

  
MAKINSA

## Endüstriyel Fırın Ekipmanları

Industrial Bakery Equipment

  
**MAKINSA**  
MÜHENDİSLİK & MAKİNA

Ürün Kataloğu  
Product Catalog



[makinsa.com.tr](http://makinsa.com.tr)

# Endüstriyel Fırın Ekipmanları

Industrial Bakery Equipment



# Gelenekten geleceğe bilgi ve tecrübemiz ile yıllardır sektördeyiz.

We have been in industry of bakery for long years with our knowledge and experience from tradition and to the future.

MAKİNSA ürettiği ürünler ile lezzetin ustalarına profesyonel destek sunar. MAKİNSA sunduğu ürünlerde kullandığı teknoloji ile enerji tasarrufu sağlar ve günlük işlerinizi kolaylaştırır.

Makinsa offers professional support to the masters of taste with the machineries we produce. Makinsa saves energy costs and makes your daily work easier with the technology in machineries we offer.

## Endüstriyel Fırın Ekipmanları

Industrial Bakery Equipment

[makinsa.com.tr](http://makinsa.com.tr)



Lezzetli tariflerin  
ustalarına profesyonel  
yardımcılar

Professional assistants to the  
masters of delicious recipes



# EKMEK FIRINLARI

BAKERY OVENS



  
**MAKİNSA**  
MÜHENDİSLİK & MAKİNA

[makinsa.com.tr](http://makinsa.com.tr)

# LOVEN

Döner Fırın (Yandan Cehennemlikli)  
Rotary Rack Oven (Front Burner)

## LOVEN

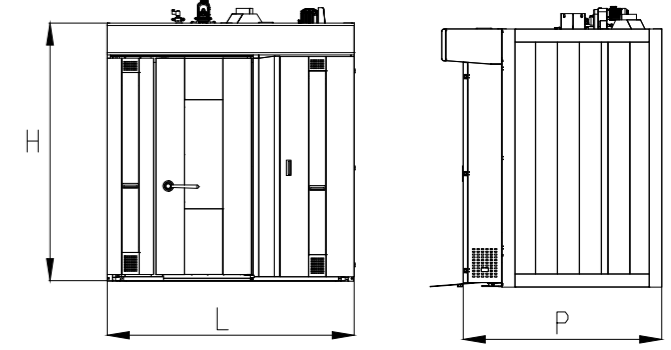
DÖNER FIRIN (Yandan Cehennemlikli)  
ROTARY RACK OVEN (Front Burner)

### STANDART ÖZELLİKLER: STANDART FEATURES:

- Döner platformlu
- Rotating platform with ramp
- Paslanmaz çelik cehennemlik, pişirme hücresi, kaporta ve şase
- Stainless steel burning chamber, baking chamber, body cover and chassis
- Dokunmatik ekran
- Touch panel
- Geniş izleme imkânı sağlayan çift cam
- Large double glazed window in insulated door
- Fanlı davlumbaz
- Canopy with fan
- İtalyan brülör
- Italian burner
- Dengeli pişirim
- Regular baking colour
- Güçlü buhar jeneratörü
- Strong steam generator

### SEÇENEKLER: OPTIONS:

- Manuel kumanda paneli
- Electromechanic control panel
- Tava ve arabalar
- Trays and trolleys



### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION

	LOVEN-69	LOVEN-81	
TAVA ÖLÇÜSÜ / TRAY SIZE	60X80 cm	80X100 cm	
TAVA ARABASI SAYISI / NUMBER OF TROLLEY	1	1	
DÖNDÜRME TABLASI / ROTATING TABLE	VAR / YES	VAR / YES	
MAKSİMUM TAVA SAYISI / MAX. TRAY CAPACITY	18	18	
PİŞİRME ALANI / BAKING SURFACE	8,64 m <sup>2</sup>	14,4 m <sup>2</sup>	
DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	L: Genişlik / Width	210 cm	230 cm
	P: Derinlik / Depth	160 cm	180 cm
	H: Yükseklik / Height	235 cm	235 cm
ENERJİ TRANSFER ŞEKLİ / TYPE OF ENERGY TRANSFER	KONVEKSİYONEL CONVECTION		
ISITMA TİPİ / SOURCE OF ENERGY	Gaz/Dizel/Elektrik Gas/Diesel/Electric		
ISIL GÜÇ THERMAL POWER	Dizel/Gaz Diesel/Gas	60.000 kcal/h	80.000 kcal/h
	Elektrik* Electric*	63 kw	72 kw
MAKSİMUM SICAKLIK DEĞERİ / MAX. TEMPERATURE	350 C		
TÜKETİM DEĞERİ** AVERAGE CONSUMPTION**	Doğalgaz Natural Gas	6,1 m <sup>3</sup> /h	7,4 m <sup>3</sup> /h
	Elektrik Electric	43 kw	56 kw
	Dizel Diesel	4,95 kg/h	5,85 kg/h
KONTROL PANELİ / CONTROL SYSTEM	Touch Panel / Manuel Panel		
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	4,5 kw		
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase	380 V 50 Hz N+PE 3Phase	
SU BAĞLANTI GİRİŞİ / WATER INLET	1/2"		
SU BASINCI / WATER PRESSURE	5 BAR		

\* FIRININ ELEKTRİKLİ OLMASI DURUMUNDA ISITMA İÇİN İHTİYAÇ OLAN GÜÇ / \* POWER REQUIRED FOR HEATING IF THE OVEN IS ELECTRIC.

\*\* ORTALAMA YAKLAŞIK ALINAN DEĞERLERDİR. ÇALIŞMA ŞARTLARINA BAĞLI OLARAK DEĞİŞİKLİK GÖSTERİBİLİR. / \*\* THE AVERAGE VALUES TAKEN. IT MAY VARY DEPENDING ON WORKING CONDITIONS.

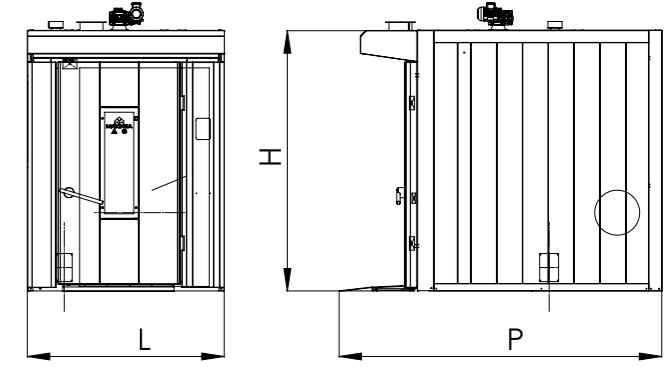


#### STANDART ÖZELLİKLER: STANDART FEATURES:

- Döner platformlu
- Rotating platform with ramp
- Paslanmaz çelik cehennemlik, pişirme hücresi, kaporta ve şase
- Stainless steel burning chamber, baking chamber, body cover and chassis
- Dokunmatik ekran
- Touch panel
- Geniş izleme imkânı sağlayan çift cam
- Large double glazed window in insulated door
- Fanlı davlumbaz
- Canopy with fan
- İtalyan brülör
- Italian burner
- Dengeli pişirim
- Regular baking colour
- Güçlü buhar jeneratörü
- Strong steam generator

#### SEÇENEKLER: OPTIONS:

- Sağ veya sol cehennemlik
- Left or right burner
- Maunel kumanda paneli
- Electromechanic control panel
- Tava ve arabalar
- Trays and trolleys



#### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION

		VEGA-68	VEGA-69	VEGA-81
TAVA ÖLÇÜSÜ / TRAY SIZE		60X80 cm	60X80 cm	80X100 cm
TAVA ARABASI SAYISI / NUMBER OF TROLLEY		1	1	1
DÖNDÜRME TABLASI / ROTATING TABLE		VAR / YES	VAR / YES	VAR / YES
MAKSİMUM TAVA SAYISI / MAX. TRAY CAPACITY		15	18	18
PIŞİRME ALANI / BAKING SURFACE		7,2 m <sup>2</sup>	8,64 m <sup>2</sup>	14,4 m <sup>2</sup>
DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	L: Genişlik / Width	160 cm	160 cm	175 cm
	P: Derinlik / Depth	180 cm	180 cm	195 cm
	H: Yükseklik / Height	235 cm	235 cm	235 cm
ENERJİ TRANSFER ŞEKLİ / TYPE OF ENERGY TRANSFER		KONVEKSİYONEL CONVECTION		
ISITMA TİPİ / SOURCE OF ENERGY		Gaz/Dizel/Elektrik Gas/Diesel/Electric		
ISIL GÜÇ THERMAL POWER	Dizel/Gaz Diesel/Gas	45.000 kcal/h	60.000 kcal/h	80.000 kcal/h
	Elektrik* Electric*	49 kw	64 kw	84 kw
MAKSİMUM SICAKLIK DEĞERİ / MAX. TEMPERATURE		350 °C	350 °C	350 °C
TÜKETİM DEĞERİ** AVERAGE CONSUMPTION**	Doğalgaz Natural Gas	4,6 m <sup>3</sup> /h	6,1 m <sup>3</sup> /h	7,4 m <sup>3</sup> /h
	Elektrik Electric	32 kw	43 kw	56 kw
	Dizel Diesel	3,7 kg/h	4,95 kg/h	5,85 kg/h
KONTROL PANELİ / CONTROL SYSTEM		Touch Panel / Manuel Panel		
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER		4,5 kw		
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION		380 V 50 Hz N+PE 3Phase	380 V 50 Hz N+PE 3Phase	380 V 50 Hz N+PE 3Phase
SU BAĞLANTI GİRİŞİ / WATER INLET		1/2"		
SU BASINCI / WATER PRESSURE		5 BAR		

\* FIRININ ELEKTRİKLİ OLMASI DURUMUNDA ISITMA İÇİN İHTİYAÇ OLAN GÜÇ / \* POWER REQUIRED FOR HEATING IF THE OVEN IS ELECTRIC.

\*\* ORTALAMA YAKLAŞIK ALINAN DEĞERLERDİR. ÇALIŞMA ŞARTLARINA BAĞLI OLARAK DEĞİŞİKLİK GÖSTEREBİLİR. / \*\* THE AVERAGE VALUES TAKEN. IT MAY VARY DEPENDING ON WORKING CONDITIONS.

# VEGA-D

Arkadan Cehennemliki  
Rear Burner

# LOVEN-D

Yandan Cehennemliki  
Front Burner

Çift Arabalı Döner Fırınlar · Double Trolley Rotary Rack Ovens



VEGA-D

LOVEN-D

## VEGA-LOVEN

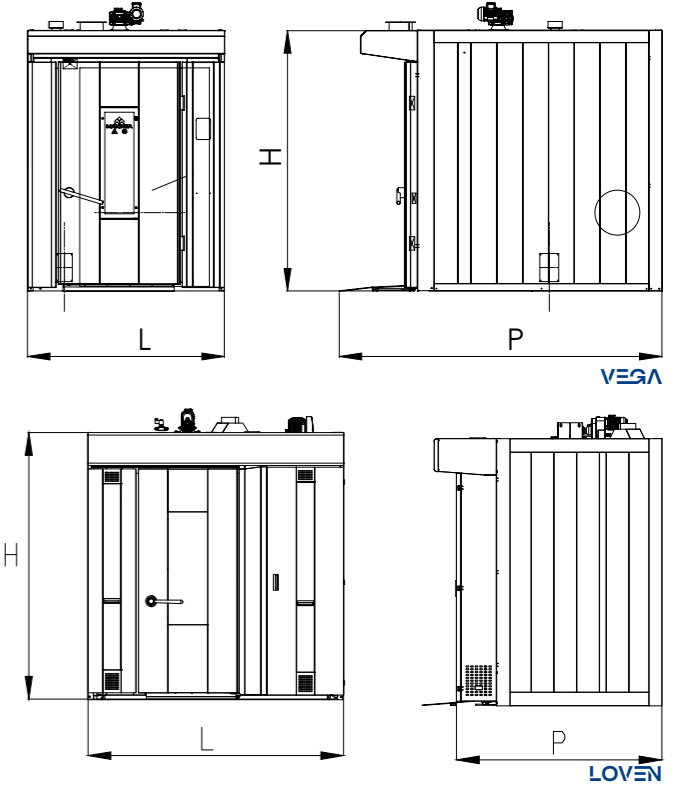
Çift Arabalı Döner Fırın  
Double Trolley Rotary Rack Oven

### STANDART ÖZELLİKLER: STANDART FEATURES:

- Döner platformlu
- Rotating platform with ramp.
- Paslanmaz çelik cehennemlik, pişirme hücresi, kaporta ve şase
- Stainless steel burning chamber, baking chamber, body cover and chassis
- Dokunmatik ekran
- Touch panel
- Geniş izleme imkânı sağlayan çift cam
- Large double glazed window in insulated door.
- Fanlı davlumbaz
- Canopy with fan
- İtalyan brülör
- Italian burner
- Dengeli pişirim
- Regular baking colour
- Güçlü buhar jeneratörü
- Strong steam generator

### SEÇENEKLER: OPTIONS:

- Sağ veya sol cehennemlik
- Left or right burner
- Manuel kumanda paneli
- Electromechanic control panel
- Tava ve arabalar
- Trays and trolleys



### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION

	VEGA-128	LOVEN-128
TAVA ÖLÇÜSÜ / TRAY SIZE	60x80	60x80
TAVA ARABASI SAYISI / NUMBER OF TROLLEY	2	2
DÖNDÜRME TABLASI / ROTATING TABLE	VAR / YES	VAR / YES
MAX. TAVA SAYISI / MAX. TRAY CAPACITY	36	36
PIŞİRME ALANI (M2) /	17,25	17,25
DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	L:Genişlik / L:Width	215 cm
	P:Derinlik / P:Depth	230 cm
	H:Yükseklik / H:Height	235 cm
ENERJİ TRANSFER ŞEKLİ / TYPE OF ENERGY TRANSFER	KONVEKSİYONEL / CONVECTION	
ISITMA TİPİ / SOURCE OF ENERGY	Gaz/Dizel/Elektrik / Gas/Diesel/Electric	
ISIL GÜÇ THERMAL POWER	Dizel/Gaz / Diesel/Gas	120.000 kcal/H
	Elektrik* / Electric*	124 kw
MAX. SICAKLIK DEĞERİ / MAX. TEMPERATURE	350 C	350 C
TÜKETİM DEĞERİ** AVERAGE CONSUMPTION**	DOGALGAZ	10 m3/h
	DIESEL	8,5 kg/h
KONTROL PANELİ / CONTROL SYSTEM	Touch Panel / Manuel Panel	
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	4,5 kw	
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase	
SU BAĞLANTI GİRİŞİ / WATER INLET	1/2"	
SU BASINCI / WATER PRESSURE	5 BAR	

\* FIRININ ELEKTRİKLİ OLMASI DURUMUNDA ISITMA İÇİN İHTİYAÇ OLAN GÜC. / \* POWER REQUIRED FOR HEATING IF THE OVEN IS ELECTRIC.  
\*\* ORTALAMA YAKLAŞIK ALINAN DEĞERLERDİR. ÇALIŞMA SARTLARINA BAĞLI OLARAK DEĞİŞİKLİK GOSTEREbilir. / \*\* THE AVERAGE VALUES TAKEN. IT MAY VARY DEPENDING ON WORKING CONDITIONS.

# VENTA

Taş Tabanlı Katlı Fırın  
Stone Based Deck Oven

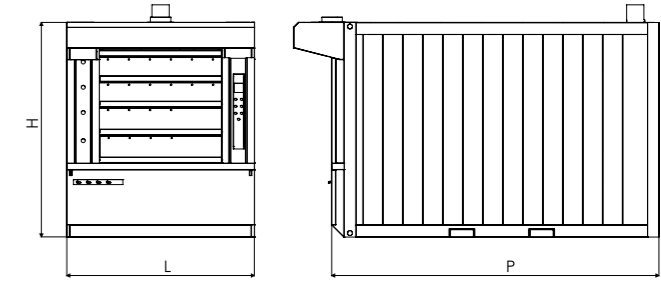
Taş Tabanlı Katlı Fırın  
Stone Based Deck Oven

### STANDART ÖZELLİKLER: STANDART FEATURES:

- Siklotermik hava transferi
- Syclotermic air transfer
- Paslanmaz çelik kaporta
- Stainless steel body cover
- Manual kumanda paneli
- Electromechanic control panel
- Fanlı davlumbaz
- Canopy with fan
- İtalyan brülör
- Italian burner
- Dengeli pişirim
- Regular baking colour
- Güçlü buhar jeneratörü
- Strong steam generator
- Her kat için ayrı buhar sistemi
- Seperate steam generator for each deck

### SEÇENEKLER: OPTIONS:

- Palet, tava ve arabalar
- Palletes, trays and trolleys



### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION

	VENTA-50	VENTA-100	VENTA-150	VENTA-180		
PIŞİRME KAT SAYISI / NUMBER OF BAKING CHAMBER	4					
PIŞİRME KAT ÖLÇÜSÜ Genişlik x Derinlik BAKING CHAMBER DIMENSION Width x Depth	120x100 cm	120x200 cm	120x200 cm	120x240 cm		
KAT GİRİŞ YÜKSEKLİĞİ INTERNAL HEIGHT OF DECKS	1. ve 2. Kat / 1st and 2nd Floor		175 mm			
	3. ve 4. Kat / 3rd and 4th Floor		150 mm			
PIŞİRME ALANI / BAKING SURFACE	5 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	15 m <sup>2</sup>	18 m <sup>2</sup>		
PALET ÖLÇÜLERİ / PALLETTE DIMENSIONS	60x140 cm	60x240 cm	60x240 cm	60x280 cm		
BİR KAT İÇİN PALET SAYISI NUMBER OF PALLETES FOR ONE DECK	2		3			
TOPLAM PALET SAYISI / NUMBER OF PALLETES	8		12			
DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	L:Genişlik / L:Width		190 cm			
	P:Derinlik / P:Depth		225 cm	330 cm	330 cm	370 cm
	H:Yükseklik / H:Height		210 cm			
ENERJİ TRANSFER ŞEKLİ / TYPE OF ENERGY TRANSFER	SİKLOTERMİK / SYCLOTERMIC					
ISITMA TİPİ / SOURCE OF ENERGY	Gaz/Dizel/Elektrik / Gas/Diesel/Electric					
İŞİL GÜÇ THERMAL POWER	Dizel/Gaz / Diesel/Gas		40.000 kcal/h	72.000 kcal/h	115.000 kcal/h	135.000 kcal/h
	Elektrik* / Electric*		45 kw	85 kw	135 kw	155 kw
MAX. SICAKLIK DEĞERİ / MAX. TEMPERATURE	300 C		300 C		300 C	
TÜKETİM DEĞERİ** AVERAGE CONSUMPTION**	Doğalgaz / Natural Gas		3.25 m <sup>3</sup> /h	5.7 m <sup>3</sup> /h	9 m <sup>3</sup> /h	10.65 m <sup>3</sup> /h
	Elektrik / Electric		2.55 kg/h	4.6 kg/h	7.25 kg/h	8.6 kg/h
KONTROL PANELİ / CONTROL SYSTEM	DİJİTAL/ELEKTROMEKANİK / DIGITAL/ELECTROMECHANICAL					
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	4 kw					
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase					
SU BAĞLANTI GİRİŞİ / WATER INLET	1/2 inch					
SU BASINCI / WATER PRESSURE	5 BAR					
AĞIRLIK / WEIGHT	2400 kg	3225 kg	4700 kg	5150 kg		

\* FIRININ ELEKTRİKLİ OLMASI DURUMUNDA ISITMA İÇİN İHTİYAÇ OLAN GÜÇ / \* POWER REQUIRED FOR HEATING IF THE OVEN IS ELECTRIC.

\*\* ORTALAMA YAKLAŞIK ALINAN DEĞERLERDİR. ÇALIŞMA ŞARTLARINA BAĞLI OLARAK DEĞİŞİKLİK GÖSTEREBİLİR. / \*\* THE AVERAGE VALUES TAKEN. IT MAY VARY DEPENDING ON WORKING CONDITIONS.







# PATISSERIE FIRINLARI

IN-STORE OVENS



Tüm hakları Makinsa Mühendislik ve Makina A.Ş.'ye aittir. Tamamı veya bir kısmı çoğaltılamaz.  
All rights belong to Makinsa Mühendislik ve Makina A.Ş. It may not be reproduced in whole or in part.

  
**MAKİNSA**  
MÜHENDİSLİK & MAKİNA

[makinsa.com.tr](http://makinsa.com.tr)

# BERTA

Elektrikli Katlı Fırın  
Electrical Deck Oven



## BERTA

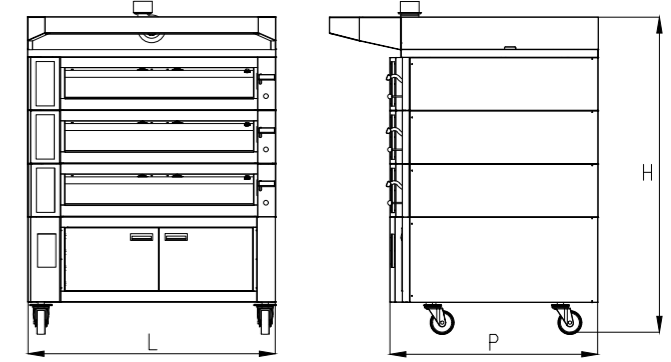
Elektrikli Katlı Fırın  
Electrical Deck Oven

### STANDART ÖZELLİKLER: STANDART FEATURES:

- Seramik rezistanslı
- Ceramic resistance
- Her katı ayrı ayrı kontrol edebilme özelliği
- Each deck can be operated independently
- Düşük enerji tüketimi
- It provides low energy consumption
- Fermentasyon odası
- Fermentation room
- Paslanmaz çelik kaporta
- Stainles steel body cover
- Dijital kumanda paneli
- Digital control panel
- Fanlı davlumbaz
- Canopy with fan
- Dengeli pişirim
- Regular baking colour
- Güçlü buhar jeneratörü
- Strong steam generator
- Her kat için ayrı buhar sistemi
- Seperate steam generator for each deck
- Tekerlekli
- Thanks to its wheels it can be moved easily

### SEÇENEKLER: OPTIONS:

- Stand
- Stand
- PLC KONTROL PANELİ
- PLC control panel



### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION

	BERTA 68	BERTA 80	BERTA 120	BERTA 160	BERTA 200	
PIŞİRME KAT SAYISI / NUMBER OF BAKING CHAMBER	max. 5	max. 5	max. 5	max. 4	max. 4	
PIŞİRME KAT ÖLÇÜSÜ / (Genişlik x Derinlik) BAKING CHAMBER DIMENSION (Width x Depth)	60x80 cm	120x80 cm	120x120 cm	120x160 cm	120x200 cm	
KAT GİRİŞ YÜKSEKLİĞİ / INTERNAL HEIGHT OF DECKS	19 cm					
PIŞİRME ALANI (Bir kat için) BAKING SURFACE (For One Deck)	0,5 m <sup>2</sup>	1 m <sup>2</sup>	1,5 m <sup>2</sup>	2 m <sup>2</sup>	2,5 m <sup>2</sup>	
TAVA ÖLÇÜLERİ / TRAY SIZE	30x40 cm/40x60 cm/60x80 cm					
DİŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	L:Genişlik / L:Width	99 cm	156 cm	165 cm	165 cm	165 cm
	P:Derinlik / P:Depth	131 cm	131 cm	215 cm	255 cm	295 cm
	H:Yükseklik (Bir Kat İçin) H:Height (For One Deck)	33 cm				
ISITMA TİPİ / SOURCE OF ENERGY	ELEKTRİK (Seramik Rezistans) / ELECTRIC (Ceramic Resistance)					
KONTROL PANELİ / CONTROL SYSTEM	Dijital/Dokunmatik Panel/Elektromekanik Digital/Touch Panel/Electromechanic					
ELEKTRİK GÜCÜ (Bir kat için) ELECTRICAL POWER (For One Deck)	5,9 kw	9,8 kw	11,9 kw	15,2 kw	17,9 kw	
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION	380 V, 50 Hz, N+PE 3Phase					
SU BAĞLANTI GİRİŞİ / ATER INLET	1/2 inch					
SU BASINCI / WATER PRESSURE	5 BAR					
MAYA ODASI BİLGİLERİ	EF8060/MO			EF12080/MO		
DİŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	L:Genişlik / L:Width	99 cm		156 cm		
	P:Derinlik / P:Depth	131 cm		131 cm		
	H:Yükseklik / H:Height	90 cm				
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	3,5 kw					
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase					

# KONRAD

Döner Arabalı Konveksiyonlu Fırın  
Mini Rack Oven



## KONRAD

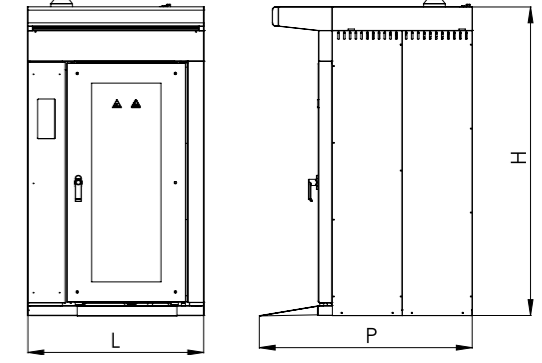
Döner Arabalı Konveksiyonlu Fırın  
Mini Rack Oven

### STANDART ÖZELLİKLER: STANDART FEATURES:

- Döner platformlu
- Rotating platform with ramp.
- Paslanmaz çelik cehennemlik, pişirme hücresi, kaporta ve şase
- Stainless steel burning chamber, baking chamber, body cover and chassis
- Dokunmatik ekran
- Touch panel
- Geniş izleme imkânı sağlayan çift cam
- Large double glazed window in insulated door.
- Fanlı davlumbaz
- Canopy with fan
- İtalyan brülör
- Italian burner
- Dengeli pişirim
- Regular baking colour
- Güçlü buhar jeneratörü
- Strong steam generator
- Güçlü buhar jeneratörü
- Strong steam generator
- Her kat için ayrı buhar sistemi
- Seperate steam generator for each deck

### SEÇENEKLER: OPTIONS:

- Maunel kumanda paneli
- Electromechanic control panel
- Tava ve arabalar
- Trays and trolleys



### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION

	KONRAD-60	KONRAD-66	
TAVA EBADI / TRAY SIZE	40x60 cm	46x66 cm	
TAVA KAPASİTESİ / TRAY CAPACITY	15		
PIŞİRME ALANI / BAKING SURFACE	3,6 m <sup>2</sup>	4,6 m <sup>2</sup>	
DÖNDÜRME SİSTEMİ / ROTATING SYSTEM	Var/Yes	Var/Yes	
DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	L:Genişlik / L:Width	115 cm	125 cm
	P:Derinlik / P:Depth	106 cm	116 cm
	H:Yükseklik / H:Height	200 cm	200 cm
ISITMA TİPİ / SOURCE OF ENERGY	Gaz/Elektrik / Gas/Electric	Gaz/Elektrik / Gas/Electric	
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	0,6 kw		
ISIL GÜÇ THERMAL POWER	Elektrik* / Electric*	39 kw	45 kw
	Gaz / Gas	32.500 kcal/h	35.000 kcal/h
KONTROL PANELİ / CONTROL SYSTEM	Dijital/Dokunmatik Panel/Elektromekanik Digital/Touch Panel/Electromechanic		
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase	380 V 50 Hz N+PE 3Phase	
SU BAĞLANTI GİRİŞİ / WATER INLET	1/2 inch	1/2 inch	
SU BASINCI / WATER PRESSURE	5 BAR	5 BAR	

# TESS

Döner Konveksiyonlu Fırın  
Baby Rotor



## TESS

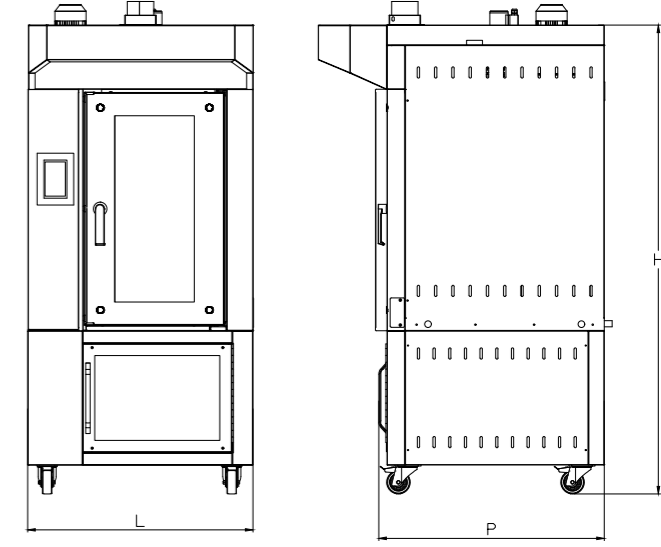
Döner Konveksiyonlu Fırın  
Baby Rotor

### STANDART ÖZELLİKLER: STANDART FEATURES:

- Küçük alanlar için dizayn edilmiştir
- Designed to minimal space
- İyi optimize edilmiş dönme hızı, ısı ve buhar sistemi
- Optimized airflow as well as rotation speed, heating and steam systems
- Paslanmaz çelik cehennemlik, pişirme hücresi, kaporta ve şase
- Stainless steel burning chamber, baking chamber, body cover and chassis
- Dokunmatik ekran
- Touch panel
- Geniş izleme imkânı sağlayan çift cam
- Large double glazed window in insulated door
- Fanlı davlumbaz
- Canopy with fan
- İtalyan brülör
- Italian burner
- Dengeli pişirim
- Regular baking colour
- Güçlü buhar jeneratörü
- Strong steam generator
- Her kat için ayrı buhar sistemi

### SEÇENEKLER: OPTIONS:

- Manuel kumanda paneli
- Electromechanic control panel
- Tava ve arabalar
- Trays and trolleys



### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION

	TESS-60	TESS-66	
TAVA EBADI / TRAY SIZE	40x60 cm	46x66 cm	
TAVA KAPASİTESİ / TRAY CAPACITY	10	10	
PIŞİRME ALANI / BAKING SURFACE	2.4 m <sup>2</sup>	3 m <sup>2</sup>	
DÖNDÜRME SİSTEMİ / ROTATING SYSTEM	VAR / YES		
DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	L:Genişlik / L:Width	103 cm	113 cm
	P:Derinlik / P:Depth	106 cm	116 cm
	H:Yükseklik / H:Height	223 cm	223 cm
ISITMA TİPİ / SOURCE OF ENERGY	Gaz/Elektrik / Gas/Electric		
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	0,6 kw		
ISIL GÜÇ THERMAL POWER	Elektrik* / Electric*	23.1 kw	26 kw
	Gaz / Gas	20.000 kcal/h	24.500 kcal/h
KONTROL PANELİ / CONTROL SYSTEM	Dijital/Dokunmatik Panel/Elektromekanik Digital/Touch Panel/Electromechanic		
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase		
SU BAĞLANTI GİRİŞİ / WATER INLET	1/2 inch		
SU BASINCI / WATER PRESSURE	5 BAR		
MAYA ODASI BİLGİLERİ	EF8060/MO		
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	3,5 kw		
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase		

# TESTA

Kombi Fırın  
Combine Oven



## TESTA

Kombi Fırın  
Combine Oven

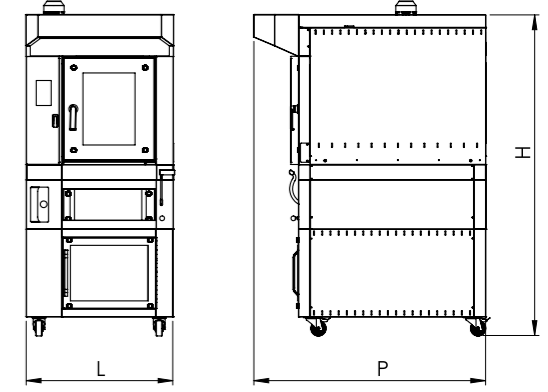


### STANDART ÖZELLİKLER: STANDART FEATURES:

- Küçük alanlar için dizayn edilmiştir.
- Designed to occupy minimal space
- Konveksiyonel ve taş tabanlı olarak iki farklı pişirim seçeneği
- Designed for two different baking system. (convection and stone based)
- İyi optimize edilmiş dönme hızı, ısı ve buhar sistemi
- Optimized airflow as well as rotation speed, heating and steam systems
- Paslanmaz çelik cehennemlik, pişirme hücresi, kaporta ve şase
- Stainless steel burning chamber, baking chamber, body cover and chassis
- Dokunmatik ekran
- Touch panel
- Geniş izleme imkânı sağlayan çift cam
- Large double glazed window in insulated door
- Fanlı davlumbaz
- Canopy with fan
- Dengeli pişirim
- Regular baking colour
- Güçlü buhar jeneratörü
- Strong steam generator

### SEÇENEKLER: OPTIONS:

- Manuel kumanda paneli
- Electromechanic control panel
- Tava ve arabalar
- Trays and trolleys



### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION

		TESTA
PIŞİRME KAT SAYISI / NUMBER OF BAKING CHAMBER		1
PIŞİRME KAT ÖLÇÜSÜ / Genişlik x Derinlik / BAKING CHAMBER DIMENSION / Width x Depth		60x80 cm
KAT GİRİŞ YÜKSEKLİĞİ / INTERNAL HEIGHT OF DECKS		19 cm
TAVA EBADI / TRAY SIZE		40x60 cm
TOPLAM TAVA KAPASİTESİ / TOTALLY TRAY CAPACITY		7
DÖNDÜRME SİSTEMİ / ROTATING SYSTEM		Var/Yes
DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	L:Genişlik / L:Width	103 cm
	P:Derinlik / P:Depth	131 cm
	H:Yükseklik / H:Height	223 cm
ISITMA TİPİ / SOURCE OF ENERGY		Elektrik/Electric
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER		0,6
ISIL GÜÇ THERMAL POWER	Elektrik* / Electric*	23,8 kw
	Gaz / Gas	-
KONTROL PANELİ / CONTROL SYSTEM		Dijital/Dokunmatik Panel/Elektromekanik Digital/Touch Panel/Electromechanic
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION		380 V 50 Hz N+PE 3Phase
SU BAĞLANTI GİRİŞİ / WATER INLET		1/2 inch
SU BASINCI / WATER PRESSURE		5 BAR
MAYA ODASI BİLGİLERİ		EF8060/MO
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER		3,5 kw
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION		380 V 50 Hz N+PE 3Phase



# HAMUR İŞLEME

DOUGH PROCESSING MACHINE



  
**MAKİNSA**  
MÜHENDİSLİK & MAKİNA

[makinsa.com.tr](http://makinsa.com.tr)

# Dinamik Ara Dinlendirme Makinası

## Dynamic Intermediate Proofer



### CIF

#### Dinamik Ara Dinlendirme Makinası

Dynamic Intermediate Proofer

#### STANDART ÖZELLİKLER:

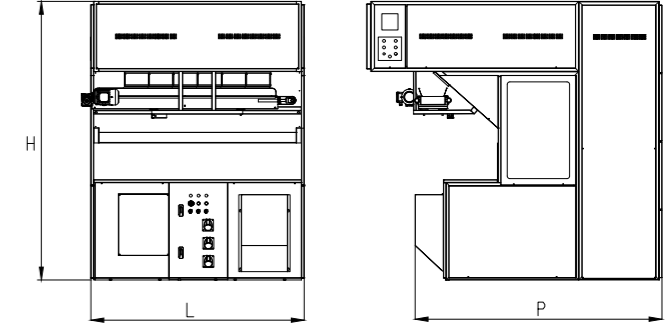
STANDART FEATURES:

- Sürekli çalışma
- Continius drive
- Fotosel kontrollü giriş konveyörü
- Infeed conveyor with photocell control
- Sağ veya sol girişi
- Flexible layout with the choice of infeed position; side right or left should be specified with the order.
- Kesme, çevirme ve şekil verme makineleri elektrik besleme prizleri
- Electrical cabinet at working height with power supply and sockets for divider, rounder and moulder.
- Kolay sökölüp temizlenebilen hamur tasları
- Nylon-Mesh square pockets, easy to remove for cleaning.
- Taze hava üfleme
- Fresh air blowing
- UV lamba
- UV light

#### SEÇENEKLER:

OPTIONS:

- Çıkış konveyörü
- Outfeed conveyor
- İstenildiği anda hamurları konveyöre alabilme imkânı
- Getting dough to conveyor at any time



#### TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATION

	CIF 96	CIF 144	CIF 192	CIF 240S	CIF 240L	CIF 320	CIF 400	CIF 560	CIF 720
TAŞ SAYISI NUMBER OF POCKETS	96	144	192	240	240	320	400	560	720
DİNLENDİRME SÜRESİ DOUGH PROOFING TIME	max. 2,5 min	max. 3,5 min	max. 5 min	max. 6,5 min	max. 6,5 min	max. 8 min	max. 9,5 min	max. 12,5 min	max. 15 min
ASKI SAYISI NUMBER OF SWINGS	22	22	22	22	40	40	40	56	72
ASKIDAKİ TAŞ SAYISI NUMBER OF POCKETS ON EACH SWING	4	6	8	10	6	8	10	10	10
TAS ÖLÇÜSÜ POCKET DIMENSIONS	185x185 mm								
HAMUR GRAMAJ ARALIĞI DOUGH GRAMMAGE RANGE	50-1200 gr								
MAKİNA ÇALIŞMA SİSTEMİ WORKING SYSTEM	CONTINUOUS								
HAMUR GİRİŞ-ÇIKIŞ SAYISI	TEK/ÇİFT SINGLE/DOUBLE								
HAMUR GİRİŞİ DOUGH INPUT	Motorlu V Bant / Motorized V Belt								
HAMUR GİRİŞ YÜKSEKLİĞİ DOUGH INPUT HEIGHT	91 cm								
HAMUR ÇIKIŞ YÜKSEKLİĞİ DOUGH OUTPUT HEIGHT	130 cm								
DIŞ ÖLÇÜLER (LxPxH) EXTERNAL DIMENSIONS (LxPxH)	128x165x230 cm	165x165x230 cm	202x165x230 cm	240x165x230 cm	165x230x230 cm	202x230x230 cm	240x230x230 cm	240x290x230 cm	240x390x230 cm
KONTROL PANELİ CONTROL SYSTEM	Elektromekanik / Electromechanic								
ELEKTRİK GÜCÜ ELECTRICAL POWER	0,9 kw								
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase								
AĞIRLIK WEIGHT	540 kg	720 kg	805 kg	870 kg	985 kg	1065 kg	1135 kg	1220 kg	1300 kg

# Uzun Şekil Verme Makinası

## Long Moulder Machine



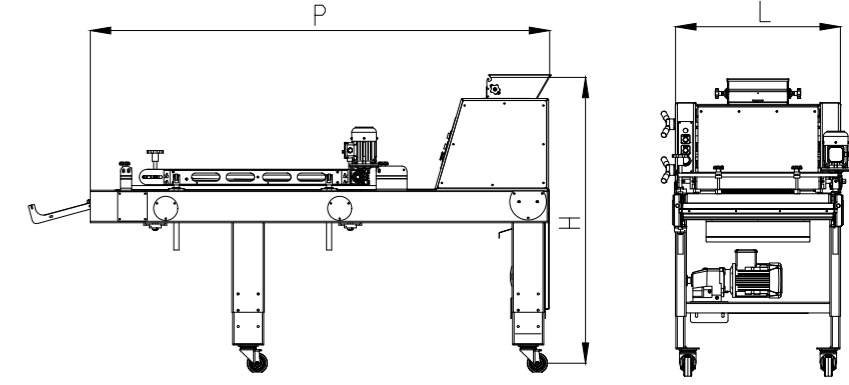
### Uzun Şekil Verme Makinası

Long Moulder Machine

#### STANDART ÖZELLİKLER:

STANDART FEATURES:

- Hareketli baskı tablası
- Motorized pressure board
- Polyüretan bantlar
- Polyurethan belts
- Teflon kaplı toplama tavası
- Teflon coated collection tray
- Ayarlanabilir paslanmaz fitil boyu için kılavuzlar
- Stainless steel parallel adjustable side guides 10 mm with handles
- Yüksekliği ayarlanabilir baskı tablası
- Height adjustable pressure board
- Kolayca hareket ettirebilme
- Height adjustable wheels with brake to easy move
- Ön şekil verme yapan paslanmaz telbant
- Stainless steel wire belt for pre-moulding
- Hamur yapışmasını engelleyen sıyrıcı yapılmaz hamur merdaneleri
- 4 non-stick adjustable pressure rollers with scrapers for prevent sticking
- Hamur girişinde merkezleme imkanı sağlayan ayarlanabilen yönlendirme sacları
- Centrally adjustable infeed hopper provides a correct and invariable positioning of the dough piece



#### SEÇENEKLER:

OPTIONS:

- Baskı tablası için hız kontrol
- Speed control for motorized pressure board

#### TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATION

	MMB 700	MML 390	MML 400
BANT GENİŞLİĞİ / BELT WIDTH	70 cm	39 cm	40 cm
AÇMA SİLİNDİRLERİ SAYISI / NUMBER OF PRESSURE ROLLERS	4		
BASKI TABLASI TİPİ / PRESSURE BOARD TYPE	Motorlu/Motorized	Sabit	
BASKI TABLASI UZUNLUĞU / PRESSURE BOARD LENGTH	110 cm	90 cm	110 cm
HAMUR GRAMAJ ARALIGI / DOUGH GRAMMAGE RANGE	100-1800 gr	150-1200 gr	100-1800 gr
MAX. KAPASİTE / MAX. CAPACITY	2400 pcs/h	2000 pcs/h	2400 pcs/h
DIŞ ÖLÇÜLER (LxPxH) / EXTERNAL DIMENSIONS (LxPxH)	85x240x145 cm	67x215x123 cm	85x240x145 cm
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	0,75 kw	0,55 kw	
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase		
AĞIRLIK / WEIGHT	420	290	350



# Kesme Tartma

## Dough Divider



### DMV

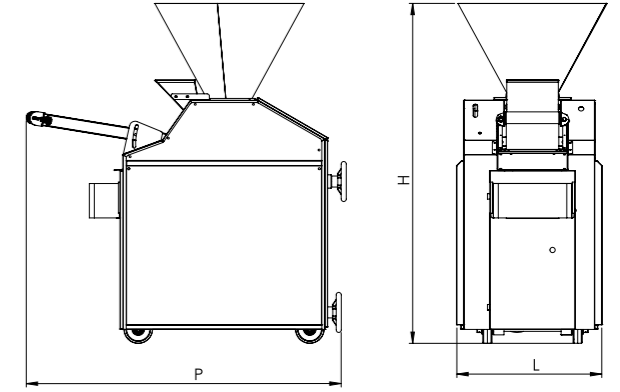
#### Kesme Tartma Dough Divider

#### STANDART ÖZELLİKLER: STANDART FEATURES:

- Otomatik yağlama sistemi
- Automatic lubrication system
- Yağ seviye sensörü ve sesli ikaz alarmı
- Oil level indicator and warnin alarm
- Tekerlekler ile kolayca hareket ettirilebilir
- Mobile with industrial wheels

#### SEÇENEKLER: OPTIONS:

- Dijital kumanda paneli
- Digital control panel
- Hız kontrol
- Speed control
- Büyük huni
- Big hopper
- Manyetik sensörlü huni kapağı
- Hopper guard with magnetic sensor
- Teflon kaplı huni
- Teflon coated hopper
- Sayıcı
- Counter



#### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION

	DMV 60-70-90-90-110-130		DMV 60D-70D		DMV 80D-90D-110D	
PISTON SAYISI / NUMBER OF PISTON	1		2		2	
PISTON ÇAPI ve KESME GRAMAJ ARALIĞI PISTON DIAMETER and GRAMMAGE RANGE	60 mm	40-160 gr	60 mm	40-160 gr	80 mm	70-300 gr
	70 mm	50-200 gr			90 mm	80-360 gr
	80 mm	70-340 gr				
	90 mm	80-400 gr	70 mm	50-200 gr	110 mm	150-650 gr
	110 mm	150-650 gr				
	130 mm	300-1000 gr				
MAX. KESME KAPASİTESİ / MAX. CUTTING CAPACITY	max. 2000 pcs/h		max. 4000 pcs/h			
HAMUR BANT ÇIKIŞ YÜKSEKLİĞİ / DOUGH OUTPUT HEIGHT	89-100 cm					
BUNKER KAPASİTESİ / BUNKER CAPACITY	70 kg					
DIŞ ÖLÇÜLER (LxPxH) / EXTERNAL DIMENSIONS (LxPxH)	98x143x160		98x143x160		113x143x160	
KONTROL PANELİ / CONTROL SYSTEM	Elektromekanik / Electromechanic / Digital / Dijital					
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	1,5 kw		2,2 kw		2,2 kw	
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase					
AĞIRLIK / WEIGHT	450 kg		460 kg		570 kg	

# Konik Çevirme

## Conical Rounder



### RC

#### Konik Çevirme

Conical Rounder

#### STANDART ÖZELLİKLER:

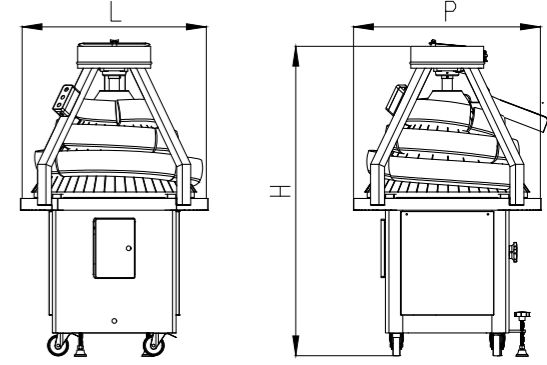
STANDART FEATURES:

- Alüminyum döküm konik ve kollar
- Cast aluminium cone and tracks
- Paslanmaz şase ve kapaklar
- Stainless steel chasis and body cover
- Yavaş ilk kalkış
- Soft start
- Otomatik unluk
- Automatic flour duster
- Kolay hareket etmesini sağlayan tekerlekler
- Mobile with wheels

#### SEÇENEKLER:

OPTIONS:

- Hız kontrolü
- Speed control
- Sıcak hava üfleme
- Hot air blowing



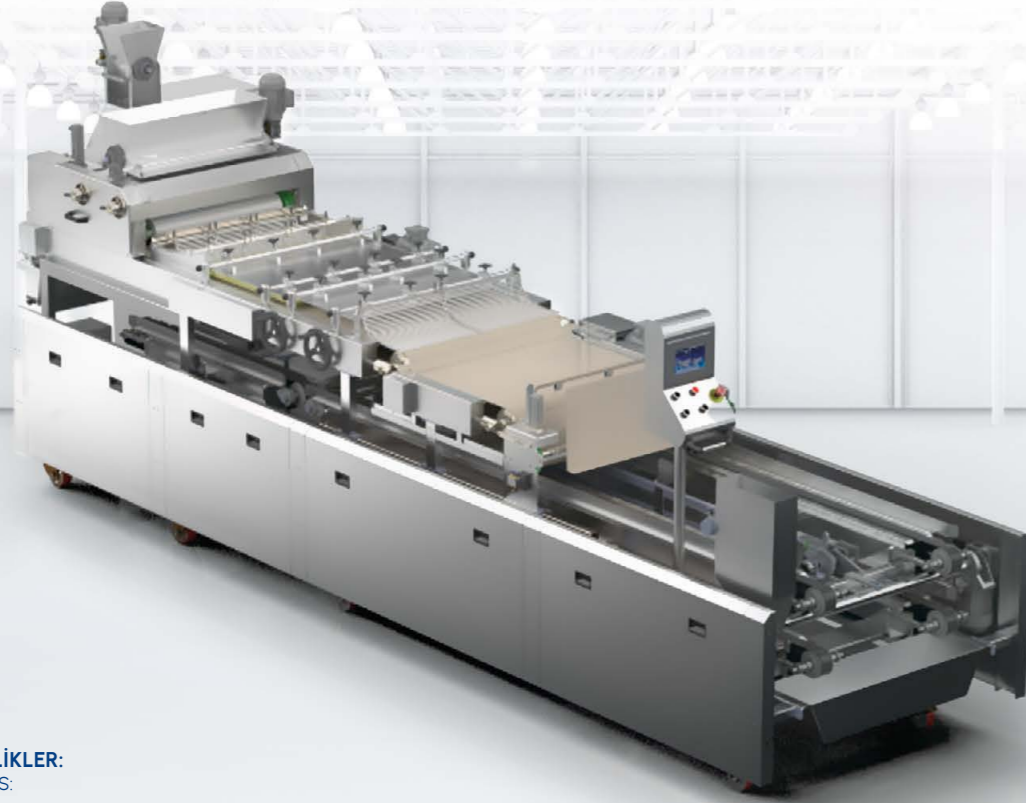
#### TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATION

	RC-S	RC-L	RC-XL	RC-A
GRAMAJ AĞIRLIĞI / DOUGH GRAMMAGE RANGE	50-250	120-600	250-900	250-1000
YUVARLAMA KOLLARI MEKANİZMA TÜRÜ TRACKS TYPE	Sabit/Fixed	Sabit/Fixed	Sabit/Fixed	Ayarlanabilir/Adjustable
YUVARLAMA MESAFESİ / ROUNDING LENGTH	550 cm	550 cm	650 cm	380 cm
HAMUR BANT ÇIKIŞ YÜKSEKLİĞİ DOUGH OUTPUT HEIGHT	95 cm			
MAX. YUVARLAMA KAPASİTESİ MAX. ROUNDING CAPACITY	2400 pcs/h			
DIŞ ÖLÇÜLER (LxPxH) EXTERNAL DIMENSIONS (LxPxH)	95x95x160 cm	95x95x160 cm	100x100x160 cm	95x95x160 cm
KONTROL PANELİ / CONTROL SYSTEM	Elektromekanik / Electromechanic			
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	0.55 kw			
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase			
AĞIRLIK / WEIGHT	200 kg			

# Hamur Serme Makinası

## Dough Alligment



### STANDART ÖZELLİKLER:

STANDART FEATURES:

Ekme fırınlarında kullanılan hamura şekil vermeyi, şekil verilmiş hamurun tahtaya belirli aralıklarda dizilmesini; istenen sistematığe göre tam otomatik olarak yapan bir yükleme sistemidir. İnsan faktörü ve işçiliğindeki dezavantajları ortadan kaldırarak ve ilave bazı avantajlar getiren, hamura şekil verilmesini, hamur tava ve pasasına belirli aralıklarda standart olarak, hijyenik bir şekilde ve en az hareketle dizilmesini sağlamaktadır. Hamur kesme makinesinden itibaren el değmeden üretim yapma olanağı sağlamaktadır. Tüm ayarlar bir ekran yardımıyla yapılmaktadır. Hamur teması olabilecek yerler paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Günlük işlenen hamuru sayabilme özelliği mevcuttur. Kullanıcı için uzaktan bağlantı ile robotu kontrol edebilme özelliği bulunmaktadır.

Moulding the dough used in ovens, arranging the moulded dough on the tray at regular intervals; It is a fully automatic loading system according to the desired systematic. Human factor, which removes the restrictions in workmanship and provides some additional advantages, enables you to mould the dough and arrange it on the dough pan and dough at certain intervals in a standard, hygienic way and with minimum movement. It provides the possibilities of making production from the dough cutting machine without human touch. All settings are made on a screen. The places that the dough can come into contact with are made of stainless steel. It has the feature of counting the dough processed daily. There is a feature for the user to control the robot with a remote connection.

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION	DSM-F
TAVA VEYA PASA ÖLÇÜSÜ / TRAY SIZE	80x100 cm
HAMUR GRAMAJ ARALIĞI / DOUGH GRAMAGE RANGE	100-1200 gr
MAX. KAPASİTE / MAX. CAPACITY	3300 ad/saat / 3300 pcs/h
HAMUR DİZİLİMİ / DOUGH LINE	2x5 or 2x6
KONTROL PANELİ / CONTROL PANEL	PLC
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	4,5 kw
GENİŞLİK / WIDTH	130 cm
UZUNLUK / LENGTH	500 cm
YÜKSEKLİK / HEIGHT	200 cm



# YOĞURMA

## DOUGH MIXERS



Tüm hakları Makinsa Mühendislik ve Makina A.Ş.'ye aittir. Tamamı veya bir kısmı çoğaltılamaz.  
All rights belong to Makinsa Mühendislik ve Makina A.Ş. It may not be reproduced in whole or in part.

  
**MAKİNSA**  
MÜHENDİSLİK & MAKİNA

[makinsa.com.tr](http://makinsa.com.tr)

# KORONEL RAPTOR

Yüksek Performanslı Mikserler · High Performance Mixers

**STANDART ÖZELLİKLER:**  
 STANDART FEATURES:

- Büyük kapasiteli endüstriyel fırınlar için tasarlandı
- Designed for the industrial bakeries
- Standart mikserlere göre daha hızlı yoğurma süresi
- Faster kneading time than standard mixers
- İki adet yoğurma kolu
- Double kneading arm
- Kazan döndürme sistemi dişli ile
- Removable bowl rotation system with gear
- BOSCH-REXROTH hidrolik ünite
- Hydraulic system is BOSCH-REXROTH
- Çift motorlu
- Two motors
- İki hızlı spiral kol
- Spiral arms with two speed settings
- Tek hızlı kazan
- Bowl with one speed settings
- Çift yönlü kazan hareketi
- BIDIRECTIONAL bowl rotation
- Kapasitesinin %15 i kadar unu hamur yapabilme özelliği
- Capable of dough with flour that is %20 of its max. capacity
- Paslanmaz kazan, bıçak ve spiral kol
- Stainless steel bowl, spiral arm and central arm
- Paslanmaz kazan koruma kapağı
- Stainless steel bowl guard
- Ayrı ayrı programlanabilen zaman saatleri
- Programmable timers which can be set for first and second speeds separately
- Daha fazla tork ve kavrama sağlayan Poly-V kayış kasnak sistemi
- Poly-V pulley belt system for more torque and clutch
- Sessiz çalışma
- Works silently
- Kauçuk sabitleme ayakları
- Immobilization stands with rubber floor
- Otomatik veya manuel çalışma imkanı
- Automatic or manuel working option
- Hareketli teker sistemi
- Mobile with its industrial wheels
- Endüstriyel yüzey boyası
- Industrial painting on surface

**SEÇENEKLER:**  
 OPTIONS:

- Farklı renk seçeneği
- Different colour option
- Dijital veya dokunmatik KONTROL PANELİ
- Dijital control panel or touch panel

**TEKNİK ÖZELLİKLER**  
 TECHNICAL SPECIFICATION

	KORONEL-250	RAPTOR-250
MİKSER TİPİ / KNEADER TYPE	ÇİFT SİRAL / DOUBLE SPIRAL	WENDEL
KAZAN KAPASİTESİ / BOWL VOLUME	350 lt	350 lt
HAMUR KAPASİTESİ / DOUGH CAPACITY	250 kg	250 kg
UN KAPASİTESİ (Min./Max.) / FLOUR CAPACITY	30-150 kg	30-150 kg
KAZAN ÖLÇÜLERİ BOWL DIMENSIONS	Çap / Diameter	100 cm
	Derinlik / Depth	48 cm
SİRAL KALINLIĞI / SPIRAL BAR DIAMETER	50 mm	50 mm
SİRAL MOTOR GÜCÜ 1.Hız/2.Hız / SPIRAL MOTOR POWER 1st speed/2nd Speed	16-24 kw	16-24 kw
HİDROLİK ÜNİTE SİSTEMİ / HYDRAULIC UNIT SYSTEM	BOSCH-REXROTH	
KAZAN DÖNDÜRME SİSTEMİ / BOWL ROTATING SYSTEM	DİŞLİ / GEAR	
KAZAN HER İKİ YÖNE DÖNME ÖZELLİĞİ / BOWL REVERSE ROTATION	VAR / YES	
SİRAL DÖNME HIZI 1 Hız/2. Hız / SPIRAL TURNS 1st Speed/2nd Speed	105-210	
KAZAN DÖNME HIZI / BOWL TURNS	14 rpm	
KAZAN YERDEN YÜKSEKLİĞİ (A) / HEIGHT FROM BOWL EDGE (A)	95 cm	95 cm
	L:Genişlik / L:Width	130 cm
	P:Derinlik / P:Depth	215 cm
DIS ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	H:Yükseklik / H:Height	175 cm
		160 cm
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase	
KONTROL PANELİ / CONTROL SYSTEM	Elektromekanik/Dokunmatik Ekran Electromechanic/Touch Panel	
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	34 kw	34 kw
AĞIRLIK / WEIGHT	2350 kg	2200 kg

# OVI

## Sabit Kazanlı Spiral Mikserler (Tek Motorlu Seri) Spiral Mixers (Single Motor)

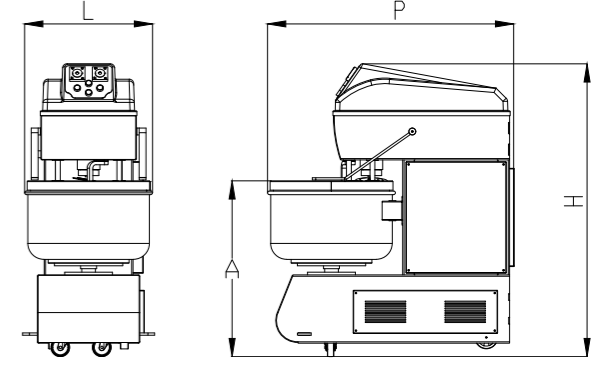


## OVI

### Sabit Kazanlı Spiral Mikserler (Tek Motorlu Seri) Spiral Mixers (Single Motor)

#### STANDART ÖZELLİKLER: STANDART FEATURES:

- Tek motorlu
- Single motor.
- İki hızlı spiral kol.
- Spiral arms with two speed settings
- İki hızlı kazan
- Bowl with two speed settings.
- Tek yönlü kazan hareketi
- Directional bowl rotation
- Kapasitesinin %15 i kadar unu hamur yapabilme özelliği
- Capable of dough with flour that is %20 of its max. capacity
- Paslanmaz kazan, bıçak ve spiral kol
- Stainless steel bowl, spiral arm and central arm
- Paslanmaz kazan koruma kapağı
- Stainless steel bowl guard
- Ayır ayrı programlanabilen zaman saatleri
- Programmable timers which can be set for first and second speeds separately
- Daha fazla tork ve kavrama sağlayan poly-v kayış kasnak sistemi
- Poly-V pulley belt system for more torque and clutch
- Sessiz çalışma
- Works silently
- Kauçuk sabitleme ayakları
- Immobilization stands with rubber floor
- Otomatik veya manuel çalışma imkanı
- Automatical or manuel working option
- Hareketli teker sistemi
- Mobile with its industrial wheels
- Endüstriyel yüzey boyası
- Industrial painting on surface



#### SEÇENEKLER: OPTIONS:

- Dijital veya dokunmatik KONTROL PANELİ
- Dijital control panel or touch panel
- Farklı renk seçeneği
- Different colour option

#### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION

	OVI 20	OVI 40	OVI 50	OVI 60	OVI 80	
KAZAN KAPASİTESİ / BOWL VOLUME	32 lt	60 lt	77 lt	95 lt	130 lt	
HAMUR KAPASİTESİ / DOUGH CAPACITY	20 kg	40 kg	50 kg	60 kg	80 kg	
UN KAPASİTESİ (Min./Max.) / FLOUR CAPACITY	2,5-12,5 kg	5-25 kg	6-30 kg	7-35 kg	10-50 kg	
KAZAN ÖLÇÜLERİ BOWL DIMENSIONS	Çap: / Diameter:	40 cm	53 cm	53 cm	60 cm	70 cm
	Derinlik: / Depth:	26 cm	30 cm	35 cm	36 cm	37 cm
SPIRAL KALINLIĞI / SPIRAL BAR DIAMETER	22 mm	25 mm	25 mm	30 mm	35 mm	
KAZAN HER İKİ YÖNE DÖNME ÖZELLİĞİ BOWL REVERSE ROTATION	YOK / NO					
SPIRAL DÖNME HIZI 1 Hız/2. Hız SPIRAL TURNS 1st Speed/2nd Speed	105 rpm/210 rpm					
KAZAN DÖNME HIZI 1 Hız/2. Hız BOWL TURNS 1st Speed/2nd Speed	10 rpm/20 rpm					
KAZAN YERDEN YÜKSEKLİĞİ (A) / HEIGHT FROM BOWL EDGE (A)	63 cm	69 cm	74 cm	74 cm	83 cm	
	L:Genişlik / L:Width	100 cm	103 cm	103 cm	115 cm	103 cm
	P:Derinlik / P:Depth	106 cm	106 cm	106 cm	106 cm	106 cm
DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	H:Yükseklik / H:Height	190 cm	223 cm	223 cm	200 cm	223 cm
	ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase				
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	0,9 kw	2 kw	2,5 kw	2,7 kw	3,4 kw	
KONTROL PANELİ / CONTROL SYSTEM	Elektromekanik/Dijital / Electromechanic/Digital					

# SIERRA

## Sabit Kazanlı Spiral Mikserler (İki Motorlu Seri) Spiral Mixers (Two Motors)

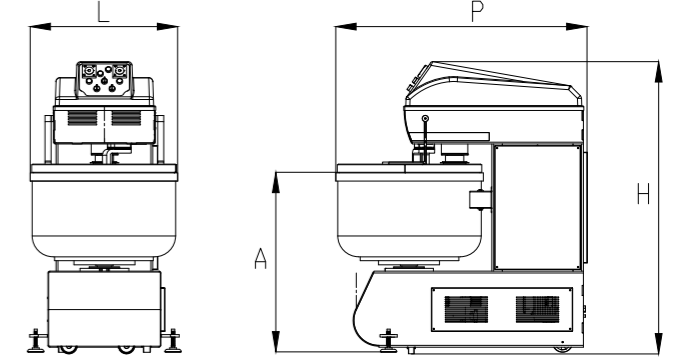


## SIERRA

### Sabit Kazanlı Spiral Mikserler (İki Motorlu Seri) Spiral Mixers (Two Motors)

#### STANDART ÖZELLİKLER: STANDART FEATURES:

- Çift motorlu
- Two motors
- İki hızlı spiral kol
- Spiral arms with two speed settings
- Tek hızlı kazan
- Bowl with one speed settings
- Çift yönlü kazan hareketi
- Bidirectional bowl rotation
- Kapasitesinin %15 i kadar unu hamur yapabilme özelliği
- Capable of dough with flour that is %20 of its max. capacity
- Paslanmaz kazan, bıçak ve spiral kol
- Stainless steel bowl, spiral arm and central arm
- Paslanmaz kazan koruma kapağı
- Stainless steel bowl guard
- Ayrı ayrı programlanabilen zaman saatleri
- Programmable timers which can be set for first and second speeds separately
- Daha fazla tork ve kavrama sağlayan poly-v kayış kasnak sistemi
- Poly-V pulley belt system for more torque and clutch
- Sessiz çalışma
- Works silently
- Kauçuk sabitleme ayakları
- Immobilization stands with rubber floor
- Otomatik veya manuel çalışma imkânı
- Automatical or manuel working option
- Hareketli teker sistemi
- Mobile with its industrial wheels
- Endüstriyel yüzey boyası
- Industrial painting on surface



#### SEÇENEKLER: OPTIONS:

- Dijital veya dokunmatik KONTROL PANELİ
- Dijital control panel or touch panel
- Farklı renk seçeneği
- Different colour option

#### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION

	SIERRA 40	SIERRA 60	SIERRA 80	SIERRA 100	SIERRA 130	SIERRA 160	SIERRA 200						
KAZAN KAPASİTESİ / BOWL VOLUME	60 lt	95 lt	130 lt	145 lt	205 lt	260 lt	290 lt						
HAMUR KAPASİTESİ / DOUGH CAPACITY	40 kg	60 kg	80 kg	100 kg	130 kg	160 kg	200 kg						
UN KAPASİTESİ (Min./Max.) / FLOUR CAPACITY	5-25 kg	7-35 kg	10-50 kg	12,5-62,5 kg	16-80 kg	20-100 kg	25-125 kg						
KAZAN ÖLÇÜLERİ BOWL DIMENSIONS	Çap: / Diameter:	53 cm	60 cm	70 cm	70 cm	80 cm	90 cm						
	Derinlik: / Depth:	30 cm	36 cm	37 cm	41 cm	43 cm	47 cm						
SİRAL KALINLIĞI / SPIRAL BAR DIAMETER	25 mm	30 mm	35 mm	35 mm	40 mm	45 mm	45 mm						
KAZAN HER İKİ YÖNE DÖNME ÖZELLİĞİ BOWL REVERSE ROTATION	VAR / YES												
SİRAL DÖNME HIZI 1 Hız/2. Hız SPIRAL TURNS 1st Speed/2nd Speed	105/210 rpm												
KAZAN DÖNME HIZI / BOWL TURNS	14 rpm												
KAZAN YERDEN YÜKSEKLİĞİ (A) / HEIGHT FROM BOWL EDGE (A)	69 cm	74 cm	83 cm	87 cm	89 cm	90 cm	94 cm						
	L:Genişlik / L:Width	56 cm	63 cm	73 cm	73 cm	83 cm	93 cm						
	P:Derinlik / P:Depth	103 cm	113 cm	123 cm	123 cm	138 cm	156 cm						
DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	H:Yükseklik / H:Height	126 cm	131 cm	143 cm	143 cm	150 cm	160 cm						
	ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION												
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER							380 V 50 Hz N+PE 3Phase						
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER							2,4 kw	3,1 kw	3,8 kw	6,1 kw	6,8 kw	7,1 kw	8,6 kw
KONTROL PANELİ CONTROL SYSTEM							Elektromekanik/Dijital Electromechanic/Digital						

# ADMIRAL

Sabit Kazanlı Spiral Mikserler (Ekstra Kayış Kasnaklı Sistem)  
Spiral Mixers (Extra Pulley Belt System)

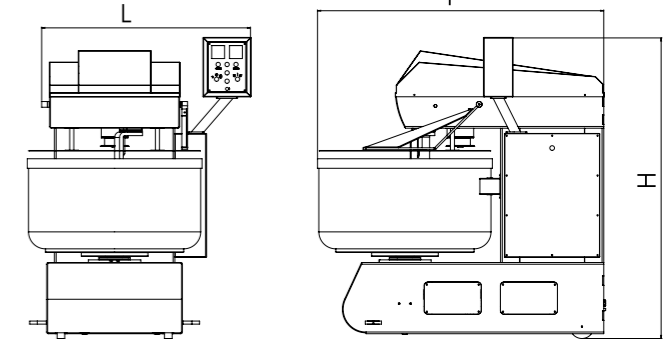


## ADMIRAL

Sabit Kazanlı Spiral Mikserler (Ekstra Kayış Kasnaklı Sistem)  
Spiral Mixers (Extra Pulley Belt System)

### STANDART ÖZELLİKLER: STANDART FEATURES:

- Çift motorlu  
· Two motors
- Sert hamurlardaki zorlanmalara karşı extra kuvvet sağlayan aktarma kasağı  
· There is an extra pulley between spiral arm pulley and motor pulley in spite of harder dough
- İki hızlı spiral kol  
· Spiral arms with two speed settings
- Tek hızlı kazan  
· Bowl with one speed settings
- Çift yönlü kazan hareketi  
· Bidirectional bowl rotation
- Kapasitesinin %15 i kadar unu hamur yapabilme özelliği  
· Capable of dough with flour that is %20 of its max. capacity
- Paslanmaz kazan, bıçak ve spiral kol  
· Stainless steel bowl, spiral arm and central arm
- Paslanmaz kazan koruma kapağı  
· Stainless steel bowl guard
- Ayrı ayrı programlanabilen zaman saatleri  
· Programmable timers which can be set for first and second speeds separately
- Daha fazla tork ve kavrama sağlayan poly-v kayış kasnak sistemi  
· Poly-V pulley belt system for more torque and clutch
- Sessiz çalışma  
· Works silently
- Kauçuk sabitleme ayakları  
· Immobilization stands with rubber floor
- Otomatik veya manuel çalışma imkanı  
· Automatic or manuel working option
- Hareketli teker sistemi  
· Mobile with its industrial wheels
- Endüstriyel yüzey boyası  
· Industrial painting on surface



### SEÇENEKLER: OPTIONS:

- Dijital veya dokunmatik KONTROL PANELİ  
· Digital control panel or touch panel
- Farklı renk seçeneği  
· Different colour option

### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION

	ADMİRAL 100	ADMİRAL 130	ADMİRAL 200	ADMİRAL 250
KAZAN KAPASİTESİ / BOWL VOLUME	145 lt	205 lt	290 lt	290 lt
HAMUR KAPASİTESİ / DOUGH CAPACITY	100 kg	130 kg	200 kg	200 kg
UN KAPASİTESİ (Min./Max.) / FLOUR CAPACITY	12.5-62.5 kg	16-80 kg	25-125 kg	30-50 kg
KAZAN ÖLÇÜLERİ BOWL DIMENSIONS	Çap: / Diameter:	70 cm	80 cm	90 cm
	Derinlik: / Depth:	41 cm	43 cm	47 cm
SİRAL KALINLIĞI / SPIRAL BAR DIAMETER	35 mm	40 mm	45 mm	45 mm
KAZAN HER İKİ YÖNE DÖNME ÖZELLİĞİ / BOWL REVERSE ROTATION	VAR / YES			
SİRAL DÖNME HIZI   Hız/2. Hız / SPIRAL TURNS 1st Speed/2nd Speed	105/210 rpm			
KAZAN DÖNME HIZI / BOWL TURNS	14 rpm			
KAZAN YERDEN YÜKSEKLİĞİ (A) / HEIGHT FROM BOWL EDGE (A)	87 cm	89 cm	94 cm	95 cm
	L:Genişlik / L:Width	107 cm	112 cm	117 cm
	P:Derinlik / P:Depth	140 cm	145 cm	152 cm
DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	H:Yükseklik / H:Height	146 cm	152 cm	162 cm
	ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase		
KONTROL PANELİ / CONTROL SYSTEM	Elektromekanik/Digital			
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	6.55 kw	6.75 kw	8.6 kw	12.1 kw



# SIERRA-SE

Kendinden Kaldır Devirli Mikserler  
Self Emptying Mixers

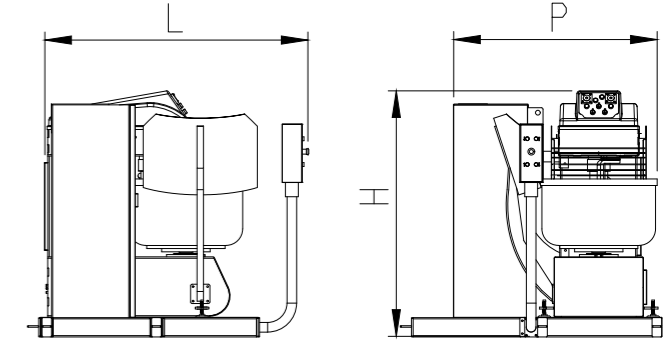


## SIERRA-SE

Kendinden Kaldır Devirli Mikserler  
Self Emptying Mixers

### STANDART ÖZELLİKLER: STANDART FEATURES:

- Mobil mikser kullanmanın zor olduğu dar alanlar için tasarlandı.
- Designed for small areas where it is difficult to use a mobile mixer.
- Hamuru kestart bunkerine kendinden boşaltma özelliği
- Self emptying dough to the divider.
- Bosch-Rexroth hidrolik ünite
- Hydraulic system is bosch-rexroth
- Çift motorlu
- Two motors.
- İki hızlı spiral kol.
- Spiral arms with two speed settings
- Tek hızlı kazan
- Bowl with one speed settings.
- Çift yönlü kazan hareketi
- Bidirectional bowl rotation
- Kapasitesinin %15 i kadar unu hamur yapabile özelliği
- Capable of dough with flour that is %20 of its max. capacity
- Paslanmaz kazan, bıçak ve spiral kol
- Stainless steel bowl, spiral arm and central arm
- Paslanmaz kazan koruma kapağı
- Stainless steel bowl guard
- Ayrı ayrı programlanabilen zaman saatleri
- Programmable timers which can be set for first and second speeds seperately
- Daha fazla tork ve kavrama sağlayan poly-v kayış kasnak sistemi
- Poly-V pulley belt system for more torque and clutch
- Sessiz çalışma
- Works silently
- Kauçuk sabitleme ayakları
- Immobilization stands with rubber floor
- Otomatik veya manuel çalışma imkanı
- Automatical or manuel working option
- Hareketli teker sistemi
- Mobile with its industrial wheels
- Endüstriyel yüzey boyası
- Industrial painting on surface



### SEÇENEKLER: OPTIONS:

- Dijital veya dokunmatik kontrol paneli
- Dijital control panel or touch panel
- Farklı renk seçeneği
- Different colour option

### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION

	SIERRA SE-100	SIERRA SE-130	SIERRA SE-200	
KAZAN KAPASİTESİ / BOWL VOLUME	145 lt	205 lt	290 lt	
HAMUR KAPASİTESİ / DOUGH CAPACITY	100 kg	130 kg	200 kg	
UN KAPASİTESİ (Min./Max.) / FLOUR CAPACITY (Min./Max.)	12,5-62,5 kg	16-80 kg	25-125 kg	
KAZAN ÖLÇÜLERİ BOWL DIMENSIONS	Çap: / Diameter:	70 cm	80 cm	90 cm
	Derinlik: / Depth:	41 cm	43 cm	47 cm
SİRAL KALINLIĞI / SPIRAL BAR DIAMETER	35 mm	40 mm	45 mm	
KAZAN HER İKİ YÖNE DÖNME ÖZELLİĞİ / BOWL REVERSE ROTATION	VAR / YES			
SİRAL DÖNME HIZI / SPIRAL TURNS	105/210 rpm			
KAZAN DÖNME HIZI / BOWL TURNS	14 rpm			
KAZAN YERDEN YÜKSEKLİĞİ (A) / HEIGHT FROM BOWL EDGE (A)		97 cm	99 cm	104 cm
	L:Genişlik / L:Width	132 cm	142 cm	152 cm
	P:Derinlik / P:Depth	156 cm	175 cm	195 cm
DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	H:Yükseklik / H:Height	175 cm	175 cm	175 cm
	KALKIŞ YÜKSEKLİĞİ / HEIGHT OF DISCHARGE POSITION	max. 300 cm	max. 310 cm	max. 320 cm
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase			
KONTROL PANELİ / CONTROL SYSTEM	Elektromekanik / Elektromechanic			
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	7.65 kw	7.85 kw	9.7 kw	
AĞIRLIK / WEIGHT	1100 kg	1160 kg	1260 kg	

# ADMİRAL-M

# SIERRA-M

Mobil Mikserler · Mobile Mixers

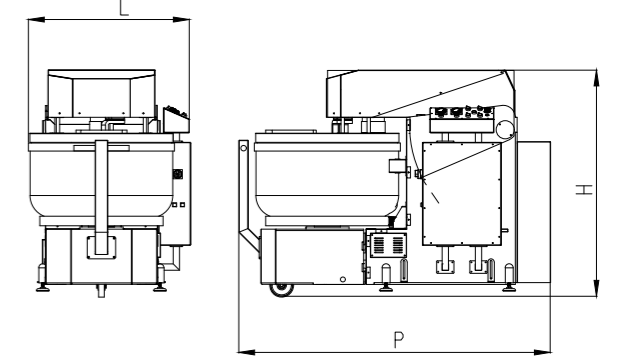


## ADMİRAL-M SIERRA-M

Mobil Mikserler  
Mobile Mixers

### STANDART ÖZELLİKLER: STANDART FEATURES:

- Büyük kapasiteli fırınlar için tasarlandı
- Designed for the big bakeries
- Kazan döndürme sistemi dişli ile
- Removable bowl rotation system with gear
- Bosch-Rexroth hidrolik ünite
- Hydraulic system is bosch-rexroth
- Çift motorlu
- Two motors
- İki hızlı spiral kol
- Spiral arms with two speed settings
- Tek hızlı kazan
- Bowl with one speed settings
- Çift yönlü kazan hareketi
- Bidirectional bowl rotation
- Kapasitesinin %15 i kadar unu hamur yapabilme özelliği
- Capable of dough with flour that is %20 of its max. capacity
- Paslanmaz kazan, bıçak ve spiral kol
- Stainless steel bowl, spiral arm and central arm
- Paslanmaz kazan koruma kapağı
- Stainless steel bowl guard
- Ayrı ayrı programlanabilen zaman saatleri
- Programmable timers which can be set for first and second speeds separately
- Daha fazla tork ve kavrama sağlayan poly-v kayış kasnak sistemi
- Poly-V pulley belt system for more torque and clutch
- Sessiz çalışma
- Works silently
- Kauçuk sabitleme ayakları
- Immobilization stands with rubber floor
- Otomatik veya manuel çalışma imkanı
- Automatical or manuel working option
- Hareketli teker sistemi
- Mobile with its industrial wheels
- Endüstriyel yüzey boyası
- Industrial painting on surface
- Endüstriyel yüzey boyası



### SEÇENEKLER: OPTIONS:

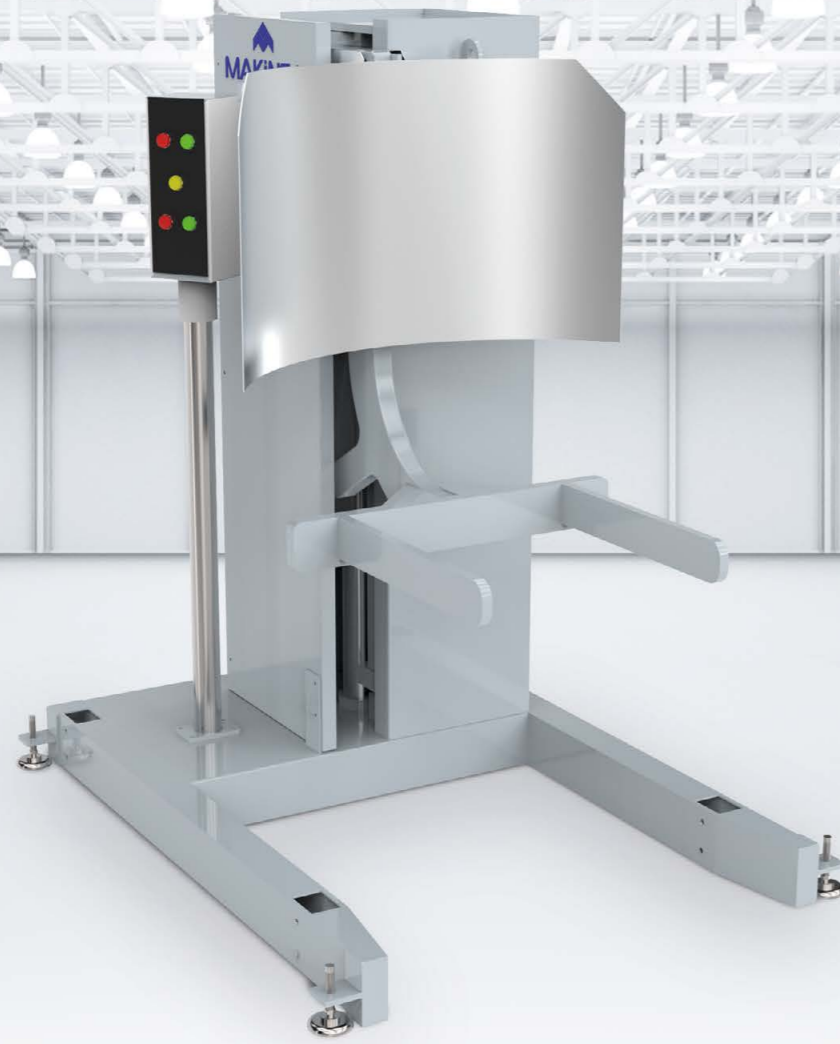
- Dijital veya dokunmatik KONTROL PANELİ
- Dijital control panel or touch panel
- Farklı renk seçeneği
- Different colour option

### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION

	SIERRA-M100	SIERRA-M130	ADMİRAL-M200	ADMİRAL-M250
KAZAN KAPASİTESİ / BOWL VOLUME	145 lt	205 lt	290 lt	350 lt
HAMUR KAPASİTESİ / DOUGH CAPACITY	100 kg	130 kg	200 kg	250 kg
UN KAPASİTESİ (Min./Max.) / FLOUR CAPACITY	12.5-62.5 kg	16-80 kg	25-125 kg	30-150 kg
KAZAN ÖLÇÜLERİ BOWL DIMENSIONS	Çap: / Diameter:	70 cm	80 cm	100 cm
	Derinlik: / Depth:	41 cm	43 cm	48 cm
SİRAL KALINLIĞI / SPIRAL BAR DIAMETER	35 mm	40 mm	45 mm	50 mm
HİDROLİK ÜNİTE SİSTEMİ / HYDRAULIC UNIT SYSTEM	BOSCH-REXROTH			
KAZAN DÖNDÜRME SİSTEMİ / BOWL ROTATING SYSTEM	DİŞLİ / GEAR			
KAZAN HER İKİ YÖNE DÖNME ÖZELLİĞİ / BOWL REVERSE ROTATION	VAR / YES			
SİRAL DÖNME HIZI 1 Hız/2. Hız / SPIRAL TURNS 1st Speed/2nd Speed	105-210 rpm			
KAZAN DÖNME HIZI / BOWL TURNS	14 rpm			
KAZAN YERDEN YÜKSEKLİĞİ (A) / HEIGHT FROM BOWL EDGE (A)	88 cm	89 cm	94 cm	95 cm
	L:Genişlik / L:Width	90 cm	95 cm	105 cm
	P:Derinlik / P:Depth	187 cm	192 cm	202 cm
DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	H:Yükseklik / H:Height	135 cm	140 cm	142 cm
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase			
KONTROL PANELİ / CONTROL SYSTEM	Elektromekanik/Dokunmatik Ekran / Electromechanic/Touch Panel			
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	7,7 kw	8,2 kw	10,1 kw	13,6 kw
AĞIRLIK / WEIGHT	1050 kg	1240 kg	1460 kg	1570 kg

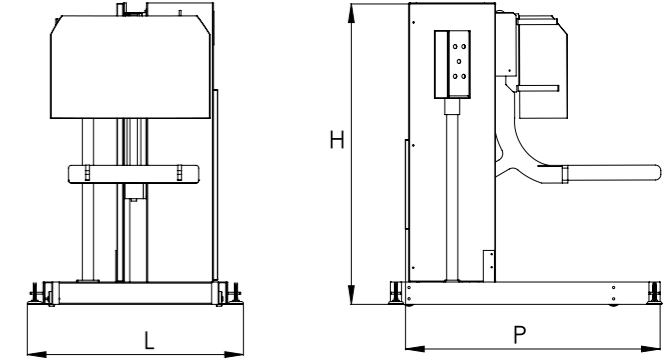
# VERDAN

Kaldır Devir Makinası  
Elevator Tipper



**STANDART ÖZELLİKLER:**  
STANDART FEATURES:

- Makinsa mobil mikserler ile uyumlu çalışır
- Works compatible with the removable bowl of makinsa mobile mixer
- Yarı endüstriyel kullanım için tasarlanmıştır
- Conceived for a semi-industrial use
- Arkaya doğru hamur boşaltır
- Discharges backwards
- Hamuru masa üstüne veya kesme makinası bunkerine veya hamur hunisine transfer eder
- It provides the mass production by transferring the dough to the dough hopper or volumetric divider or table
- Kauçuk denge ayakları ile makinanın stabilize edilmesini sağlar
- Immobilization stands with rubber floor
- Endüstriyel yüzey boyası
- Industrial painting on surface



**TEKNİK ÖZELLİKLER**  
TECHNICAL SPECIFICATION

	VERDAN 120	VERDAN 180	VERDAN 240	
MAX. HAMUR KAPASİTESİ / MAX. DOUGH CAPACITY	max. 250 kg			
KALDIRMA KAPASİTESİ / LIFTING CAPACITY	max. 725 kg			
KALKIŞ YÜKSEKLİĞİ / HEIGHT OF DISCHARGE POSITION	262 cm	322 cm	382 cm	
HAMUR DÖKME YÜKSEKLİĞİ / DOUGH DISCHARGE HEIGHT	175 cm			
HAMUR DÖKME AÇISI / DOUGH DISCHARGING ANGLE	30			
KALDIRMA SİSTEMİ / LIFTING SYSTEM	Hidrolik / Hydraulic			
HİDROLİK ÜNİTE SİSTEMİ / HYDRAULIC UNIT SYSTEM	BOSCH REXROTH			
DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS	L:Genişlik / L:Width	115 cm	115 cm	115 cm
	P:Derinlik / P:Depth	165 cm	165 cm	165 cm
	H:Yükseklik / H:Height	105 cm	165 cm	225 cm
KONTROL PANELİ / CONTROL SYSTEM	Elektromekanik / Electromechanic			
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	1,1 kw			
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase			
AĞIRLIK / WEIGHT	525 kg	575 kg	625 kg	

# STRAND

Endüstriyel Kaldır Devir Makinası  
Industrial Elevator Tipper

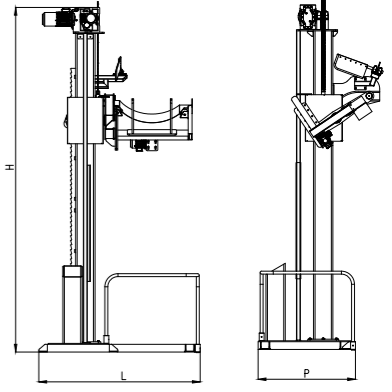


## STRAND

Endüstriyel Kaldır Devir Makinası  
Industrial Elevator Tipper

### STANDART ÖZELLİKLER: STANDART FEATURES:

- Makinsa mobil mikserler ile uyumlu çalışır.
- Works compatible with the removable bowl of makinsa mobile mixer.
- Endüstriyel kullanım için tasarlanmıştır.
- Conceived for an industrial use
- Yana doğru hamur boşaltır.
- Discharge on one side
- Hamuru kesme makinası bunkerine veya hamur hunisine transfer eder.
- It provides the mass production by transferring the dough to the dough hopper or volumetric divider.
- Kauçuk denge ayakları ile makinanın stabilize edilmesini sağlar.
- Immobilization stands with rubber floor
- Endüstriyel yüzey boyası
- Industrial painting on surface



### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION

		STRAND 320
MAX. HAMUR KAPASİTESİ / MAX. DOUGH CAPACITY		max. 250 kg
KALDIRMA KAPASİTESİ / LIFTING CAPACITY		725 kg
KALKIŞ YÜKSEKLİĞİ / HEIGHT OF DISCHARGE POSITION		403
HAMUR DÖKME YÜKSEKLİĞİ / DOUGH DISCHARGE HEIGHT		320 cm
HAMUR DÖKME AÇISI / DOUGH DISCHARGING ANGLE		25
KALDIRMA SİSTEMİ / LIFTING SYSTEM		Zencir-Dişli / Gear-Chain
DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENSIONS		L:Genişlik / L:Width
		P:Derinlik / P:Depth
		H:Yükseklik / H:Height
KONTROL PANELİ / CONTROL SYSTEM		Elektromekanik / Electromechanic
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER		3.5 kw
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION		380 V 50 Hz N+PE 3Phase
AĞIRLIK / WEIGHT		1050 kg



# TAMAMLAYICI EKİPMANLAR

COMPLEMENTARY EQUIPMENT



  
**MAKİNSA**  
MÜHENDİSLİK & MAKİNA

[makinsa.com.tr](http://makinsa.com.tr)

# Klima Cihazı

## Climator Unit



### UC

#### Klima Cihazı Climator Unit

#### STANDART ÖZELLİKLER: STANDART FEATURES:

Klima üniteleri, kaliteli ekmek üretimi için gerekli olan uygun değerdeki sıcaklık ve nem üretimini gerçekleştirir. Bu ünite özel bir buhar üretme sistemine sahip olup elektronik olarak buhar miktarı ayarlanmaktadır. Böylece klima cihazının dayanıklı ve uzun ömürlü olması sağlanmaktadır. Üst tarafta bulunan fan sayesinde ortamdaki emilen hava cihaz tarafından üretilen ısı ve nem ile karıştırılarak maya odasına üflenmektedir. Kumanda paneli cihazdan ayrıdır. Mevcut kabinlere monte edilebilir. Ağırlığı 44 kg olup, nem aralığı: %40 RH/ %90 RH ve ısıtma aralığı +10 C/+40 C. Kapasite 10 m<sup>3</sup>/saattir. Elektrik gücü 6,5 kw dir.

Climator unit ensures optimum and exact humidity and temperature for quality bread production. This unit has a special steam producer and steam quantity can be arranged as an automatically thus long life and durability of climator unit is provided. The air sucking by fan which is located on top of the device is blown toward to fermentation chamber as mixing with heat and humidity. Control panel is separated from the device and it can be plugged on existing chambers. Its weight is 50 kg and humidity gap is %40 RH/ %90 RH and heating gap is +10 C/ +40 C. Capacity of this device is 10 m<sup>3</sup>/hour. Electric power is 6,5 kw.

#### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION

	UC-01
NEM ARALIĞI / HUMUDITY RANGE	%40-90
MAX. SICAKLIK / MAX. HEATING TEMPERATURE	max. 40 C
MAX. KAPASİTE / MAX. CAPACITY	10 M3
DIŞ ÖLÇÜLER (LxPxH) / EXTERNAL DIMENSIONS (LxPxH)	45x18x165 cm
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	6,5 kw
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase
AĞIRLIK / WEIGHT	44
SU BAĞLANTI GİRİŞİ / WATER INLET	1/2"

## Un Eleme Makinası Flour Sifter



### ELK-100

Un Eleme Makinası  
Flour Sifter

#### STANDART ÖZELLİKLER: STANDART FEATURES:

- Paslanmaz sactan imal  
· It is produced from stainless steel
- Unun içindeki yabancı maddelerin ayıklanmasını ve unun havalanmasını sağlar  
· Thanks to the silk sieve system, unwanted substances in the flour are sifted from the flour and flour is aerated
- Sessiz ve titreşimsiz çalışır  
· Works silent and without vibration
- Tekerleklidir  
· It is easy to move by wheels
- Helezon boyu istenilen uzunlukta yapılır  
· Helix can be produce to the desire length

#### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION

	ELK-100
MAX. KAPASİTE / MAX. CAPACITY	50 kg/75 s
DIŞ ÖLÇÜLER (LxPxH) / EXTERNAL DIMENSIONS (LxPxH)	75x105x165 cm
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	0,92 kw
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION	380 V 50 Hz N+PE 3Phase
AĞIRLIK / WEIGHT	91



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





[makinsa.com.tr](http://makinsa.com.tr)

FEDES  +90 332 249 90 90



**MAKİNSA MÜHENDİSLİK VE  
MAKİNE SAN. TİC. A.Ş.**

Teksan Sanayi Sitesi,  
Fevziçakmak Mh.  
10758. Sk. C Blok No: 13A  
Karatay/KONYA/TÜRKİYE

+90 (332) 501 50 76  
info@makinsa.com.tr

