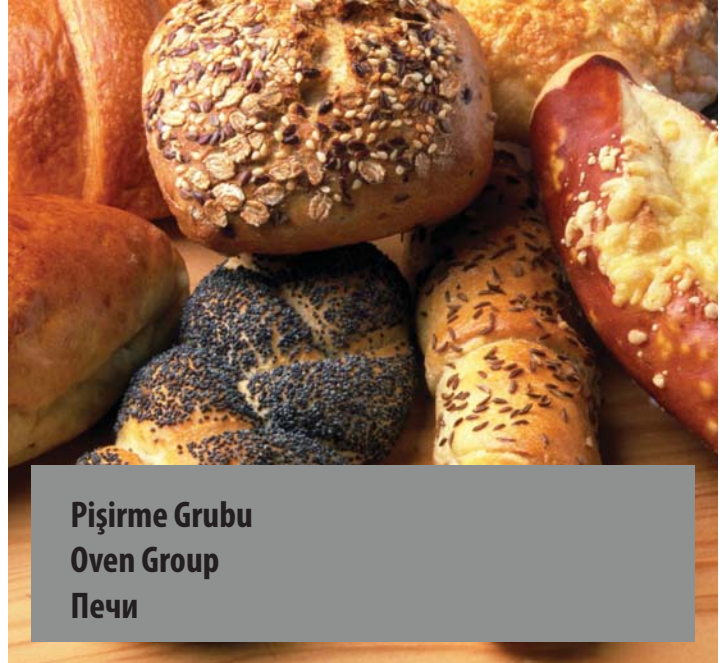




ÜRÜN KATALOĞU
PRODUCT CATALOG



İÇİNDEKİLER CONTENTS СОДЕРЖАНИЕ



Pişirme Grubu Oven Group Печи

- 04** Döner Arabalı Fırın
Rotary Rack Oven
Ротационная печь
- 06** Döner Arabalı Fırın - Önden Brülör
Rotary Rack Oven - Front Burner
Ротационная Печь с передней горелкой
- 08** Taş Tabanlı Katlı Fırın
Stone Based Multi Deck Oven
Ярусная печь с каменным подом
- 10** Konveyörlü Elektrikli Fırın
Electrical Conveyor Oven
Конвейерная Электрическая Печь
- 12** Elektrikli Katlı Fırın
Electrical Deck Oven
Электрическая ярусная печь
- 14** Elektrikli Mini Katlı Fırın
Electrical Mini Deck Oven
Электрическая мини ярусная печь
- 16** Konveksiyonlu Fırın
Convection Oven
Конвекционная печь
- 18** Döner Arabalı Konveksiyonlu Fırın
Rotary Rack Convection Oven
Ротационная конвекционная печь



Hamur İşleme Grubu Dough Processing Group Оборудование для обработки теста

- 20 Hamur Kesme ve Tartma Makinesi
Volumetric Dough Divider
Тестоделитель
- 22 Konik Yuvarlama Makinesi
Conical Rounder
Тестоокруглитель
- 24 Ara Dinlendirme Makinesi
Intermediate Proofer
Шкаф предварительной расстойки
- 26 Uzun Şekil Verme Makinesi
Dough Moulder
Тестоакаточная машина
- 28 Baget Şekil Verme Makinesi
Baguette Moulder
Багетоформирующая машина
- 30 Hamur Kesme ve Yuvarlama Makinesi
Divider and Rounder
Тестоделитель-округлитель
- 32 Hidrolik Hamur Kesme Makinesi (kare şekilli)
Hydraulic Dough Divider (square divider)
Гидравлический тестоделитель (квадратное разделение)
- 34 Sabit Kazanlı Spiral Mikser
Spiral Mixer with Fixed Bowl
Спиральный тестомеситель со стационарной дежой
- 36 Mobil Kazanlı Spiral Mikser
Spiral Mixer with Mobile Bowl
Спиральный тестомеситель с подкатной дежой
- 38 Otomatik Kazan Kaldırma-Devirme Makinesi
Automatic Bowl Tilting Machine
Автоматическая дежеопрокидыватель
- 40 Hamur Yoğurma Makinesi
Dough Kneading Machine
Тестомеситель
- 42 Planet Mikser
Planetary Mixer
Планетарный миксер
- 44 Planet Mikser - Tam Otomatik
Planetary Mixer - Full Automatic
Планетарный миксер - полный автоматический
- 46 Hamur Açma Makinesi
Dough Sheeter
Тестораскатка
- 48 Set Üstü Hamur Açma Makinesi
Tabletop Dough Sheeter
Настольная тестораскатка



Yardımcı Ekipmanlar Assistant Equipment Вспомогательное оборудование

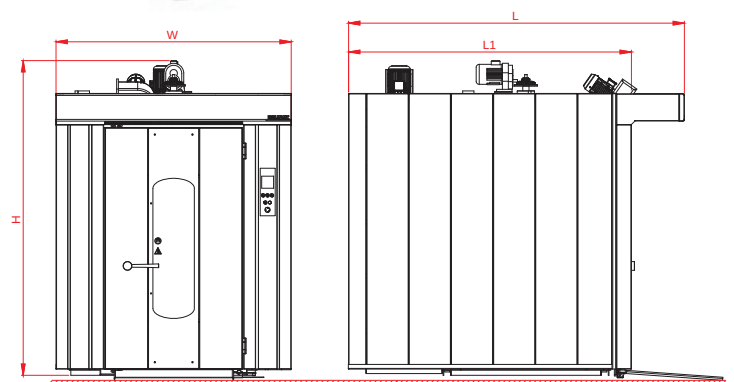
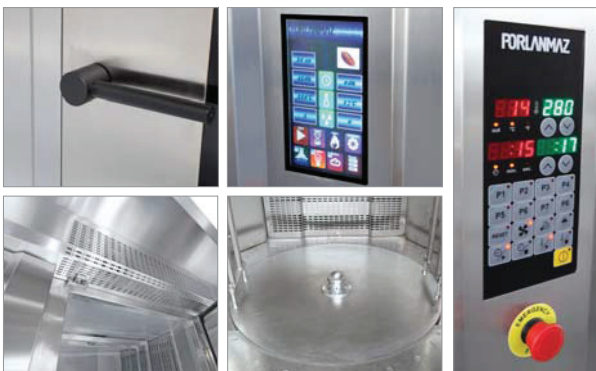
- 50 Otomatik Bantlı Ekmek Dilimleme Makinesi
Automatic Bread Slicer with Conveyor Belt
Автоматическая хлеборезка с конвейерной лентой
- 52 Ekmek Dilimleme Makinesi
Bread Slicer
Хлеборезка
- 54 Klips Makinesi
Clipband Machine
Клипсатор
- 56 Un Eleme Makinesi
Flour Sifting Machine
Мукопросеиватель
- 58 Klima Ünitesi
Climator Unit
Установка микроклимата
- 59 Mayalandırma Kabini
Fermentation Cabinet
Шкаф расстойный
- 60 Su Dozajlama Ünitesi
Water Dosing Unit
Дозатор воды
- 61 Su Soğutma Ünitesi
Water Chiller
Охладитель воды
- 62 Tava Arabası
Tray Trolley
Тележка стеллажная
- 63 Pasa Arabası
Palette Trolley
Подовая тележка

Döner Arabalı Fırın

Rotary Rack Oven

Ротационная печь

4





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMPDF 50	PMPDF 100	PMPDF 150	PMPDF 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	2,2 - 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 Ebadı Tray size Размеры противня	mm mm мм	530x650	600x800 600x900	600x800 600x900	800x1000 750x1040
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	°C	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	34	46	53	68
Enerji kaynağı Source of energy Источник энергии	Dizel, Doğalgaz / LPG, Elektrik Enerjisi Diesel, Natural gas / LPG, Electric energy Дизель, Природный газ / СНГ и Электроэнергия				
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** Energy Consumption** Энергопотребление**	Dizel (lt/saat) Diesel (l/h) Дизель (л/ч)	3,6	5,7	6,8	8
	Doğal gaz (m ³ /saat) Natural gas (m ³ /h) Природный газ (м ³ /ч)	4,2	6,5	7,9	9,2
	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 в нормальных условиях.



İmalatını yapmakta olduğumuz Kayalar Döner Arabalı Fırının temel özelliklerinden birisi eşit ısı dağılımı düzenli sirkülasyonu ve iyi tasarlanmış ısı eşanjörleri ile sağlanan yüksek verimdir. Kullanılan bu ısı eşanjörü sayesinde sınıftaki benzer makineler ile kıyaslandığında yüksek ısı tasarrufu istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanmaktadır. Yanma hücresi (cehennemlik) 1000 santigrat dereceden daha fazla ısıya dayanıklı özel alaşımli 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 sacdan imal edilmiş olup pas ve karama kesinlikle meydana gelmez. 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 sınıftaki benzer makineler ile kıyaslandığında daha kolaydır. Not: Fırınlarda su yumuşatma ünitesi kullanılması önemle tavsiye edilir.



The major feature of the Kayalar 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 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 and 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.



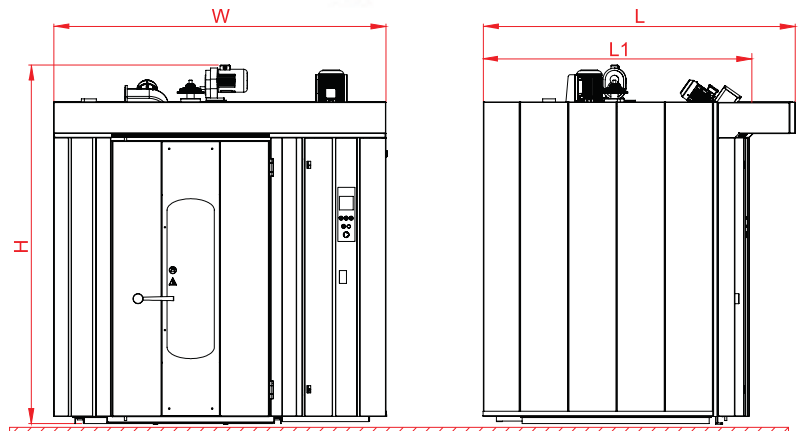
Ротационные хлебопекарные печи используют для приготовления сразу две функции: конвекция и ротация. Ротационные печи обеспечивают высококачественную выпечку хлеба, булочек, кексов, коржей, бисквитов, печенья, пирожных, круассанов и т.д. Новейшая технология разработки тепла в камере, по сравнению с классическими 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 подовый лист нужным количеством пара. Камера сгорания сделана из нержавеющей стали, частный сплав с выносливостью больше 1000 санитгратных 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.

Döner Arabalı Fırın - Önden Brülör

Rotary Rack Oven - Front Burner

Ротационная Печь с передней горелкой

6





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 - 10
Tava sayısı Number of trays Количество противней	adet pcs шт.	8 - 15	8 - 16	10 - 20	10 - 20
Tava Ebadı Tray size Размеры противня	mm mm мм	530x650	600x800 600x900	600x800 600x900	800x1000 750x1040
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	°C	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	33	42	53	72
Enerji Kaynağı Source of energy Источник энергии	Dizel, Doğalgaz / LPG, Elektrik Enerjisi Diesel, Natural gas / LPG, Electric energy Дизель, Природный газ / СНГ и Электроэнергия				
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** Energy Consumption** Энергопотребление**	Dizel (lt/saat) Diesel (l/h) Дизель (л/ч)	3,6	5,7	6,8	8
	Doğal gaz (m ³ /saat) Natural gas (m ³ /h) Природный газ (м ³ /ч)	4,2	6,5	7,9	9,2
	LPG (lt/saat) LPG (l/h) CHG (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 в нормальных условиях.



İmalatını yapmakta olduğumuz Kayalar Döner Arabalı Fırının temel özelliklerinden birisi eşit ısı dağılımı, düzenli sirkülasyonu ve iyi tasarlanmış ısı eşanjörleri ile sağlanan yüksek verimdir. Kullanılan bu ısı eşanjörü sayesinde sınıftaki 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. 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 sacdan imal edilmiş olup pas ve kararma kesinlikle meydana gelmez. 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 sınıftaki 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.



The major feature of the Kayalar 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 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 and 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.

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



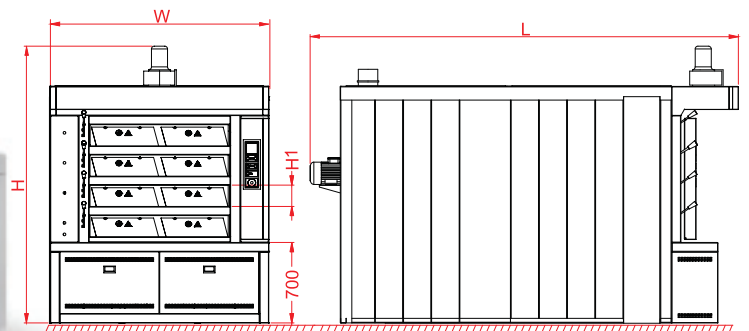
Ротационные хлебопекарные печи используют для приготовления сразу две функции: конвекция и ротация. Ротационные печи обеспечивают высококачественную выпечку хлеба, булочек, кексов, коржей, бисквитов, печенья, пирожных, круассанов и т.д. Новейшая технология разработки тепла в камере, по сравнению с классическими 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 санитгратных 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. Особенность печи в том, что горелка расположена в передней части.

Taş Tabanlı Katlı Fırın

Stone Based Multi Deck Oven

Ярусная печь с каменным подом

8





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 Geniřlięi Inside width of oven Внутренняя ширина печи	mm mm мм	1230	1830
Fırın İç Uzunluęu Inside length of oven Внутренняя длина печи	mm mm мм	2060	2060
Fırın İç Yükseklięi (H1) Inside height of oven (H1) Внутренняя высота печи (H1)	mm mm мм	185	185
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	°C	300	300
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** Energy Consumption** Энергопотребление**	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)	8.8	11.3
	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 в нормальных условиях.



Kayalar 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.



Kayalar Stone Based Multi Deck ovens (Matador) 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 or each deck. This offers a particular advantage for confectionery goods. High graded insulation material prevents heat losses so, saves energy.



Кауалар 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.

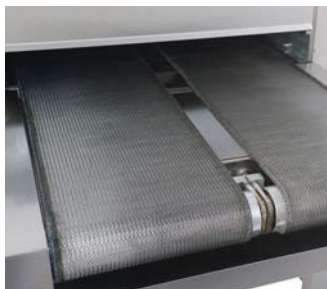
Konveyörlü Elektrikli Fırın

Electrical Conveyor Oven

Конвейерная Электрическая Печь



10





Model / Model / Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PSF 1300	PSF 1300L	PSF 1300LD	PSF 1900L
Kapasite (Ø30 cm) Capacity (Ø30 cm) Производительность (Ø30см)	adet pcs шт.	250 - 450	350 - 550	350 - 550	500 - 850
Fırın Genişliği Width of oven Ширина печи	mm mm мм	885	925	925	925
Bant Genişliği Width of tape Ширина ленты	mm mm мм	460	520	2x245	520
Toplam Fırın Boyu Total length of oven Общая длина печи	mm mm мм	2400	2400	2400	3020
Şase Yüksekliği Height of frame Высота шасси	mm mm мм	922	922	922	922
Makina Yüksekliği Height of oven Высота печи	mm mm мм	310	310	310	310
Toplam Elektrik Gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	18	21	21	25
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	340	380	380	430



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

- Servomotor (istek üzerine). Servomotor 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.

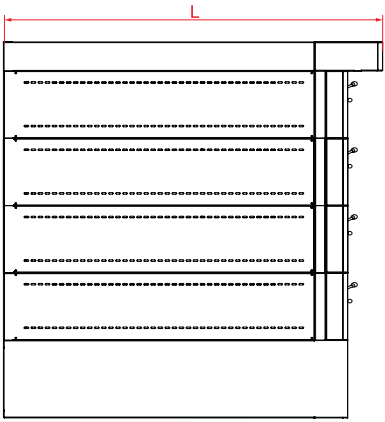
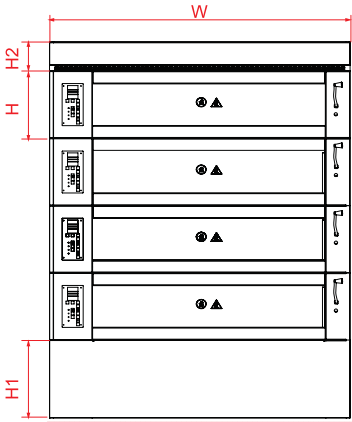
- Сервомотор (по желанию). Сервомотор обеспечивает выпечку юфка.
- Микропроцессор (ПЛК) контролируемое программирование.
- LCD сенсорный экран для удобного использования.
- Равномерное приготовление.
- Возможность сохранения 100 программы.
- Возможность работать в ручном режиме.
- Время приготовления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

Elektrikli Katlı Fırın

Electrical Deck Oven

Электрическая ярусная печь

12





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMKF 24
Kapasite* (ekmek/8 saat) Capacity* (bread/8 hours) Производительность* (хлеб/8 часов)	adet pcs шт.	720
Pişirme alanı Baking surface Площадь выпечки	m ² m ² м ²	2,45
Palet sayısı Number of palettes Количество поддонов	adet psc шт.	2
Palet ölçüsü Dimensions of palettes Размеры поддонов	mm mm мм	580x2400
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1700
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	2500
Tek kat yüksekliği (H) Height of one deck (H) Высота одного яруса (H)	mm mm мм	400
Sehpa Yüksekliği (H1) Height fo stand (H1) Высота подставки (H1)	mm mm мм	630
Fırın iç genişliği Inside width of oven Внутренняя ширина печи	mm mm мм	1200
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	200
Davlumbaz yüksekliği (H2) Height of chimney hood (H2) Высота вытяжки (H2)	mm mm мм	200
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	20,5
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	390
Sehpa ağırlığı Weight of stand Масса подставки	kg kg кг	75

* 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.



Kayalar 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.

Elektrikli Mini Katlı Fırın

Electrical Mini Deck Oven

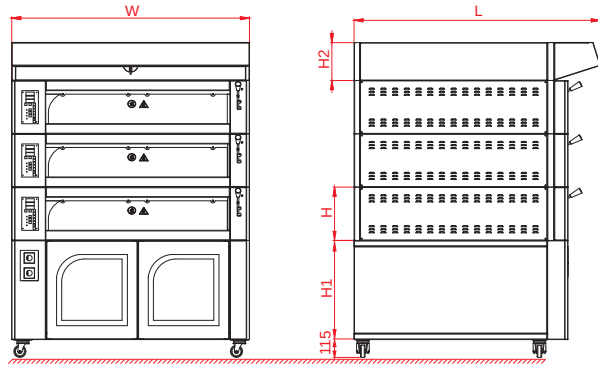
Электрическая мини ярусная печь

14





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMKF 6	PMKF 12
Geniřlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	960	1600
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1650	1650
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	350	350
Fırın iç genişlięi Inside width of oven Внутренняя ширина печи	mm mm мм	600	1200
Fırın iç uzunluęu Inside length of oven Внутренняя длина печи	mm mm мм	900	900
Fırın iç yükseklięi Inside height of oven Внутренняя высота печи	mm mm мм	190	190
Davlumbaz yükseklięi (H2) Height of chimney hood (H2) Высота вытяжки (H2)	mm mm мм	250	250
Mayalandırma Kabini yükseklięi (H1) Height of fermentation cabinet (H1) Высота кабины расстойки (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 кабины расстойки	kW kW кВт	2,5	2,5
Kontrol sistemi Control system Управление		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное	
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	120	270
Mayalandırma kabini ağırlığı Weight of fermentation cabinet Масса кабины расстойки	kg kg кг	70	150



Mini Katlı Fırının (modüler fırın) özellięi her katın bağımsız çalışabilmesidir. Katlar taş tabanlı olduęundan ısıyı eşit olarak yayar. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) ve buhar zamanı her katta isteęe 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.

Konveksiyonlu Fırın

Convection Oven

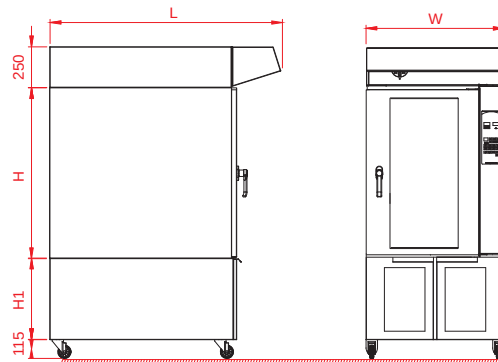
Конвекционная печь

16





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMPF 5	PMPF 9	PMPF 14	PMPF 5G	PMPF 9G	PMPF 14G
Tava Sayısı Number of tray Количество противней	adet pcs шт.	5	9	14	5	9	14
Tava Ebadı Dimensions of trays Размеры противней	mm mm мм	400x600	400x600	400x600	400x600	400x600	400x600
Tavalar arası mesafe Distance between trays Расстояние между противнями	mm mm мм	80	80	80	80	80	80
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	850	850	850	850	850	850
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1150	1250	1250	1300	1400	1400
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	580	1250	2000	580	1050	2000
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 Электрическая			Gaz Gas Газовая		
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	11	20	27	0,75	1,5	2,25
Voltaj Voltage Напряжение	V/Hz V/Hz В/Гц	380 / 50	380 / 50	380 / 50	220 / 50	220 / 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)	-	-	-	0,5 / (20)	1 / (20)	2 / (20)
Isıl Güç Heating capacity Тепловая мощность	kcal/saat kcal/h ккал/ч	-	-	-	10000	20000	30000
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	160	225	250	180	275	300
Mayalama kabini elektrik gücü Electrical power for fermentation cabinet Электрическая мощность камеры расстойки	kW kW кВт	1,5	1,5	-	1,5	1,5	-
Mayalandırma kabini yüksekliği (H1) Height of fermentation cabinet (H1) Высота камеры расстойки (H1)	mm mm мм	600	600	-	600	600	-
Mayalandırma kabini ağırlığı Weight of fermentation cabinet Масса камеры расстойки	kg kg кг	75	50	-	75	50	-



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 sacdan imal edilmiştir. İyi bir ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlamıştır. Elektrikli ve gazlı olarak üretilmektedir.



The convection oven is particularly suitable for baking of baking 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. It is produced with gas and electricity.



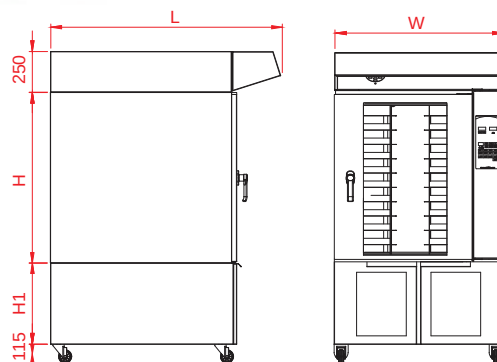
Конвекционная печь удобна для использования в отелях, ресторанах, булочных и маленьких хлебопекарнях для производства кондитерских изделий. Современная система циркуляции воздуха с двумя вентиляторами создает в камере абсолютно однородный поток теплого воздуха. Нижняя часть печи используется для вдержки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

Döner Arabalı Konveksiyonlu Fırın

Rotary Rack Convection Oven

Ротационная конвекционная печь

18





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMRC 10	PMRC 10G
Tava Sayısı Number of tray Количество противней	adet pcs шт.	10	10
Tava Ebadı 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	1050	1050
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1300	1450
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1300	1450
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 Электрическая	Gaz Gas Газовая
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	27	1,5
Voltaj Voltage Напряжение	V/Hz V/Hz В/Гц	380	220
Gaz tüketimi / Gaz basıncı Gas consumption / pressure Потребление / давление газа	m³/saat (bar) m³/h (bar) м³/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 кабины расстойки	kW kW кВт	1,5	1,5
Mayalandırma kabini yüksekliği (H1) Height of fermentation cabinet (H1) Высота кабины расстойки (H1)	mm mm мм	600	600
Mayalandırma kabini ağırlığı Weight of fermentation cabinet Масса кабины расстойки	kg kg кг	50	50



Döner arabalı 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 sacdan imal edilmiştir. İyi bir ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlanmıştır. Elektrikli ve gazlı olarak imal edilmektedir. - 2 adet çift yönlü fan.



Rotary Rack convection oven is particularly suitable for baking of baking 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. It is produced with electricity and gas. - 2 pcs bidirectional fan motors.



Ротационная 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. В производстве имеются газовые и электрические модели. - 2 шт. двунаправленные вентиляторы

Hamur Kesme ve Tartma Makinesi

Volumetric Dough Divider

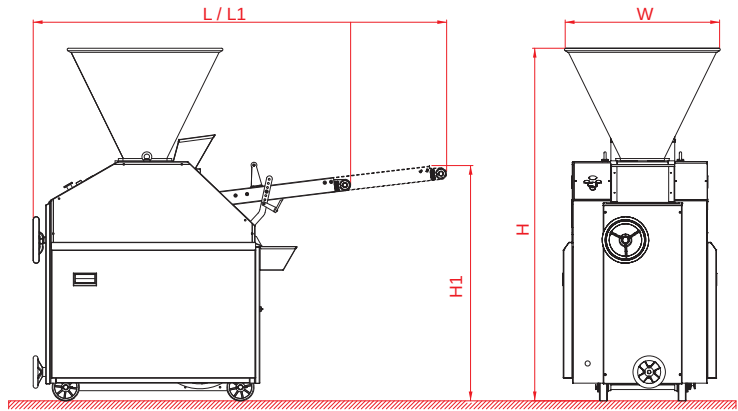
Тестоделитель

20





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMVD 2000
Kapasite Capacity Производительность	adet/saat pcs/h шт./ч	1000 – 2000
Çalışma aralığı / Piston Çapı Dough dividing range / Piston diameter Масса тестовых заготовок / Диаметр поршня	gr / mm g / mm г / мм	50 – 200 / Ø 70 80 – 400 / Ø 90 100 – 600 / Ø 110 200 – 1000 / Ø 130
Bunker kapasitesi Hopper capacity Емкость бункера	kg kg кг	60 - 150
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	665
Uzunluk (L / L1) Length (L / L1) Длина (L / L1)	mm mm мм	1780 / 1400
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1520
Hamur çıkış yüksekliği (H1) Height of dough exit (H1) Высота выхода теста (H1)	mm mm мм	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
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	405



Kayalar hamur kesme tartma makinesi seri üretim yapan işletmelere hamur işlemede çok büyük yardımcı olup kesme tamburu ve emiş pistonu 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. Gramaj ayarlaması manuel ya da otomatik olarak tuşlar aracılığıyla da yapılabilir ayrıca adet sayacı sayesinde otomatik değer verilip istenilen değere makine ulaştığında otomatikman durur. Bunun yanı sıra hız kontrolü de isteğe bağlı olarak takılmaktadır. Geliştirilmiş filtre sistemi ile yağın içerisine kaçan un, hamur benzeri maddeler piston ve tambura ulaşmalarını engellemektedir böylece makinenin ömrü daha da uzamış ve ekmekçinin üretimi aksamamaktadır. Tekerleri sayesinde kolayca hareket ettirilebilmektedir. Hamur hunisi ve dış kapaklar paslanmaz çelikten imal edilmiştir.



Kayalar 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 adjustment of weight can be optionally manufactured both manually and mechanically. The hopper is made of stainless steel. Weight of dough can be adjusted as manually or digital.



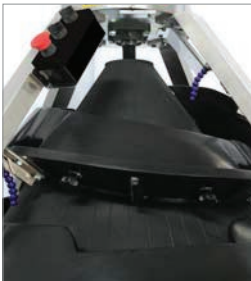
Дизайн вакуумного тестоделителя (тестоделительная машина), предназначен для разделения теста на части равной массы. Благодаря движениям цилиндра в поршне образуется вакуумная система, обеспечивающая точность деления. Тесто нарезается без стресса, сжимания и разрыва. Безупречная точность деления система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

Konik Yuvarlama Makinesi

Conical Rounder

Тестоокруглитель

22





Kayalar konik yuvarlama makinesi alüminyumdan kendi ekseninde 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 rulmanlıdır. Tekerlekleri sayesinde makine hareket edebilecek özelliktedir. Kaporta paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

Opsiyonel

1. Otomatik soğuk / sıcak hava üfleme sistemi
2. Teflon kaplı kanallar ve konik
3. Ayarlanabilir kollar 170-1250g



Kayalar 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 ball bearings and the machine is on wheels. Due to the all the aluminum components, it can be coated with teflon as per the request.

On request:

1. Cold / hot air blowing
2. Teflon coated cone and channels
3. Adjustable channels 170-1250g

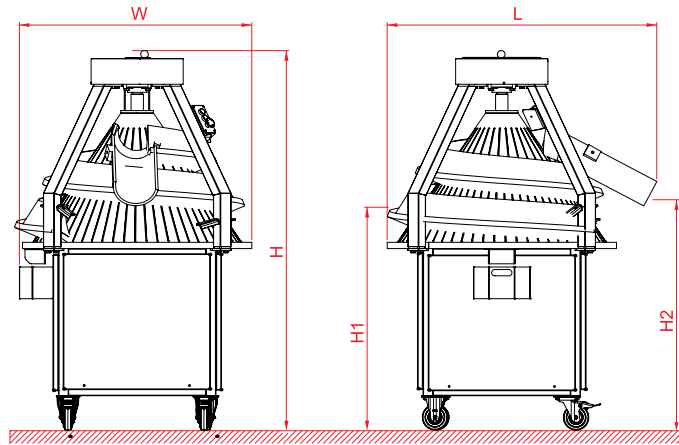


Тестоокруглитель используется для округления тестовых заготовок. Тестоокруглитель обеспечивает высокую производительность и способствует уплотнению и повышению пористости теста, что повышает качество хлебобулочных изделий. Подача воздуха в углубления машины предотвращает налипание теста на барабан. Посыпка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

По требованию:

1. Обдувка подогретым воздухом (холод / подогрев)
2. Тефлоновое покрытие конуса и желобы
3. Регулируемые желобы 170-1250g

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



Ara Dinlendirme Makinesi

Intermediate Proofer

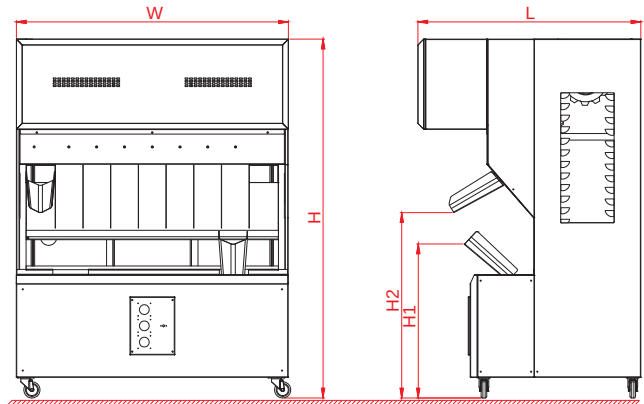
Шкаф предварительной расстойки

24





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMIP 154	PMIP 238
Tas sayısı Number of pocket Количество ячеек	adet pcs шт.	154	238
Dinlendirme aralığı Proofing weight Масса тестовых заготовок	gr g г	100 - 1500	100 - 1500
Dinlendirme Süresi Proofing time Время расстойки	min min мин	4.5	6.5
Kapasite Capacity Производительность	adet/saat pcs/h шт./ч	1800 - 2000	1800 - 2000
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1680	1680
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1380	1950
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	2200	2200
Hamur giriş yüksekliği (H1) Height of dough entry (H1) Высота теста входа (H1)	mm mm мм	930 ± 20	930 ± 20
Hamur çıkış yüksekliği (H2) Height of dough exit (H2) Высота выхода теста (H2)	mm mm мм	1150 ± 100	1150 ± 100
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,55	0,55
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	490	700



Kayalar 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:

1. Hız kontrollü
2. Hamur algılayıcı sensör



Kayalar 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.

On request:

1. Speed control
2. Dough detection sensor



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. Стеклопанель 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:

1. Регулятор скорости
2. Сенсорный датчик для обнаружения теста

Uzun Şekil Verme Makinesi

Dough Moulder

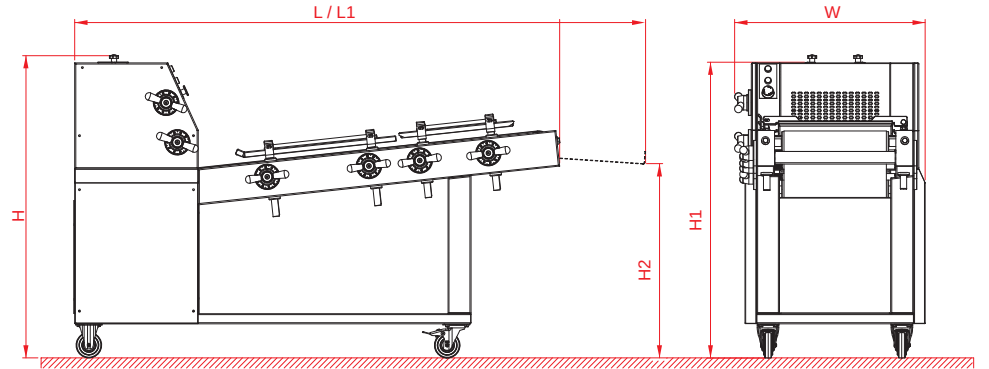
Тестозакаточная машина

26





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMDM 400	PMDM 450
Kapasite Capacity Производительность	adet/saat pcs/h шт./ч	2500	2500
Şekil verme aralığı Dough moulding weight Масса тестовых заготовок	gr g г	50 - 1200	50 - 1200
Yastık sayısı Number of pressing board Количество плиты	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	2250	2250
Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1)	mm mm мм	2000	2000
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
Hamur merkezleme sistemi Dough centering flaps Боковая регулировка			Talep üzerine On request По запросу



Kayalar 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 sıyrığacları mevcuttur. Polyesterden dokunmuş gıda işlemeye uygun mukavemeti artırılmış 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 açılabilir. 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.



Kayalar 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 between 0-25 mm without any position. 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.



Тестокаточная машина производит закатку заготовки из теста. Тесто закатывается и ему придается форма при помощи двух независимых 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, формируется в заготовку цилиндрической формы заданной длины и диаметра. Процесс происходит без разрывов, напряжения и стресса для теста. Установка и размер скалки меняется постепенно от 0 до 25 мм. Регулировка по ширине. Работает бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

Baget Şekil Verme Makinası

Baguette Moulder

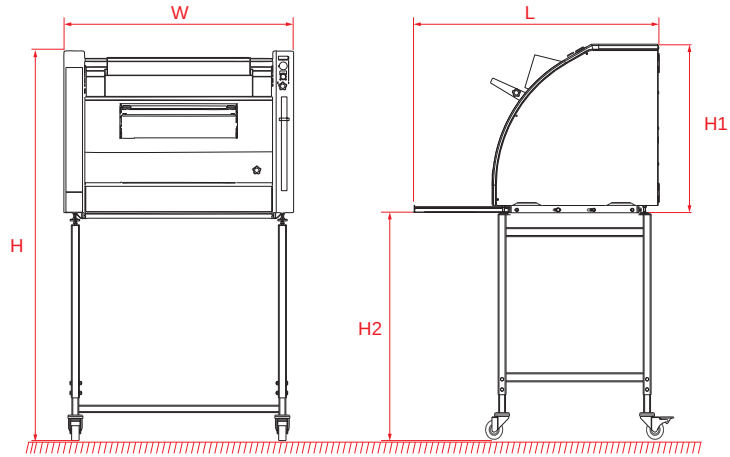
Багетоформирующая машина

28





Model / Model / Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMBM 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. Tekerekleri 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 hareketli parçalar rulmanla monte edilmiştir
- Merdaneler paslanmaz malzemeyle kaplanmıştır
- Hamur giriş hunisi paslanmaz çelik
- Tekerekli sehpa üzerine monte edilmektedir.



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
- Mounted on 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.

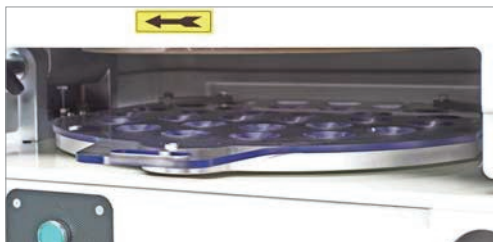
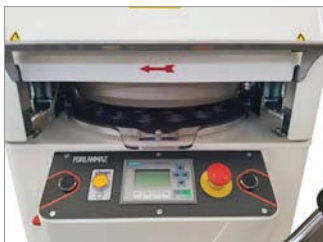
- Рама из окрашенной стали
- Макс. длина багета 700мм
- Валики и движущиеся части смонтированы с подшипниками
- Валики покрыты нержавеющей стали
- Бункер для входа тесто из нержавеющей стали
- Устанавливается на подставке с колесами

Hamur Kesme ve Yuvarlama Makinesi

Divider and Rounder

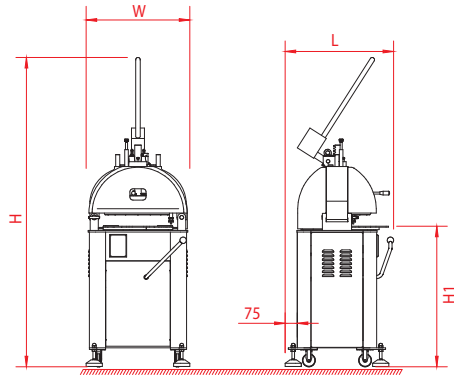
Тестоделитель-округлитель

30





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)
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) Длина (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



Kayalar 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
- Gıda uyumlu polikarbonat tabla
- Baskı, kesme ve yuvarlama işlemleri makine kolları yardımıyla yapılmaktadır
- **Tam otomatik, yarı-otomatik ve manuel modelleri mevcuttur.**



Kayalar 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
- **Full automatic, semi-automatic and manual models are available.**



Тестоделитель и округлитель Kayalar 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.

- Основная рама изготовлена из электростатической окрашенной стали.
- Головка изготовлена 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
- **Имеет полностью автоматический, полуавтоматический и ручной модели.**

Hidrolik Hamur Kesme Makinesi (kare şekilli)

Hydraulic Dough Divider (square divider)

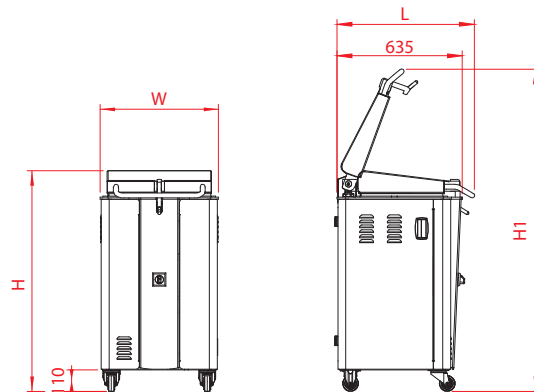
Гидравлический тестоделитель (квадратное разделение)

32





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	150-1600	90-1050
Kapasite Capacity Производительность	ad/saat pcs / h шт./ч	900	1800	2100	2700	900 (10) 1800 (20)	1350 (15) 2700 (30)
Hazne kapasite Hopper capacity Вместимость	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 (10) 200x100 (20)	80x80 (15) 163x80 (30)
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. Yüksek kaliteli boyanmış ana şase, istenirse tamamen paslanmaz çelikten yapılabilir. Kompakt boyutlu. Hazne ve bıçaklar paslanmaz çelik. Bıçakları temizlemek için temizlik butonu. Hamur baskı şeklinde de kullanılabilir. Hamur nemliyi %70/80'e kadar. Yarı otomatik sistemde çalışma şekli: baskı ve kesme joystick yarımıyla 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.

Sabit Kazanlı Spiral Mikser

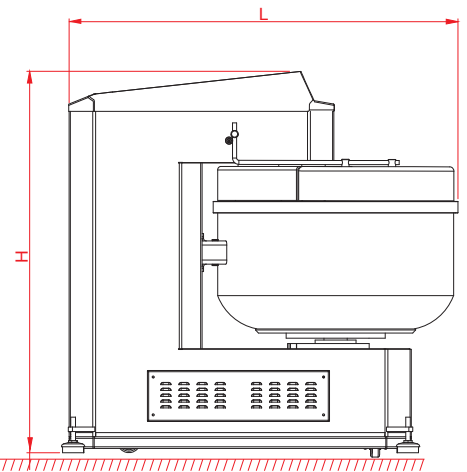
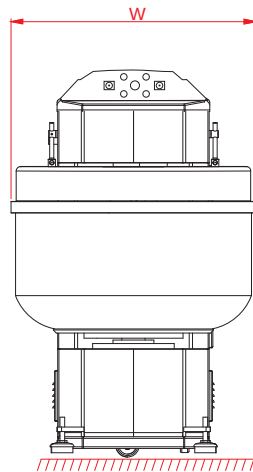
Spiral Mixer with Fixed Bowl

Спиральный тестомеситель 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 Dough capacity Макс. кол-во теста	kg kg кг	40 (+5)	60 (+5)	100 (+7)	120 (+7)	160 (+8)	250 (+8)
Kazan Ölçüleri (Øxh) Bowlsizes (Øxh) Размеры дежи (Øxh)	mm mm мм	500x360	600x320	700x390	800x430	900x430	1000x470
Kazan hacmi Bowl volume Объем дежи	lt l л	70	90	150	215	270	370
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	530	620	700	830	930	1030
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	950	1130	1250	1330	1420	1570
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1070	1200	1250	1340	1440	1510
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	1,5 - 2,5	2,5 - 3,2	1,1 - 3,5 - 5,5	1,1 - 4 - 6	1,1 - 5,5 - 7,5	1,1 - 7,5 - 10
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	220	300	450	500	850	920



Kayalar otomatik spiral mikserin özelliği çok daha kısa sürede ve küçük gramajlarda hamur yoğurabilmesidir. Spiral hamur yoğurma makineleri 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.



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.



Особенность этого спирального 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.

Mobil Kazanlı Spiral Mikser

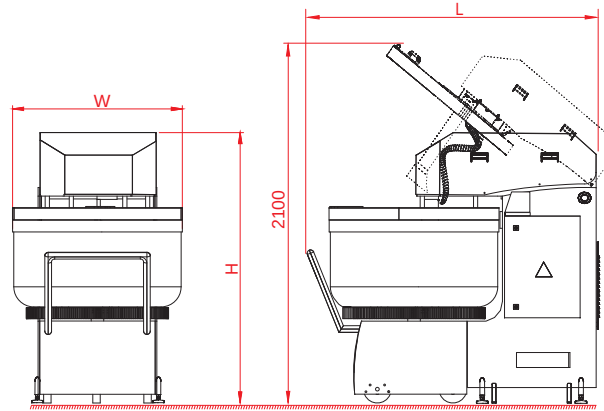
Spiral Mixer with Mobile Bowl

Спиральный тестомеситель с подкатной дежой





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMSP 250M
Un kapasitesi Flour capacity Макс. кол-во муки	kg kg кг	150
Hamur kapasitesi Dough capacity Макс. кол-во теста	kg kg кг	250 (+8)
Kazan Ölçüleri (Øxh) Bowl sizes (Øxh) Размеры дежи (Øxh)	mm mm мм	1000x495
Kazan hacmi Bowl volume Объем дежи	lt l л	405
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1040
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1600
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1600
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	16
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	1250
Yedek kazan ağırlığı Weight of spare bowl Масса дополнительной дежи	kg kg кг	170



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.

- Gıdyla temas eden tüm bölgeler, gıdaya uygun malzemeden imal edilmiştir. (Kazan, spiral, sıyrıcı 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.

Otomatik Kazan Kaldırma-Devirme Makinesi

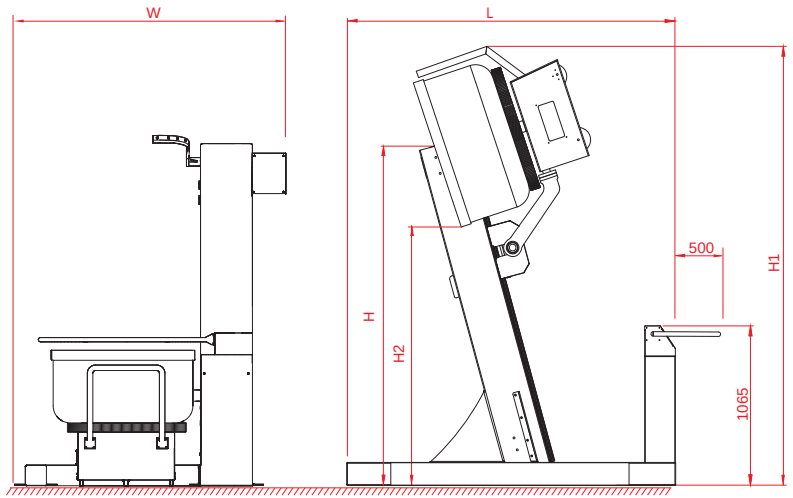
Automatic Bowl Tilting Machine

Автоматическая дежеопрокидыватель





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMBT 430
Maksimum kaldırma kapasitesi Maximum lifting capacity Максимальная грузоподъемность	kg kg кг	430
Hamur dökme yüksekliği (H2) Dough discharging height (H2) Высота выгрузки теста (H2)	mm mm мм	1600-1900
Maksimum Yükseklik (H1) Maximum height (H1) Максимальная высота (H1)	mm mm мм	2945
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1600
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	2200
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	2350
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	2,5
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	750



Kayalar otomatik kazan kaldırma devirme makinesi, Mobil Kazanlı Otomatik Spiral Mikserin hareketli kazanı ile uyumlu çalışmaktadır. Kayalar 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 sıyrıcı 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 Kayalar 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 дежеподъемопроектировщик подходит для работы с автоматическим спиральным тестомесителем с подкатной дежей Kayalar. Машина переключает 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.

Hamur Yoğurma Makinesi

Dough Kneading Machine

Тестомеситель

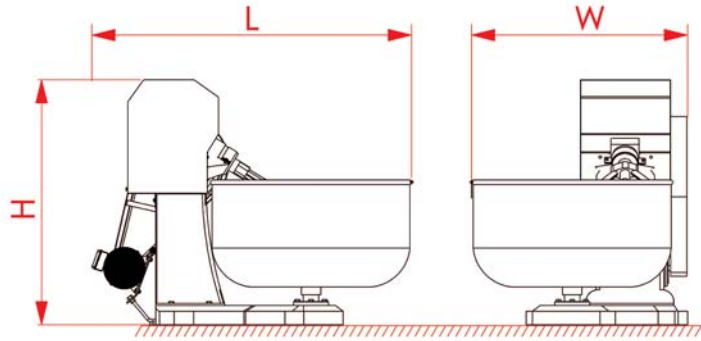


40





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMDK 40	PMDK 80	PMDK 160	PMDK 250	PMDK 320	PMDK 400
Un kapasitesi Flour capacity Макс. кол-во муки	kg kg кг	25	50	100	150	200	250
Hamur kapasitesi Dough capacity Макс. кол-во теста	kg kg кг	40	80	160	250	320	400
Kazan çapı Bowl diameter Диаметр дежи	mm mm мм	600	800	900	1000	1100	1200
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	670	800	900	1000	1100	1200
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	990	1600	1600	1850	1900	2050
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	895	1000	1150	1150	1250	1350
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	KW kW кВт	0,75	2.2	2.2	3	4	5.5
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	160	200	300	350	450	550



Kayalar 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



Kayalar 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.

On request:

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



Тестомесительные машины предназначены для замешивания больших объемов 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

Planet Mikser

Planetary Mixer

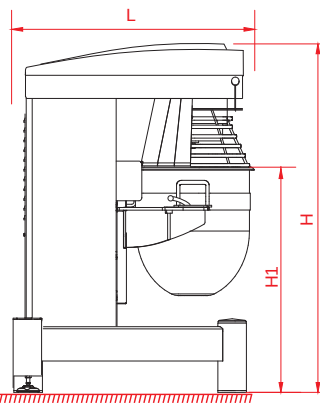
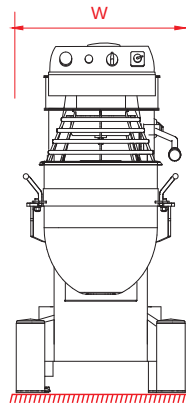
Планетарный миксер

42





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 (220V)	1 - 1,4 - 1,5	1 - 1,4 - 1,5
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	110	220	230



Temel aparatlar
Basic attachments
Базовая комплектация



Kanca
Dough hook
Крюк

Spatula
Spatula
Лопата

Çırpma aparatı
Wire whisk
Венчик



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 (çarpma, spatula, kanca) paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Kullanım bakım ve temizliği çok kolaydır.

Yeni geliştirilmiş tasarım sayesinde her çeşit hamurun yoğrulmasının yansıya 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
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 ordinary 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

On request:

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

Planet Mikser - Tam Otomatik

Planetary Mixer - Full Automatic

Планетарный миксер - полный автоматический

44





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	1000
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1180
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1970
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	4
Makine ağırlığı Weigh of machine Масса оборудования	kg kg кг	550



Karıştırma, çırpma ve yoğurma işlemlerinin tamamını yapabilen Kayalar; Fırınlr, 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 Kayalar 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.

Hamur Açma Makinesi

Dough Sheeter

Тестораскатка



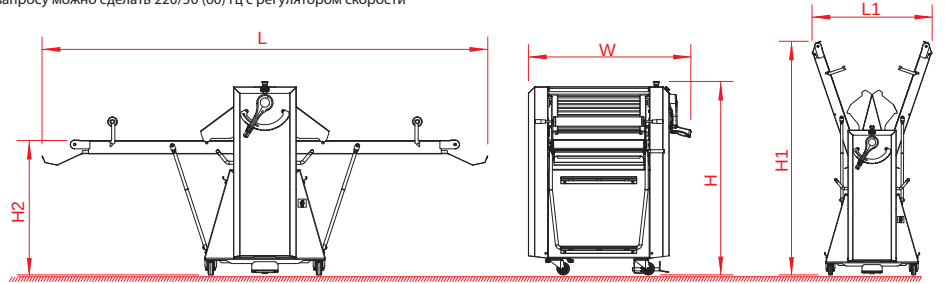
46





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMDS 507	PMDS 610	PMDS 612	PMDS 613	PMDS 614	PMDS 615
Silindir Uzunluđu Roller length Длина валика	mm	500	600	600	600	600	600
Silindir Aralıđı Roller interval Расстояние между валиками	mm	0-40	0-50	0-50	0-50	0-50	0-50
Bant Ölçüleri Belt sizes Размеры ленты	mm	488*700	584*1000	584*1200	584*1300	584*1400	584*1500
Bant Hızı Belt speed Скорость ленты	m/san.	35	35	35	35	35	35
Makine Genişliđi (W) Width (W) Ширина (W)	mm	865	105	105	105	105	105
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm	1500	2485	2885	3085	3285	3485
Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1)	mm	785	880	1010	1075	1140	1205
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm	630	1250	1250	1250	1250	1250
Yükseklik (H1) Height (H1) Высота (H1)	mm	750	1775	1965	2060	2150	2250
Yükseklik (H2) Height (H2) Высота (H2)	mm	-	870	870	870	870	870
Elektrik Gücü Electrical power Электрическая мощность	kW	0,55	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Voltaj* Voltage* Напряжение*	V / Hz V / Hz B / Гц	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50
Ağırlık Weight Масса	kg	115	190	193	196	198	200

* Talep üzerine 220V / 50 (60)Hz, hız kontrollü yapılabilir.
* On request it is possible to make 220V / 50 (60)Hz with speed controller
* По запросу можно сделать 220/50 (60) Гц с регулятором скорости



Makine her çeşit yufka, börek ve baklava açmak için tasarlanmıştır. Kolay hareket edebilen sıyrıcılar, tablası taşınabilir ve kolay şekilde bantı değiştirilebilen konveyör bant düzeneđi vardır. Hamura temas eden tüm parçalar gıda normlarına uyumludur ve sessiz çalışır. Şık ve köşesiz tasarımı toz birikimini engeller ve kolay temizlenir. Milimetrik hamur kalınlıđına 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 aralıđı bulunmaktadır. Dokunmatik ekranlı olan tam otomatik modellerinde 30 basitleştirilmiş program bulunmaktadır.

- Taşıyıcı bantı en ve boyu müşterinin isteđine göre uzatılabilir, kısalabilir.
- Çok ince hamur açma (0,1mm'den 60 mm'ye)
- Full otomatik, dokunmatik monitör (opsiyonel).



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 facilities from little shops to industrial facilities.

- Very thin dough sheeting (from 0,1 to 60 mm)
- Fully automated touch-screen models (optional).



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.

- Размеры конвейерных лент можно заказывать по запросу/по желанию.
- Полностью автоматическая модель (по запросу)
- Машина работает бесшумно.

Set Üstü Hamur Açma Makinesi

Tabletop Dough Sheeter

Настольная тестораскатка



48





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMSM 30	PMSM 40	PMSM 55	PMSM 60	PMSM 60.3
Hamur Çapı Dough diameter Диаметр теста	cm cm см	19 - 29	26 - 39	26 - 54	26 - 59	26 - 59
Hamur Ağırlığı Sheeting range Масса тестовых заготовок	g g г	100-2000	100-2000	100-2000	100-2000	100-2000
Genişlik Width Ширина	mm mm мм	385	480	510	565	615
Uzunluk Length Длина	mm mm мм	410	510	765	810	1170
Yükseklik Height Высота	mm mm мм	540	670	540	540	555
Elektrik Gücü Elektrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,37	0,37	0,55	0,55	0,55
Voltaj* Voltage* Напряжение*	V / Hz V / Hz В / Гц	220 / 50	220 / 50	220 / 50	220 / 50	220 / 50
Makine Ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	32	42	63	68	99

* Talebe uygun olarak 380V yapılabılır
 * On request 380V machine can be produced
 * По требованию можно сделать 380В



- Kolay kullanım, bakım ve temizlik
- Boyutları itibarıyla set üstü olarak çalıştırılabilir
- Hamur çapı ve kalınlığı ayarlanabilir
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma
- Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Üç merdaneli model: PMSM 60.3
- Hız kontrol cihazı (opsiyonle)



- Easy cleaning, usage and maintenance
- Due to small dimensions it is possible to put on a table
- Diameter and thickness of dough can be adjusted
- Machine works noiseless
- Completely made of stainless steel
- Triple roller model: PMSM 60.3
- Speed control device (on request)



- Легко в использовании, очистке и обслуживании
- Возможности поставить на столе из за маленьких размеров
- Возможности регулировать толщины и диаметр теста
- Работает бесшумно
- Полностью изготовлена из нержавеющей стали
- Трехвалковый модель: PMSM 60.3
- Регулятор скорости - по требованию

Otomatik Bantlı Ekmek Dilimleme Makinesi

Automatic Bread Slicer with Conveyor Belt

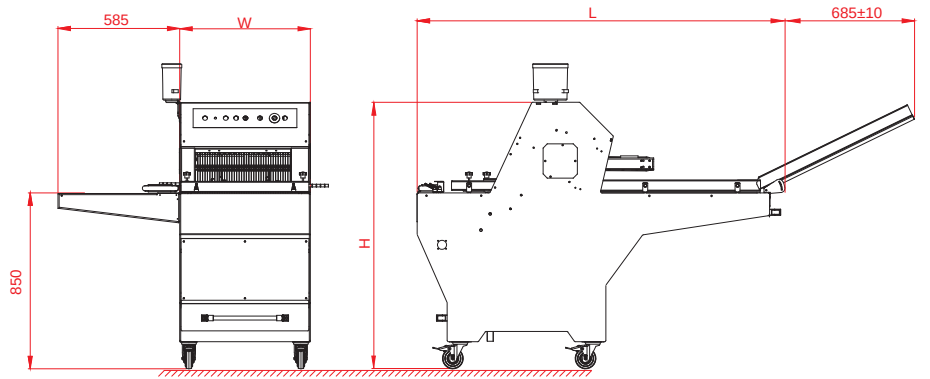
Автоматическая хлеборезка с конвейерной лентой

50





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMBS 1500
Kapasite Capacity Производительность	adet/saat pcs/h шт./ч	1100 - 1500
Dilim kalınlığı Thickness of slice Толщина нарезки	mm mm мм	11 - 16
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	630
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1700
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1300
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	1,21
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	360



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.

On request:

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



Автоматическая хлебoreзка с конвейерной лентой предназначена для быстрого, симметричного и легкого нарезания хлеба. Выполняют автоматическую непрерывную процедуру резки укладываемого на ленту хлеба. Благодаря второй ленте сверху, батоны хлеба не накладываются друг на друга в процессе резки, а 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, автоматически останавливаются. Легко перемещаются за счёт роликовых колес. Работают бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

По требованию:

1. Односторонний раздуватель пакета
2. Двухсторонний раздуватель пакета
3. Система смазки ножей (масло совместимая с пищевыми продуктами)

Ekmek Dilimleme Makinesi

Bread Slicing Machine

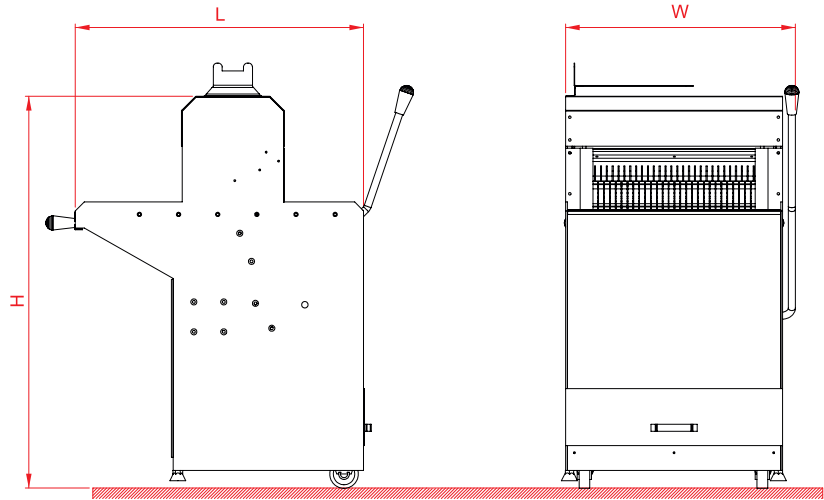
Хлеборезка

52





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMBS 500	PMBS 50M
Kapasite Capacity Производительность	adet/saat pcs/h шт./ч	500	500
Dilim kalınlığı Thickness of slice Толщина нарезки	mm mm мм	11 - 16	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



Ekmekek dilimleme makinesi toplu ekmekek üretimi ve tüketimi yapılan işletmeler için ekmeğın hızlı ve simetrik dilimlenmesini sağlar. Kesme işlemi sonunda otomatik durur. Kullanımı kolaydır. Ayar kolu sayesinde ekmeği ezmeden ve parçalamadan dilimler. Kesim işlemi sırasında ekmeğın temas ettiği yüzeyler, paslanmaz çelikten üretilmiş olup, insan sağlığına uygundur. Az yer kaplamaktadır. Ekmekek yüksekliğine göre ayarlanabilen baskı sacı mevcuttur. 220 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 consumption 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 нарежет 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.

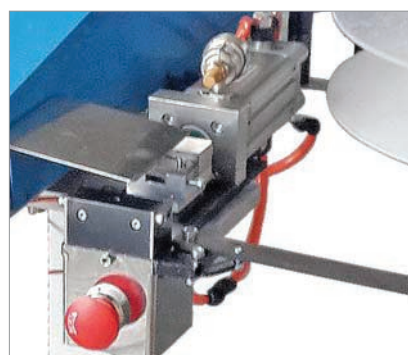
Klips Makinesi

Clipband Machine

Клипсатор

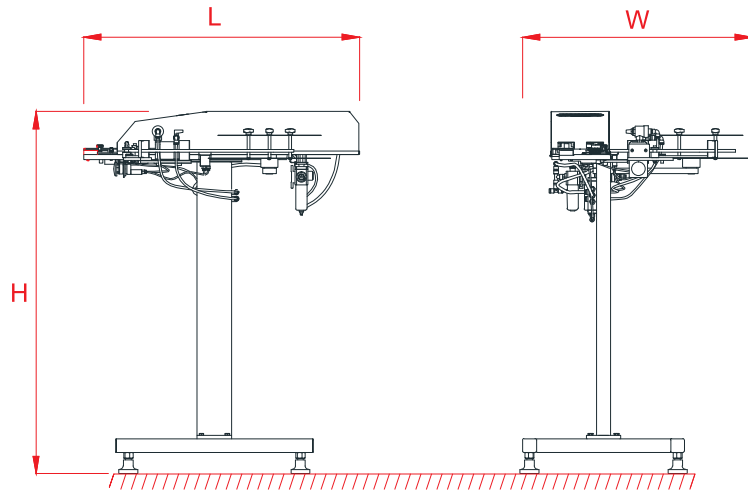


54





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMK 2500
Kapasite Capacity Производительность	adet/saat pcs/h шт./ч	1800 - 2500
Bant kalınlığı 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
Ağırlık Weight Масса	kg kg кг	35



Havali 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 süresini ve üretim maliyetini düşürür.
- Kompresör 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.

Un Eleme Makinesi

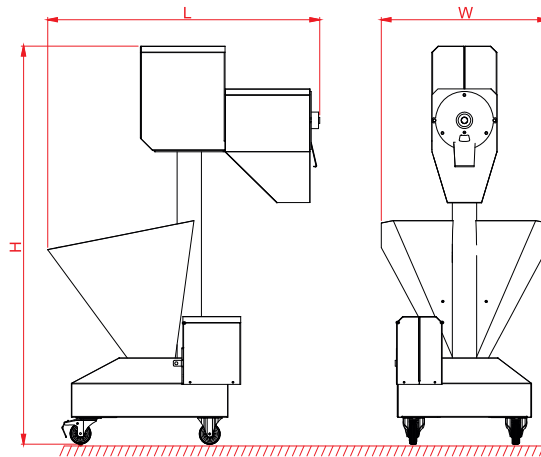
Flour Sifting Machine

Мукопросеиватель





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMFS 2000
Kapasite Capacity Производительность	kg/saat kg/h кг/ч	1600 - 2000
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	650
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1300
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1600
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 sac'tan elek yapılmaktadır) eleme sisteminden geçerek un elenir. Elenen un çıkış haznesinden hamur yoğurma makinesine havalandırılmış 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.



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.

On request :

- Long conveyor auger
- Bag loading system - manuel



Мукопросеивательные машины используются для просеивания муки. Удаляют из нее металлопримеси, рыхлят и насыщают воздухом, повышая вкусовые и внешние качества 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.

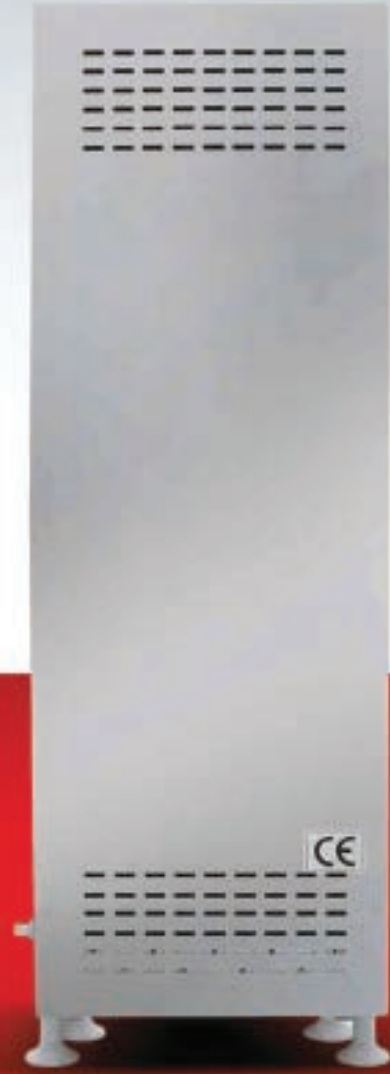
По требованию :

- Длинный шнек
- Мешкоопрокидыватель - ручной

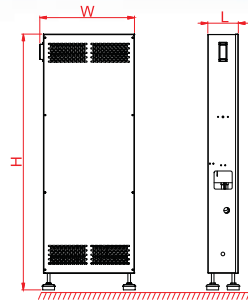
Klima Ünitesi

Climator Unit

Установка микроклимата



Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMCU 10
Kapasite Capacity Производительность	m ³ /saat m ³ /h м ³ /ч	10
Nem aralığı Relative humidity Относительная влажность	%	60 / 90
Isıtma Aralığı Operating temperature Рабочая температура	°C	0 - 40
Su girişi Water inlet Водозабор	inç inch дюйм	1/2
Genişlik Width Ширина	mm mm мм	550
Uzunluk Length Длина	mm mm мм	150
Yükseklik Height Высота	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



58



Kaliteli ekmek üretiminde mayalanma ve ürünün mayalanma odasındaki beklediği süredir. 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 sacdan 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 hygostat 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.



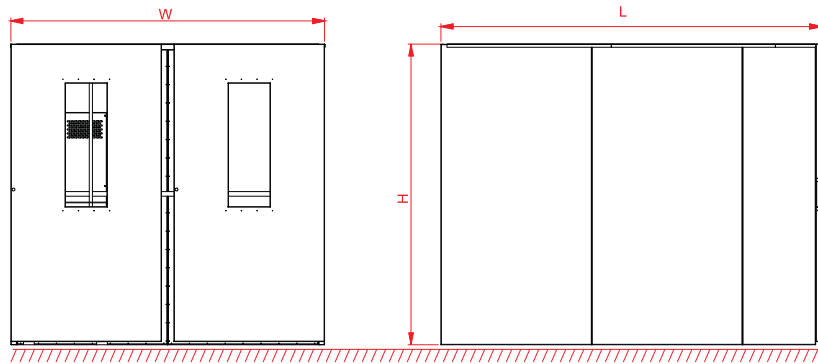
Установка для микроклимата предназначена для создания и автоматического поддержания заданных значений температуры и влажности в камерах окончательной расстойки тестовых заготовок. Установка микроклимата состоит из паро и тепло генератора, стойки и пульта управления. Полностью выполнен из нержавеющей 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.



Mayalandırma Kabini

Fermentation Cabinet

Шкаф расстойный



Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMFP 2	PMFP 4
Araba sayısı (tava arabası) Number of trolley (tray trolley) Количество тележки (тележка стеллажная)	adet pcs шт.	2	4
Boyutları (W x L x H) Dimensions (W x L x H) Габаритные размеры (W x L x H)	PMDF 50 PMDF 100 PMDF 150 PMDF 200	cm cm cm cm	160x135x185 160x135x185 160x135x200 210x153x200
Kapı sayısı Number of doors Количество дверей	adet pcs шт.	2	2



Fermentasyon odaları klima cihazı ile birlikte kullanıldığında içindeki nem ve ısıyı muhafaza eder ve şekil verilen hamurun mayalanarak kabarmasını sağlar. Kapıda bulunan pencerelerle hamur çok rahat takip edilmektedir. İstenilen ebat ve ölçülerde imal edilmektedir. Ekmek üretimi için hazırlanan hamurlar mayalandırma kabinine konularak hamurun gelişmesi sağlanır. Bu işlem, dış ortamdan yalıtılmış içerisi gerekli nem ve ısı şartlarına uygun bir yerde yapılır. Mayalandırma kabinleri paslanmaz çelikten veya paslanmayan ve çürüme özelliği olmayan PVC kaplama malzemelerden imal edilmektedir. Bu sayede uzun ömürlü ve kolay temizlenir. Fermentasyon odası içindeki buhar ve ısı ayarı odanın dış duvarına monte edilmiş kontrol panosu sayesinde ayarlanabilmektedir.



Fermentation cabinet protects the humidity and temperature which exists in the room due to using climator unit and moisturizing equipment. For observing the fermentation, a window added on the cabinet door. This final fermentation cabinet is necessary for the fermentation process of the dough. The dough which is divided for making bread should be kept inside this cabinet and required heat and humidity must be supplied in to fermentation cabinet. It is made of stainless steel or PVC covered material which gives hygienic environment for dough. For observing the fermentation, a window added on the cabinet door. The humid and heat inside the cabinet can be seen and controlled on control box.



Расстойные камеры предназначены для окончательной расстойки тестовых заготовок. Окончательная расстойка – это период интенсивного брожения сформованных тестовых заготовок перед выпечкой. В процессе образования тестовой заготовки нарушается пористая структура теста и почти полностью удаляется диоксид углерода. Расстойные камеры используются для поддержания условий, оптимальных для созревания тестовых заготовок на основе дрожжевого теста. Для улучшения процесса расстойки и обеспечения равномерности, использована система принудительной циркуляции воздуха (вентилятор). Полностью выполнен из нержавеющей стали или ПВХ. По желанию заказчика могут изготавливаться различных размеров с полиуретановой панелью.

Su Dozajlama Ünitesi

Water Dosing Unit

Дозатор воды



60



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. Dosing tolerance is +/- 100 g.

On request :

- Double water inlet and mixer.



Аппарат для дозирования воды предназначен для дозирования и измерения количества и температуры воды. На цифровом мониторе можно следить за количеством воды и ее температурой. Корпус полностью изготовлен из нержавеющей стали. Погрешность при дозировке составляет +/- 100 г.

По требованию :

- С двумя водозаборами и смесителем.

Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMWD 60
Kapasite Working capacity Диапазон дозирования	lt l л	0 - 999,9
Çalışma Sıcaklığı Working temperature Диапазон температуры воды	°C	0 - 50
Çalışma Basıncı Working pressure Диапазон давления воды	bar bar бар	0 - 10
Beslenme Gerilimi Supply voltage Электрическое напряжение	V V В	220
Elektrik Gücü Electrical power Электрическая мощность	W W Вт	20
Debi (maks.) Flow rate (max) Расход жидкости (макс)	lt/dk l/min л/мин	60
Su Giriş Çapı Water inlet Водозабор	inç inch дюйм	3/4
Boyutları Overall dimensions Габаритные размеры	cm cm см	28x30x10
Ağırlık Weight Масса	kg kg кг	4,5



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 °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 °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.
- Держит регулируемую температуру на стабильном уровне.
- Система охлаждения, которая расположена снаружи цистерны не связывается с водой.
- Полностью из нержавеющей стали.
- Охлаждает до 1 °C.
- Высший уровень гигиены в работе оборудования.
- Система охлаждения управляется с помощью микроскопического цифрового термостата.
- Современная конструкция обеспечивает экономию энергии.

Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMS-C300	PMM-D600	PML-X900
Tank Kapasitesi Tank capacity Емкость цистерны	l l л	300	600	900
Soğutma Kapasitesi Cooling capacity Производительность	l / saat l / h л / ч	80	100	160
Besleme Gerilimi Supply voltage Напряжение питания	V / Hz V / Hz В / Гц	220 / 50	220 / 50	380 / 50
Minimum Soğutma Sıcaklığı Minimum cooling temperature Минимальная температура охлаждения	°C	1,5	1,5	1,5
Tank Çapı Diameter of tank Диаметр цистерны	mm mm мм	800	960	1100
Tank Yükseklik Height of tank Высота цистерны	mm mm мм	1770	2030	2050
Kompresör Motor Gücü (hermetik) Compressor motor power (hermetic) Электрическая мощность компрессора (герметический)	kW kW кВт	0,95	0,95	1,5
Su Bağlantıları (giriş-çıkış) Water connection (inlet-outlet) Подключение воды (вход - выход)	inç inch дюйм	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
Ağırlık Weight Масса	kg kg кг	148	192	255

Tava Arabası

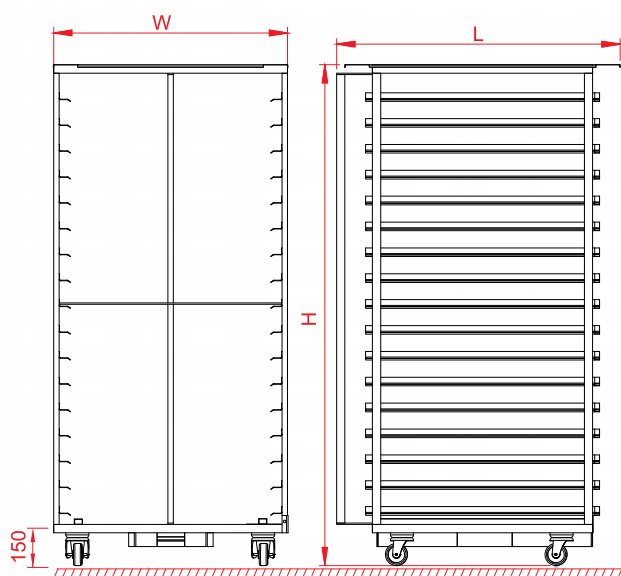
Tray Trolley

Тележка стеллажная



62

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

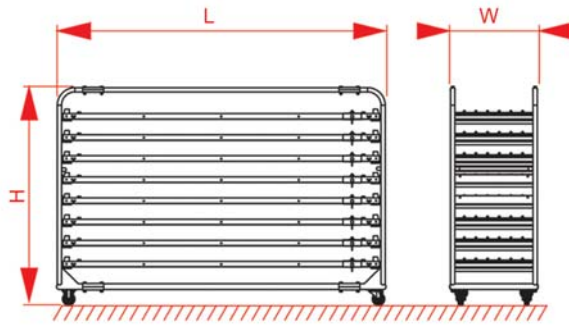




Pasa Arabası

Palette Trolley

Подовая тележка



Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMKF 100T	PMKF 150T	PMKF 180T
Pasa adeti Number of palette Количество поддонов	adet pcs шт.	8	12	12
Pasa ağırlığı Weight of palette Масса поддона	kg kg кг	13	13	14
Pasa ölçüleri Dimensions of palette Размеры поддонов	mm mm мм	600x2500x40	600x2500x40	600x2900x40
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	600	600	600
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	2500	2500	2900
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1430	1900	1900
Araba ağırlığı Weight of trolley Масса тележки	kg kg кг	(104+60):164	(156+60):216	(168+75):243

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



www.kayalarmutfak.com.tr 

KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş.

Factory

Adres : Türkoba Mahallesi Kayalar Caddesi
No: 5 34900 Büyükçekmece - İstanbul / TURKEY

Tel : +90 212 444 59 57

Fax : +90 212 859 00 14

Fab. Export : factory@kayalarmutfak.com.tr

Proje : kayalar@kayalarmutfak.com.tr

Fab. Satış : pazarlama@kayalarmutfak.com.tr