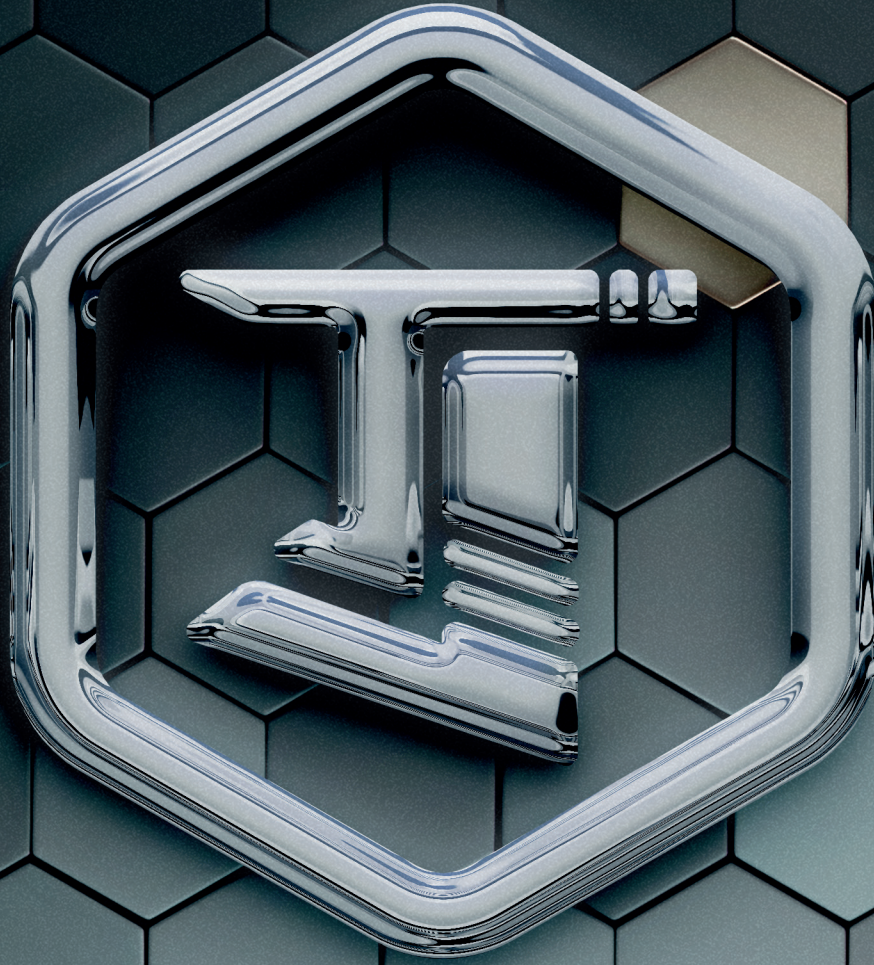


VOLKAN



www.volkanmakina.com.tr

Kurumsal

Teknik Volkan Makina Sanayi Tic. Ltd. Şti. Gaziantep'de 2000 yılında faaliyete geçen Teknik Volkan Makina Sanayi Tic. Ltd. Şti.

olarak ekmek fırınları ve ekipmanları üretiminde emin adımlarla sektörün önde gelen firmaların biri olma yolunda emin adımlarla yürümektedir.

Ekmek ve pasta imalatında kullanılan pişirme ve hamur şekil verme gruplarına farklı fonksiyonlarda, boyutlarda üreterek müşterilerimizin ihtiyaç, talep ve beklentilerini karşılama yolunda hiç durmadan faaliyetini sürdürmektedir.

Teknik Volkan Makina olarak temel prensibi: sürekli olarak ülke ekonomisine daha iyi katkı sağlayacak istihdam ve ihracatını arttırıp, kaliteli hizmet vermeyi ilke edinerek işletmenin ihtiyaçları doğrultusunda makina parkurunu daha da genişletip kendi içinde ihtiyaçlarını en hızlı bir şekilde karşılayarak kaliteyi arttırıp zamanı daha iyi kullanmayı ilke edinmiştir. Teknik Volkan Isı firması olarak sektöre hizmet veren bütün imalatçı ve tedarikçi firmalarla sürekli bilgi alışverişinde bulunarak sektörde ki yenilikleri takip etmektedir.

Corporate

Teknik Volkan Makina Sanayi Tic. Ltd. Sti Teknik Volkan Makina Sanayi Tic., which started its operations in Gaziantep in 2000..

is taking firm steps towards becoming one of the leading companies in the sector in the production of bakery ovens and equipment.

It continues its activities to meet the needs, demands and expectations of our customers by producing baking and dough shaping groups used in bread and cake production in different functions and sizes.

As Teknik Volkan Makina, its basic principle is to constantly increase employment and exports that will make a better contribution to the country's economy, to provide quality service, to further expand the machine park in line with the needs of the business, to meet its needs in the fastest way, to increase quality and to use time better. As Teknik Volkan Isı, we follow the innovations in the sector by constantly exchanging information with all manufacturers and suppliers serving the sector.

Corporate

Sti Teknik Volkan فولكان ماكينيا سانايي تيك. المحدودة التي بدأت عملياتها في غازي عنتاب في عام 2000، Makina Sanayi Tic.

تتخذ خطوات ثابتة نحو أن تصبح واحدة من الشركات الرائدة في قطاع إنتاج أفران ومعدات المخابز.

تواصل أنشطتها لتلبية احتياجات ومتطلبات وتوقعات عملائنا من خلال إنتاج مجموعات تشكيل الخبز والعجين المستخدمة في إنتاج الخبز والكعك في وظائف وأحجام مختلفة.

فإن مبدأها الأساسي هو زيادة العمالة والصادرات بشكل مستمر مما Teknik Volkan Makina بصفتها شركة سيساهم بشكل أفضل في اقتصاد البلاد، وتقديم خدمة عالية الجودة، وتوسيع مجموعة الآلات بشكل أكبر بما يتماشى مع احتياجات الأعمال، وتلبية احتياجاتها بأسرع طريقة لزيادة الجودة واستغلال الوقت بشكل أفضل. فإننا نتابع الابتكارات في هذا القطاع من خلال تبادل المعلومات باستمرار مع Teknik Volkan Isı باعتبارنا شركة جميع المصنعين والموردين الذين يخدمون هذا القطاع.



VOLKAN

www.volkanmakina.com.tr

Döner Fırınlar

Rotary Ovens

فرن دوار





GOLD 240	06
VENTO 140-L	08
VENTO 140-M	10
SILVER 120-M	12
SILVER 120-L	14
SILVER 100	16
REX 80	18

DÖNER ARABALI EKMEK, UNLU MAMULLERİ VE BAKLAVA FIRINI

Bread Bakery and Baklava Oven With Doner Trolley

فرن الخبز والمخبوزات والبقلاوة مع عربة دوير فينتو 140 لتر



Standart Özellikler

- Tercihen brülör yönü (Sağ veya Sol) üretilir.
- Yüksek verimli kapalı sistem buhar jeneratörleri,
- Döner platformlu sistem,
- Sabit araba yükleme sistemi (Rampa)
- Görsel ve sesli ikaz
- Şık ve ekonomik dizayn
- Döner (V) kayış hareketli sistem
- Standart gövde 304/430/EST 37
- Yandan çift aydınlatma sistemi

Standard Features

- Preferably the burner direction (Right or Left) is produced.
- High efficiency closed system steam generators,
- Rotary platform system,
- Fixed car loading system (Ramp)
- Visual and audible warning
- Stylish and economical design
- Rotary (V) belt moving system
- Standard body 304/430/EST 37
- Double side lighting system

الميزات القياسية

- ويفضل أن يتم إنتاج اتجاه الموقد (يمين أو يسار). مولدات البخار ذات النظام المغلق ذات الكفاءة العالية، نظام منصة تحذير مرئي (Ramp) دوارة، نظام تحميل السيارة الثابت ومسموع تصميم أنيق واقتصادي نظام تحريك الحزام نظام إضاءة EST 37/الجسم القياسي 304/430 (V) الدوار مزدوج الجانب

OPSIYON DONANIMLAR

Option Equipment
معدات الخيار

1 Tava Arabası ve Tava

Pan Trolley and Pan
عربة عموم وعموح

2 PLC Dokunmatik Kontrol Paneli

PLC Touch Control Panel
لوحة التحكم باللمس

3 İç ve Dış AISI 304-430 Kalite Paslanmaz Çelik

Interior and Exterior AISI 304-430
Quality Stainless Steel

جودة الفولاذ AISI 304-430 الداخلية والخارجية
المقاوم للصدأ

GOLD 240



QR Okut
Ürünü İncele

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	DOĞALGAZ (İgn) Natural Gas (İgn) غاز طبيعي	MOTORİN Diesel ديزل	KATI YAKIT Solid Fuel وقود صلب	ELEKTRİKLİ Electric كهربائي
Piştirme Kapasitesi (8 saat) adet Cooking Capacity (8 hours) pcs (كمية ساعة الطبخ (8 ساعات)	4000/6000	4000/6000	4000/6000	4000/6000
Tava Ölçüleri (cm) Pan Dimensions (cm) (أبعاد المقلاة (سم)	80-100/75-104	80-100/75-104	80-100/75-104	80-100/75-104
Tava Adedi (adet) Number of Pans (pcs) (عدد المقالي (قطعة)	15-16-17-18	15-16-17-18	15-16-17-18	15-16-17-18
Tava Arası Mesafeler (mm) Distances Between Pans (mm) (المسافات بين المقالي (مم)	106-99-93-87	106-99-93-87	106-99-93-87	106-99-93-87
Tava Modeli Pan Model نموذج عموم	Oval	Oval	Oval	Oval
Baca Çıkışı (Ømm) Chimney Outlet منفذ المدخنة	190	190	190	-
Buhar Baca Çıkışı (Ømm) Steam Flue Outlet مخرج مداخن البخار	105	105	105	105
Su Girişi (inç) Water Inlet (inch) (مدخل المياه (بوصة)	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Brülör Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw) (قدرة الموقد (كيلوواط)	80/200	80/200	80/200	-
Enerji Bağlantısı Energy Connection اتصال الطاقة	380 V/50-60 hz/3 phase	380 V/50-60 hz/3 phase	380 V/50-60 hz/3 phase	380 V/50-60 hz/3 phase
Bağlantı Gücü (kw) Connection Power (kw) (قوة الاتصال (كيلوواط)	3,5	3,5	3,5	60
Isı Güç (Kcal(Kw) Thermal Power (Kcal (Kw) (الطاقة الحرارية (كيلو كالوري) (كيلوواط)	80.000/90 KW	80.000/90 KW	80.000/90 KW	80.000/90 KW
Gas Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Connection Pressure (mbar) (ضغط توصيل الغاز (ملليبار)	50-300	50-300	50-300	50-300
Ağırlık (kg) Weight (kg) (الوزن (كجم)	2750	2750	2750	2750
Kapı Giriş Genişliği (cm) Door Entry Width (cm) (عرض دخول الباب (سم)	1050	1050	1050	1050
Dış Ölçüler (cm) External Dimensions (cm) (الأبعاد الخارجية (سم)	-	-	-	-
Genişlik Width عرض	187	187	187	187
Derinlik Depth عمق	250	250	250	250
Yükseklik Height ارتفاع	230	230	230	230
Yükseklik(Max) Height (الارتفاع (الحد الأقصى)	265 (max)	265 (max)	265 (max)	265 (max)
Davlumbaz Paddle box صندوق المجداف	310	310	310	310

DÖNER ARABALI EKMEK, UNLU MAMULLERİ VE BAKLAVA FIRINI

Bread Bakery and Baklava Oven With Doner Trolley

فرن الخبز والمخبوزات والبقلاوة مع عربة دوير فينتو 140 لتر



Standart Özellikler

- Tercihen brülör yönü (Sağ veya Sol) üretilir.
- Yüksek verimli kapalı sistem buhar jeneratörleri,
- Döner platformlu sistem,
- Sabit araba yükleme sistemi (Rampa)
- Görsel ve sesli ikaz
- Şık ve ekonomik dizayn
- Döner (V) kayış hareketli sistem
- Standart gövde 304/430/EST 37
- Yandan çift aydınlatma sistemi

Standard Features

- Preferably the burner direction (Right or Left) is produced.
- High efficiency closed system steam generators,
- Rotary platform system,
- Fixed car loading system (Ramp)
- Visual and audible warning
- Stylish and economical design
- Rotary (V) belt moving system
- Standard body 304/430/EST 37
- Double side lighting system

الميزات القياسية

- ويفضل أن يتم إنتاج اتجاه الموقد (يمين أو يسار). مولدات البخار ذات النظام المغلق ذات الكفاءة العالية، نظام منصة تحذير مرئي (Ramp) دوارة، نظام تحميل السيارة الثابت ومسموع تصميم أنيق واقتصادي نظام تحريك الحزام نظام إضاءة EST 37/الجسم القياسي 304/430 (V) الدوار مزدوج الجانب

OPSIYON DONANIMLAR

Option Equipment
معدات الخيار

1 Tava Arabası ve Tava

Pan Trolley and Pan
عربة عموم وعموح

2 PLC Dokunmatik Kontrol Paneli

PLC Touch Control Panel
لوحة التحكم باللمس

3 İç ve Dış AISI 304-430 Kalite Paslanmaz Çelik

Interior and Exterior AISI 304-430
Quality Stainless Steel

جودة الفولاذ AISI 304-430 الداخلية والخارجية
المقاوم للصدأ

VENTO 140-L



QR Okut
Ürünü İncele

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	DOĞALGAZ (İgn) Natural Gas (İgn) غاز طبيعي	MOTORİN Diesel ديزل	KATI YAKIT Solid Fuel وقود صلب	ELEKTRİKLİ Electric كهربائي
Piştirme Kapasitesi (8 saat) adet Cooking Capacity (8 hours) pcs (كمية سعة الطبخ (8 ساعات)	3800/4800	3800/4800	3800/4800	3800/4800
Tava Ölçüleri (cm) Pan Dimensions (cm) (أبعاد المقلاة (سم)	75-80/60-90	75-80/60-90	75-80/60-90	75-80/60-90
Tava Adedi (adet) Number of Pans (pcs) (عدد المقالي (قطعة)	15-16-17-18	15-16-17-18	15-16-17-18	15-16-17-18
Tava Arası Mesafeler (mm) Distances Between Pans (mm) (المسافات بين المقالي (مم)	106-99-93-87	106-99-93-87	106-99-93-87	106-99-93-87
Tava Modeli Pan Model نموذج عموم	Oval	Oval	Oval	Oval
Baca Çıkışı (Ømm) Chimney Outlet منفذ المدخنة	190	190	190	-
Buhar Baca Çıkışı (Ømm) Steam Flue Outlet مخرج مداخن البخار	90	90	90	90
Su Girişi (inç) Water Inlet (inch) (مدخل المياه (بوصة)	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Brülör Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw) (قدرة الموقد (كيلوواط)	80/200	80/200	80/200	-
Enerji Bağlantısı Energy Connection اتصال الطاقة	380 V/50-60 hz/3 phase	380 V/50-60 hz/3 phase	380 V/50-60 hz/3 phase	380 V/50-60 hz/3 phase
Elektrik Bağlantı Kablosu Energy Connection اتصال الطاقة	5x2,5 mm ²	5x2,5 mm ²	5x6 mm ²	5x10 mm ²
Bağlantı Gücü (kw) Connection Power (kw) (قوة الاتصال (كيلوواط)	3,5	3,5	3,5	47
Isıl Güç (Kcal(Kw) Thermal Power (Kcal (Kw) (الطاقة الحرارية (كيلو كالوري) (كيلوواط)	80.000/90 KW	80.000/90 KW	80.000/90 KW	80.000/90 KW
Gas Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Connection Pressure (mbar) (ضغط توصيل الغاز (مليبار)	50-300	50-300	50-300	50-300
Kapı Giriş Genişliği (cm) Door Entry Width (cm) (عرض دخول الباب (سم)	95	95	95	95
Ağırlık (kg) Weight (kg) (الوزن (كجم)	2600	2600	2600	2100
Dış Ölçüler (cm) External Dimensions (cm) (الأبعاد الخارجية (سم)	-	-	-	-
Genişlik Width عرض	170	170	170	170
Derinlik Depth عمق	205	205	205	205
Yükseklik Height ارتفاع	235	235	235	235
Yükseklik(Max) Height (الارتفاع الحد الأقصى)	265 (max)	265 (max)	265 (max)	265 (max)
Davlumbaz Paddle box صندوق المجذاف	250	250	250	250

DÖNER ARABALI EKMEK, UNLU MAMULLERİ VE BAKLAVA FIRINI

Bread Bakery and Baklava Oven With Doner Trolley

فرن الخبز والمخبوزات والبقلاوة مع عربة دوير فينتو-140م



Standart Özellikler

- Tercihen brülör yönü (Sağ veya Sol) üretilir.
- Yüksek verimli kapalı sistem buhar jeneratörleri,
- Döner platformlu sistem,
- Sabit araba yükleme sistemi (Rampa)
- Görsel ve sesli ikaz
- Şık ve ekonomik dizayn
- Döner (V) kayış hareketli sistem
- Standart gövde 304/430/EST 37
- Yandan çift aydınlatma sistemi

Standard Features

- Preferably the burner direction (Right or Left) is produced.
- High efficiency closed system steam generators,
- Rotary platform system,
- Fixed car loading system (Ramp)
- Visual and audible warning
- Stylish and economical design
- Rotary (V) belt moving system
- Standard body 304/430/EST 37
- Double side lighting system

الميزات القياسية

- ويفضل أن يتم إنتاج اتجاه الموقد (يمين أو يسار). مولدات البخار ذات النظام المغلق ذات الكفاءة العالية، نظام منصة تحذير مرئي (Ramp) دوارة، نظام تحميل السيارة الثابت ومسموع تصميم أنيق واقتصادي نظام تحريك الحزام نظام إضاءة EST 37/الجسم القياسي 304/430 (V) الدوار مزدوج الجانب

OPSIYON DONANIMLAR

Option Equipment
معدات الخيار

1 Tava Arabası ve Tava

Pan Trolley and Pan
عربة عموم وعموح

2 PLC Dokunmatik Kontrol Paneli

PLC Touch Control Panel
لوحة التحكم باللمس

3 İç ve Dış AISI 304-430 Kalite Paslanmaz Çelik

Interior and Exterior AISI 304-430
Quality Stainless Steel

جودة الفولاذ AISI 304-430 الداخلية والخارجية
المقاوم للصدأ

VENTO 140-M



QR Okut
Ürünü İncele

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	DOĞALGAZ (İgn) Natural Gas (İgn) غاز طبيعي	MOTORİN Diesel ديزل	KATI YAKIT Solid Fuel وقود صلب	ELEKTRİKLİ Electric كهربائي
Piştirme Kapasitesi (8 saat) adet Cooking Capacity (8 hours) pcs (كمية سعة الطبخ (8 ساعات)	3800/4800	3800/4800	3800/4800	3800/4800
Tava Ölçüleri (cm) Pan Dimensions (cm) (أبعاد المقلاة (سم)	75-80/60-90	75-80/60-90	75-80/60-90	75-80/60-90
Tava Adedi (adet) Number of Pans (pcs) (عدد المقالي (قطعة)	13-14-15	13-14-15	13-14-15	13-14-15
Tava Arası Mesafeler (mm) Distances Between Pans (mm) (المسافات بين المقالي (مم)	106-99-93-87	106-99-93-87	106-99-93-87	106-99-93-87
Tava Modeli Pan Model نموذج عموم	Oval	Oval	Oval	Oval
Baca Çıkışı (Ømm) Chimney Outlet منفذ المدخنة	190	190	190	-
Buhar Baca Çıkışı (Ømm) Steam Flue Outlet مخرج مداخن البخار	90	90	90	90
Su Girişi (inç) Water Inlet (inch) (مدخل المياه (بوصة)	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Brülör Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw) (قدرة الموقد (كيلوواط)	80/200	80/200	80/200	-
Enerji Bağlantısı Energy Connection اتصال الطاقة	380 V/50-60 Hz/3 phase	380 V/50-60 Hz/3 phase	380 V/50-60 Hz/3 phase	380 V/50-60 Hz/3 phase
Elektrik Bağlantı Kablosu Energy Connection اتصال الطاقة	5x2,5 mm ²	5x2,5 mm ²	5x6 mm ²	5x10 mm ²
Bağlantı Gücü (kw) Connection Power (kw) (قوة الاتصال (كيلوواط)	3,5	3,5	3,5	41
Isıl Güç (Kcal(Kw) Thermal Power (Kcal (Kw) (الطاقة الحرارية (كيلو كالوري) (كيلوواط)	80.000/90 KW	80.000/90 KW	80.000/90 KW	80.000/90 KW
Gas Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Connection Pressure (mbar) (ضغط توصيل الغاز (مليبار)	50-300	50-300	50-300	50-300
Kapı Giriş Genişliği (cm) Door Entry Width (cm) (عرض دخول الباب (سم)	95	95	95	95
Ağırlık (kg) Weight (kg) (الوزن (كجم)	2000	2000	2000	1700
Dış Ölçüler (cm) External Dimensions (cm) (الأبعاد الخارجية (سم)	-	-	-	-
Genişlik Width عرض	170	170	170	170
Derinlik Depth عمق	205	205	205	205
Yükseklik Height ارتفاع	215	215	215	215
Yükseklik(Max) Height (الارتفاع الحد الأقصى)	250	250	250	250
Davlumbaz Paddle box صندوق المجذاف	250	250	250	250

DÖNER ARABALI EKMEK, UNLU MAMULLERİ VE BAKLAVA FIRINI

Bread Bakery and Baklava Oven With Doner Trolley

فرن الخبز والمخبوزات والبقلادة مع عربة دوير فضية 120 م



Standart Özellikler

- Tercihen brülör yönü (Sağ veya Sol) üretilir.
- Yüksek verimli kapalı sistem buhar jeneratörleri,
- Döner platformlu sistem,
- Sabit araba yükleme sistemi (Rampa)
- Görsel ve sesli ikaz
- Şık ve ekonomik dizayn
- Döner (V) kayış hareketli sistem
- Standart gövde 304/430/EST 37
- Yandan çift aydınlatma sistemi

Standard Features

- Preferably the burner direction (Right or Left) is produced.
- High efficiency closed system steam generators,
- Rotary platform system,
- Fixed car loading system (Ramp)
- Visual and audible warning
- Stylish and economical design
- Rotary (V) belt moving system
- Standard body 304/430/EST 37
- Double side lighting system

الميزات القياسية

- ويفضل أن يتم إنتاج اتجاه الموقد (يمين أو يسار). مولدات البخار ذات النظام المغلق ذات الكفاءة العالية، نظام منصة تحذير مرئي (Ramp) دوارة، نظام تحميل السيارة الثابت ومسموع تصميم أنيق واقتصادي نظام تحريك الحزام نظام إضاءة EST 37/الجسم القياسي 304/430 (V) الدوار مزدوج الجانب

OPSIYON DONANIMLAR

Option Equipment
معدات الخيار

1 Tava Arabası ve Tava

Pan Trolley and Pan
عربة عموم وعموح

2 PLC Dokunmatik Kontrol Paneli

PLC Touch Control Panel
لوحة التحكم باللمس PLC

3 İç ve Dış AISI 304-430 Kalite Paslanmaz Çelik

Interior and Exterior AISI 304-430
Quality Stainless Steel

جودة الفولاذ AISI 304-430 الداخلية والخارجية
المقاوم للصدأ

SILVER 120-M



QR Okut
Ürünü İncele

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	DOĞALGAZ (İgn) Natural Gas (İgn) غاز طبيعي	MOTORÜN Diesel ديزل	KATI YAKIT Solid Fuel وقود صلب	ELEKTRİKLİ Electric كهربائي
Piştirme Kapasitesi (8 saat) adet Cooking Capacity (8 hours) pcs كمية ساعة الطبخ (8 ساعات)	3800/4800	3800/4800	3800/4800	3800/4800
Tava Ölçüleri (cm) Pan Dimensions (cm) أبعاد المقلاة (سم)	75-80/60-90	75-80/60-90	75-80/60-90	75-80/60-90
Tava Adedi (adet) Number of Pans (pcs) عدد المقالي (قطعة)	13-14-15	13-14-15	13-14-15	13-14-15
Tava Arası Mesafeler (mm) Distances Between Pans (mm) المسافات بين المقالي (مم)	109-103-97	109-103-97	109-103-97	109-103-97
Tava Modeli Pan Model نموذج عموم	Oval-Kare	Oval-Kare	Oval-Kare	Oval-Kare
Baca Çıkışı (Ømm) Chimney Outlet منفذ المدخنة	190	190	190	-
Buhar Baca Çıkışı (Ømm) Steam Flue Outlet مخرج مداخن البخار	90	90	90	90
Su Girişi (inç) Water Inlet (inch) مدخل المياه (بوصة)	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Brülör Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw) قدرة الموقد (كيلوواط)	42/116	42/116	-	-
Enerji Bağlantısı Energy Connection اتصال الطاقة	380 V/50-60 hz/3 phase	380 V/50-60 hz/3 phase	380 V/50-60 hz/3 phase	380 V/50-60 hz/3 phase
Elektrik Bağlantı Kablosu Energy Connection اتصال الطاقة	5x2,5 mm ²	5x2,5 mm ²	5x2,5 mm ²	5x10 mm ²
Elektrik Bağlantı Gücü (kw) Connection Power (kw) قوة الاتصال (كيلوواط)	3,5	3,5	3,5	41
Gas Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Connection Pressure (mbar) ضغط توصيل الغاز (ملليبار)	50-300	50-300	-	-
Ağırlık (kg) Weight (kg) الوزن (كجم)	86	86	86	86
Kapı Giriş Genişliği (cm) Door Entry Width (cm) عرض دخول الباب (سم)	1650	1650	1650	1350
Dış Ölçüler (cm) External Dimensions (cm) الأبعاد الخارجية (سم)	-	-	-	-
Genişlik Width عرض	160	160	160	160
Derinlik Depth عمق	205	205	205	205
Yükseklik Height ارتفاع	225	225	225	225
Yükseklik(Max) Height الارتفاع (الحد الأقصى)	225	225	225	225
Davlumbaz Paddle box صندوق المجداف	240	240	240	240

DÖNER ARABALI EKMEK, UNLU MAMULLERİ VE BAKLAVA FIRINI

Bread Bakery and Baklava Oven With Doner Trolley

فرن الخبز والمخبوزات والبقلادة مع عربة دوير فضية 120 ح



Standart Özellikler

- Tercihen brülör yönü (Sağ veya Sol) üretilir.
- Yüksek verimli kapalı sistem buhar jeneratörleri,
- Döner platformlu sistem,
- Sabit araba yükleme sistemi (Rampa)
- Görsel ve sesli ikaz
- Şık ve ekonomik dizayn
- Döner (V) kayış hareketli sistem
- Standart gövde 304/430/EST 37
- Yandan çift aydınlatma sistem

Standard Features

- Preferably the burner direction (Right or Left) is produced.
- High efficiency closed system steam generators,
- Rotary platform system,
- Fixed car loading system (Ramp)
- Visual and audible warning
- Stylish and economical design
- Rotary (V) belt moving system
- Standard body 304/430/EST 37
- Double side lighting system

الميزات القياسية

- ويفضل أن يتم إنتاج اتجاه الموقد (يمين أو يسار). مولدات البخار ذات النظام المغلق ذات الكفاءة العالية، نظام منصة تحذير مرئي (Ramp) دوارة، نظام تحميل السيارة الثابت ومسموع تصميم أنيق واقتصادي نظام تحريك الحزام نظام إضاءة EST 37/الجسم القياسي 304/430 (V) الدوار مزدوج الجانب

OPSIYON DONANIMLAR

Option Equipment
معدات الخيار

1 Tava Arabası ve Tava

Pan Trolley and Pan
عربة عموم وعموح

2 PLC Dokunmatik Kontrol Paneli

PLC Touch Control Panel
لوحة التحكم باللمس PLC

3 İç ve Dış AISI 304-430 Kalite Paslanmaz Çelik

Interior and Exterior AISI 304-430
Quality Stainless Steel
جودة الفولاذ AISI 304-430 الداخلية والخارجية
المقاوم للصدأ

SILVER 120-L



QR Okut
Ürünü İncele

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	DOĞALGAZ (İgn) Natural Gas (İgn) غاز طبيعي	MOTORİN Diesel ديزل	KATI YAKIT Solid Fuel وقود صلب	ELEKTRİKLİ Electric كهربائي
Piştirme Kapasitesi (8 saat) adet Cooking Capacity (8 hours) pcs كمية ساعة الطبخ (8 ساعات)	2800/3800	2800/3800	2800/3800	2800/3800
Tava Ölçüleri (cm) Pan Dimensions (cm) أبعاد المقلاة (سم)	60-80	60-80	60-80	60-80
Tava Adedi (adet) Number of Pans (pcs) عدد المقالي (قطعة)	15-16-17-18	15-16-17-18	15-16-17-18	15-16-17-18
Tava Arası Mesafeler (mm) Distances Between Pans (mm) المسافات بين المقالي (مم)	103-97-91-86	103-97-91-86	103-97-91-86	103-97-91-86
Baca Çıkışı (Ømm) Chimney Outlet منفذ المدخنة	-	-	-	-
Buhar Baca Çıkışı (Ømm) Steam Flue Outlet مخرج مداخن البخار	90	90	90	90
Su Girişi (inç) Water Inlet (inch) مدخل المياه (بوصة)	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Brülör Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw) قدرة الموقد (كيلوواط)	42/116	42/116	-	-
Enerji Bağlantısı Energy Connection اتصال الطاقة	380 V/50-60 Hz/3 phase	380 V/50-60 Hz/3 phase	380 V/50-60 Hz/3 phase	380 V/50-60 Hz/3 phase
Elektrik Bağlantı Kablosu Energy Connection اتصال الطاقة	5x2,5 mm ²	5x2,5 mm ²	5x2,5 mm ²	5x10 mm ²
Bağlantı Gücü (kw) Connection Power (kw) قوة الاتصال (كيلوواط)	3,5	3,5	3,5	47
Isı Güç (Kcal/Kw) Thermal Power (Kcal) (Kw) الطاقة الحرارية (كيلو كالوري) (كيلوواط)	50,000/60 KW	50,000/60 KW	50,000/60 KW	50,000/60 KW
Gas Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Connection Pressure (mbar) ضغط توصيل الغاز (ملليبار)	50-300	50-300	-	-
Ağırlık (kg) Weight (kg) الوزن (كجم)	86	86	86	86
Kapı Giriş Genişliği (cm) Door Entry Width (cm) عرض دخول الباب (سم)	1750	1750	1750	1400
Dış Ölçüler (cm) External Dimensions (cm) الأبعاد الخارجية (سم)	-	-	-	-
Genişlik Width عرض	160	160	160	160
Derinlik Depth عمق	205	205	205	205
Yükseklik Height ارتفاع	225	225	225	225
Yükseklik(Max) Height الارتفاع (الحد الأقصى)	225	225	225	225
Davlumbaz Paddle box صندوق المجداف	240	240	240	240

DÖNER ARABALI EKMEK, UNLU MAMULLERİ VE BAKLAVA FIRINI

Bread Bakery and Baklava Oven With Doner Trolley

فرن الخبز والمخبوزات والبقلادة مع عربة دونر فضية 110



Standart Özellikler

- Tercihen brülör yönü (Sağ veya Sol) üretilir.
- Yüksek verimli kapalı sistem buhar jeneratörleri,
- Döner platformlu sistem,
- Sabit araba yükleme sistemi (Rampa)
- Görsel ve sesli ikaz
- Şık ve ekonomik dizayn
- Döner (V) kayış hareketli sistem
- Standart gövde 304/430/EST 37
- Yandan çift aydınlatma sistemi

Standard Features

- High efficiency closed system steam generators,
- Rotary platform system,
- Fixed car loading system (Ramp)
- Visual and audible warning
- Stylish and economical design
- Rotary (V) belt moving system
- Standard body 304/430/EST 37
- Double side lighting system

الميزات القياسية

- مولدات البخار ذات النظام المغلق ذات الكفاءة العالية، نظام تحذير (Ramp) منصة دوارة، نظام تحميل السيارة الثابت مرئي ومسموع تصميم أنيق واقتصادي نظام تحريك الحزام نظام إضاءة EST 37/الجسم القياسي 304/430 (V) الدوار مزدوج الجانب

OPSIYON DONANIMLAR

Option Equipment
معدات الخيار

1
Tava Arabası
ve Tava

Pan Trolley and Pan
عربة عمود وعمود

2
PLC Dokunmatik
Kontrol Paneli

PLC Touch Control Panel
لوحة التحكم باللمس

3
İç ve Dış AISI 304-430
Kalite Paslanmaz Çelik

Interior and Exterior AISI 304-430
Quality Stainless Steel
جودة الفولاذ AISI 304-430 الداخلية والخارجية
المقاوم للصدأ

4
Buhar Ünitesi
Kapalı Sistem

Steam Unit Closed
System
نظام مغلق لوحد البخار

5
Buhar Ünitesi
Açık Sistem

Steam Unit
Open System
نظام وحدة البخار المفتوحة

SILVER 100



QR Okut
Ürünü İncele

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	DOĞALGAZ (İgn) Natural Gas (İgn) غاز طبيعي	MOTORÜN Diesel ديزل	KATI YAKIT Solid Fuel وقود صلب	ELEKTRİKLİ Electric كهربائي
Piştirme Kapasitesi (8 saat) adet Cooking Capacity (8 hours) pcs (كمية سعة الطبخ (8 ساعات)	2000/2500	2000/2500	2000/2500	2000/2500
Tava Ölçüleri (cm) Pan Dimensions (cm) (أبعاد المقلاة (سم)	60-80	60-80	60-80	60-80
Tava Adedi (adet) Number of Pans (pcs) (عدد المقالي (قطعة)	11-12-13	11-12-13	11-12-13	11-12-13
Tava Arası Mesafeler (mm) Distances Between Pans (mm) (المسافات بين المقالي (مم)	123-112-102	123-112-102	123-112-102	123-112-102
Baca Çıkışı (Ømm) Chimney Outlet منفذ المدخنة	190	190	190	190
Buhar Baca Çıkışı (Ømm) Steam Flue Outlet مخرج مداخن البخار	90	90	90	90
Su Girişi (inç) Water Inlet (inch) (مدخل المياه (بوصة)	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Brülör Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw) (قدرة الموقد (كيلوواط)	50/100	50/100	50/100	50/100
Enerji Bağlantısı Energy Connection اتصال الطاقة	380 V/50-60 Hz/3 phase	380 V/50-60 Hz/3 phase	380 V/50-60 Hz/3 phase	380 V/50-60 Hz/3 phase
Elektrik Bağlantı Kablosu Energy Connection اتصال الطاقة	5x2,5 mm ²	5x2,5 mm ²	5x2,5 mm ²	5x10 mm ²
Bağlantı Gücü (kw) Connection Power (kw) (قوة الاتصال (كيلوواط)	3	3	3	3
Isıl Güç (Kcal(Kw) Thermal Power (Kcal) (Kw) (الطاقة الحرارية (كيلو كالوري) (كيلوواط)	50,000/60 KW	50,000/60 KW	50,000/60 KW	50,000/60 KW
Gas Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Connection Pressure (mbar) (ضغط توصيل الغاز (مليبار)	20-300	20-300	20-300	20-300
Ağırlık (kg) Weight (kg) (الوزن (كجم)	1600	1600	1600	1600
Kapı Giriş Genişliği (cm) Door Entry Width (cm) (عرض دخول الباب (سم)	80	80	80	80
Dış Ölçüler (cm) External Dimensions (cm) (الأبعاد الخارجية (سم)	-	-	-	-
Genişlik Width عرض	155	155	155	155
Derinlik Depth عمق	200	200	200	200
Yükseklik Height ارتفاع	200	200	200	200
Yükseklik(Max) Height (الارتفاع (الحد الأقصى)	235	235	235	235
Davlumbaz Paddle box صندوق المجداف	230	230	230	230

DÖNER ARABALI EKMEK, UNLU MAMULLERİ VE BAKLAVA FIRINI

Bread Bakery and Baklava Oven With Doner Trolley

مع عربة إرجاع REX 80 فرن الخبز والمخبوزات والبقلاوة



Standart Özellikler

- Tercihen brülör yönü (sağ ve sol) üretilir
- Yüksek verimli kapalı sistem buhar jeneratörleri
- Döner platformlu sistem
- Sabit araba yükleme sistemi (rampa)
- Görsel ve sesli ikaz
- Şık ve ekonomik dizayn
- Döner (V) kayış hareketli sistem
- Standart gövde 304/430/EST 37
- Yandan çift aydınlatma sistemi

Standard Features

- Preferably produced in burner direction (right and left)
- High efficiency closed system steam generators
- Rotating platform system
- Fixed car loading system (ramp)
- Visual and audible warning
- Stylish and economical design
- Rotary (V) belt moving system
- Standard body 304/430/EST 37
- Double side lighting system

الميزات القياسية

- يفضل إنتاجه في اتجاه الموقد (اليمين واليسار) مولدات البخار ذات النظام المغلق ذات الكفاءة العالية نظام منصة دوارة نظام تحميل السيارة الثابت (المنحد) تحذير مرئي ومسموع تصميم أنيق واقتصادي نظام تحريك الحزام نظام إضاءة EST 37/الجسم القياسي 304/430 (V) الدوار مزدوج الجانب

OPSIYON DONANIMLAR

Option Equipment
معدات الخيار

1
Tava Arabası
ve Tava

Pan Trolley and Pan
عربة عمود وعمود

2
PLC Dokunmatik
Kontrol Paneli

PLC Touch Control Panel
لوحة التحكم باللمس

3
İç ve Dış AISI 304-430
Kalite Paslanmaz Çelik

Interior and Exterior AISI 304-430
Quality Stainless Steel
جودة الفولاذ AISI 304-430 الداخلية والخارجية
المقاوم للصدأ

4
Buhar Ünitesi
Kapalı Sistem

Steam Unit Closed
System
نظام مغلق لوحد البخار

5
Buhar Ünitesi
Açık Sistem

Steam Unit
Open System
نظام وحدة البخار المفتوحة

REX 80



QR Okut
Ürünü İncele

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	DOĞALGAZ (İgn) Natural Gas (İgn) غاز طبيعي	MOTORİN Diesel ديزل	KATI YAKIT Solid Fuel وقود صلب	ELEKTRİKLİ Electric كهربائي
Tava Ölçüleri (cm) Pan Dimensions (cm) (أبعاد المقلاة (سم))	40-60/53-65	40-60/53-65	40-60/53-65	40-60/53-65
Tava Adedi (adet) Number of Pans (pcs) (عدد المقالي (قطعة))	11-12-13	11-12-13	11-12-13	11-12-13
Tava Arası Mesafeler (mm) Distances Between Pans (mm) (المسافات بين المقالي (مم))	111-100-90	111-100-90	111-100-90	111-100-90
Tava Modeli Pan Model نموذج عموم	Oval بيضاوي	Oval بيضاوي	Oval بيضاوي	Oval بيضاوي
Baca Çıkışı (Ømm) Chimney Outlet منفذ المدخنة	190	190	190	190
Buhar Baca Çıkışı (Ømm) Steam Flue Outlet مخرج مداخن البخار	76	76	76	76
Su Girişi (inç) Water Inlet (inch) (مدخل المياه (بوصة))	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Brülör Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw) (قدرة الموقد (كيلوواط))	50/100	50/100	50/100	50/100
Enerji Bağlantısı Energy Connection اتصال الطاقة	380 V/50-60 hz/3 phase	380 V/50-60 hz/3 phase	380 V/50-60 hz/3 phase	380 V/50-60 hz/3 phase
Elektrik Bağlantı Kablosu Energy Connection اتصال الطاقة	5x2,5 mm ²	5x2,5 mm ²	5x2,5 mm ²	5x6 mm ²
Bağlantı Gücü (kw) Connection Power (kw) (قوة الاتصال (كيلوواط))	3	3	3	3
Isıl Güç (Kcal(Kw)) Thermal Power (Kcal) (Kw) (الطاقة الحرارية (كيلو كالوري) (كيلوواط))	40.000/60 KW	40.000/60 KW	40.000/60 KW	40.000/60 KW
Gas Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Connection Pressure (mbar) (ضغط توصيل الغاز (مليبار))	21	21	21	-
Ağırlık (kg) Weight (kg) (الوزن (كجم))	1000	1000	1000	1000
Kapı Giriş Geniştirliği (cm) Door Entry Width (cm) (عرض دخول الباب (سم))	70	70	70	70
Dış Ölçüler (cm) External Dimensions (cm) (الأبعاد الخارجية (سم))	-	-	-	-
Genişlik Width عرض	130	130	130	130
Derinlik Depth عمق	170	170	170	170
Yükseklik Height ارتفاع	180	180	180	180
Yükseklik(Max) Height (الارتفاع (الحد الأقصى))	210	210	210	210
Davlumbaz Paddle box صندوق المجذاف	210	210	210	210

Pizza Fırınları

Pizza Ovens

أفران البيتزا





ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI

22

ELEKTRİKLİ TAŞ TABANLI FIRIN

23

ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI

Electric Pizza Oven

فرن البيتزا الكهربائي



QR Okut
Ürünü İncele



Standart Özellikler

Her kat için bağımsız ayarlanabilir (maximum 400 °C) termostat sistemi

Refraktör pişirme taşı

Ağırlık mekanizması ile çalışan geniş camlı kapak sistemi

Kazan içi ısı kaybını en aza indiren izolasyon sistemi

Her kat için ayrı aydınlatma lambası

Katlara özel manuel sıcaklık göstere

Standard Features

Independently adjustable (maximum 400 °C) thermostat system for each floor

Refractory baking stone

Large glass cover system working with a weight mechanism

Insulation system that minimizes heat loss inside the boiler

Separate lighting lamp for each floor

Manual temperature indicator specific to floors

الميزات القياسية

نظام ترموستات قابل للتعديل بشكل مستقل (يحد أقصى 400 درجة مئوية) لكل طابق حجر الخبز الحراري نظام غطاء

زجاجي كبير يعمل بآلية الوزن نظام العزل الذي يقلل من

فقدان الحرارة داخل المرجل مصباح إضاءة منفصل لكل طابق مؤشر يدوي لدرجة الحرارة خاص بالأرضيات

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	DYP-4	DYP-4S	DYP-5	DYP-6	DYP-6S	DYP-9
Kapasite Capacity سعة	Ø 250 mm x 4	Ø 340 mm x 4	Ø 250 mm x 5	Ø 300 mm x 6	Ø 340 mm x 6	Ø 300 mm x 9
Elektrik Gücü Electric Power الطاقة الكهربائية	3,6 kW - 380 V	6,3 kW - 380 V	4,6 kW - 380 V	6,3 kW - 380 V	9,4 kW - 380 V	9,1 kW - 380 V
Ağırlık (kg) Weight (kg) الوزن (كجم)	73 kg	102 kg	84 kg	115 kg	135 kg	144 kg
İç Ebatlar Internal Dimensions خفض الماوس لعرض الإجابة	510x510x150	700x700x200	620x620x200	920x620x200	1050x700x200	920x920x200

ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI TEK KATLI

Electric Pizza Oven Single Delay

فرن البيتزا الكهربائي تأخير واحد



QR Okut
Ürünü İncele



Standart Özellikler

Her kat için bağımsız ayarlanabilir (maximum 400 °C) termostat sistemi

Refraktör pişirme taşı

Ağırlık mekanizması ile çalışan geniş camlı kapak sistemi

Kazan içi ısı kaybını en aza indiren izolasyon sistemi

Her kat için ayrı aydınlatma lambası

Katlara özel manuel sıcaklık göstergesi

Standard Features

Independently adjustable (maximum 400 °C) thermostat system for each floor

Refractory baking stone

Large glass cover system working with a weight mechanism

Insulation system that minimizes heat loss inside the boiler

Separate lighting lamp for each floor

Manual temperature indicator specific to floors

الميزات القياسية

نظام ترموستات قابل للتعديل بشكل مستقل (بحد أقصى 400 درجة مئوية) لكل طابق حجر الخبز الحراري نظام غطاء

زجاجي كبير يعمل بآلية الوزن نظام العزل الذي يقلل من

فقدان الحرارة داخل المرجل مصباح إضاءة منفصل لكل

طابق مؤشر يدوي لدرجة الحرارة خاص بالأرضيات

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	DYP-4	DYP-4S	DYP-5	DYP-6	DYP-6S	DYP-9
Kapasite Capacity سعة	Ø 250 mm x 4	Ø 340 mm x 4	Ø 250 mm x 5	Ø 300 mm x 6	Ø 340 mm x 6	Ø 300 mm x 9
Elektrik Gücü Electric Power الطاقة الكهربائية	7,2 kW - 380 V -2	12,6 kW - 380 V	9,2 kW - 380 V	12,6 kW - 380 V	18,8 kW - 380 V	18,2 kW - 380 V
Ağırlık (kg) Weight (kg) الوزن (كجم)	118 kg	173 kg	144 kg	208 kg	232 kg	264 kg
İç Ebatlar Internal Dimensions خفض الماوس لعرض الإجابة	510x510x150	700x700x200	620x620x200	920x620x200	1050x700x200	920x920x200

Taş Tabanlı Fırınlar

Stone Based Ovens

أفران ذات أساس حجري





DOĞALGAZLI TAŞ TABANLI FIRIN

26

ELEKTRİKLİ TAŞ TABANLI FIRIN

27

DOĞALGAZLI TAŞ TABANLI FIRIN

Natural Gas Stone-Based Oven

فرن الغاز الطبيعي المبنى على الحجر



QR Okut
Ürünü İncele



Standart Özellikler

Taş Tabanlı
Dokunmatik

Standard Features

Stone Based
Touch

الميزات القياسية

أساس الحجر يلمس

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	NOTA G1	NOTA G2	NOTA G3
Güç/Bağlantı (KW) Power/Connection (KW) الطاقة/الاتصال (كيلوواط)	16	16	16
Tipi Tüketim Type Consumption نوع الاستهلاك	1,693 m ³ /h	1,693 m ³ /h	1,693 m ³ /h
İç Ölçüler Internal Dimensions خفض الماوس لعرض الإجابة	-	-	-
En (cm) Width (cm) العرض سم	122	122	122
Derinlik (cm) Height (cm) العمق سم	100	125	180
Yükseklik (cm) Weight (kg) الطول سم	21	21	21
Dış Ölçüler External Dimensions الابعاد الخارجية	-	-	-
En (cm) Width (cm) العرض سم	178	178	178
Derinlik (cm) Depth (cm) العمق سم	210	236	250
Yükseklik (cm) Height (cm) الطول س	209	209	209
Ağırlık (kg) Weight (kg) الوزن كجم	800	900	1000

ELEKTRİKLİ TAŞ TABANLI FIRIN

Electric Stone-Based Oven

فرن كهربائي قائم على الحجر



QR Okut
Ürünü İncele



Standart Özellikler

Her kat için bağımsız ayarlanabilir (maximum 400 °C) termostat sistemi

Refraktör pişirme taşı

Ağırlık mekanizması ile çalışan geniş camlı kapak sistemi

Kazan içi ısı kaybını en aza indiren izolasyon sistemi

Her kat için ayrı aydınlatma lambası

Katlara özel manuel sıcaklık göstergesi

Standard Features

Independently adjustable (maximum 400 °C) thermostat system for each floor

Refractory baking stone

Large glass cover system working with a weight mechanism

Insulation system that minimizes heat loss inside the boiler

Separate lighting lamp for each floor

Manual temperature indicator specific to floors

الميزات القياسية

نظام ترموستات قابل للتعديل بشكل مستقل (بحد أقصى 400 درجة مئوية) لكل طابق حجر الخبز الحراري نظام غطاء

زجاجي كبير يعمل بآلية الوزن نظام العزل الذي يقلل من

فقدان الحرارة داخل المرجل مصباح إضاءة منفصل لكل

طابق مؤشر يدوي لدرجة الحرارة خاص بالأرضيات

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	VM-4	VM-4S	VM-5	VM-6	VM-6S	VM-9
Ürün Adı Name of the product اسم المنتج	Pizza ve Katmer Elektrikli Taş Tabanlı Fırın Pizza and Katmer Electric Stone-Based Oven فرن كهربائي للبيتزا والكاتمر حجري					
Kapasite Electric Power الطاقة الكهربائية	Ø 250 mm x 4	Ø 340 mm x 4	Ø 250 mm x 5	Ø 300 mm x 6	Ø 340 mm x 6	Ø 300 mm x 4
İç Ebatlar Internal Dimensions خفض الماوس لعرض الإجابة	510x510x150	700x700x200	620x620x200	920x620x200	1050x700x200	920x920x200
Güç Internal Dimensions خفض الماوس لعرض الإجابة	3,6 kW - 380 V	6,3 kW - 380 V	4,6 kW - 380 V	6,3 kW - 380 V	9,4 kW - 380 V	9,1 kW - 380 V
Ağırlık (kg) Weight (kg) الوزن (كجم)	73 kg	102 kg	84 kg	115 kg	135 kg	144 kg

Dönerli Konveksiyonel Fırın

Rotary Convection Oven

الفرن الحراري الدوار





SMART DÖNERLİ KONVEKSİYONEL
FIRINI

30

PRIME DÖNERLİ KONVEKSİYONEL FIRIN

32

KONVEKSİYONEL SABİT FIRIN

34

KONVEKSİYONEL SABİT FIRIN

35

SMART DÖNERLİ KONVEKSİYONEL FIRINI

Smart Rotary Convectional Oven

الفرن الحراري الدوار الذكي



Standart Özellikler

- Döner platformlu sistem,
- Görsel ve sesli ikaz
- Şık ve ekonomik dizayn
- Döner (V) kayış hareketli sistem
- Yandan çift aydınlatma sistemi

Standard Features

- Rotary platform system,
- Visual and audible warning
- Stylish and economical design
- Rotary (V) belt moving system
- Double side lighting system

الميزات القياسية

- نظام منصة دوارة، تحذير مرئي ومسموع تصميم أبيض
- نظام إضاءة مزدوج (V) واقتصادي نظام تحريك الحزام الدوار الجانبي

OPSIYON DONANIMLAR

Option Equipment
معدات الخيار

PLC Dokunmatik Kontrol Paneli

PLC Touch Control Panel
لوحة التحكم باللمس PLC

SMART DÖNERLİ KONVEKSİYONEL FIRINI



QR Okut
Ürünü İncele

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	DOĞALGAZ (Ign) Natural Gas (Ign) غاز طبيعي	MOTORİN Diesel ديزل	ELEKTRİKLİ Electric كهربائي
Tava Ölçüleri (cm) Pan Dimensions (cm) أبعاد المقلاة (سم)	53-65	53-65	53-65
Tava Adedi (adet) Number of Pans (pcs) عدد المقالي (قطعة)	10	10	10
Tava Arası Mesafeler (mm) Distances Between Pans (mm) المسافات بين المقالي (مم)	76	76	76
Tava Modeli Pan Model نموذج عموم	Oval Köşeli	Oval Köşeli	Oval Köşeli
Buhar Baca Çıkışı Steam Flue Outlet مخرج مداخن البخار	76	76	76
Su Girişi (inç) Water Inlet (inch) مدخل المياه (بوصة)	1/2"	1/2"	1/2"
Brülör Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw) قدرة الموقد (كيلوواط)	22	22	-
Brülör Tipi Thermal Power (Kcal) (Kw) الطاقة الحرارية (كيلو كالوري) (كيلوواط)	Atmosferik Atmospheric الغلاف الجوي	Atmosferik Atmospheric الغلاف الجوي	Atmosferik Atmospheric الغلاف الجوي
Enerji Bağlantısı Energy Connection اتصال الطاقة	380 V/50-60 Hz/3 phase	380 V/50-60 Hz/3 phase	380 V/50-60 Hz/3 phase
Elektrik Bağlantı Kablosu Energy Connection اتصال الطاقة	5x2,5 mm ²	5x2,5 mm ²	5x6 mm ²
Bağlantı Gücü (kw) Connection Power (kw) قوة الاتصال (كيلوواط)	1.5	1.5	23
Gas Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Connection Pressure (mbar) ضغط توصيل الغاز (مليبار)	21	21	-
Ağırlık (kg) Weight (kg) الوزن (كجم)	490	490	400
Kapı Giriş Genişliği (cm) Door Entry Width (cm) عرض دخول الباب (سم)	65	65	65
Dış Ölçüler (cm) External Dimensions (cm) الأبعاد الخارجية (سم)	-	-	-
Genişlik Width عرض	185	185	185
Derinlik Depth عمق	115	115	115
Yükseklik Height ارتفاع	227	227	227
Davlumbaz Paddle box صندوق المجداف	158	158	158

PRIME DÖNERLİ KONVEKSİYONEL FIRIN

Prime Rotary Convectional Oven
الفرن الحراري الدوار الرئيسي



QR Okut
Ürünü İncele



Standart Özellikler

Döner platformlu sistem,
Görsel ve sesli ikaz
Şık ve ekonomik dizayn
Döner (V) kayış hareketli sistem
Yandan çift aydınlatma sistemi

Standard Features

Rotary platform system,
Visual and audible warning
Stylish and economical design
Rotary (V) belt moving system
Double side lighting system

الميزات القياسية

نظام منصة دوارة، تحذير مرئي ومسموع تصميم أنيق
نظام إضاءة مزدوج (V) واقتصادي نظام تحريك الحزام الدوار
الجانب

* İşlem mamül gramajı ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.

* 250 gr Ekmek üretimi ile 8 saatlik çalışma standart tava kapasitesi baz alınarak verilmiştir.

PRIME DÖNERLİ KONVEKSİYONEL FIRIN



QR Okut
Ürünü İncele

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	PRIME DOĞALGAZ (Ign) Prime Natural Gas (Ign) رئيس الغاز الطبيعي	PRIME MOTORİN Prime Diesel رئيس الديزل	PRIME ELEKTRİKLİ Prime Electric رئيس الكهربائية
Tava Ölçüleri (cm) Pan Dimensions (cm) أبعاد المقلاة (سم)	40-60	40-60	40-60
Tava Adedi (adet) Number of Pans (pcs) عدد المقالي (قطعة)	10	10	10
Tava Arası Mesafeler (mm) Distances Between Pans (mm) المسافات بين المقالي (مم)	-	85	76
Tava Modeli Pan Model نموذج عموم	Oval Köşeli	Oval Köşeli	Oval Köşeli
Buhar Baca Çıkışı Steam Flue Outlet مخرج مداخن البخار	76	76	76
Su Girişi (inç) Water Inlet (inch) مدخل المياه (بوصة)	1/2"	1/2"	1/2"
Brülör Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw) قدرة الموقد (كيلوواط)	18	18	-
Brülör Tipi Thermal Power (Kcal) (Kw) الطاقة الحرارية (كيلو كالوري) (كيلوواط)	Atmosferik Atmospheric الغلاف الجوي	Atmosferik Atmospheric الغلاف الجوي	Atmosferik Atmospheric الغلاف الجوي
Enerji Bağlantısı Energy Connection اتصال الطاقة	380 V/50-60 Hz/3 Phase	380 V/50-60 Hz/3 Phase	380 V/50-60 Hz/3 Phase
Elektrik Bağlantı Gücü Energy Connection اتصال الطاقة	1.1	1.1	22
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Connection Pressure (mbar) ضغط توصيل الغاز (مليبار)	21	21	-
Ağırlık (kg) Weight (kg) الوزن (كجم)	370	370	300
Kapı Giriş Genişliği (cm) Door Entry Width (cm) عرض دخول الباب (سم)	53	53	53
Dış Ölçüler (cm) External Dimensions (cm) الأبعاد الخارجية (سم)	-	-	-
Genişlik Width عرض	105	105	105
Derinlik Depth عمق	106	106	106
Yükseklik Height ارتفاع	225	225	225
Davlumbaz Paddle box صندوق المجذاف	140	140	140

KONVEKSİYONEL SABİT FIRIN



QR Okut
Ürünü İncele

Convectional Stationary Oven

الفرن الحراري الثابت



Standart Özellikler

- 7" TFT Kapasitif renkli dokunmatik ekran kontrol paneli
- Yüksek kapasite program hafıza
- Resimli reçete özelliği
- Çoklu dil seçeneği
- Ayarlanabilir alt ve üst ısı sıcaklıkları
- 300 °C ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- Gerçek zaman saati ile otomatik çalışma özelliği
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Her katı bağımsız çalıştırılabilir
- İsteğe göre tek, iki veya üç kat yapılabilir
- Eşit ısı dağılımı

Standard Features

- 7" TFT Capacitive color touch screen control panel
- High capacity program memory
- Illustrated recipe feature
- Multiple language options
- Adjustable bottom and top heat temperatures
- 300 °C adjustable cooking temperature
- Automatic operation feature with real time clock
- Manual or automatic humidification feature
- Ability to operate each floor independently
- It can be made in one, two or three layers upon request.
- Even heat distribution

الميزات القياسية

- ملونة تعمل باللمس مقاس 7 بوصات TFT لوحة تحكم
- ذاكرة برنامج عالية السعة ميزة الوصفة المصورة خيارات
- لغة متعددة درجات حرارة سفلية وعلوية قابلة للتعديل درجة
- حرارة طهي قابلة للتعديل 300 درجة مئوية ميزة التشغيل
- التلقائي مع ساعة الوقت الحقيقي خاصية الترطيب اليدوي
- أو التلقائي القدرة على تشغيل كل طابق بشكل مستقل
- ويمكن تصنيعها في طبقة واحدة أو طبقتين أو ثلاث
- طبقات حسب الطلب. توزيع متساوي للحرارة

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	Modüler Unlu Mamulleri ve Baklava Fırını (Mini) Tek Kat Modular Bakery and Baklava Oven (Mini) Single Layer وحدات فرن البقلاوة والمخبز (ميني) طبقة واحدة	Mayalama Dolabı Fermentation Cabinet خزانة التخمر	Alt Stand Bottom Stand الوقوف السفلي	Alt Stand Paddle box صندوق مجداف
İç Ebatlar Capacity سعة	610x900x170	6-40x60	-	-
Güç Electric Power الطاقة الكهربائية	5,4 KW - 380 V	3 KW - 220 V	-	-
Ağırlık Weight (kg) الوزن كجم	125 kg	100 kg	-	-

KONVEKSİYONEL SABİT FIRIN



QR Okut
Ürünü İncele

Convectional Stationary Oven

الفرن الحراري الثابت



Standart Özellikler

- 7" TFT Kapasitif renkli dokunmatik ekran kontrol paneli
- Yüksek kapasite program hafıza
- Resimli reçete özelliği
- Çoklu dil seçeneği
- Ayarlanabilir alt ve üst ısı sıcaklıkları
- 300 °C ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- Gerçek zaman saati ile otomatik çalışma özelliği
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Her katı bağımsız çalıştırılabilir
- İsteğe göre tek, iki veya üç kat yapılabilir
- Eşit ısı dağılımı

Standard Features

- 7" TFT Capacitive color touch screen control panel
- High capacity program memory
- Illustrated recipe feature
- Multiple language options
- Adjustable bottom and top heat temperatures
- 300 °C adjustable cooking temperature
- Automatic operation feature with real time clock
- Manual or automatic humidification feature
- Ability to operate each floor independently
- It can be made in one, two or three layers upon request.
- Even heat distribution

الميزات القياسية

- ملونة تعمل باللمس مقاس 7 بوصات TFT لوحة تحكم
- ذاكرة برنامج عالية السعة ميزة الوصفة المصورة خيارات
- لغة متعددة درجات حرارة سفلية وعلوية قابلة للتعديل درجة
- حرارة طهي قابلة للتعديل 300 درجة مئوية ميزة التشغيل
- التلقائي مع ساعة الوقت الحقيقي خاصية الترطيب اليدوي
- أو التلقائي القدرة على تشغيل كل طابق بشكل مستقل
- ويمكن تصنيعها في طبقة واحدة أو طبقتين أو ثلاث
- طبقات حسب الطلب. توزيع متساوي للحرارة

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	Modüler Unlu Mamulleri ve Baklava Fırını (Mini) Tek Kat Modular Bakery and Baklava Oven (Mini) Single Layer وحدات فرن البقلاوة والمخبز (ميني) طبقة واحدة	Mayalama Dolabı Fermentation Cabinet خزانة التخمر	Alt Stand Bottom Stand الوقوف السفلي	Alt Stand Paddle box صندوق مجداف
İç Ebatlar Capacity سعة	1230x900x200	6-40x60	-	-
Güç Electric Power الطاقة الكهربائية	5,4 KW - 380 V	3 KW - 220 V	-	-
Ağırlık Weight (kg) الوزن كجم	125 kg	100 kg	-	-

Hamur İşleme & Kesme Şekil Verme

Dough Processing & Cutting Shaping

معالجة العجين وتشكيله وتقطيعه





HAMUR DİNLENDİRME MAKİNASI	38
UZUN ŞEKİL VERME MAKİNASI	40
HAMUR KESME MAKİNASI	42
ÇATAL KOLLU HAMUR YOĞURMA MAKİNASI	44
SABİT KAZANLI OTOMATİK SİRİRAL MİKSER	45
KONİK YUVARLAMA MAKİNASI	46

HAMUR DİNLENDİRME MAKİNASI

Dough Resting Machine

آلة استراحة العجين



Standart Özellikler

- Plastik yapışmaz taslar
- Merkezi elektrik dağıtım panosu
- Döner frenli teker
- Hamur sağ ve sol çıkış yön

Standard Features

- Plastic non-stick bowls
- Central electrical distribution panel
- Swivel wheel with brake
- Dough right and left exit direction

الميزات القياسية

ويفضل أن يتم إنتاج اتجاه الموقد (يمين أو يسار). مولدات البخار ذات النظام المغلق ذات الكفاءة العالية، نظام منصة تحذير مرئي (Ramp) دوارة، نظام تحميل السيارة التابت ومسموع تصميم أنيق واقتصادي نظام تحريك الحزام نظام إضاءة EST 37/الجسم القياسي 304/430 (V) الدوار مزدوج الجانب

OPSIYON DONANIMLAR

Option Equipment
معدات الخيار

1 Fotosel Kontrollü Hamur Giriş Konveyörü

Photocell Controlled Dough Entry Conveyor
ناقل دخول العجين المتحكم فيه بالخلية الضوئية

2 Hamur Çıkış Konveyörü

Dough Exit Conveyor
ناقل خروج العجين

3 Komple Paslanmaz Yapı

Complete Stainless Structure
هيكل غير القابل للصدأ الكامل

4 Ultraviyole Işık

Ultraviolet Light
ضوء الأشعة فوق البنفسجية

HAMUR DİNLENDİRME MAKİNASI

Dough Resting Machine

آلة استراحة العجين



QR Okut
Ürünü İncele

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	PORT 1	PORT 2	PORT 3	PORT 4	PORT 5
Hamur Kapasite Dough Capacity سعة العجين	168	192	238	240	272
Salıncak Askı Sayısı Number of Swing Hangers عدد الشماعات المتأرجحة	24	24	34	24	24
File Sayısı Number of Nets عدد الشباك	7	8	7	10	8
File Ölçüsü (mm) Net Size (mm) الحجم الصافي (مم)	170	130	170	130	130
Dinlendirme Zamanı (dk) Resting Time (min) وقت الراحة (دقيقة)	3-8	3-8	3-8	3-8	3-8
Elektrik Gücü (kw) Electric Power (kw) الطاقة الكهربائية (كيلوواط)	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection الربط الكهربائي	380 V / 50-60 hz / 3 Phase	380 V / 50-60 hz / 3 Phase	380 V / 50-60 hz / 3 Phase	380 V / 50-60 hz / 3 Phase	380 V / 50-60 hz / 3 Phase
Ağırlık Weight اوزن	750	750	750	750	750
Genişlik Width عرض	1350	1350	1350	1350	1350
Derinlik Depth عمق	1680	1680	1680	1680	1680
Yükseklik Height ارتفاع	2200	2200	2200	2200	2200
Hamur Girişi Dough Entry دخول العجين	-	-	-	-	-
Hamur Çıkışı Dough Output إخراج العجين	-	-	-	-	-

UZUN ŞEKİL VERME MAKİNASI

Long Forming Machine

آلة تشكيل طويلة



Standart Özellikler

- Huni ve kollar teflon kaplama
- Havalandırma tertivatı
- Merkezi ayarlanabilir hamur giriş hunisi
- Hamur toplama tavası
- Kolay ayarlanabilir silindir aralığı ve baskı tablası yüksekliği
- Kazıyıcı silindirler
- Komple paslanmaz yapı
- Unlama haznesi

Standard Features

- Funnel and arms are teflon coated
- Ventilation equipment
- Centrally adjustable dough inlet funnel
- Dough collection pan
- Easily adjustable roller spacing and build plate height
- Scraper rollers
- Complete stainless structure
- Flouring chamber

الميزات القياسية

- القمع والأذرع مطلية بالتفلون بمعدات التهوية قمع مدخل
- العجين قابل للتعديل مركزياً وعاء جمع العجين تباعد
- الأسطوانة قابل للتعديل بسهولة وبناء ارتفاع اللوحة بكرات
- مكشطة هيكل مقاوم للصدأ بالكامل غرفة الطحين

OPSIYON DONANIMLAR

Option Equipment
معدات الخيار

1

Huni ve Kollar
Teflon Kaplama

Funnel and Arms
Teflon Coated

هوني وكولار تفلون كابلما

2

Merkezi Ayarlanabilir
Hamur Giriş Hunisi

Ventilation
Device
جهاز التهوية

3

Hamur Toplama
Tavası

Central Adjustable
Dough Input Funnel
قمع إدخال العجين المركزي
القابل للتعديل

4

Ultraviole
Işık

Dough
Collecting Pan
وعاء جمع العجين

5

Kazıyıcı
Silindirler

Scraper
Rollers
بكرات مكشطة

6

Komple
Paslanmaz Yapı

Complete Stainless
Structure
هيكل غير القابل للصدأ الكامل

UZUN ŞEKİL VERME MAKİNASI

Long Forming Machine

آلة تشكيل طويلة



QR Okut
Ürünü İncele

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

FİT 1

FİT 2 (Kara Fırın) Black Oven

Şekil Verme Kapasitesi (Adet/Saat)

Dough Capacity

(قدرة التشكيل (قطعة/ساعة)

3500

3500

Şekil Verme Ağırlığı (gr)

Number of Swing Hangers

(تشكيل الوزن (غرام)

80-1200

80-1200

Hamur Baskı Bölümü

Number of Nets

قسم طباعة العجين

420

2

Un Şekil Verme Bant Genişliği

Net Size (mm)

عرض النطاق الترددي لتشكيل الدقيق

420

420

Merdane Sayısı

Resting Time (min)

عدد البكرات

2

2

Elektrik Gücü (kw)

Electric Power (kw)

(الطاقة الكهربائية (كيلوواط)

0,55

0,55

Makine Ağırlık

Electrical Connection

وزن الآلة

270

270

Genişlik

Weight

عرض

65

65

Derinlik

Width

عمق

140

180

Yükseklik

Depth

ارتفاع

125

152

HAMUR KESME MAKİNASI

Dough Cutting Machine

آلة قطع العجين



Standart Özellikler

Huni, teflon kaplama,
Dijital panel

Standard Features

Funnel, teflon coating,
digital panel

الميزات القياسية

قمع، طلاء تفلون، لوحة رقمية

OPSIYON DONANIMLAR

Option Equipment
معدات الخيار

1

**Otomatik
Ayarlanabilir Gramaj**

Automatic
Adjustable Weight
وزن قابل للتعديل تلقائيًا

2

**Hacimsel Vakum
Kesme İşlemi**

Volumetric Vacuu
Cutting Process
عملية القطع الفراغي الحجم

3

**Hız Kontrollü
Kesme**

Speed Controlled
Cutting
قطع يتم التحكم فيه بالسرعة

4

**Stressiz Kesme
Özelliği**

Stress-Free
Cutting Feature
ميزة القطع الخالية من الإجهاد

5

**Tam Fermente Hamur
Kesme Özelliği**

Fully Fermented Dough
Cutting Feature
ميزة قطع العجين المخمر بالكامل

6

**%80 - %85 Yumuşak
Hamur Kesebilme Özelliği**

Ability to Cut 80% - 85%
Soft Dough
القدرة على قطع 80% - 85% من
العجين الناعم

HAMUR KESME MAKİNASI

Dough Cutting Machine

آلة تشكيل طويلة



QR Okut
Ürünü İncele

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

KES 1 KES 2 KES 2 KES 2 KES 2

Kesme Piston Çapı (mm)

Cutting Piston Diameter (mm)
(قدرة التشكيل (قطعة/ساعة)

60 70 80 90 100

Kesme Kapasitesi (Adet/Saat)

Cutting Capacity (Piece/Hour)
(تشكيل الوزن (غرام)

1500/2500 1500/2500 1500/2500 1500/2500 1500/2500

Gramaj Ağırlığı (gr)

Grammage Weight (gr)
قسم طباعة العجين

30-80 50-200 60-250 80-350 80-350

Huni Hamur Kapasitesi (kg)

Hopper Dough Capacity (kg)
عرض النطاق الترددي لتشكيل الدقيق

80 80 80 80 80

Elektrik Gücü (kw)

Electric Power (kw)
عدد البكرات

2,2 2,2 2,2 2,2 2,2

Makine Ağırlık

Machine Weight
(الطاقة الكهربائية (كيلوواط)

400 400 400 400 400

Gövde Kalınlığı (mm)

Body Thickness (mm)
وزن الآلة

12 12 12 12 12

Genişlik (cm)

Width (cm)
عرض

650 650 650 650 650

Derinlik (cm)

Depth (cm)
عمق

140 140 140 140 140

Yükseklik (cm)

Height (cm)
ارتفاع

97 97 97 97 97

Yükseklik (max)

Height (max)
ارتفاع

155 155 155 155 155

ÇATAL KOLLU HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

Fork Arm Dough Kneading Machine

آلة عجن العجين بذراع الشوكة



QR Okut
Ürünü İncele



Hareketli Kazan Kapağı

Movable Boiler Cover
غطاء غلاية متحرك



Kazan Fren Sistemi

Boiler Brake System
نظام الفرامل المرجل

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	ROS 1	ROS 2	ROS 3	ROS 4	ROS 5	ROS 6	ROS 7	ROS 8
Un Kapasitesi (kg) Flour Capacity (kg) سعة الدقيق كجم	25	40	60	100	150	200	250	300
Hamur Kapasitesi (kg) Dough Capacity (kg) سعة العجين كجم	40	60	90	130	200	260	325	400
Kazan İç Genişlik Boiler Internal Width (mm) العرض الداخلي للغلاية مم	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300
Elektrik Gücü (kw) Electric Power (kw) الطاقة الكهربائية كيلواط	1,1/1,7	1,5/2,4	1,5/2,4	2,2/3,3	3,3/5,0	4,0/5,0	5,5/7,5	7,5/10
Makine Ağırlık Machine Weight وزن الآلة	200	240	325	345	460	490	580	620
Genişlik (mm) Width (mm) العرض مم	670	910	1000	1080	1150	1210	1310	1360
Derinlik (mm) Depth (mm) العمق مم	995	1155	1270	1340	1600	1660	2060	2460
Yükseklik (mm) Height (mm) الارتفاع مم	890	1015	1085	1170	1300	1340	1400	1450

SABİT KAZANLI OTOMATİK SPİRAL MİKSER

Fixed Boiler Automatic Spiral Mixer

غلاية ثابتة خلط حلزوني أوتوماتيكي



QR Okut
Ürünü İncele



Paslanmaz Gövde

Stainless Body
الجسم غير القابل للصدأ



Paslanmaz Koruma Kapak

Stainless Protection Cover
غطاء حماية ستانلس

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	WAT 1	WAT 2	WAT 3	WAT 4	WAT 5	WAT 6	WAT 7
Un Kapasitesi (kg) Flour Capacity (kg) (سعة الدقيق (كجم))	25	35	50	62	80	125	150
Hamur Kapasitesi (kg) Dough Capacity (kg) (سعة العجين (كجم))	40	60	90	100	130	200	250
Kazan Çapı x h (mm) Boiler Diameter x h (mm) (قطر المرجل x ح (مم))	500	600	700	700	800	900	1000
Su Girişi (inç) Water Inlet (inch) (مدخل المياه (بوصة))	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
Elektrik Bağlantısı (kw) Electrical Connection (kw) (التوصيل الكهربائي (كيلوواط))	380 V/50-60 hz/3 phase	380 V/50-60 hz/3 phase	380 V/50-60 hz/3 phase	380 V/50-60 hz/3 phase	380 V/50-60 hz/3 phase	380 V/50-60 hz/3 phase	380 V/50-60 hz/3 phase
Elektrik Gücü Electric Power (الطاقة الكهربائية)	1,5-2,5	2,2-3,4	2,2-3,4	3,5-5,5	4,6-5,1	5,8	6-10
Makine Ağırlık Machine Weight (وزن الآلة)	230	430	-	580	690	725	900
Genişlik (mm) Width (mm) (العرض مم)	530	725	710	725	820	925	1060
Derinlik (mm) Depth (mm) (العمق مم)	1060	1060	113	1235	1435	1470	1623
Yükseklik Height (ارتفاع)	1170	1170	1275	1485	1485	1600	1800

KONİK YUVARLAMA MAKİNASI

Conical Rounding Machine

آلة التقريب المخروطية



Standart Özellikler

- Huni ve kollar teflon kaplama,
- Havalandırma tertibatı
- Geniş gramaj aralığı ile hamur yuvarlama
- %85 su oranına sahip hamur yuvarlama
- Paslanmaz saşi
- Alüminyum ve teflon kaplı döküm gövde
- Bant çıkış sistemi ve yükseklik ayarı
- Kolay sökülebilir parçalar sayesinde kolay temizleme sistemi
- Hız kontrol sistemi ve istenilen hızla hamur çıkışı

Standard Features

- Funnel and arms are teflon coated,
- Ventilation equipment
- Dough rolling with wide grammage range
- Dough rolling with 85% water content
- Stainless chassis
- Aluminum and teflon coated cast body
- Tape exit system and height adjustment
- Easy cleaning system thanks to easily removable parts
- Speed control system and dough output at the desired speed

الميزات القياسية

- القمع والأذرع مطلية بالتفلون، معدات التهوية لف العجين
- بنطاق جرامي واسع لف العجين بمحتوى ماء 85%
- الهيكل غير القابل للصدأ لجسم مصبوب مطلي بالألومنيوم
- والتيفلون نظام خروج الشريط وتعديل الارتفاع نظام تنظيف
- سهل بفضل الأجزاء القابلة للإزالة بسهولة نظام التحكم
- بالسرعة وإخراج العجين بالسرعة المطلوبة

OPSIYON DONANIMLAR

Option Equipment

معدات الخيار

1
Huni ve Kollar
Teflon Kaplama

Fixed Rolling
Arms
الأسلحة المتداول الثابتة

2
Merkezi Ayarlanabilir
Hamur Giriş Hunisi

Stainless
Chassis
الهيكل غير القابل للصدأ

3
Hamur Toplama
Tavası

Aluminum
Casting Cone
مخروط صب الألومنيوم

4
Ultraviyole
Işık

Stainless
Cover
غطاء غير القابل للصدأ

5
Kazıyıcı
Silindirler

Dough
Exit Chute
خروج العجين من المزلق

6
Komple
Paslanmaz Yapı

Flour Bowl
وعاء الدقيق

KONİK YUVARLAMA MAKİNASI

Conical Rounding Machine

آلة التقريب المخروطية



QR Okut
Ürünü İncele

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	ÇEV 1	ÇEV 2	ÇEV 3
Yuvarlama Kapasitesi (adet/saat) Rolling Capacity (pieces/hour) (قدرة اللف (قطعة/ساعة)	1000/3000	1000/3000	1000/3000
Gramaj Ağırlığı (gr) Grammage Weight (gr) (الوزن بالجرام (جرام)	50-150	100-300	150-600
Un Kapasitesi Flour Capacity (سعة الأرضية)	4	4	4
Hamur Girişi Dough Entry (دخول العجين)	170	130	170
Hamur Çıkışı Dough Output (إخراج العجين)	3-8	3-8	3-8
Elektrik Gücü (kw) Electric Power (kw) (الطاقة الكهربائية (كيلوواط)	0,55	0,55	0,55
Yan Yürütme Kolu (adet) Side Drive Arm (pcs.) (ذراع القيادة الجانبية (قطعة)	11	11	11
Makine Ağırlık Machine Weight (وزن الآلة)	270	270	270
Genişlik Width (عرض)	980	980	980
Derinlik Depth (عمق)	980	980	980
Yükseklik Height (ارتفاع)	152	152	152

Yardımcı Ekipmanlar

Auxiliary Equipment

المعدات المساعدة





Klima	50
Planet Mikser	52
Ekmek Dilimleme Makinası	53
Su Dozlajlama	54
Un Eleme Makinası	55
Ekmek Arabası	56

KLİMA

Air Conditioning

تكيف



QR Okut
Ürünü İncele



Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

NEM

Nem Aralığı (%) Humidity Range (%) نطاق الرطوبة (%)	%60 / %90 Rh
Isıtma Aralığı (°C) Heating Range (°C)	+20 / +50 °C
Kapasite (m²) Capacity (m ²) السعة م ²	15
Elektrik Gücü (kW) Electric Power (kW) الطاقة الكهربائية كيلواط	6,5
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection الربط الكهربائي	200 V / 50-60 hz
Su Girişi (Inch) Water Inlet (Inch) مدخل المياه بوصة	1/2"
Makine Ağırlık (kg) Machine Weight (kg) وزن الماكينة كجم	45
Genişlik (mm) Width (mm) العرض مم	460
Derinlik (mm) Depth (mm) العمق مم	230
Yükseklik (mm) Height (mm) الارتفاع مم	1470

PLANET MİKSER

Air Conditioning

تكيف



QR Okut
Ürünü İncele



Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	PLA 1	PLA 2	PLA 3	PLA 4
Kapasitesi (lt) Capacity (lt) السعة لتر	40	60	60	80
Elektrik Bağlantısı (kw) Electrical Connection (kw) التوصيل الكهربائي كيلواط	380 V/50-60 Hz/3 phase	380 V/50-60 Hz/3 phase	380 V/50-60 Hz/3 phase	380 V/50-60 Hz/3 phase
Elektrik Gücü (kw) Electric Power (kw) الطاقة الكهربائية كيلواط	1.1-1.5	1.5-2.5	1.5-2.5	2.6.-3.7-4.8
Makine Gövde Machine Body جسم الآلة	Platin	Platin	Döküm	Platin
Makine Ağırlık Machine Weight وزن الآلة	250	350	250	380
Genişlik (mm) Width (mm) العرض مم	853	890	710	1071
Derinlik (mm) Depth (mm) العمق مم	955	1100	740	1140
Yükseklik (mm) Height (mm) الارتفاع مم	1470	1530	1200	1610

EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI

Bread Slicing Machine

آلة تقطيع الخبز



QR Okut
Ürünü İncele



Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

EDM

Kapasitesi (Adet/Saat) Capacity (Piece/Hour) السعة قطعة/ساعة	300
Dilim Kalınlığı (mm) Slice Thickness (mm) سمك الشريحة مم	10-12-14-16
Maximum Ekmek Uzunluğu (mm) Maximum Bread Length (mm) الحد الأقصى لطول الخبز مم	450
Bıçak Sayısı (Adet) Number of Blades (Pieces) عدد الشفرات القطع	28-32-36-44
Elektrik Gücü (kw) Electric Power (kw) الطاقة الكهربائية كيلواط	0,37
Makine Ağırlık (kg) Machine Weight (kg) وزن الماكينة كجم	150
Genişlik (mm) Width (mm) العرض مم	780
Derinlik (mm) Depth (mm) العمق مم	900
Yükseklik (mm) Height (mm) الارتفاع مم	125

SU DOZLAJLAMA

Water Dosing

جرعات المياه



QR Okut
Ürünü İncele



Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

EDM

Elektrik Gücü (W) Electric power (W) الطاقة الكهربائية واط	25
Elektrik Türü Electric Type النوع الكهربائي	220 V 50-60 hz
Kapasite Capacity سعة	0-9999
Çalışma Basıncı (bar) Working Pressure (bar) ضغط العمل بار	0-8
Debi (lt/min) Flow rate (lt/min) معدل التدفق لتر/دقيقة	0-50
Giriş Bağlantı Ölçüsü Input Connection Size حجم اتصال الإدخال	40
Kapasite (kg) Capacity (kg) السعة كجم	3/4
Ölçüler Dimensions أبعاد	0-9999
En Most معظم	200
Boy Size مقاس	300
Yükseklik Height ارتفاع	100

UN ELEME MAKİNASI

Flour Sifting Machine

آلة غربلة الدقيق



QR Okut
Ürünü İncele



Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

MODEL

Kapasite (kg)

Capacity (kg)

50

سعة

Elektrik Gücü (kW)

Electric Power (kW)

1.1

الطاقة الكهربائية كيلواط

Makine Ağırlık (kg)

Machine Weight (kg)

90

وزن الماكينة كجم

Genişlik (mm)

Width (mm)

780

العرض مم

Derinlik (mm)

Depth (mm)

1050

العمق مم

Yükseklik (mm)

Height (mm)

1670

الارتفاع مم

HAMUR TEKNESİ

Dough Mixer

خلط العجين



QR Okut
Ürünü İncele



Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	25	50	100	150	200
Un Kapasitesi (kg) Flour Capacity (kg) سعة الدقيق كجم	50	80	150	220	300
Hamur Kapasitesi (kg) Dough Capacity (kg) سعة العجين كجم	50	50	50	75	85
Genişlik (mm) Width (mm) العرض مم	70	100	125	150	180
Derinlik (mm) Depth (mm) العمق مم	88	88	88	92	92

EKMEK ARABASI

Bread Car
سيارة الخبز



QR Okut
Ürünü İncele

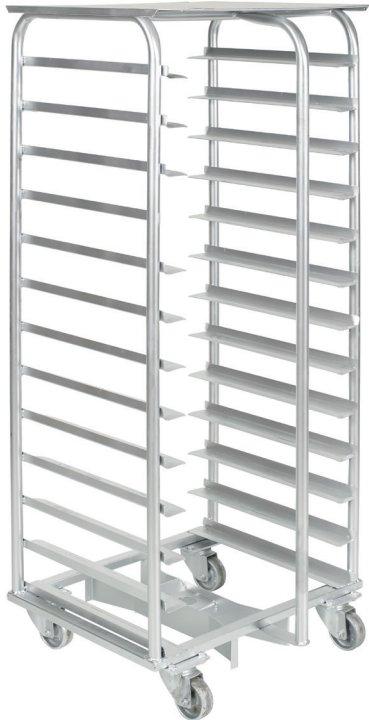


EKMEK ARABASI

Bread Car
سيارة الخبز



QR Okut
Ürünü İncele

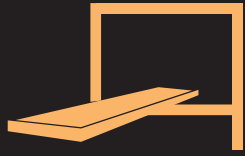


Yarı Otomatik Roll Ekmek Üretim Hattı

Semi-Automatic Roll Bread Production Line

خط إنتاج الخبز الرول نصف الأوتوماتيكي





Çiftli Hamur İşleme Hattı

60

ÇİFTLİ HAMUR İŞLEME HATTI

Double Dough Processing Line

خط معالجة العجين المزدوج



Standart Özellikler

- Plastik yapışmaz taslar
- Merkezi elektrik dağıtım panosu
- Döner frenli teker
- Hamur sağ ve sol çıkış yön

Standard Features

- Plastic non-stick bowls
- Central electrical distribution panel
- Swivel wheel with brake
- Dough right and left exit direction

الميزات القياسية

- أوعية بلاستيكية غير لاصقة لوحة توزيع الكهرباء المركزية
- عجلة دوارة مع الفرامل اتجاه خروج العجينة يميناً ويساراً

OPSIYON DONANIMLAR

Option Equipment
معدات الخيار

1

Fotosel Kontrollü Hamur Giriş Konveyörü

Photocell Controlled Dough Entry Conveyor
ناقل دخول العجين المتحكم فيه بالخلية الضوئية

2

Hamur Çıkış Konveyörü

Dough Exit Conveyor
ناقل خروج العجين

3

Komple Paslanmaz Yapı

Complete Stainless Structure
هيكل غير القابل للصدأ الكامل

4

Ultraviole Işık

Ultraviolet Light
ضوء الأشعة فوق البنفسجية

ÇİFTLİ HAMUR İŞLEME HATTI

Double Dough Processing Line

خط معالجة العجين المزدوج



QR Okut
Ürünü İncele

Teknik Özellikler

Technical Specifications

المواصفات الفنية

	PORT 1	PORT 2	PORT 3	PORT 4	PORT 5
Hamur Kapasite Dough Capacity سعة العجين	168	192	238	240	272
Salıncak Askı Sayısı Number of Swing Hangers عدد الشماعات المتأرجحة	24	24	34	24	24
File Sayısı Number of Nets عدد الشباك	7	8	7	10	8
File Ölçüsü (mm) Net Size (mm) الحجم الصافي (مم)	170	130	170	130	130
Dinlendirme Zamanı (dk) Resting Time (min) وقت الراحة (دقيقة)	3-8	3-8	3-8	3-8	3-8
Elektrik Gücü (kw) Electric Power (kw) الطاقة الكهربائية (كيلوواط)	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection الربط الكهربائي	380 V / 50-60 hz / 3 Phase	380 V / 50-60 hz / 3 Phase	380 V / 50-60 hz / 3 Phase	380 V / 50-60 hz / 3 Phase	380 V / 50-60 hz / 3 Phase
Ağırlık Weight اوزن	-	-	-	-	-
Genişlik Width عرض	-	-	-	-	-
Derinlik Depth عمق	-	-	-	-	-
Yükseklik Height ارتفاع	-	-	-	-	-
Hamur Girişi Dough Entry دخول العجين	-	-	-	-	-
Hamur Çıkışı Dough Output إخراج العجين	-	-	-	-	-

VOLKAN



0 532 155 04 32

0 342 235 55 31



info@teknikvolkan.com



Sanayi Mah. 60006 Nolu Cad. No: 2
Şehitkamil/GAZİANTEP

www.volkanmakina.com.tr