



# PROFILE

Firmamız 1986 yılında Türkiye'de fırıncımızın çok büyük sıkıntısını çözen ve Türk ekmeğine uygun kesim yapabilen hamur kesme tartma makinasını imal ederek fırıncılık sektörüne girmiştir. Sonraları hamur işleme makinaları (çevirme, dinlendirme, uzun şekil verme), konveksiyonel fırınlar, siklotermik döner arabalı ekmeğin fırınları, siklometrik taş tabanlı katlı fırınlar, borulu taş tabanlı katlı fırınlar, hamburger ve tost ekmeğin işleme makinaları, hamur kazanları, ve spiral hamur yoğurma mikseri (sabit ve kaldırma devirmeli) mobil spiral yoğurma mikserleri, plc kontrollü tam otomatik yüksek kapasiteli pişirme hatları üreterek ürün yelpazesini yaklaşık 150 adede çıkartmıştır.

Our company joined the bakery sector in 1986 in Turkey by resolving a major problem of our bakers in Turkey manufacturing volumetric dough dividing machine which enables production of Turkish type bread. Later, production line is extended by manufacturing dough processing machines (rounding, proofing, long moulder), convection bakery ovens, cyclothermic bakery ovens with mobile carriers, multi-rack cyclothermic ovens with stone base, multi-deck tube ovens with stone base, hamburger and sandwich loaf processing machines, dough machines and spiral dough kneading mixer (fixed and mobile), PLC controlled fully automated high capacity cooking lines and now, product range almost includes 150 products.

your trust is our strength...



Notre firme a entré au secteur de boulangerie en fabricant le machine de découpage et de pesage de pâte qui est capable de faire un découpage conforme à pain de Turquie et ressoudant le grand problème des boulangers de Turquie en 1986. Puis elle a augmenté son éventail de produit à presque 150 pièces tout en fabricant les machines de pâtisserie (action de tourner, reposer, modeler une forme longue), fours conventionnels, fours de pain à auto tournant cycle thermique, fours à étages de base pierre cycle thermique, fours à étages de base pierre tubulaire, machines de traitement pour hamburger et pain grillé, chaudières de pâte et mixeur de pétrisseur spiral (aux renversements stable et à élévateur), mixeurs de pétrisseur spiral mobile, lignes de cuisson à haute capacité full automatique au contrôle de plc.

Наша компания начала свою деятельность с производства тестоделителей в 1986 году. На сегодняшний день КУМКАЯ современный завод с серийным производством, которое позволяет организовать комплектацию от одного производителя. Завод выпускает до 150 наименований: оборудование по обработке теста (тестоокруглители, тестозакаточные машины, камеры предварительной расстойки, шкафы окончательной расстойки), конвекционные печи, ротационные печи, подовые печи, подовые печи с паротрубной системой нагрева, спиральные тестомесы (стационарные и с функцией поднятия и переворота), тестомесы с откатной дежой, высокопроизводительные автоматические подовые линии с роботом-укладчиком для выпечки хлебобулочных изделий.



bizim gücümüz, sizin güveniniz...



KUMKAYA kurulduđu günden bu yana ülkemizde yaşanan depremler için özel gezici ekmeđek fırınları (Belediye Otobüslerine), askeriye için gezici sahra ekmeđek fırınları, hızı dijital olarak ayarlanabilen hamur kesme ve işleme makinaları, istenilen her kapasiteye uygun taş ekmeđi üreten kombine ekmeđek fırınları gibi daha bir çok ürünü fırıncımızın hizmetine sunmuştur. Günümüzde ise KUMKAYA, dođal taş ekmeđini otomatik olarak üretebilecek PLC (bilgisayar) kontrollü kombine ekmeđek üretim hatlarını hizmete sunmuş ve takdir toplamıştır. Bu tesis Türk Halkının damak tadına uygun taş ekmeđini üreten tesistir. KUMKAYA, dünya üzerinde yaklaşık 73 ülkeye yaptıđı ihracatıyla adını ve Türk ekmeđini Dünyaya tanıtmıştır. Firmamız halen: TSE-EN-ISO 9001 - G.O.S.T., CE normlarına uygun imalatını sürdürmektedir.

From the day it was founded, KUMKAYA has launched several products such as travelling bakery (bread) ovens to be used after the earthquakes encountered in our country (products designed for municipal buses), travelling field ovens for armed forces, digitally speed-adjusted volumetric dough dividers and processing machines and combined bakery ovens which produce bread on stone and which is capable of meeting all kinds of capacities.

Today, KUMKAYA has introduced PLC controlled (computer aided) automatic stone bread baking lines which are able to automatically bake natural stone breads and thanks to these lines, the company has been considerably praised, exporting its products to almost 73 countries in the world.

KUMKAYA, has introduced its name to the entire world. Currently, our company goes on manufacturing as per TSE-EN-ISO 9001 - G.O.S.T. and CE standart.



## PRODUCTION

Depuis sa fondation, KUMKAYA a mis ses produits en disposition de nos boulangeries. Parmi ces produits, nous pouvons citer les fours mobiles spéciaux (implantés dans les bus municipaux) conçus en conséquence des séismes survenus, les fours mobiles ouverts pour les forces armées du pays, les machines à pâtes dont la vitesse de traitement est numériquement réglable et les fours à pain combinés capables de produire des pains sur des soles en pierre de différentes capacités.

Actuellement, KUMKAYA vient de commercialiser les lignes combinées de production automatique PLC (informatique) qui peuvent produire automatiquement des pains naturels sur des supports en pierre. En tant que société exportatrice ayant des liens commerciaux dans 73 pays, KUMKAYA n'a pas seulement réussi à faire reconnaître son propre nom, mais elle a également promu le pain turc au rang des produits mondiaux.

Notre société maintient sa production en conformité des normes TSE-EN-ISO 9001- G.O.S.T., CE.



KUMKAYA производит передвижные мини-пекарни (полевые пекарни) для вооруженных сил и для областей подверженных сейсмической опасности, высокопроизводительные автоматические линии по выпечке хлебобулочных изделий на основе цифровых технологий. Производственные мощности завода позволяют выпускать другие виды оборудования, учитывая пожелания заказчика. Компания продолжает свою деятельность в сфере разработок и внедрения инноваций, дальнейшего технического усовершенствования всей линейки продукции. Широкий ассортимент оборудования отличается современным и функциональным дизайном, высокой надежностью в эксплуатации. Обладает наилучшим сочетанием европейского качества и доступной цены, что сделало его популярным и широко востребованным у потребителей в 73 странах мира. Все оборудование тестируется на соответствие международным нормам, что подтверждено ISO 9001: 2008, сертификатами качества России и Украины.



BR100  
BR150  
BR180

## BR SERİSİ BORU ISITMALI KATLI TİP EKMEK FIRINLARI

Boru ısıtmalı fırınlarda özel ithal borularla kapalı sistemle ısınma sağlanmaktadır. Isınma kabini özel ateş tuğlası ile yapıldığından hem son derece dayanıklıdır, hem de katı, sıvı ve gaz yakıtı sorunsuz yakabilmektedir. Isı izolasyonu özel ısıya dayanıklı beton ve izocamla yapıldığından yakıt sarfiyatı çok düşüktür. Doğal taş ekmeği lezzetinde ekmeği pişirir. Fırın ön yüzü ve yan kaportaları 304 kalite paslanmaz sacdan imal edilmiştir. Her katın taban ve tavanı borularla kaplı olduğundan pişirme dengesi mükemmeldir. Özel tasarım buhar üretme üniteleri sayesinde mükemmel buharı vardır. Uzun ömürlüdür, dekoratiftir.

## BR SERIES MULTIDECK STEAM TUBE OVENS – BRICK SYSTEM

In steam tube ovens, heating is provided by special tubes in a closed circuit. As the heating cabinet is built by special fire-brick it is both very enduring and it can enkindle solid, liquid and gas fuels without problem. Heating isolation is done by special heat resistant concrete and glass wool so fuel waste is minimal. It cooks bread with the natural flavor of stone bread. Oven's body is produced by 304 quality stainless steel. Because each floor's ceiling and base is surrounded with tubes, its baking balance is perfect. With its special designed steam producing units it has perfect steam. It is longevous and decorative.

## GAMME BR – FOURS A SOLES FIXES A TUBES VAPEUR

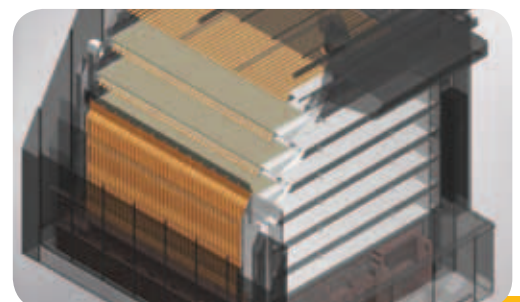
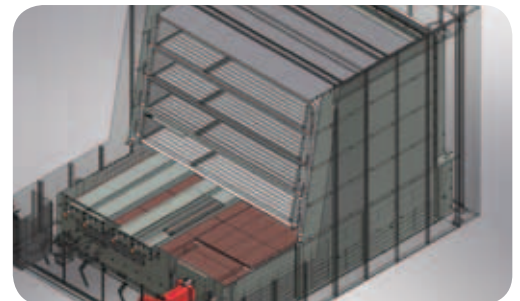
“La transmission de la chaleur est effectuée par des tubes spéciaux importés et résistants à la chaleur. La balance de cuisson est parfaite. Les tubes passent par les parois de chaque chambre de cuisson et assurent une cuisson parfaite du produit. La consommation d'énergie est très faible car il n'y a pas de ventilateur de circulation. Les briques à feu se trouvant dans la chambre de brûlage assurent une cuisson de qualité exceptionnelle équivalente à la cuisson traditionnelle. Ce système assure la longévité de la chambre de brûlage, nos fours à tubes peuvent être ainsi utilisés pour de longues années. Les murs des côtés, de l'arrière et du dessus sont couverts avec un mélange solide de pierre résistant à la chaleur qui allonge la durée de dissipation de la chaleur dans le four. Ceci permet une économie de combustible. Chaque chambre de cuisson contient un tube de vapeur indépendant. Il est possible d'émettre la vapeur par une électrovanne. Ce produit est compatible avec plusieurs types de combustibles tels que le gaz, le gazole et le mazout. Le design moderne du four est approprié à l'usage dans les boulangeries et pâtisseries. L'aspirateur agrandi décharge toute la vapeur et la chaleur provenant de la cuisson. Les chambres de cuisson ont été élargies pour faciliter les procès d'enfournement et de défournement.”



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	BR 100	BR 150	BR 180
Pişirme Alanı - m <sup>2</sup> / Cooking area - m <sup>2</sup> Surface de cuisson - m <sup>2</sup> / Площадь выпечки - м <sup>2</sup>	10	15	18
Kat Adedi - N / Number of Floors - N Nombre d'étages - N / Количество ярусов	4	4	4
Fırın Uzunluğu - mm / Oven Length - mm Longueur du four - mm / Длина печи - мм	3500	3500	3960
Fırın Genişliği - mm / Oven Width - mm Largeur du four - mm / Ширина печи - мм	1960	2500	2500
Fırın Yüksekliği - mm / Oven Height - mm Hauteur du four - mm / Высота печи - мм	2630	2630	2630
Fırın İç ölçüleri (enxderinlik) - mm Oven interior dimensions (the depth) - mm Dimensions intérieures du four (largeurxlongueur) - mm Внутренние размеры печи (ширина x длина) - мм	1200x2080	1800x2080	1800x2500
Fırın Kat Yüksekliği - mm / Oven Floor Height - mm Hauteur chambre de cuisson - mm Высота камеры выпечки - мм	210	210	210
Elektrik Gücü - kw / Electric Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сети - кВт	0.75	0.75	0.75
Isı Kapasitesi - kcal/h (Kullanılan brülör tipine göre) Heat Capacity-kcal/h (in terms of the type of burner) Puissance thermique - kcal/h - (Selon le type de brûleur utilisé) Тепловая мощность - кКал/ч (Зависит от используемого типа горелки)	80000	120000	140000
Maksimum Sıcaklık Değeri - °C Maximum Temperature Value - °C Température maximale d'utilisation du four - °C Максимальная температура - °C	300	300	300
Enerji Kaynakları Power Sources Types de Combustibles Виды топлива	Katı,Sıvı,Gaz (Odun, F.kabuğu, Lpg, Lng, Mazot, Fuel-Oil) Solid, Liquid, Gas (Wood, F shell, Lpg, Lng, Diesel, Fuel-Oil) Solide,Liquide,Gaz (Bois,GPL,GNL,gazole,fioul) твердое, жидкое, газ		
Fırın Ağırlığı - kg / Weight of Oven - kg Poids du four - kg / Вес печи - кг	6000	8000	9600
Ortalama Yakıt Tüketimi / Average Fuel Consumption Consommation moyenne d'énergie / Приблизительный расход топлива			
Dizel - lt/h / Diesel - lt/h / Gazole - lt/h / дизель - л/ч	6.5	9	10
Lpg - lt/h / Lpg - lt/h / GPL - lt/h / Lpg - л/ч	7	10	11
Doğal Gaz - m <sup>3</sup> /h / Natural Gas - m <sup>3</sup> / h Gaz naturel - m <sup>3</sup> /h / природный газ - м <sup>3</sup> /ч	7	10	11
Palet Arabası ve Ölçüleri / Pallet Vehicle and Dimensions / Dimensions enfourneur-défouneur / Паллетные тележки, размеры			
Uzunluk (mm) / Length (mm) / Longueur (mm) / длина(мм)	2400	2400	2800
Eni (mm) / Breadth (mm) / Largeur (mm) / ширина - (мм)	600	600	600
Brülör Çalışma Basıncı Gaz - mbar Working Pressure of Burner Gas-mbar Pressure d'opération du brûleur Gaz - mbar / Горелка, рабочее давление газа - мбар	21	21	21
Su Çalışma Basıncı - bar / Working Pressure of Water-bar Pressure d'opération de l'eau - bar / Рабочее давление воды бар	3...5	3...5	3...5

## ПОДОВЫЕ ПЕЧИ С ПАРОТРУБНОЙ СИСТЕМОЙ НАГРЕВА СЕРИИ BR

В подовых печах с паротрубной системой нагрева использованы специальные теплоизоляционные трубы. Наличие огнеупорных и прочных кирпичей в печи позволяет использование твердого, жидкого топлива, газа. Потребление топлива снижено за счет наличия жаростойкого бетона и стекловолокна. Качество выпекаемых изделий, как у выпечки с традиционными методами приготовления. За счет равномерного нагрева пекарной камеры, процесс выпекания происходит без обдува, что дает гарантию приготовления качественного продукта. Корпус печи изготовлен из нержавеющей стали. Верх и низ каждой камеры покрыты трубами, что дает изделиям сбалансировано пропекаться. Каждая камера для выпечки оснащена отдельной системой подачи пара, которая регулируется на каждом уровне по отдельности. Декоративный внешний вид. Длительный срок эксплуатации.





BRY30

## BRY SERİSİ BORU ISITMALI KATLI TİP EKMEK FIRINI

Bu fırınlarımız 3 katlıdır. Kumkaya'ya özel boru sistemi sayesinde mükemmel ürünler pişirmek mümkündür. Isıtma borular vasıtasıyla sağlanmaktadır. Yeni nesil fırınlarımız demonte edilebilir özelliği olduğundan kolay taşınabilmektedir. Üründe gerekli olan ısı değişiklikleri daha kolay yapılabilirdiğinden her türlü ekmek çeşidi, unlu mamuller ve yufkalı ürünler lezzetli, kaliteli ve dengeli pişirilebilmektedir. Buhar her kata ayrı ayrı verilmektedir. Kapaklar ısıya dayanıklı camdan imal edilmiştir.

## BRY SERIES STEAM TUBE MULTIDECK OVEN

These types have 3 decks. You can bake perfect products thanks to Kumkaya's special tube system. Heating is provided by tubes. As our new generation ovens have the feature of disassembling, they are easily transportable. While the temperature changes can easily be done all types of bread, floury products and filo pastry products can be baked deliciously, with quality and well-balanced. Steam units can be operated individually in each deck. Lids are produced with heat resistant glasses.



## GAMME BRY - FOURS A SOLES FIXES A TUBE VAPEUR

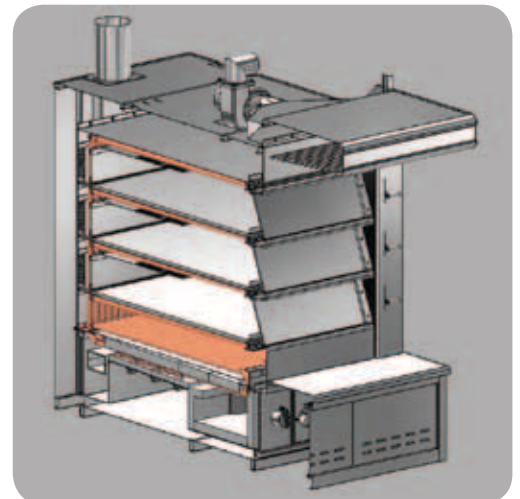
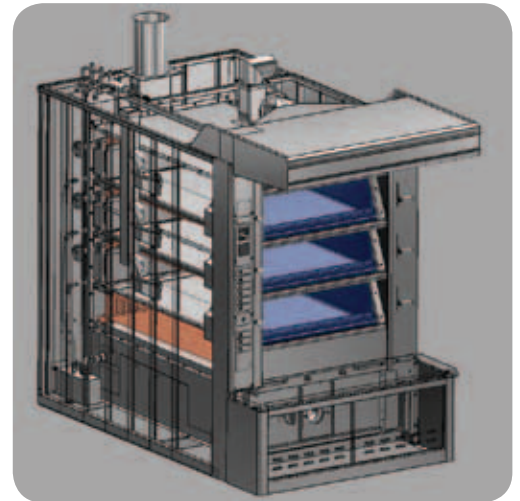
La transmission de la chaleur est effectuée par des tubes spéciaux importés et résistants à la chaleur. La balance de cuisson est parfaite. Les tubes passent par les parois de chaque chambre de cuisson et assurent une cuisson parfaite du produit. La consommation d'énergie est très faible car il n'y a pas de ventilateur de circulation. Les briques à feu se trouvant dans la chambre de brûlage assurent une cuisson de qualité exceptionnelle équivalente à la cuisson traditionnelle. Ce système assure la longévité de la chambre de brûlage, nos fours à tubes peuvent être ainsi utilisés pour de longues années. Les murs des côtés, de l'arrière et du dessus sont couverts avec un mélange solide de pierre résistant à la chaleur qui allonge la durée de dissipation de la chaleur dans le four. Ceci permet une économie de combustible. Chaque chambre de cuisson contient un tube de vapeur indépendant. Il est possible d'émettre la vapeur par une électrovanne. Ce produit est compatible avec plusieurs types de combustibles tels que le gaz, le gazole et le mazout. Le design moderne du four est approprié à l'usage dans les boulangeries et pâtisseries. L'aspirateur agrandi décharge toute la vapeur et la chaleur provenant de la cuisson. Ce four contient 3 étages.

## ПОДОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРОТРУБНОЙ СИСТЕМОЙ НАГРЕВА СЕРИИ BRY

3-х ярусная печь Кумкая, благодаря наличию особенной трубной системы, выпекает высококачественные изделия. Печь легко демонтируется и собирается в необходимом месте. Возможность регулировки температуры выпечки для всех видов хлеба, хлебобулочных и мучных изделий. Система пароувлажнения независима для каждой камеры выпечки. Камеры снабжены съемными дверцами из закаленного стекла.



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	BRY 30
Pişirme Alanı - m <sup>2</sup> / Cooking area - m <sup>2</sup> Surface de cuisson - m <sup>2</sup> / Площадь выпечки - м <sup>2</sup>	3
Kat Adedi - N / Number of Floors - N Nombre d'étages - N / Количество ярусов	3
Fırın Uzunluğu - mm / Oven Length - mm Longueur du four - mm / Длина печи - мм	2135
Fırın Geniliği - mm / Oven Width - mm Largeur du four - mm / Ширина печи - мм	1275
Fırın Yüksekliği - mm / Oven Height - mm Hauteur du four - mm / Высота печи - мм	1938
Fırın İç ölçüleri (enxderinlik) - mm Oven interior dimensions (widthxdepth) - mm Dimensions intérieures du four (largeurxlongueurxhauteur) - mm Внутренние размеры печи (ширина x длина) - мм	800x1200
Fırın Kat Yüksekliği - mm / Oven Floor Height - mm Hauteur chambre de cuisson - mm Высота камеры выпечки - мм	210
Elektrik Gücü - kw / Electric Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сети - кВт	0.75
Isı Kapasitesi - kcal/h (Kullanılan brülör tipine göre) Heat Capacity-kcal/h (in terms of the type of burner) Puissance thermique - kcal/h - (Selon le type de brûleur utilisé) Тепловая мощность - кКал/ч (Зависит от используемого типа горелки)	30.000
Maksimum Sıcaklık Değeri - °C Maximum Temperature Value - °C Température maximale d'utilisation du four - °C Максимальная температура - °C	300
Enerji Kaynakları Power Sources Types de combustibles Виды топлива	Sıvı, Gaz (Lpg, Lng, Mazot) Liquid, Gas (Lpg, Lng, Diesel) Liquide, Gaz (GPL, GNL, Gazole) твердое, жидкое, газ
Fırın Ağırlığı - kg / Weight of Oven - kg Poids du four - kg / Вес печи - кг	2150
Ortalama Yakıt Tüketimi / Average Fuel Consumption Consumation moyenne d'énergie / Приблизительный расход топлива дизель	
Dizel - lt/h / Diesel - lt/h / Gazole - lt/h / дизель - л/ч	3.9
Lpg - lt/h / Lpg - lt/h / GPL - lt/h / Lpg - л/ч	4
Doğal Gaz - m <sup>3</sup> /h / Natural Gas - m <sup>3</sup> /h Gaz naturel - m <sup>3</sup> /h / природный газ - м <sup>3</sup> /ч	4.5
Palet Arabası ve Ölçüleri / Pallet Vehicle and Dimensions / Dimensions enfourneur-défourneur / Паллетные тележки, размеры	
Uzunluk (mm) / Length (mm) / Longueur (mm) / длина(мм)	1600
Eni (mm) / Breadth (mm) / Largeur (mm) / ширина - (мм)	400/800
Brülör Çalışma Basıncı Gaz - mbar Working Pressure of Burner Gas-mbar Pressure d'opération du brûleur Gaz - mbar / Горелка, рабочее давление газа - мбар	21
Su Çalışma Basıncı - bar / Working Pressure of Water-bar Pressure d'opération de l'eau - bar / Рабочее давление воды бар	3...3,5





BRY50  
BRY80

## BRY SERİSİ BORU ISITMALI KATLI TİP EKMEK FIRINLARI

Bu fırınlarımız 5 katlıdır. Kumkaya'ya özel boru sistemi sayesinde mükemmel ürünler pişirmek mümkündür. Isıtma borular vasıtasıyla sağlanmaktadır. Yeni nesil fırınlarımız demonte edilebilir özelliği olduğundan kolay taşınabilmektedir. Üründe gerekli olan ısı değişiklikleri daha kolay yapılabildiğinden her türlü ekmeğe çeşitli, unlu mamuller ve yufkalı ürünler lezzetli, kaliteli ve dengeli pişirilebilmektedir. Buhar her kata ayrı ayrı verilmektedir. Kapaklar ısıya dayanıklı camdan imal edilmiştir.

## BRY SERIES STEAM TUBE MULTIDECK OVENS

These types have 5 decks. You can bake perfect products thanks to Kumkaya's special tube system. Heating is provided by tubes. As our new generation ovens have the feature of disassembling, they are easily transportable. While the temperature changes can easily be done all types of bread, floury product and filo pastry products can be cooked deliciously, with quality and well-balanced. Steam units can be functioned in each deck individually. Lids are produced with heat resistant glasses.

## GAMME BRY - FOURS SOLES FIXES A TUBE VAPEUR

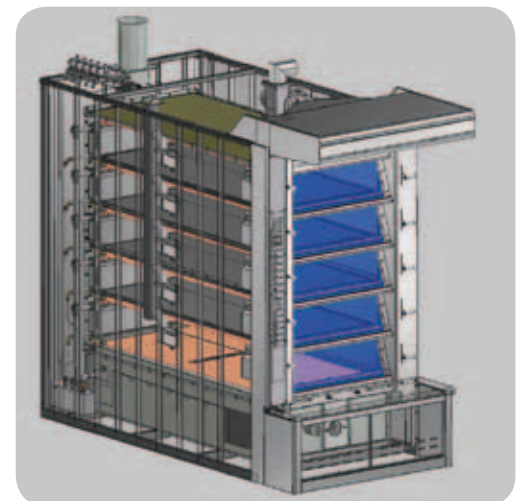
Nos fours ont 5 etages. Vous pouvez faire grâce parfaite de produits au système de prise spécial de Kumkaya. Le chauffage est fixé par les prises. Nos nouveaux fours peuvent être portés facilement. Chaque genre de pain, de types de pain, de produits de boulangerie et de produits de pâtisserie peut être fait cuire au four avec goût, qualifié et écurie parce que les modifications nécessaires de la chaleur peuvent être apportées facilement. La cuisson à la vapeur de l'unité peut être faite séparément. Des couvertures sont produites à partir du verre résistant à la chaleur.

## ПОДОВЫЕ ПЕЧИ С ПАРОТРУБНОЙ СИСТЕМОЙ НАГРЕВА СЕРИИ BRY

5 ярусная печь Кумкая, благодаря наличию особенной трубной системе, выпекает высококачественные изделия. Печь легко транспортируется за счет особенности легкой разборки. Возможность регулировки температуры выпечки для всех видов хлеба, хлебобулочных и мучных изделий. Система пароувлажнения независимая для каждой камеры выпечки. Камеры снабжены съемными дверцами из закаленного стекла.



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	BRY 50	BRY 80	BRY 85
Pişirme Alanı - m <sup>2</sup> / Cooking area - m <sup>2</sup> Surface de cuisson - m <sup>2</sup> / Площадь выпечки - m <sup>2</sup>	5	8	8
Kat Adedi - N / Number of Floors - N Nombre d'étages - N / Количество ярусов	5	5	5
Fırın Uzunluğu - mm / Oven Length - mm Longueur du four - mm / Длина печи - мм	2118	2638	2118
Fırın Geniğiği - mm / Oven Width - mm Largeur du four - mm / Ширина печи - мм	1275	1275	1675
Fırın Yüksekliği - mm / Oven Height - mm Hauteur du four - mm / Высота печи - мм	2365	2365	2365
Fırın İç ölçüleri (enxderinlik) - mm Oven interior dimensions (widthxdepth) - mm Dimensions intérieures du four (largeurxlongueurxhauteur) - mm Внутренние размеры печи (ширина x длина) - мм	800x1200	800x1800	1200x1200
Fırın Kat Yüksekliği - mm / Oven Floor Height - mm Hauteur chambre de cuisson - mm Высота камеры выпечки - мм	210	210	210
Elektrik Gücü - kw / Electric Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сети - кВт	0.75	0.75	0.75
Isı Kapasitesi - kcal/h (Kullanılan brülör tipine göre) Heat Capacity-kcal/h (in terms of the type of burner) Puissance thermique - kcal/h - (Selon le type de brûleur utilisé) Тепловая мощность - кВт/ч (Зависит от используемого типа горелки)	34000	38000	42500
Maksimum Sıcaklık Değeri - °C Maximum Temperature Value - °C Température maximale d'utilisation du four - °C Максимальная температура - °C	300	300	300
Enerji Kaynakları Power Sources Types de combustibles Виды топлива	Sıvı, Gaz (Lpg, Lng, Mazot, Fuel-Oil) Liquid, Gas (Lpg, Lng, Diesel, Fuel-Oil) Liquide, Gaz (Bois, GPL, GNL, gazole, fioul) твердое, жидкое, газ		
Fırın Ağırlığı - kg / Weight of Oven - kg Poids du four - kg / Вес печи - кг	2000	2200	2400
Ortalama Yakıt Tüketimi / Average Fuel Consumption Consommation moyenne d'énergie / Приблизительный расход топлива дизель			
Dizel - lt/h / Diesel - lt/h / Gazole - lt/h / дизель - л/ч	3.9	4.33	5.5
Lpg - lt/h / Lpg - lt/h / GPL - lt/h / Lpg - л/ч	3.3	3.8	4.7
Doğal Gaz - m <sup>3</sup> /h / Natural Gas - m <sup>3</sup> / h Gaz naturel - m <sup>3</sup> /h / природный газ - м <sup>3</sup> /ч	4.4	5	5.7
Palet Arabası ve Ölçüleri / Pallet Vehicle and Dimensions / Dimensions enfourneur-défourneur / Паллетные тележки, размеры			
Uzunluk (mm) / Length (mm) / Longueur (mm) / длина(мм)	1600	2000	1600
Eni (mm) / Breadth (mm) / Largeur (mm) / ширина - (мм)	400/800	400/800	400/800
Brülör Çalışma Basıncı Gaz - mbar Working Pressure of Burner Gas-mbar Pressure d'opération du brûleur Gaz - mbar / Горелка, рабочее давление газа - мбар	21	21	21
Su Çalışma Basıncı - bar / Working Pressure of Water-bar Pressure d'opération de l'eau - bar / Рабочее давление воды бар	3...5	3...5	3...5





LİDER300

## LİDER SERİSİ DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI

Kumkaya'nın ürettiği yeni nesil döner arabalı ekme fırınlarıdır. Fırının emsallerinden en önemli farkı tek veya çift arabalı olarak kullanılabilmesidir. Dönerli fırınlarda kapasite sorunu bu fırınla ortadan kaldırılmıştır. Fırında pişen ürünün kaliteli çıkmasını sağlamak için buhar miktarı ve izolasyonu artırılmıştır. Tamamen demonte edilebildiği için her yerden rahatlıkla taşınabilir. Tamamen paslanmaz sacdan imaldir. Kullanımı kolaydır, tasarımıyla işyerinize estetik katar.

## LİDER SERIES ROTARY OVENS

These are new generation rotary trolley bread ovens which are produced by Kumkaya. Its biggest difference from its peers is; it can either be used with one or double trolley. Capacity problem of rotary ovens is eliminated. To improve the product that is baked in the oven, the amount of steam and isolation provided in the oven are increased. Because it can be fully disassembled, it can be transported from everywhere. It is completely produced by stainless steel. Easy to use, adds the aesthetic design to your work place.

## GAMME LIDER-FOURS A CHARIOT ROTATIF

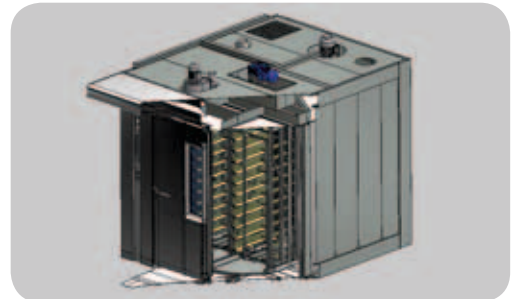
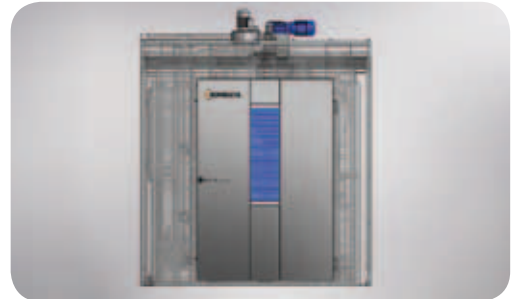
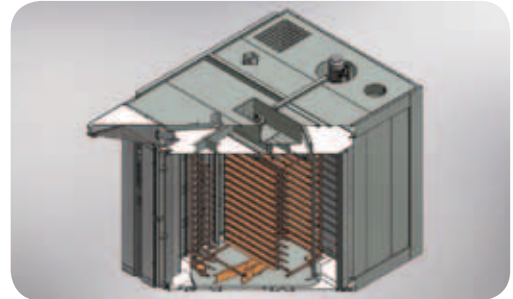
Dans la gamme des fours à chariot rotatif Lider, la vapeur est obtenue par le biais des canaux de vapeur placés dans des plaques latérales. Le four Lider 300 est un four à chariot rotatif de nouvelle génération qui supporte l'utilisation de 2 chariots rotatifs. Le problème de capacité rencontré par les boulangers a donc été résolu grâce à cette innovation. La balance de cuisson est absolument homogène grâce à la répartition uniforme de la chaleur. La chaleur produite par le brûleur est transportée vers la chambre de cuisson par les canaux d'air ajustables. Le panneau de commande a été conçu pour une utilisation aisée. Le brûleur est placé sur la partie arrière gauche et assure une économie de place. L'isolation parfaite minimise la consommation d'énergie. Ce four utilise des lampes d'éclairage standard, il est donc facile de les remplacer si besoin. Il est possible d'enfourner des moules de pain lourds grâce au système rotatif renforcé.



## РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ СЕРИИ LIDER

Ротационные печи нового поколения. Основное отличие от подобных печей, во время процесса выпечки можно использовать одну или две тележки. Тем самым решился вопрос связанный с производительностью. Основами принципа работы печей являются простота использования и отсутствие проблем при эксплуатации. Повышенная теплоизоляция и количество выделяемого пара дают возможность повысить качество выпекаемой продукции. Полностью демонтируется и легко перевозится. Выполнена полностью из нержавеющей стали. Придает гармоничный вид рабочему месту.

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	LİDER 300
Tava Ebadı - mm / Pan Size - mm Dimensions des plaques - mm / Размеры противней - мм	600x1000x2 1000x1200
Tava Adedi - adet / Number of Pan - adet Nombre de plaques - N / Количество противней - шт.	15 17
Fırın Uzunluğu - mm / Oven Length - mm Longueur du four - mm / Длина печи - мм	2870
Fırın Geniřlięi - mm / Oven Width - mm Largeur du four - mm / Ширина печи - мм	2350
Fırın Yükseklięi(max) - mm / Oven Height (max) - mm Hauteur du four (max) - mm / Высота печи (max) - мм	2500
Elektrikli Fırınlr İin Elektrik Kapasitesi - kw Electricity Capacity for Electric Oven - kw Puissance électrique requise pour les modèles électriques - kw Для электрических печей - кВт	125
Piřirme Alanı - m <sup>2</sup> / Cooking Area - m <sup>2</sup> Surface de cuisson - m <sup>2</sup> / Площадь выпечки - м <sup>2</sup>	19,2
Elektrik Gücü - kw / Electric Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сети - кВт	4.5
Isı Kapasitesi - kcal/h / Heat Capacity - kcal/h Puissance thermique - kcal/h / Тепловая мощность - кКал/ч	140,000
Maksimum Sıcaklık Deęeri - °C / Maximum Temperature Value - °C Température maximale d'utilisation du four - °C Максимальная температура - °C	300
Enerji Kaynakları Power Sources Types de combustibles Вид топлива	Doęalgaz, LNG, LPG, Motorin Natural Gas , LNG, LPG, Diesel Gaz naturel,GNL,GPL,gazole газ,LNG,LPG,дизель
Fırın Aęırlıęı - kg / Weight of Oven - kg Poids du four - kg / Вес печи - кг	3650
Ortalama Yakıt Tüketimi / Average Fuel Consumption Consumption moyenne d'énergie / Приближительный расход топлива	
Dizel - lt/h / Diesel - lt/h / Gazole - lt/h / дизель - л/ч	11
Lpg - lt/h / Lpg - lt/h / GPL - lpg lt/h / Lpg - lpg л/ч	12...13
Doęal Gaz - m <sup>3</sup> /h / Natural Gas - m <sup>3</sup> /h Gaz naturel - m <sup>3</sup> /h / природный газ м <sup>3</sup> /ч	12...13
Su alıřma Basıncı - bar / Working Pressure of Water - bar Pressure d'opération de l'eau - bar / Рабочее давление воды - бар	3...4
Brölör alıřma Basıncı Gaz - mbar Working Pressure of Burner Gas - mbar Pressure d'opération du brûleur Gaz - mbar Горелка, рабочее давление газа - мбар	21





LİDER140  
LİDER250

## LİDER SERİSİ DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI

Kumkaya'nın ürettiği yeni nesil döner arabalı ekme fırınlarıdır. Fırının emsallerinden en önemli farkı silikon kapı contası yerine yay çeliği bulunmasıdır. Sızdırmazlık Kumkaya'nın özel tasarımıyla sağlanmıştır. Ayrıca tava arabalarının fırına yüklenmesini sağlayan hareketli kapı rampası yoktur. Arıza riski ortadan kaldırılmıştır. Kullanıcının kolay ve sorunsuz kullanmasını sağlayacak prensipler esas alınmıştır. Fırında pişen ürünün kaliteli çıkmasını sağlamak için fırında sağlanan buhar miktarı ve izolasyonu artırılmıştır. Tamamen demonte edilebildiği için her yerden rahatlıkla taşınabilir. Tamamen paslanmazdan imaldir. Kullanımı kolaydır, tasarımıyla işyerinize estetik katar.

## LİDER SERIES ROTARY OVENS

These are new generation rotary trolley bread ovens which are produced by Kumkaya. Its biggest difference from its peers is that, it has spring steel instead of silicon gasket. Impermeability is provided by spring steel. Also it doesn't have a moving door ramp which is used for loading the trolley to the oven. Failure risk is eliminated. Principles are based on easy and hassle free usage of user. To improve the product that is baked in the oven, the amount of steam and isolation provided in the oven are increased. Because it can be fully disassembled, it can be transported from anywhere. It is completely produced by stainless steel. Easy to use, adds the aesthetic design to your work place.

## GAMME LIDER - FOURS A CHARIOT ROTATIF

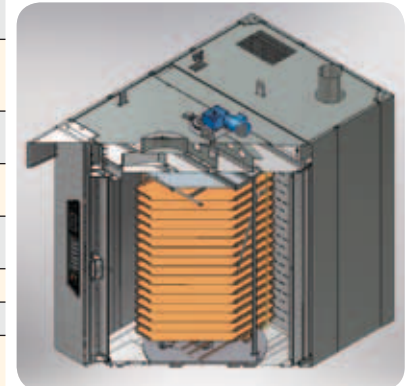
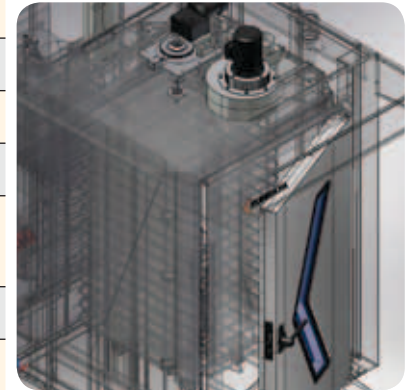
Dans la gamme des fours à chariot rotatif Lider la vapeur est obtenue par le biais des canaux de vapeur placés dans des plaques latérales. La balance de cuisson est absolument homogène grâce à la répartition uniforme de la chaleur. La chaleur produite par le brûleur est transportée vers la chambre de cuisson par les canaux d'air ajustables. Le panneau de commande a été conçu pour une utilisation aisée. Le brûleur est placé sur la partie arrière gauche et assure une économie de place. L'isolation parfaite minimise la consommation d'énergie. Ce four utilise des lampes d'éclairage standard, il est donc facile de les remplacer si besoin. Il est possible d'enfourner des moules de pain lourds grâce au système rotatif renforcé.



## РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ LIDER

Ротационные печи нового поколения. Резиновые уплотнения дверей заменены на стальные. Отсутствует возвышение на въезде тележки в печь, что предотвращает риски в процессе работы. Основами принципа работы печей являются простота использования и отсутствие проблем при эксплуатации. Повышенная теплоизоляция и количество выделяемого пара дают возможность повысить качество выпекаемой продукции. Полностью демонтируются и легко перевозятся. Выполнены полностью из нержавеющей стали. Придают гармоничный вид рабочему месту.

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	LİDER 140	LİDER 250
Tava Ebadı - mm / Pan Size - mm Dimensions des plaques - mm / Размеры противней - мм	600x800	800x1000
Tava Adedi - adet / Number of Pan - adet Nombre de plaques - N / Количество противней - шт.	16 14	18 16
Fırın Uzunluğu - mm / Oven Length - mm Longueur du four - mm / Длина печи - мм	2260	2330
Fırın Geniğiği - mm / Oven Width - mm Largeur du four - mm / Ширина печи - мм	1405	1750
Fırın Yüksekliği(max) - mm / Oven Height (max) - mm Hauteur du four (max) - mm / Высота печи (max) - мм	2455	2700
Elektrikli Fırınlr İçin Elektrik Kapasitesi - kw Electricity Capacity for Electric Oven - kw Puissance électrique requise pour les modèles électriques - kw Для электрических печей - кВт	60	80
Pişirme Alanı - m <sup>2</sup> / Cooking Area - m <sup>2</sup> Surface de cuisson - m <sup>2</sup> / Площадь выпечки - м <sup>2</sup>	7.68 6.72	14.4 12.8
Elektrik Gücü - kw / Electric Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сети - кВт	4.5	4.5
Isı Kapasitesi - kcal/h / Heat Capacity - kcal/h Puissance thermique - kcal/h / Тепловая мощность - кКал/ч	60000	70000
Maksimum Sıcaklık Değeri - °C / Maximum Temperature Value - °C Température maximale d'utilisation du four - °C Максимальная температура - °C	300	300
Enerji Kaynakları / Power Sources Types de combustibles / Вид топлива	Doğalgaz, LNG, LPG, Motorin / Natural Gas , LNG, LPG, Diesel Gaz naturel,GNL,GPL,gazole / газ,LNG,LPG,дизель	
Fırın Ağırlığı - kg / Weight of Oven - kg Poids du four - kg / Вес печи - кг	2050	2300
Ortalama Yakıt Tüketimi / Average Fuel Consumption Consommation moyenne d'énergie / Приблизительный расход топлива		
Dizel - lt/h / Diesel - lt/h / Gazole - lt/h / дизель - л/ч	6.85	8
Lpg - lt/h / Lpg - lt/h / GPL - lpg lt/h / Lpg - lpg л/ч	6	6.9
Doğal Gaz - m <sup>3</sup> /h / Natural Gas - m <sup>3</sup> /h Gaz naturel - m <sup>3</sup> /h / природный газ м <sup>3</sup> /ч	7.3	9.2
Su Çalışma Basıncı - bar / Working Pressure of Water - bar Pressure d'opération de l'eau - bar / Рабочее давление воды - бар	3...4	3...4
Brülör Çalışma Basıncı Gaz - mbar Working Pressure of Burner Gas - mbar Pressure d'opération du brûleur Gaz - mbar Горелка, рабочее давление газа - мбар	21	21





LİDER80  
LİDER100

## LİDER SERİSİ TAŞ TABANLI KATLI EKMEK FIRINLARI

Kumkaya'nın üretmiş olduğu katlı fırınlar 4 katlıdır. Özel tasarlanmış sirkülasyon fan sistemi ve taş tabanlarla kaliteli ürün üretebilmeniz için tasarlanmıştır. Fırınların özel sirkülasyon sistemi sayesinde tüm katlarda eşit ısı dağılımı ve durgun pişirme atmosferiyle ürün son derece dengeli ve lezzetli pişer. Buharlama sistemi fırının alt kısmına yerleştirilmiş özel buhar tüpleriyle her kata ayrı ayrı verilir. Buhar miktarı bol olduğundan üründe besleme düzeyi üst düzeydir. Kumkaya pişirme alanlarına göre 8-10-15-18 m<sup>2</sup> lik modelleri kullanılacak yere ve kapasiteye uygun olacak şekilde üretmiştir.

## LİDER SERIES MULTIDECK STONE BASE OVEN

These types have 4 decks. By its specially designed circulation fan system and stone base it is designed for producing quality products. With the special circulation systems of ovens in all decks, equal heat distribution and stagnant cooking atmosphere, product is cooked well-balanced and deliciously. Steam system is distributed to the each floor individually by special steam tubes that are placed under the oven. As the steam amount is generous, product supply level is at the top. Kumkaya produces 8-10-15-18 m<sup>2</sup> models according to the cooking area in terms of usage place and capacity.



## GAMME LIDER – FOURS CYCLOTHERMIQUES A SOLES FIXES

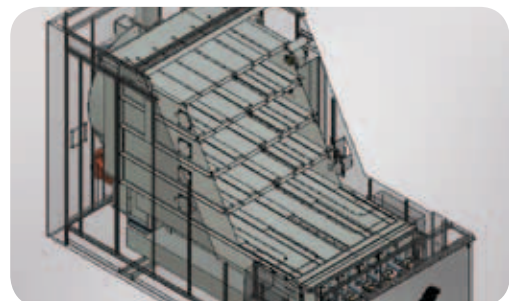
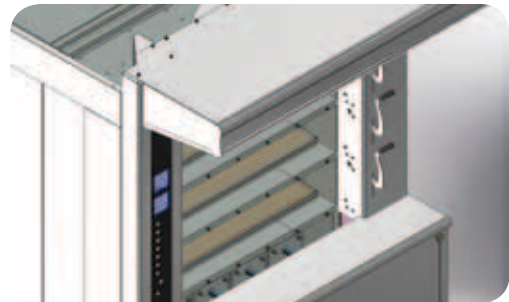
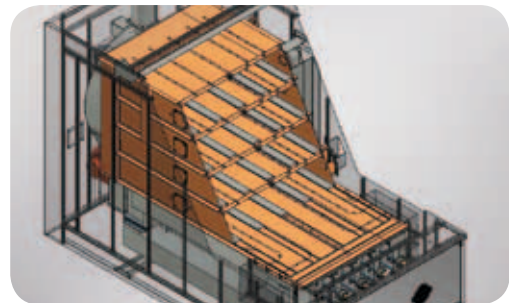
Dans la gamme des fours à soles Lider, la distribution de la chaleur est effectuée via un ventilateur de circulation avec une grande puissance d'absorption placé sur la partie arrière du four. Ce système assure une répartition uniforme de la chaleur et permet un enfournement en série. Les soles en pierre sont construites avec un système de grillage entièrement compatible qui permet une utilisation rallongée. La hauteur des chambres de cuisson a été allongée de 4 cm comparée aux modèles précédents, ce qui permet une production de pains plus volumineux. Chaque chambre de cuisson contient un tube qui a la capacité de produire la vapeur nécessaire pour tous les types de pain. Il est possible d'émettre la vapeur séparément dans chaque chambre de cuisson. La vapeur et l'air chaud sont aspirés par la partie frontale par un aspirateur agrandi, l'installation d'un aspirateur supplémentaire n'est donc pas nécessaire. L'isolation thermique parfaite minimise la consommation d'énergie. Ces fours sont compatibles avec plusieurs types de combustibles tels que le gaz naturel, gazole, bois et électricité. La surface de cuisson varie selon le modèle: 8 m<sup>2</sup> / 10 m<sup>2</sup> / 15 m<sup>2</sup> / 18 m<sup>2</sup>



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	LİDER 80	LİDER 100
Pişirme Alanı - m <sup>2</sup> / Cooking area - m <sup>2</sup> Surface de cuisson - m <sup>2</sup> / Площадь выпечки - м <sup>2</sup>	8	10
Kat Adedi - N / Number of Floors - N Nombre d'étages - N / Количество ярусов	4	4
Fırın Uzunluğu - mm / Oven Length - mm Longueur du four - mm / Длина печи - мм	3000	3500
Fırın Geniğiği - mm / Oven Width - mm Largeur du four - mm / Ширина печи - мм	1850	1850
Fırın Yüksekliği - mm / Oven Height - mm Hauteur du four - mm / Высота печи - мм	2300	2300
Fırın İç ölçüleri (enxderinlik) - mm Oven interior dimensions (the depth) Dimensions intérieures du four (largeurxlongueur) - mm Размеры внутри печи (ширина x глубина) - мм	1200x1600	1200x2100
Fırın Kat Yüksekliği - mm / Oven Floor Height - mm Hauteur chambre de cuisson - mm / Высота яруса - мм	210	210
Elektrik Gücü - kw / Electric Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сет - кВт	4	4.5
Isı Kapasitesi (Kullanılan brülör tipine göre) - kcal/h Heat Capacity-kcal/h (in terms of the type of burner) Puissance thermique - kcal/h (selon le type de brûleur) Тепловая мощность - кКал/ч (Зависит от вида горелки)	44000	56000
Maksimum Sıcaklık Değeri - °C Maximum Temperature Value - °C Température maximale d'utilisation du four - °C Максимальная температура печи - °C	300	300
Enerji Kaynakları Power Sources Types de combustibles Вид топлива	LPG-LNG-Motorin-Doğalgaz-Elektrik Natural Gas, LNG, LPG, Diesel, Electricity GPL-GNL-gazole-Gaz naturel-Electricité LPG-LNG-ДИЗЕЛЬ-ПРИРОДНЫЙ ГАЗ-ЭЛЕКТРИЧЕСТВО	
Fırın Ağırlığı - kg / Weight of Oven - kg Poids du four - kg / Вес печи - кг	3200	3400
Ortalama Yakıt Tüketimi / Average Fuel Consumption Consommation moyenne d'énergie / Приблизительный расход топлива		
Motorin - lt/h / Diesel - lt/h / Gazolel - lt/h / дизель - л/ч	6.3	6.8
Lpg - lpg lt/h / Lpg - lpg lt/h / GPL - lpg lt/h / Lpg - lpg л/ч	6.5	7.8
Doğal Gaz - m <sup>3</sup> /h / Natural Gas - m <sup>3</sup> /h Gaz naturel - m <sup>3</sup> /h / природный газ - м <sup>3</sup> /ч	6.7	7.9
Palet Arabası Ve Ölçüleri / Pallet Vehicle and Dimensions Dimensions chariot enfourneur – défourneur / Паллетная тележка, размеры		
Uzunluk (mm) / Length (mm) / Longueur (mm) / длина(мм)	2100	2400
Eni (mm) / Breadth (mm) / Largeur (mm) / ширина(мм)	600	600
Brülör Çalışma Basıncı Gaz - mbar Working Pressure of Burner Gas - mbar Pressure d'opération du brûleur Gaz - mbar Горелка, рабочее давление газа - мбар	21	21
Su çalışma Basıncı - bar / Working Pressure of Water - bar Pressure d'opération de l'eau - bar Рабочее давление воды - бар	3...5	3...5
Kullanılan Palet Sayısı - adet / Number of Used Pallet-pieces Nombre de plaques - pièces / Количество используемых паллетов - шт.	8	8
Un Kapasitesi (300 gr pişmiş ekmek) - ad/saat Flour Capacity (300gr baked bread) - pieces/hour Cadence horaire (Pains de 300 gr) Производительность (300 гр. хлеб)	320	384
Elektrikle Kullanımda Gereken Güç - kw Electricity Use, the required power - kw Puissance électrique requise pour les modèles électriques - kw Использовани электричества в виде топлива - кВт	60	66

## ПОДОВЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ LIDER

Подовые печи Kumkaya являются 4 ярусными. Созданы для выпечки изделий высокого качества. Благодаря наличию специально разработанной циркуляционной системе, тепло распространяется по всем ярусам печи, что дает возможность сбалансировано пропекаться изделиям с самыми лучшими вкусовыми качествами. Система паровыделения печи, расположенная в нижней части печи, вырабатывает на каждый ярус пар отдельно в необходимом количестве, в зависимости от вида изделия. Подовые печи делятся на печи с площадями выпечки: 8-10-15-18 м<sup>2</sup>.





LİDER150  
LİDER180

## LİDER SERİSİ TAŞ TABANLI KATLI EKMEK FIRINLARI

Kumkaya'nın üretmiş olduğu katlı fırınlar 4 katlıdır. Özel tasarlanmış sirkülasyon fan sistemi ve taş tabanlarla kaliteli ürün üretebilmeniz için tasarlanmıştır. Fırınların özel sirkülasyon sistemi sayesinde tüm katlarda eşit ısı dağılımı ve durgun pişirme atmosferiyle ürün son derece dengeli ve lezzetli pişer. Buharlama sistemi fırının alt kısmına yerleştirilmiş özel buhar tüpleriyle her kata ayrı ayrı verilir. Buhar miktarı bol olduğundan üründe besleme düzeyi üst düzeydir. Kumkaya pişirme alanlarına göre 8-10-15-18 m<sup>2</sup> lik modelleri kullanılacak yere ve kapasiteye uygun olacak şekilde üretmiştir.

## LİDER SERIES MULTIDECK STONE BASE OVEN

These types have 4 decks. By its specially designed circulation fan system and stone base it is designed for producing quality products. With the special circulation systems of ovens in all decks, equal heat distribution and stagnant cooking atmosphere, product is cooked well-balanced and deliciously. Steam system is distributed to the each floor individually by special steam tubes that are structured under the oven. As the steam amount is generous, product supply level is at the top level. Kumkaya produces 8-10-15-18 m<sup>2</sup> models according to the cooking area in terms of usage place and capacity.

## GAMME LIDER – FOURS CYCLOTHERMIQUES A SOLES FIXES

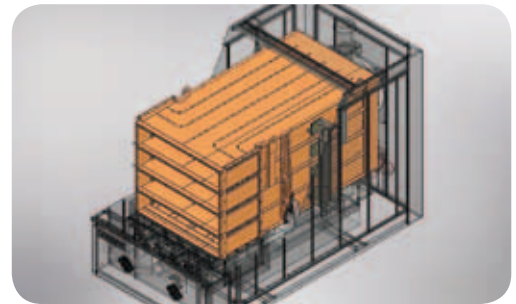
Dans la gamme des fours à soles Lider, la distribution de la chaleur est effectuée via un ventilateur de circulation avec une grande puissance d'absorption placé sur la partie arrière du four. Ce système assure une répartition uniforme de la chaleur et permet un enfournement en série. Les soles en pierre sont construites avec un système de grillage entièrement compatible qui permet une utilisation rallongée. La hauteur des chambres de cuisson a été allongée de 4 cm comparée aux modèles précédents, ce qui permet une production de pains plus volumineux. Chaque chambre de cuisson contient un tube qui a la capacité de produire la vapeur nécessaire pour tous les types de pain. Il est possible d'émettre la vapeur séparément dans chaque chambre de cuisson. La vapeur et l'air chaude sont aspirés par la partie frontale par un aspirateur agrandi, l'installation d'un aspirateur supplémentaire n'est donc pas nécessaire. L'isolation thermique parfaite minimise la consommation d'énergie. Ces fours sont compatibles avec plusieurs types de combustibles tels que le gaz naturel, gazole, bois et électricité. La surface de cuisson varie selon le modèle: 8 m<sup>2</sup> / 10 m<sup>2</sup> / 15 m<sup>2</sup> / 18 m<sup>2</sup>



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	LİDER 150	LİDER 180
Pişirme Alanı - m <sup>2</sup> / Cooking area - m <sup>2</sup> Surface de cuisson - m <sup>2</sup> / Площадь выпечки - м <sup>2</sup>	15	18
Kat Adedi - N / Number of Floors - N Nombre d'étages - N / Количество ярусов	4	4
Fırın Uzunluğu - mm / Oven Length - mm Longueur du four - mm / Длина печи - мм	3500	3700
Fırın Geniğiği - mm / Oven Width - mm Largeur du four - mm / Ширина печи - мм	2500	2500
Fırın Yüksekliği - mm / Oven Height - mm Hauteur du four - mm / Высота печи - мм	2300	2300
Fırın İç Ölçüleri (enxderinlik) - mm Oven interior dimensions (the depth) Dimensions intérieures du four (largeurxlongueur) - mm Размеры внутри печи (ширина x глубина) - мм	1800x2100	1800x2500
Fırın Kat Yüksekliği - mm / Oven Floor Height - mm Hauteur chambre de cuisson - mm / Высота яруса - мм	210	210
Elektrik Gücü - kw / Electric Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сет - кВт	4.5	5
Isı Kapasitesi (Kullanılan brülör tipine göre) - kcal/h Heat Capacity-kcal/h (in terms of the type of burner) Puissance thermique - kcal/h (selon le type de brûleur) Тепловая мощность - кКал/ч (Зависит от вида горелки)	66000	77000
Maksimum Sıcaklık Değeri - °C Maximum Temperature Value - °C Température maximale d'utilisation du four - °C Максимальная температура печи - °C	300	300
Enerji Kaynakları Power Sources Types de combustibles Вид топлива	LPG-LNG-Motorin-Doğalgaz-Elektrik Natural Gas, LNG, LPG, Diesel, Electricity GPL-GNL-gazole-Gaz naturel-Electricité LPG-LNG-ДИЗЕЛЬ-ПРИРОДНЫЙ ГАЗ-ЭЛЕКТРИЧЕСТВО	
Fırın Ağırlığı - kg / Weight of Oven - kg Poids du four - kg / Вес печи - кг	4400	5000
Ortalama Yakıt Tüketimi / Average Fuel Consumption Consumption moyenne d'énergie / Приблизительный расход топлива		
Motorin - lt/h / Diesel - lt/h / Gazolel - lt/h / дизель - л/ч	9	10
Lpg - lpg lt/h / Lpg - lpg lt/h / GPL - lpg lt/h / Lpg - lpg л/ч	9	10.7
Doğal Gaz - m <sup>3</sup> /h / Natural Gas - m <sup>3</sup> /h Gaz naturel - m <sup>3</sup> /h / природный газ - м <sup>3</sup> /ч	9.6	10.7
Palet Arabası Ve Ölçüleri / Pallet Vehicle and Dimensions Dimensions chariot enfourneur – défourneur / Паллетная тележка, размеры		
Uzunluk (mm) / Length (mm) / Longueur (mm) / длина(мм)	2400	2800
Eni (mm) / Breadth (mm) / Largeur (mm) / ширина(мм)	600	600
Brülör Çalışma Basıncı Gaz - mbar Working Pressure of Burner Gas - mbar Pressure d'opération du brûleur Gaz - mbar Горелка, рабочее давление газа - мбар	21	21
Su çalışma Basıncı - bar / Working Pressure of Water - bar Pressure d'opération de l'eau - bar Рабочее давление воды - бар	3...5	3...5
Kullanılan Palet Sayısı - adet / Number of Used Pallet-pieces Nombre de plaques - pièces / Количество используемых паллетов - шт.	12	12
Un Kapasitesi (300 gr pişmiş ekmek) - ad/saat Flour Capacity (300gr baked bread) - pieces/hour Cadence horaire (Pains de 300 gr) Производительность (300 гр. хлеб)	576	672
Elektrikle Kullanımda Gereken Güç - kw Electricity Use, the required power - kw Puissance électrique requise pour les modèles électriques - kw Использовани электричества в виде топлива - кВт	80	88

## ПОДОВЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ LIDER

Подовые печи Kumkaya являются 4 ярусными. Созданы для выпечки изделий высокого качества. Благодаря наличию специально разработанной циркуляционной системе, тепло распространяется по всем ярусам печи, что дает возможность сбалансировано пропекаться изделиям с самыми лучшими вкусовыми качествами. Система паровыделения печи, расположенная в нижней части печи, вырабатывает на каждый ярус пар отдельно в необходимом количестве, в зависимости от вида изделия. ППодовые печи делятся на печи с площадями выпечки: 8-10-15-18 м<sup>2</sup>.





LİDER45  
LİDER55

## LİDER SERİSİ DOLAP FIRIN

Eşit ısı dağılımı için 4 adet fanı bulunmaktadır. Kendi buharını kendisi üretebilmektedir. Kullanımı ve ayarları son derece kolay olduğundan pratik bir fırındır. Çok az yer kaplar, dekoratiftir. Fırına ürün arabayla bir seferde yüklenebilir. Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir. İstenirse bir fanlı istenirse dört fanlı olarak kullanılabilir. Güçlü aydınlatması ve geniş camlı kapısıyla pişirme rahatlıkla takip edilebilir. Sadece elektrikle çalışır.

## LİDER SERIES ROLL-IN CONVECTION OVEN

It has 4 fans for equal distribution of heat. It can produce its own steam. It is a practical oven as its usage and settings are extremely easy. It takes very small place, it is decorative. Its usage is easy because product can be loaded to the oven by trolley. It is produced completely by stainless steel. it can either be used only with one fan, or if desired it can be used with four fans. With its strong lightning and large glass door, cooking can be easily observed. It only works by electricity.

## GAMME LIDER - FOURS VENTILES

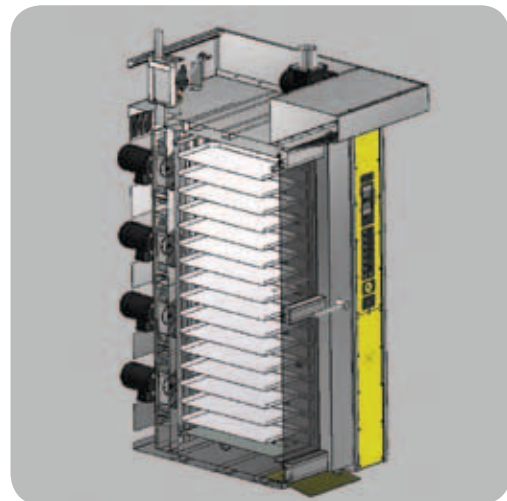
Ces fours contiennent 4 ventilateurs de circulation qui assurent une répartition uniforme de la chaleur. Ils fonctionnent avec des supports de 40 x 60 cm ou 40 x 80 cm selon le modèle. Un système de production de vapeur est inclus. Ces fours sont idéals pour la production de pâtisseries et petits pains. Le design moderne de ces fours est approprié à l'usage dans les boulangeries et pâtisseries. Ces fours possèdent une utilisation aisée car l'enfournement s'effectue en une seule fois par le biais d'un chariot. La rampe d'accès est très basse, ce qui facilite l'enfournement. Ces fours sont fabriqués en acier inox. Ils sont également équipés d'un système d'éclairage et une large fenêtre avec vitre sur la porte qui facilitent le contrôle de la cuisson. Ces produits fonctionnent avec l'électricité.



## КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ LIDER

4 вентилятора печи обеспечивают равномерное распространение тепла. Производят свой пар. Доступные в использовании и простые в настройках печи, делают их в высшей степени практичными. Малогабаритны, имеют декоративный вид. Изделия для выпечки загружаются на тележке. Полностью выполняются из нержавеющей стали. В зависимости от потребностей, используются с одним или четырьмя вентиляторами. Достаточное освещение и широкое стекло двери печи позволяют свободно наблюдать за процессом выпечки.

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	LİDER 45	LİDER 55
Tava Ebadı - mm / Pan Size - mm Dimensions des plaques - mm / Размеры противней - мм	400x600	400x800
Tava Adedi - adet / Number of Pan - pieces Nombre de plaques - nombre / Количество противней - шт.	16	16
Fırın Uzunluğu - mm / Oven Length - mm Longueur du four - mm / Длина печи - мм	1265	1370
Fırın Geniřliđi - mm / Oven Width - mm Largeur du four - mm / Ширина печи - мм	980	980
Fırın Yüksekliđi (max) - mm / Oven Height (max) - mm Hauteur du four (max) - mm / Высота печи (max) - мм	2315	2315
Elektrikli Fırınlr İin Elektrik Kapasitesi - kw Electricity Capacity for Electric Oven - kw Puissance électrique requise pour les modèles électriques - kw Объем электричества - кВт	30	40
Piřirme Alanı - m <sup>2</sup> / Cooking Area - m <sup>2</sup> Surface de cuisson - m <sup>2</sup> / Площадь выпечки - m <sup>2</sup>	3.84	5.12
Maksimum Sıcaklık Deđeri - C / Maximum Temperature Value - C Température maximale d'utilisation du four - C Максимальная температура нагрева - C	300	300
Enerji Kaynakları Power Sources Types de combustibles Источник топлива	ELEKTRİK ELECTRICITY Electricité ЭЛЕКТРИЧЕСТВО	
Fırın Ađırlıđı - kg / Weight of Oven - kg Poids du four - kg / Вес - кг	400	450
Su alıřma Basıncı - bar / Working Pressure of Water - bar Pressure d'operation de l'eau - bar / Рабочее давление воды - бар	3...4	3...4





GF2050  
GF3050

## MODÜLER KATLI FIRIN - GAZLI

Unlu mamuller için ideal tasarlanmış fırınlardır. Her katı bağımsız çalıştırılabildiğinden, aynı anda değişik ürünler pişirilebilmektedir. Fırının taban ısı ve tavan ısı farklı sıcaklıklarda çalıştırılabildiğinden özellikle tava ile pişen ürünlerde mükemmel pişme dengesi sağlanmaktadır. Buharlama sistemi isteğe bağlı olarak çalıştırılabilmektedir. Yakıt olarak çok ekonomik fırınlardır. Kumanda mekanizması dijital olarak tasarlanmıştır. Kullanımı kolaydır. Üzerinde 16 ayrı program yapabilmeye özelliği taşımaktadır. Tekerlekli olmasından dolayı kolay yer değiştirebilme özelliği mevcuttur. Cam kapaklarından dolayı pişen ürünler rahat gözlemlenebilmektedir. Paslanmaz cephesi sayesinde dekoratiftir.

## GF SERIES MODULAR DECK OVENS - GAS

These are ideally designed ovens for floury products. Because each deck can be operated individually, it may bake different products at the same time. Oven's ceiling temperature and base temperature can work different from each other so that it supplies perfect baking balance in terms of products that are baked with pan. Steam system can work depending on the wish. In terms of fuel, these ovens are very economical. Control mechanism is designed digitally. It is easy to use. It has the feature of making 16 different programs. Because of its wheels it is mobile. Because of its glass covers baked products can be observed easily. It is decorative with its stainless steel body.

## GAMME GF - FOURS A GATEAU ET PIZZA

Les fours de la gamme GF sont des fours à soles en pierre modulaire qui fonctionnent avec le gaz. Ce four a été conçu pour la production de pizza et différentes sortes de pâtisseries. Un système automatique de sécurité est inclus pour empêcher le surchauffage. Chaque chambre de cuisson possède une minuterie indépendante avec beeper de 60 minutes. Le four est équipé de roulettes pour un déplacement facile. Le four est également équipé d'un système d'éclairage et de fenêtres avec vitres qui facilitent le contrôle de la cuisson.



## ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ GF

Идеально подходит для выпечки мучных изделий. Температура камеры выпечки сверху и снизу отдельно настраивается, что дает выпечке сбалансированно пропекаться. Температура кабины выпечки сверху и снизу отдельно настраивается, что дает выпечке сбалансированно пропекаться. Возможность использования системы паровыделения. Экономична в использовании. Механизм управления выполнен в цифровом виде. Сконструированы для 16 настраиваемых программ. Наличие колес и крепкой структуры позволяет печи с легкостью менять месторасположение. Стеклопакетные дверцы дают возможность наблюдать за процессом выпечки.

### TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES / ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MODEL / MODEL / MODELE / МОДЕЛЬ	GF 2050	GF 3050
Kat Adedi / Number of Floors Nombre d'étages / Количество ярусов	2	3
Fırın Eni - mm / Oven Width - mm Largeur du four - mm / Ширина печи - мм	1635	1635
Fırının Yüksekliği - mm / Oven Height - mm Hauteur du four - mm / Высота печи - мм	1370	1780
Fırının Derinliği - mm / Oven Depth - mm Longueur du four - mm / Длина печи - мм	1050	1050
Fırının İç Ebadları - mm / Oven's Internal Dimensions - mm Dimensions intérieures du four - mm Внутренние размеры печи - мм	1250x850	1250x850
Fırının İç Yüksekliği - mm / Oven's Internal Height - mm Hauteur chambre de cuisson - mm Высота камеры выпечки - мм	230	230
Pişirme Alanı - m <sup>2</sup> / Cooking Area - m <sup>2</sup> Surface de cuisson - m <sup>2</sup> / Площадь выпечки - м <sup>2</sup>	2.13	3.19
Elektrik Gücü - kw / Electricity Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сети - кВт	1	1.5
Su Çalışma Basıncı - bar / Working Pressure of Water - bar Pressure d'opération de l'eau - bar Рабочее давление воды - бар	3	3
Gaz Sarfiyatı - m <sup>3</sup> / Gas Consumption - m <sup>3</sup> Consommation de gaz - m <sup>3</sup> / Расход газа - м <sup>3</sup> /ч	1.6	2.4
Her Kat İçin / For Each Floor / Pour chaque étage / Для каждого яруса		
Buhar için Gerekli Elektrik (Her Kat) - kw Electricity Required for Steam (Each Floor)-kw Puissance électrique requise pour la vapeur (pour chaque étage) - kw Электричество для парообразования - кВт	3	3
Mayalama Odası Ölçüleri - mm / Fermentation Room Dimensions - mm Dimensions de la cabine de fermentation - mm Размеры камеры расстойки - мм	1635x1050x600	.....



EF2050  
EF3050  
EF4050

## MODÜLER KATLI FIRIN - ELEKTRİKLİ

Unlu mamuller için ideal tasarlanmış fırınlardır. Her katı bağımsız çalıştırılabildiğinden, aynı anda değişik ürünler pişirilebilmektedir. Fırının taban ısı ve tavan ısı farklı sıcaklıklarda çalıştırılabildiğinden özellikle tava ile pişen ürünlerde mükemmel pişme dengesi sağlanmaktadır. Buharlama sistemi isteğe bağlı olarak çalıştırılabilmektedir. Yakıt olarak çok ekonomik fırınlardır. Kumanda mekanizması dijital olarak tasarlanmıştır. Kullanımı kolaydır. Üzerinde 16 ayrı program yapabilmek özelliği taşımaktadır. Tekerlekli olmasından dolayı kolay yer değiştirebilme özelliği mevcuttur. Cam kapaklarından dolayı pişen ürünler rahat gözlemlenebilmektedir. Paslanmaz cephesi sayesinde dekoratiftir.

## EF SERIES MODULAR DECK OVENS - ELECTRIC

These are ideally designed ovens for floury products and pizza restaurants. Because each floor can work individually, it may bake different products at the same time. Oven's ceiling temperature and base temperature can work different from each other so that it supplies perfect baking balance in terms of products that are baked with pan. Steam system can work according to wish. In terms of fuel, these ovens are very economical. Control mechanism is designed to be digital. It is easy to use. It has the feature of making 16 different programs. Because of its wheels it is mobile. Because of its glass covers cooked products can be observed easily. It is decorative with its stainless steel body.



## GAMME EF - FOURS ELECTRIQUES A GATEAU ET PIZZA

Les fours de la gamme EF sont des fours à soles en pierre modulaire qui fonctionnent avec l'électricité. Ce four a été conçu pour la production de pizza et différentes sortes de pâtisseries. La chaleur est réglable indépendamment pour le dessus, la base et le front de chaque chambre de cuisson. Chaque chambre de cuisson possède une minuterie indépendante avec beeper de 60 minutes. Il est possible de connecter de la vapeur à partir d'une source extérieure. Le four est équipé de roulettes pour un déplacement facile. Le four est également équipé d'un système d'éclairage et de fenêtres avec vitres qui facilitent le contrôle de la cuisson.



## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ СЕРИИ EF

Идеально подходит для выпечки мучных изделий. Температура камеры выпечки сверху и снизу отдельно настраиваема, что дает выпечке сбалансированно пропекаться. Температура кабины выпечки сверху и снизу отдельно настраиваема, что дает выпечке сбалансированно пропекаться. Возможность использования системы паровыделения. Механизм управления выполнен в цифровом виде. Сконструировано для 16 настраиваемых программ. Наличие колес и крепкой структуры позволяет печи с легкостью менять месторасположение. Стеклопакетные дверцы дают возможность наблюдать за процессом.

### TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES / ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MODEL / MODEL / MODELE / МОДЕЛЬ	EF 2050	EF 3050	EF 4050
Kat Adedi / Number of Floors Nombre d'étages / Площадь выпечки	2	3	4
Fırın Eni - mm / Oven Width - mm Largeur du four - mm / Ширина печи - мм	1635	1635	1635
Fırının Yüksekliği - mm / Oven Height - mm Hauteur du four - mm / Высота печи - мм	1370	1780	1883
Fırının Derinliği - mm / Oven Depth - mm Longeur du four - mm / Длина печи - мм	1050	1050	1050
Fırının İç Ebadları - mm / Oven's Internal Dimensions - mm Dimensions intérieures du four - mm / Внутренние размеры печи - мм	1250x850	1250x850	1250x850
Fırının İç Yüksekliği - mm / Oven's Internal Height - mm Hauteur chambre de cuisson - mm / Высота камеры выпечки - мм	230	230	230
Pişirme Alanı - m <sup>2</sup> / Cooking Area- m <sup>2</sup> Surface de cuisson - m <sup>2</sup> / Площадь выпечки - м <sup>2</sup>	2.13	3.19	2.13
Elektrik Gücü - kw / Electricity Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сети - кВт	18	27	36
Su çalışma Basıncı - bar / Working Pressure of Water - bar Pressure d'opération de l'eau - bar / Рабочее давление воды - бар	3	3	3
Buhar için gerekli Elektrik(Her Kat) - kw Electricity Required for Steam (Each Floor)-kw Puissance électrique requise pour la vapeur (pour chaque étage) - kw Электричество для пара (на каждый ярус) - кВт	3	3	3
Fırın İçin Gerekli Amper - A / Ampere Required for Oven - A Amperage A / Ампер - А	30	45	60
Mayalama Odası Ölçüleri - mm / Fermentation Room Dimensions - mm Dimensions de la cabine de fermentation - mm Размеры камеры расстойки - мм	1635x1050x600	.....	.....



LIDYA10E

## LIDYA SERİSİ PASTA BÖREK FIRINLARI

Kumkaya konveksiyonel fırınları, içinde bulunan fanlar vasıtasıyla sıcak havayı sirküle ederek tavalarla konulan ürünleri dengeli ve homojen olarak pişirir. Buhar ünitesi mevcuttur. Tamamı paslanmaz çelikten üretilmiştir. Alt bölümünde bulunan mayalama odası ile ürünlerin fermentasyonunun düzgün ve kaliteli olması sağlanır. Özellikle pastahanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta börek sandviç tarzı imalatlar için tasarlanmıştır. Kumkaya'nın konveksiyonel fırınları elektrikli olarak üretilmiştir. Geniş ürün çeşidiyle, dekoratif olmasıyla tercih sebebidir. Tepsiler 60 cm'lik taraftan yüklenir.

## LIDYA SERIES CONVECTION OVENS

Kumkaya convection ovens, circulate hot air inside the oven with the help of the fans, and bake the products in the pans well balanced and homogenously. It has steam unit. It is completely produced by stainless steel. With its fermentation room under the oven, fermentation of products is provided to be done properly and with quality. It is especially designed for pastry, restaurants hotels and small-scale ovens, sandwich-style pie pastry manufacturing. Kumkaya's conventional ovens are produced to function with electricity. It is preferable by being decorative and its wide product types. Trays are loaded from the 60 cm side.

## GAMME LIDYA - FOURS GAZ A GATEAU ET PIZZA

Les fours de la gamme LIDYA ont été conçus pour la production de pâtisseries. Un système d'injection de vapeur est inclus. Une cabine de fermentation avec un système d'injection de vapeur peut être ajoutée en option. Cette cabine garantit une fermentation parfaite et de qualité. Ces fours sont munis d'un ventilateur de circulation qui garantit une cuisson uniforme. Les sections internes et externes du four sont fabriquées en acier inox. Ces fours peuvent être adaptés pour différents types de consommation de combustibles tels que le gaz ou l'électricité. Les fours LIDYA sont idéals pour l'utilisation dans des restaurants, pâtisseries, hôtels etc.



## КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ LIDYA

Конвекционные печи Кумкая благодаря расположенным внутри вентиляторам производят циркуляцию тепла, равномерно распространяя по всем противням. Выполнены полностью из нержавеющей стали. В нижней части оборудования имеется камера расстойки, для процесса ферментации. Находят применение как дополнительное оборудование для небольших производств: кондитерских цехов, ресторанов, баров, булочных и кондитерских. Конвекционные печи Kumkaya работают на электричестве. Противни загружаются со стороны 60 см. Делятся на газовые и электрические печи. Имеют декоративный внешний вид.



LIDYA 6E

### TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES / ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MODEL / MODEL / MODELE / МОДЕЛЬ	LIDYA 6 E	LIDYA 10 E
Pişirme Alanı (m <sup>2</sup> ) / Cooking Area (m <sup>2</sup> ) Surface de cuisson (m <sup>2</sup> ) / Площадь выпечки (м <sup>2</sup> )	1.44	2.4
Tepsi Sayısı (Adet) / Number of Tray (number) Nombre de plaques (pièces) / Количество противней (шт.)	6	10
Tepsi Ebadı (mm) / Tray Size (mm) Dimensions des plaques (mm) / Размеры противней (мм)	400x600	400x600
Tavalar Arası Mesafe (mm) / Distance between Plates (mm) Distance entre les plaques (mm) / Расстояние му противнями (мм)	80	80
Genişlik (mm) / Width (mm) / Largeur (mm) / Ширина (мм)	970	1050
Derinlik (mm) / Depth (mm) / Longueur (mm) / Длина (мм)	1460	1460
Yükseklik (mm) / Height (mm) / Hauteur (mm) / Высота (мм)	1500	1900
Isıl Güç (Kcal / saat) / Thermal Power (Kcal / hour) Puissance thermique (Kcal / saat) / Теплоотдача (Ккал / час)	.....	.....
Elektrik Gücü (kw) / Electric Power (kw) Puissance électrique (kw) / Мощность электр.подсоединений (кВт)	14.5	15
Fırın Ağırlığı (kg) / Weight of Oven (kg) Poids du four (kg) / Вес печи (кг)	245	250
Enerji Kaynakları / Power Sources Types de combustibles / Виды топлива	Elektrik / Electricity / Electricité / ЭЛЕКТРИЧЕСТВО-ГАЗ-LNG-LPG	



OT225-3



OT225-2



OT225-1

## TAŞ EKMEK OTOMATİK ÜRETİM HATTI

Kumkaya, üretim yaptığı ilk günden bugüne kadar geçen zaman süresince her zaman daha iyisini araştırmış ve fırıncımızın hizmetine sunmuştur. Taş Tabanlı Katlı Otomatik Tesisler her türlü yakıtla (fındıkkabuğu, prina, doğalgaz, Lng, Lpg, mazot, fueloil vs.) sorunsuz çalışarak kullanıcıya en ekonomik yakıtla sorunsuz çalışma imkanı sağlar. Otomasyon kullanımı tamamen Türkçe ve Türk ekmeğine uygun tasarlandığından kullanımı son derece kolaydır. Yerin durumuna göre dört katlı veya altı katlı seçeneği olduğu gibi, ekme kapasitesine göre ise değişik m<sup>2</sup> lerde fırın seçeneği mevcuttur. Halkımızın istediği doğal taş ekmeğini üretir. Kalifiye elemana gerek yoktur. Yakıt sarfiyatı çok düşüktür. Küçük alanlarda otomasyonla en ekonomik ekme üretimini sağlar.

## AUTOMATIC BREAD PRODUCTION LINE

Since the beginning of its production, Kumkaya always looked for better and provided them for the service of the baker. Stone-based multideck automatic ovens can work with every kind of fuel (nutshell, pomace, natural gas, Lng, Lpg, fuel-oil, etc) without problem and it enables to work with the most economical way. Automation is easy to use as it is in various languages. According to the possibilities of the facility, it has the option for four decks or six decks and also according to desired bread capacity there are different oven options in m<sup>2</sup>. There is no need for qualified staff. Fuel consumption is very minimal. It provides the most economical bread production in small areas.



## LIGNE DE PRODUCTION AUTOMATISEE

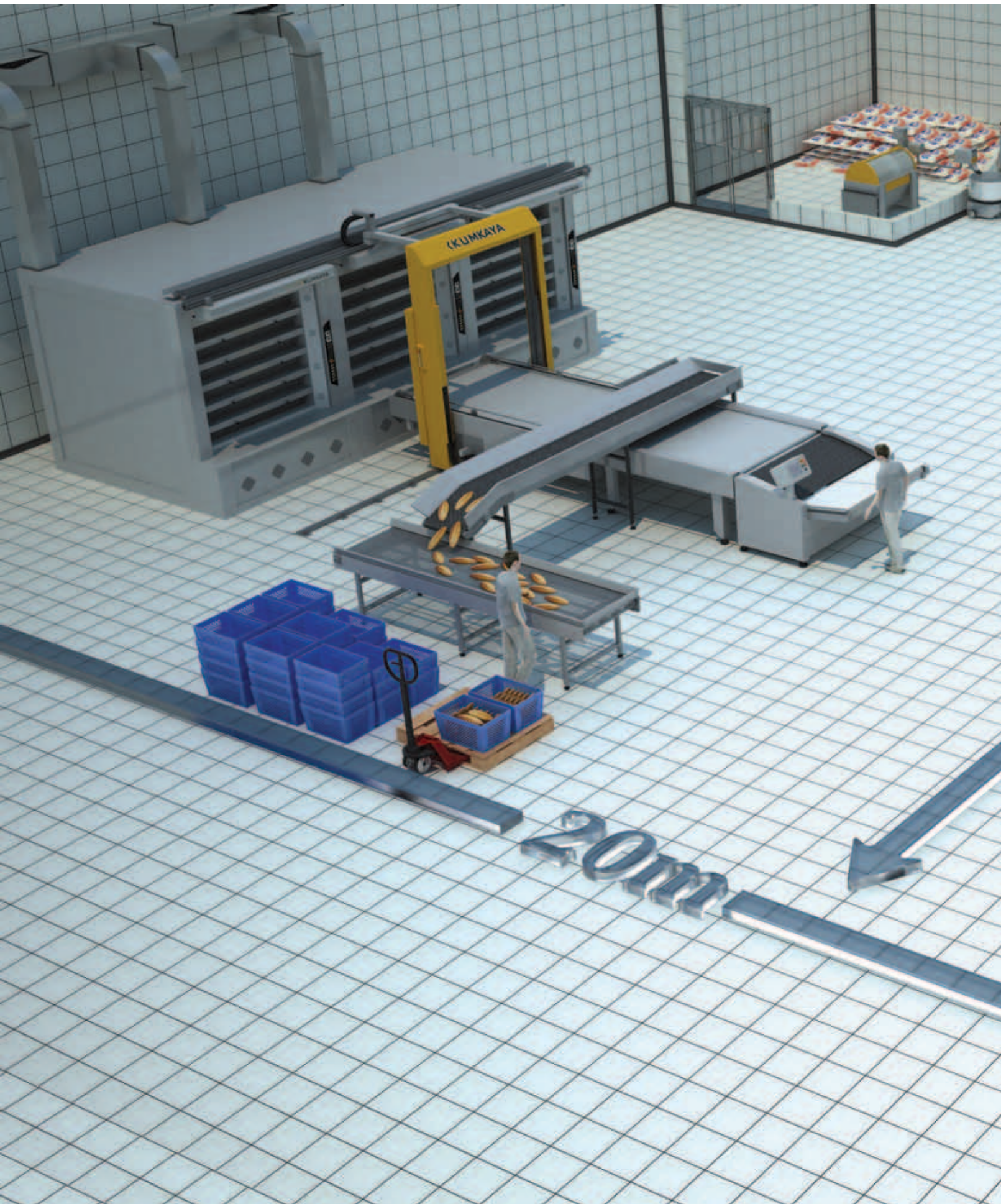
Pour automatiser l'enfournement et le défournement des fours à soles, KUMKAYA a créé l'Élévateur Enfouneur Défourneur Automatique. Ce robot peut gérer plusieurs fours à soles selon le modèle, en réalisant l'enfournement et le défournement en automatique des pains et en contrôlant directement le fonctionnement des fours: temps de cuisson, injection de la vapeur en début de cycle, ouverture des soupapes etc. Capable de travailler sur un étage complet de four, il vient prendre les pâtons sur une table de préparation, pour les enfourner dans le four adapté à leur cuisson et défourne les pains cuits sur un convoyeur d'évacuation qui peut être lui même un tunnel de ressuage. Ce robot apporte à la fois gain de temps et ergonomie : les efforts de l'enfournement et du défournement sont supprimés et le poste de travail du boulanger se trouve éloigné des fours et de leur chaleur.

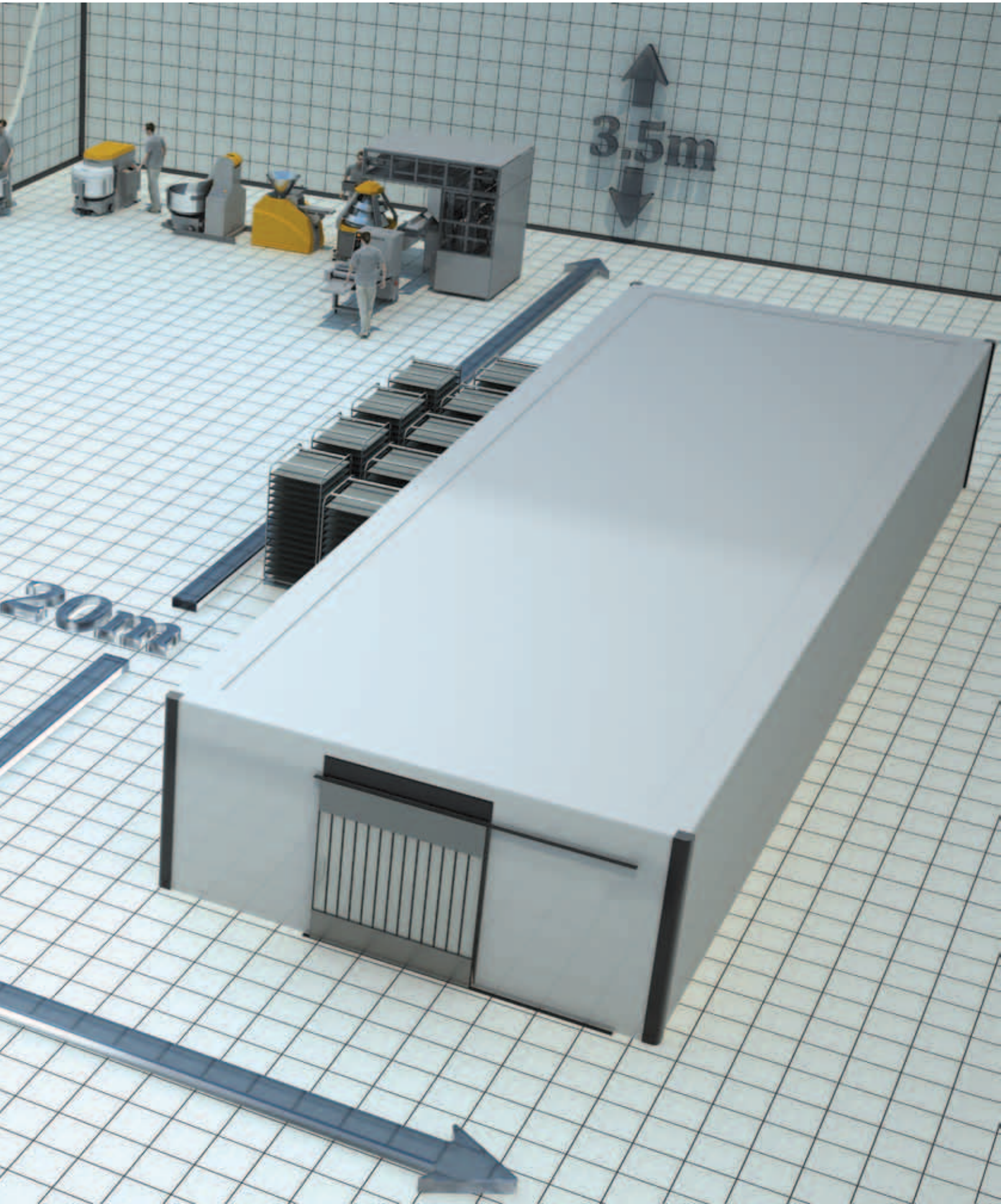
## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПОДОВЫЕ ЛИНИИ

Автоматические линии по производству хлеба и хлебобулочных изделий представляют из себя современное решение, сочетающие в себе передовую технологию, предполагающую сохранение вкусов традиционных изделий, сделанных вручную, с одновременным достижением преимуществ комфорта, скорости и экономии времени современного производства. Обслуживают 1-2 человека в смену. Комплектующие линии: подовые печи с паротрубной системой нагрева, машина предварительной загрузки, конвейерная лента загрузки поддонов, автоматический погрузчик / разгрузчик, конвейерная лента выхода готовой продукции, конвейерная лента для охлаждения готовой продукции, сенсорная панель управления. Сконструированы с целью долгосрочной и надежной эксплуатации. Отвечают санитарным нормам и требованиям по безопасности.

### TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPECIFICATIONS TECHNIQUES / ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MODEL / MODEL MODELE / МОДЕЛЬ	OT 225-1	OT 225-2	OT 225-3	OT 180-1	OT 180-2	OT 180-3	OT 180-4	OT 150-1	OT 150-2	OT 150-3	OT 150-4	OT 100-2	OT 100-3	OT 100-4
Pişirme Alanı - m <sup>2</sup> Cooking Area - m <sup>2</sup> Surface de cuisson - m <sup>2</sup> Площадь выпечки - м <sup>2</sup>	6 KATLI 6 FLOORS 6 ETAGES 6 ярусная	6 KATLI 6 FLOORS 6 ETAGES 6 ярусная	6 KATLI 6 FLOORS 6 ETAGES 6 ярусная	4 KATLI 4 FLOORS 4 ETAGES 4 ярусная	4 KATLI 4 FLOORS 4 ETAGES 4 ярусная	4 KATLI 4 FLOORS 4 ETAGES 4 ярусная	4 KATLI 4 FLOORS 4 ETAGES 4 ярусная	4 KATLI 4 FLOORS 4 ETAGES 4 ярусная	4 KATLI 4 FLOORS 4 ETAGES 4 ярусная	4 KATLI 4 FLOORS 4 ETAGES 4 ярусная	4 KATLI 4 FLOORS 4 ETAGES 4 ярусная	4 KATLI 4 FLOORS 4 ETAGES 4 ярусная	4 KATLI 4 FLOORS 4 ETAGES 4 ярусная	4 KATLI 4 FLOORS 4 ETAGES 4 ярусная
	22.5	45	67.5	18	36	54	72	15	30	45	60	20	30	40
Elektrik Gücü - kw Elektrik Powe - kw Puissance électrique - kw Мощность сети - кВт	10.5	11.5	12.5	10.5	11.5	12.5	13.5	10.5	11.5	12.5	13.5	11.5	12.5	13.5
Makinenin Eni - mm Width of Machine - mm Largeur de la machine - mm Ширина - мм	2600	5200	7800	2600	5200	7800	10400	2600	5200	7800	10400	4000	6000	8000
Makinenin Derinliği - mm Depth of Machine - mm Longueur de la machine - mm Длина - мм	9500	11500	11500	9500	11500	11500	11500	9500	11500	11500	11500	11500	11500	11500
Makinenin yüksekliği - mm Height of Machine - mm Hauteur de la machine - mm Высота - мм	3200	3200	3200	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800







DM2100

## DM SERİSİ HAMUR KESME VE TARTMA MAKİNALARI

Kumkaya'nın ürettiği hamur kesme tartma makinasında yeni tasarlanmış kesme tamburu ve emiş pistonu sayesinde hamur örselenmeden ve sıkıştırılmadan kesilir. En hassas hamur çeşidini el ile keser gibi yıpratmadan işler. Hamurun konulduğu bunker, paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Vakumlama sistemi ile hamur kesimi yapılır. Üç farklı hızda kesim yapılabildiğinden kapasiteye göre hız ayarı yapmak mümkündür. İstenildiğinde otomatik hız ayarlı opsiyonu ve hamur sayacı eklenebilir. Çok çeşitli gramaj aralığında çalışabilen makineler mevcuttur. Tercihe bağlı olarak dış kaplama malzemesi paslanmaz çelik, Euro model plastik ya da elektrostatik toz boya olarak seçilebilir.

## DM SERIES VOLUMETRIC DOUGH DIVIDERS

In Kumkaya's volumetric dough dividers, thanks to its new designed cutting drum and suction piston dough is cut without misuse and compression. It cuts the most sensitive dough as gently as hand. The bunker in which dough is put, is produced by stainless steel. Dough cutting is done with vacuum system. As it has the feature of cutting in three different speed, it is possible to arrange the speed according to capacity. Automatic speed adjusting and dough counter option is available on request. Depending on the diameter of the piston it may work in a variety of weight range. According to preference bonnets can be; stainless steel, Euro Model Plastic Body or Electrostatic powder painted.



## GAMME DM - DIVISEUSES

Les diviseuse volumétriques de la gamme DM sont des machines automatiques destinées à diviser la pâte en pâtons. Ces produits sont équipés d'un bâti monolithique qui empêche la farine de rentrer dans la machine. La bande convoyeuse est nettoyée de manière permanente avec une curette pendant la production. La pâte est aspirée grâce à une dépression créée par le coulissement d'un piston dans un tambour oscillant. Les diviseuse de la gamme DM assurent une parfaite régularité du poids des pâtons. Leur usage est professionnel. Tous les éléments en contact avec la pâte sont en inox et fabriqués conformément aux standards européens. Ces diviseuses peuvent fonctionner à 3 vitesses différentes. Un système électronique de vitesse par commandes externes est optionnel. Les diviseuses de la gamme DM sont dotées d'un châssis à haute résistance. Elles conviennent à tous types de pâtes. La lubrification est effectuée par un système fermé avec des tuyaux hydrauliques pour empêcher la perte de graisse et rallonger la durée d'utilisation de la graisse. L'installation électrique est fabriquée conformément aux standards européens. Le déplacement est facile grâce aux roulettes en plastique. Plusieurs modèles sont disponibles avec différentes capacités de division. La diviseuse volumétrique DM 2002 est une diviseuse à double piston d'usage professionnel dotée d'un nouveau type de châssis moulé qui absorbe la vibration. La bande convoyeuse est nettoyée de manière permanente avec une curette pendant la production.



## ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ СЕРИИ DM

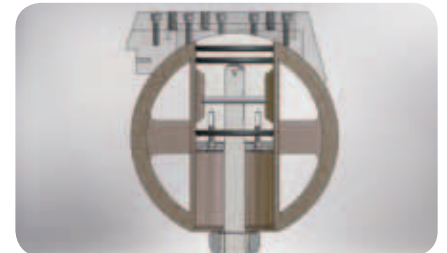
Тестоделитель оснащен системой нарезки и взвешивания теста, нарезка теста осуществляется вакуумным способом, обеспечивая точность деления. Благодаря чему можно получить тестовые заготовки определенной массы при этом не сжимая и не разрывая его. Загрузочный бункер изготовлен из нержавеющей стали. Машина работает в трехскоростных режимах. Регулируемая скорость деления, настраивается для любой производительности. Дополнительными опциями являются автоматическая настройка скоростей и счетчик тестовых заготовок. Машины работают в различных диапазонах деления. Различаются следующие корпуса: из нержавеющей стали, из пластика, корпус покрытый антистатической краской.

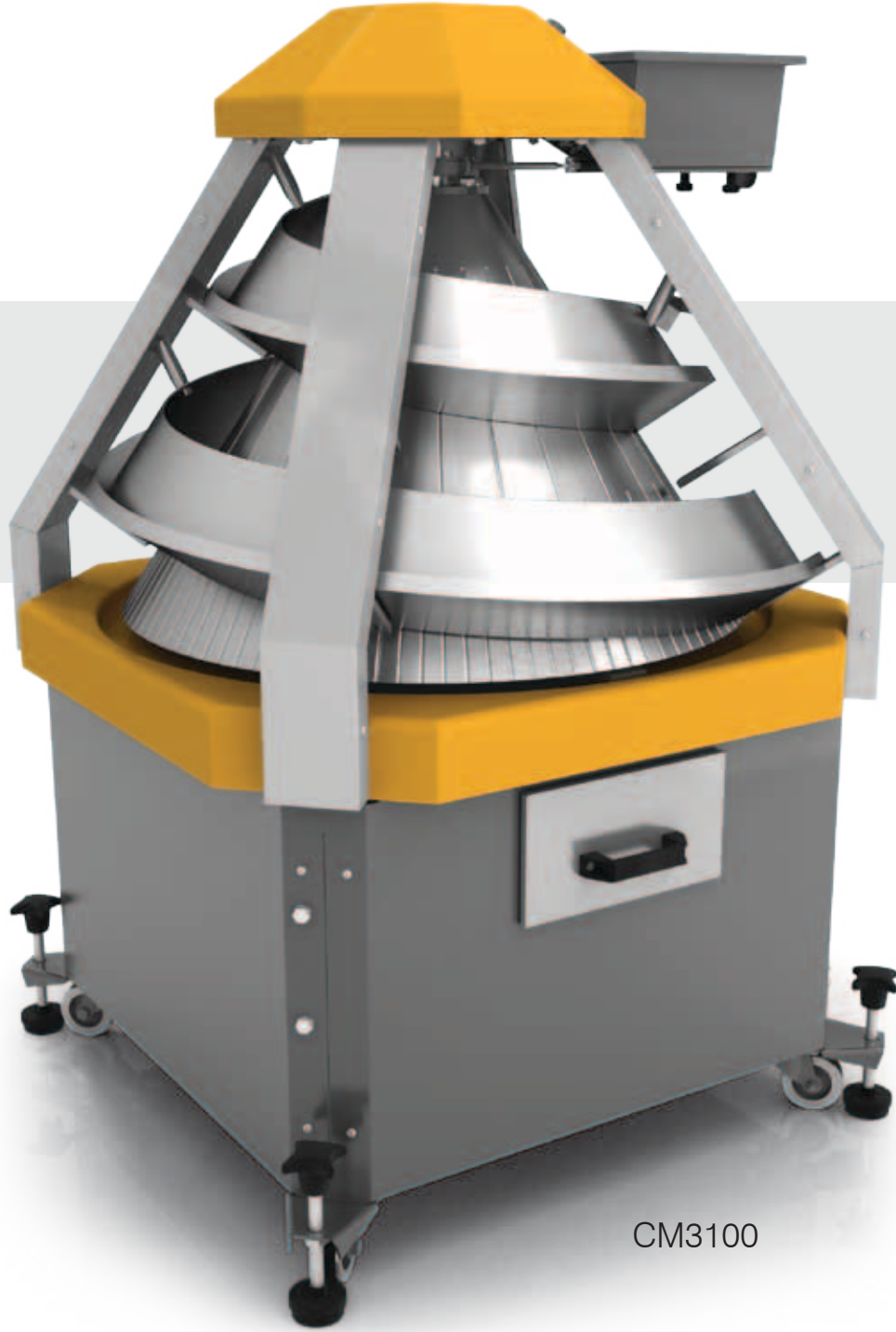


DM2000

### TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES / ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MODEL / MODEL / MODELE / МОДЕЛЬ	DM 2000	DM 2100	DM 2002
Elektrik Gücü - kw / Electric Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сети - кВт	1.5	1.5	1.5
Kesme Ağırlığı - gr Cutting Weight - gr Poids des pâtons - gr Вес тестовых заготовок - гр	40-180	40-180	40-180
	50-250	50-250	50-250
	150-650	150-650	150-650
	250-1100	250-1100	
Kesme Kapasitesi - Adet/Saat Cutting Capacity - Number Cadence horaire - p/h / Производительность - шт.	700-2200	700-2200	1400-4000
Piston Çapı - mm / Piston Diameter - mm Diamètre du piston - mm / Диаметр поршня - мм	700/800/1100/1300	700/800/1100/1300	700/800/1100
Makinanın Eni - mm / Width of Machine - mm Largeur - mm / Ширина тестоделителя - мм	650	650	850
Makinanın Derinliği - mm Depth of Machine - mm Longueur - mm / Длина тестоделителя - мм	1480	1480	1480
Makinanın Yüksekliği - mm Height of Machine - mm Hauteur - mm / Высота тестоделителя - мм	1120	1055	1055
Bunker Hamur Kapasitesi - kg Dough Capacity of Hopper - kg Capacité trémie / Вместительность теста в бункер - кг	60	60	200/250
Piston Sayısı / Number of Pistons Nombre de pistons / Количество поршней	1	1	2
Hamur Çıkış Yüksekliği (max) - mm Dough Output Height (max) - mm Hauteur de sortie des pâtons (max) - mm Высота теста на выходе (max) - мм	900.....1100	900....1100	900....1000
Makine Ağırlığı - kg / Weight of Machine - kg Poids de la diviseuse / Вес тестоделителя - кг	460	460	600





CM3100

## CM SERİSİ HAMUR YUVARLAMA MAKİNALARI

Hamur Yuvarlama Makinası, hamur kesme tartma makinasından gelen hamuru yuvarlamakta kullanılır. Yuvarlama işlemi hamurun alüminyum kanallar ve alüminyum konik gövde arasında ilerlemesiyle sağlanır. Ayarlı ve sabit kanallı olarak iki ayrı modelde üretilmiştir. Makinadaki unlama sistemi sessiz çalışacak şekilde dizayn edilmiştir. Yapışmayı önleyen ayarlı unlama sistemiyle donatılmıştır. Paslanmaz kaportalı ve boyalı kaportalı olarak iki farklı seçenek vardır. Ayarlanabilir lastik ayaklarla makina kolaylıkla sabitlenebilir. Konik gövdenin altına yerleştirilen fırça dökülen unları toplar ve un toplama kabına gönderir. İsteğe bağlı olarak gövde ve kanallar teflon kaplanabilir.

## CM SERIES DOUGH ROUNDERS

Dough Rounder is used to round the dough coming from the divider. Rounding is generated by the proceed of the dough between the aluminium canals and the aluminium conic body of the rounder. It is produced in two types as fixed and adjustable canals. Depending on the preference it can either be with a painted body or stainless steel body. It has the feature of adjustable flour sprinkling system preventing to stick which is also designed to be silent. It also has the option of teflon coating for canals and conic. The machine can be fixed with the adjustable plastic legs. There is also a brush under the conic enabling to collect the flour and save it in a collector.

## GAMME CM - BOULEUSES

Les bouleuses coniques CM 3000 et CM 3100 sont des machines destinées à mettre en boule les pâtons divisés. Le boulage est effectué par 2 spirales et le cône d'aluminium. Un farineux inox réglable est incorporé. L'installation électrique est fabriquée conformément aux standards européens. Optionnellement, les spirales et le cône peuvent être fabriqué en téflon. Ces bouleuses sont montées sur roues en plastique avec blocage au sol (pieds élastique). Elles sont équipées d'une soufflerie d'air froid, une soufflerie d'air chaud est disponible optionnellement. Le bâti est couvert avec enduit électrostatique de poudre. Un capot inox est optionnel. Fonctionnement à une vitesse. Un système électronique de vitesse par commandes externes est optionnel. Les spirales sont réglables par rapport au poids des pâtons sur la bouleuse CM3100, ce qui permet aux pâtons de prendre une forme parfaite.



## ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ СЕРИИ CM

Вращательное движение алюминиевого конуса по спирали тестоокруглителя, перемещает тестовые заготовки по алюминиевым каналам, в результате происходит обминание заготовки и придание ей округлой формы. Тестоокруглители выполняются в 2 видах: с регулируемыми желобами и со стационарными желобами. Сконструированы для бесшумной работы. Регулируемый посыпатель муки. Корпус машины покрывается электростатической краской или выполняется из нержавеющей стали. Регулируемые ножки придают машине устойчивость. Расположенная под конусом щетка собирает муку и направляет в сборочный ящик. Дополнительные опции: тефлоновое покрытие конуса и желобов.



CM3000

### TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES / ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MODEL / MODEL / MODELE / МОДЕЛЬ	CM 3000	CM 3100
Elektrik Gücü - kw / Electric Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сети - кВт	1.1	1.1
Çevirme Ağırlığı - gr / Rounding Weight - gr Poids des pâtons - gr / Масса сформированного куска теста - гр	40-150 150-600	150-1100
Çevirme Kapasitesi - Adet/Saat / Rounding - Quantity Cadence horaire - p/h / Производительность - шт.	4000	4000
Makinanın Eni - mm / Width of Machine - mm Largeur - mm / Ширина тестоокруглителя - мм	985	985
Makinanın Derinliği - mm Depth of Machine - mm Longueur - mm / Длина тестоокруглителя - мм	985	985
Makinanın Yüksekliği - mm Height of Machine - mm Hauteur - mm / Высота тестоокруглителя - мм	1420	1420
Hamur Çıkış Yüksekliği - (mm) Dough outlet height - (mm) Hauteur de la sortie des pâtons (max) - mm Высота теста на выходе(max) - мм	950	950
Makine Ağırlığı - kg / Weight of Machine - kg Poids de la diviseuse / Вес тестоокруглителя - кг	220	260



PM154  
PM176  
PM280  
PM304

## PM SERİSİ ARA DİNLENDİRME MAKİNASI

Hamur yuvarlama makinesinden gelen hamurların son şekil verilmeden önce dinlenmesini sağlar. Modüler olduğundan kolayca demonte hale gelebilmektedir. Bu makinelerde oluşturulan mükemmel zamanlama ile her hamur doğru hazneye düşer. Herbir turdan sonra hamurlar transfer şekliyle yan tase kaydırılır. Makine siparişe göre karşıdan bakıldığında sağdan ya da soldan çıkış olarak imal edilebilmektedir. Ayrıca 620 veya 820 taslı dinlendirme makineleri opsiyon olarak çift giriş çift çıkış olarak imal edilebilmektedir. Ara dinlendirme makinelerinde kolayca temizlenebilen, sağlığa uygun plastik taslar kullanılmıştır. Bu taslar kolayca değiştirilebilmektedir. Kendisine bağlı olarak çalşan hamur kesme, çevirme ve şekil verme makinesine ait elektrik panosu mevcuttur. Opsiyon olarak elektronik hız kontrolü, sirkülasyon fanı ve ısıtıcı alınabilmektedir.

## PM SERIES INTERMEDIATE PROOFERS

It provides proofing for dough that comes from dough rounding machine, before giving the final shape. Because it is modular it is easy to disassemble. With the perfect timing of these machines, each piece of dough falls to suitable pocket in proofer. After each tour dough is transferred to next pocket. Machine can be produced right or left output depending on demand. Also 620 or 820 pocket proofers can be produced with double inlet, double outlet options. In PM Series Proofers plastic pockets are used which are conforming to health regulations and can be cleaned easily. These pockets can easily be changed. It has electrical panel which works for itself as well as connected with volumetric divider, rounder and long moulder machine. As an option; electrical speed adjustment, circulation fan and heater can be purchased.

## GAMME PM - CHAMBRES DE REPOS

Les chambres de repos de la gamme PM ont été créées pour une production haute capacité. Elles fonctionnent par rapport au nombre de pâtons qui proviennent et qui sont détectés grâce aux senseurs incorporés. Le moteur avec frein permet un positionnement parfait et empêche les pâtons de tomber par terre. Les poches à pâtons en plastique peuvent être facilement sorties et nettoyées. Tous les éléments en contact avec la pâte et la farine (canaux de pâtons, farineur etc.) sont en inox et fabriqués conformément aux standards européens. Ces produits sont livrés démontés. Chargement et évacuation des pâtons vers la droite, la gauche, le front ou l'arrière. Optionnellement, un ventilateur de circulation, une lampe UV et un clima peuvent être installés. Les grandes fenêtres de glissement permettent l'observation et le contrôle des pâtons à l'intérieur. Il est également possible d'ouvrir ces fenêtres pour le nettoyage et la maintenance de la chambre de repos. Les chambres de repos de la gamme PM sont équipées d'un boîtier réducteur et d'une chaîne de traînage de type industriel qui garantissent une utilisation rallongée. Un système électronique de vitesse par commandes externes est optionnel. L'installation électrique est fabriquée conformément aux standards européens. La capacité et le nombre de poches en nylon varient selon le modèle.



## КАМЕРЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ СЕРИИ PM

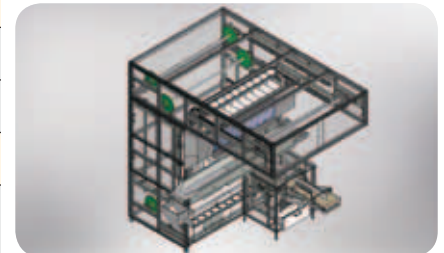
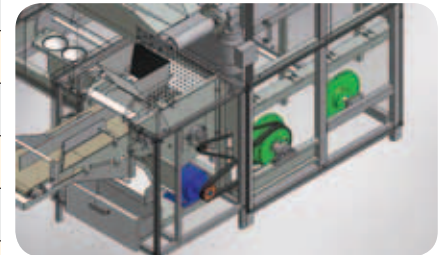
Оборудование предназначено для осуществления процесса предварительной расстойки тестовых заготовок после их округления, перед приданием формы. Тестовые заготовки расстаиваются непрерывно, продвигаясь внутри камеры на подвесных тележках в специальных ячейках из пластика в виде сетки, осуществляя процесс перебрасывания теста с ячеек в ячейки. Съемные и легко чистящиеся ячейки соответствуют нормам пищевой промышленности. По запросу, выход тестовых заготовок выполняется как с правой стороны, так и с левой, упрощая производственный процесс. Для подсоединения к тестододелителю, тестокруглителю и тестозакаточной машине имеет 3 розетки. Опции: электронный контроль скорости, циркуляционный вентилятор, обдув горячим воздухом. Дополнительными опциями в моделях PM 620 и PM 820 являются двойной вход и выход.



PM620  
PM820

### TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES / ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MODEL / MODEL / MODELE / МОДЕЛЬ	PM 154	PM 176	PM 280	PM 304	PM 620	PM 820
Elektrik Gücü - kw / Electric Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сети - кВт	0.37	0.37	0.37	0.37	0.74	0.92
Tas Adedi / Number of Pockets Poches à pâtons / Количество ячеек	154	176	280	304	620	820
Makine Yüksekliği - mm / Height of Machine - mm Hauteur de la machine - mm / Высота машины - мм	2260	2260	2260	2440	2880	2880
Makine Eni - mm / Width of Machine - mm Largeur de la machine - mm / Ширина машины - мм	1680	1680	2220	2150	2150	2150
Makine Derinliği - mm / Depth of Machine - mm Longueur de la machine - mm / Длина машины - мм	1140	1645	2325	2325	3080	3220
Hamur Giriş Yüksekliği - mm / Dough Inlet Height - mm Hauteur d'entrée des pâtons - mm / Высота теста на входе - мм	900	900	900	920	855	855
Hamur Çıkış Yüksekliği - mm / Dough Exit Height - mm Hauteur de sortie des pâtons - mm / Высота теста на выходе - мм	1100	1100	1200	1200	1500	1500
Gramaj Aralığı - gr / Weight Range - gr Poids des pâtons - gr / Диапазон веса заготовок - гр	150-650	50-200	150-650	350-1100	50-200	150-650
Makine Ağırlığı - kg / Weight of Machine - kg Poids de la machine - kg / Вес машины - кг	610	700	1050	1480	1940	2090
Yaklaşık Dinlendirme Süresi - dak. Approximate Prooving Time - min. Temps de repos - min. / Приблизительное время расстойки - мин.	4-7	4-8	7-13	8-16	8-16	8-16





LM3100

## LM SERİSİ UZUN ŞEKİL VERME MAKİNASI

Uzun şekil verme makinesi, hamura son şeklini verir. Ara dinlendirme makinesinden gelen hamurlar bu makinede silindirler vasıtasıyla pide şeklinde açılır, konveyöre düşen hamurlar yastıktan geçerken baston (francala) şeklini alır. Makine üzerinde dört adet merdane mevcut olup bunların aralıkları kademesiz olarak 0-25 mm. mesafede ayarlanabilmektedir. Maksimum şekil verme uzunluğu 420 mm.'dir. Tekerlekli olduğundan kolay yer değiştirilebilir. Opsiyon olarak elektronik hız ayarı alınabilmektedir.

## LM SERIES LONG MOULDERS

Long moulder gives the dough its final shape. The dough which is coming from the proofer, is sheeted with the cylinders, after that the dough falling to conveyor takes the form of baton (bakeries) passing through pillows. On machine there are four rollers and these intervals can be adjusted infinitely variable from 0-25 mm. Maximum shaping length is 420 mm. As it is wheeled it is mobile. As an option electronic speed adjustment unit can be purchased.

## GAMME LM - FACONNEUSES HORIZONTALES

Les façonneuses de la gamme LM sont destinées à façonner et allonger les pâtons de tous types de pains (baguettes, petits pains etc.). La façonneuse LM 3000 est équipée de 2 coussins indépendants pour le façonnage. Les coussins peuvent être produits droits ou bombés, la hauteur des coussins est réglable. La façonneuse LM 3100 est équipée d'un coussin pour le façonnage, le front et l'arrière du coussin sont réglables séparément. Les façonneuses LM sont équipées de 4 cylindres lamineurs plastifiés réglables séparément par rapport aux poids des pâtons. Chaque cylindre est équipé d'une curette à ressort. Ces cylindres sont recouverts d'un matériau anti-adhérent. Un plateau se trouve sous la bande convoyeuse et empêche la farine de tomber par terre, ceci assure une propreté du processus. Ces façonneuses sont montées sur roulettes pivotantes pour faciliter leurs déplacements. Optionnellement, le capot peut être produit en inox.



## ТЕСТОЗАКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ СЕРИИ LM

Тесто­за­ка­то­ч­ные ма­ши­ны при­да­ют окон­ча­тель­ную фор­му тестовым за­го­тов­кам. После ка­ме­ры пред­варитель­ной рас­стой­ки, про­хо­дя че­рез ре­гу­лируе­мые ро­ли­ки тестовые за­го­тов­ки рас­ка­ты­ва­ются, по­па­да­ют на транс­пор­тер­ную лен­ту и про­хо­дят че­рез за­ка­то­ч­ную плиту, фор­ми­ру­ясь в за­го­тов­ку ци­лин­дри­ческой фор­мы. Мак­си­маль­ная дли­на тестовых за­го­тов­ок 420 мм. На­ли­чие ко­лес по­зво­ля­ет с лег­ко­стью пе­ре­ме­щать обо­ру­до­ва­ние. До­пол­ни­тель­ная оп­ция: на­строй­ка скоростей.



LM3000

### TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES / ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MODEL / MODEL / MODELE / МОДЕЛЬ	LM 3000	LM 3100
Elektrik Gücü - kw / Electric Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сети - кВт	1.1	0.55
Silindir Adedi / Number of Rolls Nombre de cylindres / Количество цилиндров - шт.	4	4
Makine Yüksekliği - mm / Height of Machine - mm Hauteur de la machine - mm / Высота машины - мм	1180	1375
Makine Eni - mm / Width of Machine - mm Largeur de la machine - mm / Ширина машины - мм	685	772
Makine Derinliği - mm / Depth of Machine - mm Longueur de la machine - mm / Длина машины - мм	2115	2524
İşleme Yastık Sayısı / Processing Pillow Number Nombre de coussins / Количество подушек	2	1
Hamur Giriş Yüksekliği - mm / Dough Inlet Height - mm Hauteur d'entrée des pâtons - mm / Высота теста на входе - мм	1180	1104
Hamur Çıkış Yüksekliği - mm / Dough Exit Height - mm Hauteur de sortie des pâtons - mm / Высота теста на выходе - мм	785	890
Kapasite (max) - Adet/Saat / Capacity (max) - hour Cadence horaire (max) - p/h / Производительность(max) - ч	4000	4000
Gramaj Aralığı - gr / Weight Range - gr Poids des pâtons - gr / Диапазон веса заготовок - гр	100-1000	100-1000
Makine Ağırlığı - kg / Weight of Machine - kg Poids de la machine - kg / Вес машины - кг	250	300

## PL SERİSİ PLANET MİKSERLER

Planet mikserler, pasta kreması, yumurtası, sütlü, tatlı ve mayonez gibi ürünleri karıştırmak için idealdir. Makine üç devirlidir. Karıştırıcı kazan demontedir. Yoğurma işlemi bitince kazan yerinden çıkartılır ve nakledilebilir. Mikserle birlikte hamur karıştırıcı spiral kol, çırpıcı ve karıştırıcı kol verilir. Yapılacak ürün çeşidine göre karıştırıcı kol çok kolay şekilde değiştirilebilmektedir. Yoğurma zamanını gösteren zaman saati makine üzerinde mevcuttur.

## PL SERIES PLANETARY MIXERS

Planetary mixers are mostly suitable for mixing products such as pastry cream, eggs, milk, and mayonnaise. The machine has three speeds. Mixer bowl may be disassembled. After kneading bowl can be taken off and transported. With mixer dough mixer spiral arm, beater and mixer arm are given. Mixer arm can be changed easily according to the product type. A timer is available on the machine showing the time of kneading.

## GAMME PL - BATTEURS - MELANGEURS

Les produits de la gamme PL sont des batteurs-mélangeurs destinés aux pâtisseries, aux boulangeries ainsi qu'aux petits laboratoires et aux cuisines industrielles (crèmes, pâtes molles, sauces, mayonnaises, etc.) Équipés de 3 vitesses fixes, ils permettent de réaliser toutes les recettes avec une plus grande précision. La cuve contenant les ingrédients est placée sur le berceau du batteur. Un levier permet de remonter la cuve qui se bloque. La grille rotative vient garantir la sécurité pendant le fonctionnement. Grâce au mouvement planétaire de leurs outils, les batteurs-mélangeurs PL sont les équipements idéals pour travailler des pâtes lisses, monter parfaitement des blancs en neige, réaliser des mousses, crèmes et chantilly légères à souhait.

## ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ СЕРИИ PL

Планетарные миксеры идеально подходят для процесса замеса кремов, кондитерских мучных изделий, молочных изделий, майонеза и др. После окончания работ на миксере, дежа легко снимается. В комплектацию входят 3 насадки: венчик, лопатка, крюк. В зависимости от производимых изделий, насадки легко заменяются. Таймер на миксере указывает на время процесса замеса.

### TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES / ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MODEL / MODEL / MODELE / МОДЕЛЬ	PL 20	PL 40	PL 60
Elektrik Gücü - kw / Electric Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сети - кВт	1.3	1.3	1.3
Makinenin Eni - mm / Width of Machine - mm Largeur de la machine - mm / Ширина - мм	560	680	680
Makinenin Derinliği - mm / Depth of Machine - mm Longueur de la machine - mm / Длина - мм	540	910	910
Makinenin yüksekliği - mm Height of Machine - mm Hauteur de la machine - mm / Высота - мм	1200	1290	1330
Kazan Kapasitesi - lt Boiler Capacity - lt Capacité de la cuve - lt / Объем дежи - л	20	40	60
Spiral Dönüş Hızı - d/dak Spiral Rotation Speed- r/min Vitesse de rotation de la spirale - t/min Скорость вращения спирали - об./мин	90.....180	90.....180	90.....180
Fırça Dönüş Hızı - d/dak Brush Rotation Speed - r/min Vitesse de rotation de la palette - t/min Скорость вращения насадки - об./мин	230.....460	230.....460	230.....460
Verilen Karıştırıcı Kol Sayısı - adet Given Number of Mixer Arms - number Nombre d'outils - N / Количество насадок - шт.	3	3	3
Makine Devir Sayısı - adet Machine Speed - Number Vitesses de fonctionnement - N Количество скоростей - шт.	3	3	3
Ağırlık - kg / Weight - kg / Poids - kg / Вес - kg	205	223	236



PL20  
PL40  
PL60



## HYM SERİSİ ÇATAL KOLLU HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

Yoğurma kazanı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Çatal şeklindeki karıştırıcı kol bir diferansiyel tarafından çevrilir. Çeşitli kapasitelerde mevcuttur.

## HYM SERIES FORK TYPE DOUGH KNEADERS

Kneading bowl is produced by stainless steel. Fork type mixer arm is rotated by a differential. Various capacities are available.



## GAMME HYM PETRINS A AXE

### OBLIQUE

Le pétrin à axe oblique HYM est adapté à toute méthode et à toute consistance de pâte. La cuve est fabriquée en acier inox. Plusieurs modèles avec différentes capacités sont disponibles.

## ТЕСТОМЕСЫ С ВИЛОЧНЫМ МЕСИЛЬНЫМ ОРГАНОМ СЕРИИ HYM

Дежа тестомеса выполнена из нержавеющей стали. Совместное вращение дежи вокруг своей оси и вилочного месильного органа внутри дежи обеспечивают тщательное перемешивание теста. Модели отличаются между собой по максимальному количеству теста одного замеса.



HYM70  
HYM90  
HYM100  
HYM110  
HYM120  
HYM130

### TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES / ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MODEL / MODEL / MODELE / МОДЕЛЬ	HYM 70	HYM 90	HYM 100	HYM 110	HYM 120	HYM 130
Elektrik Gücü - kw / Electric Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сети - кВт	1.1	2.2	3	4	5.5	5.5
Makinenin Eni(kazan çapı) - mm Machine Width (boiler diameter) - mm Largeur de la machine (diamètre de la cuve) - mm Ширина тестомеса (диаметр дежи) - мм	700	900	1000	1100	1200	1300
Makinenin Derinliği - mm / Machine Depth - mm Longueur de la machine - mm / Длина тестомеса - мм	1050	1550	1850	1950	2050	2150
Makinenin yüksekliği - mm / Machine Height - mm Hauteur de la machine - mm / Высота тестомеса - мм	850	1050	1200	1200	1250	1300
Kazan Kapasitesi(Un) - kg / Boiler Capacity (Flour) - kg Capacité de la cuve(farine) - kg / Объем дежи (мука) - кг	50	100	150	200	250	300
Ağırlık - kg / Weight - kg / Poids - kg / Вес - кг	270	300	350	450	560	610



SP80  
SP130  
SP200

## SP SERİSİ SİRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

Kumkaya'nın ürettiği spiral mikserler son teknoloji ürünüdür. Yoğurma zamanını oldukça kısaltarak enerji ve zaman tasarrufu sağlar. Kazan, spiral kol, kesici bıçak tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir ve ithaldir. Her türlü ekmek ve diğer unlu mamul hamurunu yoğurmak mümkündür. Hamurun homojen karışımını sağlar. Otomatik ve manuel kullanma seçenekleri mevcuttur. Yoğurma süreleri ayarlanabilir. Kayış kasnak sistemi sayesinde oldukça sessiz çalışır. Çift devirli motoru sayesinde iki ayrı hızda kullanım imkanı sağlar. Hamur kazanı iki ayrı yönde çalışabilir. Özellikle yufka hamurlarında mükemmel sonuç sağlar. SP 130 ve SP 200 modellerinde kendinden kaldırılmalı modelleri mevcuttur. Böylece hamur yoğrulduktan sonra hiçbir aparata gerek duyulmadan hamur kesme tartma makinesinin bunkerine boşaltılır. Kaldırma devirme ünitesi hidrolik üniteyle çalışır. Tekerlekleri sayesinde yeri rahatlıkla değiştirilebilir.

## SP SERIES SİRAL MIXERS

Kumkaya's spiral mixers are produced by the latest technology. Spiral mixers saves energy and time by shortening the kneading time fairly. Bowl, spiral arm, cutting knives are produced by stainless steel. It is possible to knead every kind of bread and other floury product dough. It provides homogeneous mixture of dough. Automatic and manual usage is available, mixing times can be adjusted. Pulley system works very quiet. With its double speed engine it's enabled to use with two different speeds. Dough bowl can function through both directions. Especially successful in filo pastry products. In SP130 and SP 200 models self-lift models are available. So that, after dough kneading, without the need of any apparatus dough may be unloaded to dough cutting weighing machine's bunker. Lifting unit works with hydraulic tilting unit. Thanks to its wheels it's movable.

## GAMME SP - PETRINS A SPIRALE A CUVE FIXE

Les pétrins à spirale de la gamme SP sont équipés de 2 moteurs séparés (un pour la cuve et un pour la spirale) qui fonctionnent à 2 vitesses de pétrissage et qui assurent un mélange rapide et homogène. La cuve, la spirale et le soc diviseur sont fabriqués en inox 304 et importés d'Italie. Ces pétrins sont d'usage professionnel, ils conviennent pour tous types de pâtes. Le bâti monolithique assure une rigidité exceptionnelle. L'installation électrique est fabriquée conformément aux standards européens. Ces pétrins sont munis d'un couvercle anti-projection. Le système de sécurité reposant sur un freinage électromécanique très performant assure l'arrêt de la cuve et de la spirale en cas de relevage de la grille. Une reprogrammation n'est donc pas nécessaire après ce processus. Les pétrins de la gamme SP sont montés sur roues en plastique avec blocage au sol (pieds élastique).



## ТЕСТОМЕСЫ СЕРИИ SP

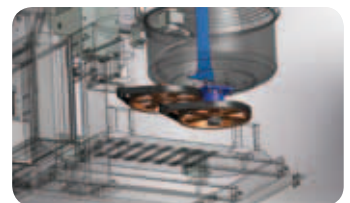
Спиральные тестомесители являются современными устройствами для замешивания всех видов теста. Сокращает потребляемую энергию, когда замес приближается к завершению. Высококачественная дежа, спираль и ножи полностью выполнены из нержавеющей стали. Возможность использования для замеса любых мучных изделий. Выбор работы в ручном или автоматическом режимах. Настраиваемое время замеса. Обеспечивается бесшумная работа за счет целостной конструкции, что делает тестомес еще более устойчивым. Наличие двухскоростного мотора позволяет работать на разных скоростях. Модели SP 130 и SP 200 после замеса освобождают тесто в бункер тестоделитель без применения дополнительного оборудования, благодаря наличию функций поднятия и переверота. Наличие колес позволяет с легкостью перемещать оборудование.



SP130K  
SP200K

### TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES / ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MODEL / MODEL / MODELE / МОДЕЛЬ	SP 80	SP 130	SP 200	SP 130K	SP 200K
Elektrik Gücü - kw / Electric Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сети - кВт	3,5.....5,5 0.75	5,5.....7,5 0.75	7,5.....11 0.75	5,5.....7,5 2	7,5.....11 2
Makinenin Eni - mm / Machine Width - mm Largeur de la machine - mm / Ширина машины - мм	745	845	945	1330	1562
Makinenin Derinliği - mm / Machine Depth - mm Longueur de la machine - mm / Длина машины - мм	1285	1370	1520	1812	1995
Makinenin yüksekliği - mm / Machine Height - mm Hauteur de la machine - mm / Высота машины - мм	1420	1420	1475	1385	1750
Kazan Kapasitesi (un) - kg / Bowl Capacity (Flour) - kg Capacité de la cuve (farine) - kg / Объем дежи(мука) - кг	50	80	130	80	130
Kazan Kapasitesi (hamur) - kg / Bowl Capacity (Dough) - kg Capacité de la cuve (pâte) - kg / Объем дежи (тесто) - кг	80	130	200	130	200
Kazan Çapı - mm / Bowl Diameter - mm Diamètre de la cuve - mm / Диаметр дежи - мм	745	845	945	845	945
Spiral Dönüş hızı - d/dak / Spiral Rotation Speed- r/min Vitesse de rotation de la spirale - t/min / Скорость мотора спирали - мин	118...232	118.....232	82....162	118.....232	82....162
Kazan dönüş hızı - d/dak / Bowl Rotation Speed - r/min Vitesse de rotation de la cuve - t/min / Скорость мотора дежи - мин	15.6	15.6	12	15.6	12
Ağırlık - kg / Weight - kg / Poids - kg / Вес - кг	660	690	780	1600	1750
Maksimum Kalkış Yüksekliği - mm / Maximum Takeoff Height - mm Hauteur d'élévation maximale - mm / Подъемная высота (max) - мм	.....	.....	.....	2800	2800



## SPM SERİSİ MOBİL SİRİAL MİKSER

Kumkaya'nın ürettiği spiral mikserler son teknoloji üründür. Yoğurma zamanını oldukça kısaltarak enerji ve zaman tasarrufu sağlar. Kazan, spiral kol, kesici bıçak tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir ve ithaldir. Her türlü ekmek ve diğer unlu mamul hamurunu yoğurmak mümkündür. Hamurun homojen karışımını sağlar. Otomatik ve manuel kullanma seçenekleri mevcuttur. Yoğurma süreleri ayarlanabilir. Kayış kasnak sistemi sayesinde oldukça sessiz çalışır. Çift devirli motoru sayesinde iki ayrı hızda kullanım imkanı sağlar. En önemli özelliği hareketli kazan sistemi ile yedek kazan kullanılabilmesidir. Hareketli kazan otomatik kaldırma devirime makinesiyle uyumlu çalışabilmektedir.

## SPM SERIES SPIRAL MIXER WITH DETACHABLE BOWL

Kumkaya's spiral mixers are produced by the latest technology. Spiral mixers saves energy and time by shortening the kneading time fairly. Bowl, spiral arm, cutting knives are produced by stainless steel. It is possible to knead every kind of bread and other floury product dough. It provides homogeneous mixture of dough. Automatic and manual usage is available, mixing times can be adjusted. Pulley system works very quiet. With its double speed engine it's enabled to use with two different speeds. Thanks to its wheels it can be moved easily. The most important feature is that thanks to its mobile bowl system, it can be used with a spare bowl. Removable bowl can work with automatic lifting and tipping machine.



SP250M

## GAMME SP - PETRINS A SPIRALE A CUVE AMOVIBLE

Les pétrins à spirale à cuve amovible SP 250M sont équipés de 2 moteurs séparés (un pour la cuve et un pour la spirale) qui fonctionnent à 2 vitesses de pétrissage et qui assurent un mélange rapide et homogène. La cuve amovible permet de travailler avec plusieurs cuves différentes. La cuve peut être désolidarisée du bâti pour le remplissage des ingrédients et pour une utilisation avec un élévateur basculeur de cuve KD 250. Ces pétrins sont d'usage professionnel, ils conviennent pour tous types de pâtes. L'installation électrique est fabriquée conformément aux standards européens. Ces pétrins sont munis d'un couvercle anti-projection. Les différentes commandes offrent la possibilité d'une gestion manuelle ou automatisée. Il est possible d'empêcher les accidents grâce au bouton d'arrêt d'urgence. Une programmation automatique est possible grâce au panneau de commande PLC. Des mesures de sécurité ont été prises conformément aux standards européens au niveau de la construction du panneau électrique et du couvercle de la cuve.

## ТЕСТОМЕС С ОТКАТНОЙ ДЕЖОЙ СЕРИИ SP

Современное устройство для замешивания всех видов теста. Сокращает потребляемую энергию, когда подходит процесс завершения. Высококачественная дежа, спираль и ножи полностью выполнены из нержавеющей стали. Выбор работы в ручном или автоматическом режимах. Настраиваемое время замеса. Свободное перемещение благодаря наличию колес. Главная особенность заключается в наличии откатной дежи и в возможности использования дополнительной дежи. Откатная дежа гармонично работает совместно с дежеопрокидывателем.

### TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES / ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MODEL / MODEL / MODELE / МОДЕЛЬ	SP 250 M	KD 250
Elektrik Gücü - kw / Electric Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сети - кВт	18.5	2.2
Makinenin Eni - mm / Machine Width - mm Largeur de la machine - mm / Ширина машины - мм	745	1120
Makinenin Derinliği - mm / Machine Depth - mm Longueur de la machine - mm / Длина машины - мм	1285	1665
Makinenin yüksekliği - mm / Machine Height - mm Hauteur de la machine - mm / Высота машины - мм	1420	1865
Kazan Kapasitesi (un) - kg / Bowl Capacity (Flour) - kg Capacité de la cuve (farine) - kg / Объем дежи(мука) - кг	150	
Kazan Kapasitesi (hamur) - kg / Bowl Capacity (Dough) - kg Capacité de la cuve (pâte) - kg / Объем дежи (тесто) - кг	250	
Kazan Çapı - mm / Bowl Diameter - mm Diamètre de la cuve - mm / Диаметр дежи - мм	1015	
Spiral Motor Dönüş hızı -r/min / Spiral Motor Rotation speed-r/min Vitesse de rotation de la spirale - t/min / Скорость мотора спирали - мин	720....1440	
Kazan Motor dönüş hızı - r/min / Bowl Engine Rotation Speed-r/min Vitesse de rotation de la cuve - t/min / Скорость мотора дежи - мин	710....1440	
Ağırlık - kg / Weight - kg / Poids - kg / Вес - кг	1820	1760
Maksimum Kalkış Yüksekliği - mm / Maximum Takeoff Height - mm Hauteur d'élévation maximale - mm / Подъемная высота (max) - мм	.....	2800

## KD SERİSİ KALDIRMA DEVİRME MAKİNASI

Bu makinanın amacı, çıkma kazanda yoğurulmuş hamuru kesme tartma makinasına aktarmaktır. Makine hamur yoğurma sisteminin bir parçasıdır. Hamur dolu kazan bu bölümde boşaltma işlemini otomatik olarak yaparken mikser arkada hamur yoğurmaktadır. Dolayısı ile hamur hazırlama bölümünde seri ve arka arkaya bekleme yapmadan sürekli bir otomasyon sağlanmış olur.



## KD SERIES BOWL LIFTERS

The purpose of this machine is to carry and discharge the dough from the spiral mixer to the divider. This lifter is the part of the mixing machine. While the lifter unit discharges the dough from the primary bowl, the mixer can go on mixing the secondary. So, the dough production goes on continuously.

## MACHINE D'ENLEVEMENT RENVERSEMENT DE SERIE KD

Le but de cette machine est de transférer la pâte pétrie dans la chaudière d'ascension vers la machine de pesage. La machine est une partie du système de pétrissage de pâte. Pendant que la chaudière. Donc, un automatisme continu est assuré sans une attente en série et à la file dans la partie de préparation de la pâte.

## ДЕЖЕПОДЪЕМОПРОКИДЫВАТЕЛЬ СЕРИИ KD

Механизм являясь частью системы замеса теста, предназначен для автоматического подъема с помощью гидравлических цилиндров и выгрузки заполненной тестом откатной дежи в бункер тестоделителя. Таким образом осуществляется автоматическая серийная работа в отделе приготовления теста.



KD250

## ELM SERİSİ UN ELEME MAKİNALARI

Un içindeki yabancı maddeleri ayırır. Unun rutubetini alarak havalandırılmasını sağlar. Böylelikle yoğrulacak hamurun daha kaliteli olması sağlanır. Seyyar olarak imal edilen modellerde kolayca yer değiştirilebilme imkanı mevcuttur. Fırçalı modeller olduğu gibi ipek fırçalı daha hassas modellerde unun daha hassas elenmesini sağlar. Depolu olan modellerde ise un helezonlar vasıtasıyla istenilen yere taşınabilir.

## ELM SERIES FLOUR SIFTING MACHINES

It separates strange substances from flour. By taking moisture of flour it allows ventilation. So kneaded dough will be in a better quality. In portable models, it is easy to change its place. There are brushed models as well as more accurate silk brushed models that provides flour sifting more precise. In the models with storage flour can be transported to desired place through spirals.

## GAMME ELM - TAMISEURS

### A FARINA

Les tamiseurs à farine de la gamme ELM sont destinées à brasser la farine et la tamiser. Les modèles mobiles peuvent facilement être déplacés. Plusieurs modèles sont disponibles, des modèles avec brosses standards et des modèles avec brosses en soie qui permettent un tamisage plus délicat. La farine peut être facilement transportée grâce à la spirale dans les modèles à dépôt.

## МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬ СЕРИИ ELM

Перед замесом теста машина просеивает, проветривает муку, устраняет случайные примеси. Благодаря чему изделия из пропущенной через просеиватель муки получаются более качественными. Выпускаются в 2 видах: мукпросеиватель с просеивающими щетками и мукпросеиватель с шелковым ситом для более бережного просеивания.



ELM50

### TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES / ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MODEL / MODEL / MODELE / МОДЕЛЬ	ELM 50	ELM 100	ELM 250	ELM 500	ELM 750
Elektrik Gücü - kw / Electric Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сети - кВт	1.1	2.2	2.5	3	4
Kapasite (Un) - kg / Capacity (Flour) - kg Capacité (farine) - kg / Производительность (мука) - кг	50	100	250	500	750
Makine Yüksekliği - mm / Height of Machine - mm Hauteur de la machine - mm / Высота - мм	1580	1580	1650	2250	2650
Makine Eni - mm / Width of Machine - mm Largeur de la machine - mm / Ширина - мм	550	550	1330	1330	1330
Makine Derinliği - mm / Depth of Machine - mm Longueur de la machine - mm / Длина - мм	700	700	1000	1000	1000
İlave Helezon Boyu - mm / ExtraSpiral - mm Longueur de la spirale - mm / Размер винта - мм	.....	.....	4000	4000	4000
Makine Ağırlığı - kg / Weight of Machine - kg Poids de la machine - kg / Вес мукпросеивателя - кг	80	110	320	360	400

## EDM SERİSİ EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI

Ekmek dilimleme makineleri çok az yer kaplar. Tekerlekli olduğundan kolay yer değiştirir. Ekmek dilimlemesini sağlamak için kolay çalışabilen kol mekanizması mevcuttur. Dilim kalınlığı isteğe bağlı olarak değişik modellerde imal edilebilmektedir. Kesici bıçaklar paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Otomatik dilimleme makinelerinde isteğe bağlı olarak tarih atma ve paket bağlama ünitesi mevcuttur. ODM Serisi dilimleme makinaları daha yüksek kapasiteye ihtiyacı olan müşterilerimiz için konveyör bantlı olarak üretilmişlerdir.

## EDM SERIES BREAD SLICING MACHINES

Bread slicing machines takes very small place. As it has wheels it is easy to change its place. In order to slice bread it is easy to operate lever mechanism. Slice thickness can be arranged in various measures by demand. Cutting knives are produced by stainless steel. In auto slicing machines, date stamping and package binding units are available. ODM Series Slicing Machines are produced with conveyor belts for our customers who need higher capacity.



## GAMME EDM - TRANCHEUSES

### A PAIN

Vous aurez en votre possession la trancheuse à pain fabriqué avec des matériaux de première qualité la plus performante dans sa catégorie disponible sur le marché. Les trancheuses à pain EDM sont montées sur roulettes pour un déplacement facile. Le tranchage est effectué facilement grâce au mécanisme avec poignée. L'épaisseur des tranches est réglable. Les lames trancheuses sont produits en acier inox. Optionnellement, une ensacheuse (avec fonction date) peut être installée.

## ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ

Хлеборезательное оборудование компактно, имеет эргономичный дизайн. Наличие колес позволяет легко менять месторасположение. Количество ножей в зависимости от желаемой толщины нарезки. Ножи выполнены из нержавеющей стали. Хлеборезки имеют простые в эксплуатации механизм рычага. Автоматические хлеборезательные машины в качестве опции дополняются установкой даты и функцией упаковки готовой продукции. Ленточная односторонняя и упаковочная хлеборезательная машина серии ODM выпускается с раздувателем пакетов, сконструирована для удовлетворения нужд предприятий в резке и упаковывании.



ODM32

EDM32T

### TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES / ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MODEL / MODEL / MODELE / МОДЕЛЬ	EDM 32	EDM 32T	ODM 32
Elektrik Gücü - kw / Electric Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сети - кВт	0.37	0.37	1.59
Kapasite - Ad/s / Capacity -Pcs/h Cadence horaire - p/h / Производительность - шт/ч	800	800	1400
Makine Yüksekliği - mm / Height of Machine - mm Hauteur de la machine - mm / Высота машины - мм	1100	1100	1300
Makine Eni - mm / Width of Machine - mm Largeur de la machine - mm / Ширина машины - мм	680	680	1180
Makine Derinliği - mm / Depth of Machine - mm Longueur de la machine - mm / Длина машины - мм	738	738	1760
Dilim Kalınlığı (ops) - mm / Slice Thickness(ops) - mm Épaisseur des tranches (ops) - mm Ширина нарезки - мм	11.....16	11.....16	11.....16
Makine Ağırlığı - kg / Weight of Machine - kg Poids de la machine - kg / Вес машины - кг	140	145	298
Kesme Bıçak Sayısı / Number of Cutting Knives Nombre de lames trancheuses / Количество ножей	22.....32	22.....32	22.....32



KLM12

## KLM-12 İKLİMLENDİRME CİHAZI

Kaliteli ekmek üretiminde mayalanma süresi çok önemli bir faktördür. Klima cihazı mayalanma odaları için vazgeçilmez bir elemandır. Mamul, mayalanma odası içinde homojen buhar ve ısı üretimi sağlar. Cihazın özelliği olan nem ölçer ve sıcaklık ölçerlerle mayalama odasının içinde otomatik olarak kontrol edilebilmektedir. Buhar kliması komple paslanmazdan imal edilmiştir. Kontrol paneli ayrı olarak imal edildiğinden mayalama odasının dışına da kontrol paneli monte edilebilmektedir.

## KLM-12 AIR CONDITIONING UNIT

In producing quality bread fermentation period is very important. Air conditioners are indispensable for fermentation rooms. Product supplies homogenous moisture and heat production. The feature of machine is automatic control of fermentation room by moisture meter and temperature meter. Steam conditioner is completely produced by stainless steel. As control panel is produced separately, it may be assembled outside the fermentation room.

## KLM-12 CLIMATISEUR

La période de fermentation est un facteur très important quand il s'agit de la production de pain de qualité. Le climatiseur est un accessoire indispensable pour les chambres de fermentation. Ce produit permet une production homogène de chaleur et de vapeur. La qualité de cette production est contrôlée de manière permanente grâce aux senseurs d'humidité et de chaleur. Le climatiseur KL est produit entièrement en inox. Le panneau de contrôle est fabriqué séparément, il est possible de l'installer en dehors de la chambre de fermentation.

## KLM-12 УСТАНОВКА МИКРОКЛИМАТА

Процесс расстойки очень важный фактор для качественного производства хлеба. Установка микроклимата сконструирована специально для поддержания заданных значений температуры и влажности в шкафах окончательной расстойки, за счет конвекции увлажненного и подогретого до заданных значений воздуха. Особенности установки являются автоматическое контролирование влажности и температуры. Полностью выполняется из нержавеющей стали. Для ограждения от влаги, пульт настройки монтируется за пределами камеры.

### TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MODEL / MODEL / MODELE / МОДЕЛЬ	KLM 12
Elektrik Gücü - kw / Electric Power - kw Puissance électrique - kw / Мощность сети - кВт	6.5
Makinenin Eni - mm / Machine Width - mm Largeur de la machine - mm / Ширина - мм	450
Makinenin Derinliği - mm / Machine Depth - mm Longueur de la machine - mm / Длина - мм	205
Makinenin yüksekliği - mm / Machine Height - mm Hauteur de la machine - mm / Высота - мм	1525
Isıtma Aralığı - °C / Heating Range - °C Rangée de la chaleur - °C / Температура нагрева - °C	0.....40
Rutubet Aralığı - % / Moisture Range - % Rangée de l'humidité - % / Влажность %	30.....90
Kapasitesi - m³ / Capacity - m³ Capacité - m³ / Объем - м³	12
Su girişi - Inch / Water Inlet - Inch Entrée de l'eau - pouces / Вода - Inch	1/2...
Ağırlık - kg / Weight- kg Poids - kg / Вес - кг	50



## MAYALAMA ODASI

Fermentasyon odaları klima cihazı ile birlikte kullanıldığında içindeki nem ve ısıyı muhafaza eder ve şekil verilen hamurun mayalanarak kabarmasını sağlar. Oda istenilen boyutta alüminyum panellerden yapılmaktadır. Montajı kolay olduğundan sevkiyatı kolaydır.

## FERMENTATION COMPARTMENTS

Fermentation rooms used with air conditioning keeps moisture and heat in itself and helps shaped dough to be fermented and swelled. Room is produced with aluminum panels and the sizes depend on your desire. Because of its assembly is easy, its transportation is also easy.



## CABINE DE FERMENTATION

Les chambres de fermentation sont utilisés avec des climatiseurs et permettent la fermentation de la pâte en préservant l'humidité et la chaleur. La chambre peut être fabriqué avec des plaques d'aluminium avec dimensions désirées. L'assemblage, le montage et le transport de ce produit sont très simples.

## ШКАФЫ РАССТОЙНЫЕ СЕРИИ МО

Шкафы расстойные предназначены для окончательной расстойки тестовых заготовок. Идут в комплекте с установкой микроклимата, которая производит пар и тепло для улучшения расстойки теста. Легко монтируются. Отличаются по вместимости (количеству тележек), производятся из алюминиевых панелей.

### TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICATIONS TECHNIQUES / ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MODEL / MODEL / MODELE / МОДЕЛЬ	MO 140	MO 140-4	MO 250-2	MO 250-4	MD 80	MD 100	MD 180
Araba Kapasitesi - Adet / Car Capacity - Number Capacité de chariots - Nombre / Кол-во тележек - шт.	2	4	2	4	2	2	2
Makinenin Eni - mm / Machine Width - mm Largeur de la machine - mm / Ширина оборудования - мм	1000	2000	1000	2000	1700	1700	1700
Makinenin Derinliği - mm / Machine Depth - mm Longueur de la machine - mm / Длина оборудования - мм	2500	2500	2500	2500	2600	2800	2800
Makinenin yüksekliği - mm / Machine Height - mm Hauteur de la machine - mm / Высота оборудования - мм	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
Panel Kalınlığı - mm / Panel Thickness - mm Épaisseur du panneau - mm / Толщина панели - мм	60...80	60...80	60...80	60...80	60...80	60...80	60...80



## TAVA ARABALARI

Döner arabalı fırınlarda ekmeğin pişmesini sağlar.

## PAN CARRIAGES

Used for loading pans and moulds to rotary ovens.

## CHARIOTS DE PLAQUES

chariots de plaques destinés aux fours rotatifs.

## СТЕЛЛАЖНЫЕ ТЕЛЕЖКИ СЕРИИ ТА

Используются для выпечки хлебобулочных изделий в ротационных печах.

**DÖNER ARABALI EKMEK FIRINLARI / FOURS A CHARIOTS ROTATIFS / РОТОЦИОННЫЕ ПЕЧИ**  
**TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPECIFICATIONS TECHNIQUES / ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

MODEL / MODEL / MODELE / МОДЕЛЬ	TA 45	TA 55	TA 140	TA 250	TA 300
Tava Ebadı (mm) / Pan Size (mm) Dimensions de plaques - (mm) / Размеры противней - мм	400x600	400x800	600x800	800x1000	600x1000x2 1000x1200
Tava Adedi / Number of Pan Nombre de plaques / Количество противней	16	16	14/16	15/17	15/17x2 15/17
Araba Ebadları (EnxBoyxYükseklik) - mm Car Size (WidthxLengthxHeight) - mm Dimensions du chariot (LargeurxLongueurxHauteur) - mm Размеры тележки (ширина x длина x высота) - мм	700x465x1695	850x465x1695	800x670x1550	900x1100x1750	800x670x1700x2 1000x1300x1700

## PASA ARABASI

Hamurların katlı fırınlara yüklenmesinde kullanılır.

## PALETTE CARRIAGES

Used for baking bread in multistored ovens.

## CHARIOTS ENFOURNEUR - DEFOURNEUR

Used for transferring dough to the baking chambers of deck ovens.

## ПОДОВЫЕ ТЕЛЕЖКИ СЕРИИ ПА

Используются для загрузки тестовых заготовок в подовые печи.

**OTOMATİK FIRINLAR / Tahta Palet Arabası - AUTOMATIC OVENS / Wooden Palette Carriage - LIGNES DE PRODUCTION AUTOMATISEE /**  
**Supports en bois - АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ / Тележка с деревянными поддонами**  
**TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPECIFICATIONS TECHNIQUES / ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

MODEL / MODEL MODELE / МОДЕЛЬ	OT 100	OT 225	OT 100	OT 225
	13 sıra / 13 row 13 étages 13 рядов	13 sıra / 13 row 13 étages 13 рядов	15 sıra / 13 row 15 étages 15 рядов	15 sıra / 15 row 15 étages 15 рядов
Tahta Pasa Ebadı(mm) / Wood Pasa Size (mm) Dimensions des supports en bois - (mm) Размеры деревянных поддонов	800x1200	800x900	800x1200	800x900
Tahta Adedi / Number of Wood Nombre de supports / Количество	15	15	15	15
Araba Ölçüleri (mm) (EnxBoyxYükseklik) Car Size (mm) (WidthxLengthxHeight) Dimensions du chariot(mm) (LargeurxLongueurxHauteur) Размеры тележки (ширина x длина x высота) - мм	820x1250x1410	980x820x1410	820x1250x1650	980x820x1650



**TAŞ TABANLI KATLI FIRINLAR / DECK OVENS / FOURS A SOLES EN PIERRE FIXES / ПОДОВЫЕ ПЕЧИ**

**TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPECIFICATIONS TECHNIQUES / ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

MODEL / MODEL MODELE / МОДЕЛЬ	PA 30	PA 50	PA 80	PA 85	PA 100	PA 150	PA 180
Pasa Ebadları - (mm) / Pasa Size - (mm) Dimensions des supports - (mm) Размеры поддонов - (mm)	1500x800 1500x400	1500x800 1500x400	2100x800 2100x400	1400x800 1400x400	2400x600	2400x600	2800x600
Pasa Adedi / Pasa Number Nombre de supports / Количество поддонов	3 6	5 10	5 10	5 10	8	12	12
Araba Ebadları (EnxBoyxYükseklik) - mm Car size (WidthxLengthxHeight) - mm Dimensions du chariot (LargeurxLongueurxHauteur) - mm Размеры тележки (ширина x длина x высота) - мм	1600x650x1400 1600x650x1800	1600x650x1400 1600x650x1800	2200x800x1400 2200x800x1800	1600x650x1400 1600x650x1800	2500x650x1800	2500x650x1800	2900x650x1800





Adnan Kahveci Mah. Harbiye Cad. No:17 34528 Beylikdüzü - İstanbul / TÜRKİYE  
T: +90.212.855 54 48 / 855 54 49 / 855 54 50 F: +90.212.855 29 93  
[www.kumkaya.com](http://www.kumkaya.com) • [kumkaya@kumkaya.com](mailto:kumkaya@kumkaya.com)