

# CORINOX



B A K E R Y M A C H I N E S

Fırın Grupları / Baking Group Hamur İşleme / Dough Processing Group Yardımcı Ekipmanlar / Assistant Equipments

Bread is our passion

Ekmek bizim tutkumuz...

[www.corinox.com.tr](http://www.corinox.com.tr)

**CORINOX**  
BAKERY MACHINES



# İçindekiler / Contents

## Fırın Grupları / Baking Group 06

Döner Arabalı Fırın	08
Döner Konveksiyonlu Fırın	12
Konveksiyonlu Fırın	14
Elektrikli Taş Tabanlı Katlı Fırın	16
Konveyörlü Pizza Fırını	18

## Hamur İşleme Grupları / Dough Processing Group 20

Hamur Kesme Tartma Makinası	22
Hamur Yuvarlama Makinası	24
Ara Dinlendirme Makinası	26
Şekil Verme Makinası	28
Hamur Yoğurma Makinası	30
Spiral Mixer	32
Planet Mikser	34
Tam Otomatik Planet Mikser	36
Motorlu Kazan Kaldırma	38
Mobil Kazanlı Spiral Mixer	40

CORINOX

## Yardımcı Ekipmanlar / Assistant Equipments 42

Bantlı Ekmek Dilimleme Makinası	44
Manuel Ekmek Dilimleme Makinası	46
Set Üstü Ekmek Dilimleme Makinası	48
Sandviç Dilimleme Makinası	50
Un Eleme Makinası	52
Klima Ünitesi	54
Fermantasyon Kabini	56
Su Soğutma Makinası / Su Dozajlama Makinası	58
Pizza Hamuru Açma Makinası	60
Hamur Açma Makinası	62
Diğer Ürünler	64





**Fırın Grupları** / Baking Group

# DÖNER ARABALI FIRIN

ROTARY OVEN



TEKNİK ÖZELLİKLER	CDF-200	CDF-100	CDF-50
300 GR EKMEK İÇİN	672 Adet / Saat	336 Adet / Saat	200 Adet / Saat
GENİŞLİK	1600 mm	1300 mm	1150 mm
DERİNLİK	2300 mm	2000 mm	1650 mm
YÜKSEKLİK	2400 mm	2200 mm	2000 mm
PIŞİRME SICAKLIĞI	0-400 C	0-400 C	0-400 C
PIŞİRME SÜRESİ	16 -18 Dakika	16 -18 Dakika	16 -18 Dakika
TAVA SAYISI	13 - 16 Adet	10 - 13 Adet	10 - 13 Adet
TAVA BOYUTLARI	74x104 cm- 80x100 cm	60x80 cm	40x60 cm
ELEKTRİK GÜCÜ	4,1 Kw	3 Kw	3 Kw
ISI KAYNAĞI	DİZEL GAZ ELEKTRİK	DİZEL GAZ ELEKTRİK	DİZEL GAZ ELEKTRİK
AĞIRLIK	2400 kg	2400 kg	2200 kg
YAKIT TÜKETİMİ	6-8 lt 7-9 m3 80 Kw	3-5 lt 5-7 m3 50 Kw	2-4 lt 4-6 m3 35 Kw

## DÖNER ARABALI FIRIN

### Genel Özellikler

- Yeni geliştirilen sirkülasyon sistemi
- Üretilen ısının % 100 kullanılması
- Seramik battaniye ile kaliteli izolasyon
- Düşük yakıt tüketimi
- Kaliteli ve homojen pişirme
- Opsiyonel kumanda paneli ( pnc - bilgisayar kontrollü - manuel )
- Kolay montaj
- İç ve dış aydınlatma sistemi
- Korozyon ve ısıya dayanıklı paslanmaz çelik
- Estetik görünüm
- Opsiyonel yakıt kullanımı (gaz - sıvı yakıt - elektrik)





## General Features

- Newly developed circulation system
- 100 % usage of the produced heat
- High quality insulation with ceramic fiber blanket
- Low fuel consumption
- High quality and homogeneous baking
- Optional control panel ( pnc - computer controlled - manually )
- Easy installation
- Internal and external lighting system
- Corrosion and heat resisting stainless steel
- Modern design
- Optional fuel usage ( gas - liquid fuels - electricity )

TECHNICAL SPECIFICATIONS	CDF-200			CDF-100			CDF-50		
CAPACITY (300 GR/BREAD)	672 pieces			336 pieces			200 pieces		
PAN QUANTITY	13 - 16 pieces			10 - 13 pieces			10 - 13 pieces		
PAN SIZE	80 x 100 cm / 75 x 104 cm			60 x 80 cm			40 x 60 cm		
THE DISTANCE BETWEEN TWO PANS	9 cm			9 cm			9 cm		
BAKING TIME	16 - 18 min			16 - 18 min			16 - 18 min		
BAKING TEMPERATURE	0 - 400 C			0 - 400 C			0 - 400 C		
DIMENSIONS (WxDxH)	160 cm x 230 cm x 240 cm			130 cm x 200 cm x 220 cm			115 cm x 165 cm x 200 cm		
ELECTRICAL POWER	4,1 kw			3 kw			3 kw		
HEAT SOURCE	DIESEL	GAS	ELECTRIC	DİZEL	GAS	ELEKTRİK	DIESEL	GAS	ELECTRIC
WEIGHT	2400 kg	2400 kg	2200 kg	1730 kg	1730 kg	1580 kg	1250 kg	1250 kg	1150 kg
CONSUMPTION	6-8 lt	7-9 m <sup>3</sup>	80 Kw	3-5 lt	5-7 m <sup>3</sup>	50 Kw	2-4 lt	4-6 m <sup>3</sup>	35 kw

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CDF-200			CDF-100			CDF-50		
Производительность	672 шт/час			336 шт/час			200 штук/час		
Колличество Противней	13-16 шт			10-13 шт			10-13 шт		
Размеры Противней	80 x 100 cm / 75 x 104 cm			60 x 80 cm			40 x 60 cm		
Высота Между Направляющими	9 см			9 см			9 см		
Время Приготовления	16-18 мин			16-18 мин			16-18 мин		
Температура Приготовления	0-400 °C			0-400 °C			0-400 °C		
Размеры	160 см x 230 см x 240 см			130 см x 200 см x 220 см			115 см x 165 см x 200 см		
Электричество	4,1 кВт			3 кВт			3 кВт		
Источник Энергии	Дизель	Газ	Электр-ичество	Дизель	Газ	Электр-ичество	Дизель	Газ	Электр-ичество
Вес	2400 кг	2400 кг	2200 кг	1730 кг	1730 кг	1580 кг	1250 кг	1250 кг	1150 кг
Потребление Горючего	6-8 лт	7-9 м <sup>3</sup>	80 кВт	3-5 лт	5-7 м <sup>3</sup>	50 кВт	2-4 лт	4-6 м <sup>3</sup>	35 кВт

## РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ

### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Новая система циркуляции
- 100% использование жара
- Качественная изоляция керамическим волокном
- Уменьшенный расход топлива
- Качественное и равномерное приготовление
- Панель управления (PNC монитор)
- Легкий монтаж
- Система внутреннего и наружного освещения
- Устойчивая к коррозии и температуре нержавеющая сталь
- Современный вид
- Использование горючего (газ-дизель-электричество)







المواصفات الفنية	CDF-200	CDF-100	CDF-50						
الاستطاعة الإنتاجية لإنتاج خبز بحجم ٣٠٠ جرام	672 قطعة في الساعة	336 قطعة في الساعة	200 قطعة في الساعة						
عدد الصواني	16-13 قطعة	13-0 قطعة	1-10 قطعة						
أبعاد الصينية الواحدة	100*80 سم	80*60 سم	40*60 سم						
المدة الزمنية بين كل وجبة (مدة الخبز)	18-16 دقيقة	18-16 دقيقة	18-16 دقيقة						
المسافة بين الصواني	9 سم	9 سم	9 سم						
درجه حراره الفرن اثناء الخبز	0-400 c	0-400 c	0-400 c						
المقياس الطول والعرض والعمق بالنسبه للفرن	160 سم*230 سم*240 سم	130 سم*200 سم*220 سم	200 سم*165 سم*115 سم						
مقدار الطاقه الكهربائيه المستخدمه	4,1 kw	3 kw	3 kw						
مصدر الطاقة	ديزل	غاز	كهرباء	ديزل	غاز	كهرباء	ديزل	غاز	كهرباء
الاستهلاك	2400 كيلوجرام	2250 كيلوجرام	2200 كيلوجرام	1730 كيلوجرام	1730 كيلوجرام	1580 كيلوجرام	1250 كيلوجرام	1250 كيلوجرام	1150 كيلوجرام
الوزن	6-8 (لتر)	9-7 (M3)	80 (KW)	5-3 (لتر)	7-5 (M3)	50 (KW)	4-2 (لتر)	6-4 m3	35 kw

## فرن الروتاري الدوار السمات العامة

نظام دوار مطور وجديد  
إستفادة قصوى من الحرارة المولدة في غرفة الإحتراق  
عازل حراري عالي الجودة ، استهلاك أقل للطاقة  
لوحة تحكم متعددة الأغراض ( تحكم مبرمج - تحكم يدوي)  
نظام انذار وأمان متكامل  
سهل التركيب والتشغيل  
نظام اضاءة داخلية وخارجية  
تصميم عصري  
مصنع من فولاذ مقاوم للصدأ والحرارة  
خيارات في استخدام الطاقه الغاز الطبيعي او وقود الديزل او الطاقه الكهربائيه

# Döner Konveksiyonlu Fırın

Rotary Convection Oven



TEKNİK ÖZELLİKLER	CDKF/10
ÜRETİM KAPASİTESİ / SAAT	40 kg
TAVA SAYISI (Pişirme)	Opsiyonel Tava Sayısı
TAVA SAYISI (Mayalama)	Opsiyonel Fermantasyon Kabini
TAVA BOYUTLARI	40x60 cm
GENİŞLİK x DERİNLİK	100 cm x 121,5 cm
YÜKSEKLİK (Pişirme)	98,6 cm
YÜKSEKLİK (Mayalama) Sadece fermantasyon ünitesi	72,5 cm
TOPLAM YÜKSEKLİK (Tekerler Dahil)	223 cm
PIŞİRME RAF ARALIĞI	8 cm
MAYALAMA RAF ARALIĞI	6,25 cm
REZİSTANS	9 Adet
ELEKTRİK GÜCÜ	18 kw
AĞIRLIK	750 kg

## DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN

### Genel Özellikler

- Yeni geliştirilen çift fanlı sirkülasyon sistemi
- Üretilen ısının % 100 kullanılması
- Seramik battaniye ile kaliteli izolasyon
- Isı kaybını önleme
- Düşük yakıt tüketimi
- Döner mekanizma sayesinde kaliteli ve homojen pişirme
- Pnc kumanda kullanımı (mayalama ve fırını aynı kumanda ile takip edebilme)
- Kolay montaj
- İç ve dış aydınlatma sistemi
- Korozyon ve ısıya dayanıklı paslanmaz çelik
- Estetik görünüm
- Tekerlekler ile istenilen yere taşınabilme
- Özel tasarım rezistans



TECHNICAL SPECIFICATIONS	CDKF/10
PRODUCTION CAPACITY PER HOUR	40 kg
BAKING PANS	Optional Tray Capacity
YEAST PANS	Optional Fermentation Cabinet
PAN SIZE	40x60 cm
WIDTH x DEPTH	100 cm x 121,5 cm
HEIGHT (baking)	98,6 cm
HEIGHT (with fermentation unit)	72,5 cm
TOTAL HEIGHT	223 cm
THE DISTANCES BETWEEN TWO PANS (baking)	8 cm
THE DISTANCES BETWEEN TWO PANS (fermentation)	6,25 cm
RESISTANCE	9 pieces
ELECTRICAL POWER	18 kw
WEIGHT	750 kg

## ROTARY CONVECTION OVEN

### General Features

- Newly developed double fan circulation system
- 100 % Usage of the produced heat
- High quality insulation with seramic fiber blanket prevent losing heat
- Low fuel consumption
- High quality and homogeneous baking with rotary Pnc control panel (remote control for both oven and fermentation cabinet)
- Easy installation
- Internal and external lighting system
- Corrosion and heat resisting stainless steel
- Modern design
- Easy movement with Wheel
- Special design resistor

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CDKF / 10
Производительность	40 кг/ час
Количество Противней (Печь)	Опционное Количество Противней
Количество Противней (Брожение)	Опционно Шкаф Брожения
Размеры Противней	40 x 60 см
Ширина x Глубина	100 cm x121,5 cm
Высота (Печь)	98,6 см
Высота (Брожение)	72,5 см
Общая Высота (С учетом колес)	223 см
Расстояние Между Противнями (Печь)	8 см
Расстояние Между Противнями (Брожение)	6,25 см
Тэны	9 шт
Электричество	18 кВт
Вес	750 кг

## РОТАЦИОННО-КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Новая система циркуляции
- 100% использование жара
- Качественная изоляция керамическим волокном
- Предотвращение потери жара
- Уменьшенный расход топлива
- Посредством ротационного механизма качественное и равномерное приготовление
- PNC панель управление
- Легкий монтаж
- Система внутреннего и наружного освещения
- Устойчивая к коррозии и температуре нержавеющей сталь
- Современный вид
- Оборудован колесами
- Особенный дизайн

المواصفات الفنية	CDKF/10
كمية الإنتاج في الساعة	40 كجم
عدد صواني الخبز	صينية ( حسب الطلب )
عدد صواني التخمير	غرفة تخمير حسب الطلب
أبعاد الصينية الواحدة	سم 100*121,5
المسافة بين الصواني	8 سم
المسافة بين الصواني في غرفة التخمير	سم 6,25
طول قسم الخبز	سم 98,6
طول قسم التخمير	سم 164
الطول الكامل مع العجلات	سم 223
عدد السخات الكهربائية	PCS 9
مصدر الطاقة	كهرباء
الإستطاعة الكهربائية	18 kw
مصدر الطاقة الكهربائية	220-380----50HZ
الوزن	KG 750

## فرن الروتاري الدوار (حرارة بالحمل)

### السمات العامة

- يستخدم في المحلات الكبيرة ( الفنادق والمطاعم و محلات الحلويات)
- نظام دوار مزود بمروحتين مطور وجديد
- إستفادة قصوى من الحرارة المولدة في غرفة الإحتراق
- عازل حراري جودة عالية من السيراميك والفيبر
- محمي لعدم فقدان الحرارة والاحتفاظ بها
- استهلاك أقل للطاقة
- يخبز بجوده عاليه ومتجانسة
- وحده تخمير (مريح)
- لوحة تحكم ذات خيارات متعددة
- نظام إنذار وأمان متكامل
- سهل التركيب والتشغيل
- نظام إضاءة داخلية وخارجية
- سهولة الحركة لوجود العجلات
- مصنع من الحديد المقاوم للصدأ عالي الجودة (استانلس ستيل)

# Konveksiyonlu Fırın

Convection Oven



TEKNİK ÖZELLİKLER	CKF/50	CKF/100
ÜRETİM KAPASİTESİ / SAAT	20 kg	40 kg
TAVA SAYISI (Pişirme)	Opsiyonel Tava Sayısı	Opsiyonel Tava Sayısı
TAVA SAYISI (Mayalama)	Opsiyonel Fermantasyon Kabini	Opsiyonel Fermantasyon Kabini
TAVA BOYUTLARI	40x60 cm	40x60 cm
GENİŞLİK x DERİNLİK	85 X 136,5	85 x 165,5
YÜKSEKLİK (Mayalama Odası Hariç)	92 cm	127 cm
YÜKSEKLİK (Mayalama Odası Dahil)	164 cm	213 cm
ISI KAYNAĞI	Elektrik	Elektrik
ELEKTRİK GÜCÜ	8,2 Kw	15,6 Kw
ELEKTRİK BAĞLANTISI	220/380 V , 50hz	220/380 V , 50hz
AĞIRLIK	530 kg	600 kg

## KONVEKSİYONLU FIRIN

### Genel Özellikler

- Geniş kullanım yelpazesi ( pastaneler - restoranlar - oteller )
- Yeni geliştirilen çift fanlı sirkülasyon sistemi
- Üretilen ısının % 100 kullanılması
- Seramik battaniye ile kaliteli izolasyon
- Isı kaybını önleme
- Düşük yakıt tüketimi
- Kaliteli ve homojen pişirme
- Ergonomik mayalama ünitesi
- Opsiyonel kumanda paneli
- Kolay montaj
- İç ve dış aydınlatma sistemi
- Tekerlekler ile istenilen yere taşınabilme
- Tamamen paslanmaz çelikten üretim



TECHNICAL SPECIFICATIONS	CKF/50	CKF/100	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CKF/50	CKF/100	المواصفات الفنية	CKF/50	CKF/100
PRODUCTION CAPACITY PER HOUR	20 kg	40 kg	Производительность	20 кг	40 кг	كميه الانتاج فى الساعة	20 كجم	40 كجم
BAKING PANS	Optional Tray Capacity	Optional Tray Capacity	Количество Противней (Печь)	Опциональное Количество Противней	Опциональное Количество Противней	عدد صوانى الخبز	صينية حسب الطلب	صينية حسب الطلب
YEAST PANS	Optional Fermentation Cabinet	Optional Fermentation Cabinet	Количество Противней ( Брожение)	Опционально Шкаф Брожения	Опционально Шкаф Брожения	عدد صوانى التخمر	غرفة تخمير حسب الطلب	غرفة تخمير حسب الطلب
PAN SIZES	40x60 cm	40x60 cm	Размеры Противней	40 x 60 см	40 x 60 см	أبعاد الصينية الواحدة	60*40 سم	60*40 سم
WIDTH X DEPTH	85 X 136,5	85 x 165,5	Ширина x Глубина	85 x 136,5 см	85 x 165,5 см	الأبعاد (الطول * العرض)	136,5*85 سم	136,5*85 سم
HEIGHT ( WITH/O FERMANT. UNIT)	92 cm	127 cm	Высота (Блок Брожения Исключен)	92 см	127 см	الطول من دون غرفه التخمر	92 سم	127 سم
HEIGHT ( WITH FERMANT. UNIT)	164 cm	213 cm	Высота (Блок Брожения Включен)	164 см	213 см	الطول زايد غرفه التخمر	164 سم	213 سم
HEAT SOURCE	Electricity	Electricity	Источник Энергии	Электр ичество	Электр ичество	مصدر الطاقة	كهرباء	كهرباء
ELECTRICAL POWER	8,2 Kw	15,6 Kw	Электричество	8,2 кВт	15,6 кВт	الاستطاعة الكهربائية	8,2 KW	15,6 KW
ELECTRICAL CONNECTION	220/380 V , 50hz	220/380 V , 50hz	Электрическое Подключение	220/380 В , 50hz	220/380 В , 50hz	مصدر الطاقة الكهربائية	220- 380 - 50HZ	220- 380 - 50 HZ
WEIGHT	530 kg	600 kg	Вес	530 кг	600 кг	الوزن	530كجم	600كجم

## CONVECTION OVEN

### General Features

- Wide range usage (patisseries, restaurants,hotels)
- Newly developed double fan circulation system
- 100 % usage of the produced heat
- High quality insulation with seramic fiber blanket
- Prevention of heat loss
- Low fuel consumption
- High quality and homogeneous baking
- Ergonomic fermentation unit
- Optional control panel
- Easy installation
- Internal and external lighting system
- Easy movement with wheels
- Stainless steel production

## КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Широкий спектр использования ( Рестораны / Отели / Кондитерские )
- Новая система циркуляции
- 100% использование жара
- Качественная изоляция керамическим волокном
- Предотвращение потери жара
- Уменьшенный расход топлива
- Качественное и равномерное приготовление
- Эргономический блок ферментации
- Панель управления
- Легкий монтаж
- Система внутреннего и наружного освещения
- Оборудован колесами
- Производство из абсолютной нержавеющей стали

## الفرن الحراري

### السمات العامة

- يستخدم فى المحلات الكبيره ( الفنادق والمطاعم و محلات الحلويات)
- نظام دوار مزود بمروحتين مطور وجديد
- إستفاده قصوى من الحرارة المولدة في غرفة الإحتراق
- عازل حراري جوده عالية من السيراميك والفير
- محمى لعدم فقدان الحرارة والاحتفاظ بها
- استهلاك أقل للطاقة
- يخبز بجوده عاليه ومتجانسة
- وحده تخمير (مريح)
- لوحة تحكم ذات خيارات متعددة
- نظام إنذار وأمان متكامل
- سهل التركيب والتشغيل
- نظام اضاءة داخلية وخارجية
- سهولة الحركة لوجود العجلات
- مصنع من الحديد المقاوم للصدأ على الجوده (استانلس ستيل)

# ELEKTRİKLİ TAŞ TABANLI KATLI FIRIN

ELECTRICAL STONE BASED MULTIDECK OVEN



TEKNİK ÖZELLİKLER	CTF / 1200	CTF / 800
İÇ ÖLÇÜLERİ	124 x 84 x 18 cm	84 x 84 x 18 cm
DIŞ ÖLÇÜLERİ	166 x 102 x 40 cm	126 x 102 x 40 cm
TAVA ÖLÇÜSÜ	60 x 40 cm	80 x 40 cm
TAVA SAYISI( tek kat)	4 adet	2 adet
ELEKTRİK GÜCÜ	10,5 Kw	7,5 Kw
AĞIRLIK	190 kg	160 kg

	CTF / 1200 MK	CTF / 800 MK
İÇ ÖLÇÜLERİ	126 x 85 x 45 cm	42 x 85 x 70 cm
DIŞ ÖLÇÜLERİ	162 x 90 x 70 cm	126 x 90 x 80 cm
ELEKTRİK GÜCÜ	3 Kw	3 Kw
AĞIRLIK	105 kg	90 kg

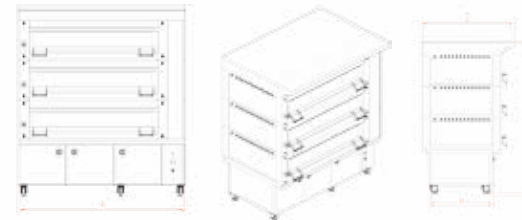
  

	CTF / 1200 D	CTF / 800 D
ÖLÇÜLER	166 x 122 x 15 cm	126 x 122 x 15 cm
ELEKTRİK GÜCÜ	0,37 Kw	0,37 Kw
AĞIRLIK	40 kg	30 kg

ELEKTRİKLİ TAŞ TABANLI KATLI FIRIN

## Genel Özellikler

- Bağımsız çalışabilen katlar
- Her kat için opsiyonel bağımsız çalışan buhar sistemi
- Kaliteli ve homojen pişirme
- Sıcaklık ve nem ayarı yapabilen entegre mayalama kabini
- Tekerlekler ile istenilen yere taşınabilme





TECHNICAL SPECIFICATIONS	CTF / 1200	CTF / 800
INNER DIMENSIONS	124 x 84 x 18 cm	84 x 84 x 18 cm
OUTER DIMENSIONS	166 x 102 x 40 cm	126 x 102 x 40 cm
TRAY DIMENSIONS	60 x 40 cm	80 x 40 cm
TRAY QUANTITY(per deck)	4 pieces	2 pieces
ELECTRICAL POWER	10,5 Kw	7,5 Kw
WEIGHT	190 kg	160 kg

	CTF / 1200 MK	CTF/ 800 MK
INNER DIMENSIONS	126 x 85 x 45 cm	42 x 85 x 70 cm
OUTER DIMENSIONS	162 x 90 x 70 cm	126 x 90 x 80 cm
ELECTRICAL POWER	3 Kw	3 Kw
WEIGHT	105 kg	90 kg

	CTF/ 1200 D	CTF/ 800 D
DIMENSIONS	166 x 122 x 15 cm	126 x 122 x 15 cm
ELECTRICAL POWER	0,37 Kw	0,37 Kw
WEIGHT	40 kg	30 kg

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CTF / 1200	CTF / 800
Внутренние Размеры	124 x 84 x 18 см	84 x 84 x 18 см
Внешние Размеры	166 x 102 x 40 см	126 x 102 x 40 см
Размеры Противня	60 x 40 см	80 x 40 см
Количество Противней	4 шт	2 шт
Электричество	10,5 кВт	7,5 кВт
Вес	190 кг	160 кг

Характеристики Камеры Брожения	CTF / 1200 МК	CTF/ 800 МК
Внутренние Размеры	126 x 85 x 45 см	42 x 85 x 70 см
Внешние Размеры	162 x 90 x 70 см	126 x 90 x 80 см
Электричество	3 кВт	3 кВт
Вес	105 кг	90 кг

Характеристики Вытяжки	CTF/ 1200 D	CTF/ 800 D
Размеры	166 x 122 x 15 см	126 x 122 x 15 см
Электричество	0,37 кВт	0,37 кВт
Вес	40 кг	30 кг

المواصفات الفنية	CTF/1200	CTF/800
الأبعاد الداخلية	124x84x18 سم	84x84x18 سم
الأبعاد الخارجية	166x102x40 سم	126x102x40 سم
أبعاد الصينية الواحدة	60x40 سم	80x40 سم
عدد الصواني	4	2
الطاقة الكهربائية	10,5 kw	7,5 kw
الوزن	190 kg	160 kg

مواصفات غرفة التخمير	CTF/1200 MK	CTF/500 MK
الأبعاد الداخلية	126x85x45 سم	42x85x70 سم
الأبعاد الخارجية	162x90x70 سم	126x90x80 سم
الطاقة الكهربائية	3 kw	3 kw
الوزن	10,5 kg	90 kg

مواصفات الهيكل الخارجي	CTF/1200 D	CTF/1200 D
الأبعاد	166x122x15 سم	126x122x15 سم
الطاقة الخارجية	0,37 kw	0,37 kw
الوزن	40 kg	30 kg

## ELECTRICAL STONE BASED MULTIDECK OVEN

### General Features

- Self contained decks
- Optional self - contained steam system for each decks
- High quality and homogeneous baking
- Integrated fermentation cabinet with adjustable heat and humidity
- Easy movement with wheels

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ

### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Автономная работа камер
- Независимая температура и пароувлажнение каждой камеры
- Качественное и равномерное приготовление
- Регулировка жара и пароувлажнения в интегрированной камере брожения
- Транспортировка посредством колес

## الفرن الكهربائي الحجري

### السمات العامة

- إمكانية تشغيل كل طابق على حدى
- لكل طابق لوحة تحكم فى نظام البخار والتشغيل
- يُنتج خبز متجانس وعالى الجودة
- غرفة التخمير تحتوى على لوحة تحكم فى درجة الحرارة والبخار
- سهولة الحركة لوجود العجلات

# KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI

CONVEYOR PIZZA OVEN



TEKNİK ÖZELLİKLER	CKP / 70 G	CKP / 70 E
İÇ ÖLÇÜLER	71 x 48 cm	71 x 48 cm
DIŞ ÖLÇÜLER	170 cm x 110 cm x 110 cm	170 cm x 110 cm x 110 cm
ELEKTRİK GÜCÜ	13 kw ( 230 v / 50 hz)	10 kw (380 / 50 hz 3f + n)
ISI KAYNAĞI	Gaz	Elektrik
BANT GENİŞLİĞİ	70 cm	70 cm
AĞIRLIK	135 kg	130 kg

## KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI

### Genel Özellikler

- Pratik kullanım
- Ergonomik tasarım
- Bantlı çalışma sistemi
- Cam kapak ile kolay izleme
- Hızlı pişirme (Lahmacun 3 dk. - pide 4 dk. pizza 5 - 6 dk.)
- Tekerlekler ile istenilen yere taşınabilme



TECHNICAL SPECIFICATIONS	СКР/ 70 G	СКР / 70E
INNER DIMENSIONS	71 cm x 48 cm	71 cm x 48 cm
OUTER DIMENSIONS	170 cm x 110 cm x 110 cm	170 cm x 110 cm x 110 cm
ELECTRICAL POWER	13 kw (230 v / 50 hz)	10 kw(380/ 50hz 3f + n)
HEAT SOURCE	Gas	Electricity
WIDTH OF CONVEYOR BELT	70 cm	70 cm
WEIGHT	135 kg	130 kg

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	СКР / 70 G	СКР / 70 E
Внутренние Размеры	71 x 48 см	71 x 48 см
Внешние Размеры	170x110x110 см	170x110x110 см
Мощность	13 кВт ( 230 В / 50 hz )	10 кВт ( 380 В / 50 hz 3f + n )
Источник Энергии	Газ	Электричество
Ширина Конвейера	70 см	70 см
Вес	135 кг	130 кг

المواصفات الفنية	СКР/50	СКР/100
الأبعاد الداخلية	71x48 سم	71x48 سم
الأبعاد الخارجية	170x110x110 سم	170x110x110 سم
الطاقة الكهربائية	13 kw (130v/50hz)	10 kw(380v /50hz 3f+n)
مصدر الطاقة	غاز	كهرباء
عرض السير الناقل	70 سم	70 سم
الوزن	135 kg	130 kg

## CONVEYOR PIZZA OVEN

### General Features

- Practical use
- Ergonomic design
- Conveyor operating system
- Easy follow-up with glass cover
- Fast baking (lahmacun 3 min, pide 4 min , pizza 5-6 min)
- Easy movement with wheels

## КОНВЕЙЕРНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Практическое использование
- Эргономичный дизайн
- Конвейерная система работы
- Удобный обзор через стекло
- Быстрое приготовление (пицца 5-6 мин)
- Оборудован колесами

## فرن البيتزا

### السمات العامة

- فرن عملي للإستخدام ذو تصميم مريح
- نظام تشغيل متعدد
- يحتوي زجاجة لسهولة المراقبة
- سريع الخبز مدة الخبز بين 5-6 دقيقة
- سهولة الحركة لوجود العجلات





**Hamur İşleme Grupları**  
/ Dough Processing Group

# HAMUR KESME TARTMA MAKİNASI

DOUGH CUT AND WEIGH MACHINE

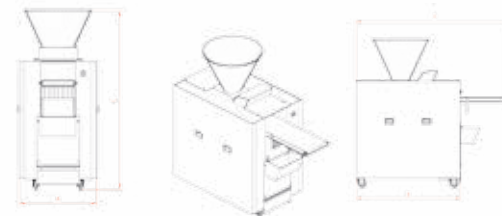


TEKNİK ÖZELLİKLER	CHK / 30	CHK / 50	CHK / 100	CHK / 250
HAMUR KESME ARALIĞI	30 - 120 kg	50 - 250 gr	100 - 600 gr	250 - 1200 gr
HAMUR KESME KAPASİTESİ	3000 - 4000 adet/saat	1500 - 2000 adet/saat	1500 - 2000 adet/saat	1500 - 2000 adet/saat
ÖLÇÜLER	70 x 137 x 160 cm	70 x 137 x 160 cm	70 x 137 x 160 cm	70 x 137 x 160 cm
MOTOR GÜCÜ	1,5 Kw	1,5 Kw	1,5 Kw	1,5 Kw
AĞIRLIK	450 kg	450 kg	450 kg	450 kg

HAMUR KESME VE TARTMA MAKİNESİ

## Genel Özellikler

- Kapalı devre yağlama sistemi
- Yeni geliştirilen kesme tamburu ve emiş pistonu teknolojisi
- Zarar vermeden ve sıkıştırmadan hamur kesimi
- Hamur ile temas eden tüm yüzeylerde paslanmaz çelik kullanımı
- 60 kg hamur kapasitesi
- Gramaj ayarlaması



TECHNICAL SPECIFICATIONS	CHK / 30	CHK / 50	CHK / 100	CHK / 250
DOUGH CUTTING WEIGHT	30 - 120 kg	50 - 250 gr	100 - 600 gr	250 - 1200 gr
DOUGH CUTTING CAPACITY	3000 - 4000 pcs/h	1500 - 2000 pcs/h	1500 - 2000 pcs/h	1500 - 2000 pcs/h
DIMENSIONS ( W x D x H )	70 x 137 x 160 cm	70 x 137 x 160 cm	70 x 137 x 160 cm	70 x 137 x 160 cm
MOTOR POWER	1,5 Kw	1,5 Kw	1,5 Kw	1,5 Kw
WEIGHT	450 kg	450 kg	450 kg	450 kg

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CHK / 30	CHK / 50	CHK / 100	CHK / 250
Вес Тестовых Заготовок	30 гр - 120 гр	50 гр - 250 гр	100 гр - 600 гр	250 гр - 1200 гр
Производительность	3000-4000 ед /час	1500-2000 ед /ч	1500-2000 ед /час	1500-2000 ед /час
Габариты	70 x 137 x 160 см	70 x 137 x 160 см	70 x 137 x 160 см	70 x 137 x 160 см
Мощность Двигателя	1,5 кВт	1,5 кВт	1,5 кВт	1,5 кВт
Вес	450 кг	450 кг	450 кг	450 кг

المواصفات الفنية	CHK / 30	CHK / 50	CHK / 100	CHK / 250
وزن العجين المقطع ( غرام )	30-120	50-250	100-600	250-1200
الاستطاعة الإنتاجية ( قطعة / ساعة )	3000-4000	1500-2000	1500-2000	1500-2000
المساحة (الطول*العرض*الارتفاع) سم	70x137x160	70x137x160	70x137x160	70x137x160
استطاعة المحرك الكهربائية (كيلواط)	1,5	1,5	1,5	1,5
الوزن	450	450	450	450

## DOUGH CUT AND WEIGH MACHINE

### General Features

- Newly developed closed circuit lubrication system
- Newly developed sucking piston and cutting drum technology
- Cutting dough without damage and compress
- All dough touching surfaces made by stainless steel
- 60 kg dough capacity
- Weight adjustment

## ВОЛЮМЕТРИЧЕСКИЙ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ

### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Смазочная система функционирует в автоматическом режиме
- Технология деления теста при помощи вакуумно-поршневой системы
- Деление теста без повреждения и сжимания
- Все поверхности, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали
- Вместимость теста 60 кг
- Регулировка веса

## آلة تقطيع ووزن العجين

### السمات العامة

- نظام جديد ومطور دائرة تزييت مغلقة
- تقطيع ووزن العجين باستخدام تكنولوجيا حديثة ودقيقة
- تقطيع العجين بطريقة جيدة دون الحاق الضرر به
- سعة ٦٠ كيلو جرام من العجين
- جميع الاسطح الملامسة للعجين مصنعة من الستا نلس استيل
- التحكم في الوزن

# HAMUR YUVARLAMA MAKİNASI

## DOUGH ROLLING MACHINE



TEKNİK ÖZELLİKLER	CHY / 30	CHY / 50	CHY / 100	CHY / 200
YUVARLAMA ARALIĞI	30 - 120 gr	50 - 300 gr	100 - 600 gr	200 - 1200 gr
YUVARLAMA KAPASİTESİ	2000 Adet/Saat	3000 Adet/Saat	3000 Adet/Saat	3000 Adet/Saat
ÖLÇÜLER ( G x D x Y )	70 x 70 x 130 cm	90 x 90 x 150 cm	90 x 90 x 150 cm	90 x 90 x 150 cm
MOTOR GÜCÜ	1,1 Kw	1,1 Kw	1,1 Kw	1,1 Kw
AĞIRLIK	80 kg	195 kg	195 kg	195 kg

HAMUR YUVARLAMA MAKİNASI

### Genel Özellikler

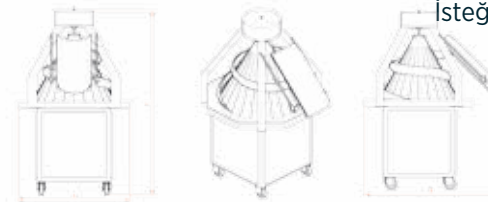
Yeni geliştirilen unlama teknolojisi

Sessiz çalışma özelliği

3 metre spiral kanal boyu

İsteğe bağlı teflon veya paslanmaz çelik spiral kanal

Aşınmaya dayanıklı spiral kanallar





TECHNICAL SPECIFICATIONS	CHY / 30	CHY / 50	CHY / 100	CHY / 200
ROLLING WEIGHT	30 - 120 gr	50 - 300 gr	100 - 600 gr	200 - 1200 gr
ROLLING CAPACITY	2000 pieces / h	3000 pieces / h	3000 pieces / h	3000 pieces / h
DIMENSIONS ( W x D x H )	70 x 70 x 130 cm	90 x 90 x 150 cm	90 x 90 x 150 cm	90 x 90 x 150 cm
MOTOR POWER	1,1 Kw	1,1 Kw	1,1 Kw	1,1 Kw
WEIGHT	80 kg	195 kg	195 kg	195 kg

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CHY / 30	CHY / 50	CHY / 100	CHY / 200
Вес Тестовых Заготовок	30 гр - 120 гр	50 гр - 300 гр	100 гр - 600 гр	200 гр - 1200 гр
Производительность Округления	2000 ед/час	3000 ед/час	3000 ед/час	3000 ед/час
Габариты	70 x 70 x 130 см	90 x 90 x 150 см	90 x 90 x 150 см	90 x 90 x 150 см
Мощность Двигателя	1,1 кВт	1,1 кВт	1,1 кВт	1,1 кВт
Вес	80 кг	195 кг	195 кг	195 кг

المواصفات الفنية	CHY/30	CHY/50	CHY/100	CHY/200
وزن العجين المدحرج ( غرام )	30-120	50-300	100-600	200-1200
الاستطاعة الإنتاجية ( قطعة / ساعة )	2000	3000	3000	3000
المساحة (الطول*العرض*الارتفاع) سم	70x70x130	90x90x150	90x90x150	90x90x150
استطاعة المحرك الكهربائية (كيلواط)	1,1	1,1	1,1	1,1
الوزن	195	195	195	195

## DOUGH ROLLING MACHINE

### General Features

- Newly developed flouring technology
- Silent running
- 3-meter spiral channels
- Optional teflon or stainless steel spiral channel
- Wear resisting spiral channels

## ТЕСТОКРУГЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА

### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Новая технология мукопосыпки
- Бесшумная работа
- 3-х метровый спиралевидный желоб
- Производство из тефлона или нержавеющей стали
- Желоба выдерживающие перегрузку

## آلة دحرجة العجين

### السمات العامة

- تكنولوجيا جديدة ومطورة
- نعومة أثناء التشغيل
- طول القناة او المجرى 3متر
- يستخدم التفلون او الحديد المقاوم للصدأ
- القناة قوية التحمل مصنعة الحديد المقاوم للصدأ عالى الجودة

# ARA DİNLENDİRME MAKİNASI

## INTERMEDIATE PROOFER

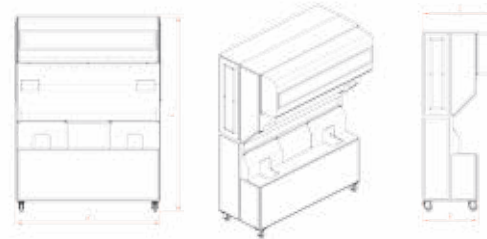


TEKNİK ÖZELLİKLER	CHD / 154	CHD / 238	CHD / 280
TAS ADETİ	154 adet	238 adet	280 adet
DİNLENDİRME SÜRESİ	4 - 5 dk	5 - 7 dk	6 - 9 dk
HAMUR AĞIRLIĞI	50 - 1000 gr	50 - 1000 gr	50 - 1000 gr
ÖLÇÜLER (G x D x Y)	160 x 100 x 216 cm	160 x 140 x 216 cm	160 x 182 x 216 cm
MOTOR GÜCÜ	0,37 Kw	0,37 Kw	0,37 Kw
AĞIRLIK	650 kg	800 kg	1200 kg

ARA DİNLENDİRME MAKİNASI

### Genel Özellikler

- Yeni geliştirilen senkronlama sistemi
- Ayarlanabilir transfer mekanizması ile sağ ve sol çıkış
- Kolay temizlenebilen hijyenik plastik kaplar
- Kolay izleme imkanı sağlayan estetik cam bölme
- Elektriksel hatalara karşı koruma
- Ayarlanabilir dinlenme süresi



TECHNICAL SPECIFICATIONS	CHD / 154	CHD / 238	CHD / 280
CUP QUANTITY	154 pieces	238 pieces	280 pieces
MATURING TIME	4 - 5 dk	5 - 7 dk	6 - 9 dk
DOUGH WEIGHT	50 - 1000 gr	50 - 1000 gr	50 - 1000 gr
DIMENSION ( W x D x H )	160 x 100 x 216 cm	160 x 140 x 216 cm	160 x 182 x 216 cm
MOTOR POWER	0,37 Kw	0,37 Kw	0,37 Kw
WEIGHT	650 kg	800 kg	1200 kg

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CHD / 154	CHD / 238	CHD / 280
Колличество Корзин	154 шт	238 шт	280 шт
Время Расстойки	4-5 мин	5-7 мин	6 - 9 мин
Вес Тестовых Заготовок	50 гр - 1000 гр	50 гр - 1000 гр	50 гр - 1000 гр
Габариты	160 x 100 x 216 см	160 x 140 x 216 см	160 x 182 x 216 см
Мощность Двигателя	0,37 кВт	0,37 кВт	0,37 кВт
Вес	650 кг	800 кг	1200 кг

المواصفات الفنية	CHD/154	CHD/238	CHD/280
عدد العلب او الكؤوس	154	238	280
مدة تثبيت العجين ( دقيقة )	4_5	5_7	6_9
وزن العجين ( غرام )	50 - 1000	50 - 1000	50 - 1000
المساحة ( الطول*العرض*الارتفاع ) سم	160x100x216	160x140x216	160x182x216
استطاعة المحرك الكهربائية (كيلواط)	0,37	0,37	0,37
الوزن ( كغ )	650	800	1200

## INTERMEDIATE PROOFER General Features

- Newly developed synchronising system
- Optional double way out
- Easy effaceable hygenic plastic cups
- Easy follow-up with modern glass section
- Protection for electrical failures
- Adjustable maturing time

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Новая разработанная синхронизационная система
- Легко моющиеся съемные пластиковые чаши корзины
- Удобный обзор через стекло
- Защита при электрических сбоях
- Регулировка времени предварительной расстойки

## آلة تصحيح العجين السمات العامة

- نظام جديد ومطور
- له مخرجين للعجين يمين وشمال
- سهل التنظيف لاحتوائه على اقفال من البلاستيك
- يوجد حماية لمجرى كابلات الكهرباء
- يمكنك ضبط مدة تثبيت العجين

# ŞEKİL VERME MAKİNASI

## LONG MOULDER

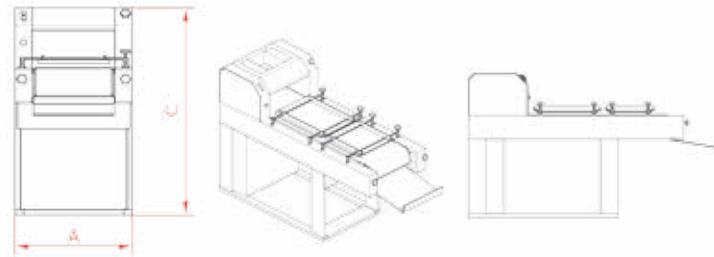


TEKNİK ÖZELLİKLER	CHS/160	CHS/180
BANT GENİŞLİĞİ	42 cm	42 cm
KAPASİTE	2800 ad/saat	2800 ad/saat
UZUNLUK	160 cm	180 cm
ÖLÇÜLER ( GENİŞLİK x YÜKSEKLİK )	68 x 140 cm	68 x 140 cm
MOTOR GÜCÜ	1,1 Kw	1,1 Kw
AĞIRLIK	170 kg	200 kg

### ŞEKİL VERME MAKİNASI

## Genel Özellikler

- Çeşitli hamur ve ekmek işleme özelliği
- Kara fırın - matador - borulu döner arabalı fırınlarda kullanılabilme
- İki adet teflon merdane
- 0 - 25 mm ayarlanabilir merdane mesafesi
- Tek ve çift yastık sistemi
- Sıralı zincir hamur katlama
- Ayarlanabilir baskı tablası



**General Features**

Various shape bread forming for dough and  
Proper usage with stone based multideck, Tube type,  
rotary and traditional oven  
2 teflon rollers  
0 - 25 mm distance adjustable roller  
Single and double pad system  
Dough folding with inline chain  
Adjustable press table

**ТЕСТОФОРМУЮЩАЯ МАШИНА****ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Особенность обработки различных видов теста  
Удобное использование с подовой и ротационной  
печью  
Две разновидности тефлоновых валков  
Регулировка валков в пределах 0-25 мм  
Система одной или двух накладных подушек  
Цепь с комплектующими деталями производится из  
нержавеющей стали  
Регулируемый пресс на столе

**آلة تشكيل العجين****السمات العامة**

يعطى اشكال مختلفه للعجين والخبز  
يستخدم فى جميع انواع الافران  
رولات الدحرجة مصنوعة من التفلون  
يمكنك ضبط مسافه دحرجة العجين بين ٢٥-٠ ملم بين كل عجينه والثانية  
نظام وسادة ثنائية وفرديّة  
نظام متسلسل لطى العجين  
طاولة اعطاء شكل العجين قابله للضبط حسب الطلب

TECHNICAL SPECIFICATIONS	CHS/160	CHS/180
BAND WIDTH	42 cm	42 cm
CAPACITY	2800 pcs/h	2800 pcs/h
LENGHT	160 cm	180 cm
DIMENSIONS (WIDTH-HEIGHT)	68 x 140 cm	68 x 140 cm
MOTOR POWER	1,1 Kw	1,1 Kw
WEIGHT	170 kg	200 kg

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CHS/160	CHS/180
Ширина Конвейера	42 см	42 см
Производительность	2800 ед/час	2800 ед/час
Длина	160 см	180 см
Габариты	68 x 140 см	68 x 140 см
Мощность Двигателя	1,1 кВт	1,1 кВт
Вес	170 кг	200 кг

المواصفات الفنية	CHS/160	CHS/180
عرض الناقل (سم)	42	42
الاستطاعة الإنتاجية (قطعة / ساعة)	2800	2800
الطول (سم)	160	180
المساحة (الطول*العرض*الارتفاع) سم	68x140	68x140
استطاعة المحرك الكهربائية (كيلواط)	1,1	1,1
الوزن ( كغ )	170	200

# HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

## DOUGH KNEADING MACHINE

TEKNİK ÖZELLİKLER	CYM-100	CYM-150	CYM-200	CYM-250	CYM-300
UN KAPASİTESİ	100 kg	150 kg	200 kg	250 kg	350 kg
HAMUR KAPASİTESİ	150 kg	225 kg	300 kg	375 kg	450 kg
KAZAN ÇAPI	90 cm	100 cm	110 cm	120 cm	130 cm
ÖLÇÜLER	160 x 90 x 115 cm	185 x 100 x 115 cm	190 x 110 x 125 cm	205 x 120 x 135 cm	222 x 130 x 148 cm
MOTOR GÜCÜ	2,2 Kw	3 Kw	4 Kw	5,5 Kw	7,5 Kw
AĞIRLIK	350 kg	400 kg	450 kg	550 kg	600 kg
ÇATAL DEVİR HIZI	45 devir/dk	45 devir/dk	45 devir/dk	45 devir/dk	45 devir/dk



HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

### Genel Özellikler

Paslanmaz çelik çatal ve kazan  
Farklı hamurlarda kullanılabilen çatal  
Kolay kullanım , bakım ve temizlik



TECHNICAL SPECIFICATIONS	CYM-100	CYM-150	CYM-200	CYM-250	CYM-300
FLOUR CAPACITY	100 kg	150 kg	200 kg	250 kg	350 kg
DOUGH CAPACITY	150 kg	225 kg	300 kg	375 kg	450 kg
BOWL DIAMETER	90 cm	100 cm	110 cm	120 cm	130 cm
DIMENSIONS ( L x W x H )	160 x 90 x 115 cm	185 x 100 x 115 cm	190 x 110 x 125 cm	205 x 120 x 135 cm	222 x 130 x 148 cm
MOTOR POWER	2,2 Kw	3 Kw	4 Kw	5,5 Kw	7,5 Kw
WEIGHT	350 kg	400 kg	450 kg	550 kg	600 kg
MIXING FORK SPEED (rpm)	45 R/ min	45 R/ min	45 R/ min	45 R/ min	45 R/ min

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	СУМ-100	СУМ-150	СУМ-200	СУМ-250	СУМ-300
Объем Муки	100 кг	150 кг	200 кг	250 кг	350 кг
Объем Теста	150 кг	225 кг	300 кг	375 кг	450 кг
Диаметр Чаши	90 см	100 см	110 см	120 см	130 см
Размеры	160 x 90 x 115 см	185 x 100 x 115 см	190 x 110 x 125 см	205 x 120 x 135 см	222 x 130 x 148 см
Мощность Двигателя	2,2 кВт	3 кВт	4 кВт	5,5 кВт	7,5 кВт
Вес	350 кг	400 кг	450 кг	550 кг	600 кг
Скорость Оборота Вилки	45 об/мин	45 об/мин	45 об/мин	45 об/мин	45 об/мин

المواصفات الفنية	СУМ/100	СУМ/150	СУМ/200	СУМ/250	СУМ/300
كمية الدقيق	100 kg	150 kg	200 kg	250 kg	350 kg
كمية العجين	150 kg	225 kg	300 kg	375 kg	450 kg
قطر الخزان	90 سم	100 سم	110 سم	120 سم	130 سم
الأبعاد(الطول*العرض*الأرتفاع) سم	160x90x115	185x100x115	190x110x125	205x120x135	222x130x148
استطاعة المحرك الكهربائي	2,2 kw	3 kw	4 kw	5,5 kw	7,5 kw
الوزن	350 kg	400 kg	450 kg	550 kg	600 kg
سرعة ذراع العجن	دورة / الدقيقة 45	دورة / الدقيقة 45	دورة / الدقيقة 45	دورة / الدقيقة 45	دورة / الدقيقة 45

## DOUGH KNEADING MACHINE

### General Features

Stainless steel mixing fork and bowl  
Mixing fork can be used with different types of dough  
Usability , maintainability and easy depuration

## ТЕСТОМЕСИТЕЛЬНАЯ МАШИНА

### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вилка и чаша из нержавеющей стали  
Использование вилки в разных тестовых смесях  
Простая чистка и легкое использование

## آلة العجن

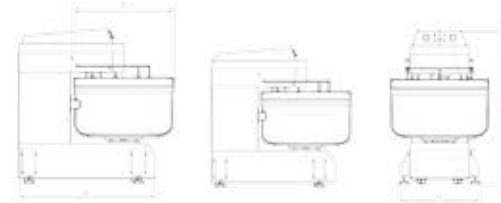
### السمات العامة

الوعاء مع الذراع العجن مصنع من استانلس استيل  
ذراع الخلط والعجن يمكن استخدامه لمختلف انواع الطحين  
سهولة في عمليات التشغيل والصيانة والتنظيف



## SPİRAL MİKSER SPIRAL MIXER

TEKNİK ÖZELLİKLER	CSM-50	CSM-60	CSM-100	CSM-120	CSM-160	CSM-250
UN KAPASİTESİ	25 kg	35 kg	62 kg	75 kg	100 kg	150 kg
HAMUR KAPASİTESİ	45 kg	60 kg	100 kg	120 kg	160 kg	250 kg
KAZAN KAPASİTESİ	70 lt	90 lt	150 lt	200 lt	270 lt	385 lt
KAZAN ÖLÇÜLERİ	50 x 36 cm	60 x 32 cm	70 x 39 cm	80 x 43 cm	90 x 43 cm	100 x 47 cm
MAKİNE BOYUTLARI	53x95x107cm	62x113x120cm	70x125x125cm	83x133x134cm	93x142x144cm	103x157x151cm
MOTOR GÜCÜ	1,5 - 2,5 Kw	2,5 - 3,2 Kw	3,5 - 5,5 Kw	4 - 6 Kw	5,5 - 7,5 Kw	7,5 - 10 Kw
AĞIRLIK	220 kg	300 kg	410 kg	440 kg	650 kg	800 kg



SPİRAL MİKSER

### Genel Özellikler

- Hamur yoğurmada zaman tasarrufu
- Homojen hamur karışımı ve hacimli ekmek
- Manuel ve otomatik çalışabilme özelliği
- İki adet hız ayarı
- Paslanmaz çelik spiral kol, kesme bıçağı ve kazan
- Çift yönlü çalışabilen kazan
- Sessiz çalışma
- Opsiyonel sabitleme aparatı



TECHNICAL SPECIFICATIONS	CSM-50	CSM-60	CSM-100	CSM-120	CSM-160	CSM-250
FLOUR CAPACITY	25 kg	35 kg	62 kg	75 kg	100 kg	150 kg
DOUGH CAPACITY	45 kg	60 kg	100 kg	120 kg	160 kg	250 kg
BOWL DIAMETER	70 lt	90 lt	150 lt	200 lt	270 lt	385 lt
BOWL SIZE	50 x 36 cm	60 x 32 cm	70 x 39 cm	80 x 43 cm	90 x 43 cm	100 x 47 cm
DIMENSIONS	53x95x107cm	62x113x120cm	70x125x125cm	83x133x134cm	93x142x144cm	103x157x151cm
MOTOR POWER	1,5 - 2,5 Kw	2,5 - 3,2 Kw	3,5 - 5,5 Kw	4 - 6 Kw	5,5 - 7,5 Kw	7,5 - 10 Kw
WEIGHT	220 kg	300 kg	410 kg	440 kg	650 kg	800 kg

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CSM-50	CSM-60	CSM-100	CSM-120	CSM-160	CSM-250
Объем Муки	25 кг	35 кг	62 кг	75 кг	100 кг	150 кг
Объем Теста	45 кг	60 кг	100 кг	120 кг	160 кг	250 кг
Вместимость Чаши	70 лт	90 лт	150 лт	200 лт	270 лт	385 лт
Размеры Чаши	50 x 36 см	60 x 32 см	70 x 39 см	80 x 43 см	90 x 43 см	100 x 47 см
Размеры	53x95x107 см	62x113x120 см	70x125x125 см	83x133x134 см	93x142x144 см	103x157x151 см
Мощность Двигателя	1,5 - 2,5 кВт	2,5 - 3,2 кВт	3,5 - 5,5 кВт	4 - 6 кВт	5,5 - 7,5 кВт	7,5 - 10 кВт
Вес Машины	220 кг	300 кг	410 кг	440 кг	650 кг	800 кг

المواصفات الفنية	CSM/50	CSM/60	CSM/100	CSM/120	CSM/160	CSM/250
كمية الدقيق	25 kg	35 kg	62 kg	75 kg	100 kg	150 kg
كمية العجين	45 kg	60 kg	100 kg	120 kg	160 kg	250 kg
حجم الوعاء	70 لتر	90 لتر	150 لتر	200 لتر	270 لتر	385 لتر
أبعاد الوعاء (سم)	50x36	60x32	70x39	80x43	90x43	100x47
أبعاد الوعاء (سم)	53x95x107	62x113x120	70x125x125	83x133x134	93x142x144	103x157x151
استطاعة المحرك الكهربائي ( كيلوواط)	1,5-2,5	2,5-3,2	3,5-5,5	4, - 6	5,5-7,5	7,5-10
الوزن ( كغ)	220	300	410	440	650	800

## SPIRAL MIXER General Features

Time saving in the process of dough kneading  
Homogeneous dough mixture and volumed bread  
Automatic and manuel usage  
Two - stage speed adjustment  
Stainless steel spiral fork, cutting blade and bowl  
Bi - directionally operable bowl  
Silent running  
Optional stabilization tool

## ТЕСТОСМЕС СПИРАЛЬНЫЙ ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Экономия времени при замесе теста  
Равномерный замес теста  
Особенность работы как вручную так и автоматически  
Два вида скорости  
Спиральная вилка, режущий нож и чаша состоят из нержавеющей стали  
Работа чаши в двух направлениях  
Беззвучная работа  
Опционально фиксация аппарата

## الخلاط اللولبي السمات العامة

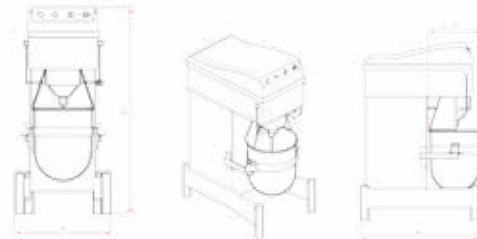
توفير الوقت في عملية خلط العجين  
خلط متجانس ويعطي حجم كبير للخبز  
استخدام الي ويدوي  
يعمل بسرعتين مختلفتين حسب الضبط  
مصنع من الحديد المقاوم للصدأ عالي الجودة  
وعاء الخلط قابل للدوران باتجاهين  
نعومة أثناء التشغيل والعمل  
قابلية للتحريك من مكان لآخر وبسهوله تامة

# PLANET MİKSER

PLANETARY MIXER



TEKNİK ÖZELLİKLER	CPM / 20 - EV	CPM / 40 -3	CPM / 40-EV	CPM / 60-3	CPM / 60 - EV
KAZAN HACMI	20 lt	40 lt	40 lt	60 lt	60 lt
KAFA DÖNÜŞ HIZI	0 - 100 rpm	55 - 110 - 120 rpm	0 - 220 rpm	55- 110 - 120 rpm	0 - 220 rpm
FIRÇA DÖNÜŞ HIZI	0 - 360 rpm	140 - 280 - 560 rpm	100 - 520 rpm	140 - 280 - 560 rpm	100 - 520 rpm
ÖLÇÜLER	55 x 82 x 120 cm	63 x 91 x 137 cm	63 x 91 x 137 cm	63 x 91 x 137 cm	63 x 91 x 137 cm
MOTOR GÜCÜ	1,1 Kw	1 - 1,4 - 1,7 Kw	2,2 Kw	1 - 1,4 - 1,7 Kw	2,2 Kw
AĞIRLIK	110 kg	220 kg	220 kg	230 kg	230 kg



PLANET MİKSER

## Genel Özellikler

- Çırpma ve yoğurmada zaman tasarrufu
- Geniş kullanım yelpazesi
- Zaman ayarlı ve 3 kademeli hız seçeneği
- Basit ve güvenli kullanım
- Serbest hareket eden ve bakım gerektirmeyen karıştırma kafası
- Yüksekliği ayarlanabilir kazan özelliği
- Paslanmaz çelik kazan ve parçalar
- İsteğe bağlı sıyrıcı
- İsteğe bağlı kontrol paneli sistemi
- AB standartlarına uygun elektrik tesisatı

## General Features

- Time saving in mixing and kneading
- Wide range usage
- 3 - Stage speed and timer
- Easy and safe usage
- Mobile and maintenance free mixing unit
- Height adjustable bowl
- Stainless steel bowl and parts
- Optional blade
- Optional control panel system
- Wiring harness conforms to EU standards

## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Экономия времени в процессе замеса и массирования
- Широкий круг использования
- Таймер и 3-х ступенчатая скорость
- Легкое и безопасное использование
- Передвижной и не нуждающийся в обслуживании верхний блок
- Регулируемая высота чаши
- Чаша и детали из нержавеющей стали
- Опционально использование лезвия/полотна
- Опциональная система контрольной панели
- Соответствующая ЕС стандартам электропроводка

## خلاط بلانيت

## السمات العامة

- سريع يختصر الوقت في عمليه الخلط
- يستخدم في مجالات واسعة
- يحتوى على مؤقت يمكنك ضبط الوقت ويعمل بثلاث سرعات مختلفة
- سهل الاستخدام وامن
- يعمل بحركه مستقة
- خزان عالى الضبط
- الخزان وبقيه الاجزاء مصنعة من الاستانلس ستيل عالى الجودة
- يحتوى على شفرات مختلفة
- لوحة تحكم متعدد الاغراض
- توصيلات كهربائية مطابقة للمواصفات الأوربية

TECHNICAL SPECIFICATIONS	CPM / 20 - EV	CPM / 40 -3	CPM / 40-EV	CPM / 60-3	CPM / 60 - EV
BOWL DIAMETER	20 lt	40 lt	40 lt	60 lt	60 lt
ROT. MIXING UNIT SPEED	0 - 100 rpm	55 - 110 - 120 rpm	0 - 220 rpm	55- 110 - 120 rpm	0 - 220 rpm
ROT.WHISK SPEED	0 - 360 rpm	140 - 280 - 560 rpm	100 - 520 rpm	140 - 280 - 560 rpm	100 - 520 rpm
DIMENSIONS	55 x 82 x 120 cm	63 x 91 x 137 cm	63 x 91 x 137 cm	63 x 91 x 137 cm	63 x 91 x 137 cm
MOTOR POWER	1,1 Kw	1 - 1,4 - 1,7 Kw	2,2 Kw	1 - 1,4 - 1,7 Kw	2,2 Kw
WEIGHT	110 kg	220 kg	220 kg	230 kg	230 kg

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CPM / 20 - Дом	CPM / 40 -3	CPM / 40- Дом	CPM / 60-3	CPM / 60 - Дом
Вместимость Чаши	20 лт	40 лт	40 лт	60 лт	60 лт
Скорость Вращения Головки	0 - 100 об/мин	55 - 110 - 120 об/мин	0 - 220 об/мин	55- 110 - 120 об/мин	0 - 220 об/мин
Скорость Вращения Щетки	0 - 360 об/мин	140 - 280 - 560 об/мин	100 - 520 об/мин	140 - 280 - 560 об/мин	100 - 520 об/мин
Размеры	55 x 82 x 120 см	63 x 91 x 137 см	63 x 91 x 137 см	63 x 91 x 137 см	63 x 91 x 137 см
Мощность Двигателя	1,1 кВт	1 - 1,4 - 1,7 кВт	2,2 кВт	1 - 1,4 - 1,7 кВт	2,2 кВт
Вес	110 кг	220 кг	220 кг	230 кг	230 кг

المواصفات الفنية	CPM/20-EV	CPM/40-3	CPM/40-EV	CPM/60-3	CPM/60-EV
سعة الخزان (لتر)	20	40	40	60	60
سرعة دوران الرأس (دورة / دقيقة)	0-100	55-110-120	0-220	55-110	0-220
سرعة دوران الفرشاة (دورة/دقيقة)	0-360	140-280-560	100-520	140-280-560	100-520
الأبعاد(الطول*العرض*الأرتفاع) سم	55x82x120	63x91x137	63x91x137	63x91x137	63x91x137
استطاعة المحرك الكهربائية (كيلواط)	1,1	1-1,4-1,7	2,2	1-1,4-1,7	2,2
الوزن (كغ)	110	220	220	230	230

**TAM OTOMATİK PLANET MİKSER**  
FULL AUTOMATIC PLANETARY MIXER



TEKNİK ÖZELLİKLER	CPF - 120
KAZAN HACMİ	120 lt
KAFA DÖNÜŞ HIZI	0 - 200 rpm
FIRÇA DÖNÜŞ HIZI	100 - 520 rpm
ÖLÇÜLER	118 x 100 x 205 cm
MOTOR GÜCÜ	4 Kw
AĞIRLIK	550 kg

TAM OTOMATİK PLANET MİKSER

### Genel Özellikler

- Güçlü elektrik motoru
- Serbest hareket eden ve bakım gerektirmeyen karıştırma kafası
- Yüksekliği ayarlanabilir kazan özelliği
- Paslanmaz çelik kazan ve parçalar
- Tekerlekli kazan
- AB standartlarına uygun elektrik tesisatı

TECHNICAL SPECIFICATIONS	CPF - 120
BOWL DIAMETER	120 lt
ROT. MIXING UNIT SPEED	0 - 200 rpm
ROT.WHISK SPEED	100 - 520 rpm
DIMENSIONS	118 x 100 x 205 cm
MOTOR POWER	4 Kw
WEIGHT	550 kg

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CPF - 120
Вместимость Чаши	120 лт
Скорость Вращения Головки	0 - 200 об/мин
Скорость Вращения Щетки	100 - 520 об/мин
Размеры	118 x 100 x 205 см
Мощность Двигателя	4 кВт
Вес	550 кг

المواصفات الفنية	CPF - 120
سعة الخزان (لتر)	120
سرعة دوران الرأس (دورة / دقيقة)	0-200
سرعة دوران الفرشاة (دورة/دقيقة)	100-520
الأبعاد(الطول*العرض*الأرتفاع) سم	118x100x205
استطاعة المحرك الكهربائية (كيلواط)	4
الوزن (كغ)	550

## FULL AUTOMATIC PLANETARY MIXER

### General Features

- Time saving in mixing and kneading
- Strong electrical motor
- Mobile and maintenance free mixing unit
- Height adjustable bowl
- Stainless steel bowl and parts
- Mobile bowl
- Wiring harness conforms to EU standards

## АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Передовой электрический двигатель
- Передвижной и не нуждающийся в обслуживании верхний блок
- Регулируемая высота чаши
- Чаша и детали из нержавеющей стали
- Чаша с колесиками
- Соответствующая ЕС стандартам электропроводка

### خلاط بلانيت الآلي

### السمات العامة

- محرك كهربائي قوي
- وحدة الخلط حرة الحركة سهلة التنظيف
- دقة عالية في ضبط وعاء الخلط
- وعاء الخلط مزود بعجل
- مصنوع من الاستانلس استيل عالي الجودة
- توصيلات كهربائية مطابقة للمواصفات الأوروبية

**MOTORLU KAZAN KALDIRMA SİSTEMİ**  
MOTORIZED BOWL LIFTER



TEKNİK ÖZELLİKLER	CSA/100	CPA/100
KAZAN KAPASİTESİ	160-250 kg	100-120 lt
MOTOR GÜCÜ	2,5 Kw	1,1 + 0,37 Kw
YÜKSEKLİK	235 cm	255 cm
DERİNLİK	220 cm	130 cm
GENİŞLİK	160 cm	97 cm
AĞIRLIK	750 kg	290 kg
BOŞALTMA YÜKSEKLİĞİ	1600-1900 mm	2200 mm (maksimum)

TECHNICAL SPECIFICATIONS	CSA/100	CPA/100
BOWL CAPACITY	160-250 kg	100-120 lt
MOTOR POWER	2,5 Kw	1,1 + 0,37 Kw
HEIGHT	235 cm	255 cm
DEPTH	220 cm	130 cm
WIDTH	160 cm	97 cm
WEIGHT	750 kg	290 kg
HEIGHT OF THE DISCHARING	1600-1900 mm	2200 mm (max)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CSA/100	CPA/100
Вместимость Чаши	160-250 кг	100-120 лт
Мощность Двигателя	2,5 кВт	1,1 + 0,37 кВт
Высота	235 см	255 см
Глубина	220 см	130 см
Ширина	160 см	97 см
Вес	750 кг	290 кг
Высота Разгрузки	1600-1900 мм	2200 мм (max)

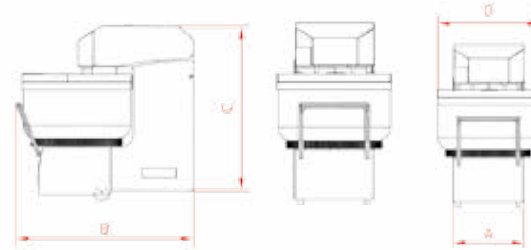
المواصفات الفنية	CSA/100	CPA/100
سعة الوعاء	250-16 كغ	100-120 (لتر)
استطاعة المحرك الكهربائي ( كيلواط )	2,5	1,1+0,37
الطول (سم)	2350	2550
العمق ( سم )	2200	1300
العرض ( سم )	1600	970
الوزن ( كغ )	750	290
ارتفاع التفريغ ( سم )	1600-1900	2200

# MOBİL KAZANLI SİRİRAL MİKSER

AUTOMATIC MOBILE BOWL SPIRAL MIXER



TEKNİK ÖZELLİKLER	CSF / 160	CSF / 250
UN KAPASİTESİ	100 kg	150 kg
HAMUR KAPASİTESİ	160 kg	250 kg
KAZAN ÖLÇÜLERİ	90 cm x 46 cm	100 cm x 52 cm
MAKİNE ÖLÇÜLERİ ( EN x BOY x YÜKSEKLİK)	94 x 150 x 160 cm	104 x 160 x 160 cm
MOTOR GÜCÜ	16 Kw	16 Kw
AĞIRLIK	1150 kg	1250 kg



MOBİL KAZANLI SİRİRAL MİKSER

## Genel Özellikler

- Hamur yoğurmada zaman ve enerji tasarrufu
- Isı göstergesi - zaman saatleri bitim göstergesi ile efektif kullanım
- Gıdalla temas eden tüm yüzeylerde AB standartlarına uyum üretim
- İki adet hız ayarı
- Paslanmaz çelik spiral kol, kesme bıçağı ve kazan
- İsteğe bağlı hamur yoğurma hızı
- Mobil kazan sayesinde yedek kazan kullanma imkanı
- Az miktardaki unla hamur yoğurabilme
- Sessiz çalışma özelliğı
- Yeni geliştirilen kazan dişli sistemi sayesinde sabit hızda hamur yoğurma



**General Features**

- Time and energy saving in the process of dough kneading
- Effective usage of time, heat and completion indicator
- All dough touching surfaces made by stainless steel confirm to eu standards
- Two-stage speed spiral fork, cutting blade and bowl
- Stainless steel spiral fork, cutting blade and bowl
- Manuel speed adjustment
- Backup bowl usage thanks to removable bowl system
- Enable to produce dough with less flour
- Silent running
- Dough kneading in fixed speed with newly developed gear system

**СПИРАЛЬНЫЙ МИКСЕР С ПОРТАТИВНОЙ ЧАШЕЙ****ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

- Экономия времени и энергии в течении замеса теста
- Эффективное использование теплового показателя и временного датчика
- Производство соответствующее ЕС стандартам
- Два вида скорости
- Спиральная вилка, режущий нож и чаша состоят из нержавеющей стали
- По желанию клиента скорость замеса теста
- Посредством портативности возможность использования запасной чаши
- При минимальном количестве муки возможность замеса теста
- Особенность бесшумной работы
- С помощью приводной системы фиксированная скорость при замесе теста

**الخلاط اللولبي الألي****السمات العامة**

- موفر للوقت والطاقة
- الاستخدام الفعال حسب الوقت مع وجود مؤشر حراري
- مصنع من استانليس ستيل المقاوم للصدأ مطابق للمواصفات الأوربية
- يحتوى على سرعتين مختلفتين
- الوعاء والذراع وسكينه القاطع كلها مصنعه من الحديد المقاوم للصدأ
- ضبط يدوي للسرعة
- يمكنك تغيير الخزان بطريقة سهلة ووضع خزان اخر
- يمكن انتاج عجيين من اقل كميته دقيق
- لا يصدر صوتا اثناء التشغيل
- عملية العجن تتم بسرعة ثابتة بفضل نظام التروس المطور حديثا

TECHNICAL SPECIFICATIONS	CSF / 160	CSF / 250
FLOUR CAPACITY	100 kg	150 kg
DOUGH CAPACITY	160 kg	250 kg
BOWL DIMENSIONS	90 cm x 46 cm	100 cm x 52 cm
MACHINE DIMENSIONS ( W x Lx H )	94 x 150 x 160 cm	104 x 160 x 160 cm
MOTOR POWER	16 Kw	16 Kw
WEIGHT	1150 kg	1250 kg

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CSF / 160	CSF / 250
Объем Муки	100 кг	150 кг
Объем Теста	160 кг	250 кг
Размеры Чаши	90 см x 46 см	100 см x 52 см
Размеры Машины	94 x 150 x 160 см	104 x 160 x 160 см
Мощность Двигателя	16 кВт	16 кВт
Вес Машины	1150 кг	1250 кг

المواصفات الفنية	CSF/160	CSF/250
كمية الدقيق	100	150
كمية العجين	160	250
أبعاد الوعاء (سم)	90x46	100x52
الأبعاد(الطول*العرض*الأرتفاع) سم	94x150x160	104x160x160
استطاعة المحرك الكهربائي ( كيلواط)	16	16
الوزن (كغ)	1150	1250





**Yardımcı Ekipmanlar**  
/ Assistant Equipments

**BANTLI EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI**  
AUTOMATIC BREAD SLICING MACHINE



BANTLI EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI

**Genel Özellikler**

- Estetik tasarım
- Tekerlekler ile istenilen yere taşınabilme
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma
- Saatte 900 ekmek kesme kapasitesi
- Ayarlanabilir ekmek baskı yüksekliği
- İsteğe bağlı teflon kaplı bıçaklar



CE100	EKMEK UZUNLUĐU	EKMEK YÜKSEKLİĐİ	DİLİM KALINLIĐI	KAPASİTE SAATTE	BANT HIZI (m/dk)	MOTOR GÜCÜ	MAKİNE UZUNLUĐU	MAKİNE GENİŐLİĐİ	MAKİNE YÜKSEKLİĐİ	MAKİNE AĐIRLIĐI
	400 mm	50-140 mm	8-20 mm	Maksimum 900	0,2-2	0,55+0,55 Kw	2670 mm	610 mm	1180 mm	290 kg

CE100	BREAD LENGTH	BREAD HEIGHT	SLICE THICKNESS	CAPACITY PER HOUR	BAND SPEED (m/min)	MOTOR POWER	MACHINE LENGTH	MACHINE WIDTH	MACHINE HEIGHT	MACHINE WEIGHT
	400 mm	50-140 mm	8-20 mm	Max 900	0,2-2	0,55+0,55 Kw	2670 mm	610 mm	1180 mm	290 kg

CE100	Длина Хлеба	Высота Хлеба	Толщина Нарезки	Производительность (шт./час)	Скорость Конвейера	Электрическая Мощность	Длина	Ширина	Высота	Вес
	400 мм	50-140 мм	8-20 мм	900 (шт/час)	0,2-2 (м/мин.)	0,55+0,55 кВт	2670 мм	610 мм	1180 мм	290 кг

CE100	طول الخبز	ارتفاع الخبز	سمائة الشريحة	الكمية	السرعة	استطاعة المحرك كيلواط	طول الالة	عرض الالة	ارتفاع الالة	وزن الالة
	400 مم	50-140 مم	8-20 مم	900	0,2-2	0,55+0,55	2670 مم	610 مم	1180 مم	290 كجم

## AUTOMATIC BREAD SLICING MACHINE

### General Features

- Compact design
- Easy movement with wheels
- Silent operation without vibration
- It slices 900 pcs bread per hour
- Bread clutch adjustment can be done manually
- Blades can be coated with teflon optionally

## АВТОМАТИЧЕСКАЯ КОНВЕЙЕРНАЯ ХЛЕБОРЕЗКА

### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Компактный дизайн
- Оборудован колесами
- Работа бесшума и без вибрирования
- Объем работы 900 шт/час
- Регулировка в зависимости от вида хлеба и толщины ломтиков
- По желанию потребителя покрытие ножей тефлоном

## آلة تقطيع الخبز لشرائح

### السمات العامة

- تصميم مدمج
- سهولة الحركة لوجود العجلات
- يعمل من دون احداث اى صوت او اهتزاز
- يقطع ٩٠٠ قطعة فى الساعة
- امكانيه الضبط حسب حجم الخبز
- مزوده بسكاكين مغطاة بالتفلون

# MANUEL EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI

## MANUEL BREAD SLICING MACHINE



MANUEL EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI

### Genel Özellikler

- Ezmeden ve parçalamadan dilimleme
- Ab standartlarına uygun üretim
- Tekerlekler sayesinde ergonomik kullanım
- Estetik görünüm
- Ekmeğin yüksekliğine göre ayarlanabilen baskı
- Paketleme sacı
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma
- Paslanmaz çelik bıçaklar
- Opsiyonel teflon kaplama bıçaklar
- Emniyet otomatığı



CED 200	EKMEK YÜKSEKLİĞİ	DİLİM KALINLIĞI	EKMEK UZUNLUĞU	EKMEK GENİŞLİĞİ	MOTOR GÜCÜ	SEHPA YÜKSEKLİĞİ	MAKİNE DERİNLİĞİ	MAKİNE GENİŞLİĞİ	MAKİNE YÜKSEKLİĞİ	MAKİNE AĞIRLIĞI
	50-160 mm	8-20 mm	480 mm	340 mm	0,55 Kw	730 mm	820 mm	650 mm	1200 mm	160 kg

CED 200	BREAD HEIGHT	SLICE THICKNESS	BREAD LENGTH	BREAD WIDTH	MOTOR POWER	TABLE HEIGHT	MACHINE DEPTH	MACHINE WIDTH	MACHINE HEIGHT	MACHINE WEIGHT
	50-160 mm	8-20 mm	480 mm	340 mm	0,55 Kw	730 mm	820 mm	650 mm	1200 mm	160 kg

CED 200	Высота Хлеба	Толщина Нарезки	Длина Хлеба	Ширина Хлеба	Электрическая Мощность	Высота Стола	Глубина Оборудования	Ширина Оборудования	Высота Оборудования	Вес Оборудования
	50-160 мм	8-20 мм	480мм	340 мм	0,55 кВт	730 мм	820 мм	650 мм	1200 мм	160 кг

CED 100	ارتفاع الخبز	سماعة الشريحة	طول الخبز	عرض الخبز	استطاعة المحرك ( كيلواط)	ارتفاع الطاولة	طول الآلة	عرض الآلة	ارتفاع الآلة	وزن الآلة
	50-160 مم	8-20 مم	480 مم	340 مم	0,55	730 مم	820 مم	650 مم	1200 مم	160 كجم

## MANUEL BREAD SLICING MACHINE

### General Features

- Proper slicing without damage
- Conforming to eu standards
- Ergonomic usage with wheels
- Modern design
- Adjustable press depends on bread height
- Packing sheet
- Silent and steady running
- Stainless steel blades
- Optional teflon coated blades
- Safety switch

## РУЧНАЯ ХЛЕБОРЕЗКА

### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нарезка без повреждения
- Производство согласно ЕС стандартам
- Оборудован колесами
- Современный вид
- Относительно высоты хлеба регулировка нарезки
- Упаковочный лист
- Работа бесшума и без вибрирования
- Ножи из нержавеющей стали
- Опционно ножи производятся с тефлоновым покрытием
- Переключатель безопасности

## آلة تقطيع الخبز لشرايح (يدوية)

### السمات العامة

- قطع الخبز دون اتلافه
- أله بسيطه ومناسبه وسهله الاستخدام
- سهولة الحركة لوجود العجلات
- تصميم عصري مطابق للمواصفات الأوروبية
- امكانيه الضبط حسب حجم الخبز
- يحتوى على مجال واسع للتغليف بعد القطع
- لا يحدث صوتا او اهتزاز اثناء العمل
- السكاكين مصنعه من الاستانلس استيل عالى الجودة
- السكاكين مغطاة بالتفلون
- يحتوى عى مفتاح طوارئ

● **SET ÜSTÜ EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI**  
TABLE TOP BREAD SLICING MACHINE



SET ÜSTÜ EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI

**Genel Özellikler**

- Sınırlı alanlar için özel dizayn
- Estetik görüntü ve ergonomik kullanım
- Ekmeğin yüksekliğine göre ayarlanabilen baskı
- Paketleme sacı
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma
- Paslanmaz çelik bıçaklar
- Opsiyonel teflon kaplama bıçaklar
- Emniyet otomatığı



CED 400	EKMEK YÜKSEKLİĞİ	DİLİM KALINLIĞI	EKMEK UZUNLUĞU	EKMEK GENİŞLİĞİ	MOTOR GÜCÜ	SEHPA YÜKSEKLİĞİ	MAKİNE ÖLÇÜLERİ	MAKİNE AĞIRLIĞI
	50-150 mm	8-20 mm	380 mm	300 mm	0,37 Kw	250 mm	68*55*64 cm	105 kg

CED 400	BREAD HEIGHT	SLICE THICKNESS	BREAD LENGTH	BREAD WIDTH	MOTOR POWER	TABLE HEIGHT	MACHINE DIMENSIONS	MACHINE WEIGHT
	50-150 mm	8-20 mm	380 mm	300 mm	0,37 Kw	250 mm	68*55*64 cm	105 kg

CED 400	Высота Хлеба	Толщина Ломтиков	Длина Хлеба	Ширина Хлеба	Мощность Двигателя	Высота Стола	Габариты	Вес Машины
	50-150 мм	8-20 мм	380 мм	300 мм	0,37 кВт	250 мм	68*55*64 см	105 кг

CED 400	ارتفاع الخبز	سماعة الشريحة	طول الخبز	عرض الخبز	استطاعة المحرك ( كيلواط )	ارتفاع الطاولة	الأبعاد ( الطول*العرض*الارتفاع ) سم	وزن الآلة
	50-150 مم	8-20 مم	380 مم	300 مم	0,37	250 مم	68*55*64 سم	105 كجم

## TABLE TOP BREAD SLICING MACHINE

### General Features

Special design for limited areas  
Modern design and ergonomic usage  
Adjustable press depends on bread height  
Packing sheet  
Silent and steady running  
Confirming eu standards  
Stainless steel blades  
Optional teflon coated blades  
Safety switch

## НАСТОЛЬНАЯ ХЛЕБОРЕЗКА

### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Специальный дизайн для ограниченного пространства  
Современный вид и эргономичное использование  
Относительно высоты хлеба регулировка нарезки  
Упаковочный лист  
Работа бесшума и без вибрирования  
Ножи из нержавеющей стали  
Опционно ножи производятся с тефлоновым покрытием  
Переключатель безопасности

## آلة تقطيع الخبز لشرائح محمولة على منضدة

### السمات العامة

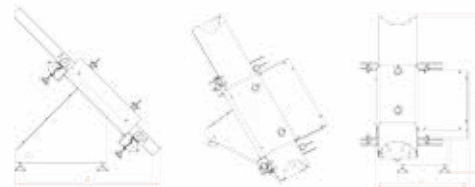
تصميم خاص للاماكن المحدوده  
تصميم حديث سهل الاستخدام  
امكانيه الضبط حسب ارتفاع الخبز  
يوجد مساحه للتغليف  
تعمل من دون اصدار صوت او اهتزاز  
السكاكين من الاستانلس استيل عالي الجودة  
السكاكين مغطاة بالتفلون  
تحتوى على مفتاح طوارئ

**SANDVIÇ DİLİMLEME MAKİNASI**  
SANDWICH SLICING MACHINE



SANDVIÇ DİLİMLEME MAKİNASI  
**Genel Özellikler**

- Yatay dilimleme
- Geniş kullanım yelpazesi (hamburger , roll , baget , çeşitli unlu mamüller)
- Ayarlanabilir derinlik
- AB standartlarına uygun üretim



CSD 100	SANDVIÇ YÜKSEKLİĞİ	SANDVIÇ GENİŞLİĞİ	ELEKTRİK GÜCÜ	MOTOR GÜCÜ	MAKİNA BOYUTLARI	AĞIRLIK
	min.30 - max. 90 mm	20 - 140 mm	220 V	0,55 Kw	49*76*82 cm	42 kg

CSD100	HEIGHT OF SANDWICH	WIDHT OF SANDWICH	ELECTRICAL POWER	MOTOR POWER	MACHINE DIMENSIONS	WEIGHT
	min. 30 - max. 90 mm	20 - 140 mm	220 V	0,55 Kw	49*76*82 cm	42 kg

CSD100	Высота Сэндвича	Ширина Сэндвича	Напряжение	Мощность Двигателя	Габариты	Вес Машины
	3 - 9 см	2 - 14 см	220 В	0,55 кВт	49*76*82 см	42 кг

CSD100	ارتفاع الخبز (أقصى - أدنى)	عرض الخبز (أقصى - أدنى)	فولت	استطاعة المحرك ( كيلواط )	الأبعاد(الطول*العرض*الارتفاع) سم	الوزن
	سم 3-9	سم 2-14	فولت 220	كيلواط 0.55	سم 82*76*49	كجم 42

## SANDWICH SLICING MACHINE

### General Features

Horizontal slicing  
Wide range usage (hamburger,roll,baget,etc.)  
Adjustable depth  
Confirming eu standards

## МАШИНА ДЛЯ СЭНДВИЧА

### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Горизонтальная нарезка  
Различные области использования (гамбургер,рулет и др.мучные изделия)  
Регулируемая глубина  
Производство согласно ЕС стандартам

## آلة تجهيز خبز السندويتش

### السمات العامة

تقطع بالعرض  
واسعة الاستخدام خبز الهامبورجر وجميع انواع الخبز  
امكانيه ضبط العمق  
مناسبة وسهل الاستخدام

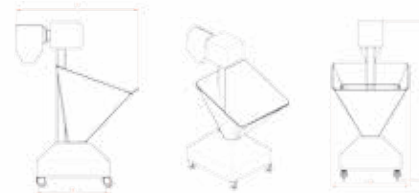
● **UN ELEME MAKİNASI**  
FLOUR SIEVING MACHINE



UN ELEME MAKİNASI

**Genel Özellikler**

- Kompakt tasarım
- Paslanmaz çelikten üretim
- Tekerlekler ile istenilen yere taşınabilme
- Kolay değiştirilebilen fırçalar
- 3 metre yüksekliğe kadar taşıma imkanı
- Emniyet ızgarası



CUE60	KAPASİTE	MAKİNE UZUNLUĐU	MAKİNE GENİŐLİĐİ	MAKİNE YÜKSEKLİĐİ	ELEKTRİK GÜCÜ	MAKİNE AĐIRLIĐI
	2000 kg/saat	115 cm	75 cm	115 cm	1,47 Kw	93 kg

CUE60	CAPACITY	MACHINE LENGTH	MACHINE WIDTH	MACHINE HEIGHT	ELECTRIC POWER	MACHINE WEIGHT
	2000 kg/hour	115 cm	75 cm	115 cm	1,47 Kw	93 kg

CUE60	Производство в час	Длина Машины	Ширина Машины	Высота Машины	Электричество	Вес Машины
	2000 кг /час	115 см	75 см	115 см	1,47 кВт	93 кг

CUE60	الاستطاعة الإنتاجية	الطول	العرض	الارتفاع	الطاقة الكهربائية	الوزن
	2000 كغ/سا	115 سم	75 سم	115 سم	1,47 kw	93 kg

## FLOUR SIEVING MACHINE

### General Features

- Compact design
- Stainless steel
- Easy movement with wheels
- Easy Replaceable brushes
- Transportation up to 3 meters height
- Emergency grid

## МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬНАЯ МАШИНА

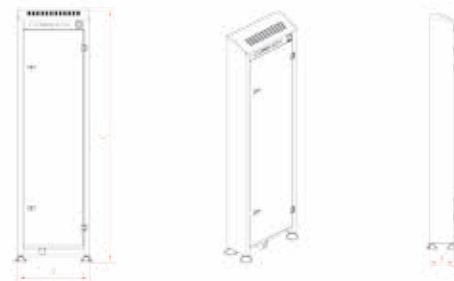
### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Компактный дизайн
- Производство из нержавеющей стали
- Оборудован колесами
- Легкозаменяемые щетки
- Аварийная решетка

## آلة غربلة الطحين

### السمات العامة

- تصميم مدمج
- مصنوعة من استانلس ستيل
- سهولة الحركة لوجود العجلات
- تبدیل سهل للفرشی
- الانتقال للأعلى حتى ارتفاع 3 متر



KLİMA ÜNİTESİ

### Genel Özellikler

- Uygun sıcaklık ve nem üretimi
- Modern buhar üretme sistemi
- Elektronik buhar ayarlama
- Uzun ömürlü kullanım
- Fanlı çalışma sistemi
- Opsiyonel kumanda paneli

CYA 60	KAPASİTE	NEM YOĞUNLUĞU	NEM ARALIĞI	ISITMA ARALIĞI	SU GİRİŞİ	ÖLÇÜLER	ELEKTRİK GÜCÜ	AĞIRLIK
	10 m <sup>3</sup>	% 30 - 90	& 60 rh / % 95 rh	( +20 C / + 50 C )	1/2"	45x17x168 cm	6,5 Kw	45 kg

CYA 60	CAPACITY (HOUR)	HUMIDITY DENSITY	HUMIDITY RANGE	HEATING RANGE	WATER INPUT DIMENSION	DIMENSIONS	ELECTRIC POWER	MACHINE WEIGHT
	10 m <sup>3</sup>	%30-90	& 60 rh / % 95 rh	+20 C / +50 C	1/2"	450x170x1675 mm	6,5 Kw	45 kg

CYA 60	Производительность	Плотность Влажности	Диапазон Влажности	Диапазон Нагрева	Подключение Воды	Габариты	Мощность Двигателя	Вес
	10 м3	% 30 - 90	% 60 m / % 95 м	(+ 20 c - + 50 c)	1/2"	45 x 17 x 168 см	6,5 кВт	45 кг

CYA 60	الحجم	كمية الرطوبة	مجال الرطوبة	درجة حراره التسخين	مدخل الماء	الأبعاد(الطول*العرض*الأرتفاع)سم	القوة الكهربائية	الوزن
	10 متر مكعب	30-90 %	60-95 % rh	درجة 20\50	1/2"	45x17x168	6,5 kw	45 كجم

#### CLIMATOR UNIT

### General Features

Proper temperature and humidity conditioning  
 Modern steam adjuster  
 Electronic steam adjuster  
 Long lasting usage  
 Air circulations with fans  
 Optional control panel

#### КЛИМАТИЧЕСКАЯ УСТАНОВКА

### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность температуры и влажности  
 Современная система парообразования  
 Электронный регулятор пара  
 Долгосрочное использование  
 Воздушная циркуляция при помощи вентилятора  
 При желании устанавливается панель управления

#### وحدة التكييف

### السمات العامة

يُنتج الحرارة المناسبه والبخار  
 نظام بخار حديث  
 ضبط البخار الكترونياً  
 يستخدم لفترة طويلة  
 نظام تشغيل مروحي دوران الهواء مع مروحة  
 لوحه حكم متعددة الأغراض

# FERMANTASYON KABİNİ

FERMENTATION CABINET

TEKNİK ÖZELLİKLE	CFC / 160	CFC / 60 x 80	CFC / 80 x 100
KAPASİTE	1 Adet	2 Adet	2 Adet
KABİN UZUNLUĞU	120 cm	125 cm	145 cm
KABİN GENİŞLİĞİ	145 cm	170 cm	245 cm
KABİN YÜKSEKLİĞİ	170 cm	200 cm	213 cm



FERMANTASYON KABİNİ

## Genel Özellikler

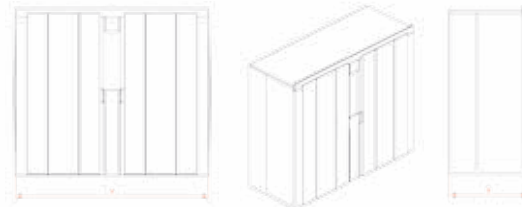
Korozyon ve paslanmaya dayanıklı malzeme

Kaliteli izolasyon malzemesi

Uzun ömürlü kullanım

Kolay temizleme imkanı

Kolay izleme imkanı sağlayan estetik cam bölme  
Isı ve nem değerleri için opsiyonel elektronik kumanda





**General Features**

- Corrosion resistant material
- High quality insulation
- Long lasting usage
- Easy cleaning
- Easy follow-up with modern glass section
- Optional electronic control panel for temperature and humidity values

**КАБИНЕТ ФЕРМЕНТАЦИИ****ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

- Устойчивая к коррозии и температуре нержавеющей сталь
- Качественная изоляция продукта
- Долгосрочное использование
- Легкая возможность чистки
- Удобный обзор посредством стеклянного раздела
- При желании потребителя электронная панель сохраняет заданную температуру и влажность

**غرفة التخمر****السمات العامة**

- مصنع من الحديد المقاوم للصدأ
- مبطن بعازل حرارى البولى يوريثان
- سهل التنظيف
- سهولة المراقبة من الخارج عبر الباب الزجاج الشفاف والحديث
- لوحة تحكم متعدد الخيارات للتحكم فى درجة الحرارة والرطوبة

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

	CFC / 160	CFC / 60 x 80	CFC / 80 x 100
CAPACITY	1 pcs	2 pcs	2 pcs
CABINET LENGTH	120 cm	125 cm	145 cm
CABINET WIDTH	145 cm	170 cm	245 cm
CABINET HEIGHT	170 cm	200 cm	213 cm

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

	CFC / 160	CFC / 60 x 80	CFC / 80 x 100
Вместимость Тележек	1 шт.	2 шт.	2 шт.
Длина Кабины	120 см	125 см	145 см
Ширина Кабины	145 см	170 см	245 см
Высота Кабины	170 см	200 см	213 см

**المواصفات الفنية**

	CFC / 160	CFC / 60 x 80	CFC / 80 x 100
عدد عربات الخبز داخل الغرفة	عدد 1 عربيه	عدد 2 عربيه	عدد 2 عربيه
طول الغرفة	120 سم	125 سم	145 سم
عرض الغرفة	145 سم	170 سم	245 سم
ارتفاع الغرفة	170 سم	200 سم	213 سم

# SU SOĞUTMA MAKİNASI / SU DOZAJLAMA MAKİNASI

WATER CHILLER / WATER DOSING MACHINE



SU DOZAJLAMA MAKİNASI

## Genel Özellikler

Kullanılacak su miktarını otomatik ayarlama  
Gelişmiş özel ekran  
Dokunmatik ekran

ДОЗАТОР ВОДЫ

## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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.

WATER DOSING MACHINE

## General Features

Dosing water automatically  
Advanced control monitor  
Touchscreen

متحكم رقمي لكمية الماء

## السمات العامة

تحكم مبرمج بكمية الماء  
شاشة مراقبة  
تحكم باللمس



**Genel Özellikler**

Minimum hacim - maksimum soğuk su  
Ayarlanan ısı seviyesinde ısıyı koruma ve sabitleme  
Silindirik şekilde yeni tasarım  
Paslanmaz çelik iç kazan ve dış kaplama  
1,5 C kadar soğutma  
Fan motoru arızası , gaz kaçağı , kondenser kirliliğine karşı emniyet otomatığı  
100 lt suyu 15 - 16 dak. yenileme özelliği

## WATER CHILLER

**General Features**

Minimum area - maximum cold water  
Thermal protection and fixing depends on adjusted  
temperature level  
Modern design  
Inner and outer bowl made by stainless steel  
Cooling water up to 1,5 centigrade degree  
Safety switch for fan motor failure , gas leak, condenser  
pollution  
Refreshing 100 lt. Water in 15 - 16 minutes

## ОХЛАДИТЕЛЬ ВОДЫ

**ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Регулировка температуры и фиксация  
Новый дизайн в виде цилиндра  
Внутреннее и внешнее покрытие нержавеющей  
сталью  
Охлаждение до 1.5С  
Автоматический выключатель при утечки газа или  
поломке  
Обновление 100лт. воды 15-16 мин.

## ميرد الماء

**السمات العامة**

مساحة أقل مع قوة تبريد أكبر  
التحكم وضبط درجات الحرارة التبريد حسب المطلوب  
تصميم عصري  
وعاء مزدوج (دبل جاكيت ) من الستلس استيل  
التبريد حتى ١,٥ درجة مئوية  
مزود بحمايات (لمروحة البريد وتسيريوب الغاز والتكثيف)  
استطاعة تبريد ١٠٠ لتر خلال ١٥-١٦ دقيقة

TEKNİK ÖZELLİKLER	CSS / 300	CSS / 600	CSS / 900
LİTRE	300 lt	600 lt	900 lt
ÇAP	80 cm	96 cm	110 cm
YÜKSEKLİK	177 cm	203 cm	205 cm
VOLTAJ	220 / 1 / 50 v	220 / 1 / 50 v	380 / 3 / 50 v
GÜÇ	1,25 Kw	1,25 Kw	2 Kw
AĞIRLIK	137 kg	197 kg	267 kg

TECHNICAL SPECIFICATIONS	CSS / 300	CSS / 600	CSS / 900
LITER	300 lt	600 lt	900 lt
DIAMETER	80 cm	96 cm	110 cm
HEIGHT	177 cm	203 cm	205 cm
VOLTAGE	220 / 1 / 50 v	220 / 1 / 50 v	380 / 3 / 50 v
POWER	1,25 Kw	1,25 Kw	2 Kw
WEIGHT	137 kg	197 kg	267 kg

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CSS / 300	CSS / 600	CSS / 900
Объем	300 лт	600 лт	900 лт
Диаметр	80 см	96 см	110 см
Высота	177 см	203 см	205 см
Напряжение	220 / 1 / 50 В	220 / 1 / 50 В	380 / 3 / 50 В
Мощность	1,25 кВт	1,25 кВт	1,25 кВт
Вес	137 кг	197 кг	267 кг

المواصفات الفنية	CSS/300	CSS/600	CSS/900
الحجم (لتر)	300 لتر	600 لتر	900 لتر
القطر	80 سم	96 سم	110 سم
الإرتفاع	177 سم	203 سم	205 سم
مصدر الطاقة الكهربائية	220/1/50 v	220/1/50 v	380/3/50 v
الطاقة الكهربائية	1,25 kw	1,25 kw	2 kw
الوزن	137 كجم	197 كجم	267 كجم

# PİZZA HAMURU AÇMA MAKİNASI

PIZZA DOUGH ROLLING MACHINE



60

CORINOX

TEKNİK ÖZELLİKLER	CHA / 30	CHA / 40
MERDANE ÖLÇÜLERİ	43x51x65 cm	53x51x65 cm
ÖLÇÜLER	30 cm	40 cm
GÜÇ	0,5 kw - 220 V	0,5 kw - 220 V
AĞIRLIK	35 kg	40 kg

PİZZA HAMURU AÇMA MAKİNASI

## Genel Özellikler

- Hamur kalınlık ayar mekanizması
- Derlin merdane
- Ergonomik tasarım
- Paslanmaz çelik gövde
- Acil stop



**General Features**

Adjustable dough thickness  
Derlin roller  
Ergonomic design  
Stainless steel body  
Emergency stop

TECHNICAL SPECIFICATIONS	CHA / 30	CHA / 40
ROLLER DIMENSIONS	43x51x65 cm	53x51x65 cm
DIMENSIONS	30 cm	40 cm
POWER	0,5 kw - 220 V	0,5 kw - 220 V
WEIGHT	35 kg	40 kg

**ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Регулировка толщины теста  
Полиоксиметиленовый валок  
Эргономичный дизайн  
Корпус состоит из нержавеющей стали  
Аварийный стоп механизм

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CHA / 30	CHA / 40
Размеры Валков	43 x 51 x 65 см	53 x 51 x 65 см
Габариты	30 см	40 см
Мощность	0,5 kw - 220 В	0,5 kw - 220 В
Вес	35 кг	40 кг

**آلة تفتيح عجينة البيتزا****السمات العامة**

امكانيه الضبط حسب سمك العجين  
تحتوي على بكرات لفرد العجين  
تصميم مريح  
مصنوع من الاستانلس استيل  
يوجد مفتاح طوارئ

المواصفات الفنية	CHA / 30	CHA / 40
طول البكره	30سم	40سم
الأبعاد	43x51x65 سم	53x51x65 سم
الطاقة الكهربائية	0,5 kw-220 v	0,5 kw-220 v
الوزن	35كجم	40كجم

# HAMUR AÇMA MAKİNASI

DOUGH SHEETER MACHINE

TEKNİK ÖZELLİKLER	CHA/500	CHA/600	CHA/700	CHA/500S	CHA/600S
BANT GENİŞLİĞİ	50 cm	60 cm	70 cm	50 cm	60 cm
MOTOR GÜCÜ	0,75 Kw	0,75 Kw	0,75 Kw	0,75 Kw	0,75 Kw
SİLİNDİR BOYU	50 cm	60 cm	70 cm	50 cm	60 cm
SİLİNDİR ÇAPI	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
SİLİNDİR ARALIĞI	0,1 - 48 mm	0,1 - 48 mm	0,1 - 48 mm	0,1 - 48 mm	0,1 - 48 mm



## HAMUR AÇMA MAKİNASI

### Genel Özellikler

- Dayanıklı çelik yapı
- Kompakt boyutlar
- Sağ ve sol çalıştırma butonları
- Paslanmaz çelik ızgaralar
- Çıkarılıp temizlenebilir hamur kazıyıcılar
- Hamurlar temas eden tüm parçalarda sağlık standartlarına uygunluk
- Opsiyonel paslanmaz çelik gövde

**General Features**

- Robust steel construction
- Compact dimensions
- Right and left start buttons
- Stainless steel grids
- Removable dough scrapers
- All dough touching surfaces are accordance with healthy standards
- Optional stainless steel body

TECHNICAL SPECIFICATIONS	CHA/500	CHA/600	CHA/700	CHA/500S	CHA/600S
BELT WIDTH	50 cm	60 cm	70 cm	50 cm	60 cm
MOTOR POWER	0,75 Kw	0,75 Kw	0,75 Kw	0,75 Kw	0,75 Kw
ROLLER LENGHT	50 cm	60 cm	70 cm	50 cm	60 cm
ROLLER DIAMETER	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
ROLLER INTERVAL	0,1 - 48 mm	0,1 - 48 mm	0,1 - 48 mm	0,1 - 48 mm	0,1 - 48 mm

## ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА

**ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

- Надежная стальная конструкция
- Компактные габариты
- Раскатка теста происходит путем реверсивного движения транспортерной ленты
- Решетка из нержавеющей стали
- Портативные скребки
- Все части контактирующие с тестом соответствуют ЕС стандартам
- Опционно корпус производится из нержавеющей стали

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CHA/500	CHA/600	CHA/700	CHA/500S	CHA/600S
Ширина Ленты Конвейера	50 см	60 см	70 см	50 см	60 см
Мощность Двигателя	0,75 кг	0,75 кг	0,75 кг	0,75 кг	0,75 кг
Длина Корпуса Цилиндра	50 см	60 см	70 см	50 см	60 см
Диаметр Цилиндра	71 мм	71 мм	71 мм	71 мм	71 мм
Интервал Цилиндра	0,1 - 48 мм	0,1 - 48 мм	0,1 - 48 мм	0,1 - 48 мм	0,1 - 48 мм

## آلة تفتيح العجين

**السمات العامة**

- مصنعة من حديد قوى التحمل
- مدمجة الأبعاد
- ازرار تشغيل يمين وشمال
- الصاج الاستانلس استيل
- مكشطة غزالة العجين
- كل الاجزاء الملامسة للعجين مطابقة لمعايير الصحة الغذائية

المواصفات الفنية	CHA/500	CHA/600	CHA/700	CHA/500S	CHA/600S
عرض الشريط او اللاصق	50سم	60سم	70سم	50سم	60
استطاعة المحرك ( كيلواط )	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
طول السلندر	50سم	60سم	70سم	50سم	60سم
سمك السلندر	71ملم	71ملم	71ملم	71ملم	71ملم
المسافة بين السلندرين	0.1-48ملم	0.1-48ملم	0.1-48ملم	0.1-48ملم	0.1-48ملم



**PALET ARABASI**  
PALLET TROLLEY  
СТЕЛЛАЖНАЯ ТЕЛЕЖКА  
عربة ذات ألواح



**TAVA ARABASI**  
TRAY TROLLEY  
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ  
عربة الصواني



**BAGET TAVASI**  
BAGUETTE TRAY  
Противни для багетов  
صينية الرغيف الفرنسي



**SANDVIÇ TAVASI**  
SANDWICH TRAY  
Противни для сэндвича  
صينية ساندويتش



**HAMBURGER TAVASI**  
HAMBURGER TRAY  
Противни для гамбургеров  
صينية هامبورجر





**UN KUTUSU**  
FLOUR BOX  
ЯЩИК ДЛЯ МУКИ  
صندوق الطحين



**MAYA KUTUSU**  
YEAST BOX  
ЯЩИК ДЛЯ БРОЖЕНИЯ  
صندوق الخميرة



**HAMUR TEKNESİ**  
DOUGH VESSEL  
КОРЫТО ДЛЯ ТЕСТА  
عربة أو حوض العجين



**DELİKSİZ TAVA**  
UNPERFORATED TRAY  
Неперфорированные противни  
صينية غير مثقبة



**DELİKLİ TAVA**  
PERFORATED TRAY  
Перфорированные противни  
صينية مثقبة



**TOST TAVASI**  
TOAST TRAY  
Противни для тостов/греники  
صينية الخبز المحمص (التوست)



**CORINOX**  
BAKERY MACHINES

**CORINOX**

BAKERY MACHINES

[www.corinox.com.tr](http://www.corinox.com.tr)