ROMS GROUP

JUST TRUST!

İÇİNDEKİLER CONTENTS СОДЕРЖАНИЕ

Pişirme Grubu
Oven Group
Печи

06 Döner Arabalı Fırın
Rotary Rack Oven
Ротационная печь

08 Döner Arabalı Fırın - Önden Brülör
Rotary Rack Oven - Front Burner
Ротационная печь с передней горелкой

10 Çift Arabalı Döner Fırın
Double Rack Rotary Oven
Ротационная печь с двумя тележками

12 Taş Tabanlı Katlı Fırınları (Siklotermik)
Stone Based Multi Deck Ovens (Cyclothermic Oven)
Многоярусная печь с каменным подом (циклотермическая)

14 Elektrikli Katlı Fırın
Electrical Deck Oven
Электрическая ярусная печь

16 Elektrikli Mini Katlı Fırın
Electrical Mini Deck Oven
Электрическая мини ярусная печь

18 Mini Konveksiyonlu Fırın
Mini Convection Oven
Мини Конвекционная печь

20 Konveksiyonlu Fırın
Convection Oven
Конвекционная печь

22 Döner Arabalı Konveksiyonlu Fırın (10 Tava)
Rotary Rack Convection Oven (10 Tray)
Ротационно-конвекционная печь (10 противней)

24 Döner Arabalı Konveksiyonlu Fırın (15 Tava)
Rotary Rack Convection Oven (15 Tray)
Ротационно-конвекционная печь (15 противней)

26 Kombine Fırın
Combined Oven
Печь комбинированн

28 Konveyörlü Elektrikli Fırın
Electrical Conveyor Oven
Конвейерная Электрическая Печь

30 Konveyörlü Pizza Fırını
Conveyor Oven for Pizza
Конвейерная печь для пиццы

Porlanmaz Fırın Makineleri adı altında faaliyet gösteren firmamız fırın makineleri üretimi ve paslanmaz sac tedariki konusunda sektörün önde gelen firmalarından biridir. Ürettiğimiz ürünleri dünyanın 80'den fazla ülkesine ihraç etmekteyiz. Avrupa standartlarında üretim yapan firmamız sadece imalat ve satış aşamasında değil, satış sonrası servis hizmetlileriyle de müşterilerin haklı güvenini kazanmıştır. Üretimin her aşamasında, alanında uzman bir kadronun titiz işçiliği ile imal edilen ürünlerimiz iki yıl garanti kapsamına alınmıştır. Porlanmaz Fırın Makineleri geçmişte olduğu gibi gelecekte de hep daha iyi olabilmek adına sürekli çalışarak, ürün yelpazesini genişleterek yurtiçi ve yurtdışı başarılara imza atmaya devam edecektir.

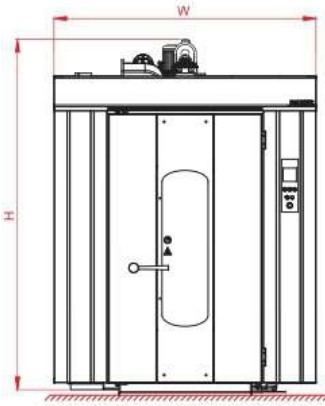
Our company Porlanmaz Bakery Machinery is one of the leading manufacturers of bakery machineries in Turkey. Our company is formed by experienced specialists, who consider the current technology, quality and the pocket of the baker as top priority to serve the different markets all over the world! We are supplying our equipment to more than 80 countries in different parts of the World. Our company policy on innovation for more effective equipment and savings in operational costs have helped us to be one of the most reputable companies in the market. Hoping to be together in mutual and long-term businesses, we most welcome all of your requests and questions.

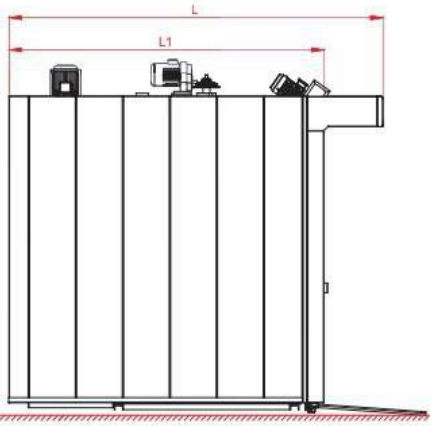
Компания Porlanmaz Bakery Machinery является одним из ведущих производителей хлебопекарного оборудования в Турции. Наша компания сформирована опытными специалистами, которые считают современные технологии, качество и прибыль пекарей главным приоритетом для обслуживания различных рынков по всему миру! Мы поставляем наше оборудование более чем в 80 стран в разных уголках мира. Политика нашей Компании в области инноваций и экономии операционных затрат помогла нам стать одной из самых авторитетных компаний на мировом рынке. Наша цель – разработать и создать современное оборудование с отличными эксплуатационными характеристиками, отвечающее самым высоким современным требованиям эффективности, безопасности и дизайна. Мы держим гарантийное и пост гарантийное обслуживание на самом важном уровне. Надеясь на долгосрочное взаимное сотрудничество, мы открыты для всех ваших запросов и предложений.

Döner Arabalı Fırın

Rotary Rack Oven

Ротационная печь





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMDF 50	PMDF 100	PMDF 150	PMDF 200
Kapasite* (ekmek/8 saat) Capacity* (bread/8 hours) Производительность* (хлеб/8 часов)	adet pcs шт.	1750	2500	3000	5000
Pişirme alanı Baking surface Площадь выпечки	m^2 m^2 $м^2$	2,8 - 5,2	3,8 - 7,7	4,8 – 9,6	8 - 16
Tava sayısı Number of trays Количество противней	adet pcs шт.	8-15	8-16	10 - 20	10-20
Tava ebatları Tray size Размеры противня	cm cm см	50x70 53x65	60x80 60x90	60x80 60x90	80x100 75x104 74x98
Tavalar arası mesafe Distance between trays Расстояние между противнями	mm mm мм	150 - 80	160 - 80	160 - 80	160 - 80
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1375	1600	1600	1900
Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1)	mm mm мм	1750	2000	2000	2250
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	2150	2400	2400	2700
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	2150	2300	2500	2500
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	2.6	2.6	2.6	3.8
Isıl güç Heating capacity Тепловая мощность	kcal/saat kcal/h ккал/ч	32000	50000	60000	70000
Maks. Isı Max. temperature Макс. температура	^0C	350	350	350	350
Gaz bağlantı basıncı / Çalışma basıncı Gas coupling pressure / Working pressure Давление газа / Рабочее давление	mbar mbar мбар	300 / 50	300 / 50	300 / 50	300 / 50
Elektrikli Fırın için elektrik kapasitesi Electric power for electrical model Потребление электроэнергии для электрических моделей	kW kW кВт	39	51	59	70
Enerji kaynağı Source of energy Источник энергии		Dizel, Doğalgaz / LPG, Elektrik Enerjisi / Pelet Diesel, Natural gas / LPG, Electric energy / Pellet Дизель, Природный газ / СНГ и Электроэнергия / Пеллет			
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	1230	1550	1930	2560
Kontrol sistemi Control system Управление		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное			
Yakıt Tüketimi Maks.** Energy Consumption Max.** Энергопотребление Макс.**	Dizel (lt/saat) Diesel (l/h) Дизель (л/ч)	3,6	5,7	6,8	8,0
	Doğal gaz (m^3/saat) Natural gas (m^3/h) Природный газ ($м^3$/ч)	3,8	6,0	7,2	8,4
	LPG (lt/saat) LPG (l/h) СНГ (л/ ч)	3	5	6	6,8

*Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.
* The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.
*Производительность может изменяться в зависимости от массы и времени выпечки изделия.

** Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir.
** Energy consumption under normal conditions.
** Энергопотребление при нормальных условиях

Porlanmaz Döner Arabalı Fırının temel özelliklerinden birisi eşit ısı dağılımı düzenli sirkülasyonu ve iyi tasarlanmış ısı eşanjörleri ile sağlanan yüksek verimidir. Kullanılan bu ısı eşanjörü sayesinde sınıfındaki benzer makineler ile kıyaslandığında yüksek ısı tasarrufu ve istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanmaktadır. Yanma hücresi (cehennemlik) 1000 santigrat dereceden daha fazla ısıya dayanıklı özel alaşımlı paslanmaz çelikten yapılmıştır. Kasetli buhar sistemi sayesinde her tavanın yeterince beslenmesini sağlamak için yüksek seviyede buhar üretmektedir. Ürün piştikten sonra sıcak hava ve buharın imalathane içerisine dağılmasını önlemek için davlumbaz ve aspiratör sistemi mevcuttur. Brülör sistemi ile çalışan fırınlarımızın brülörleri yan tarafa monte edilmesinden dolayı dar ve uzun hacimdeki pastane ve fırınlara kolayca monte edilmektedir. Ön paneller, pişirme kabini ve kaportalar tamamen paslanmaz çelik sactan imal edilmiştir. Kapılara yerleştirilmiş fırın içi aydınlatma sistemi diğer fırınlara göre mükemmel bir aydınlatma sağlamaktadır. İsteğe bağlı olarak dokunmatik, dijital veya manuel kumanda paneli takılmaktadır. Fırın bakım kurulum ve kullanımı sınıfındaki benzer makineler ile kıyaslandığında daha kolaydır.
Fırınlarda su yumuşatma ünitesi kullanılması önemle tavsiye edilir.
- Brülör sağ veya sol tarafa yapılabilir

The major feature of the Porlanmaz Rotary Rack Oven is the equal heat distribution; operate at high production and regular circulation. It's provided by well-designed heat exchangers. This ensures more uniform baking with lower energy consumption. Burning chamber is made of heat resistive (more than 1000 centigrade degree) special stainless steel. By means of the plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. Our rotary ovens are produced with side burner which is suitable long, narrow rooms and in extra compact dimensions. Therefore, our rotary ovens are ideal for installation in any bread or pastry shop. By means of halogen lamps which are mounted the on the door, an excellent illumination is obtained and it is easy to replace the lamps. The steam is prevented to be dispersed in the workshop thanks to the hood and aspirator over the oven. Baking chamber, all outside hoods ad chimney hood are fully made of stainless steel. It is easier to maintain and use of the oven as per its peers. It is recommended that a water softening unit is fitted to the water supply of all ovens.
- Left or right side burner option.

Ротационные хлебопекарные печи используют для приготовления сразу две функции: конвекция и ротация. Ротационные печи обеспечивают высококачественную выпечку хлеба, булочек, кексов, коржей, бисквитов, печенья, пироженых, круассанов и т.д. Новейшая технология разработки тепла в камере, по сравнению с классическими моделями, позволяет больше подачи пара в камеру выпечки. Это дает возможность экономной и равномерной выпечки. В новой системе, пар вырабатывается в профилях, которые находятся внутри печи и снабжают каждый подовой лист нужным количеством пара. Камера сгорания сделана из нержавеющей стали, частный сплав с выносливостью больше 1000 сантигратных градусов тепла. Горелки расположены на боковых сторонах печи, поэтому легко помещаются в узкие помещения. Освещение установлено на двери кабины печи. Лампы можно с легкостью поменять снаружи. В печах рекомендуется применять смягченную воду.
- Опция: теплообменник в правом или левом стороны

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Hamur İşleme Grubu
Dough Processing Group
Оборудование для обработки теста

34 Hamur Kesme ve Tartma Makinesi
Volumetric Dough Divider
Тестоделитель

36 Konik Yuvarlama Makinesi
Conical Rounder
Тестоокруглитель

38 Ara Dinlendirme Makinesi
Intermediate Proofer
Шкаф предварительной расстойки

40 Uzun Şekil Verme Makinesi
Dough Moulder
Тестозакаточная машина

42 Uzun Şekil Verme Makinesi
Dough Moulder
Тестозакаточная машина

44 Uzun Şekil Verme Makinesi
Dough Moulder
Тестозакаточная машина

46 Baget Şekil Verme Makinesi
Baguette Moulder
Багетоформующая машина

48 Hamur Kesme ve Yuvarlama Makinesi
Divider and Rounder
Тестоделитель-округлитель

50 Hidrolik Hamur Kesme Makinesi (kare şekilli)
Hydraulic Dough Divider (square divider)
Гидравлический тестоделитель (квадратное разделение)

52 Sabit Kazanlı Spiral Mikser
Spiral Mixer with Fixed Bowl
Спиральный тестомес со стационарной дежой

54 Mobil Kazanlı Spiral Mikser
Spiral Mixer with Mobile Bowl
Спиральный тестомес с подкатной дежой

56 Otomatik Kazan Kaldırma-Devirme Makinesi
Automatic Bowl Tilting Machine
Автоматический дежеопрокидыватель

58 Otomatik Kazan Kaldırma-Devirme Makinesi
Automatic Bowl Tilting Machine
Автоматический дежеопрокидыватель

60 Hamur Yoğurma Makinesi
Dough Kneading Machine
Тестомес вилочный

62 Planet Mikser
Planetary Mixer
Планетарный миксер

64 Planet Mikser
Planetary Mixer
Планетарный миксер

66 Planet Mikser - Tam Otomatik
Planetary Mixer - Full Automatic
Планетарный миксер – полный автомат

68 Planet Mikser için Otomatik Kazan Kaldırma-Devirme Makinesi
Automatic Bowl Tilting Machine for Planetary Mixer
Автоматический опрокидыватель дежи для планетарного миксера

70 Hamur Açma Makinesi
Dough Sheeter
Тестораскатка

72 Set Üstü Hamur Açma Makinesi
Tabletop Dough Sheeter
Настольная тестораскатка

Yardımcı Ekipmanlar
Assistant Equipment
Вспомогательное оборудование

76 Yarı Otomatik Yükleme
Semi-Automatic Loader
Полуавтоматический погрузчик

78 Otomatik Bantlı Ekmek Dilimleme Makinesi
Automatic Bread Slicer with Conveyor Belt
Автоматическая хлеборезка с конвейерной лентой

80 Ekmek Dilimleme Makinesi
Bread Slicer
Хлеборезка

82 Set Üstü Poşet Üfleme Ünitesi
Tabletop Pocket Blowing Unit
Установка раздува пакетов

83 Galeta Öğütme Makinesi
Bread Crumbing Machine
Дробилка для хлеба

84 Yatay Kek Dilimleme Makinesi
Horizontal Cake Slicing Machine
Горизонтальная бисквиторезка

86 Klips Makinesi
Clipband Machine
Клипсатор

88 Un Eleme Makinesi
Flour Sifting Machine
Мукопросеиватель

90 Buhar Klima Ünitesi
Steam Climator Unit
Установка микроклимата для пароувлажнения

91 Mayalandırma Kabini
Fermentation Cabinet
Шкаф расстойный

92 Su Dozajlama Ünitesi
Water Dosing Unit
Дозатор воды

93 Su Soğutma Ünitesi
Water Chiller
Охладитель воды

94 Tava Arabası
Tray Trolley
Тележка стеллажная

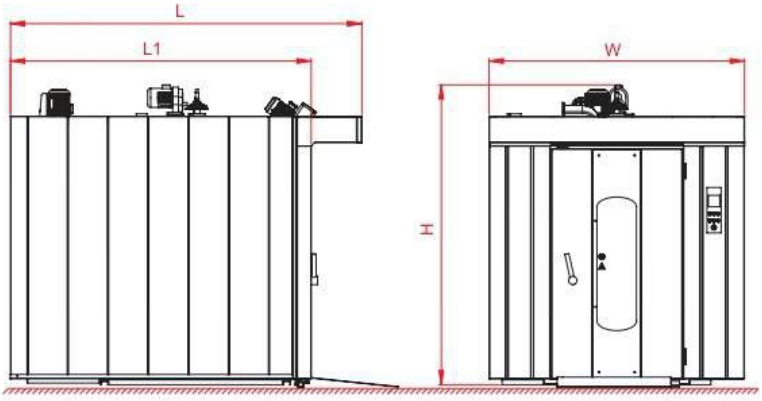
95 Pasa Arabası
Palette Trolley
Подовая тележка

Pişirme Grubu
Oven Group
Печи

Çift Arabalı Döner Fırın

Double Rack Rotary Oven

Ротационная печь с двумя тележками



Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMDF 250
Kapasite* (ekmek/8 saat) Capacity* (bread/8 hours) Производительность* (хлеб/8 часов)	adet pcs шт.	6000
Pişirme alanı Baking surface Площадь выпечки	m^2 m^2 $м^2$	9,6-19,2
Tava sayısı (Tava ebatları) Number of trays (Tray size) Количество противней (Размеры противня)	adet pcs шт.	10-20 (80x120) 20-40 (60x80) 40-80 (40x60)
Tavalar arası mesafe Distance between trays Расстояние между противнями	mm mm мм	160-80
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	2142
Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1)	mm mm мм	2521
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	2945
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	2517
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	4
Isıl Güç Heating capacity Тепловая мощность	kcal/saat kcal/h ккал/ч	88565
Maks. Isı Max. temperature Макс. температура	^0C	350
Gaz bağlantı basıncı / Çalışma basıncı Gas coupling pressure / Working pressure Давление газа / Рабочее давление	mbar mbar мбар	300/50
Elektrikli Fırın için elektrik kapasitesi Electric power for electrical model Потребление электроэнергии для электрических моделей	kW kW кВт	92
Enerji Kaynağı Source of energy Источник энергии		Dizel, Doğalgaz / LPG, Elektrik Enerjisi / Pelet Diesel, Natural gas / LPG, Electric energy / Pellet Дизель, Природный газ / СНГ и Электроэнергия / Пеллет
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	3115
Kontrol sistemi Control system Управление		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное
Yakıt Tüketimi Maks.** Energy Consumption Max.** Энергопотребление Макс.**	Dizel (lt/saat) Diesel (l/h) Дизель (л/ч)	10,2
	Doğal gaz (m^3/saat) Natural gas (m^3/h) Природный газ ($м^3$/ч)	10,7
	LPG (lt/saat) LPG (l/h) СНГ (л/ ч)	8,7

*Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.
* The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.
*Производительность может изменяться в зависимости от массы и времени выпечки изделия.

** Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir.
** Energy consumption under normal conditions.
** Энергопотребление при нормальных условиях

Porlanmaz Çift Arabalı Döner Fırının temel özelliklerinden birisi eşit ısı dağılımı düzenli sirkülasyonu ve iyi tasarlanmış ısı eşanjörleri ile sağlanan yüksek verimidir. Kullanılan bu ısı eşanjörü sayesinde sınıfındaki benzer makineler ile kıyaslandığında yüksek ısı tasarrufu ve istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanmaktadır. Yanma hücresi (cehennemlik) 1000 santigrat dereceden daha fazla ısıya dayanıklı özel alaşımlı paslanmaz çelikten yapılmıştır. Kasetli buhar sistemi sayesinde her tavanın yeterince beslenmesini sağlamak için yüksek seviyede buhar üretmektedir. Ürün piştikten sonra sıcak hava ve buharın imalathane içerisine dağılmasını önlemek için davlumbaz ve aspiratör sistemi mevcuttur. Brülör sistemi ile çalışan fırınlarımızın brülörleri yan tarafa monte edilmesinden dolayı dar ve uzun hacimdeki pastane ve fırınlara kolayca monte edilmektedir. Ön paneller, pişirme kabini ve kaportalar tamamen paslanmaz çelik sactan imal edilmiştir. Kapılara yerleştirilmiş fırın içi aydınlatma sistemi diğer fırınlara göre mükemmel bir aydınlatma sağlamaktadır. İsteğe bağlı olarak dokunmatik, dijital veya manuel kumanda paneli takılmaktadır. Fırın bakım kurulum ve kullanımı sınıfındaki benzer makineler ile kıyaslandığında daha kolaydır. Fırınlarda su yumuşatma ünitesi kullanılması önemle tavsiye edilir.

The major feature of the Double Rack Porlanmaz Rotary Oven is the equal heat distribution; operate at high production and regular circulation. It's provided by well-designed heat exchangers. This ensures more uniform baking with lower energy consumption. Burning chamber is made of heat resistive (more than 1000 centigrade degree) special stainless steel. By means of the plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. Our rotary ovens are produced with side burner which is suitable long, narrow rooms and in extra compact dimensions. Therefore, our rotary ovens are ideal for installation in any bread or pastry shop. By means of halogen lamps which are mounted the on the door, an excellent illumination is obtained and it is easy to replace the lamps. The steam is prevented to be dispersed in the workshop thanks to the hood and aspirator over the oven. Baking chamber, all outside hoods ad chimney hood are fully made of stainless steel. It is easier to maintain and use of the oven as per its peers. It is recommended that a water softening unit is fitted to the water supply of all ovens.

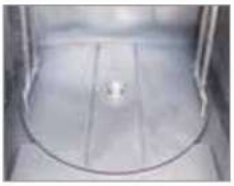
Ротационные хлебопекарные печи с двумя тележками используют для приготовления сразу две функции: конвекция и ротация. Ротационные печи обеспечивают высококачественную выпечку хлеба, булочек, кексов, коржей, бисквитов, печенья, пироженых, круассанов и т.д. Новейшая технология разработки тепла в камере, по сравнению с классическими моделями, позволяет больше подачи пара в камеру выпечки. Это дает возможность экономной и равномерной выпечки. В новой системе, пар вырабатывается в профилях, которые находятся внутри печи и снабжают каждый подовой лист нужным количеством пара. Камера сгорания сделана из нержавеющей стали, частный сплав с выносливостью больше 1000 сантигратных градусов тепла. Горелки расположены на боковых сторонах печи, поэтому легко помещаются в узкие помещения. Освещение установлено на двери кабины печи. Лампы можно с легкостью поменять снаружи. В печах рекомендуется применять смягченную воду.

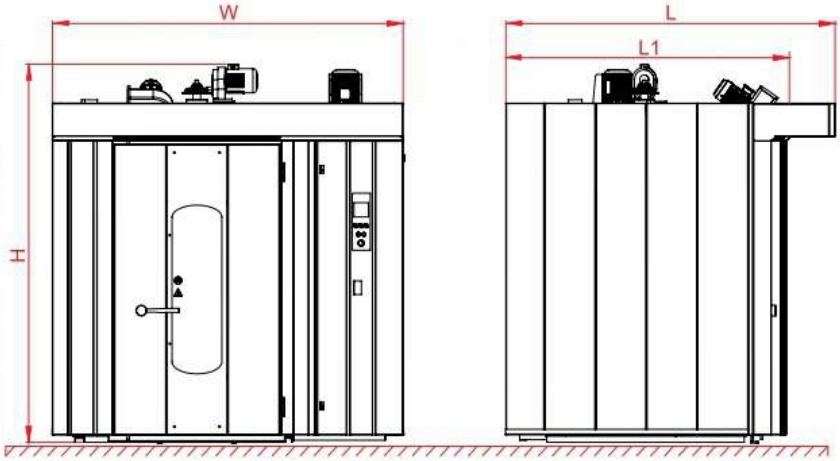
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Döner Arabalı Fırın - Önden Brülör

Rotary Rack Oven - Front Burner

Ротационная печь с передней горелкой





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMDF 50F	PMDF 100F	PMDF 150F	PMDF 200F
Kapasite* (ekmek/8 saat) Capacity* (bread/8 hours) Производительность* (хлеб/8 часов)	adet pcs шт.	1750	2500	3000	5000
Pişirme alanı Baking surface Площадь выпечки	m^2 m^2 $м^2$	2,8 - 5,2	3,8 - 7,7	4,8 – 9,6	8 - 16
Tava sayısı Number of trays Количество противней	adet pcs шт.	8 - 15	8 - 16	10 - 20	10 - 20
Tava ebatları Tray size Размеры противня	cm cm см	50x70 53x65	60x80 60x90	60x80 60x90	80x100 75x104 74x98
Tavalar arası mesafe Distance between trays Расстояние между противнями	mm mm мм	150 - 80	160 - 80	160 - 80	160 - 80
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1875	2000	2000	2350
Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1)	mm mm мм	1425	1600	1600	1865
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1750	2000	2000	2190
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	2150	2300	2500	2500
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	2.6	2.6	2.6	3.8
Isıl Güç Heating capacity Тепловая мощность	kcal/saat kcal/h ккал/ч	32000	50000	60000	70000
Maks. Isı Max. temperature Макс. температура	ºC	350	350	350	350
Gaz bağlantı basıncı / Çalışma basıncı Gas coupling pressure / Working pressure Давление газа / Рабочее давление	mbar mbar мбар	300 / 50	300 / 50	300 / 50	300 / 50
Elektrikli Fırın için elektrik kapasitesi Electric power for electrical model Потребление электроэнергии для электрических моделей	kW kW кВт	39	51	59	70
Enerji Kaynağı Source of energy Источник энергии		Dizel, Doğalgaz / LPG, Elektrik Enerjisi / Pelet Diesel, Natural gas / LPG, Electric energy / Pellet Дизель, Природный газ / СНГ и Электроэнергия / Пеллет			
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	1230	1550	1930	2560
Kontrol sistemi Control system Управление		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное			
Yakıt Tüketimi Maks.** Energy Consumption Max.** Энергопотребление Макс.**	Dizel (lt/saat) Diesel (l/h) Дизель (л/ч)	3,6	5,7	6,8	8,0
	Doğal gaz (m^3/saat) Natural gas (m^3/h) Природный газ ($м^3$/ч)	3,8	6,0	7,2	8,4
	LPG (lt/saat) LPG (l/h) СНГ (л/ ч)	3	5	6	6,8

*Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.
* The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.
*Производительность может изменяться в зависимости от массы и времени выпечки изделия.

** Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir.
** Energy consumption under normal conditions.
** Энергопотребление при нормальных условиях

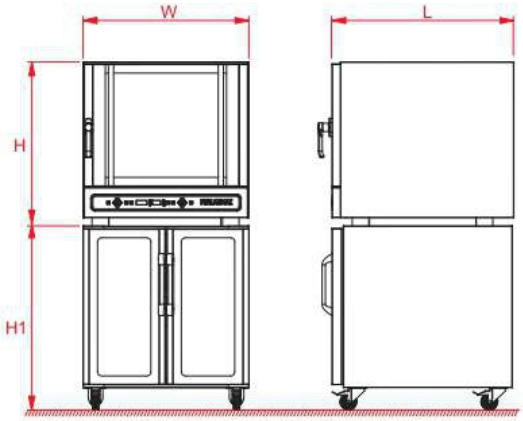
Porlanmaz Döner Arabalı Fırının temel özelliklerinden birisi eşit ısı dağılımı, düzenli sirkülasyonu ve iyi tasarlanmış ısı eşanjörleri ile sağlanan yüksek verimidir. Kullanılan bu ısı eşanjörü sayesinde sınıfındaki benzer makinalar ile kıyaslandığında yüksek ısı tasarrufu istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanmaktadır. Yanma hücresi (cehennemlik) 1000 santigrat dereceden daha fazla ısıya dayanıklı özel alaşımlı paslanmaz çelikten yapılmıştır. Kasetli buhar sistemi sayesinde her tavanın yeterince beslenmesini sağlamak için yüksek seviyede buhar üretmektedir. Ürün piştikten sonra sıcak hava ve buharın imalathane içerisine dağılmasını önlemek için davlumbaz ve aspiratör sistemi mevcuttur. Ön paneller, pişirme kabini ve kaportalar tamamen paslanmaz çelik sactan imal edilmiştir. Kapılara yerleştirilmiş fırın içi aydınlatma sistemi diğer fırınlara göre mükemmel bir aydınlatma sağlamaktadır. İsteğe bağlı olarak dokunmatik, dijital veya manuel kumanda paneli takılmaktadır. Fırın bakım kurulum ve kullanımı sınıfındaki benzer makinalar ile kıyaslandığında daha kolaydır. Bu fırını öne çıkaran özellik fırının yanma odası ve brülörünün on kısımda olmasıdır. Fırınlarda su yumuşatma ünitesi kullanılması önemle tavsiye edilir.
- 2 veya 3 parça demonte yapılabilir. (PMDF 50 F hariç)

The major feature of the Porlanmaz Rotary Rack Oven is the equal heat distribution; operate at high production and regular circulation. It's provided by well-designed heat exchangers. This ensures more uniform baking with lower energy consumption. Burning chamber is made of heat resistive (more than 1000 centigrade degree) special stainless steel. By means of the plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. By means of halogen lamps which are mounted the on the door, an excellent illumination is obtained and it is easy to replace the lamps. The steam is prevented to be dispersed in the workshop thanks to the hood and aspirator over the oven. Baking chamber, all outside hoods ad chimney hood are fully made of stainless steel. It is easier to maintain and use of the oven as per its peers. It is recommended that a water softening unit is fitted to the water supply of all ovens. The main specification of the oven is the burner is located in the front side.
- Demountable in 2 or 3 parts. (Execpt PMDF 50 F)

Ротационные хлебопекарные печи используют для приготовления сразу две функции: конвекция и ротация. Ротационные печи обеспечивают высококачественную выпечку хлеба, булочек, кексов, коржей, бисквитов, печенья, пироженых, круассанов и т.д. Новейшая технология разработки тепла в камере, по сравнению с классическими моделями, позволяет больше подачи пара в камеру выпечки. Это дает возможность экономной и равномерной выпечки. В новой системе, пар вырабатывается в профилях, которые находятся внутри печи и снабжают каждый подовой лист нужным количеством пара. Камера сгорания сделана из нержавеющей стали, частный сплав с выносливостью больше 1000 сантигратных градусов тепла. Освещение установлено на двери кабины печи. Лампы можно с легкостью поменять снаружи. В печах рекомендуется применять смягченную воду. Особенность печи в том, что горелка расположена в передней части.
-Можно сделать в разобранным виде с 2 или 3 частями (кроме модели PMDF 50F)

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMPF 4	PMPF 6
Tava Sayısı Number of tray Количество противней	adet pcs шт.	4	6
Tava ebatları Dimensions of trays Размеры противней	cm cm см	40x60	40x60
Tavalar arası mesafe Distance between trays Расстояние между противнями	mm mm мм	75	80
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	840	800
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	600	880
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	780	830
Kontrol sistemi Control systems Управление		Analog Analogue Аналоговое	Dijital Digital цифровое
Enerji kaynağı Energy source Источник энергии		Elektrik Electric Электрическая	Elektrik Electric Электрическая
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	6	13,5
Voltaj Voltage Напряжение	V/Hz V/Hz В/Гц	220, 50 / 60	380, 50 / 60
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	72	120
Mayalama kabini elektrik gücü Electrical power for fermentation cabinet Электрическая мощность расстойной камеры	kW kW кВт	3	3
Mayalandırma kabini yüksekliği (H1) Height of fermentation cabinet (H1) Высота расстойной камеры (H1)	mm mm мм	800	950
Mayalandırma kabini ağırlığı Weight of fermentation cabinet Масса расстойной камеры	kg kg кг	70	80
Mayalandırma odası tava kapasitesi Number of tray in fermentation cabinet Количество противней расстойной камеры	adet pcs шт.	8	12



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

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

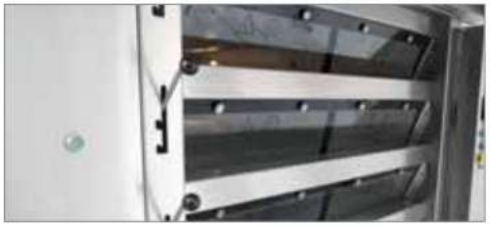
Мини Конвекционная печь удобна для использования в отелях, ресторанах, булочных и маленьких хлебопекарнях для производства кондитерских изделий. Современная система циркуляции воздуха вентиляторами создает в камере абсолютно однородный поток теплого воздуха. Нижняя часть печи используется для вдержки дрожжевого теста. Полностью выполнен из нержавеющей стали. Надежная термоизоляция помогает экономить энергию.

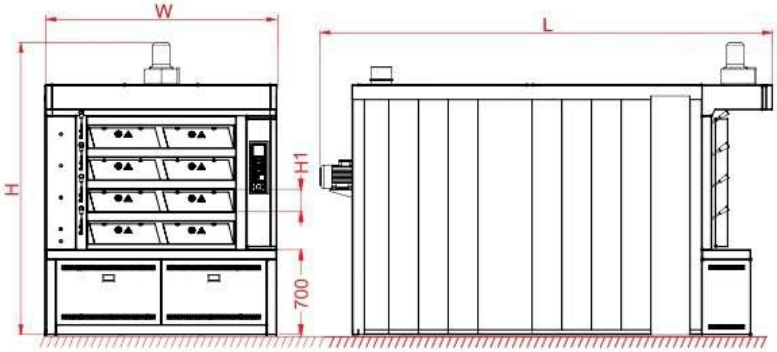
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Taş Tabanlı Katlı Fırın (Siklotermik)

Stone Based Multi Deck Ovens (Cyclothermic Oven)

Многоярусная печь с каменным подом (циклотермическая)





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMKF 100	PMKF 150
Kapasite* (ekmek/8 saat) Capacity* (bread/8 hours) Производительность* (хлеб/8 часов)	adet pcs шт.	3500	4500
Pişirme Alanı Baking surface Площадь выпечки	m^2 m^2 $м^2$	10	15
Kat Sayısı Number of deck Количество ярусов	adet pcs шт.	4	4
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1900	2500
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	3700	3700
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	2250	2250
Fırın İç Genişliği Inside width of oven Внутренняя ширина печи	mm mm мм	1230	1830
Fırın İç Uzunluğu Inside length of oven Внутренняя длина печи	mm mm мм	2060	2060
Fırın İç Yüksekliği (H1) Inside height of oven (H1) Внутренняя высота печи (H1)	mm mm мм	185	185
Tava kapasitesi (40x60cm) Tray capacity (40x60cm) Количество противней (40x60см)	adet pcs шт.	40	60
Elektrik Gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	3,6	3,6
Isı Kapasitesi Heating capacity Тепловая мощность	kcal / saat kcal / h ккал/ч	67000	86000
Maks. Isı Max. temperature Макс. температура	^0C	350	350
Palet Sayısı Number of palettes Количество поддонов	adet psc шт.	8	12
Palet Ölçüsü Dimensions of palettes Размеры поддонов	mm mm мм	580x2400	580x2400
Enerji Kaynakları Source of energy Источник энергии		Dizel, Doğalgaz / LPG, Diesel, Natural gas / LPG, Дизель, Природный газ / СНГ	
Fırın Ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	3500	4250
Kontrol Sistemi Control system Управление		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное	
Yakıt Tüketimi Maks.** Energy Consumption Max.** Энергопотребление Макс.**	Dizel (lt/saat) Diesel (l/h) Дизель (л/ч)	9.5	12.2
	Doğal gaz (m^3/saat) Natural gas (m^3/h) Природный газ ($м^3$/ч)	8.1	10.4
	LPG (lt/saat) LPG (l/h) СНГ (л/ч)	8.7	11.2

*Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.
* The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.
*Производительность может изменяться в зависимости от массы и времени выпечки изделия.

** Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir.
** Energy consumption under normal conditions.
** Энергопотребление при нормальных условиях

Porlanmaz taş tabanlı katlı fırınları (matador) özel geliştirilmiş sirkülasyon sistemi ve tabanları ısıya dayanıklı taşlarla donatılmıştır. Bu sistem sayesinde katlı fırının katlarının her noktasına homojen ısı dağılımı sağlanarak mükemmel bir pişme neticesi elde edilmektedir. Her kat için istenilen miktarda buhar üreten çok güçlü buhar üreteçleri bulunmaktadır. Bunlar birbirinden bağımsız olarak açılıp kapanabilmekte, böylece her katın buhar miktarı farklı ayarlanabilmektedir. Bu ise aynı anda değişik tipte pasta ve benzeri ürünlerin de pişirilmesini mümkün kılmaktadır. Katlı Fırınlarda yüksek izolasyon değerli yalıtım malzemesi kullanılarak ısı kayıpları önlenmekte ve enerji tasarrufu sağlanmaktadır.

Porlanmaz Stone Based Multi Deck ovens (cyclothermic) are equipped with specially designed heat recessive stone soles and heat circulation system. This system supplies an absolute uniform distribution of heating over all decks of the oven therefore gives excellent baking results. Each deck of oven has a powerful steaming device which enables the demanded amount of steam at any time. The steaming device can be individually switched on and off for each deck. This offers a particular advantage for confectionery goods. High graded insulation material prevents heat losses so, saves energy.

Porlanmaz Многоярусные Печи с каменным подом оснащены новейшей системой циркуляции тепла и теплостойким каменным подом. Благодаря этому на каждой камере выпечки тепло распределяется равномерно, в результате чего получается идеальная выпечка. На каждом ярусе имеются производители пара, которые работают независимо друг от друга. Это позволяет на каждой камере одновременно выпекать несколько видов изделий. Система высокой термоизоляции предохраняет потерю и экономит энергию. Все лицевые стороны сделаны из нержавеющей стали.

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

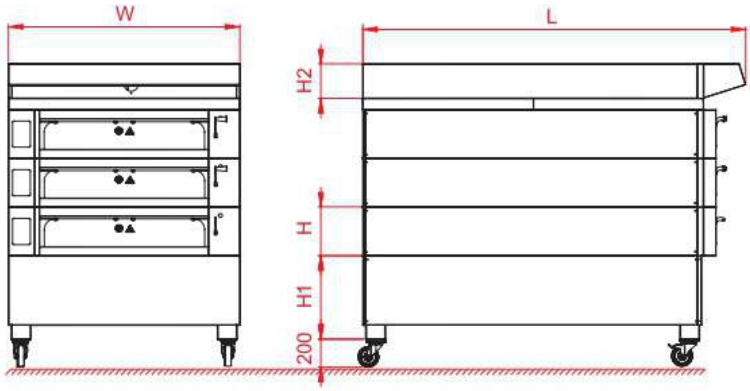
Elektrikli Katlı Fırın

Electrical Deck Oven

Электрическая ярусная печь

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMKF 24
Kapasite* (ekmek/8 saat)(tek kat) Capacity* (bread/8 hours) (one deck) Производительность* (хлеб/8 часов) (один ярус)	adet pcs шт.	720
Pişirme alanı (tek kat) Baking surface (one deck) Площадь выпечки (один ярус)	m^2 m^2 $м^2$	2,5
Palet sayısı (tek kat) Number of palettes (one deck) Количество поддонов (один ярус)	adet psc шт.	2
Palet ölçüsü Dimensions of palettes Размеры поддонов	mm mm мм	580x2400
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1675
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	2768
Tek kat yüksekliği (H) Height of one deck (H) Высота одного яруса (H)	mm mm мм	352
Sehpa Yükseklik (H1) Height of stand (H1) Высота подставки (H1)	mm mm мм	600-700-900
Fırın iç genişliği Inside width of oven Внутренняя ширина печи	mm mm мм	1245
Fırın iç uzunluğu Inside length of oven Внутренняя длина печи	mm mm мм	2060
Fırın iç yüksekliği Inside height of oven Внутренняя высота печи	mm mm мм	180/210
Davlumbaz yüksekliği (H2) Height of chimney hood (H2) Высота вытяжки (H2)	mm mm мм	250
Her kat için tava adedi (tava ebatları) Number of tray in each deck (dimensions of trays) Количество противней на каждом ярусе (размеры противней)	cm cm см	10 (40x60)
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	17,8
Kontrol sistemi Control system Управление		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное
Fırın ağırlığı (bir kat) Weight of oven (one deck) Масса печи (один ярус)	kg kg кг	570
Sehpa ağırlığı Weight of stand Масса подставки	kg kg кг	390

* Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.
* The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.
* Производительность может изменяться в зависимости от массы и времени выпечки изделия.



Porlanmaz Elektrikli 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 katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Tek katlı kullanılabilir ve modüler olup ihtiyaca göre kat (maksimum 4 kat) ve davlumbaz ilave edilmektedir. Düşük enerji tüketimi sağlar.

The major specification of electrical deck oven (modular oven) is that each deck can be operated independently. Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per the request. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck. It is used with single deck also modular and according to need it can be added extra deck (max. 4 deck) and chimney hood. It provides low energy consumption.

Основная специфика ярусной печи (модульная печь) - возможность каждого яруса работать самостоятельно. Температура и время пара можно регулировать для каждого яруса согласно запросу. Это обеспечивает удобность для выпечки различных продуктов на каждом ярусе. Печь используется для выпечки кондитерских и других хлебобулочных изделий. Используется с одним ярусом и можно добавить дополнительный ярус (макс. 4 ярусов) по желанию. Эта печь обеспечивает низкое потребление электроэнергии.

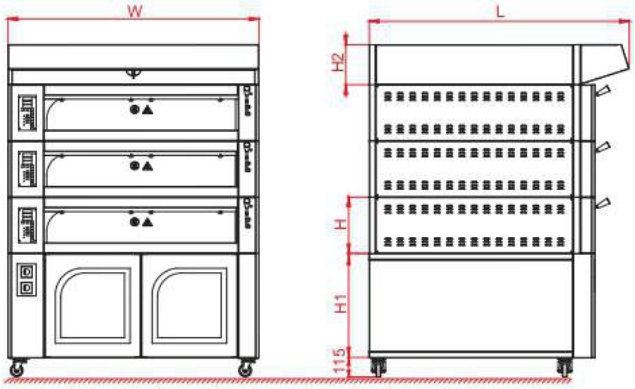
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Elektrikli Mini Katlı Fırın

Electrical Mini Deck Oven

Электрическая мини ярусная печь

Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMKF 6	PMKF 12
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	960	1600
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1650	1650
Yükseklik (H) (tek kat) Height (H) (one deck) Высота (H) (один ярус)	mm mm мм	350	350
Fırın iç genişliği Inside width of oven Внутренняя ширина печи	mm mm мм	600	1200
Fırın iç uzunluğu Inside length of oven Внутренняя длина печи	mm mm мм	900	900
Fırın iç yüksekliği Inside height of oven Внутренняя высота печи	mm mm мм	180 / 210	180 / 210
Davlumbaz yüksekliği (H2) Height of chimney hood (H2) Высота вытяжки (H2)	mm mm мм	250	250
Mayalandırma Kabini yüksekliği (H1) Height of fermentation cabinet(H1) Высота расстойной камеры (H1)	mm mm мм	650	650
Her kat için tava adedi (tava ebatları) Number of tray in each deck (dimensions of trays) Количество противней на каждом ярусе (размеры противней)	cm cm см	2 (35x45) 2 (40x60) 1 (60x80)	6 (35x45) 4 (40x60) 2 (60x80)
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	5 + 3	10 + 3
Mayalama kabini elektrik gücü Electrical power of fermentation cabinet Электрическая мощность расстойной камеры	kW kW кВт	3,5	3,5
Kontrol sistemi Control system Управление		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное	
Fırın ağırlığı (tek kat) Weight of oven (one deck) Масса печи (один ярус)	kg kg кг	162	270
Mayalandırma kabini ağırlığı Weight of fermentation cabinet Масса расстойной камеры	kg kg кг	70	150
Mayalandırma odası tava kapasitesi Number of tray in fermentation cabinet Количество противней расстойной камеры	adet pcs шт.	8	16



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 katta 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 major specification of mini deck oven (modular oven) is each deck can be operated independently. Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per the request. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck. For being fermented there is a fermentation cabinet and its temperature and humidity can be adjusted. It is used with single deck also modular and according to need it can be added extra deck, chimney hood and fermentation cabinet. It provides low energy consumption. It can be moved by means of its wheels. Optional stand is produced for the oven. It is produced with electricity.

Основная специфика мини ярусной печи (модульная печь) - возможность каждого яруса работать самостоятельно. Температура и время пара можно регулировать для каждого яруса согласно запросу. Это обеспечивает удобность для выпечки различных продуктов на каждом ярусе. Печь используется для выпечки кондитерских и других хлебобулочных изделий. Используется с одним ярусом и можно добавить дополнительный ярус по желанию. Кабина расстойки теста занимает нижнюю часть печи. Температура и влажность кабины расстойки можно регулировать. Эта печь обеспечивает низкое потребление электроэнергии. Печи можно перенести посредством колес.Кабину расстойную и нижнюю стойку с колесами можно поставить по желанию. В производстве имеются электрические модели.

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Mini Konveksiyonlu Fırın

Mini Convection Oven

Мини Конвекционная печь

Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMRC 10	
Tava sayısı Number of tray Количество противней	adet pcs шт.	10	
Tava ebatları Dimensions of trays Размеры противней	cm cm см	40x60	
Tavalar arası mesafe Distance between trays Расстояние между противнями	mm mm мм	80	
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1030	
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1280	
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1440	
Kontrol sistemi Control system Управление		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное	
Enerji kaynağı Energy source Источник энергии		Elektrik Electricity Эектрическая	Gaz Gas Газовая
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	24	1,5
Voltaj Voltage Напряжение	V/Hz V/Hz В/Гц	380, 50 / 60	
Gaz tüketimi (gaz basıncı) Gas consumption (pressure) Потребление (давление газа)	m^3/saat (bar) m^3/h (bar) $м^3$/ч (бар)	-	1/ (20)
Isıl güç Heating capacity Тепловая мощность	kcal/saat kcal/h ккал/ч	-	20000
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	310	330
Mayalandırma kabini elektrik gücü Electrical power for fermentation cabinet Электрическая мощность расстойной камеры	kW kW кВт	3	
Mayalandırma kabini yüksekliği (H1) Height of fermentation cabinet (H1) Высота расстойной камеры (H1)	mm mm мм	775	
Mayalandırma kabini ağırlığı Weight of fermentation cabinet Масса расстойной камеры	kg kg кг	50	
Mayalandırma odası tava kapasitesi Number of tray in fermentation cabinet Количество противней расстойной камеры	adet pcs шт.	16	

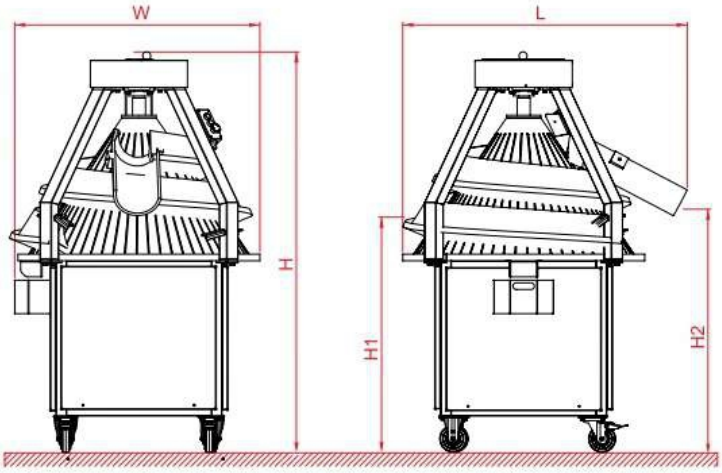
Döner arabalı konveksiyonlu fırın özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta börek, sandviç ekmek üretimi için tasarlanmıştır. Alt kısımda bulunan bölmede mayalı ürünler için uygun nemli ortam sağlayan donanımlar mevcuttur. Tamamen paslanmaz çelik saçtan imal edilmiştir. İyi bir ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlanmıştır. Elektrikli ve gazlı olarak imal edilmektedir.

Rotary Rack convection oven is particularly suitable for baking of pastry products, gastronomy products and big or small breads. It is useful for confectioners, restaurants and hotels. At the bottom of the oven there is a fermentation cabinet for the yeast having dough. This oven has a very good uniformity of baking and vaporizer placed inside the baking chamber. High quality insulation ensures energy saving. It is produced with electricity and gas.

Ротационная Конвекционная Печь удобна для использования в отелях, ресторанах, булочных и маленьких хлебопекарнях для производства кондитерских изделий. Современная система циркуляции воздуха с вентилятором создает в камере абсолютно однородный поток теплого воздуха. Нижняя часть печи используется для расстойки теста. Полностью изготовлена из нержавеющей стали. Надежная термоизоляция помогает экономить энергию. В производстве имеются газовые и электрические модели.

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMCR 2000
Kapasite Capacity Производительность	adet / saat pcs / hour шт. / час	1000 - 2000
Yuvarlama aralığı Dough rounding weight Масса тестовых заготовок	gr g г	50 - 200 100 - 600 200 - 1000
Hamur giriş yüksekliği (H1) Height of dough entry (H1) Высота теста входа (H1)	mm mm мм	850
Hamur çıkış yüksekliği (H2) Height of dough exit (H2) Высота выхода теста (H2)	mm mm мм	940
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	915
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1000
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1520
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	1,1
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	210



Porlanmaz konik yuvarlama makinesi alüminyumdan kendi ekseni etrafında balanssız dönen bir konik ile aşınmaya karşı mukavemetli spiral şeklindeki kanallardan oluşmaktadır. Kesilmiş hamurlar Konik ve etrafındaki spiral şeklinde dolaşan alüminyum kollar sayesinde hamura şekil verir. Unlama tertibatıyla hamurun boşaltma oluğuna ve koniğe yapışması önlenir. Bütün hareketli ve döner parçalar rulmanladır. Tekerlekleri sayesinde makine hareket edebilecek özelliktedir. Kaporta paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

Opsiyonel :
- Otomatik soğuk / sıcak hava üfleme sistemi
- Teflon kaplı kanallar ve konik
- Ayarlanabilir kollar 170-1250 g
- Yükseltilmiş sehpa

Porlanmaz conical rounder machine shapes the dough thanks to a cone made of aluminum and the aluminum sleeves around which move spirally. The dough is perfectly rounded while moving from bottom to top in the tracks. The machine is also equipped with a newly designed mechanical flour duster which does not produce any noise while working. All moving part have bail bearings and the machine is on wheels. Due to the all the aluminum components, it can be coated with teflon as per the request.

Optional :
- Cold / hot air blowing
- Teflon coated cone and channels
- Adjustable channels 170-1250 g
- Raised stand

Тестоокруглитель используется для округления тестовых заготовок. Тестоокруглитель обеспечивает высокую производительность и способствует уплотнению и повышению пористости теста, что повышает качество хлебобулочных изделий. Подача воздуха в углубления машины предотвращает налипание теста на барабан. Посыпка муки происходит бесшумно. Корпус из нержавеющей стали, не подверженной коррозии. Конус и желобы из алюминия. Тестоокруглитель можно перенести посредством колес. Машина работает без шума. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

По требованию :
- Обдувка подогретым воздухом (холод / подогрев)
- Тефлоновое покрытие конуса и желобы
- Регулируемые желобы 170-1250 г
- Поднятая подставка

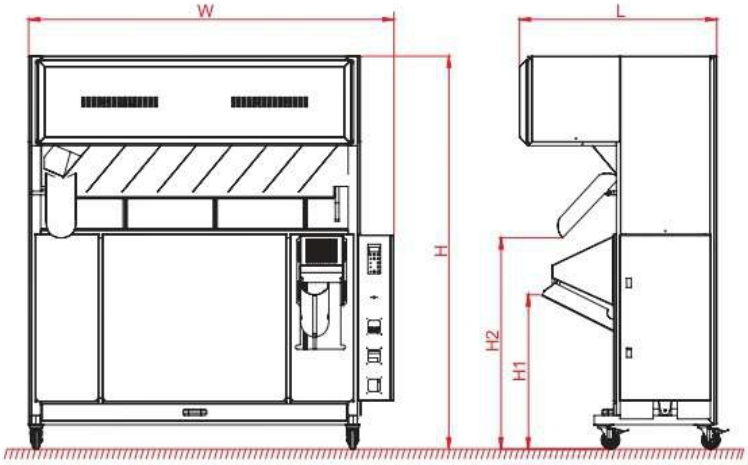
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Ara Dinlendirme Makinesi

Intermediate Proofer

Шкаф предварительной расстойки

Model / Model / Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMIP 88	PMIP 152	PMIP 176	PMIP 240	PMIP 328	PMIP 640
Tas sayısı * Number of pocket * Количество ячеек *	adet pcs шт.	88	152	176	240	328	640
Dinlendirme ağırlığı Proofing weight Масса тестовых заготовок	gr g г	100 – 1500	100 - 1500	100 - 1500	100 - 1500	100 - 1500	100 – 1500
Dinlendirme Süresi Proofing time Время расстойки	dk min мин	2 – 6	4 - 8	5 - 9	7 - 11	10 - 12	19-23
Kapasite Capacity Производительность	adet/saat pcs/h шт./ч	1800 – 2000	1800 - 2000	1800 - 2000	1800 - 2000	1800 - 2000	1800 – 2000
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1250	2000	2000	2000	2000	2000
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1080	1080	1080	1570	1570	2030
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	2530	2200	2530	2200	2530	2530
Hamur giriş yüksekliği (H1) Height of dough entry (H1) Высота теста входа (H1)	mm mm мм	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20
Hamur çıkış yüksekliği (H2) Height of dough exit (H2) Высота выхода теста (H2)	mm mm мм	1230 ± 100	1150 ± 100	1230 ± 100	1150 ± 100	1230 ± 100	1230 ± 100
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,37	0,37	0,37	0,37	0,75	1,1
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	440	490	530	580	630	830



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

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

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

Optional :
- Speed controller
- Mechanical movement
- Steaming unit
- UV light

Шкаф предварительной расстойки предназначен для снятия напряжения в тестовой заготовке после округления, что позволяет существенно улучшить внешний вид и качество продукции, и экономит время и площадь помещения. Предусмотрена возможность установки транспортера для выдачи теста как 'вправо', так и 'влево'. Ячейки сделаны из легко очищаемого гигиенического материала. Корпус из нержавеющей стали. Стеклянная дверца позволяет наблюдать за процессом выдержки теста. Оборудование можно передвигать благодаря колёсикам. На панели управления установлена предохранительная система от электрических неполадок. Работают бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

По требованию :
- Регулятор скорости
- Механическая движения
- Аппарат для пара
- УФ-излучение

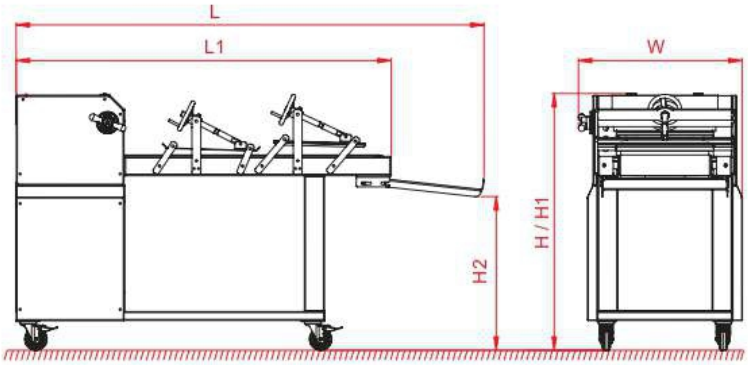
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Uzun Şekil Verme Makinesi

Dough Moulder

Тестозакаточная машина

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMDM 350
Kapasite Capacity Производительность	adet/saat pcs/h шт./ч	2500
Şekil verme ağırlığı Dough moulding weight Масса тестовых заготовок	gr g г	80-1000
Yastık sayısı Number of pressing board Количество плит	adet pcs шт.	2
Merdane sayısı Number of rollers Количество валиков	adet pcs шт.	2
Bant genişliği Width of conveyor belt Ширина ленты	mm mm мм	400
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	735
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	2100
Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1)	mm mm мм	1684
Yastık(lar) uzunlugu (L2) Length of pressing board(s) (L2) Длина плиты (плит) (L2)	mm mm мм	409x2
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1153
Hamur giriş yüksekliği (H1) Height of dough entry (H1) Высота теста входа (H1)	mm mm мм	1153
Hamur çıkış yüksekliği (H2) Height of dough exit (H2) Высота выхода теста (H2)	mm mm мм	690
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,75
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	205



Porlanmaz uzun şekil verme makinesi her türlü unlu mamule 2 adet gıda işlemeye uygun, yapışmaz, özel hamur ezme merdaneleriyle pide şeklinde açtığı hamurlara yastık vasıtası ve hamur boyu ayar mekanizmasıyla istenilen boy ve kalınlıkta şekil verir. Hamur katlama zinciri ve merdane hamur sıyırgaçları mevcuttur. Polyesterden dokunmuş gıda işlemeye uygun mukavemeti arttırılmış uzun ömürlü taşıma bandı ve ayarlanabilir merdane grubu sayesinde hamura 400 mm uzunluğunda şekil verilebilir. Baskı tablaları temizlik için ayarlanabilmektedir. Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere rahatlıkla hareketi sağlanır. Temizlik ve bakımı çok kolaydır. Bu makine tava ekmeği ve küçük baget ekmeği dahil her çeşit ekmek hamurunu işleyebilecek özelliktedir.

Porlanmaz dough moulder shapes the dough, which is opened up very flat by the help of two polyamide rollers, at any length and thickness by the means of 2 rollers. There is a spring scraping mechanism on the roller. The dough can be shaped at 400 mm length due to the polyester woven and resistance increasing long-life conveying band and adjustable roller group. Pressing boards can be adjusted for cleaning purposes. This machine is suitable for all dough pieces, including tin bread and small baguette. All rollers are equipped with nylon scrapers which are fixed to the frame. The curling chain is made from stainless steel. Carrying of this machine is very easy with it's wheels.

Тестозакаточная машина производит закатку заготовки из теста. Тесто закатывается и ему придается форма при помощи двух независимо регулируемых закаточных плит. Вторая закаточная плита может быть как ровной (для минибагетов), так и волнистой (для батонов). Максимально возможная длина заготовки до 400 мм. Предварительно раскатанная тестовая заготовка заворачивается в рулон, и, проходя под закаточной плитой, формуется в заготовку цилиндрической формы заданной длины и диаметра. Процесс происходит без разрывов, напряжения и стресса для теста. Работает бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

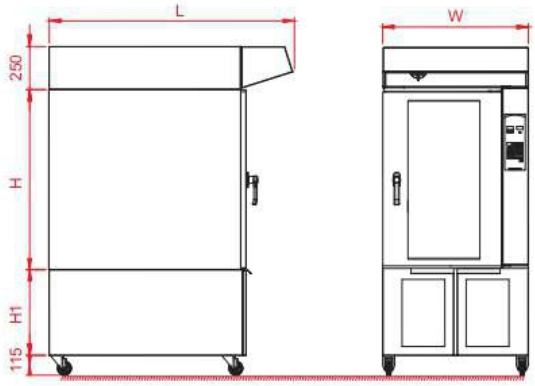
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Konveksiyonlu Fırın

Convection Oven

Конвекционная печь

Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMPF 9		PMPF 14	
Tava sayısı Number of tray Количество противней	adet pcs шт.	9		14	
Tava ebatları Dimensions of trays Размеры противней	cm cm см	40x60		40x60	
Tavalar arası mesafe Distance between trays Расстояние между противнями	mm mm мм	80		80	
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	850		850	
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1250		1250	
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1250		2030	
Kontrol sistemi Control system Управление		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное			
Enerji kaynağı Energy source Источник энергии		Elektrik Electric Элек.	Gaz Gas Газовая	Elektrik Electric Элек.	Gaz Gas Газовая
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	20	1,5	27	2,25
Voltaj Voltage Напряжение	V/Hz V/Hz В/Гц	380 / 50	220 / 50	380 / 50	220 / 50
Gaz tüketimi (gaz basıncı) Gas consumption (pressure) Потребление (давление газа)	m^3/saat (bar) m^3/h (bar) $м^3$/ч (мбар)	-	1 / (20)	-	2 / (20)
Isıl güç Heating capacity Тепловая мощность	kcal/saat kcal/h ккал/ч	-	20000	-	30000
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	225	275	250	300
Mayalama kabini elektrik gücü Electrical power for fermentation cabinet Электрическая мощность расстойной камеры	kW kW кВт	2,5		-	
Mayalandırma kabini yüksekliği (H1) Height of fermentation cabinet (H1) Высота расстойной камеры (H1)	mm mm мм	600		-	
Mayalandırma kabini ağırlığı Weight of fermentation cabinet Масса расстойной камеры	kg kg кг	50		-	
Mayalandırma odası tava kapasitesi Number of tray in fermentation cabinet Количество противней расстойной камеры	adet pcs шт.	10		-	



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

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

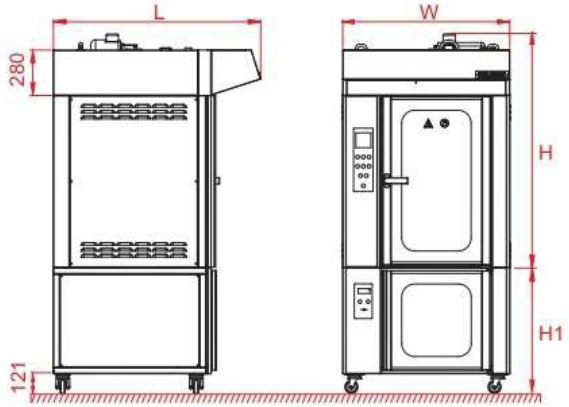
Конвекционная печь удобна для использования в отелях, ресторанах, булочных и маленьких хлебопекарнях для производства кондитерских изделий. Современная система циркуляции воздуха с двумя вентиляторами создает в камере абсолютно однородный поток теплого воздуха. Нижняя часть печи используется для вдержки дрожжевого теста. Полностью выполнен из нержавеющей стали. Надежная термоизоляция помогает экономить энергию.

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Döner Arabalı Konveksiyonlu Fırın

Rotary Rack Convection Oven

Ротационно-конвекционная печь



Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMRC 10	
Tava sayısı Number of tray Количество противней	adet pcs шт.	10	
Tava ebatları Dimensions of trays Размеры противней	cm cm см	40x60	
Tavalar arası mesafe Distance between trays Расстояние между противнями	mm mm мм	80	
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1030	
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1280	
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1440	
Kontrol sistemi Control system Управление		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное	
Enerji kaynağı Energy source Источник энергии		Elektrik Electricity Эектрическая	Gaz Gas Газовая
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	24	1,5
Voltaj Voltage Напряжение	V/Hz V/Hz В/Гц	380, 50 / 60	
Gaz tüketimi (gaz basıncı) Gas consumption (pressure) Потребление (давление газа)	m^3/saat (bar) m^3/h (bar) $м^3$/ч (бар)	-	1/ (20)
Isıl güç Heating capacity Тепловая мощность	kcal/saat kcal/h ккал/ч	-	20000
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	310	330
Mayalandırma kabini elektrik gücü Electrical power for fermentation cabinet Электрическая мощность расстойной камеры	kW kW кВт	3	
Mayalandırma kabini yüksekliği (H1) Height of fermentation cabinet (H1) Высота расстойной камеры (H1)	mm mm мм	775	
Mayalandırma kabini ağırlığı Weight of fermentation cabinet Масса расстойной камеры	kg kg кг	50	
Mayalandırma odası tava kapasitesi Number of tray in fermentation cabinet Количество противней расстойной камеры	adet pcs шт.	16	

Döner arabalı konveksiyonlu fırın özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta börek, sandviç ekmek üretimi için tasarlanmıştır. Alt kısımda bulunan bölmede mayalı ürünler için uygun nemli ortam sağlayan donanımlar mevcuttur. Tamamen paslanmaz çelik saçtan imal edilmiştir. İyi bir ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlanmıştır. Elektrikli ve gazlı olarak imal edilmektedir.

Rotary Rack convection oven is particularly suitable for baking of pastry products, gastronomy products and big or small breads. It is useful for confectioners, restaurants and hotels. At the bottom of the oven there is a fermentation cabinet for the yeast having dough. This oven has a very good uniformity of baking and vaporizer placed inside the baking chamber. High quality insulation ensures energy saving. It is produced with electricity and gas.

Ротационная Конвекционная Печь удобна для использования в отелях, ресторанах, булочных и маленьких хлебопекарнях для производства кондитерских изделий. Современная система циркуляции воздуха с вентилятором создает в камере абсолютно однородный поток теплого воздуха. Нижняя часть печи используется для расстойки теста. Полностью изготовлена из нержавеющей стали. Надежная термоизоляция помогает экономить энергию. В производстве имеются газовые и электрические модели.

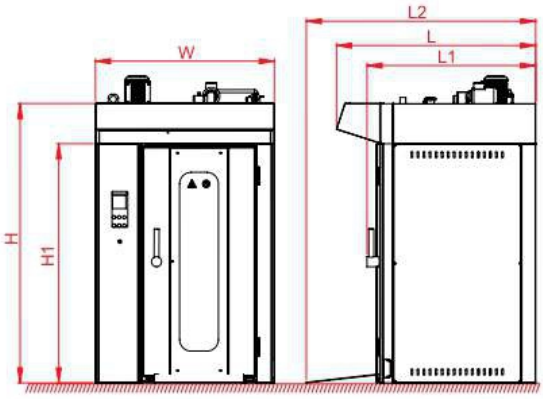
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Döner Arabalı Konveksiyonlu Fırın

Rotary Rack Convection Oven

Ротационно-конвекционная печь

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMRC 15
Tava sayısı Number of trays Количество противней	adet pcs шт.	15
Tava ebatları Dimensions of tray Размеры противней	cm cm cm	40x60 / 46x66
Tavalar arası mesafe Distance between trays Расстояние между противнями	mm mm мм	80
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1245
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1387
Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1)	mm mm мм	1175
Uzunluk (L2) Length (L2) Длина (L2)	mm mm мм	1596
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1946
Yükseklik (H1) Height (H1) Высота (H1)	mm mm мм	1660
Maksimum Isı Max. temperature Макс. температура	°C °C °C	350
Kontrol sistemi Control system Управление		Analog, digital veya dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное
Enerji kaynağı Energy source Источник энергии		Elektrik Electric Электрическая
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	42
Voltaj Voltage Напряжение	V/Hz V/Hz В/Гц	380 / 50
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	900



Döner arabalı konveksiyonlu fırın özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta börek, sandviç ekmek üretimi için tasarlanmıştır. İçerisinde bulunan fan yardımıyla sıcak hava dolaşımı sağlanır ve tüm hacime homojen olarak yayılır. İyi bir ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlanmıştır. Elektrikli olarak imal edilmektedir.

- Buhar üretme sistemi
- Araba için döner platform
- Çift camlı kapı
- Ergonomik kapı kolu
- Homojen pişirme
- Kompakt ebatlar
- Kabin içi aydınlatma sistemi
- Davlumbaz ve aspiratör fanı
- Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir

Rotary Rack convection oven is particularly suitable for baking of pastry products, gastronomy products and big or small bread. It is useful for confectioners, restaurants and hotels. Heat distribution on the product is obtained through the forced circulation of heated air. This oven has a very good uniformity of baking and vaporizer placed inside the baking chamber. High quality insulation ensures energy saving. It is only produced with electricity.

- Steaming system
- Rotary platform for trolley
- Double glass door
- Ergonomic door handle
- Uniform baking
- Compact dimensions
- Illumination system
- Chimney and exhaust fan
- Completely made of stainless steel

Ротационная Конвекционная Печь удобна для использования в отелях, ресторанах, булочных и маленьких хлебопекарнях для производства хлеба и кондитерских изделий. Современная система циркуляции воздуха с вентилятором создает в камере абсолютно однородный поток теплого воздуха. Надежная термоизоляция помогает экономить энергию. В производстве имеются только электрические печи.

- Пар производится в печи
- Ротационная платформа для тележки
- Двойные стекла в двери
- Эргономичная ручка двери
- Равномерная выпечка
- Компактные размеры
- Освещение в камеры выпечки
- Вытяжной вентилятор и зонт
- Полностью из нержавеющей стали

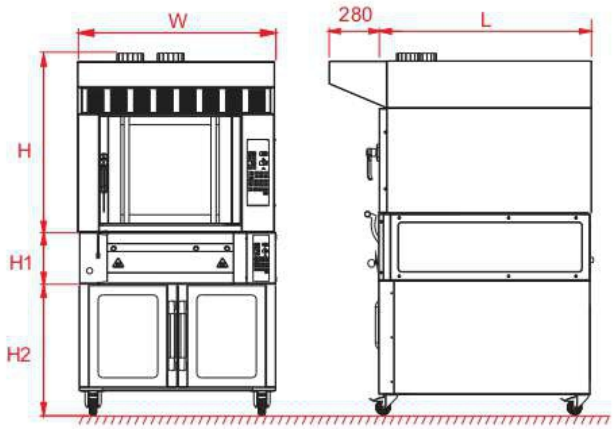
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Kombine Fırın

Combined Oven

Печь комбинированная

Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMRC 5D
Tava sayısı Number of tray Количество противней	adet pcs шт.	5 + 2
Tava ebatları Dimensions of trays Размеры противней	cm cm см	40x60
Tavalar arası mesafe Distance between trays Расстояние между противнями	mm mm мм	80
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1050
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1250
Yükseklik (H+ H1) Height (H + H1) Высота (H + H1)	mm mm мм	840 + 350
Kontrol sistemi Control system Управление		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное
Enerji kaynağı Energy source Источник энергии		Elektrik Electricity Эектрическая
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	13.5 + 4.5
Voltaj Voltage Напряжение	V/Hz V/Hz В/Гц	380 / 50
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	230+120
Mayalama kabini elektrik gücü Electrical power for fermentation cabinet Электрическая мощность кабины расстойки	kW kW кВт	3
Mayalandırma kabini yüksekliği (H2) Height of fermentation cabinet (H2) Высота кабины расстойки (H2)	mm mm мм	690
Mayalandırma kabini ağırlığı Weight of fermentation cabinet Масса кабины расстойки	kg kg кг	50
Mayalandırma odası tava kapasitesi Number of tray in fermentation cabinet Количество противней кабины расстойки	adet pcs шт.	10



Döner arabalı konveksiyonlu fırın ve katlı fırın kombinasyonu özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta börek, sandviç ekmek üretimi için tasarlanmıştır. Alt kısımda bulunan bölmede mayalı ürünler için uygun nemli ortam sağlayan donanımlar mevcuttur. Tamamen paslanmaz çelik saçtan imal edilmiştir. İyi bir ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlanmıştır.

Rotary Rack convection oven and deck oven combination is particularly suitable for baking of baking pastry products, gastronomy products and big or small bread. It is useful for confectioners, restaurants and hotels. At the bottom of the oven there is a fermentation cabinet for the yeast having dough. This oven has a very good uniformity of baking and vaporizer placed inside the baking chamber. High quality insulation ensures energy saving.

Ротационно - конвекционная печь с подом удобна для использования в отелях, ресторанах, булочных и маленьких хлебопекарнях для производства кондитерских изделий. Нижняя часть печи используется для вдержки дрожжевого теста. Полностью выполнен из нержавеющей стали. Надежная термоизоляция помогает экономить энергию. В производстве имеются только электрические печи.

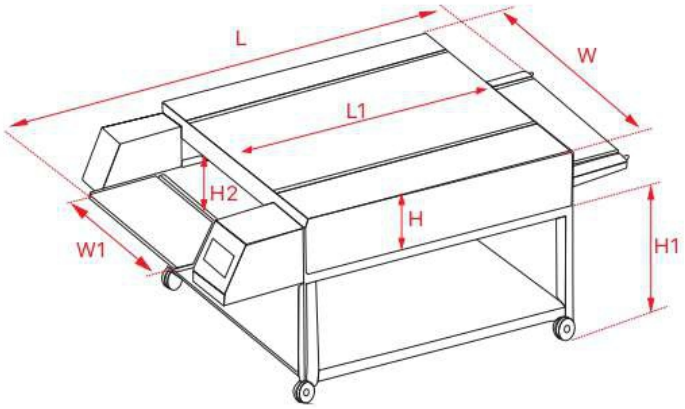
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Konveyörlü Elektrikli Fırın

Electrical Conveyor Oven

Конвейерная Электрическая Печь

Model / Model / Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PSF 852	PSF 1300L	PSF 1300LD	PSF 1900L
Kapasite (Ø30 cm) Capacity (Ø30 cm) Производительность (Ø30см)	adet pcs шт.	160	300-350	300-350	450-500
Fırın Genişliği (W) Width of oven (W) Ширина печи (W)	mm mm мм	925	925	1020	925
Bant Genişliği (W1) Width of conveyor belt (W1) Ширина конвейерной ленты (W1)	mm mm мм	520	520	2x245	520
Pişirme Odası Uzunlugu (L1) Length of baking chamber (L1) Длина камеры выпечки (L1)	mm mm мм	825	1300	1300	1900
Pişirme Odası Yüksekliği (H2) Height of baking chamber (H2) Высота камеры выпечки (H2)	mm mm мм	120	120	120	120
Toplam Fırın Uzunluğu (L) Total length of oven (L) Общая длина печи (L)	mm mm мм	1850	2400	2400	3020
Şase Yüksekliği (H1) Height of stand (H1) Высота шасси (H1)	mm mm мм	922	922	922	922
Makina Yüksekliği (H) Height of oven (H) Высота печи (H)	mm mm мм	310	310	310	310
Toplam Elektrik Gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	14	21	21	25
Ortalama Güç Sarfiyatı Average power consumption Среднее энергопотребление	kW kW кВт	5	7 - 8	7 - 8	8 - 10
Elektrik Girişi Voltage Напряжение	V / Hz V / Hz В / Гц	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50
Toplam Ağırlık Total weight Общая масса	kg kg кг	300	380	380	430



Bu fırınlar lahmacun, pide, yufka, lavaş, börek ve benzeri ürünlerin pişirilmesi için kullanılmaktadır.

- Servomotor (istek üzerine). Servmotor yufka pişirmek için makineye ilave edilmektedir.
- Mikroişlemci (PLC) kontrollü programlama.
- LCD dokunmatik ekran ile kolay kullanım.
- Homojen pişirme.
- 100 programlı hafızalama.
- Manuel çalışma olanağı.
- 1 dk. ile 30 dk. pişirme süresi aralığı.
- Düşük enerji sarfiyatı.
- Çabuk ve etkili kullanım.
- Komple paslanmaz gövde.

These ovens are used for baking the lahmacun, pita, yufka, lavash, borek and similar products.

-Servomotor (on request). Servomotor provides baking yufka.
- Microprocessor (PLC) controlled programming .
- LCD touchscreen monitor.
- Homogenous baking.
- 100 programs saving.
- Ability to work in manual mode.
- Baking time from 1 min. to 30 min.
- Low energy consumption.
- Fast and effective usage.
- Completely stainless steel body.

Эти печи используются для выпечки лахмаджун, пита, юфка, лаваш, борек и подобные продукты.

- Сервомотор (по желанию). Сервомотор обеспечивает выпечку юфка.
- Микропроцессор (ПЛК) контролируемое программирование.
- LCD сенсорный экран для удобного использования.
- Равномерное приготовление.
- Возможность сохранения 100 программы.
- Возможность работать в ручном режиме.
- Время приготовления от 1 мин. до 30 мин.
- Низкое энергопотребление.
- Быстрая и эффективная работа.
- Корпус выполнен из нержавеющей стали.

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

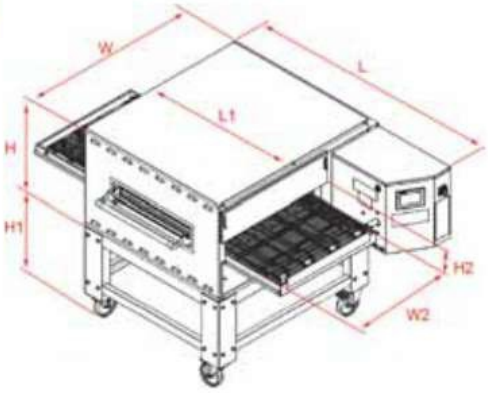
Konveyörlü Pizza Fırını

Conveyor Oven for Pizza

Конвейерная печь для пиццы

Model / Model / Модель	Birim Unit Ед. Изм.	ELEKTRİKLİ MODELLER ELECTRICAL MODELS ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МОДЕЛИ				GAZLI MODELLER GAS MODELS ГАЗОВЫЕ МОДЕЛИ			
		PSEN 1500	PSEN 1600	PSEN 1700	PSEN 2000	PSEN 1500G	PSEN 1600G	PSEN 1700G	PSEN 2000G
Pişirme alanı Baking surface Площадь выпечки	m² m² m²	0,34	0,40	0,59	0,87	0,34	0,40	0,59	0,87
Maksimum pizza çapı Max. diameter of pizza Макс. диаметр пиццы	cm cm cm	45	53	65	85	45	53	65	85
Toplam elektrik gücü Total power Электрическая мощность	kW kW kW	10	13	19,8	27	1,375	1,375	1,586	2,855
Voltaj Voltage Напряжение	V / Hz V / Hz V / Hz	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	220 / 50	220 / 50	220 / 50	220 / 50
Ortalama elektrik tüketimi Average Power consumption Среднее энергопотребление	kW kW kW	4-5	5-6	8-10	12-13	-	-	-	-
Ortalama gaz tüketimi Average gas consumption Среднее потребление газа	m³/saat m³/saat m³/saat	-	-	-	-	0,65	0,68	1,3	2
Gas basıncı Gas pressure Давление газа	mbar mbar dk	-	-	-	-	21	21	21	21
Isı kontrolü (min. – maks.) Temperature control (min. – max.) Контроль температуры (мин. - макс.)	°C °C °C	150-300	150-300	150-300	150-300	150-300	150-300	150-300	150-300
Pişirme zaman kontrolü (min. – maks.) Baking time control (min. – max.) Контроль времени выпечки (мин. - макс.)	dk dk dk	1-30	1-30	1-30	1-30	1-30	1-30	1-30	1-30
Kontrol sistemi Control system Управление		Dokunmatik ekran Touch screen Сенсорный экран				Dokunmatik ekran Touch screen Сенсорный экран			
Makine ağırlığı Weight of oven Общая масса печи	kg kg kg	130	140	215	316	130	140	215	316

FIRIN BOYUTLARI (ELEKTRİKLİ, GAZLI) DIMENSIONS OF OVEN (ELECTRIC, GAS) ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ (ГАЗОВАЯ И ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ)					
Model / Model / Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PSEN 1500	PSEN 1600	PSEN 1700	PSEN 2000
Fırın genişliği (W) Width of oven (W) Ширина печи (W)	mm mm mm	915	995	1090	1415
Fırın uzunluğu (L) Length of conveyor belt (L) Длина печи (L)	mm mm mm	1557	1557	1780	2005
Fırın yüksekliği (H) Height of oven (H) Высота печи (H)	mm mm mm	448	448	570	755
Şase yüksekliği (H1) Height of stand (H1) Высота шасси (H1)	mm mm mm	620	620	560	545
Pişirme odası uzunluğu (L1) Length of baking chamber (L1) Длина камеры выпечки (L1)	mm mm mm	710	710	915	1025
Pişirme odası yüksekliği (H2) Heightof baking chamber (H2) Высота камеры выпечки (H2)	mm mm mm	90	90	90	90
Bant genişliği (W1) Width of conveyor belt (W1) Ширина конвейерной ленты (W1)	mm mm mm	480	560	650	850



Pişirilebilecek bazı ürünlerin listesi:
- Pizza • Ekmek •Hamburger • Sıcak sandviç
- Omlet • Pankek • Tavada karışık sebze
- Biftek • Çöp şiş • Patates • Tavuk kanadı
- Tavuk sote • Tavuk gril • Balık • Deniz ürünleri
- Brownie (kek/ çikolatalı kurabiye)
- Lavaş (tava ekmegi) • Lahmacun • Pide
- Künefe • Çeşitli kurabiyeler • Tart
- Ve diğer benzeri ürünler

- Mikroişlemci (PLC) kontrollü programlama
- Programlı hafızalıma, Program dışı manuel çalışma olanağı
- Komple paslanmaz gövde
- Düşük elektrik tüketimi
- LCD dokunmatik ekran ile kolay kullanım
- 1 dk.ile 60 dk.pişirme süresi aralığı
- Hızlı ve verimli bir çalışma ile zamandan kazanım.
- Homojen pişirme sağlar
- Pişirme kabin içinde üfleme fanı
- İsteğe göre 1, 2 ve 3 katlı yapılabilir

Variety of some products that can be baked/ cooked in this oven
- Pizza • Bread • Hamburger • Hot sandwich • Omelet
- Pancake • Mixed vegetable in pan • Beefsteak
- Grilled small pieces of meat • Potato • Chicken wings
- Chicken sauté • Chicken grill • Fish • Sea foods
- Brownie (cake/ cookie with chocolate)
- Lavash (tin bread) • Lahmacun • Pita • Kunafah
- Cookie with chocolate • Pie • and etc. similar products

- Microprocessor PLC control system
- Programmable. Also possibility for manual working
- Completely stainless steel body
- Low energy consumption
- LCD touchscreen
- 1-60 minutes baking time
- Fast and effective result
- Uniform baking / cooking
- Blowing fan inside baking chamber
- On request it is possible to make 1, 2 and 3 decks

Разнообразие некоторых продуктов, которых можно выпекать / приготовить в этой печи
- Пицца • Хлеб • Гамбургер • Горячий сэндвич
- Омлет • Смешанные овощи • Бифтек
- Говяжье мясо • Картофель • Куриные крылышки
- Куриный соте • Куриный гриль • Рыба
- Морепродукты • Шоколадный кекс • Лаваш
- Лахмаджун • Пита • Кунафа • Шоколадные печенья
- Пирог • и подобные

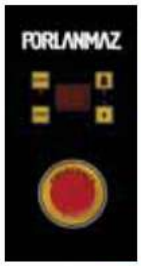
- Микропроцессорная система управления ПЛК
- Программируемая. Также работает в ручном режиме
- Корпус полностью нержавеющий
- Низкое энергопотребление
- LCD сенсорный экран
- 1-60 мин. время выпечки
- Быстрый и эффективный результат
- Равномерная выпечка
- Обдувочный вентилятор в камере выпечки
- По запросу можно сделать 1, 2 и 3-х этажная

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Hamur Kesme ve Tartma Makinesi

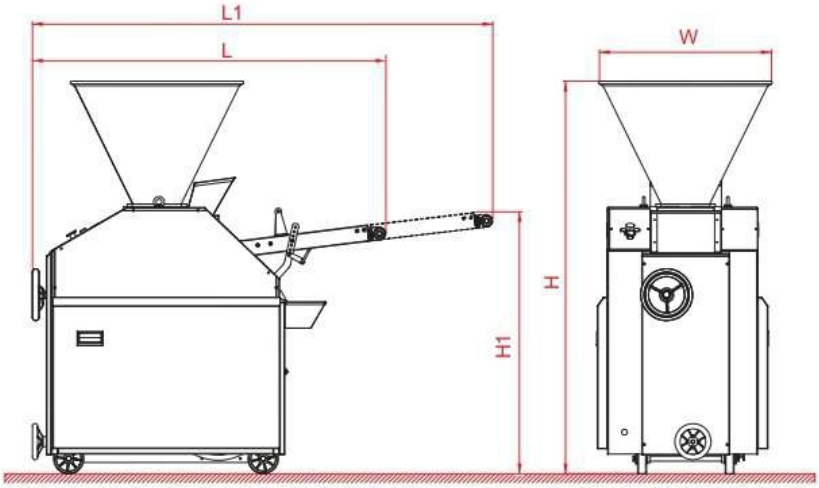
Volumetric Dough Divider

Тестоделитель



Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMVD 2000	PMVD 2500
Kapasite (max.) Capacity (max.) Производительность (макс.)	adet/saat pcs/h шт./ч	1800	3600
Çalışma aralığı(*) / Piston Çapı Dough dividing range(*) / Piston diameter Масса тестовых заготовок(*) / Диаметр поршня	gr / mm g / mm г / мм	50 – 200 / Ø 70 85 – 450 / Ø 90 100 – 600 / Ø 110 200 – 1000 / Ø 130	50 – 200 / Ø 70
Piston sayısı Number of pistons Количество поршней	adet pcs шт	1	2
Bunker kapasitesi Hopper capacity Емкость бункера	kg kg кг	60	60
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	665	665
Uzunluk (L / L1) Length (L / L1) Длина (L / L1)	mm mm мм	1400 / 1780	1400 / 1780
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1520	1520
Hamur çıkış yüksekliği (H1) Height of dough exit (H1) Высота выхода теста (H1)	mm mm мм	960 ± 80 / 95	960 ± 80 / 95
Gramaj ayar sistemi Weight adjusting system Система регулировки массы		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное	
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	1.5	2,2
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	405	415

(*) ±5%



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

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

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

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

Дизайн вакуумного тестоделителя (тестоделительная машина), предназначен для разделения теста на части равной массы. Благодаря движениям цилиндра в поршне образуется вакуумная система, обеспечивающая точность деления. Тесто нарезается без стресса, сжимания и разрыва. Безупречная точность деления система смазки всех деталей работает автоматически, что способствует более длительной работе оборудования. Все поверхности деталей оборудования смазываются маслом, годным для пищевой продукции. Внешне капоты и все части которыми контактирует и соприкасается тесто сделаны из нержавеющей стали. Работает бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

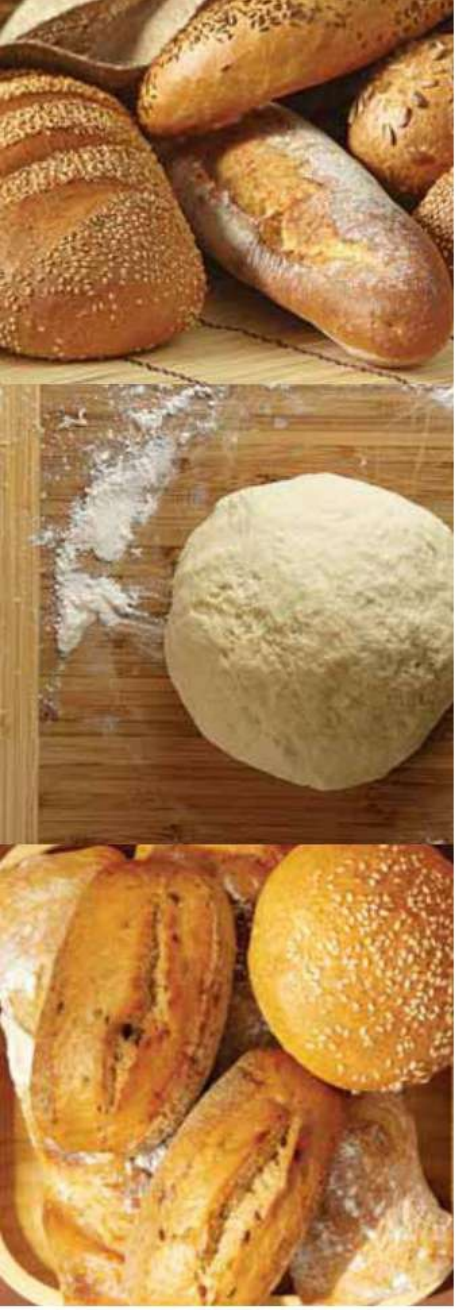
По требованию:
- Цифровая панель управления
- Сенсорная панель управления
- Бункер с тефлоном покрытие
- Регулятор скорости (вариатор)
- Увеличнный бункер (до 90кг)

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

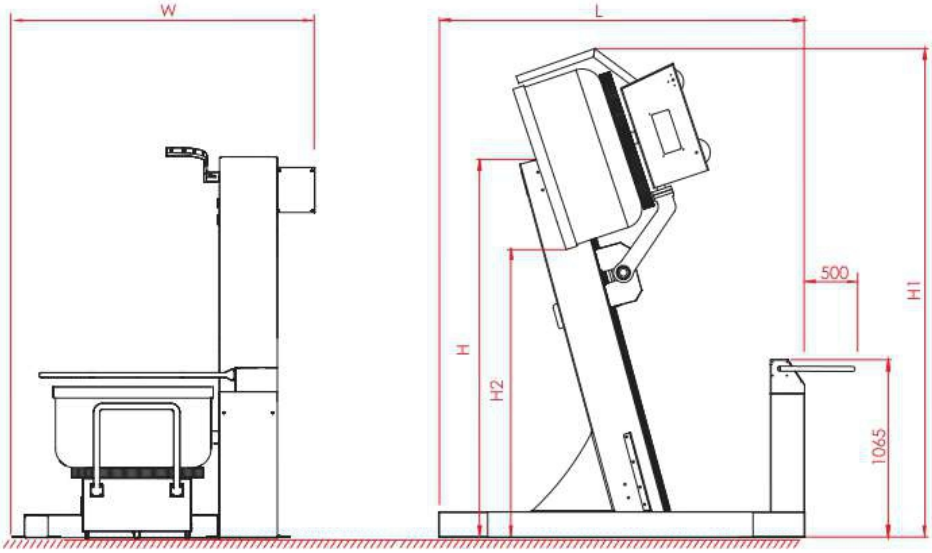
Konik Yuvarlama Makinesi

Conical Rounder

Тестоокруглитель



Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMBT 430
Maksimum kaldırma kapasitesi Maximum lifting capacity Максимальная грузоподъемность	kg kg кг	610
Hamur dökme yüksekliği (H2) Dough discharging height (H2) Высота выгрузки теста (H2)	mm mm мм	1950
Maksimum Yükseklik (H1) Maximum height (H1) Максимальная высота (H1)	mm mm мм	3200
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1836
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1816
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	2320
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	2,75
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	750



Porlanmaz otomatik kazan kaldırma devirme makinesi, Mobil Kazanlı Otomatik Spiral Mikserin hareketli kazanı ile uyumlu çalışmaktadır. Porlanmaz mobil kazanlı otomatik spiral hamur yoğurma makinesinde işlemini tamamlamış hamurun el değmeden kesme makinesine hızlı ve güvenli olarak aktarılmasını sağlar. Kazan, hamuru boşaltmak üzere en üst seviyeye çıktığında, kendi etrafında otomatik olarak dönmeye başlar ve kazan içerisindeki sıyırıcı aparat sayesinde tüm hamur boşaltılmış olur. Kazan boşaltma işlemini tamamladıktan sonra inişini hız kontrol sayesinde (özellikle son iniş kısmını) çok yumuşak şekilde tamamlar.

Automatic bowl tilting machine, works compatible with the removable bowl of automatic spiral mixer with mobile bowl. Automatic bowl tilting machine helps us to lift and discharge the dough in to dough divider hopper from mobile bowl of Porlanmaz spiral mixer with mobile bowl. When bowl lifts highest point of the machine it turns automatically and discharges all the dough by help of a scraper. When discharging process finishes the bowl lowers very softly by means of the speed control device.

Автоматический дежеподъемоопрокидыватель подходит для работы с автоматическим спиральным тестомесителем с подкатной дежой Porlanmaz. Машина перекладывает тесто замешанное в тестомесителе с подкатной дежей в тестоделитель. Способствует серийному производству. Когда дежа поднимается на максимальную точку машины, дежа поворачивается автоматическая и все тесто выгружается с помощью скребка. Когда процесс выгрузки заканчивается дежа снижается очень мягко с помощью устройства контроля скорости.

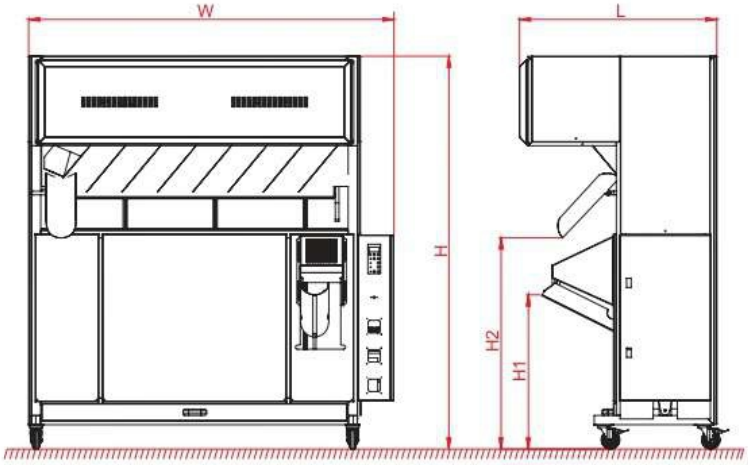
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Ara Dinlendirme Makinesi

Intermediate Proofer

Шкаф предварительной расстойки

Model / Model / Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMIP 88	PMIP 152	PMIP 176	PMIP 240	PMIP 328	PMIP 640
Tas sayısı * Number of pocket * Количество ячеек *	adet pcs шт.	88	152	176	240	328	640
Dinlendirme ağırlığı Proofing weight Масса тестовых заготовок	gr g г	100 – 1500	100 - 1500	100 - 1500	100 - 1500	100 - 1500	100 – 1500
Dinlendirme Süresi Proofing time Время расстойки	dk min мин	2 – 6	4 - 8	5 - 9	7 - 11	10 - 12	19-23
Kapasite Capacity Производительность	adet/saat pcs/h шт./ч	1800 – 2000	1800 - 2000	1800 - 2000	1800 - 2000	1800 - 2000	1800 – 2000
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1250	2000	2000	2000	2000	2000
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1080	1080	1080	1570	1570	2030
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	2530	2200	2530	2200	2530	2530
Hamur giriş yüksekliği (H1) Height of dough entry (H1) Высота теста входа (H1)	mm mm мм	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20
Hamur çıkış yüksekliği (H2) Height of dough exit (H2) Высота выхода теста (H2)	mm mm мм	1230 ± 100	1150 ± 100	1230 ± 100	1150 ± 100	1230 ± 100	1230 ± 100
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,37	0,37	0,37	0,37	0,75	1,1
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	440	490	530	580	630	830



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

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

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

Optional :
- Speed controller
- Mechanical movement
- Steaming unit
- UV light

Шкаф предварительной расстойки предназначен для снятия напряжения в тестовой заготовке после округления, что позволяет существенно улучшить внешний вид и качество продукции, и экономит время и площадь помещения. Предусмотрена возможность установки транспортера для выдачи теста как 'вправо', так и 'влево'. Ячейки сделаны из легко очищаемого гигиенического материала. Корпус из нержавеющей стали. Стеклянная дверца позволяет наблюдать за процессом выдержки теста. Оборудование можно передвигать благодаря колёсикам. На панели управления установлена предохранительная система от электрических неполадок. Работают бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

По требованию :
- Регулятор скорости
- Механическая движения
- Аппарат для пара
- УФ-излучение

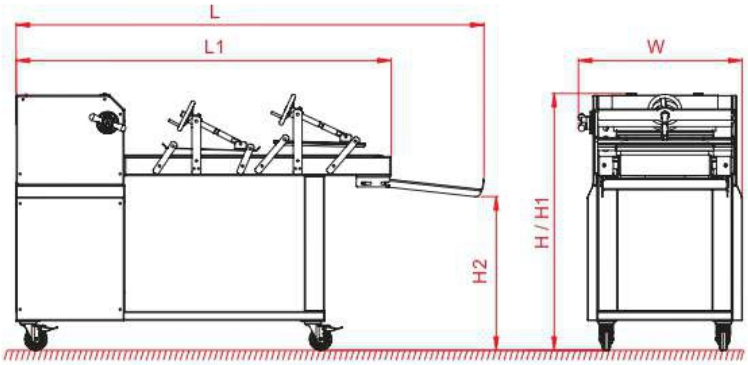
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Uzun Şekil Verme Makinesi

Dough Moulder

Тестозакаточная машина

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMDM 350
Kapasite Capacity Производительность	adet/saat pcs/h шт./ч	2500
Şekil verme ağırlığı Dough moulding weight Масса тестовых заготовок	gr g г	80-1000
Yastık sayısı Number of pressing board Количество плит	adet pcs шт.	2
Merdane sayısı Number of rollers Количество валиков	adet pcs шт.	2
Bant genişliği Width of conveyor belt Ширина ленты	mm mm мм	400
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	735
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	2100
Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1)	mm mm мм	1684
Yastık(lar) uzunlugu (L2) Length of pressing board(s) (L2) Длина плиты (плит) (L2)	mm mm мм	409x2
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1153
Hamur giriş yüksekliği (H1) Height of dough entry (H1) Высота теста входа (H1)	mm mm мм	1153
Hamur çıkış yüksekliği (H2) Height of dough exit (H2) Высота выхода теста (H2)	mm mm мм	690
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,75
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	205



Porlanmaz uzun şekil verme makinesi her türlü unlu mamule 2 adet gıda işlemeye uygun, yapışmaz, özel hamur ezme merdaneleriyle pide şeklinde açtığı hamurlara yastık vasıtası ve hamur boyu ayar mekanizmasıyla istenilen boy ve kalınlıkta şekil verir. Hamur katlama zinciri ve merdane hamur sıyırgaçları mevcuttur. Polyesterden dokunmuş gıda işlemeye uygun mukavemeti arttırılmış uzun ömürlü taşıma bandı ve ayarlanabilir merdane grubu sayesinde hamura 400 mm uzunluğunda şekil verilebilir. Baskı tablaları temizlik için ayarlanabilmektedir. Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere rahatlıkla hareketi sağlanır. Temizlik ve bakımı çok kolaydır. Bu makine tava ekmeği ve küçük baget ekmeği dahil her çeşit ekmek hamurunu işleyebilecek özelliktedir.

Porlanmaz dough moulder shapes the dough, which is opened up very flat by the help of two polyamide rollers, at any length and thickness by the means of 2 rollers. There is a spring scraping mechanism on the roller. The dough can be shaped at 400 mm length due to the polyester woven and resistance increasing long-life conveying band and adjustable roller group. Pressing boards can be adjusted for cleaning purposes. This machine is suitable for all dough pieces, including tin bread and small baguette. All rollers are equipped with nylon scrapers which are fixed to the frame. The curling chain is made from stainless steel. Carrying of this machine is very easy with it's wheels.

Тестозакаточная машина производит закатку заготовки из теста. Тесто закатывается и ему придается форма при помощи двух независимо регулируемых закаточных плит. Вторая закаточная плита может быть как ровной (для минибагетов), так и волнистой (для батонов). Максимально возможная длина заготовки до 400 мм. Предварительно раскатанная тестовая заготовка заворачивается в рулон, и, проходя под закаточной плитой, формуется в заготовку цилиндрической формы заданной длины и диаметра. Процесс происходит без разрывов, напряжения и стресса для теста. Работает бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

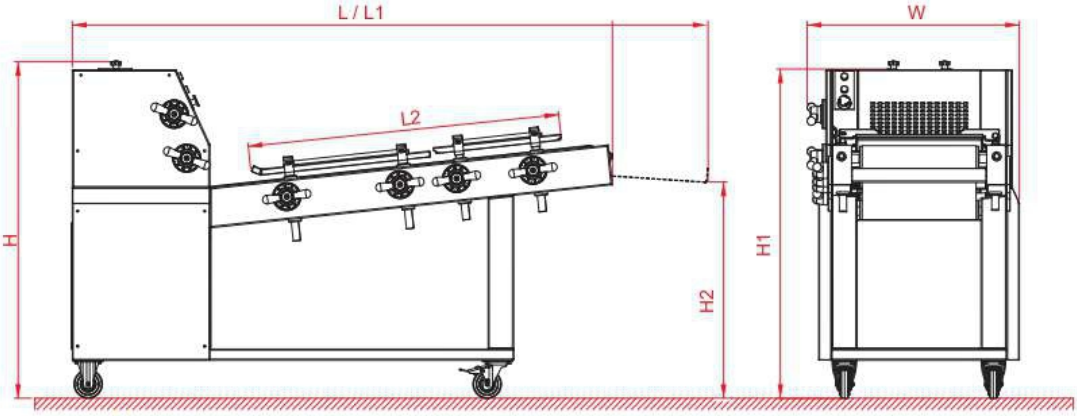
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Uzun Şekil Verme Makinesi

Dough Moulder

Тестозакаточная машина

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMDM 400	PMDM 450
Kapasite Capacity Производительность	adet/saat pcs/h шт./ч	2500	2500
Şekil verme ağırlığı Dough moulding weight Масса тестовых заготовок	gr g г	50 - 1200	50 - 1200
Yastık sayısı Number of pressing board Количество плит	adet pcs шт.	1	2
Merdane sayısı Number of rollers Количество валиков	adet pcs шт.	4	4
Bant genişliği Width of conveyor belt Ширина ленты	mm mm мм	400	400
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	700	700
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	2000	2000
Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1)	mm mm мм	2250	2250
Yastık(lar) uzunlugu (L2) Length of pressing board(s) (L2) Длина плиты (плит) (L2)	mm mm мм	1100	630+450
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1200	1200
Hamur giriş yüksekliği (H1) Height of dough entry (H1) Высота теста входа (H1)	mm mm мм	1180	1180
Hamur çıkış yüksekliği (H2) Height of dough exit (H2) Высота выхода теста (H2)	mm mm мм	640	640
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0.75	0.75
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	230	240



Porlanmaz uzun şekil verme makinesi her türlü unlu mamule 2 veya 4 adet gıda işlemeye uygun, yapışmaz, özel hamur ezme merdaneleriyle pide şeklinde açtığı hamurlara yastık vasıtası ve hamur boyu ayar mekanizmasıyla istenilen boy ve kalınlıkta şekil verir. Hamur katlama zinciri ve merdane hamur sıyırgaçları mevcuttur. Polyesterden dokunmuş gıda işlemeye uygun mukavemeti arttırılmış uzun ömürlü taşıma bandı ve ayarlanabilir merdane grubu sayesinde hamura 420 mm uzunluğunda şekil verilebilir. Baskı tablası ayarlanabilmektedir ve temizlik için, olduğu yerde geriye doğru kolaylıkla açılabilmektedir. Hamur merkezleme kanatları sayesinde (ayarlanabilir) hamurun bantta merkezli bir şekilde hareketini sağlar. Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere rahatlıkla hareketi sağlanır. Temizlik ve bakımı çok kolaydır. Bu makine tava ekmeği ve küçük baget ekmeği dahil her çeşit ekmek hamurunu işleyebilecek özelliktedir.

Opsiyonel :
- Hamur merkezleme kolları

Porlanmaz dough moulder shapes the dough, which is opened up very flat by the help of two polyamide rollers, at any length and thickness by the means of 2 or 4 rollers. The roller can be adjusted. There is a spring scraping mechanism made of stainless steel on the roller. The dough can be shaped at 420mm length due to the polyester woven and resistance increasing long-life conveying band and adjustable roller group. This machine is suitable for all dough pieces, including tin bread and small baguette. All rollers are equipped with nylon scrapers which are fixed to the frame. The curling chain is made from stainless steel. Pressing board is adjustable and can be removed for cleaning purposes.

Optional :
- Dough centering bars

Тестозакаточная машина производит закатку заготовки из теста. Тесто закатывается и ему придается форма при помощи двух независимо регулируемых закаточных плит. Вторая закаточная плита может быть как ровной (для минибагетов), так и волнистой (для батонов). Максимально возможная длина заготовки до 420 мм. Предварительно раскатанная тестовая заготовка заворачивается в рулон, и, проходя под закаточной плитой, формуется в заготовку цилиндрической формы заданной длины и диаметра. Процесс происходит без разрывов, напряжения и стресса для теста. Регулировка по ширине. Работает бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

По требованию :
- Боковая регулировка (ограничитель)

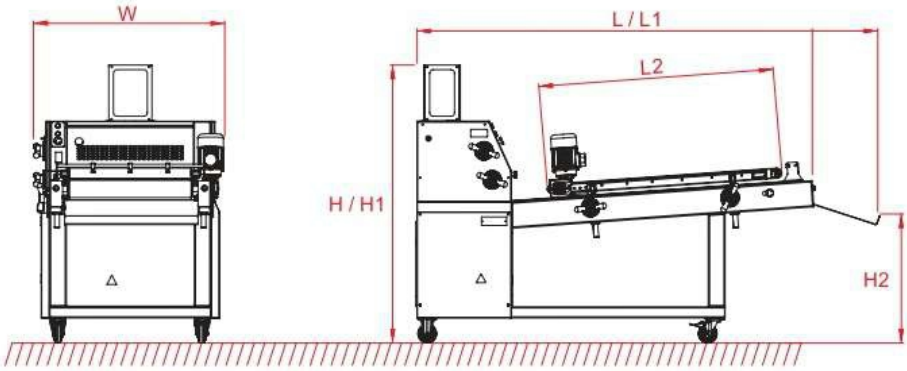
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Uzun Şekil Verme Makinesi

Dough Moulder

Тестозакаточная машина

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMDM 650
Kapasite Capacity Производительность	adet/saat pcs/h шт./ч	2500
Şekil verme aralığı Dough moulding weight Масса тестовых заготовок	gr g г	100 - 1350
Yastık sayısı Number of pressing board Количество плиты	adet pcs шт.	1
Merdane sayısı Number of rollers Количество валиков	adet pcs шт.	4
Bant genişliği Width of conveyor belt Ширина ленты	mm mm мм	650
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1000
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	2250
Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1)	mm mm мм	2500
Yastık(lar) uzunluğu (L2) Length of pressing belt (L2) Длина прижимной ленты (L2)	mm mm мм	1250
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1200
Hamur giriş yüksekliği (H1) Height of dough entry (H1) Высота входа теста (H1)	mm mm мм	1180
Hamur çıkış yüksekliği (H2) Height of dough exit (H2) Высота выхода теста (H2)	mm mm мм	640
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	1
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	580



Porlanmaz uzun şekil verme makinası her türlü unlu mamule 4 adet gıda işlemeye uygun yapışmaz özel hamur ezme merdaneleriyle pide şeklinde açtığı hamurlara yastık vasıtası ile istenilen boy ve kalınlıkta şekil verir. Hamur katlama zinciri ve merdane hamur sıyırgaçları mevcuttur. Polyesterden dokunmuş gıda işlemeye uygun mukavemeti arttırılmış uzun ömürlü taşıma bantları ve ayarlanabilir merdane grubu sayesinde hamura 650 mm uzunluğunda şekil verilebilir. Baskı tablası bandı ayarlanabilmektedir. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere rahatlıkla hareketi sağlanır. Bu makina baget, tava ekmeği ve küçük baget ekmeği dahil her çeşit ekmek hamurunu işleyebilecek özelliktedir. Üst baskı konveyör bandı hızı ayarlanabilmektedir.

Porlanmaz dough moulder shapes the dough, which is opened up very flat by the help of two polyamide rollers, at any length and thickness by the means of 4 rollers. The roller can be adjusted. There is a spring scraping mechanism made of stainless steel on the roller. The dough can be shaped at 650 mm length due to the polyester woven and resistance increasing long-life conveying bands and adjustable roller group. This machine is suitable for all dough pieces, including tin bread and small baguette. All rollers are equipped with nylon scrapers which are fixed to the frame. The curling chain is made from stainless steel. Pressing band is adjustable. Speed of upper pressure conveyor belt can be adjusted.

Тестозакаточная машина производит закатку заготовки из теста. Тесто закатывается и ему придается форма при помощи двух независимо регулируемых закаточных плит. Вторая закаточная плита может быть как ровной (для минибагетов), так и волнистой (для батонов). Максимально возможная длина заготовки до 650 мм. Предварительно раскатанная тестовая заготовка заворачивается в рулон, и, проходя под закаточной плитой, формуется в заготовку цилиндрической формы заданной длины и диаметра. Процесс происходит без разрывов, напряжения и стресса для теста. Регулировка по ширине. Работает бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей. Скорость верхней прижимной конвейерной ленты можно регулировать.

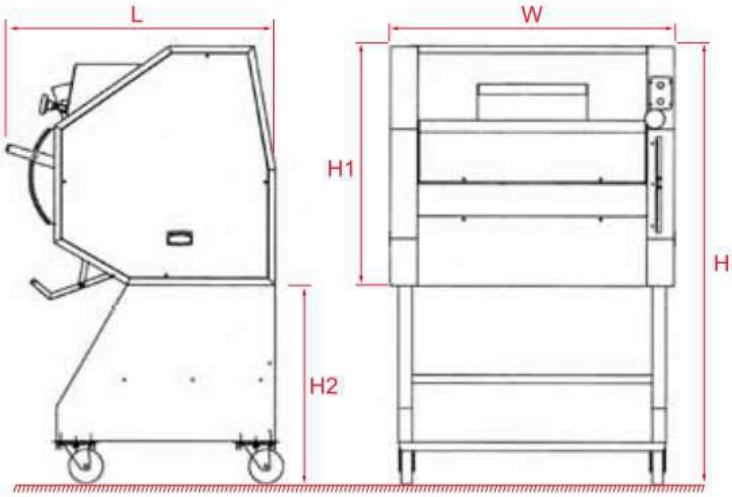
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Baget Şekil Verme Makinesi

Baguette Moulder

Багетоформующая машина

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMDM 700
Kapasite Capacity Производительность	adet/saat pcs/h шт./ч	1800
Şekil verme aralığı Dough moulding weight Масса тестовых заготовок	gr g г	50 - 2000
Merdane sayısı Number of cylinders Количество валиков	adet pcs шт.	3
Maks. şekil verme uzunluğu Max. baguette length Макс. длина багета	mm mm мм	700
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1040
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1000
Toplam yükseklik (H) Total height (H) Общая высота (H)	mm mm мм	1630
Yükseklik (H1) Height (H1) Высота (H1)	mm mm мм	880
Sehpa yükseklik (H2) Height of stand (H2) Высота подставки (H2)	mm mm мм	750
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,75
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	300
Sehpa ağırlığı Weight of stand Масса подставки	kg kg кг	40



Baget hamur şekil verme makinesi ara dinlendirme işlemi tamamlanmış hamurlara baget ekmeğine uygun uzunluğu ve mükemmel şekli veren makine. Tekerlekleri üzerinde kolay taşıma ve ekmek üretim hattından bağımsız kullanım seçeneği. İstenildiğinde ara dinlendirme makinesi ile kombine çalışabilme özelliğine sahiptir. Güvenli kullanım için acil durdurma düğmesi mevcuttur.

- Yüksek kaliteli boyanmış ana gövde
- Maksimum baget şekil verme uzunluğu 700mm
- Merdaneler ve tüm haraketli parçalar rulmanla monte edilmiştir
- Merdaneler paslanmaz malzemeyle kaplanmıştır
- Hamur giriş hunisi paslanmaz çelik

Opsiyonel :
- Tekerlekli sehpa

Baguette Moulder sheets and moulds elongated loaves to specified lengths. Wheel mounted for easy portability and easy adaptation to any dough processing line. Synchronized operation with intermediate proofer.
There is an "Emergency Stop" button for safe operation.

- Structure in painted steel
- Max. baguette length 700mm
- Rollers and moving parts mounted on ball bearings
- Rollers are covered by stainless steel
- Dough entry hopper is made of stainless steel

Optional :
- Stand with wheels

Тестоформовочная машина предназначена для удлинения и формовки тестовых заготовок для багет прошедших через предварительную расстойку. Благодаря колесикам машина легко переносится в другое место и обеспечивается возможность эксплуатации машины обособленно от линий для производства хлеба. При необходимости возможность комбинированного функционирования с шкафом предварительной расстойки. Аварийная остановка обеспечивает безопасные условия работы.

- Рама из окрашенной стали
- Макс. длина багета 700мм
- Валики и движущиеся части смонтированы с подшибникам
- Валики покрыты нержавеющей стали
- Бункер для входа тесто из нержавеющей стали

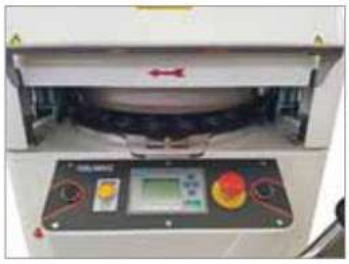
По требованию :
- подставка с колесами

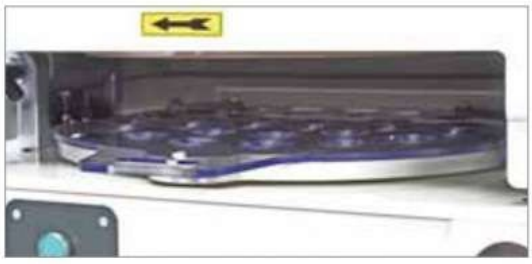
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Hamur Kesme ve Yuvarlama Makinesi

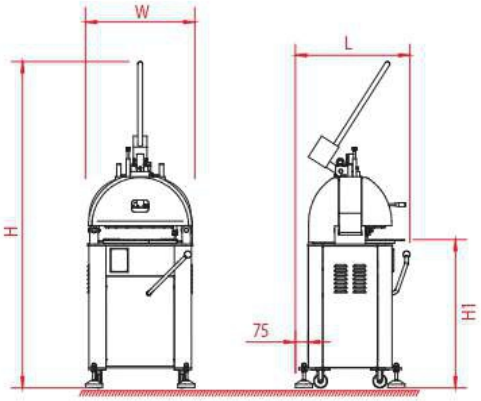
Divider and Rounder

Тестоделитель-округлитель





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMDR 30M	PMDR 30S	PMDR 30A
Çalışma şekli Operation Управление		1/2 otomatik 1/2 automatic 1/2-автомат.	3/4 otomatik 3/4 automatic 3/4-автомат.	Tam otomatik Full automatic Полный-автомат.
Bölme sayısı / (çalışma aralığı) Dividing quantity / (dividing range) Количество деления / (диапазон)	adet / (gr) pcs / (gr) шт. / г	15 (100-600) 22 / (50-180) 30 / (40-135) 30S / (25-90)	15 (100-600) 22 / (50-180) 30 / (40-135) 30S / (25-90)	15 (100-600) 22 / (50-180) 30 / (40-135) 30S / (25-90)
Bölme sayısı / (Kapasite) Dividing quantity / (Capacity) Количество деления / (Производительность)	adet / (adet/h) pcs / (pcs/h) шт./ (шт./ часов)	15 (2700) 22 / (3960) 30 / (5400) 30S / (5400)	15 (2700) 22 / (3960) 30 / (5400) 30S / (5400)	15 (2700) 22 / (3960) 30 / (5400) 30S / (5400)
Silindir sayısı Number of cylinder Количество цилиндров	adet pcs шт.	-	1	2
Delik çapı Opening Отверстие	mm mm мм	70	70	70
Kapasite Capacity Вместимость	kg kg кг	4	4	4
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	640	640	640
Uzunluk (L) Length (L) Дилина (L)	mm mm мм	670	780	670
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1910	1485	1485
Yükseklik (H1) Height (H1) Высота (H1)	mm mm мм	868	868	868
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,55	1,30	1,30
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	180	230	230



Porlanmaz hamur kesme ve yuvarlama makinaları küçük gramajdaki hamurları tek seferde kesip yuvarlamak için tasarlanmıştır. Palet üzerine yerleştirilen hamur, makine bıçakları ile önce eşit parçalara bölünmekte, sonra paletin dairesel hareketi sayesinde yuvarlanmaktadır. Makinanın bölme kapasitesi hamurun gramaj aralığına göre değişmektedir. İsteğe bağlı olarak manuel, yarı otomatik ve tam otomatik modelleri mevcuttur.

- Ana şase elektrostatik boyalı çelikten imal edilmiştir
- Kafa korozyona dayanıklı döküm alüminyumdan imal edilmiştir
- 18/10 paslanmaz bıçaklar
- Gıdaya uyumlu polikarbonat tabla
- Baskı, kesme ve yuvarlama işlemleri makine kolları yardımıyla yapılmaktadır

Porlanmaz dough divider & rounder cuts and rounds the small weight dough in the same time. After placing the dough on the pallet of the machine, the machine divides it in equal parts by means of the blades and rounds by help of the vibrating system. Dividing range of machine is variable depending on the dough weight. Manual, semi-automatic, and fully automatic models are available.

- Main chassis is made of electrostatic painted steel.
- Head made of anticorrosion cast aluminum for food purpose
- 18/10 stainless steel blades
- Polycarbonate plates for food purpose
- Pressing, dividing and rolling working cycle activated by levers

Тестоделитель и округлитель Porlanmaz идеально подходит для нарезания и округления теста и особенно рекомендуется для обработки теста для хлеба, пиццы и мучных кондитерских изделий. Точная, чувствительная и аккуратная система для деления и округления теста. Оснащена системой регулировки и контроля веса в зависимости от количества и консистенции теста. В производстве есть ручной, полу-автоматический и автоматические модели.

- Оснавноя рама изготовлена из электростатической окрашенной стали.
- Головка изготовлены из антикоррозионного литого алюминия для пищевого назначения
- 18/10 ножи из нержавеющей стали
- Поликарбонатные подносы для пищевого назначения
- Процесс прессования, деления и округления активируется с помощью рычагов

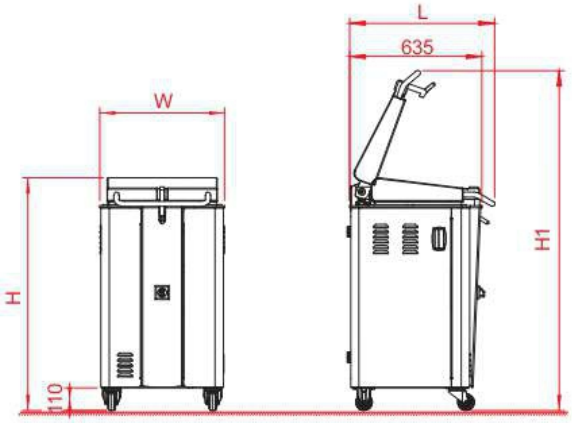
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Hidrolik Hamur Kesme Makinesi (kare şekilli)

Hydraulic Dough Divider (square divider)

Гидравлический тестоделитель (квадратное разделение)

Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMHD 10 PMHD 10A	PMHD 20 PMHD 20A	PMHD 24 PMHD 24A	PMHD 30 PMHD 30A	PMHD 1020 PMHD 1020A	PMHD 1530 PMHD 1530A
Çalışma şekli Operation Управление		Yarı otomatik veya Tam otomatik Semi-automatic or full automatic Полуавтомат или полный автомат					
Bölme sayısı Number of division Количество деления	adet pcs шт.	10	20	24	30	10/20	15/30
Kesme aralığı Dividing range Диапазон	g g г	300-2000	150-1000	120-820	90-650	300-1600 150-800	150-1050 90-520
Kapasite Capaciy Производительность	ad/saat pcs / h шт./ч	900	1800	2100	2700	900 (10) 1800 (20)	1350 (15) 2700 (30)
Hazne kapasite Hopper capacity Вместимость бункера	kg kg кг	20	20	20	20	16	16
Hazne derinliği Hopper depth Глубина бункера	mm mm мм	120	120	120	120	120	120
Bölme ölçüleri Dividing sizes Размеры деления	mm mm мм	200x100	100x100	100x80	80x80	100x100 (20) 200x100 (10)	80x80 (30) 163x80 (15)
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	600	600	600	600	600	600
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	700	700	700	700	700	700
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1120	1120	1120	1120	1120	1120
Yükseklik (H1) Height (H1) Высота (H1)	mm mm мм	1635	1635	1635	1635	1635	1635
Elektrik gücü Electrical power Элек. мощность	kW kW кВт	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Makine ağırlığı Weight Масса оборудования	kg kg кг	240	240	240	240	240	240



Makine fırın ve pastanelerde kullanılmaktadır. Sessiz ve güvenilir hidrolik ünitesi vardır. Yüksek kaliteli boyanmış ana şase, istenirse tamamen paslanmaz çelikten yapılabilir. Kompakt boyutlu. Hazne ve bıçaklar paslanmaz çeliktendir. Bıçakları temizlemek için temizlik butonu vardır. Hamur baskı şeklinde de kullanılabilir. Hamur nemliliği %70/80'e kadar. Yarı otomatik sistemde çalışma şekli: baskı ve kesme joystick yardımıyla yapılır ve kapak el ile açılıp kapatılır.
Otomatik sistemde çalışma şekli: Baskı süresi PLC pano yardımıyla ayarlanabilir, baskı, kesme ve kapak açılıp kapanma işlemi otomatiktir.

Machine suitable to divide dough used in bakeries and pastry workshops.Noiseless and reliable hydraulic unit. High quality painted structure and stainless steel version available. Reduced dimensions. Basket and knives in stainless steel. Button for the cleaning of the knives. Usable as a press. Dough up to 70/80% water.
Working cycle in semi-automatic models: pressing and cutting by a joystick, manual lid opening and closing.
Working cycle in automatic models: pressing time adjustable by PLC, automatic pressing, cutting and lid opening.

Машина предназначена для использования в небольших пекарнях и продовольственных магазинах. Материал - окрашенный стальной корпус и есть также из нержавеющей стали. Уменьшенные габариты.
Бесшумный и надежный гидравлический систем. Дежа и ножи из нержавеющей стали. Кнопка очищения ножей. Может быть использован как пресс. Влажности теста до 70/80%.
Полуавтоматический Тестоделитель, рабочий цикл: прессования и резки приводятся в действие с помощью джойстика, ручное открытие крышки.
Автоматический Тестоделитель, рабочий цикл: время прессования регулируется посредством PLC, прессования, резка и открытие крышки автоматические.

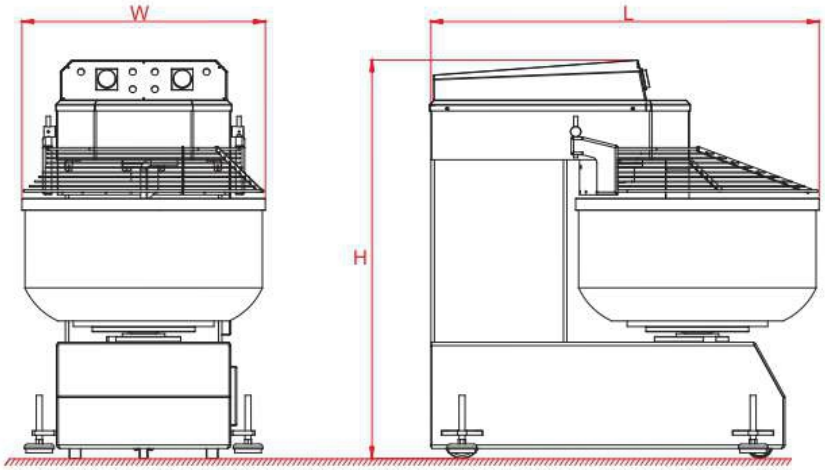
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Sabit Kazanlı Spiral Mikser

Spiral Mixer with Fixed Bowl

Спиральный тестомес со стационарной дежой

Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMSP 40	PMSP 60	PMSP 100	PMSP 120	PMSP 160	PMSP 250
Un kapasitesi Flour capacity Макс. кол-во муки	kg kg кг	25	35	62	75	100	150
Hamur kapasitesi (min. - max.) Dough capacity (min. - max.) Кол-во теста (мин. - макс.)	kg kg кг	3-40	3-60	4-100	4-120	5-160	6-250
Kazan ölçüleri (Øxh) Bowl sizes (Øxh) Размеры дежи (Øxh)	mm mm мм	530x300	600x350	700x410	800x410	900x470	1000x480
Kazan hacmi Bowl volume Объем дежи	lt l л	66	100	155	205	300	370
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	560	630	720	820	920	1020
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1025	1150	1250	1350	1500	1600
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1100	1235	1350	1350	1560	1600
Elektrik gücü (spiral) Electrical power (spiral) Электрическая мощность (спираль)	kW kW кВт	1,5-2,5	2,2-3,5	3,5-5,5	3,5-5,5	5,5-7,5	7,5-11
Elektrik gücü (kazan) Electrical power (bowl) Электрическая мощность (дежа)	kW kW кВт	-	-	1,1	1,1	1,5	1,5
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	270	390	610	650	970	1040



Porlanmaz Otomatik Spiral Mikserin özelliği çok daha kısa sürede ve küçük gramajlarda hamur yoğurabilmesidir. Spiral hamur yoğurma makinaları yoğurma zamanını kısalttığı için fırın ve pastanelerde tercih edilmektedir. Aynı zamanda daha homojen bir hamur karışımı elde edilir, böylece ekmeğin hacmi daha büyük olur. Makine manuel ve otomatik olarak çalışabilir ve iki adet zaman ayarı mevcuttur. Kazan, spiral kol ve kesme bıçağı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Kazan ters istikamette döndürülebilir. Kayış ile tahrik edildiğinden sessiz çalışır. Hareketlidir, sabitleme aparatları mevcuttur. Acil durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur. Direkt su bağlantı sistemi mevcuttur.

Opsiyonel :
Kazan için mika kapak

Spiral kneading machines are commonly preferred by bakery and pastry shops in order to shorten the usual kneading time. It enables to make very little flour to dough.This also provides more homogenate dough mixture and bigger volume bread. Machine works in manual and automatic cycle with two programmable timers. The bowl, spiral arm and bar are made of stainless steel. Reverse bowl rotation. Due to belt transmissions of main power the machine noise level is quite low. Mixer is mobile and there is a fixing device on the mixer.The emergency stop function and the security system on the cover are available. It can be moved easily thanks to its wheels. Machine has, direct water connection system.

Optional :
Mica cover for bowl

Особенность этого тестомеса заключается в том, что замес теста осуществляется в самое короткое время. Интенсивный замес улучшает качество выпекаемой продукции. Работает в ручном и автоматическом режимах, на двух скоростях. Все элементы конструкции, контактирующие с тестом и защитная решетка - выполнены из нержавеющей стали. Имеется реверсивное вращение емкости. Легко передвижная машина, также фиксируется в нужном месте.Дежа и спиральный стержень вращаются одновременно при работе. Отдельный привод у дежи. Работают бесшумно и без вибрации.Экономный расход электроэнергии.Легкая чистка и обработка деталей. Система прямого водоснабжения

По требованию :
Крышка для дежи из слюды

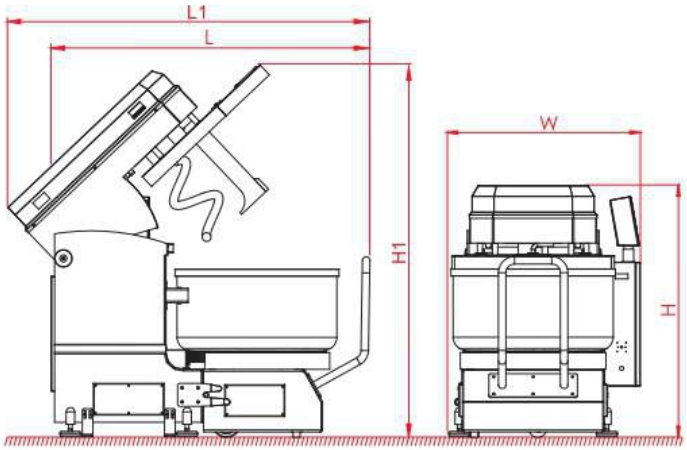
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Mobil Kazanlı Spiral Mikser

Spiral Mixer with Mobile Bowl

Спиральный тестомес с подкатной дежой

Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMSP 160M	PMSP 250M
Un kapasitesi Flour capacity Макс. кол-во муки	kg kg кг	100	150
Hamur kapasitesi Dough capacity Макс. кол-во теста	kg kg кг	160 (+8)	250 (+8)
Kazan Ölçüleri (Øxh) Bowl sizes (Øxh) Размеры дежи (Øxh)	mm mm мм	900x470	1000x480
Kazan hacmi Bowl volume Объем дежи	lt l л	300	370
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1071	1119
Uzunluk (L / L1) Length (L / L1) Длина (L / L1)	mm mm мм	1805 / 2045	1865 / 2105
Yükseklik (H / H1) Height (H / H1) Высота (H / H1)	mm mm мм	1422 / 2100	1464 / 2175
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	10	14
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	1250	1390
Yedek kazan ağırlığı Weight of spare bowl Масса дополнительной дежи	kg kg кг	160	360



Mobil Kazanlı Otomatik Spiral Mikserin önemli özelliklerinden biri hamuru çok kısa sürede yoğurabilmesidir. Küçük gramajlardaki unu bile hamur haline getirebilen makine, kullanıcıya hem zaman hem de enerji tasarrufu sağlar. En önemli özelliği ise hareketli kazanı sayesinde yedek kazan kullanılabilmesidir.
- Gıdayla temas eden tüm bölgeler, gıdaya uygun malzemeden imal edilmiştir. (Kazan, spiral, sıyırıcı bıçak v.s)
- Kazan dişli sistemi ile hareket ettiğinden, yoğurma sırasında kesinlikle kayma yapmaz ve böylelikle kazan sabit hızda yoğurma işlemine devam eder.
- Makine üzerinde hamur ısı göstergesi mevcuttur.
- Yoğurma süresi isteğe bağlı olarak ayarlanabilir.
- Kayış kasnak sistemi sayesinde sessiz çalışır.
- Makine manuel ve otomatik olarak çalışabilir ve iki adet zaman ayarı mevcuttur.
- Hareketlidir, sabitleme aparatları mevcuttur.
- Acil durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur.
- Kazan geriye dönme özelliği.

Spiral mixer with mobile bowl provides to mix the dough in a short time. It enables to make very little flour to dough and also more homogenate dough mixture and bigger volume bread.
One of the most important specifications of this mixer is mobile bowl. This specification of mixer allows us to use extra bowl.
- Energy and time saving
- Bowl, spiral arm and bar are made of stainless steel.
- By means of the gear driving system bowl is stable and in provides to mix dough in a stable speed.
- There is an indicator which shows temperature of dough
- Kneading time can be adjusted according to wish
- Due to belt transmissions of main power the machine noise level is quite low.
- Mixer is mobile and there is a fixing device on the mixer.
- The emergency stop function and the security system on the cover are available.
- Machine works in manual and automatic cycle with two programmable timers.
- Reverse bowl rotation.

Автоматические спиральные тестомесильные машины для замеса теста, с откатной дежой, замесят тесто в самые кратчайшие сроки. Особая форма спирали позволяет замешивать даже небольшое количество теста. Замес происходит без разрывов, напряжения и стресса для теста. Одним из самых важных технических характеристик этого тестомеса это откатная дежа. Эта спецификация позволяет использовать дополнительную дежу.
- Экономный расход электроэнергии.
- Дежа и месильные органы - из нержавеющей стали.
- С помощью системы зубчатого привода, дежа стабильна крутится и обеспечивает смешивать тесто с равномерной скоростью.
- Имеет термоиндикатор, который показывает температуру теста
- Время замеса можно отрегулировать по желанию
- Работают бесшумно и без вибрации.
- Машина это подвижная и существует фиксирующее устройство для фиксирования.
- Существуют аварийная остановка на машине и аварийный переключатель на крышке дежи.
- Работает в ручном и автоматическом режимах, на двух скоростях.
- Дежа крутится обратно.

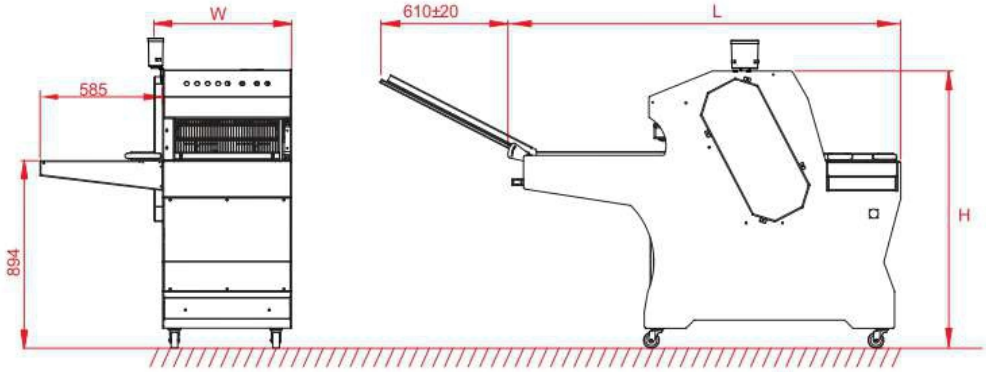
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Otomatik Kazan Kaldırma-Devirme Makinesi

Automatic Bowl Tilting Machine

Автоматический дежеопрокидыватель

Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMBS 1500
Kapasite (max.) Capacity (max.) Производительность (макс.)	adet/saat pcs/h шт./ч	1500
Dilim kalınlığı Thickness of slice Толщина нарезки	mm mm мм	11 - 26
Bıçak sayısı Number of knife Количество ножей	adet pcs шт.	44 - 28
Maks.ekmek uzunluğu Max. bread length Макс. длина хлеба	mm mm мм	450
Ekmek yüksekliği (min - maks) Bread height (min - max) Высота хлеба (мин. - макс.)	mm mm мм	60 - 145
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	656
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1885
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1330
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	1,21
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	450



Otomatik bantlı ekmek dilimleme makinesi büyük ölçekli işletmelerin dilimleme ve poşetleme işlevini karşılayabilmesi için tasarlanmıştır. Bant üzerine konulan ekmekler birbirini iterek aralıksız dilimlemeyi sağlar. Baskı ve itici olmadığından ekmeğin üstü ve arkası deforme olmaz. Bant hız ayarı sayesinde istenilen hızda kesim yapılabilir ve iki bant arası, ekmeğin şekline, sertliğine ve yüksekliğine göre otomatik ayarlanabilir. Dilimlenen ekmekleri poşetleyebilmek için makineye poşetin ağzını açmak için fanlı poşet üfleme aparatı takılmaktadır ve havayla açılan poşete dilimlenen ekmek el ile itilerek poşete rahatlıkla konulabilir. Ekmekle temas eden tüm bölgeler gıdaya uygun malzemelerden imal edilmiştir. Sessiz ve titreşimsiz çalışır. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere kolayca taşınabilir. Hız kontrol sistemi mevcuttur. Bıçaklar özel paslanmaz ve gıdaya uyumlu malzemeden üretilmiştir. Makine yüksek emniyet tertibatıyla donatılmıştır.

Opsiyonel:
1. Tek taraflı poşet üfleme sistemi
2. Çift taraflı poşet üfleme sistemi
3. Gıdaya uyumlu bıçak yağlama sistemi

Full automatic bread slicing machine. A perfectly designed machine for high scale bakeries, kitchens, restaurants, hotels, and military units. Wheels provide mobility to the machine. It does not deform the shape of the bread since there is not pressure and pushing effort. Tapes speeds and the distance between the tapes can automatically be adjusted depending on the shape, crust hardness and height of the bread. Speed control system. All surfaces which are in contact with the bread are made of food compatible materials. Works silent and without vibration.

Optional :
1. One side pocket blowing system
2. Two side pocket blowing system
3. Food compatible blade oiling system for knives

Автоматическая хлеборезка с конвейерной лентой предназначена для быстрого, симметричного и легкого нарезания хлеба. Выполняют автоматическую непрерывную процедуру резки выкладываемого на ленту хлеба. Благодаря второй ленте сверху, батоны хлеба не накладываются друг на друга в процессе резки, при этом высота нарезаемого хлеба регулируется в зависимости от размеров хлеба. При помощи ручки регулирования, хлеб нарезается без раздавливания и разламывания. За счёт регулировки скорости движения ленты может выполняться нарезка на любой скорости. Поверхности, соприкасающиеся с продуктом в процессе резки, изготовлены из нержавеющей стали. После завершения процесса резки, хлеборезка автоматически останавливаются. За счет оснащения роликовыми колесами легко перемещается. Работает бесшумно и без вибрации. Экономичный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

По требованию :
1. Односторонний раздуватель пакета
2. Двухсторонний раздуватель пакета
3. Система смазки ножей (масло совместимо с использованием в пищевых продуктах)

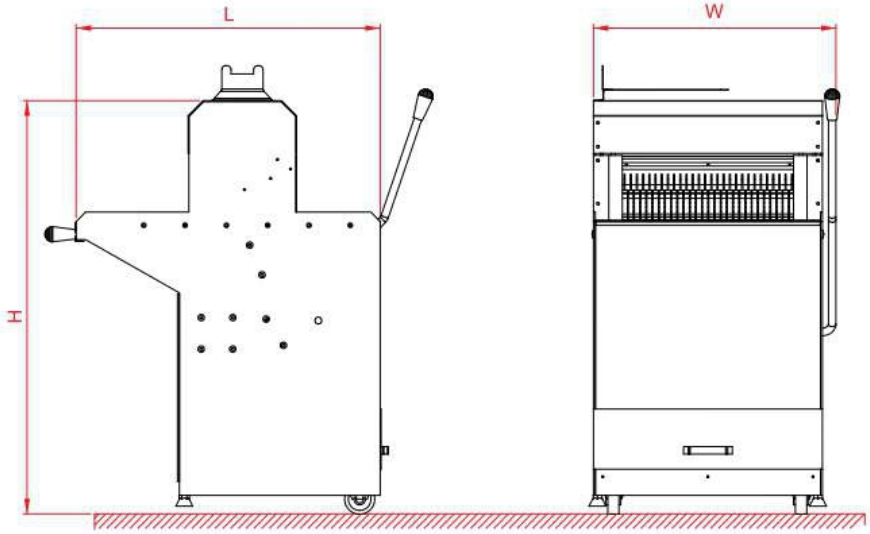
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Ekmek Dilimleme Makinesi

Bread Slicing Machine

Хлеборезка

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMBS 500	PMBS 50M
Kapasite (max.) Capacity (max.) Производительность (макс.)	adet/saat pcs/h шт./ч	500	500
Dilim kalınlığı Thickness of slice Толщина нарезки	mm mm мм	11 - 26	11 - 16
Bıçak sayısı Number of knife Количество ножей	adet pcs шт.	44 - 28	44 - 28
Maks.ekmek uzunluğu Max. bread length Макс. длина хлеба	mm mm мм	450	380
Ekmek yüksekliği (min - maks) Bread height (min - max) Высота хлеба (мин. - макс.)	mm mm мм	50 - 160	50 - 150
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	700	700
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	680	675
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1200	830
Elektrik gücü (220V / 380V) Electrical power (220V / 380V) Электрическая мощность (220В / 380В)	kW kW кВт	0,55	0,37
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	160	100



Ekmek dilimleme makinesi toplu ekmek üretimi ve tüketimi yapılan işletmeler için ekmeğin hızlı ve simetrik dilimlenmesini sağlar. Kesme işlemi sonunda otomatik durur. Kullanımı kolaydır. Ayar kolu sayesinde ekmeği ezmeden ve parçalamadan dilimler. Kesim işlemi sırasında ekmeğin temas ettiği yüzeyler, paslanmaz çelikten üretilmiş olup, insan sağlığına uygundur. Az yer kaplamaktadır. Ekmek yüksekliğine göre ayarlanabilen baskı sacı mevcuttur. 220 V veya 380 V ile çalışma imkanı vardır. Sessiz ve titreşimsiz çalışır. Bıçaklar özel Cr-Ni malzemeden üretilmiştir. Makine yüksek emniyet tertibatıyla donatılmıştır. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere kolayca taşınabilir.

Provides quick and symmetric bread slicing for the companies which are bread cunsomption and production. Easy to use and slices the bread without flattening and breaking into pieces through the arrangement lever. Automatically stops at the end of the slicing. Surfaces in contact with the bread, during the slicing are made of stainless steel and are sanitary. It is easy to carry and has an elegant images. Power supply; 220-380 V. Harmonious with high bread. Works silent and without vibration. Body painted with electrostatic paint. The machine is equipped with high safety systems. Stainless steel knives. Standard PMBS 500 and tabletop PMBS 50M.

Предназначен для отрезания на равномерные кусочки любых видов хлеба. Обеспечит быстрое и симметричное нарезание хлеба для предприятий с массовым выпуском и потреблением хлеба. Легко используется, за счёт ручки регулирования нарежит хлеб без раздавливания и разламывания. После завершения процесса резки автоматически останавливается. Поверхность, соприкасаемая с хлебом в процессе резки, сделана из нержавеющей стали. Производятся в трехфазном и однофазном вариантах (220В-380В / 50 Гц). Легко переносится и имеет эстетический вид. Стандартная PMBS 500 и настольная PMBS 50M.

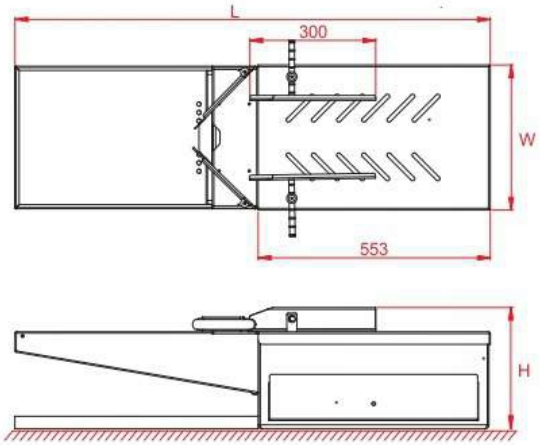
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Set Üstü Poşet Üfleme Ünitesi

Tabletop Pocket Blowing Unit

Установка раздува пакетов

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMPB 900
Kapasite Capacity Производительность	adet / saat pcs / h шт. / ч	900
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1130
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	345
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	290
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,1
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	17



- Dilimlenmiş / dilimlenmemiş ekmeği poşetlemek için kullanılmaktadır
- Hava üfleme sistemi
- Ekmekle temas eden tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Ana şase yüksek kaliteli boyalı metalden üretilmiştir
- Farklı ölçülerde poşet kullanılabilir
- Ayarlanabilir merkezleme kolları
- Ekmek parçacıklarının toplama çekmecesi paslanmazdan imal edilmiştir.

- Used for packing the sliced / non-sliced bread
- Air blowing system
- All surfaces in contact with bread are made of stainless steel.
- Main frame is made of high-quality painted metal
- Suitable for different pocket sizes
- Adjustable centering bars
- Drawer box for bread crumbs is made of stainless steel

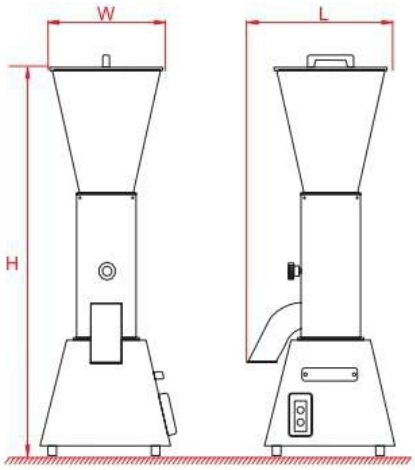
- Используется для упаковки нарезанного / не-нарезанного хлеба
- Система надувания воздуха
- Все поверхности соприкасаемся с хлебом, изготовлены из нержавеющей стали
- Основная рама изготовлена из качественного окрашенного металла
- Удобно использовать для разных размеров пакетов
- Регулируемые ограничители
- Ящик для хлебных крошек изготовлен из нержавеющей стали

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Galeta Öğütme Makinesi

Bread Crumbing Machine

Дробилка для хлеба



Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMBC 60
Kapasite (max.) Capacity (max.) Производительность (макс.)	kg / saat kg / h кг / ч	60
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	460
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	520
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1030
Elektrik gücü (220V / 380V) Electrical power (220V / 380V) Электрическая мощность (220В / 380В)	kW kW кВт	1,75
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	39

- Fırında kurutulan ekmeği öğütme için kullanılmaktadır
- 3 çeşit elek mevcuttur
- Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

- Used for crumbing the all kind of dried breads
- There are 3 different sizes of sieves in machine
- Completely made of stainless steel

Используется для измельчения всех видов высушеного хлеба
- Имеется 3 разных размера сит внутри дробилки
- Полностью изготовлена из нержавеющей стали

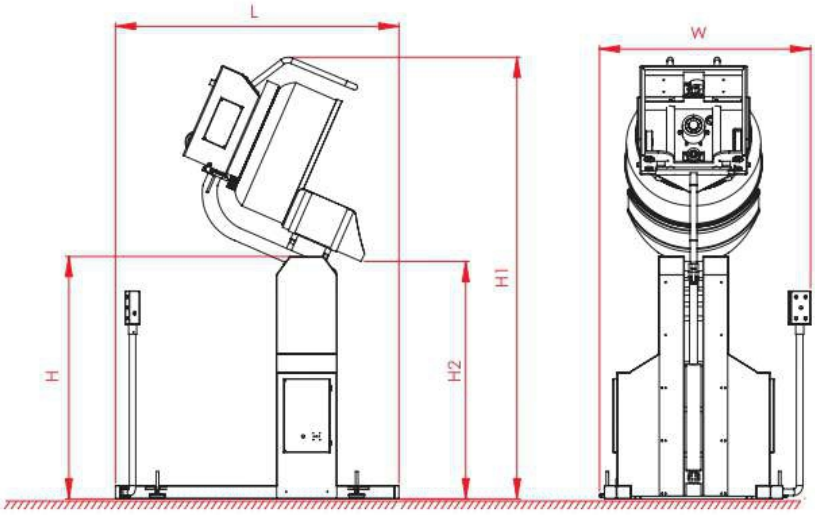
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Otomatik Kazan Kaldırma-Devirme Makinesi

Automatic Bowl Tilting Machine

Автоматический дежеопрокидыватель

Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMBT 430H
Maksimum kaldırma kapasitesi Maximum lifting capacity Максимальная грузоподъемность	kg kg кг	610
Hamur dökme yüksekliği (H2) Dough discharging height (H2) Высота выгрузки теста (H2)	mm mm мм	1775
Maksimum Yükseklik (H1) Maximum height (H1) Максимальная высота (H1)	mm mm мм	3400
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1577
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	2119
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1812
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	1,1
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	740



Porlanmaz otomatik kazan kaldırma devirme makinesi, Mobil Kazanlı Otomatik Spiral Mikserin hareketli kazanı ile uyumlu çalışmaktadır. Porlanmaz mobil kazanlı otomatik spiral hamur yoğurma makinesinde işlemini tamamlamış hamurun el değmeden kesme makinesine hızlı ve güvenli olarak aktarılmasını sağlar. Hidrolik sistem ile çalışmaktadır.

Automatic bowl tilting machine, works compatible with the removable bowl of automatic spiral mixer with mobile bowl. Automatic bowl tilting machine helps us to lift and discharge the dough in to dough divider hopper from mobile bowl of Porlanmaz spiral mixer with mobile bowl. Machine works with hydraulic system.

Автоматический дежеподъемоопрокидыватель подходит для работы с автоматическим спиральным тестомесителем с подкатной дежой Porlanmaz. Машина перекладывает тесто замешанное в тестомесителе с подкатной дежей в тестоделитель. Способствует серийному производству. Процесс подъема идет с помощью гидроцилиндра.

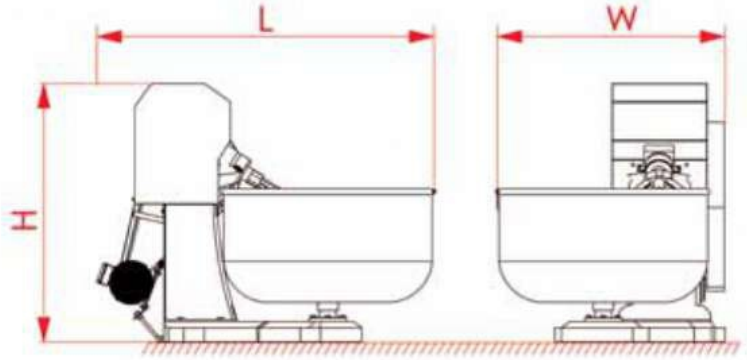
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Hamur Yoğurma Makinesi

Dough Kneading Machine

Тестомес вилочный

Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMDK 80	PMDK 120	PMDK 160	PMDK 250	PMDK 320	PMDK 400
Un kapasitesi Flour capacity Макс. кол-во муки	kg kg кг	50	75	100	150	200	250
Hamur kapasitesi Dough capacity Макс. кол-во теста	kg kg кг	80	120	160	250	320	400
Kazan çapı Bowl diameter Диаметр дежи	mm mm мм	750	800	900	1000	1100	1200
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	750	800	900	1000	1100	1200
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1600	1650	1600	1850	1900	2050
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1000	1050	1150	1150	1250	1350
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	1,5	2.2	2.2	3	4	5.5
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	200	230	300	350	450	550



Porlanmaz diferansiyelli hamur yoğurma makinesi her çeşit hamur yoğurmaya uygun olarak tasarlanmıştır. Yoğurma çatalı ve kazan paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Özel geliştirilmiş yoğurma çatalı sayesinde hamuru ısıtmadan ve özelliğini bozmadan elde yoğrulmuş kalitede hamur yoğurur. Temizliği ve bakımı çok kolay olup denge ayaklarıyla makinenin zeminde dengesi sağlanmıştır. Makinenin sade yapıda oluşu çalışma ömrünü artırır.

Opsiyonel :
1. Güvenlik ızgarası
2. Paslanmaz çelik diferansiyel muhafazası
3. Çift devir

Porlanmaz Dough kneading machines are designed for kneading all kinds of dough. It is a powerful machine and works silently. It's bowl and fork arms are made of stainless steel material according to the rules and regulation of food stuffs. By means of the mixing fork, kneads the dough without heating and spoil its features. Simple structure of machines increased the working life.

Optional :
1. Safety grid
2. Stainless steel cover for differential
3. Double speed

Тестомесительные машины предназначены для замешивания больших объёмов теста. Вилочные тестомесительные машины замешивают не только дрожжевое и сдобное тесто, но и крутое они могут перемешивать сухие пищевые смеси. Идеально подходят для пекарен, ресторанов. Работают 24 часа в сутки. Замес происходит без разрывов, напряжения и стресса для теста. Усиленный двигатель. Дежа и месильные органы сделаны из нержавеющей стали. Дежа и вилочный стержень вращаются одновременно при работе. Электрический двигатель установлен внутри корпуса. Работают бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

По требованию :
1. Защитная решетка
2. Крышка дифференциала из нержавеющей стали
3. Двух скоростный двигатель

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Planet Mikser

Planetary Mixer

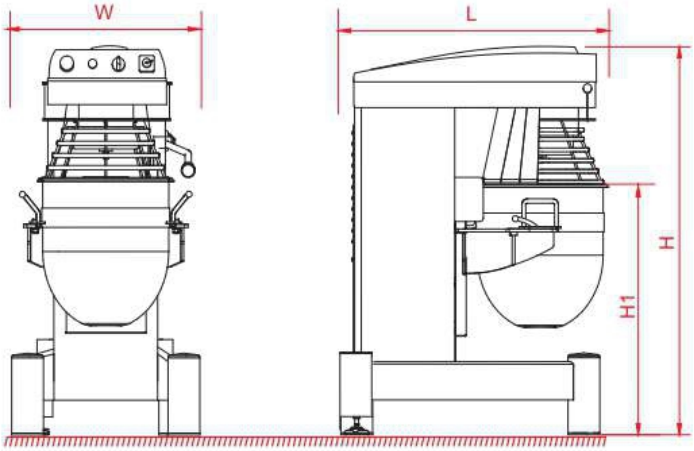
Планетарный миксер

Temel aparatlar
Basic attachments
Базовая комплектация

PMP 20

PMP 40, PMP 60

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMP 20	PMP 40	PMP 60
Kazan kapasitesi Bowl capacity Емкость дежи	lt l л	20	40	60
Kafa dönüş hızı Motor rotation Вращения двигателя	dev/dak rpm об/мин	Hız kontrollü Variator Вариатор	55 - 110 - 120	55 - 110 - 120
Fırça dönüş hızı Attachment rotation Вращения насадки	dev/dak rpm об/мин	100 - 415	140 - 280 - 520	140 - 280 - 520
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	500	630	630
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	650	910	910
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	770	1370	1370
Yükseklik (H1) Height (H1) Высота (H1)	mm mm мм	410	800	810
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,75	1 - 1,4 - 1,5	1- 1,4 - 1,5
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	81	220	230



Karıştırma, çırpma ve yoğurma işlemlerinin tamamını yapabilen ve bunun için gerekli bütün aparatları beraberinde olan planet mikser, fırınlar, pastaneler, oteller ve büyük mutfaklar için özel tasarlanmıştır. Kullanımı basit ve emniyetlidir. Verim bakımından güçlü bir döner elektrik motoruna sahiptir. Karıştırma kafası serbest hareket eder ve bakım gerektirmez. Kazan yüksekliği manuel veya otomatik ayarlanabilir. Kazan ve karıştırma aparatları (çırpma, spatula, kanca) paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Kullanım bakım ve temizliği çok kolaydır.
Yeni geliştirilmiş tasarım sayesinde her çeşit hamurun yoğrulmasının yanısıra yumurta, krema, mayonez ve benzeri gıda ürünlerini homojen bir şekilde karıştırır.
- Paslanmaz çelik kazan ve aksesuarları
- Ağır hizmete dayanıklı gövde yapısı
- Emniyet kapağı paslanmaz

Opsiyonel :
1. Otomatik kazan kaldırma indirme sistemi
2. Elektrik hız kontrol ünitesi

Planetary mixers were specifically designed for bakeries, patisseries, hotels and large kitchens. Simple and safe to use. Mixing and beating machines are developed for the users who have extra ordinarily high quality requirements for the production of various masses want to work in an extremely economical manner. New advanced design made is ideal for mixing every type of dough as well as for mixing eggs, cream, mayonnaise and other similar food products. A rotating electric motor with quite powerful. Free moving, no need maintenance mixing head.
- Bowls and tools are made of stainless steel
- Heavy duty body construction
- Safety guard stainless steel

Optional :
1. Automatic bowl lifting system
2. Electronic speed control

Планетарные миксеры предназначены для замешивания и взбивания кондитерских изделий. Планетарные миксеры обеспечивают отличное взбивание и перемешивание кремов (белкового, заварного, масляного и т.д.), суфле, муссов, бисквитного, песочного, дрожжевого (с высокой влажностью), блинного, заварного теста и т.д. Благодаря большому запасу прочности, используются для интенсивной работы на промышленных предприятиях, пекарнях, в ресторанах, кафе, столовых. Стандартная конфигурация: 3 месильных органа: венчик, крюк, лопатка. Работают бесшумно и без вибрации. Легкая чистка и обработка деталей. Экономный расход электроэнергии.
- Все детали, соприкасающиеся с тестом, выполнены из нержавеющей стали (дежа и месильные органы).
- Прочный корпус
- Защитная панель из нержавеющей стали

По требованию :
1. Авто подъем и спуск дежи
2. Электронное управление скорости

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

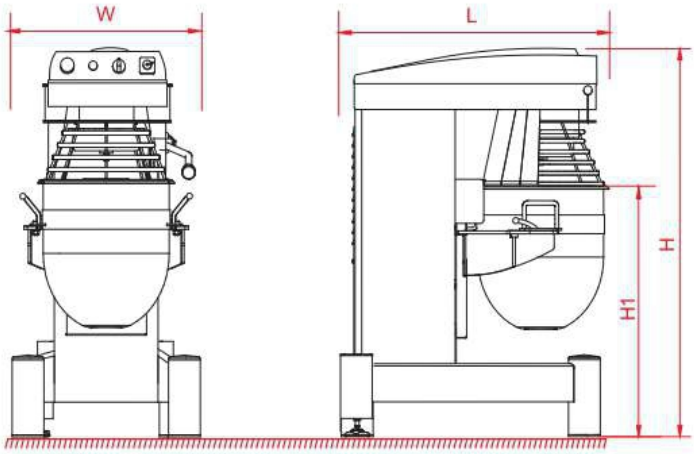
Planet Mikser

Planetary Mixer

Планетарный миксер

Temel aparatlar / Basic attachments / Базовая комплектация

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMP 60M	PMP 80
Kazan kapasitesi Bowl capacity Емкость дежи	lt l л	60	80
Kafa dönüş hızı Motor rotation Вращения двигателя	dev/dak rpm об/мин	55-110-120	55-110-120
Fırça dönüş hızı Attachment rotation Вращения насадки	dev/dak rpm об/мин	140-280-520	140-280-520
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	680	850
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	940	1050
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1600	1600
Yükseklik (H1) Height (H1) Высота (H1)	mm mm мм	800	810
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	1,1 - 1,4 - 1,85	1,5 - 2 - 2,5
Hız kontorollü With speed controller С вариатором	kW kW кВт	2,2	4
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	250	265



Karıştırma, çırpma ve yoğurma işlemlerinin tamamını yapabilen ve bunun için gerekli bütün aparatları beraberinde olan planet mikser, fırınlar, pastaneler, oteller ve büyük mutfaklar için özel tasarlanmıştır. Kullanımı basit ve emniyetlidir. Verim bakımından güçlü bir döner elektrik motoruna sahiptir. Karıştırma kafası serbest hareket eder ve bakım gerektirmez. Kazan yüksekliği manuel veya otomatik ayarlanabilir. Kazan ve karıştırma aparatları (çırpma, spatula, kanca, spiral) paslanmaz çelikten alüminyumdan imal edilmiştir. Kullanım bakım ve temizliği çok kolaydır.
Yeni geliştirilmiş tasarım sayesinde her çeşit hamurun yoğrulmasının yansıra yumurta, krema, mayonez ve benzeri gıda ürünlerini homojen bir şekilde karıştırır.

- Paslanmaz çelik kazan ve aksesuarları
- Ağır hizmete dayanıklı gövde yapısı
- Kaydırılan emniyet kapağı paslanmaz

Opsiyonel :
1. Otomatik kazan kaldırma indirme sistemi
2. Elektrik hız kontrol ünitesi

Planetary mixers were specifically designed for bakeries, patisseries, hotels and large kitchens. Simple and safe to use. Mixing and beating machines are developed for the users who have extra ordinarily high quality requirements for the production of various masses want to work in an extremely economical manner. New advanced design made is ideal for mixing every type of dough as well as for mixing eggs, cream, mayonnaise and other similar food products. A rotating electric motor with quite powerful. Free moving, no need maintenance mixing head. Bowl & mixing tools, wire whisk, spatula, spiral are made of aluminium. Cleaning and maintenance can be done easily.

- Bowls are made of stainless steel
- Heavy duty body construction
- Slideable Safety guard stainless steel

Optional :
1. Automatic bowl lifting system
2. Electronic speed control

Планетарные миксеры предназначены для замешивания и взбивания кондитерских изделий. Планетарные миксеры обеспечивают отличное взбивание и перемешивание кремов (белкового, заварного, масляного и т.д.), суфле, муссов, бисквитного, песочного, дрожжевого (с высокой влажностью), блинного, заварного теста и т.д. Благодаря большому запасу прочности, используются для интенсивной работы на промышленных предприятиях, пекарнях, в ресторанах, кафе, столовых. Стандартная конфигурация: 3 месильных органа: венчик, спираль, лопатка. Работают бесшумно и без вибрации. Легкая чистка и обработка деталей. Экономный расход электроэнергии.

- Дежа изготовлена из нержавеющей стали, венчик, спираль и лопатка изготовлены из алюминия.
- Прочный корпус
- Раздвижные нержавеющая крышка с выключателем безопасности

По требованию :
1. Автоподъем и спуск дежи
2. Электронное управление скорости

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

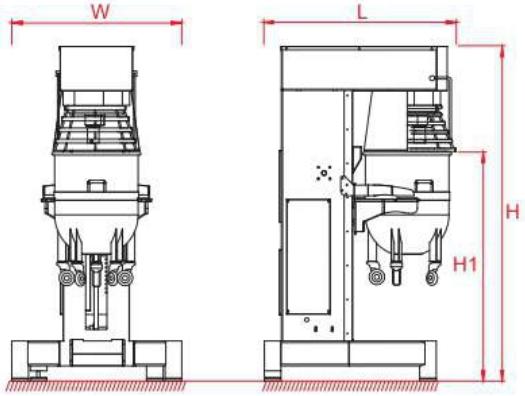
Planet Mikser - Tam Otomatik

Planetary Mixer - Full Automatic

Планетарный миксер – полный автомат

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMP 120
Kazan kapasitesi Bowl capacity Емкость дежи	lt l л	120
Motor hızı Motor rotation Вращение двигателя	dev/dak rpm об/мин	0-200
Kafa dönüş hızı Attachment rotation Вращение насадки	dev/dak rpm об/мин	100-520
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1025
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1180
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	2015
Yükseklik (H1) Height (H1) Высота (H1)	mm mm мм	1380
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	4
Makine ağırlığı Weigh of machine Масса оборудования	kg kg кг	550
Boş kazan ağırlığı Empty bowl weight Масса пустой дежы	kg kg кг	23
Kazan Ölçüleri (Øxh) Bowl sizes (Øxh) Размеры дежи (Øxh)	mm mm мм	500 x 630

Temel aparatlar
Basic attachments
Базовая комплектация



Karıştırma, çırpma ve yoğurma işlemlerinin tamamını yapabilen Porlanmaz; Fırınlar, pastaneler, oteller ve büyük mutfaklar için özel dizayn edilmiş ideal bir makinedir.
Kullanımı basit ve emniyetlidir. Karıştırma ve çırpma makineleri muhtelif kütlelerin imalatı için olağanüstü yüksek kalite talepleri olan ve son derece ekonomik çalışmak isteyen kullanıcılar için geliştirilmiştir. Bu makineler uluslararası alanda da isim edinmişlerdir.

- Verim bakımından güçlü bir döner elektrik motoru.
- Serbest hareket eden, bakım gerektirmeyen karıştırma kafası.
- Çırpma ve karıştırma aparatı aynı zamanda takılabilir.
- Yüksekliği ayarlanabilir kazan.
- Kazan ve aletler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Kazanda taşıma tekerleri mevcuttur.
- Kazan, aparatlar çıkarılmadan sökülüp takılabilir.

The Porlanmaz planetary mixers were specifically designed for bakeries, patisseries, hotels and large kitchens. This kind of planetary mixer can be used mixing, beating and kneading. Simple and safe use. Mixing and beating machines are developed for the users who have extraordinarily high quality requirements for the production of various masses want to work in an extremely economical manner. Such machines have attained a perfect renown in the international area.

- A powerful rotating electric motor.
- Free moving, no need maintenance mixing head.
- In the same time wire whisk and scraper can be attached.
- Adjustable bowl height.
- Bowls and tools are made of stainless steel.
- Wheel bowl.
- The bowl can be removed without disassembling the attachments.

Планетарные миксеры предназначены для замешивания и взбивания теста для кондитерских изделий. Планетарные миксеры обеспечивают отличное взбивание и перемешивание кремов (белкового, заварного, масляного и т.д.), суфле, муссов, бисквитного, песочного, дрожжевого (с высокой влажностью), блинного, заварного теста и т.д. Благодаря большому запасу прочности, используются для интенсивной работы на промышленных предприятиях, пекарнях, в ресторанах, кафе, столовых. Такие машины достигли известности на международной арене. Работают бесшумно и без вибрации. Легкая чистка и обработка деталей. Экономный расход электроэнергии.

- Мощный вращающий двигатель.
- Насадки не требуют обслуживания.
- Можно прикрепить венчик и скребок одновременно.
- Высоту дежи можно регулировать.
- Дежа и месильные органы выполнены из нержавеющей стали.
- Дежа на колесах.
- Дежу можно вытащить, не снимая насадки.

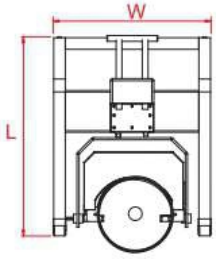
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

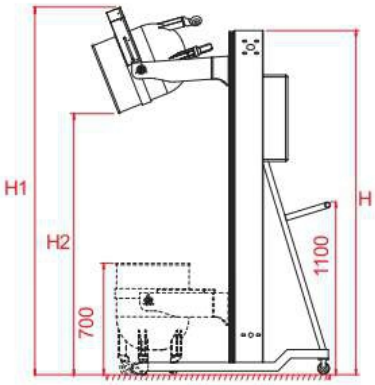
Planet Mikser için Otomatik Kazan Kaldırma-Devirme Makinesi

Automatic Bowl Tilting Machine for Planetary Mixer

Автоматический опрокидыватель дежи для планетарного миксера

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMBT 120
Maksimum kaldırma kapasitesi Maximum lifting capacity Максимальная грузоподъемность	kg kg кг	120
Hamur dökme yüksekliği (H2) Dough discharging height (H2) Высота выгрузки теста (H2)	mm mm мм	1800
Maksimum Yükseklik (H1) Maximum height (H1) Максимальная высота (H1)	mm mm мм	2600
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1090
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1350
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	2300
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	1,5
Makine ağırlığı Weight of the machine Масса оборудования	kg kg кг	275





Planet mikserden kazanın kolaylıkla kalkmasını gerçekleştirmek üzere dizayn edilmiştir.
Ana gövde yüksek kaliteli boyalı metalden yapılmıştır
Büyük ölçekli fırın ve pastanelerin kullanımına uygundur.
Kolay kullanımı sahiptir
Özel koruma acil durum aparatlarına sahiptir
Uzaktan kumanda ile çalışmaktadır.
Mekanik zincir hareket sistemlidir

Designed for lifting and unloading the planetary mixer bowl.
Main frame is made of high-quality pained metal
Designed for large production capacity enterprisers
Easy to use
Equipped with special security devices
Remote control
Mechanical chain moving system

Выполняет функцию подъема и выгрузки теста из дежи планетарного миксера.
Корпус изготовлен из высококачественного крашенного металла.
Предназначен для использования на предприятиях с высокой производительностью.
Легок в использовании.
Оборудован специальными устройствами безопасности.
Дистанционное управление.
Механическая система движения цепи.

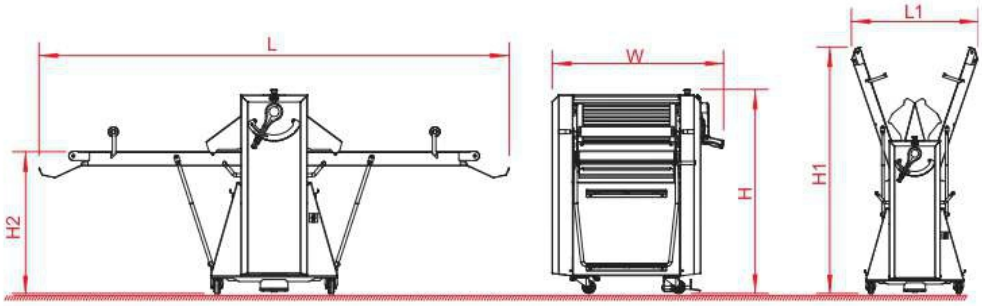
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Hamur Açma Makinesi

Dough Sheeter

Тестораскатка

Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMDS 507	PMDS 610	PMDS 612	PMDS 613	PMDS 614	PMDS 615
Silindir Uzunluğu Roller length Длина валика	mm mm мм	500	600	600	600	600	600
Silindir Aralığı Roller interval Расстояние между валиками	mm mm мм	0-40	0-50	0-50	0-50	0-50	0-50
Bant Ölçüleri Belt sizes Размеры ленты	mm mm мм	488*700	584*1000	584*1200	584*1300	584*1400	584*1500
Bant Hızı Belt speed Скорость ленты	m/san. m/sec. м/сек.	35	35	35	35	35	35
Makine Genişliği (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	865	1050	1050	1050	1050	1050
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1500	2485	2885	3085	3285	3485
Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1)	mm mm мм	785	880	1010	1075	1140	1205
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	630	1250	1250	1250	1250	1250
Yükseklik (H1) Height (H1) Высота (H1)	mm mm мм	750	1775	1965	2060	2150	2250
Yükseklik (H2) Height (H2) Высота (H2)	mm mm мм	-	870	870	870	870	870
Elektrik Gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,55	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Voltaj Voltage Напряжение	V / Hz V / Hz В / Гц	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50
Ağırlık Weight Масса	kg kg кг	115	190	193	196	198	200



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

Opsiyonel :
- Hız kontrol cihazı
- Kruvasan kesme bıçağı
- Donut kesme bıçağı
- Full otomatik, dokunmatik monitör

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

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

Тестораскаточная машина используется для производства юфка, бйорек, лаваш, пахлава и подобных изделий. Все части, контактирующие с тестом - изготовлены из материала высокого качества для пищевых целей. Конвейерные ленты можно складывать вверх. Продуманная сборка машины предотвращает накопление пыли и обеспечивает легкую очистку. Автоматические модели имеют сенсорный монитор и программированные с 30 программами. Используется на маленьких и больших предприятиях.

По требованию :
- Регулятор скорости
- Аппараты для подготовки круассана
- Аппараты для подготовки доната
- Полностью автоматическая модель

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Set Üstü Hamur Açma Makinesi

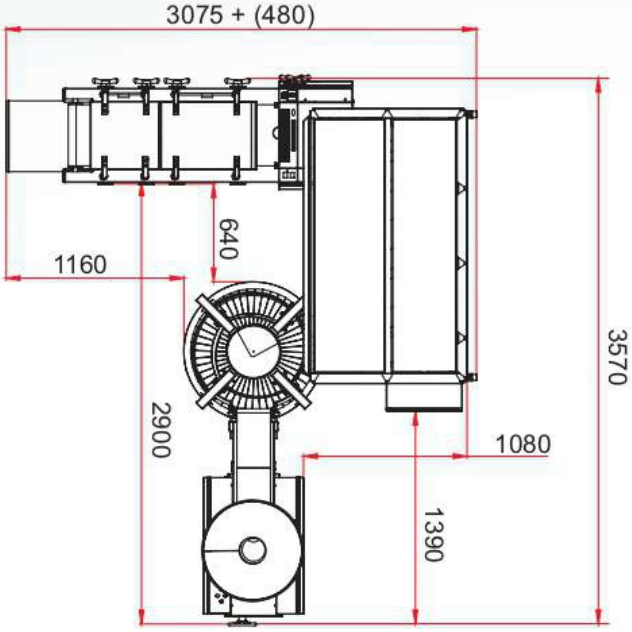
Tabletop Dough Sheeter

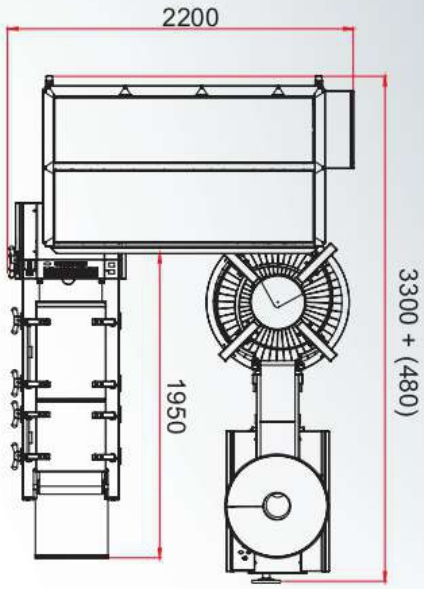
Настольная тестораскатка

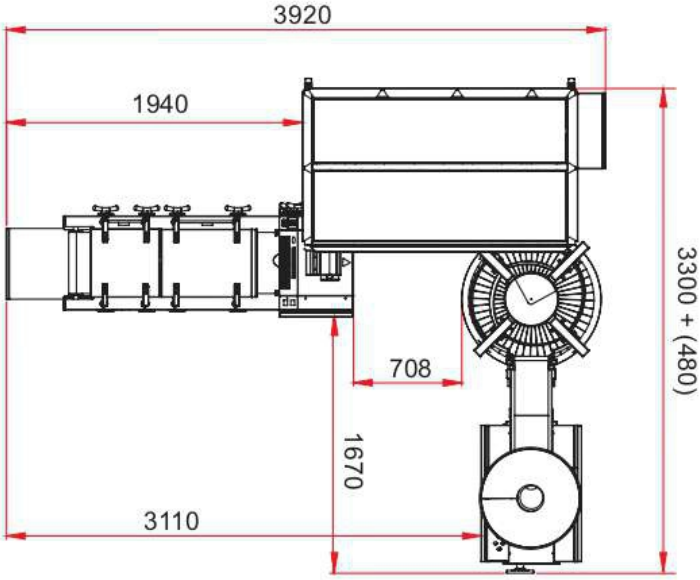
Hamur İşleme Grubu

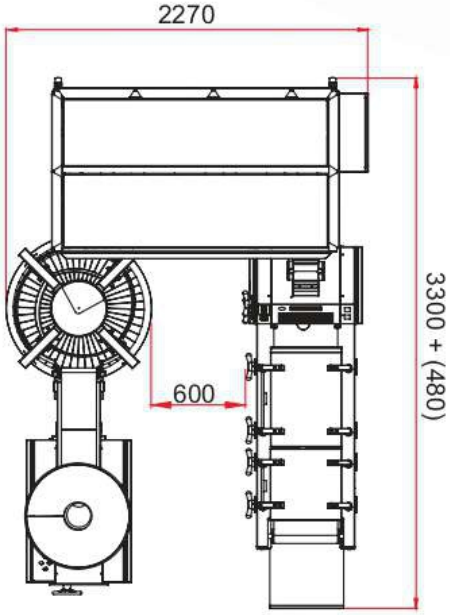
Dough Processing Group

Оборудование для обработки теста





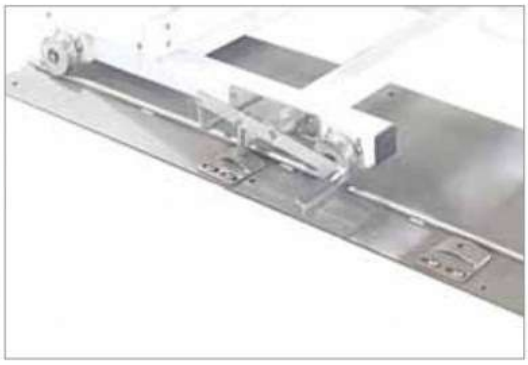


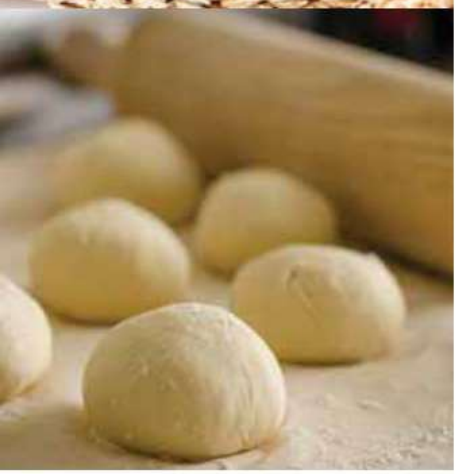


Yarı Otomatik Yükleme

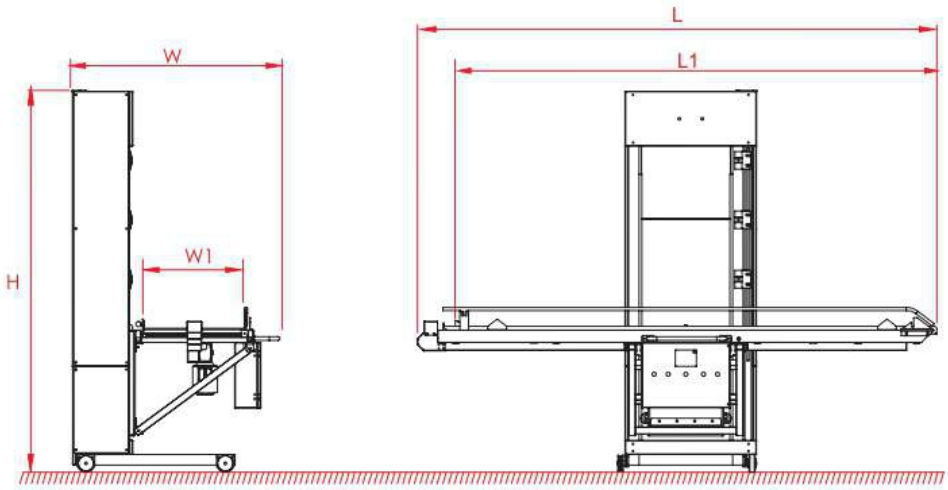
Semi-Automatic Loader

Полуавтоматический погрузчик





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMKF 100L
Pasa genişliği (W1) With of the pallet (W1) Ширина посадчика (W1)	mm mm мм	580
Pasa uzunluğu (L1) Length of the pallet (L1) Длина посадчика (L1)	mm mm мм	2800
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1175
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	3200
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	2165
Kontrol sitemi Control system Управление	-	Manuel, Dokunmatik Manual, Touchscreen Ручное или сенсорное
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,55
Ağırlık Weight Масса	kg kg кг	780



Hamurun fırına yüklenmesi ve pişmiş ekmeklerin fırından boşaltılması için tasarlanmıştır. Her türlü katlı fırına uygun şekilde üretilebilir. Yükleme ve boşaltma işlemi otomatik yapılmaktadır. Kaldırma ve indirme işlemi çok yumuşak olup kol yardımıyla manuel yapılmaktadır. Pedal ve ray hareket sistemi sayesinde yükleme cihazı fırın önünde sağa ve sola manuel olarak kolay hareket ettirilebilmektedir. Dokunmatik kontrol monitör ile donatılmıştır. Ana sütun yapısı yüksek kaliteli boyanmıştır. Tamamen manuel üretilebilir.

Designed for loading the dough into oven and unloading from oven. Can be adapted to any deck oven. Loading and unloading processes are done automatically. Lifting and lowering the loader process are very smooth and done by a lever. By help of the pedal and rail system, the loader manually is moved right and left in front of the oven. Equipped with touchscreen monitor. Column structure in painted steel with a central counter-weight. It is possible to make fully manual.

Предназначен для загрузки и выгрузки теста из печи. Может быть адаптирован к любой подовой печи. Процессы загрузки и выгрузки выполняются автоматически. Поднятие и спуск погрузчика происходит очень плавно и осуществляется с помощью рычага. С помощью педали и рельсов погрузчик очень легко передвигается вправо и влево перед печью. Имеет сенсорный монитор управления. Конструкция колонны выполнена из окрашенной стали с центральным противовесом. Можно заказать погрузчик, полностью работающий в ручном режиме.

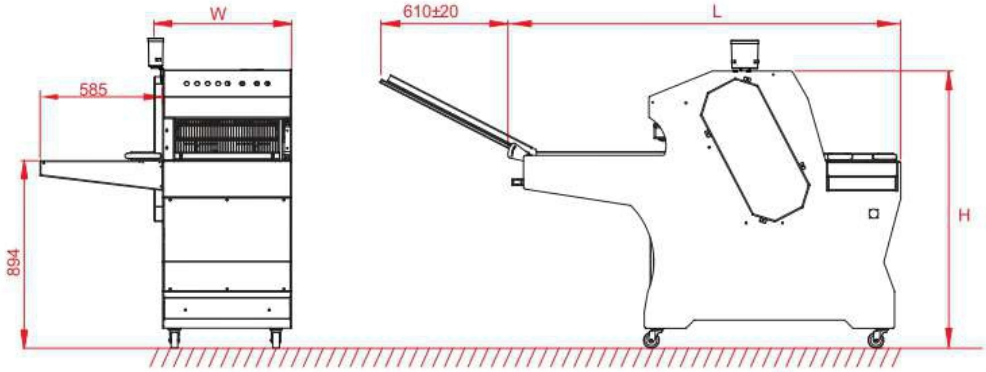
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Otomatik Bantlı Ekmek Dilimleme Makinesi

Automatic Bread Slicer with Conveyor Belt

Автоматическая хлеборезка с конвейерной лентой

Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMBS 1500
Kapasite (max.) Capacity (max.) Производительность (макс.)	adet/saat pcs/h шт./ч	1500
Dilim kalınlığı Thickness of slice Толщина нарезки	mm mm мм	11 - 26
Bıçak sayısı Number of knife Количество ножей	adet pcs шт.	44 - 28
Maks.ekmek uzunluğu Max. bread length Макс. длина хлеба	mm mm мм	450
Ekmek yüksekliği (min - maks) Bread height (min - max) Высота хлеба (мин. - макс.)	mm mm мм	60 - 145
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	656
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1885
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1330
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	1,21
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	450



Otomatik bantlı ekmek dilimleme makinesi büyük ölçekli işletmelerin dilimleme ve poşetleme işlevini karşılayabilmesi için tasarlanmıştır. Bant üzerine konulan ekmekler birbirini iterek aralıksız dilimlemeyi sağlar. Baskı ve itici olmadığından ekmeğin üstü ve arkası deforme olmaz. Bant hız ayarı sayesinde istenilen hızda kesim yapılabilir ve iki bant arası, ekmeğin şekline, sertliğine ve yüksekliğine göre otomatik ayarlanabilir. Dilimlenen ekmekleri poşetleyebilmek için makineye poşetin ağzını açmak için fanlı poşet üfleme aparatı takılmaktadır ve havayla açılan poşete dilimlenen ekmek el ile itilerek poşete rahatlıkla konulabilir. Ekmekle temas eden tüm bölgeler gıdaya uygun malzemelerden imal edilmiştir. Sessiz ve titreşimsiz çalışır. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere kolayca taşınabilir. Hız kontrol sistemi mevcuttur. Bıçaklar özel paslanmaz ve gıdaya uyumlu malzemeden üretilmiştir. Makine yüksek emniyet tertibatıyla donatılmıştır.

Opsiyonel:
1. Tek taraflı poşet üfleme sistemi
2. Çift taraflı poşet üfleme sistemi
3. Gıdaya uyumlu bıçak yağlama sistemi

Full automatic bread slicing machine. A perfectly designed machine for high scale bakeries, kitchens, restaurants, hotels, and military units. Wheels provide mobility to the machine. It does not deform the shape of the bread since there is not pressure and pushing effort. Tapes speeds and the distance between the tapes can automatically be adjusted depending on the shape, crust hardness and height of the bread. Speed control system. All surfaces which are in contact with the bread are made of food compatible materials. Works silent and without vibration.

Optional :
1. One side pocket blowing system
2. Two side pocket blowing system
3. Food compatible blade oiling system for knives

Автоматическая хлеборезка с конвейерной лентой предназначена для быстрого, симметричного и легкого нарезания хлеба. Выполняют автоматическую непрерывную процедуру резки выкладываемого на ленту хлеба. Благодаря второй ленте сверху, батоны хлеба не накладываются друг на друга в процессе резки, при этом высота нарезаемого хлеба регулируется в зависимости от размеров хлеба. При помощи ручки регулирования, хлеб нарезается без раздавливания и разламывания. За счёт регулировки скорости движения ленты может выполняться нарезка на любой скорости. Поверхности, соприкасающиеся с продуктом в процессе резки, изготовлены из нержавеющей стали. После завершения процесса резки, хлеборезка автоматически останавливаются. За счет оснащения роликовыми колесами легко перемещается. Работает бесшумно и без вибрации. Экономичный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

По требованию :
1. Односторонний раздуватель пакета
2. Двухсторонний раздуватель пакета
3. Система смазки ножей (масло совместимо с использованием в пищевых продуктах)

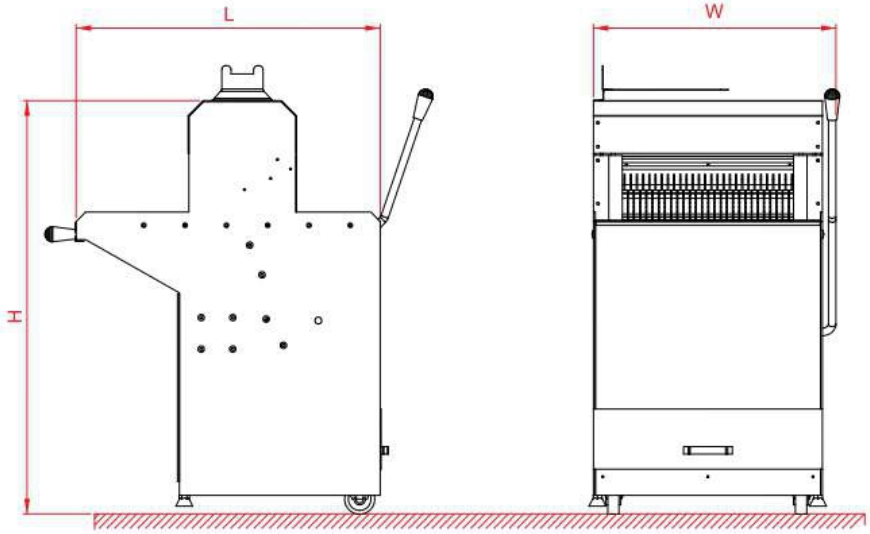
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Ekmek Dilimleme Makinesi

Bread Slicing Machine

Хлеборезка

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMBS 500	PMBS 50M
Kapasite (max.) Capacity (max.) Производительность (макс.)	adet/saat pcs/h шт./ч	500	500
Dilim kalınlığı Thickness of slice Толщина нарезки	mm mm мм	11 - 26	11 - 16
Bıçak sayısı Number of knife Количество ножей	adet pcs шт.	44 - 28	44 - 28
Maks.ekmek uzunluğu Max. bread length Макс. длина хлеба	mm mm мм	450	380
Ekmek yüksekliği (min - maks) Bread height (min - max) Высота хлеба (мин. - макс.)	mm mm мм	50 - 160	50 - 150
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	700	700
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	680	675
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1200	830
Elektrik gücü (220V / 380V) Electrical power (220V / 380V) Электрическая мощность (220В / 380В)	kW kW кВт	0,55	0,37
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	160	100



Ekmek dilimleme makinesi toplu ekmek üretimi ve tüketimi yapılan işletmeler için ekmeğin hızlı ve simetrik dilimlenmesini sağlar. Kesme işlemi sonunda otomatik durur. Kullanımı kolaydır. Ayar kolu sayesinde ekmeği ezmeden ve parçalamadan dilimler. Kesim işlemi sırasında ekmeğin temas ettiği yüzeyler, paslanmaz çelikten üretilmiş olup, insan sağlığına uygundur. Az yer kaplamaktadır. Ekmek yüksekliğine göre ayarlanabilen baskı sacı mevcuttur. 220 V veya 380 V ile çalışma imkanı vardır. Sessiz ve titreşimsiz çalışır. Bıçaklar özel Cr-Ni malzemeden üretilmiştir. Makine yüksek emniyet tertibatıyla donatılmıştır. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere kolayca taşınabilir.

Provides quick and symmetric bread slicing for the companies which are bread cunsomption and production. Easy to use and slices the bread without flattening and breaking into pieces through the arrangement lever. Automatically stops at the end of the slicing. Surfaces in contact with the bread, during the slicing are made of stainless steel and are sanitary. It is easy to carry and has an elegant images. Power supply; 220-380 V. Harmonious with high bread. Works silent and without vibration. Body painted with electrostatic paint. The machine is equipped with high safety systems. Stainless steel knives. Standard PMBS 500 and tabletop PMBS 50M.

Предназначен для отрезания на равномерные кусочки любых видов хлеба. Обеспечит быстрое и симметричное нарезание хлеба для предприятий с массовым выпуском и потреблением хлеба. Легко используется, за счёт ручки регулирования нарежит хлеб без раздавливания и разламывания. После завершения процесса резки автоматически останавливается. Поверхность, соприкасаемая с хлебом в процессе резки, сделана из нержавеющей стали. Производятся в трехфазном и однофазном вариантах (220В-380В / 50 Гц). Легко переносится и имеет эстетический вид. Стандартная PMBS 500 и настольная PMBS 50M.

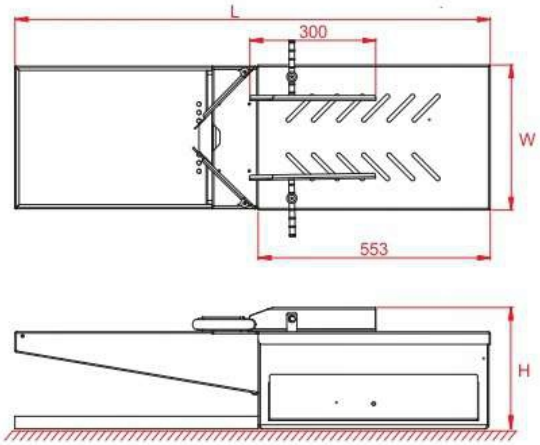
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Set Üstü Poşet Üfleme Ünitesi

Tabletop Pocket Blowing Unit

Установка раздува пакетов

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMPB 900
Kapasite Capacity Производительность	adet / saat pcs / h шт. / ч	900
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1130
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	345
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	290
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,1
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	17



- Dilimlenmiş / dilimlenmemiş ekmeği poşetlemek için kullanılmaktadır
- Hava üfleme sistemi
- Ekmekle temas eden tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Ana şase yüksek kaliteli boyalı metalden üretilmiştir
- Farklı ölçülerde poşet kullanılabilir
- Ayarlanabilir merkezleme kolları
- Ekmek parçacıklarının toplama çekmecesi paslanmazdan imal edilmiştir.

- Used for packing the sliced / non-sliced bread
- Air blowing system
- All surfaces in contact with bread are made of stainless steel.
- Main frame is made of high-quality painted metal
- Suitable for different pocket sizes
- Adjustable centering bars
- Drawer box for bread crumbs is made of stainless steel

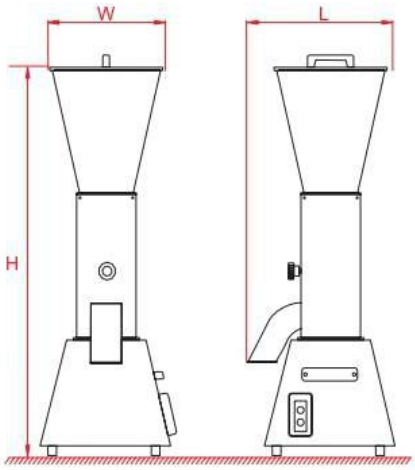
- Используется для упаковки нарезанного / не-нарезанного хлеба
- Система надувания воздуха
- Все поверхности соприкасаемся с хлебом, изготовлены из нержавеющей стали
- Основная рама изготовлена из качественного окрашенного металла
- Удобно использовать для разных размеров пакетов
- Регулируемые ограничители
- Ящик для хлебных крошек изготовлен из нержавеющей стали

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Galeta Öğütme Makinesi

Bread Crumbing Machine

Дробилка для хлеба



Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMBC 60
Kapasite (max.) Capacity (max.) Производительность (макс.)	kg / saat kg / h кг / ч	60
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	460
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	520
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1030
Elektrik gücü (220V / 380V) Electrical power (220V / 380V) Электрическая мощность (220В / 380В)	kW kW кВт	1,75
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	39

- Fırında kurutulan ekmeği öğütme için kullanılmaktadır
- 3 çeşit elek mevcuttur
- Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

- Used for crumbing the all kind of dried breads
- There are 3 different sizes of sieves in machine
- Completely made of stainless steel

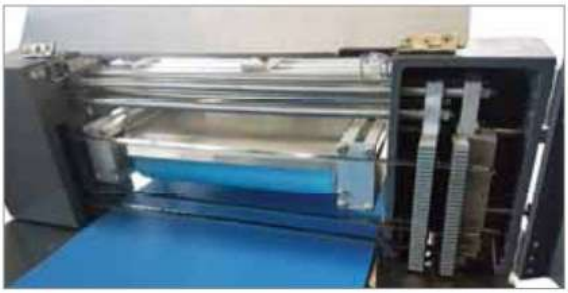
Используется для измельчения всех видов высушеного хлеба
- Имеется 3 разных размера сит внутри дробилки
- Полностью изготовлена из нержавеющей стали

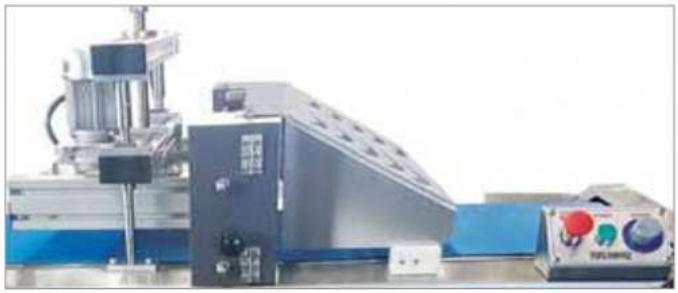
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Yatay Kek Dilimleme Makinesi

Horizontal Cake Slicing Machine

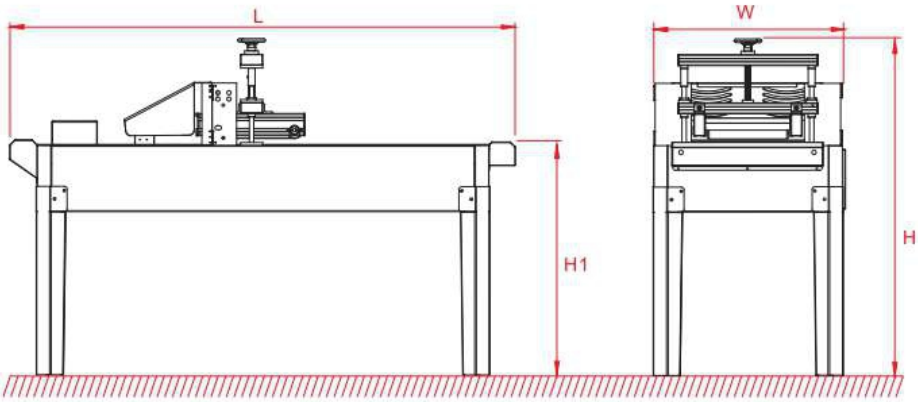
Горизонтальная бисквиторезка





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMCS 390
Kapasite* (max) Capacity * (max) Производительность* (макс)	adet / saat pcs / h шт / ч.	5000
Dilim kalınlığı (min. – max.) Slice thickness (min. – max.) Толщина нарезки (мин. - макс.)	mm mm мм	5-90
Standard bıçak sayısı Number of knives in standard Количество ножей в стандарте	adet pcs шт.	2
Bant genişliği Width of conveyor belt Ширина конвейерной ленты	mm mm мм	390
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	680
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1800
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1215
Sehpa yüksekliği (H1) Bench height (H1) Высота подставка (H1)	mm mm мм	830
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,75
Voltaj Voltage Напряжение	V/Hz V/Hz В/Гц	380 / 50
Ağırlık Weight Масса	kg kg кг	150

* Kapasite mamulün ölçülerine göre değişkenlik gösterebilir.
* The capacity shall variable according to the dimensions of the product.
* Производительность может изменяться в зависимости от размеров изделия.



Orta ve büyük ölçekli kek üreticileri için dizayn edilmiştir. Dilimlerin kalınlığı isteğe bağlı olarak manuel ayarlanabilir. Üst baskı bandı isteğe bağlı olarak manuel ayarlanabilir. Alt ve üst bant kesim hızı otomatik olarak ayarlanabilir. Sessiz çalışır. Tamamen paslanmazdan imal edilmiştir.

Designed for medium and small enterprisers. Thickness of slice can be adjusted manually. Upper pressure belt can be adjusted manually. Upper and lower belt speed can be adjusted. Working silent. Completely made of stainless steel.

Предназначена для средних и малых предприятий. Толщину нарезки можно регулировать вручную. Верхнюю высоту конвейерной ленты можно регулировать. Можно регулировать скорость верхней и нижней ленты. Работает бесшумно. Полностью изготовлена из нержавеющей стали.

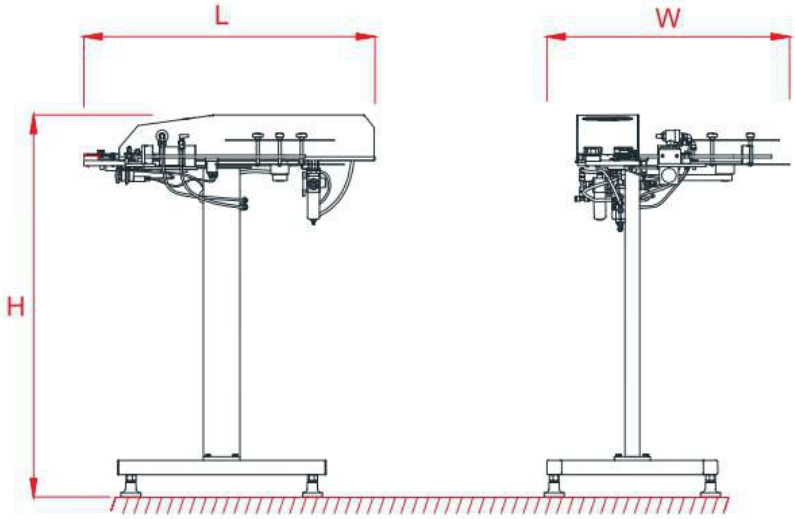
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Klips Makinesi

Clipband Machine

Клипсатор

Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMK 2500
Kapasite (max.) Capacity (max.) Производительность (макс.)	adet/saat pcs/h шт./ч	2500
Bant kalınğı Band thickness Толщина ленты	mm mm мм	0,7 - 0,8
Bant yüksekliği Band height Высота ленты	mm mm мм	8
Hava basıncı Pressure Давление	bar bar бар	6
Hava tüketimi Air consumption Расход воздуха	l/dak. l/min. л/мин.	50
Makina genişliği (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	670
Makina uzunluğu (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	800
Makina yüksekliği (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1050
Elektrik Gücü Electrical power Электрическая мощность	W W Вт	110
Ağırlık Weight Масса	kg kg кг	35



Havalı sistemle çalışan klipsleme makinesi ekmek ve benzeri ürünlerin ambalajlandıktan sonra ambalajın ağzını kapatmak için kullanılmaktadır.
- Ambalajın ağzının sıkı kapatılmasını sağlar.
- Ambalaj malzemelerinin ekonomik kullanımını sağlar.
- İşyerinizdeki verimliliği yükseltir.
- Üretim suresini ve üretim maliyetini düşürür.
- Kompressor dahil değildir.
- Sıcak ribon tarih baskı sistemi.

Clipping machines are pneumatic clamping devices which are used for packaging of bread and similar products.
- Ensures a tightness closing of the package.
- Economical use of packaging materials.
- Increases productivity in the workplace.
- Reduces the time to manufacture and production costs.
- Compressor is not included in the set.
- Hot stamping (ribbon) dater.

Клипсаторы представляют собой пневматические зажимные аппараты, которые используются для упаковки хлеба .
- Обеспечить высокую герметичность продуктов при упаковке.
- Экономно расходовать упаковочные материалы.
- Увеличить срок хранения продуктов питания и улучшить их внешний вид.
- Повысить производительность труда на предприятии.
- В комплект не входит компрессор.
- Датировщик - термотрансферная лента.

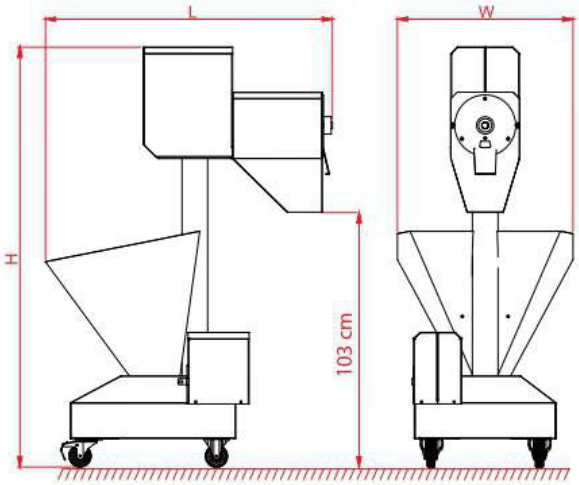
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Un Eleme Makinesi

Flour Sifting Machine

Мукопросеиватель

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMFS 2000
Kapasite (max.) Capacity (max.) Производительность (макс.)	kg/saat kg/h кг/ч	2000
Bunker kapasitesi Hopper capacity Емкость бункера	kg kg кг	50
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	900
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1200
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1750
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	1.1
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	90



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

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

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

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

Мукопросеивательные машины используются для просеивания муки. Удаляют из нее металлопримеси, рыхлят и насыщают воздухом, повышая вкусовые и внешние качество будущей продукции (более пышная и вкусная). Просеивают муку непосредственно в тестомесительную машину. Выполнены полностью из нержавеющей стали. В комплектацию входит магнит (улавливает частички металла). Снабжены роликами для легкого перемещения. Работают бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

По требованию :
- Длинный шнек
- Мешкоопрокидыватель - ручной
- Увеличенный бункер (100кг)

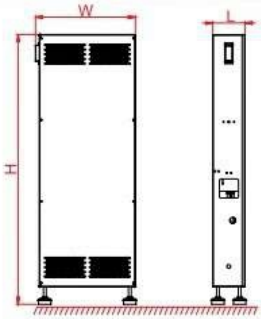
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Buhar Klima Ünitesi

Steam Climator Unit

Установка микроклимата для пароувлажнения

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMCU 10
Kapasite Capacity Производительность	m³/saat m³/h м³/ч	10
Nem aralığı Relativehumidity Относительная влажность	%	60 / 90
Isıtma Aralığı Operating temperature Рабочая температура	°C	0 - 50
Su girişi Water inlet Водозабор	inç inch дюйм	1/2
Genişlik (W) Width (W) Ширина(W)	mm mm мм	550
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	150
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1500
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	6,5
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	50



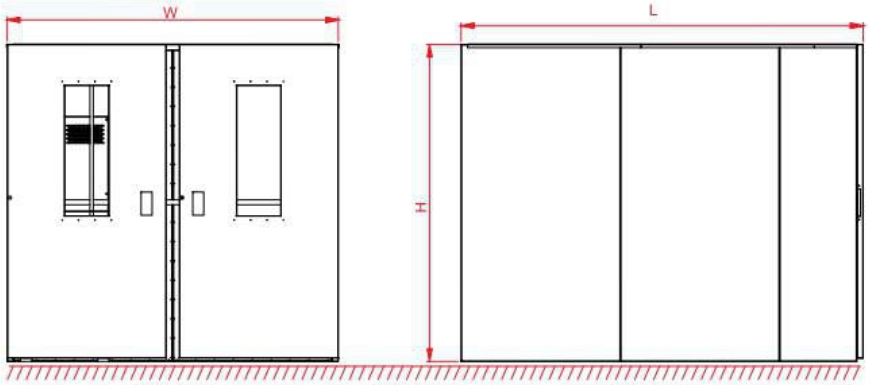
Kaliteli ekmek üretiminde mayalanma ve ürünün mayalanma odasındaki beklediği süre önemlidir. Cihazda bulunan termostat ve higrostat sayesinde oda sıcaklığı ve nemi istenilen düzeyde otomatik olarak kontrol edilir. Bu ünite, özel bir buhar üretme sistemine sahip olup elektronik olarak buhar ve ısı derecesi ayarlanabilmekte ayrıca istenildiği zaman sadece ısı veya buhar istenildiğinde ise ikisi bir arada verilebilir otomatik su tahliye sistemiyle klima cihazının dayanıklı ve uzun ömürlü olması sağlanmaktadır. Üst tarafta bulunan fan sayesinde ortamdan emilen hava cihaz tarafından üretilen ısı ve nem ile karıştırılarak maya odasına üflenmektedir. Cihaz tamamen paslanmaz sactan imal edilmiş olup kullanımı ve montajı çok kolaydır. Cihazın kumanda paneli cihazdan ayrı tutulmuştur.

The yeasting period in quality bread making is a very important factor. Climator unit and moisturizing equipment is an inevitable component for the yeasting rooms. Climator unit and moisturizing equipment is an inevitable component for the fermentation rooms. The climator unit realizes the homogeneous steam and heat production in the room. The room temperature and humidity is automatically controlled at the requested level due to the thermostat and hygrostat which is available with the device. All components of the device are made of stainless steel-sheet. It produces the steam and heat within its own structure and blows into the room by the fan available on the machine.

Установка для микроклимата предназначена для создания и автоматического поддержания заданных значений температуры и влажности в камерах окончательной расстойки тестовых заготовок. Установка микроклимата состоит из паро и тепло генератора, стойки и пульта управления. Полностью выполнен из нержавеющей стали. Работает бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей. Панель управления монтируется в удобном месте на стену вне камеры окончательной расстойки и соединяется с климатором электрическим кабелем.

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Mayalandırma Kabini
Fermentation Cabinet
Шкаф расстойный



Model / Model / Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMFP 15-1	PMFP 5-2	PMFP 5-4	PMFP 15-2	PMFP 15-4	PMFP 15-6	PMFP 20-2	PMFP 20-4	PMFP 20-6
Araba sayısı* (Tava ölçüsü) Number of trolleys* (tray size) Количество тележек* (размеры тележек)	adet (cm) pcs (cm) шт. (cm)	2x(40x60) 1x(60x80)	2x(40x60) 2x(53x65) 2x(50x70)	4x(40x60) 4x(53x65) 4x(50x70)	2x(60x80) 2x(60x90)	4x(60x80) 4x(60x90)	6x(60x80) 6x(60x90)	2x(80x100) 2x(75x104) 2x(74x98)	4x(80x100) 4x(75x104) 4x(74x98)	6x(80x100) 6x(75x104) 6x(74x98)
Kapı sayısı** Number of doors** Количество дверей**	adet pcs шт.	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Duvar kalınlığı Thickness of wall Толщина стенки	mm mm мм	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Kapı kilidi Door lock Замок на двери	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√
İç kapı kolu Interior door handle Внутренняя ручка двери	-	X	√	√	√	√	√	√	√	√
Taban*** Floor*** Пол***	-	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	900	1950	1950	1950	1950	1950	1950	1950	1950
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1200	1120	1720	1270	2120	2970	1420	2470	3520
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	2230	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	3	-	-	-	-	-	-	-	-
Ağırlık Weight Масса	kg kg кг	327	210	240	220	270	380	230	280	400

*Talep üzerine 8, 10, 12 arabalı yapılabilir.
**Talep üzerine kapı sayısı ve kapı pozisyonları değiştirilebilir.
***Maya odası zemine monte edilmektedir

*On request, it is possible to make for 8,10,12 trolleys.
**On request, door positions & quantities can be changed.
***Fermentation cabinet mounted on the ground.

* По запросу можно сделать для 6, 8, 10, 12 тележек.
** По запросу количество и расположение дверей можно менять
*** Шкаф расстойный устанавливается на пол

- Yüksek kaliteli izolasyon sistemi
- Kapılarda lastik conta
- İç dış tamamen paslanmaz çelik
- Kapılarda gözlemleme penceresi
- Vakumlu özel kapı menteşe sistemi

- High quality isolation system
- Rubber gaskets on doors
- Completely made of stainless steel
- Observation windows on the doors
- Special vacuumed hinge systems on the doors

- Высококачественная изоляция
- Резиновая прокладка на дверях
- Полностью изготовлен из нержавеющей стали
- Окошки для наблюдения на дверях
- Петля со специальным вакуумным системам

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Su Dozajlama Ünitesi

Water Dosing Unit

Дозатор воды

Su dozajlama ünitesi, suyun miktarını ve sıcaklığını kontrol etmek için geliştirilmiştir. Ayrıca kullanılan su miktarı ve sıcaklığı aparatın dijital monitöründe gösterilmektedir. Tolerans aralığı +/- 100 g.

Opsiyonel :
- Çift su girişli ve karıştırıcı.

Water dosing unit is ideal for dosing and controlling of water quantity and temperature. Water temperature and quantity are displayed in the digital display. Dousing tolerance is +/- 100 g.

Optional :
- Double water inlet and mixer.

Установка предназначена для дозирования воды.
На цифровом мониторе отображаются данные по количеству и температуре воды.
Погрешность при дозировке составляет +/- 100 г.
Корпус полностью изготовлен из нержавеющей стали.

По требованию :
- С двумя водозаборами и смесителем.

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMWD 60
Kapasite Working capacity Диапазон дозирования	l / saat l / h л / ч	15 - 999,9
Çalışma Sıcaklığı Working temperature Рабочая температура	°C	0 - 50
Çalışma basıncı Working pressure Рабочее давление	bar bar бар	0 - 10
Beslenme gerilimi Supply voltage Напряжение	V V В	220
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	W W Вт	20
Debi Flow rate Скорость подачи (макс.)	lt/dk l/min л/мин	60
Su giriş çapı Water inlet Водозабор	inç inch дюйм	3/4
Boyutları Overall dimensions Габаритные размеры	mm m мм	280 x 300 x 100
Ağırlık Weight Масса	kg kg кг	4,5

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Su Soğutma Ünitesi

Water Chiller

Охладитель воды

- Dar alanlarda kullanılmak için tasarlanmıştır.
- Ayarlanmış olan ısı dengesini sabit tutar.
- Soğutma sistemi su ile temas etmeyecek şekilde tank dışında bulunmaktadır.
- Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- 1,5 °C kadar soğutma.
- Hijyen şartlarına uygun tasarlanmıştır.
- Soğutma işlemi mikroskobik dijital termostatla kumanda edilmektedir.
- Kullanılan teknolojisi sayesinde enerji tasarrufu sağlar.

- Designed for using in small places.
- It keeps the adjusted temperature stable.
- Cooling system which is located outside of the tank is not in contact with water.
- Completely made of stainless steel.
- Cooling temperature up to 1,5 °C.
- Hygienic design.
- Cooling system is controlled by a microscopic digital thermostat.
- Its high technology design ensures energy saving.

Предназначен для использования в небольших местах.
- Поддерживает установленную температуру.
- Система охлаждения, которая расположена снаружи цистерны- не контактирует с водой.
- Полностью из нержавеющей стали.
- Охлаждает до 1,5 °C.
- Гигиеничен.
- Система охлаждения управляется с помощью микроскопического цифрового термостата.
- Современная технология обеспечивает экономию энергии.

Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMS-C300	PMM-D600	PML-X900	PMSI-400	PMSI-450	PMSI-750
Tank Kapasitesi Tank capacity Емкость цистерны	l l л	300	600	900	900	900	900
Soğutma Kapasitesi Cooling capacity Производительность	l / saat l / h л / ч	80	100	160	400	450	750
Besleme Gerilimi Supply voltage Напряжение питания	V / Hz V / Hz В / Гц	220 / 50	220 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50
Minimum Soğutma Sıcaklığı Minimum cooling temperature Минимальная температура охлаждения	°C	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	800	960	1100	1280	1280	1300
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	800	960	1100	2100	2100	2670
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1770	2030	2050	1780	1780	1780
Kompresör Motor Gücü (hermetik) Compressor motor power (hermetic) Электрическая мощность компрессора (герметический)	kW kW кВт	0,95	0,95	1,5	5,25	6	8,95
Su Bağlantıları (giriş-çıkış) Water connection (inlet-outlet) Подключение воды (вход - выход)	İnç inch дюйм	½ - ¾	½ - ¾	½ - ¾	½ - ¾	½ - ¾	½ - ¾
Su Bağlantıları (tahliye-taşıma) Water connection (discharge- overflow) Подключение воды (разряд - перелив)	inç inch дюйм	¾ - ½	¾ - ½	¾ - ½	¾ - ¾	¾ - ¾	¾ - ¾
Ağırlık Weight Масса	kg kg кг	148	192	255	660	665	760

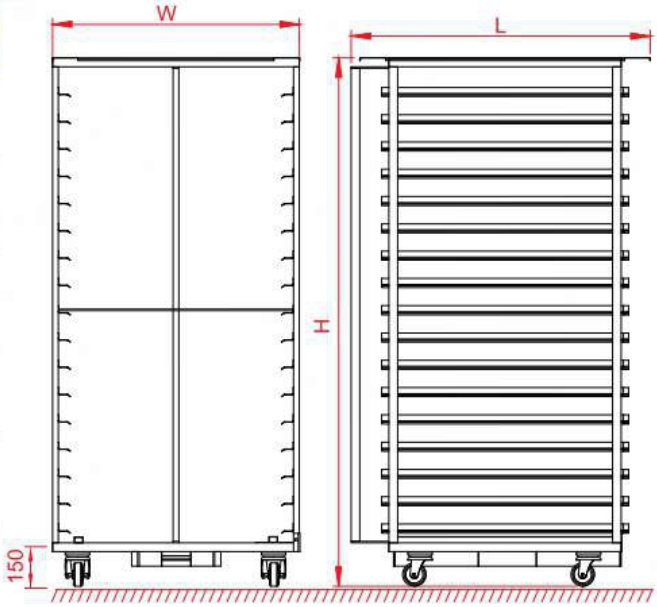
İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

Tava Arabası

Tray Trolley

Тележка стеллажная

Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMDF 50T	PMDF 100T	PMDF 150T	PMDF 200T
Tava adeti Number of trays Количество противней	adet pcs шт.	8 - 15	10 - 16	10 - 20	10 - 20
Tava arası mesafe Space between trays Расстояние между противнями	mm mm мм	150 - 80	160 - 80	160 - 80	160 - 80
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	580	650	650	872
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	580	872	872	1000
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1420	1520	1820	1820
Araba ağırlığı Weight of trolley Масса тележки	kg kg кг	30	35	45	50



İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления

ROMS GROUP

JUST TRUST!

(+994 12) 464 83 24
(+994 70) 404 89 32
info@romsgroup.com
www.romsgroup.com
roms_group