

PORLANMAZ

bakery machinery



Baker's friend



TUV
AUSTRIA
ISO 9001 : 2008

CE



EAC

PORLANMAZ

bakery machinery



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



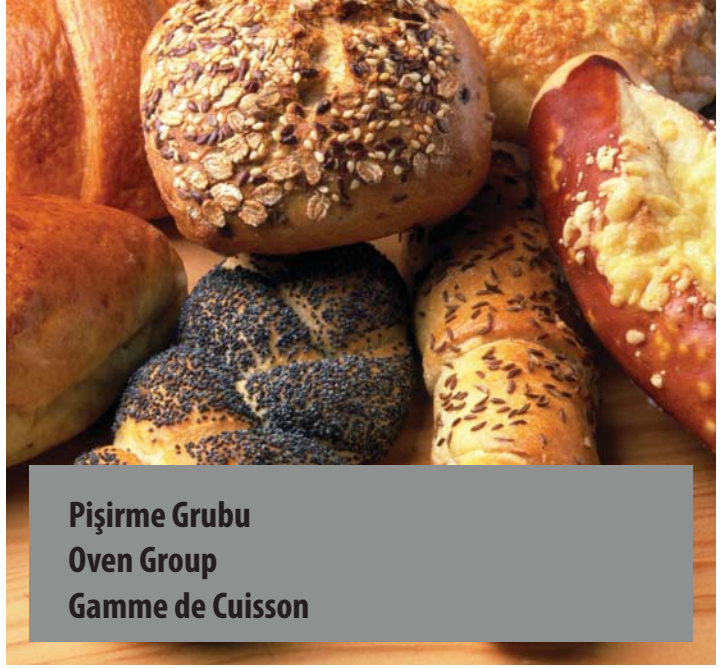
Our company Porlanmaz Bakery Machinery is one of the leading manufacturers of bakery machineries in Turkey. Our company is formed by experienced specialists, who consider the current technology, quality and the pocket of the baker as top priority to serve the different markets all over the world! We are supplying our equipment to more than 70 countries in different parts of the World. Our company policy on innovation for more effective equipment and savings in operational costs have helped us to be one of the most reputable companies in the market. Hoping to be together in mutual and long term businesses, we most welcome all of your requests and questions.



Notre société en activité sous le nom de Porlanmaz Fırın Makinaları (Porlanmaz Machines de Boulangerie) est une des sociétés qui est au premier rang concernant la production des machines de boulangerie. Non seulement notre société fait une production aux normes Européennes, mais aussi elle a gagné la confiance des clients avec le service après-vente. A chaque phase de production, nos produits sont fabriqués par des fabricants qui sont spécialisés dans leurs domaines. Nos produits ont une garantie de deux ans. Comme dans le passé à l'avenir, Porlanmaz Fırın Makinaları (Porlanmaz Machines de Boulangerie) va continuer à faire des réussites dans le pays et à l'étranger.



İÇİNDEKİLER CONTENTS CONTENUS

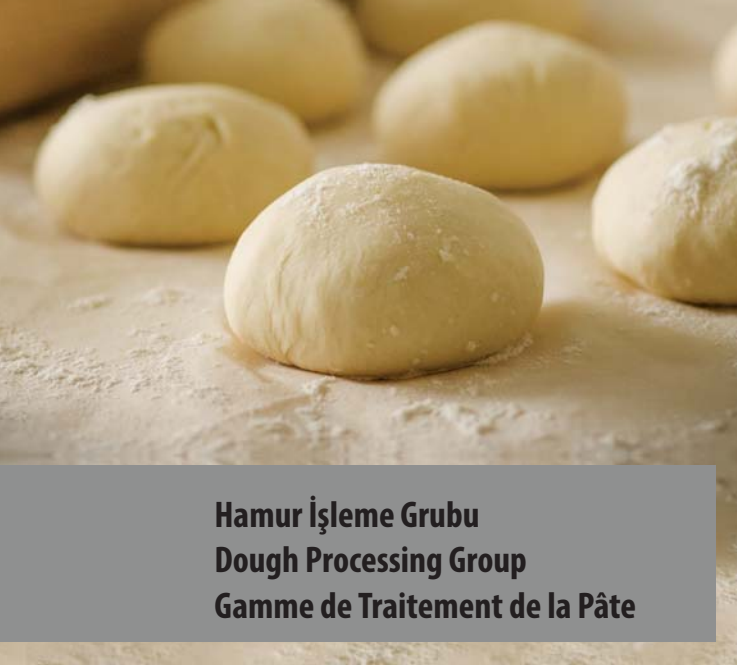


Pişirme Grubu Oven Group Gamme de Cuisson

- 04** Döner Arabalı Fırın
Rotary Rack Oven
Four à Chariot Rotatif
- 06** Döner Arabalı Fırın - Önden Brülör
Rotary Rack Oven - Front Burner
Four à Chariot Rotatif - Brûleur Avant
- 08** Taş Tabanlı Katlı Fırın
Stone Based Multi Deck Oven
Four à Sole de Pierre
- 10** Konveyörlü Elektrikli Fırın
Electrical Conveyor Oven
Four Electrique Convoyeur
- 12** Elektrikli Katlı Fırın
Electrical Deck Oven
Four à Soles Electrique
- 14** Elektrikli Mini Katlı Fırın
Electrical Mini Deck Oven
Mini Four Electrique à Soles
- 16** Konveksiyonlu Fırın
Convection Oven
Four à Convection
- 18** Döner Arabalı Konveksiyonlu Fırın
Rotary Rack Convection Oven
Four à Convection à Chariot Rotatif

PORLANMAZ

www.porlanmaz.com



Hamur İşleme Grubu
Dough Processing Group
Gamme de Traitement de la Pâte

- 20** Hamur Kesme ve Tartma Makinesi
Volumetric Dough Divider
Diviseuse Volumétrique
- 22** Konik Yuvarlama Makinesi
Conical Rounder
Bouleuse Conique
- 24** Ara Dinlendirme Makinesi
Intermediate Proofer
Chambre de repos
- 26** Uzun Şekil Verme Makinesi
Dough Moulder
Façonneuse
- 28** Baget Şekil Verme Makinası
Baguette Moulder
Façonneuse à Baguette
- 30** Hamur Kesme ve Yuvarlama Makinesi
Divider and Rounder
Diviseuse Volumétrique et Bouleuse
- 32** Hidrolik Hamur Kesme Makinesi (kare şekilli)
Hydraulic Dough Divider (square divider)
Diviseuse hydraulique (carré)
- 34** Sabit Kazanlı Spiral Mikser
Spiral Mixer with Fixed Bowl
Pétrin à Spirale à Cuve Fixe
- 36** Mobil Kazanlı Spiral Mikser
Spiral Mixer with Mobile Bowl
Pétrin à Spirale à Cuve Mobile
- 38** Otomatik Kazan Kaldırma-Devirme Makinesi
Automatic Bowl Tilting Machine
Élévateur Basculeur Automatique de Cuve
- 40** Hamur Yoğurma Makinesi
Dough Kneading Machine
Pétrin
- 42** Planet Mikser
Planetary Mixer
Mélangeur Planétaire
- 44** Planet Mikser - Tam Otomatik
Planetary Mixer - Full Automatic
Mélangeur Planétaire - Automatique
- 46** Hamur Açma Makinesi
Dough Sheeter
Laminoir
- 48** Set Üstü Hamur Açma Makinesi
Tabletop Dough Sheeter
Laminoir Sur Table



Yardımcı Ekipmanlar
Assistant Equipment
Matériels Auxiliaires

- 50** Otomatik Bantlı Ekmek Dilimleme Makinesi
Automatic Bread Slicer with Conveyor Belt
Trancheuse à Pain à Bande Automatique
- 52** Ekmek Dilimleme Makinesi
Bread Slicer
Trancheuse à Pain
- 54** Klips Makinesi
Clipband Machine
Machine de Clipssage
- 56** Un Eleme Makinesi
Flour Sifting Machine
Tamiseuse de farine
- 58** Klima Ünitesi
Climator Unit
Unité Climator
- 59** Mayalandırma Kabini
Fermentation Cabinet
Chambre de Fermentation
- 60** Su Dozajlama Ünitesi
Water Dosing Unit
Unité de Dosage de Liquide
- 61** Su Soğutma Ünitesi
Water Chiller
Refroidisseur d'Eau
- 62** Tava Arabası
Tray Trolley
Chariots de Stockage
- 63** Pasa Arabası
Palette Trolley
Chariot pour Palette

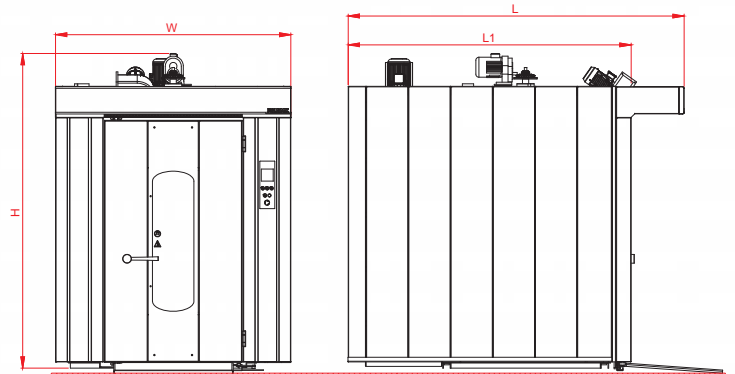
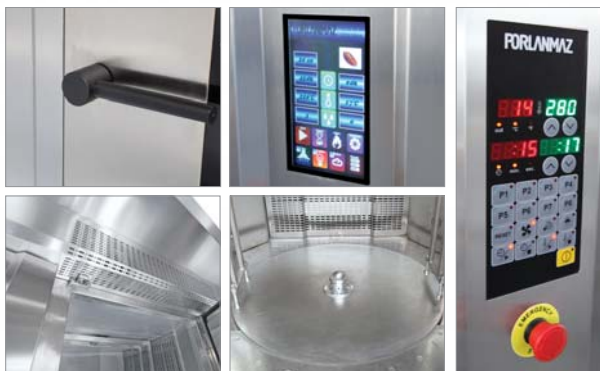
Döner Arabalı Fırın

Rotary Rack Oven

Four à Chariot Rotatif



4





Model / Model / Modèle	Birim / Unit / Unité	PMDF 50	PMDF 100	PMDF 150	PMDF 200	
Kapasite* (ekmek/8 saat) Capacity* (bread/8 hours) Capacité (pain / 8 heures)	adet pcs pièce	1750	2500	3000	5000	
Pişirme alanı Baking surface Surface de cuisson	m ² m ² m ²	2,2 - 5,2	3,8 - 7,7	4,8 - 9,6	8 - 16	
Tava sayısı Number of trays Nombre de Plateau	adet pcs pièce	8-15	8-16	10 - 20	10-20	
Tava Ebadı Tray size Dimension du Plateau	mm mm mm	530x650	600x800 600x900	600x800 600x900	800x1000 750x1040	
Tavalar arası mesafe Distance between trays Distance entre les Plateaux	mm mm mm	150 - 80	160 - 80	160 - 80	160 - 80	
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	1375	1600	1600	1900	
Uzunluk (L1) Length (L1) Longueur (L1)	mm mm mm	1750	2000	2000	2250	
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	2150	2400	2400	2700	
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	2150	2300	2500	2500	
Elektrik gücü Electrical power Puissance Electrique	kW kW kW	2.6	2.6	2.6	3.8	
Isıl güç Heating capacity Capacité de Chauffage	kcal/saat kcal/h kcal/h	32000	50000	60000	70000	
Maks. Isı Max. temperature Max. température	°C	350	350	350	350	
Gaz bağlantı basıncı / Çalışma basıncı Gas coupling pressure / Working pressure Pression de Gaz / Pression Utilisation	mbar mbar mbar	300 / 50	300 / 50	300 / 50	300 / 50	
Elektrikli Fırın için elektrik kapasitesi Electric power for electrical model Capacité d'Electricité pour le four électrique	kW kW kW	34	46	53	68	
Enerji kaynağı Source of energy Sources d'Energie		Dizel, Doğalgaz / LPG, Elektrik Enerjisi Diesel, Natural gas / LPG, Electric energy Diesel, Gaz Naturel / GPL, Énergie Electrique				
Fırın ağırlığı Weight of oven Poids du Four	kg kg kg	1230	1550	1930	2560	
Kontrol sistemi Control system Système de Contrôle		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile				
Yakıt Tüketimi** Energy Consumption** Consommation Carburant**		Dizel (lt/saat) Diesel (l/h) Diesel (l/h)	3,6	5,7	6,8	8
		Doğal gaz (m ³ /saat) Natural gas (m ³ /h) Gaz naturel (m ³ /h)	4,2	6,5	7,9	9,2
		LPG (lt/saat) LPG (l/h) GPL (l/h)	3	5	6	6,8

*Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.
*The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.
*La capacité peut varier selon le poids et durée de cuisson du produit.
** Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir.
** Energy consumption under normal conditions.
** Se sont les valeurs de consommation de carburant selon les conditions normales.



İmalatını yapmakta olduğumuz Porlanmaz Döner Arabalı Fırının temel özelliklerinden birisi eşit ısı dağılımı düzenli sirkülasyonu ve iyi tasarlanmış ısı eşanjörleri ile sağlanan yüksek verimdir. Kullanılan bu ısı eşanjörü sayesinde sınıftaki benzer makineler ile kıyaslandığında yüksek ısı tasarrufu istenilen özellikle ürün elde edilmesi sağlanmaktadır. Yanma hücre (cehennemlik) 1000 santigrat dereceden daha fazla ısıya dayanıklı özel alaşımı paslanmaz çelikten yapılmıştır. Kasetli buhar sistemi sayesinde her tavanın yeterince beslenmesini sağlamak için yüksek seviyede buhar üretmektedir. Ürün piştikten sonra sıcak hava ve buharın imalathane içerisine dağılmasını önlemek için davlumbaz ve aspiratör sistemi mevcuttur. Brülör sistemi ile çalışan fırınlarımızın brülörleri yan tarafa monte edilmesinden dolayı dar ve uzun hacimdeki pastane ve fırınlara kolayca monte edilmektedir. Ön paneller, pişirme kabini ve kaportalar tamamen paslanmaz çelik sacdan imal edilmiş olup pas ve kararma kesinlikle meydana gelmez. Kapılara yerleştirilmiş fırın içi aydınlatma sistemi diğer fırınlara göre mükemmel bir aydınlatma sağlamaktadır. İsteğe bağlı olarak dokunmatik, dijital veya manuel kumanda paneli takılmaktadır. Fırın bakım kurulum ve kullanımı sınıftaki benzer makineler ile kıyaslandığında daha kolaydır. Not: Fırınlarda su yumuşatma ünitesi kullanılması önemle tavsiye edilir.



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



La principale caractéristique du Four à Chariot Rotatif Porlanmaz dont nous faisons la fabrication est la répartition égale de la chaleur, la circulation régulière et les échangeurs de chaleur sont bien conçus. Quand on le compare avec les machines semblables qui sont dans la même catégorie, grâce à l'échangeur de chaleur, il permet d'avoir une économie d'énergie. La chambre de combustion (point chaud) est fabriquée d'un alliage spécial en acier inoxydable résistant à la chaleur de plus 1000 degré centigrades. Il y a production de vapeur à haut niveau grâce au système de vapeur afin d'alimenter chaque moule. Il y a un système d'hôte et d'aspiration dans le four, afin de prévenir la dispersion de la chaleur et de la vapeur après la cuisson du produit. Les brûleurs de nos fours fonctionnent avec un système de brûleurs qui sont installés dans les côtés. Grâce à cela, il y a simplicité de montage dans les boulangeries et pâtisseries de surface longue et étroite. Les panneaux avant et la carrosserie sont fabriqués en totalité en acier inoxydable et donc il n'y a pas de rouille et d'assombrissement. Grâce au système d'éclairage à l'intérieur du four installé aux portes, il y a un meilleur éclairage que les autres fours. Il est possible d'installer sur demande une commande avec écran tactile, digitale ou manuel. L'entretien, l'installation et l'utilisation de ce four est plus simple, quand on le compare avec les machines semblables dans sa catégorie. Il est fortement conseillé de faire usage de l'unité d'adoucissement eau.

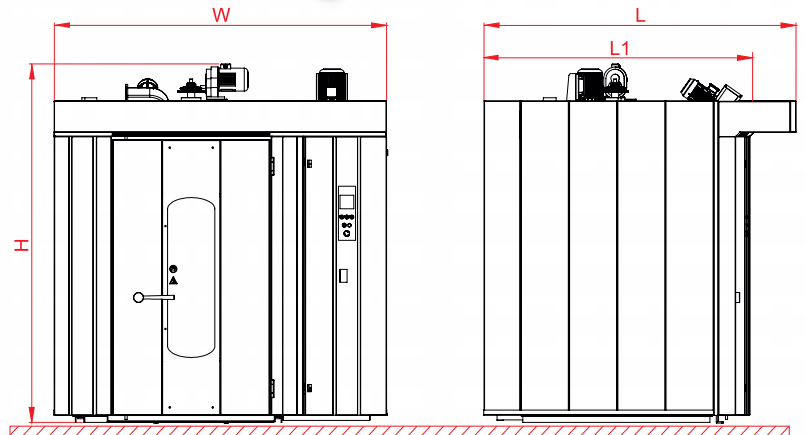
Döner Arabalı Fırın - Önden Brülör

Rotary Rack Oven - Front Burner

Four à Chariot Rotatif - Brûleur Avant



6





Model / Model / Modèle	Birim / Unit / Unité	PMDF 50F	PMDF 100F	PMDF 150F	PMDF 200F
Kapasite* (ekmek/8 saat) Capacity* (bread/8 hours) Capacité (pain / 8 heure)	adet pcs pièce	1750	2500	3000	5000
Pişirme alanı Baking surface Surface de cuisson	m ² m ² m ²	2,8 - 5,2	3,8 - 7,7	4,8 - 9,6	8 - 10
Tava sayısı Number of trays Nombre de Plateau	adet pcs pièce	8 - 15	8 - 16	10 - 20	10 - 20
Tava Ebadı Tray size Dimension du Plateau	mm mm mm	530x650	600x800 600x900	600x800 600x900	800x1000 750x1040
Tavalar arası mesafe Distance between trays Distance entre les Plateaux	mm mm mm	150 - 80	160 - 80	160 - 80	160 - 80
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	1875	2000	2000	2350
Uzunluk (L1) Length (L1) Longueur (L1)	mm mm mm	1425	1600	1600	1865
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	1750	2000	2000	2190
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	2150	2300	2500	2500
Elektrik gücü Electrical power Puissance Electrique	kW kW kW	2.6	2.6	2.6	3.8
Isıl Güç Heating capacity Capacité de Chauffage	kcal/saat kcal/h kcal/h	32000	50000	60000	70000
Maks. Isı Max. temperature Max. température	°C	350	350	350	350
Gaz bağlantı basıncı / Çalışma basıncı Gas coupling pressure / Working pressure Pression de Gaz / Pression Utilisation	mbar mbar mbar	300 / 50	300 / 50	300 / 50	300 / 50
Elektrikli Fırın için elektrik kapasitesi Electric power for electrical model Capacité d'Electricité pour le four électrique	kW kW kW	33	42	53	72
Enerji Kaynağı Source of energy Sources d'Énergie		Dizel, Doğalgaz / LPG, Elektrik Enerjisi Diesel, Natural gas / LPG, Electric energy Diesel, Gaz Naturel / GPL, Énergie Electrique			
Fırın ağırlığı Weight of oven Poids du Four	kg kg kg	1230	1550	1930	2560
Kontrol sistemi Control system Système de Contrôle		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile			
Yakıt Tüketimi** Energy Consumption** Consumption Carburant**	Dizel (lt/saat) Diesel (l/h) Diesel (l/h)	3,6	5,7	6,8	8
	Doğal gaz (m ³ /saat) Natural gas (m ³ /h) Gaz naturel (m ³ /h)	4,2	6,5	7,9	9,2
	LPG (lt/saat) LPG (l/h) GPL (l/h)	3	5	6	6,8

*Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.
*The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.
*La capacité peut varier selon le poids et durée de cuisson du produit.
** Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir.
** Energy consumption under normal conditions.
** Se sont les valeurs de consommation de carburant selon les conditions normales.



İmalatını yapmakta olduğumuz Porlanmaz Döner Arabalı Fırının temel özelliklerinden birisi eşit ısı dağılımı, düzenli sirkülasyonu ve iyi tasarlanmış ısı eşanjörleri ile sağlanan yüksek verimdir. Kullanılan bu ısı eşanjörü sayesinde sınıftaki benzer makinalar ile kıyaslandığında yüksek ısı tasarrufu istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanmaktadır. Yanma hücresi (cehennemlik) 1000 santigrat dereceden daha fazla ısıya dayanıklı özel alaşımli paslanmaz çelikten yapılmıştır. Kasetli buhar sistemi sayesinde her tavanın yeterince beslenmesini sağlamak için yüksek seviyede buhar üretmektedir. Ürün piştikten sonra sıcak hava ve buharın imalathane içerisine dağılmasını önlemek için davlumbaz ve aspiratör sistemi mevcuttur. Brülör sistemi ile çalışan fırınlarımızın brülörleri yan tarafa monte edilmesinden dolayı dar ve uzun hacimdeki pastane ve fırınlara kolayca monte edilmektedir. Ön paneller, pişirme kabini ve kaportalar tamamen paslanmaz çelik sacdan imal edilmiş olup pas ve karama keskinlikle meydana gelmez. Kapılara geliştirilmiş fırın içi aydınlatma sistemi diğer fırınlara göre mükemmel bir aydınlatma sağlamaktadır. İsteğe bağlı olarak dokunmatik, dijital veya manuel kumanda paneli takılmaktadır. Fırın bakım kurulum ve kullanımı sınıftaki benzer makinalar ile kıyaslandığında daha kolaydır. Bu fırını öne çıkaran özellik fırının yanma odası ve brülörünün on kısımda olmasıdır. Fırınlarda su yumuşatma ünitesi kullanılması önemle tavsiye edilir.



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

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.



La principale caractéristique du Four à Chariot Rotatif Porlanmaz dont nous faisons la fabrication est la répartition égale de la chaleur, la circulation régulière et les échangeurs de chaleur sont bien conçus. Quand on le compare avec les machines semblables qui sont dans la même catégorie, grâce à l'échangeur de chaleur, il permet d'avoir une économie d'énergie. La chambre de combustion (point chaud) est fabriquée d'un alliage spécial en acier inoxydable résistant à la chaleur de plus 1000 degré centigrades. Il y a production de vapeur à haut niveau grâce au système de vapeur afin d'alimenter chaque moule. Il y a un système d'hôte et d'aspiration dans le four, afin de prévenir la dispersion de la chaleur et de la vapeur après la cuisson du produit. Les brûleurs de nos fours fonctionnent avec un système de brûleurs qui sont installés dans les côtés. Grâce à cela, il y a simplicité de montage dans les boulangeries et pâtisseries de surface longue et étroite. Les panneaux avant et la carrosserie sont fabriqués en totalité en acier inoxydable et donc il n'y a pas de rouille et d'assombrissement. Grâce au système d'éclairage à l'intérieur du four installé aux portes, il y a un meilleur éclairage que les autres fours. Il est possible d'installer sur demande une commande avec écran tactile, digitale ou manuel. L'entretien, l'installation et l'utilisation de ce four est plus simple, quand on le compare avec les machines semblables dans sa catégorie. Il est fortement conseillé de faire usage de l'unité d'adoucissement eau. La principale caractéristique de ce four est que la chambre à combustion et les brûleurs se trouvent dans la partie avant.

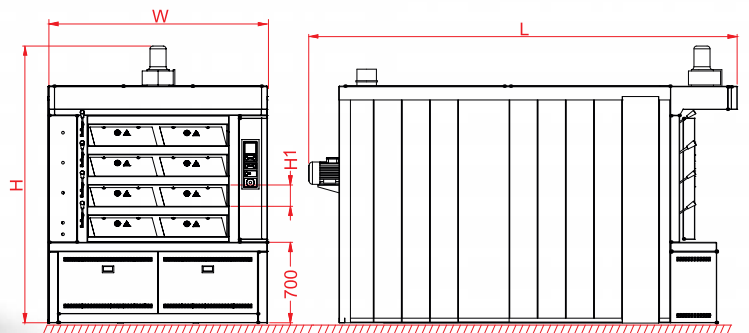
Taş Tabanlı Katlı Fırın

Stone Based Multi Deck Oven

Four à Sole de Pierre



8





Model / Model / Modèle	Birim / Unit / Unité	PMKF 100	PMKF 150
Kapasite* (ekmek/8 saat) Capacity* (bread/8 hours) Capacité* (Pain / 8 Heures)	adet pcs pièce	3500	4500
Pişirme Alanı Baking surface Surface de cuisson	m ² m ² m ²	10	15
Kat Sayısı Number of deck Nombre d'Étage	adet pcs pièce	4	4
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	1900	2500
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	3700	3700
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	2250	2250
Fırın İç Genişliği Inside width of oven Largeur Intérieur du Four	mm mm mm	1230	1830
Fırın İç Uzunluğu Inside length of oven Longueur Intérieur du Four	mm mm mm	2060	2060
Fırın İç Yüksekliği (H1) Inside height of oven (H1) Hauteur Intérieur du Four (H1)	mm mm mm	185	185
Elektrik Gücü Electrical power Puissance Electrique	kW kW kW	3,6	3,6
Isı Kapasitesi Heating capacity Capacité de Chauffage	kcal / saat kcal / h kcal / h	67000	86000
Maks. Isı Max. temperature Max. température	°C	300	300
Palet Sayısı Number of palettes Nombre de Palettes	adet psc pièce	8	12
Palet Ölçüsü Dimensions of palettes Dimension des Palettes	mm mm mm	580x2400	580x2400
Enerji Kaynakları Source of energy Sources d'Énergie		Dizel, Doğalgaz / LPG, Diesel, Natural gas / LPG, Diesel, Gaz Naturel / GPL	
Fırın Ağırlığı Weight of oven Poids du Four	kg kg kg	3500	4250
Kontrol Sistemi Control system Système de Contrôle		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile	
Yakıt Tüketimi** Energy Consumption** Consommation Carburant**	Dizel (lt/saat) Diesel (l/h) Diesel (l/h)	9.5	12.2
	Doğal gaz (m ³ /saat) Natural gas (m ³ /h) Gaz naturel (m ³ /h)	8.8	11.3
	LPG (lt/saat) LPG (l/h) GPL (l/h)	8.7	11.2

*Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.

* The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.

* La capacité peut varier selon le poids et durée de cuisson du produit.

** Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir.

** Energy consumption under normal conditions.

** Se sont les valeurs de consommation de carburant selon les conditions normales.



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



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



Le système de circulation des Fours (matador) à Sole de Pierre Porlanmaz est élaboré spécialement. La base est dotée de pierre résistante à la chaleur. Grâce à ce système, il y a répartition homogène de la chaleur à chaque point de chaque étage du four à sole. Et donc il y a une excellente cuisson. Il y a de forts générateurs de vapeurs qui permettent de produire la vapeur désirée pour chaque étage. Il est possible de les faire fonctionner d'une façon autonome des uns des autres. De ce fait il est possible d'ajuster la vapeur de chaque étage. Ceci permet de faire la cuisson de pâtisserie et produits similaires de différentes types. La perte de chaleur est prévenue avec la matière isolante et donc il y a une économie d'énergie.

Konveyörlü Elektrikli Fırın

Electrical Conveyor Oven

Four Electric Convoyeur



10





Model / Model / Modèle	Birim Unit Unité	PSF 1300	PSF 1300L	PSF 1300LD	PSF 1900L
Kapasite (Ø30 cm) Capacity (Ø30 cm) Capacité (Ø30 cm)	adet pcs pièce	250 - 450	350 - 550	350 - 550	500 - 850
Fırın Genişliği Width of oven Largeur du Four	mm mm mm	885	925	925	925
Bant Genişliği Width of tape Largeur bande	mm mm mm	460	520	2x245	520
Toplam Fırın Boyu Total length of oven Hauteur Totale du Four	mm mm mm	2400	2400	2400	3020
Şase Yüksekliği Height of frame Hauteur Châssis	mm mm mm	922	922	922	922
Makina Yüksekliği Height of oven Hauteur de la Machine	mm mm mm	310	310	310	310
Toplam Elektrik Gücü Electrical power Totale Puissance Electrique	kW kW kW	18	21	21	25
Elektrik Girişi Voltage Tension	V / Hz V / Hz V / Hz	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50
Toplam Ağırlık Total weight Poids Total	kg kg kg	340	380	380	430



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

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



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

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



Ces fours sont utilisés pour la cuisson de lahmacun (galettes), pide (pain), lavash, petit pâté et produits similaires.

Caractéristique Général:

- Servomoteur (sur demande). Le servomoteur est ajouté pour la cuisson de pâtes feuilletées.
- Microprocesseur (PLC) programmation contrôlée
- Utilisation simple avec LCD Ecran tactile
- Cuisson homogène
- 100 enregistrements de programmes
- Possibilité de fonctionner manuellement
- Intervalle de cuisson de 1 minute à 30 minutes
- Faible consommation d'énergie
- Utilisation rapide et efficace
- Corps en acier inoxydable complètement.

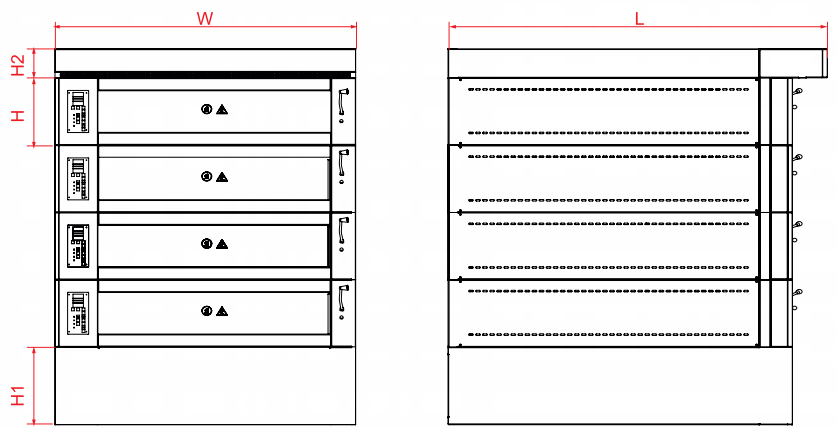
Elektrikli Katlı Fırın

Electrical Deck Oven

Four à Soles Electrique



12





Model / Model / Modèle	Birim / Unit / Unité	PMKF 24
Kapasite* (ekmek/8 saat) Capacity* (bread/8 hours) Capacité* (pain/8 heures)	adet pcs pièce	720
Pişirme alanı Baking surface Surface de cuisson	m ² m ² m ²	2,45
Palet sayısı Number of palettes Nombre de Palettes	adet psc pièce	2
Palet ölçüsü Dimensions of palettes Dimension Palettes	mm mm mm	580x2400
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	1700
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	2500
Tek kat yüksekliği (H) Height of one deck (H) Hauteur d'une Etage (H)	mm mm mm	400
Sehpa Yükseklik (H1) Height fo stand (H1) Hauteur Table (H1)	mm mm mm	630
Fırın iç genişliği Inside width of oven Largeur Intérieur du Four	mm mm mm	1200
Fırın iç uzunluğu Inside length of oven Longueur Intérieur du Four	mm mm mm	2060
Fırın iç yüksekliği Inside height of oven Hauteur Intérieur du Four	mm mm mm	200
Davlumbaz yüksekliği (H2) Height of chimney hood (H2) Hauteur Hôte (H2)	mm mm mm	200
Elektrik gücü Electrical power Puissance Electrique	kW kW kW	20,5
Kontrol sistemi Control system Système de Contrôle		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile
Fırın ağırlığı (bir kat) Weight of oven (one deck) Poids du Four (Un Etage)	kg kg kg	390
Sehpa ağırlığı Weight of stand Poids Table	kg kg kg	75

* Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.

* The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.

* La capacité peut varier selon le poids et durée de cuisson du produit.



Porlanmaz Elektrikli Katlı Fırının (modüler fırın) özelliği her katın bağımsız çalışabilmesidir. Katlar taş tabanlı olduğundan ısıyı eşit olarak yayar. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) ve buhar zamanı her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Tek katlı kullanılabilir ve modüler olup ihtiyaca göre kat (maksimum 4 kat) ve davlumbaz ilave edilmektedir. Düşük enerji tüketimi sağlar.



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



Chaque étage du Four à Soles Electrique Porlanmaz (Four Modulaire) fonctionne d'une façon autonome. La chaleur est diffusée équitablement du fait que la base est en pierre. Il est possible de régler la température (dans la partie inférieure et supérieure de l'étage) et le temps de vapeur en fonction des besoins. De ce fait il est possible de cuire des produits différents à chaque étage. Il est possible de faire usage d'un étage et celui-ci est modulaire. En fonction des besoins il est possible d'ajouter des étages (maximum 4) et une hôte. Il permet de réaliser des économies d'énergie.

Elektrikli Mini Katlı Fırın

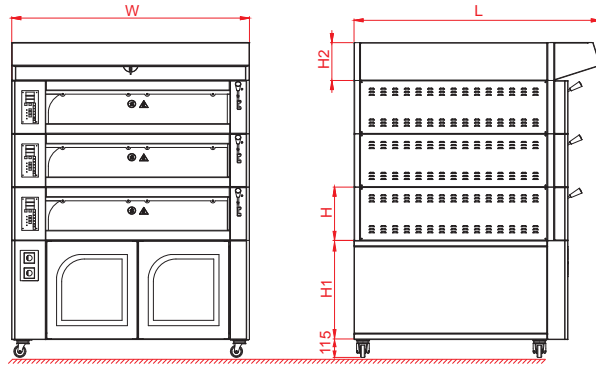
Electrical Mini Deck Oven

Mini Four Electrique à Soles





Model Model Modèle	Birim Unit Unité	PMKF 6	PMKF 12
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	960	1600
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	1650	1650
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	350	350
Fırın iç genişliği Inside width of oven Largeur Intérieur du Four	mm mm mm	600	1200
Fırın iç uzunluğu Inside length of oven Longueur Intérieur du Four	mm mm mm	900	900
Fırın iç yüksekliği Inside height of oven Hauteur Intérieur du Four	mm mm mm	190	190
Davlumbaz yüksekliği (H2) Height of chimney hood (H2) Hauteur Hôte (H2)	mm mm mm	250	250
Mayalandırma Kabini yüksekliği (H1) Height of fermentation cabinet (H1) Hauteur de la cabine de fermentation (H1)	mm mm mm	650	650
Her kat için tava adedi (tava ebatları) Number of tray in each deck (dimensions of trays) Nombre de Plateaux pour chaque étage (Dimension des plateaux)	cm cm cm	2 (35x45) 2 (40x60) 1 (60x80)	6 (35x45) 4 (40x60) 2 (60x80)
Elektrik gücü Electrical power Puissance Electrique	kW kW kW	5 + 3	10 + 3
Mayalama kabini elektrik gücü Electrical power of fermentation cabinet Puissance Electrique de la Cabine de Fermentation	kW kW kW	2,5	2,5
Kontrol sistemi Control system Système de Contrôle		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile	
Fırın ağırlığı Weight of oven Poids du Four	kg kg kg	120	270
Mayalandırma kabini ağırlığı Weight of fermentation cabinet Poids de la Cabine de Fermentation	kg kg kg	70	150



Mini Katlı Fırının (modüler fırın) özelliği her katın bağımsız çalışabilmesidir. Katlar taş tabanlı olduğundan ısıyı eşit olarak yayar. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) ve buhar zamanı her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Pişirme öncesi mayalanma için fırının altında sıcaklığı ve nemi ayarlanabilen mayalanma kabini vardır. Tek katlı kullanılabilir ve modüler olup ihtiyaca göre kat, davlumbaz ve mayalandırma kabini ilave edilmektedir. Düşük enerji tüketimi sağlar. Tekerlekleri sayesinde istenen yere taşınabilir. Elektrikli olarak üretilmektedir.



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



Chaque étage du Mini Four Electrique Four modulaire à Soles fonctionne d'une façon autonome. La chaleur est diffusée équitablement. Il est possible de régler la température (dans la partie inférieure et supérieure de l'étage) et le temps de vapeur en fonction des besoins. De ce fait il est possible de cuire des produits différents à chaque étage. Pour une fermentation avant la cuisson, il y a une cabine de fermentation sous le four dont l'ajustement de la température et l'humidité est possible. Il est possible de faire usage d'un étage et celui est modulaire. En fonction des besoins il est possible d'ajouter une hôte et une cabine de fermentation. Il permet de réaliser des économies d'énergie. Possibilité de transporter facilement grâce à ses roues.

Konveksiyonlu Fırın

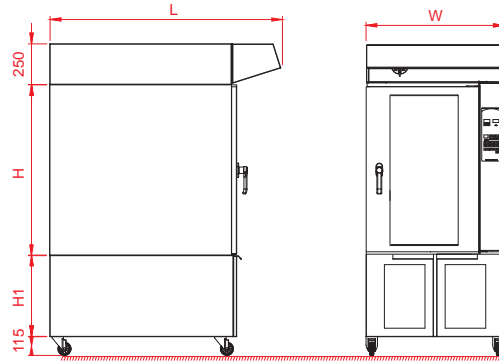
Convection Oven

Four à Convection





Model Model Modèle	Birim Unité Unité	PMPF 5	PMPF 9	PMPF 14	PMPF 5G	PMPF 9G	PMPF 14G
Tava Sayısı Number of tray Nombre de Plateau	adet pcs pièce	5	9	14	5	9	14
Tava Ebadı Dimensions of trays Dimension Plateau	mm mm mm	400x600	400x600	400x600	400x600	400x600	400x600
Tavalar arası mesafe Distance between trays Distance entre les Plateaux	mm mm mm	80	80	80	80	80	80
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	850	850	850	850	850	850
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	1150	1250	1250	1300	1400	1400
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	580	1250	2000	580	1050	2000
Kontrol Sistemi Control system Système de Contrôle		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile					
Enerji kaynağı Energy source Sources d'Énergie			Elektrik Electricity Électricité			Gaz Gas Gaz	
Elektrik gücü Electrical power Puissance Électrique	kW kW kW	11	20	27	0,75	1,5	2,25
Voltaj Voltage Tension	V/Hz V/Hz V/Hz	380 / 50	380 / 50	380 / 50	220 / 50	220 / 50	220 / 50
Gaz tüketimi / gaz basıncı Gas consumption / pressure Consommation Gaz / Pression Gaz	m ³ /saat (bar) m ³ /h (bar) m ³ /h (bar)	-	-	-	0,5 / (20)	1 / (20)	2 / (20)
Isıl Güç Heating capacity Capacité de Chauffage	kcal/saat kcal/h kcal/h	-	-	-	10000	20000	30000
Fırın ağırlığı Weight of oven Poids du Four	kg kg kg	160	225	250	180	275	300
Mayalama kabini elektrik gücü Electrical power for fermentation cabinet Puissance Électrique de la Cabine de Fermentation	kW kW kW	1,5	1,5	-	1,5	1,5	-
Mayalandırma kabini yüksekliği (H1) Height of fermentation cabinet (H1) Hauteur de la Cabine de Fermentation (H1)	mm mm mm	600	600	-	600	600	-
Mayalandırma kabini ağırlığı Weight of fermentation cabinet Poids de la Cabine de Fermentation	kg kg kg	75	50	-	75	50	-



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



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



Le Four à Convection est conçu pour la production de pâtisseries, petits pains, sandwich et pains à petite quantité dans les pâtisseries, restaurants, hôtels et boulangeries. Grâce aux deux ventilateurs qui se trouvent à l'intérieur, la circulation de la chaleur est faite d'une façon uniforme et est éparpillée d'une façon homogène. Il y a une unité dans la partie inférieure qui permet un milieu humide pour les produits nécessitant une fermentation. Ce four est fabriqué en acier inoxydable. Il y a une économie d'énergie grâce à l'isolation de la chaleur. Il est fonctionné avec de l'électricité et du gaz.

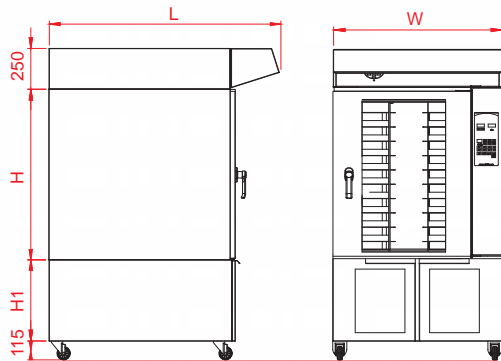
Döner Arabalı Konveksiyonlu Fırın

Rotary Rack Convection Oven

Four à Convection à Chariot Rotatif



18





Model / Model / Modèle	Birim / Unit / Unité	PMRC 10	PMRC 10G
Tava Sayısı Number of tray Nombre de Plateau	adet pcs pièce	10	10
Tava Ebadı Dimensions of trays Dimension Plateau	cm cm cm	40x60	40x60
Tavalar arası mesafe Distance between trays Distance entre les Plateaux	mm mm mm	80	80
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	1050	1050
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	1300	1450
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1300	1450
Kontrol sistemi Control system Système de Contrôle		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile	
Enerji kaynağı Energy source Sources d'Énergie		Elektrik Electricity Électrique	Gaz Gas Gaz
Elektrik gücü Electrical power Puissance Électrique	kW kW kW	27	1,5
Voltaj Voltage Tension	V/Hz V/Hz V/Hz	380	220
Gaz tüketimi / Gaz basıncı Gas consumption / pressure Consommation Gaz / Pression Gaz	m ³ /saat (bar) m ³ /h (bar) m ³ /h (bar)	-	1/ (20)
Isıl Güç Heating capacity Capacité de Chauffage	kcal/saat kcal/h kcal/h	-	20000
Fırın ağırlığı Weight of oven Poids du Four	kg kg kg	310	330
Mayalandırma kabini elektrik gücü Electrical power for fermentation cabinet Puissance Électrique de la Cabine de Fermentation	kW kW kW	1,5	1,5
Mayalandırma kabini yüksekliği (H1) Height of fermentation cabinet (H1) Hauteur de la Cabine de Fermentation (H1)	mm mm mm	600	600
Mayalandırma kabini ağırlığı Weight of fermentation cabinet Poids de la Cabine de Fermentation	kg kg kg	50	50



Döner arabalı konveksiyonlu fırın özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta börek, sandviç ekmeği üretimi için tasarlanmıştır. İçerisinde bulunan iki adet fan yardımıyla sıcak hava dolaşımı sağlanır ve tüm hacime homojen olarak yayılır. Alt kısımda bulunan bölmede mayalı ürünler için uygun nemli ortam sağlayan donanımlar mevcuttur. Tamamen paslanmaz çelik sacdan imal edilmiştir. İyi bir ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlanmıştır. Elektrikli ve gazlı olarak imal edilmektedir.
- 2 adet çift yönlü fan.



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



Le mini four à Convection est conçu pour la production de pâtisseries, petits pains, sandwich et pains à petite quantité dans les pâtisseries, restaurants, hôtels et boulangeries. Grâce aux deux ventilateurs qui se trouvent à l'intérieur, la circulation de la chaleur est faite d'une façon uniforme et est éparpillée d'une façon homogène. Il y a une unité dans la partie inférieure qui permet un milieu humide pour les produits nécessitant une fermentation. Ce four est fabriqué en acier inoxydable. Il y a une économie d'énergie grâce à l'isolation de la chaleur. Il est fonctionné avec de l'électricité et du gaz.
- Deux ventilateurs à double sens

Hamur Kesme ve Tartma Makinesi

Volumetric Dough Divider

Diviseuse Volumétrique

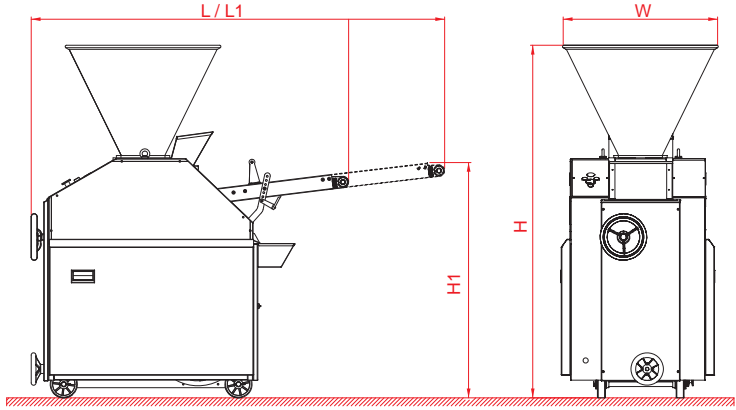


20





Model / Model / Modèle	Birim / Unit / Unité	PMVD 2000
Kapasite Capacity Capacité	adet/saat pcs/h pièce/h	1000 – 2000
Çalışma aralığı / Piston Çapı Dough dividing range / Piston diameter Intervalle de Division / diamètre du piston	gr / mm g / mm g / mm	50 – 200 / Ø 70 80 – 400 / Ø 90 100 – 600 / Ø 110 200 – 1000 / Ø 130
Bunker kapasitesi Hopper capacity Capacité Bunker	kg kg kg	60 - 150
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	665
Uzunluk (L / L1) Length (L / L1) Longueur (L / L1)	mm mm mm	1780 / 1400
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1520
Hamur çıkış yüksekliği (H1) Height of dough exit (H1) Hauteur de sortie des Pâtons (H1)	mm mm mm	960 ± 80 / 95
Gramaj ayar sistemi Weight adjusting system Système d'Ajustement du Poids		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile
Elektrik gücü Electrical power Puissance Electrique	Kw Kw kW	1.5
Makine ağırlığı Weight of machine Poids de la Machine	kg kg kg	405



Porlanmaz hamur kesme tartma makinesi seri üretim yapan işletmelere hamur işlemede çok büyük yardımcı olup kesme tamburu ve emiş pistonu sayesinde hamuru sıkıştırılmadan ve yıpratmadan istenilen gramajda el ile keser gibi kesmektedir. Kesme esnasında yağlama sistemi bütün yüzeyleri gıdaya uyumlu yağ ile otomatik olarak yağlamaktadır, böylece makinenin daha uzun ömürlü olması sağlanır. Hamur kesme sistemini temizleme gereği yoktur. Gramaj ayarlaması manuel ya da otomatik olarak tuşlar aracılığıyla da yapılabilir ayrıca adet sayacı sayesinde otomatik değer verilip istenilen değere makine ulaştığında otomatikman durur. Bunun yanı sıra hız kontrollü de isteğe bağlı olarak takılmaktadır. Geliştirilmiş filtre sistemi ile yağın içerisine kaçan un, hamur benzeri maddeler piston ve tambura ulaşmalarını engellemektedir böylece makinenin ömrü daha da uzamış ve ekmekçinin üretimi aksamamaktadır. Tekerleri sayesinde kolayca hareket ettirilebilmektedir. Hamur hunisi ve dış kapaklar paslanmaz çelikten imal edilmiştir.



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



La Diviseuse Volumétrique Porlanmaz vient en aide aux établissements faisant de la production en série. Grâce au tambour de division et au piston d'aspiration, la division est faite sans que la pâte est maltraitée et serrée, c'est fait comme si c'est fait à la main. Durant la coupe, le système de graissage fait le graissage automatiquement avec de l'huile compatible aux aliments sur toutes les surfaces. Cela permet à la machine d'avoir une longue durée de vie. Il n'est pas nécessaire de nettoyer le système de division. Il est possible de faire l'ajustement de poids d'une façon manuelle ou bien digitale. De plus grâce au compteur de pièce, il est possible d'arrêter la machine quand il est arrivé au nombre désiré. En plus de cela, il est possible d'ajouter une commande de vitesse. Le système de filtre prévient à ce que la farine, pâte et autres chose similaires incrusté dans l'huile parviennent au piston et au tambour. De ce fait la machine a une durée de vie plus longue et la production n'est pas retardée. La machine peut être déplacée simplement grâce à ses roues. La trémie et la carrosserie sont fabriquées en acier inoxydable.

Konik Yuvarlama Makinesi

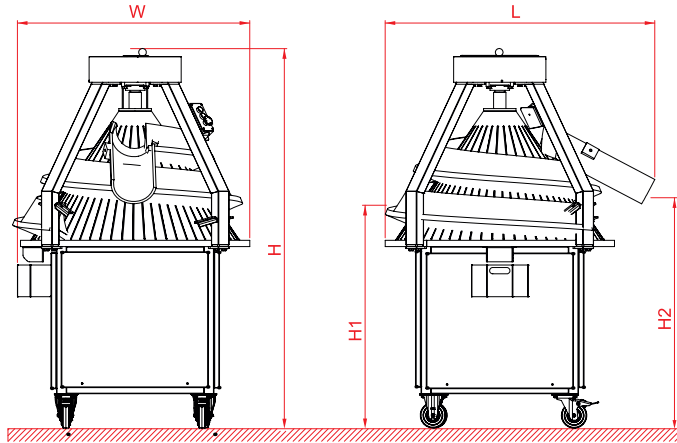
Conical Rounder

Bouleuse Conique





Model / Model / Modèle	Birim / Unit / Unité	PMCR 2000
Kapasite	adet	
Capacity	pcs	1000 - 2000
Capacité	pièce	
Yuvarlama aralığı	gr	(50 - 200)
Dough rounding weight	g	(100 - 600)
Intervalle Bouleuse	gr	(200 - 1000)
Hamur giriş yüksekliği (H1)	mm	
Height of dough entry (H1)	mm	850
Hauteur Entrée Pâtons (H1)	mm	
Hamur çıkış yüksekliği (H2)	mm	
Height of dough exit (H2)	mm	940
Hauteur Entrée Pâtons (H2)	mm	
Genişlik (W)	mm	
Width (W)	mm	915
Largeur (W)	mm	
Uzunluk (L)	mm	
Length (L)	mm	1000
Longueur (L)	mm	
Yükseklik (H)	mm	
Height (H)	mm	1520
Hauteur (H)	mm	
Elektrik gücü	kW	
Electrical power	kW	1,1
Puissance Electrique	kW	
Makine ağırlığı	kg	
Weight of machine	kg	210
Poids de la Machine	kg	



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

Opsiyonel

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



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

On request:

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



La Bouleuse Conique Porlanmaz en aluminium est formée de cône qui tourne autour de son axe et des canaux en spirale qui sont résistants à l'usure. Les pâtons découpés sortent en tournant de haut en bas et prennent une excellente forme ronde dans les canaux grâce aux dispositifs en aluminium. L'équipement de farinage permet aux pâtons de ne pas coller aux sorties et aux cônes. Le système de farinage de cette machine est renouvelé et donc ceci a permis un travail silencieux. Toutes les pièces en mouvement et tournantes sont en roulement. La machine peut être déplacée grâce à ses roues.

En option :

1. Système de soufflage air froid / chaud
2. Canal et cône recouverts de téflon
3. Ajustement 170-1250 gr.

Ara Dinlendirme Makinesi

Intermediate Proofer

Chambre de repos

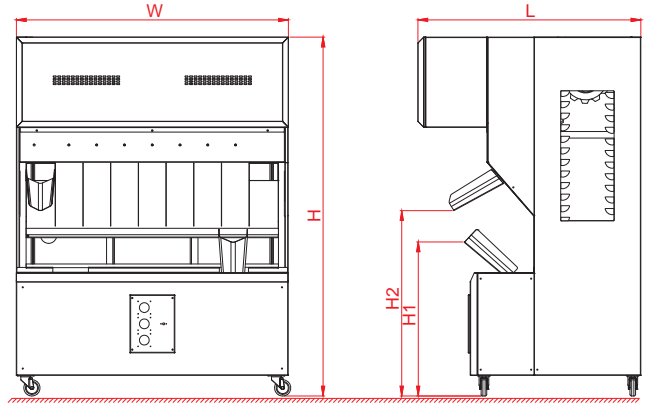


24





Model / Model / Modèle	Birim / Unit / Unité	PMIP 154	PMIP 238
Tas sayısı Number of pocket Nombre de Poche	adet pcs pièce	154	238
Dinlendirme aralığı Proofing weight Intervalle de Repos	gr g gr	100 - 1500	100 - 1500
Dinlendirme Süresi Proofing time Période de Repos	min min мин	4.5	6.5
Kapasite Capacity Capacité	adet/saat pcs/h pièce/h	1800 - 2000	1800 - 2000
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	1680	1680
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	1380	1950
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	2200	2200
Hamur giriş yüksekliği (H1) Height of dough entry (H1) Hauteur d'Entrée de Pâte (H1)	mm mm mm	930 ± 20	930 ± 20
Hamur çıkış yüksekliği (H2) Height of dough exit (H2) Hauteur de la Sortie de Pâte (H2)	mm mm mm	1150 ± 100	1150 ± 100
Elektrik gücü Electrical power Puissance Electrique	kW kW kW	0,55	0,55
Makine ağırlığı Weight of machine Poids de la Machine	kg kg kg	490	700



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

Opsiyonel:

1. Hız kontrollü
2. Hamur algılayıcı sensör



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

On request:

1. Speed control
2. Dough detection sensor



Dans la chambre de repos Porlanmaz, avec la méthode de transfert et grâce au chronométrage idéal, chaque pâton est transféré respectivement au bon moment dans les suspensions. Les poches dans ces suspensions peuvent être changées facilement. Elle sont hygiéniques et sont fabriquées en plastique conforme à l'alimentation. Il est possible d'observer facilement les mouvements des pâtons grâce aux fenêtres en glace. Il est possible de la transporter facilement grâce à ses roues. Grâce à une excellente synchronisation dans cette machine, il est possible d'avoir des évacuations vers la droite et vers la gauche, de ce fait il est permis d'avoir un bon plan de travail. Des mesures de sécurité sont introduites dans le panneau de commande afin de prévenir les défaillances électriques. La machine est produite en acier inoxydable.

En option :

1. Contrôle de Vitesse
2. Capteur de détection de la pâte

Uzun Şekil Verme Makinesi

Dough Moulder

Façonneuse

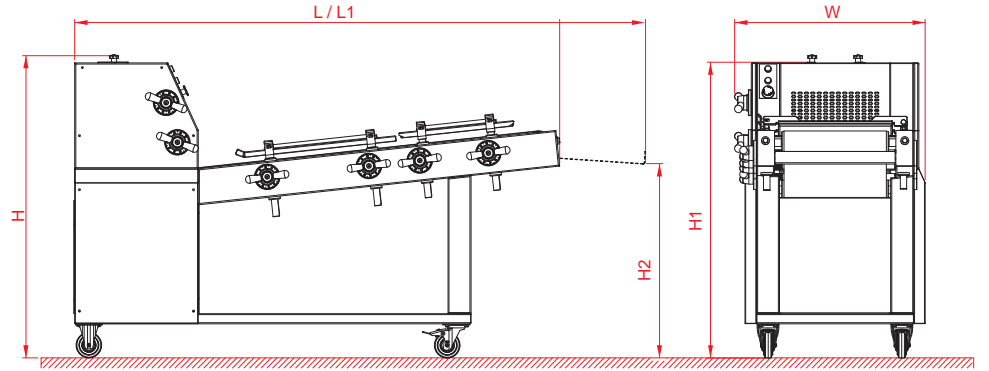


26





Model / Model / Modèle	Birim / Unit / Unité	PMDM 400	PMDM 450
Kapasite Capacity Capacité	adet/saat pcs/h pièce/h	2500	2500
Şekil verme aralığı Dough moulding weight Intervalle Façonneuse	gr g gr	50 - 1200	50 - 1200
Yastık sayısı Number of pressing board Nombre de Coussin	adet pcs pièce	1	2
Merdane sayısı Number of rollers Nombre de Rouleaux	adet pcs pièce	4	4
Bant genişliği Width of conveyor belt Largeur bandes	mm mm mm	400	400
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	700	700
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	2250	2250
Uzunluk (L1) Length (L1) Longueur (L1)	mm mm mm	2000	2000
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1200	1200
Hamur giriş yüksekliği (H1) Height of dough entry (H1) Hauteur d'Entrée de Pâte (H1)	mm mm mm	1180	1180
Hamur çıkış yüksekliği (H2) Height of dough exit (H2) Hauteur de Sortie de Pâte (H2)	mm mm mm	640	640
Elektrik gücü Electrical power Puissance Electrique	kW kW kW	0.75	0.75
Makine ağırlığı Weight of machine Poids de la Machine	kg kg kg	230	240
Hamur merkezleme sistemi Dough centering flaps Système de Centrage des Pâtons			Talep üzerine On request Sur demande



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



Porlanmaz dough moulder shapes the dough, which is opened up very flat by the help of two polyamide rollers, at any length and thickness by the means of 2 or 4 rollers. The roller can be adjusted between 0-25 mm without any position. There is a spring scraping mechanism made of stainless steel on the roller. The dough can be shaped at 420mm length due to the polyester woven and resistance increasing long-life conveying band and adjustable roller group. This machine is suitable for all dough pieces, including tin bread and small baguette. All rollers are equipped with nylon scrapers which are fixed to the frame. The curling chain is made from stainless steel. Pressing board is adjustable and can be removed for cleaning purposes.



La façonneuse Porlanmaz donne la longueur et l'épaisseur voulu à toutes de variétés de boulangerie et ceci grâce à ses 2 ou 4 rouleaux conforme aux aliments. Il y a une chaîne de pliage et un gratteur de pâtons. Grâce à la bande de transport résistante fabriquée de polyester conforme aux aliments et l'équipement de rouleaux, il est possible de donner une longueur de 420 mm aux pâtons. Il est possible de régler la table. Il est facilement possible de la tourner en arrière sur place pour le nettoyage. Les ailes de centrage de pâtons (ajustable) permettent le déplacement des pâtons sur la bande d'une façon centrale. Toutes les parties sont fabriquées en acier inoxydable. Il est possible de le transporter facilement grâce à ses roues. Son nettoyage et son entretien sont très facile. Cette machine a la capacité de façonner toutes sortes de pains y compris les baguettes et autres pains.

Baget Şekil Verme Makinası

Baguette Moulder

Façonneuse à Baguette

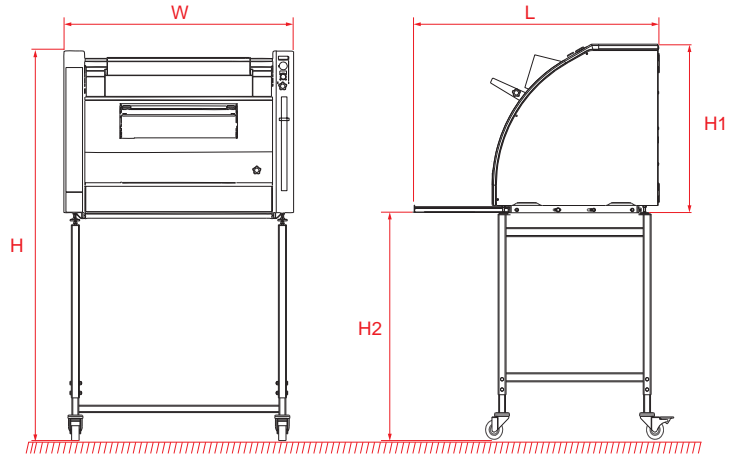


28





Model / Model / Modèle	Birim Unit Unité	PMBM 700
Kapasite Capacity Capacité	adet/saat pcs/h pièce/h	1800
Şekil verme aralığı Dough moulding weight Intervalle façonneuse	gr g gr	50 - 2000
Merdane sayısı Number of cylinders Nombre de cylindres	adet pcs pièce	3
Maks. şekil verme uzunluğu Max. baguette length Longueur Maximale de Forme	mm mm mm	700
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	1040
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	1000
Toplam yükseklik (H) Total height (H) Hauteur Totale (H)	mm mm mm	1630
Yükseklik (H1) Height (H1) Hauteur (H1)	mm mm mm	880
Sehpa yükseklik (H2) Height of stand (H2) Hauteur de la table (H2)	mm mm mm	750
Elektrik gücü Electrical power Puissance Electrique	kW kW kW	0,75
Makine ağırlığı Weight of machine Poids de la Machine	kg kg kg	300
Sehpa ağırlığı Weight of stand Poids de la table	kg kg kg	40



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

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



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

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



La façonneuse à baguette est une machine qui donne à la baguette la longueur appropriée et la forme excellente pour les pâtes qui ont accomplies leurs processus de repos intermédiaire. Il est possible de la transporter facilement grâce à ses roues. Il y a aussi la possibilité de faire usage d'une façon indépendante de la ligne de production de pain. Sur demande, il est possible de la combiner avec la chambre de repos intermédiaire. Pour un usage en sécurité, il y a un bouton d'arrêt en cas d'urgence.

- La façade est peinte avec une haute qualité
- La longueur maximale d'une baguette est de 700mm
- Les rouleaux et tous les autres pièces mobiles sont montés avec roulement
- Les rouleaux sont recouverts de matières non inoxydable
- La trémie d'entrée de pâte est en acier inoxydable
- Il est possible de faire le montage sur une table

Hamur Kesme ve Yuvarlama Makinesi

Divider and Rounder

Diviseuse Volumétrique et Bouleuse

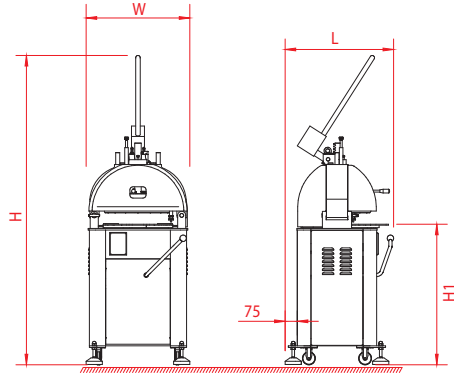


30





Model / Model / Modèle	Birim Unit Unité	PMDR 30M	PMDR 30S	PMDR 30A
Çalışma şekli Operation Operation		1/2 otomatik 1/2 automatic 1/2 automatique	3/4 otomatik 3/4 automatic 3/4 automatique	Tam otomatik Full automatic Entièrement -auto.
Bölme sayısı / (çalışma aralığı) Dividing quantity / (dividing range) Division / (poids pâte)	adet / (gr) pcs / (gr) pièce / (gr)	15 (100-600) 22 / (50-180) 30 / (40-135) 30S / (25-90)	15 (100-600) 22 / (50-180) 30 / (40-135) 30S / (25-90)	15 (100-600) 22 / (50-180) 30 / (40-135) 30S / (25-90)
Silindir sayısı Number of cylinder Cylindres nr.	adet pcs pièce	-	1	2
Delik çapı Opening Ouverture	mm mm mm	70	70	70
Kapasite Capacity Capacité	kg kg kg	4	4	4
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	640	640	640
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	670	780	670
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1910	1485	1485
Yükseklik (H1) Height (H1) Hauteur (H1)	mm mm mm	868	868	868
Elektrik gücü Electrical power Puissance électrique	kW kW kW	0,55	1,30	1,30
Makine ağırlığı Weight of machine Poids de la Machine	kg kg kg	180	230	230



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

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



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

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



Les diviseuses volumétriques et bouleuses Porlanmaz sont conçues pour couper et rouler les pâtons de petits poids en un tour. Grâce aux lames de la machine, la pâte qui est installée sur la palette est divisée à part égales. Puis grâce aux mouvements circulaires de la machine, elle est roulée. La capacité de division de la machine varie selon l'intervalle de poids de la pâte. Selon les demandes, il y a des modèles manuel, semi-automatique et automatique.

- Le châssis principal est fabriqué en acier et est en peinture électrostatique
- La tête est résistante à la corrosion et est fabriquée en aluminium moulé.
- Lames inoxydables 18/10
- Plan de travail en polycarbonate compatible avec des aliments.
- Les travaux d'impression, de division et de roulement sont faites à l'aide du bras de la machine.
- **Il y a des modèles totalement automatique, semi-automatique ou manuel.**

Hidrolik Hamur Kesme Makinesi (kare şekilli)

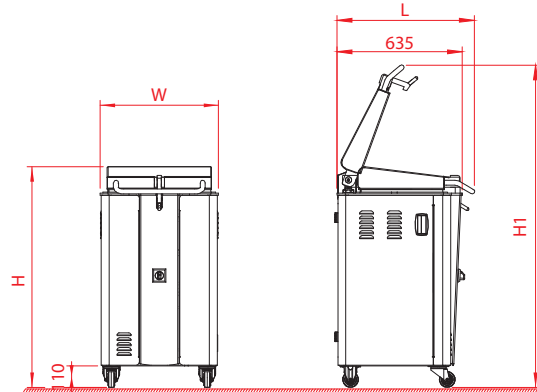
Hydraulic Dough Divider (square divider)

Diviseuse hydraulique (carré)





Model Model Modèle	Birim Unit Unité	PMHD 10 PMHD 10A	PMHD 20 PMHD 20A	PMHD 24 PMHD 24A	PMHD 30 PMHD 30A	PMHD 1020 PMHD 1020A	PMHD 1530 PMHD 1530A
Çalışma şekli Operation Opération		Yarı otomatik veya Tam otomatik Semi-automatic or full automatic Semi-automatic or full automatic					
Bölme sayısı Number of division Division	adet pcs pcs	10	20	24	30	10/20	15/30
Kesme aralığı Dividing range Poids pâte	g g g	300-2000	150-1000	120-820	90-650	150-1600	90-1050
Kapasite Capacity Capacité	ad/saat pcs / h pcs / h	900	1800	2100	2700	900 (10) 1800 (20)	1350 (15) 2700 (30)
Hazne kapasite Hopper capacity Capacité de la trémie	kg kg kg	20	20	20	20	16	16
Hazne derinliği Hopper depth Profondeur de la trémie	mm mm mm	120	120	120	120	120	120
Bölme ölçüleri Dividing sizes Taille de la division	mm mm mm	200x100	100x100	100x80	80x80	100x100 (10) 200x100 (20)	80x80 (15) 163x80 (30)
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	600	600	600	600	600	600
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	700	700	700	700	700	700
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1120	1120	1120	1120	1120	1120
Yükseklik (H1) Height (H1) Hauteur (H1)	mm mm mm	1635	1635	1635	1635	1635	1635
Elektrik gücü Electrical power Puissance électrique	kW kW kW	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Makine ağırlığı Weight Poids de la Machine	kg kg kg	240	240	240	240	240	240



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



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



Machine indiquée pour diviser la pâte utilisée dans les boulangeries et les pâtisseries. Structure en acier avec peinture cuite au four. Version en acier inoxydable disponible. Dimensions réduites. Cuve et couteaux en acier inox. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Peut-être utilisé comme presse. Pompe hydraulique silencieuse et fiable. Pâte 70/80% eau. Cycle de travail semi-automatique: pressage et coupe avec un joystick, ouverture manuelle du couvercle. Cycle de travail - automatique: temps de pressage réglable par un PLC, pressage, coupe et ouverture du couvercle automatiques.

Sabit Kazanlı Spiral Mikser

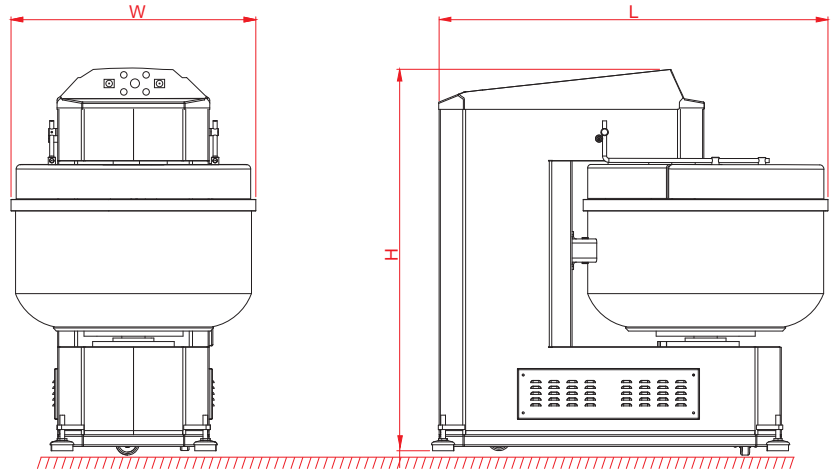
Spiral Mixer with Fixed Bowl

Pétrin à Spirale à Cuve Fixe





Model Model Modèle	Birim Unit Unité	PMSP 40	PMSP 60	PMSP 100	PMSP 120	PMSP 160	PMSP 250
Un kapasitesi Flour capacity Capacité de la Farine	kg kg kg	25	35	62	75	100	150
Hamur kapasitesi Dough capacity Capacité de la Pâte	kg kg kg	40 (+5)	60 (+5)	100 (+7)	120 (+7)	160 (+8)	250 (+8)
Kazan Ölçüleri (Øxh) Bowlsizes (Øxh) Dimensions de la Cuve (Øxh)	mm mm mm	500x360	600x320	700x390	800x430	900x430	1000x470
Kazan hacmi Bowl volume Volume de la Cuve	lt l l	70	90	150	215	270	370
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	530	620	700	830	930	1030
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	950	1130	1250	1330	1420	1570
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1070	1200	1250	1340	1440	1510
Elektrik gücü Electrical power Puissance Electrique	kW kW kW	1,5 - 2,5	2,5 - 3,2	1,1 - 3,5 - 5,5	1,1 - 4 - 6	1,1 - 5,5 - 7,5	1,1 - 7,5 - 10
Makine ağırlığı Weight of machine Poids de la Machine	kg kg kg	220	300	450	500	850	920



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



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



La principale caractéristique du Pétrin Automatique à Spiral Porlanmaz est qu'il pétrit la pâte dans un court délai et même de petite quantité. Les boulangeries et les pâtisseries préfèrent les pétrins à spirale car ils réduisent le temps de travail. Cette machine permet un pétrissage plus homogène et donc le volume du pain est plus grand. La machine fonctionne d'une façon manuelle ou automatique. Elle fonctionne à deux vitesses. La cuve, la spirale et le soc diviseur sont fabriqués en acier inoxydable. Il est possible de tourner le sens de la cuve. Elle fonctionne d'une façon silencieuse. Il est mobile et il y a un dispositif de fixation. Il y a une fonction d'arrêt en urgence. Il y a un système de sécurité sur le couvercle de la cuve.

Mobil Kazanlı Spiral Mikser

Spiral Mixer with Mobile Bowl

Pétrin à Spirale à Cuve Mobile

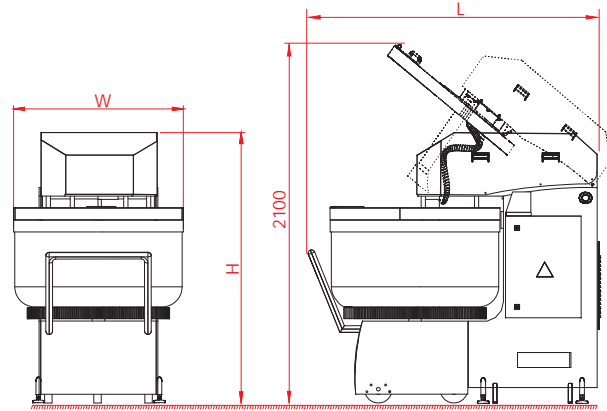


36





Model Model Modèle	Birim Unit Unité	PMSP 250M
Un kapasitesi Flour capacity Capacité Farine	kg kg kg	150
Hamur kapasitesi Dough capacity Capacité Pâte	kg kg kg	250 (+8)
Kazan Ölçüleri (Øxh) Bowlsizes (Øxh) Dimensions Cuve (Øxh)	mm mm mm	1000x495
Kazan hacmi Bowl volume Volume de la Cuve	lt l l	405
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	1040
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	1600
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1600
Elektrik gücü Electrical power Puissance Electrique	kW kW kW	16
Makine ağırlığı Weight of machine Poids de la Machine	kg kg kg	1250
Yedek kazan ağırlığı Weight of spare bowl Poids de la Cuve de Rechange	kg kg kg	170



Mobil Kazanlı Otomatik Spiral Mikserin önemli özelliklerinden biri hamuru çok kısa sürede yoğurabilmesidir. Küçük gramajlardaki unu bile hamur haline getirebilen makine, kullanıcıya hem zaman hem de enerji tasarrufu sağlar. En önemli özelliği ise hareketli kazanı sayesinde yedek kazan kullanılabilmesidir.

- Gıdyla temas eden tüm bölgeler, gıdaya uygun malzemeden imal edilmiştir. (Kazan, spiral, sıyrıcı bıçak v.s)
- Kazan dişli sistemi ile hareket ettirdiğinden, yoğurma sırasında kesinlikle kayma yapmaz ve böylelikle kazan sabit hızda yoğurma işlemine devam eder.
- Makine üzerinde hamur ısı göstergesi mevcuttur.
- Yoğurma süresi isteğe bağlı olarak ayarlanabilir.
- Kayış kasnak sistemi sayesinde sessiz çalışır.
- Makine manuel ve otomatik olarak çalışabilir ve iki adet zaman ayarı mevcuttur.
- Hareketlidir, sabitleme aparatları mevcuttur.
- Acil durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur.
- Kazan geriye dönme özelliği.



Spiral mixer with mobile bowl provides to mix the dough in a short time. It enables to make very little flour to dough and also more homogenate dough mixture and bigger volume bread. One of the most important specifications of this mixer is mobile bowl. This specification of mixer allows us to use extra bowl.

- Energy and time saving
- Bowl, spiral arm and bar are made of stainless steel.
- By means of the gear driving system bowl is stable and in provides to mix dough in a stable speed.
- There is an indicator which shows temperature of dough
- Kneading time can be adjusted according to wish
- Due to belt transmissions of main power the machine noise level is quite low.
- Mixer is mobile and there is a fixing device on the mixer.
- The emergency stop function and the security system on the cover are available.
- Machine works in manual and automatic cycle with two programmable timers.
- Reverse bowl rotation.



La principale caractéristique du Pétrin à Spirale à Cuve Mobile est qu'il pétrir la pâte dans une courte durée. Cette machine réussit même à faire une pâte des farines à petites quantités. Elle permet une économie de temps et d'énergie. Sa principale caractéristique est qu'il permet de faire usage d'une cuve de rechange grâce à sa cuve mobile.

- Les parties qui sont en contact avec les aliments sont produites en matières appropriées à l'alimentation (Cuve, spirale, grattoir, lame etc...)
- Comme l'équipement de la cuve est mobile, durant le pétrissage il n'y a pas de glissement et de ce fait le pétrissage suit son cours dans la cuve mobile.
- Il y a un indicateur de température de la pâte sur la machine
- Il est possible de faire l'ajustement du temps de pétrissage
- Grâce au système de transmission de courroie, il fonctionne silencieusement
- Le pétrin est mobile, il y a un dispositif de fixation
- Il y a une fonction d'arrêt en urgence et un système de sécurité sur le couvercle de la cuve
- Possibilité de retourner la cuve

Otomatik Kazan Kaldırma-Devirme Makinesi

Automatic Bowl Tilting Machine

Élévateur Basculeur Automatique de Cuve

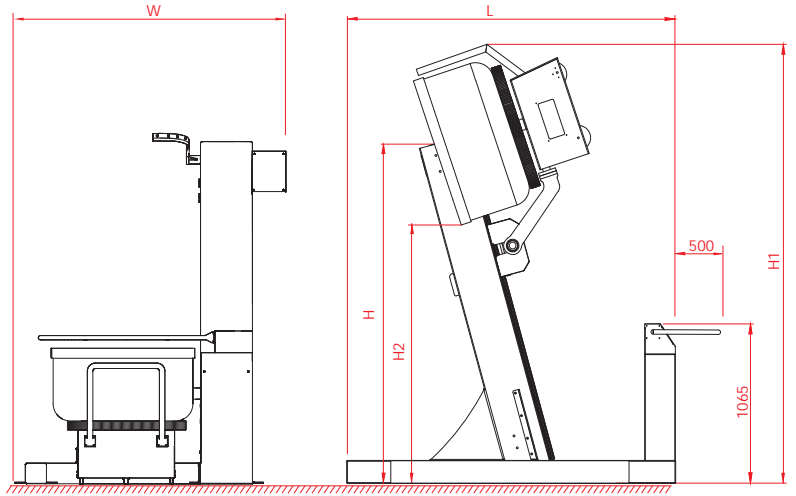


38





Model Model Modèle	Birim Unit Unité	PMBT 430
Maksimum kaldırma kapasitesi Maximum lifting capacity Capacité Maximale Elévateur	kg kg kg	430
Hamur dökme yüksekliği (H2) Dough discharging height (H2) Hauteur de Vidage Pâte (H2)	mm mm mm	1600-1900
Maksimum Yükseklik (H1) Maximum height (H1) Hauteur Maximale (H1)	mm mm mm	2945
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	1600
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	2200
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	2350
Elektrik gücü Electrical power Puissance Electrique	kW kW kW	2,5
Makine ağırlığı Weight of machine Poids de la Machine	kg kg kg	750



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



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



L'Élèveur Basculeur Automatique de Cuve Porlanmaz fonctionne aussi avec la cuve du Pétrin à Spirale à Cuve Mobile. Une fois que le travail de pétrissage est accomplie dans le Pétrin à Spirale à Cuve Mobile Porlanmaz, la pâte est transmise directement dans la Diviseuse Volumétrique. quand la cuve est élevé au plus haut niveau pour évacuer la pâte, elle commence à tourner autour d'elle-même et toute la pâte est évacuée grâce aux gratteurs. Le travail d'évacuation de cuve est accompli d'une façon lente grâce au contrôle de vitesse (principalement la dernière partie d'évacuation).

Hamur Yoğurma Makinesi

Dough Kneading Machine

Pétrin

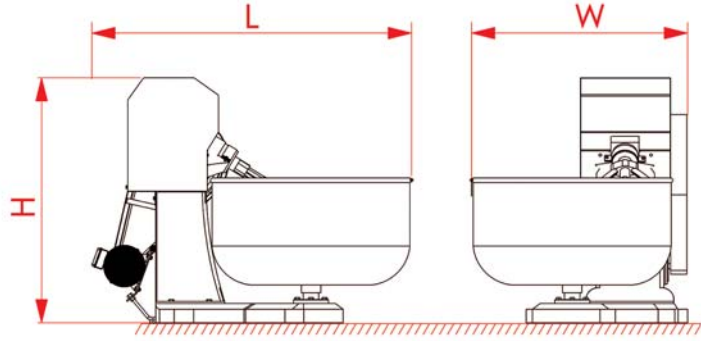


40





Model Model Modèle	Birim Unit Unité	PMDK 40	PMDK 80	PMDK 160	PMDK 250	PMDK 320	PMDK 400
Un kapasitesi Flour capacity Capacité de Farine	kg kg kg	25	50	100	150	200	250
Hamur kapasitesi Dough capacity Capacité de Pâte	kg kg kg	40	80	160	250	320	400
Kazan çapı Bowldiameter Diamètre Cuve	mm mm mm	600	800	900	1000	1100	1200
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	670	800	900	1000	1100	1200
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	990	1600	1600	1850	1900	2050
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	895	1000	1150	1150	1250	1350
Elektrik gücü Electrical power Puissance Electrique	Kw Kw kW	0,75	2.2	2.2	3	4	5.5
Makine ağırlığı Weight of machine Poids de la Machine	kg kg kg	160	200	300	350	450	550



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

Opsiyonel:

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



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

On request:

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



Le pétrin différentiel Porlanmaz est conçu pour pétrir toute sorte de pâtes. Le crochet pétrisseur et la cuve sont fabriqués en acier inoxydable. Le crochet pétrisseur pétrit sans échauffer et sans dénaturer la pâte, comme si elle le pétrit à la main. Son nettoyage et son entretien sont simples. Ses pieds tiennent la machine en équilibre. Sa simplicité prolonge la durée de vie de la machine.

En option :

1. Grille de sécurité
2. Boîtier différentiel en acier inoxydable
3. Double Vitesse

Planet Mikser

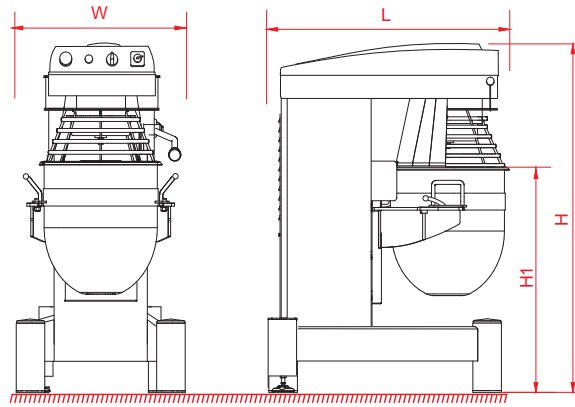
Planetary Mixer

Mélangeur Planétaire

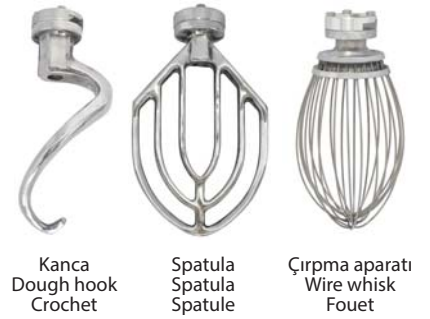




Model / Model / Modèle	Birim / Unit / Unité	PMP 20	PMP 40	PMP 60
Kazan kapasitesi Bowl capacity Capacité de la cuve	lt l l	20	40	60
Kafa dönüş hızı Motor rotation Vitesse de rotation de la tête	dev/dak rpm vitesse / min.	Hız kontrollü Variator Variateur	55 - 110 - 120	55 - 110 - 120
Fırça dönüş hızı Attachment rotation Vitesse de rotation du fouet	dev/dak rpm vitesse / min.	100 - 415	140 - 280 - 520	140 - 280 - 520
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	500	630	630
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	650	910	910
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	770	1370	1370
Yükseklik (H1) Height (H1) Hauteur (H1)	mm mm mm	410	800	810
Elektrik gücü Electrical power Puissance électrique	kW kW kW	0,75 (220V)	1 - 1,4 - 1,5	1 - 1,4 - 1,5
Makine ağırlığı Weight of machine Poids de la machine	kg kg kg	110	220	230



Temel aparatlar Basic attachments Outils



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

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

Opsiyonel:

1. Otomatik kazan kaldırma, indirme
2. Elektrik hız kontrol ünitesi



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

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

On request:

1. Automatic bowl lifting system
2. Electronic speed control



Il accomplit tous les travaux de mélange, de fouettage et de pétrissage. Le mélangeur planétaire a tous les dispositifs pour accomplir ceux-ci. Il est fabriqué spécialement pour les boulangeries, pâtisseries, hôtels et grandes cuisines. Son utilisation est simple et est en sécurité. Il est doté d'un moteur électrique puissant. La tête de mélange bouge librement et n'a pas besoin d'entretien. La hauteur de la cuve est ajustable manuellement ou automatiquement. La cuve et les appareils de mélange (fouettage, spatule et crochet) sont fabriqués en acier inoxydable. Son utilisation, son entretien et son nettoyage sont très simple. Grâce à sa nouvelle conception, en plus du pétrissage de toutes sortes de pâte, il mélange d'une façon homogène les œufs, crèmes, mayonnaises et nourritures similaires.

- Cuve et accessoires en acier inoxydable
- Résistant aux travaux lourds.

En option :

1. Possibilité de soulever et de baisser automatiquement la cuve
2. Unité de contrôle de la vitesse électrique.

Planet Mikser - Tam Otomatik

Planetary Mixer - Full Automatic

Mélangeur Planétaire - Automatique





Model / Model / Modèle	Birim / Unit / Unité	PMP 120
Kazan kapasitesi Bowl capacity Capacité de la cuve	lt l l	120
Motor hızı Motor rotation La rotation du moteur	dev/dak rpm rpm	0-200
Kafa dönüş hızı Attachment rotation Rotation de la pièce jointe	dev/dak rpm rpm	100-520
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	1000
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	1180
Yükseklik (H) Height (H) La hauteur (H)	mm mm mm	1970
Elektrik gücü Electrical power Puissance électrique	kW kW kW	4
Makine ağırlığı Weigh of machine Poids de la machine	kg kg kg	550



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

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



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

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



Les mélangeurs planétaires Porlanmaz ont été spécialement conçus pour les boulangeries, pâtisseries, des hôtels et des grandes cuisines. Ce type de mélangeur planétaire peut être utilisé mélange, coups et pétrissage. Utilisation simple et sécurisée. Mélange et machines à battre sont développés pour les utilisateurs qui ont des exigences de qualité extrêmement élevés pour la production de différentes masses veulent travailler d'une manière extrêmement économique. Ces machines ont atteint une renommée parfaite dans la zone internationale.

- Un moteur électrique rotatif efficace.
- Mouvement libre, pas besoin d'entretien de tête mélange.
- Fouet et grattoir peut être fixé Dans le même temps.
- Hauteur de la cuve est réglable.
- La cuve et les outils sont fabriqués en acier inoxydable.
- La cuve avec roue.
- La cuve peut être enlevé sans démonter les pièces jointes.

Hamur Açma Makinesi

Dough Sheeter

Laminoir



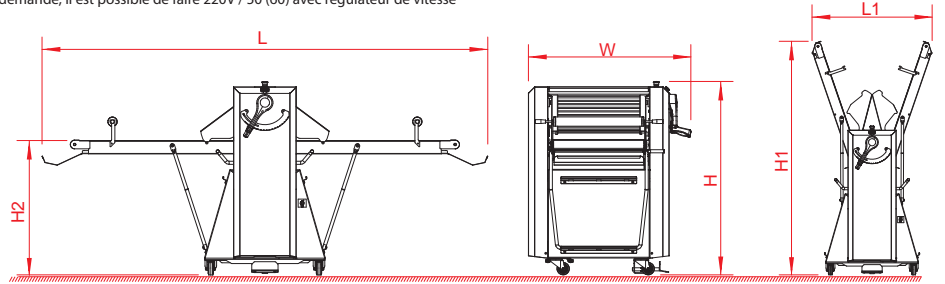
46





Model Model Modèle	Birim Unit Unité	PMDS 507	PMDS 610	PMDS 612	PMDS 613	PMDS 614	PMDS 615
Silindir Uzunluğu Roller length Longueur cylindre	mm	500	600	600	600	600	600
Silindir Aralığı Roller interval Intervalle cylindre	mm	0-40	0-50	0-50	0-50	0-50	0-50
Bant Ölçüleri Belt sizes Dimensions bandes	mm	488*700	584*1000	584*1200	584*1300	584*1400	584*1500
Bant Hızı Belt speed Vitesse bande	m/san.	35	35	35	35	35	35
Makine Genişliği (W) Width (W) Largeur (W)	mm	865	105	105	105	105	105
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm	1500	2485	2885	3085	3285	3485
Uzunluk (L1) Length (L1) Longueur (L1)	mm	785	880	1010	1075	1140	1205
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm	630	1250	1250	1250	1250	1250
Yüksekli (H1) Height (H1) Hauteur (H1)	mm	750	1775	1965	2060	2150	2250
Yükseklik (H2) Height (H2) Hauteur (H2)	mm	-	870	870	870	870	870
Elektrik Gücü Electrical power Puissance électrique	kW	0,55	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Voltaj* Voltage* Voltage*	V / Hz	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50
Ağırlık Weight Poids	kg	115	190	193	196	198	200

* Talep üzerine 220V / 50 (60)Hz, hız kontrollü yapılabilir.
* On request it is possible to make 220V / 50 (60)Hz with speed controller
* Sur demande, il est possible de faire 220V / 50 (60) avec régulateur de vitesse



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

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



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

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



Cette machine est conçue pour toute sorte de feuille feuilleté, galette et baklava. Les grattoirs sont faciles à déplacer. Sa table est mobile. Il y a un montage de bande convoyeur dont la bande est facile à changer. Toutes les pièces en contact avec la pâte sont conformes aux normes alimentaires. Il travaille silencieusement. Sa conception chic et agonique préviennent la poussière et son nettoyage est simple. Il est possible de faire l'ajustement de pâte millimétrique. Il prend très peu de place grâce aux bandes qui peuvent monter en haut. Il y a des modèles de type table et de type basée au sol. Dans le modèle haut de gamme, il y a des dispositifs de découpage de la pâte, des unités de farinage et des unités d'enroulement de la pâte. Dans les modèles totalement automatique avec écran tactile programmes simplifiés.

- La largeur et la longueur de la bande transporteur peuvent être étendues et réduites selon la demande du client.
- Moniteur complètement automatique et écran tactile (En option)

Set Üstü Hamur Açma Makinesi

Tabletop Dough Sheeter

Laminoir Sur Table





Model Model Modèle	Birim Unit Unité	PMSM 30	PMSM 40	PMSM 55	PMSM 60	PMSM 60.3
Hamur Çapı Dough diametr Diamètre de la Pâte	cm cm cm	19 - 29	26 - 39	26 - 54	26 - 59	26 - 59
Hamur Ağırlığı Sheeting range Poids de la Pâte	g g gr	100-2000	100-2000	100-2000	100-2000	100-2000
Genişlik Width Largeur	mm mm mm	385	480	510	565	615
Uzunluk Length Longueur	mm mm mm	410	510	765	810	1170
Yükseklik Height Hauteur	mm mm mm	540	670	540	540	555
Elektrik Gücü Electrical power Puissance Electrique	kW kW kW	0,37	0,37	0,55	0,55	0,55
Voltaj* Voltage* Voltage*	V / Hz V / Hz V / Hz	220 / 50	220 / 50	220 / 50	220 / 50	220 / 50
Makine Ağırlığı Weight of machine Poids de la Machine	kg kg kg	32	42	63	68	99

* Talebe uygun olarak 380V yapılabilir
 * On request 380V machine can be produced
 * Possibilité de faire 380 V sur demande



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



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



- Utilisation, entretien et nettoyage simple
- Grâce à ses dimensions, possibilité de faire fonctionner sur une table
- Possibilité d'ajuster le diamètre et l'épaisseur de la pâte
- Fonctionne silencieusement et sans vibration
- Complètement fabriqué en acier inoxydable
- Modèle à trois rouleaux: PMSM 60.3
- Dispositif de contrôle de vitesse (en option)

Otomatik Bantlı Ekmek Dilimleme Makinesi

Automatic Bread Slicer with Conveyor Belt

Trancheuse à Pain à Bande Automatique

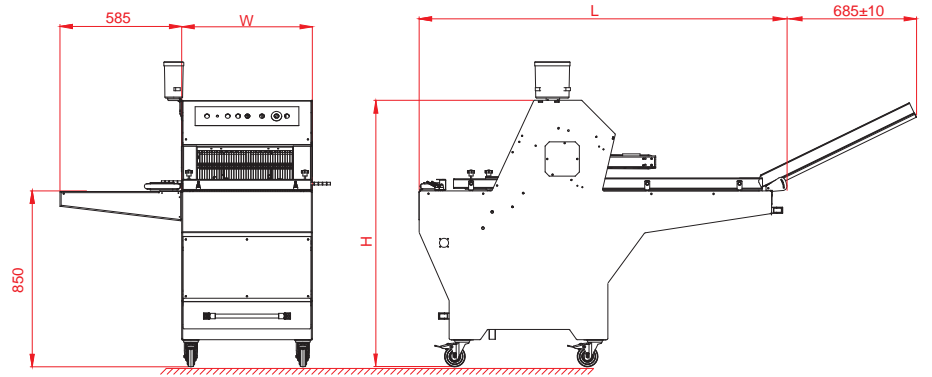


50





Model Model Modèle	Birim Unit Unité	PMBS 1500
Kapasite Capacity Capacité	adet/saat pcs/h pièce/h	1100 - 1500
Dilim kalınlığı Thickness of slice Epaisseur des Tranches	mm mm mm	11 - 16
Bıçak sayısı Number of knife Nombre de Lame	adet pcs pièce	44 - 28
Maks.ekmek uzunluğu Max. bread length Longueur Maximale du Pain	mm mm mm	450
Ekmek yüksekliği (min - maks) Bread height (min - max) Hauteur du pain (min - max)	mm mm mm	60 - 145
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	630
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	1700
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1300
Elektrik gücü Electrical power Puissance Electrique	kW kW kW	1,21
Makine ağırlığı Weight of machine Poids de la Machine	kg kg kg	360



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

Opsiyonel:

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



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

On request:

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



Cette machine est mise en place pour satisfaire le tranchage et la mise en sachet des grands établissements. Les pains qui sont placés sur la bande se poussent l'un et l'autre, et donc il y a un tranchage incessant. Comme il n'y a pas de pression, le dessus et l'arrière du pain ne sont pas déformés. Grâce au réglage de vitesse de la bande, il est possible de faire un tranchage à la vitesse voulu. Selon la forme, la dureté et la hauteur du pain, il est possible de régler d'une façon automatique l'intervalle entre les deux bandes. Pour mettre sous sachet les pain tranchés, un appareil de soufflage avec ventilation pour sachet est mis en place sur la machine pour ouvrir le sachet. Grâce à cela il est possible de mettre facilement les pains tranchés dans les sachets qui sont ouverts. Toutes les parties qui sont en contact avec le pain, sont produites en matières appropriées à l'alimentation. Elle travaille silencieusement et sans vibration. Grâce à ses roues, il est possible de la porter au lieu désiré. Il y a un système de contrôle de vitesse. Les lames sont en acier inoxydable et sont produites de matières appropriées à l'alimentation. La machine est dotée des dispositifs de hautes sécurités.

En option:

1. Système de soufflage de sachet à sens unique
2. Système de soufflage de sachet à double sens
3. Système de graissage appropriées à l'alimentation des lames.

Ekmek Dilimleme Makinesi

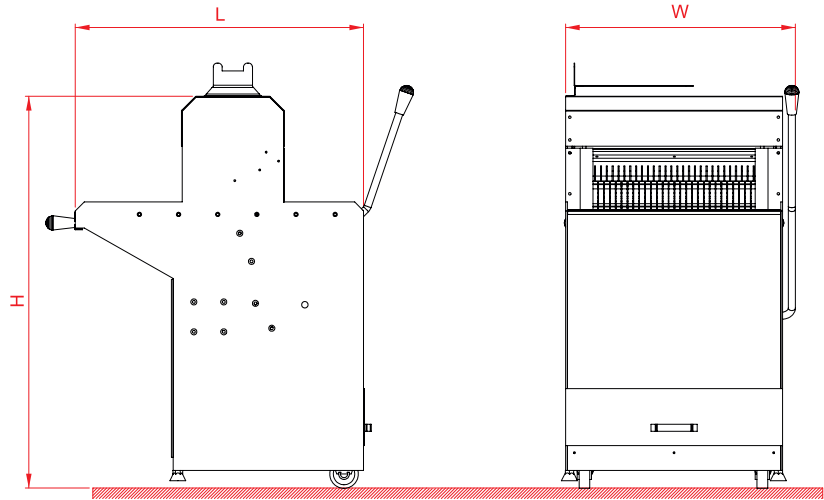
Bread Slicing Machine

Trancheuse à Pain





Model / Model / Modèle	Birim / Unit / Unité	PMBS 500	PMBS 50M
Kapasite Capacity Capacité	adet/saat pcs/h pièce/h	500	500
Dilim kalınlığı Thickness of slice Epaisseur Tranche	mm mm mm	11 - 16	11 - 16
Bıçak sayısı Number of knife Nombre de Lâme	adet pcs pièce	44 - 28	44 - 28
Maks.ekmek uzunluğu Max. bread length Longueur Maximale du Pain	mm mm mm	450	380
Ekmeğin yüksekliği (min - maks) Bread height (min - max) Hauteur du pain (min - max)	mm mm mm	50 - 160	50 - 150
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	700	700
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	680	675
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1200	830
Elektrik gücü (220V / 380V) Electrical power (220V / 380V) Puissance Electrique (220V / 380V)	kW kW kW	0,55	0,37
Makine ağırlığı Weight of machine Poids de la Machine	kg kg kg	160	100



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



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



La Trancheuse à Pain permet le tranchage rapide et symétrique du pain aux établissements faisant la production et la consommation collective de pain. La trancheuse s'arrête automatiquement à la fin du tranchage. Son utilisation est simple. Grâce au levier de réglage, elle tranche les pains sans les écraser et les morceler. Les parties qui sont en contact avec le pain durant le tranchage sont produites en acier inoxydable et sont conformes à la santé humaine. Elle prend très peu de place. Possibilité d'ajustement selon la hauteur du pain. Possibilité de faire fonctionner 220 ou 380 V. Elle fonctionne silencieusement et sans vibration. Les lames sont produites de matières spéciales Cr-Ni. La machine est dotée d'un dispositif de haute sécurité. Il est facilement possible de la déplacer grâce aux roulettes. Standard PMBS 500 et sur table PMBS 50M.

En option:

1. Système de graissage appropriées à l'alimentation des lames
2. Système de soufflage de sachet

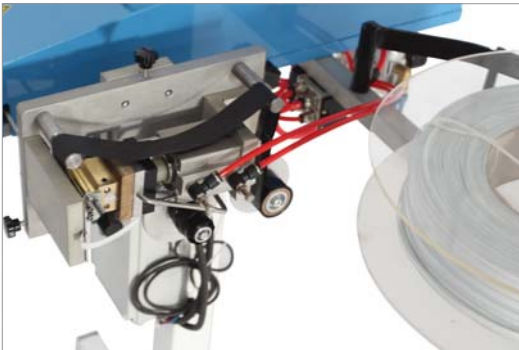
Klips Makinesi

Clipband Machine

Machine de Clipssage

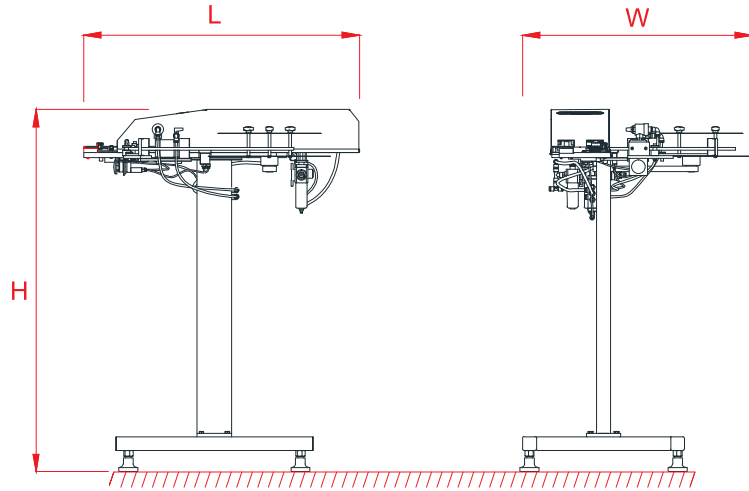


54





Model Model Modèle	Birim Unit Unité	PMK 2500
Kapasite Capacity Capacité	adet/saat pcs/h pièce/h	1800 - 2500
Bant kalınlığı Band thickness Épaisseur de la Bande	mm mm mm	0,7 - 0,8
Bant yüksekliği Band height Hauteur de la Bande	mm mm mm	8
Hava basıncı Pressure Pression Air	bar bar bar	6
Hava tüketimi Air consumption Consommation Air	l/dak. l/min. l/min.	50
Makina genişliği (W) Width (W) Largeur Machine (W)	mm mm mm	670
Makina uzunluğu (L) Length (L) Longueur Machine (L)	mm mm mm	800
Makina yüksekliği (H) Height (H) Hauteur Machine (H)	mm mm mm	1050
Ağırlık Weight Poids	kg kg kg	35



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



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



- Une fois que le pain et produits similaires sont emballés, cette machine fonctionnant avec un système pneumatique permet de fermer l'entrée de l'emballage.
- Elle permet de fermer d'une façon étanche l'entrée de l'emballage.
 - Elle permet d'utiliser d'une façon économique les matériels d'emballage.
 - Elle augmente la productivité de l'établissement.
 - Elle réduit la durée de production et le coût de production.
 - Le compresseur n'est pas inclus.
 - Chaud ribbon dateur.

Un Eleme Makinesi

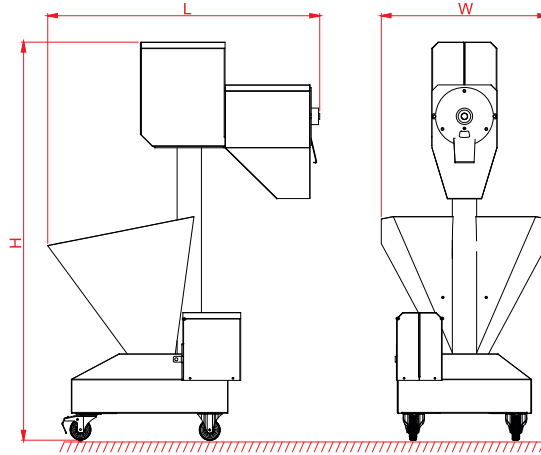
Flour Sifting Machine

Tamiseuse de farine





Model / Model / Modèle	Birim / Unit / Unité	PMFS 2000
Kapasite Capacity Capacité	kg/saat kg/h kg/h	1600 - 2000
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	650
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	1300
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1600
Elektrik gücü Electrical power Puissance Electrique	kW kW kW	1.1
Makine ağırlığı Weight of machine Poids de la Machine	kg kg kg	90



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

Opsiyonel :

- Helezon boyu istenilen uzunlukta yapılır
- Çuval yükleme sistemi - manuel.



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

On request :

- Long conveyor auger
- Bag loading system - manuel



La tamiseuse mobile de farine sert à aérer et à tamiser la farine serrée et humide. Les impuretés se trouvant dans la farine sont recueillies dans le sac à ordures accroché sur la machine. Grâce aux éléments attachés au réservoir de sortie de la farine, l'entrée des substances indésirables est portée au minimum. La farine à tamiser est d'abord versée dans le réservoir, puis à l'aide de la tamiseuse en soie (sur demande il est possible de faire en acier inoxydable à la place de la soie), elle passe du système de tamis et la farine est tamisée. La farine tamisée qui sort du réservoir, est transmise au pétrin d'une façon aérée et tamise. Ceci est nécessaire pour une production hygiénique, de qualité et saine. Elle est fabriqué en acier inoxydable. Elle fonctionne silencieusement et sans vibration. Son déplacement est facile grâce aux roues. Son entretien est facile.

En option:

- La longueur de la spirale est fabriqué selon la demande.
- Système d'élevation de sac - manuel.

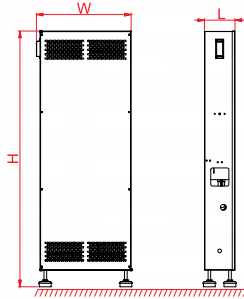
Klima Ünitesi

Climator Unit

Unité Climator



Model / Model / Modèle	Birim / Unit / Unité	PMCU 10
Kapasite Capacity Capacité	m ³ /saat m ³ /h m ³ /h	10
Nem aralığı Relative humidity Intervalle Humidité	%	60 / 90
Isıtma Aralığı Operating temperature Intervalle Température	°C	0 - 40
Su girişi Water inlet Entrée Eau	inç inch inch	1/2
Genişlik Width Largeur	mm mm mm	550
Uzunluk Length Longueur	mm mm mm	150
Yükseklik Height Hauteur	mm mm mm	1500
Elektrik gücü Electrical power Puissance Electrique	kW kW kW	6,5
Makine ağırlığı Weight of machine Poids de la Machine	kg kg kg	50



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



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



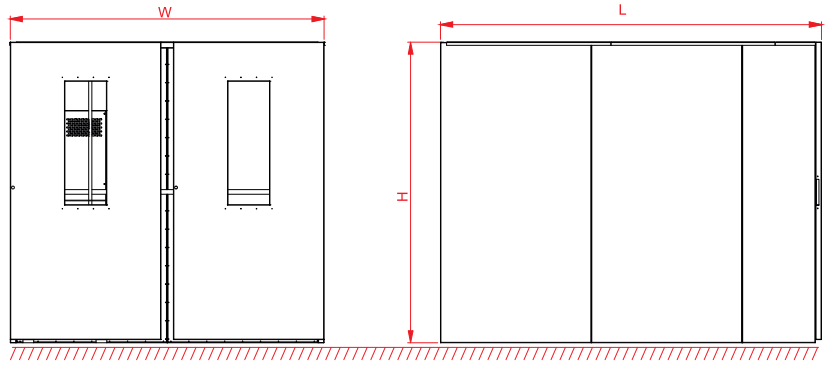
La période la plus importante pour la production de pain de qualité, c'est le temps où il est reposé dans la chambre de fermentation. Grâce au thermostat et l'hygrostat se trouvant sur la machine, la température ambiante et l'humidité sont contrôlées automatiquement au niveau désiré. Cette unité est dotée d'un système spéciale de production de vapeur, et donc elle fait l'ajustement d'une façon électronique de la température de la vapeur et de la chaleur. De plus il est possible de donner seulement de la chaleur et seulement de la vapeur, et de donner les deux en même temps. Le système automatique d'évacuation d'eau permet à l'appareil d'être résistant et d'avoir une longue durée de vie. Grâce au ventilateur se trouvant dans la partie supérieure, l'air qui est aspiré est mélangé avec la chaleur et l'humidité produite par l'appareil et ceux-ci sont soufflés dans la chambre de fermentation. Tout l'appareil est fabriqué en acier inoxydable. Son utilisation et son montage est simple. Le tableau de commande de l'appareil est en dehors de l'appareil.



Mayalandırma Kabini

Fermentation Cabinet

Chambre de Fermentation



Model Model Modèle	Birim Unit Unité	PMFP 2	PMFP 4
Araba sayısı (tava arabası) Number of trolley (tray trolley) Nombre de Chariot (Chariot pour Plateau)	adet pcs pièce	2	4
Boyutları (W x L x H) Dimensions (W x L x H) Dimensions (W x L x H)	PMDF 50	160x135x185	160x220x185
	PMDF 100	160x135x185	160x220x185
	PMDF 150	160x135x200	160x220x200
	PMDF 200	210x153x200	210x255x200
Kapı sayısı Number of doors Nombre de Porte	adet pcs pièce	2	2



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



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



Quand la chambre de fermentation est utilisée avec l'appareil de climatisation, elle conserve l'humidité et la chaleur et permet de fermenter la pâte qui est façonnée. Il est possible de voir le développement des pâtons des fenêtres se trouvant sur les portes. Elle est fabriquée dans les mesures et dimensions demandées. Les pâtes qui sont préparées pour la fabrication de pain sont mises dans la chambre de fermentation. Cela permet de développer la pâte. Ceci est fait dans une place isolée de l'extérieur et est conforme aux conditions d'humidité et de chaleur. Les chambre de fermentations sont fabriquées en acier inoxydable et sont recouvertes en PVC qui ont une caractéristique non oxydable et de décroissance. Grâce à cela, il y a possibilité de nettoyage facile et il y a une longue durée de vie. Il est possible d'ajuster la vapeur et la température se trouvant dans la chambre de fermentation grâce au panneau de contrôle dont le montage est fait sur le mur extérieur de la chambre.

Su Dozajlama Ünitesi

Water Dosing Unit

Unité de Dosage de Liquide



60



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

Opsiyonel :

- Çift su girişli ve karıştırıcı.



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

On request :

- Double water inlet and mixer.



L'unité de Dosage Liquide est conçue pour contrôler la quantité de liquide et la température. De plus la quantité de liquide et la température consommées sont montrées sur le dispositif digital. Intervalle de tolérance +/- 100g.

En option :

- Entrée Eau Double et Mixeur

Model / Model / Modèle	Birim / Unit / Unité	PMWD 60
Kapasite Working capacity Capacité	lt l lt	0 - 999,9
Çalışma Sıcaklığı Working temperature Température	°C	0 - 50
Çalışma Basıncı Working pressure Pression	bar bar bar	0 - 10
Beslenme Gerilimi Supply voltage Tension	V V V	220
Elektrik Gücü Electrical power Puissance Electrique	W W W	20
Debi (maks.) Flow rate (max) Circulation (max)	lt/dk l/min l/min	60
Su Giriş Çapı Water inlet Dimension Entrée Liquide	inç inch inch	3/4
Boyutları Overall dimensions Dimensions	cm cm cm	28x30x10
Ağırlık Weight Poids	kg kg kg	4,5



Su Soğutma Ünitesi

Water Chiller

Refroidisseur d'Eau



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



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



- Il est conçu pour une utilisation dans les milieux restreints.
- Il maintient en stabilité la chaleur fixée.
- Le système de refroidissement se trouve à l'extérieur du réservoir de sorte à ce qu'il n'a pas de contact avec l'eau.
- Il est fabriqué en acier inoxydable.
- Refroidissement jusqu'à 1 °C.
- Conception hygiénique.
- Le système de refroidissement est commandé par un thermostat numérique microscopique.
- Sa conception de haute technologie assure une économie d'énergie.

Model Model Modèle	Birim Unit Unité	PMS-C300	PMM-D600	PML-X900
Tank Kapasitesi Tank capacity Capacité Réservoir	l	300	600	900
Soğutma Kapasitesi Cooling capacity Capacité de Refroidissement	l / saat l / h l / h	80	100	160
Besleme Gerilimi Supply voltage Tension	V / Hz V / Hz V / Hz	220 / 50	220 / 50	380 / 50
Minimum Soğutma Sıcaklığı Minimum cooling temperature Température Minimale de Refroidissement	°C	1,5	1,5	1,5
Tank Çapı Diameter of tank Dimension du Réservoir	mm mm mm	800	960	1100
Tank Yükseklik Height of tank Hauteur du Réservoir	mm mm mm	1770	2030	2050
Kompresör Motor Gücü (hermetik) Compressor motor power (hermetic) Compresseur Puissance Moteur (Hermétique)	kW kW kW	0,95	0,95	1,5
Su Bağlantıları (giriş-çıkış) Water connection (inlet-outlet) Raccord d'eau (entrée-sortie)	inç inch inch	½ - ¾	½ - ¾	½ - ¾
Su Bağlantıları (tahliye-taşıma) Water connection (discharge-overflow) Su Bağlantıları (décharge - débordement)	inç inch inch	¾ - ½	¾ - ½	¾ - ½
Ağırlık Weight Poids	kg kg kg	148	192	255

Tava Arabası

Tray Trolley

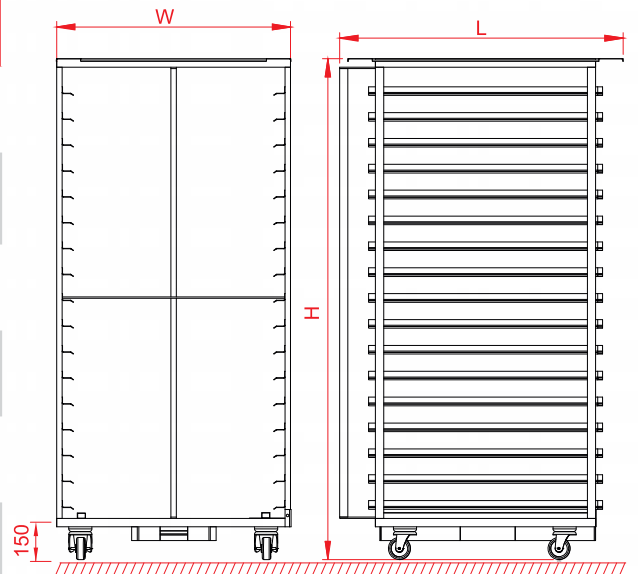
Chariots de Stockage



62



Model Model Modèle	Birim Unit Unité	PMDF 50T	PMDF 100T	PMDF 150T	PMDF 200T
Tava adeti Number of trays Nombre de Plateau	adet pcs pièce	8 - 15	10 - 16	10 - 20	10 - 20
Tava arası mesafe Space between trays Intervalle entre les Plateaux	mm mm mm	150 - 80	160 - 80	160 - 80	160 - 80
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	580	650	650	872
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	580	872	872	1000
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1420	1520	1820	1820
Araba ağırlığı Weight of trolley Poids du Chariot	kg kg kg	30	35	45	50

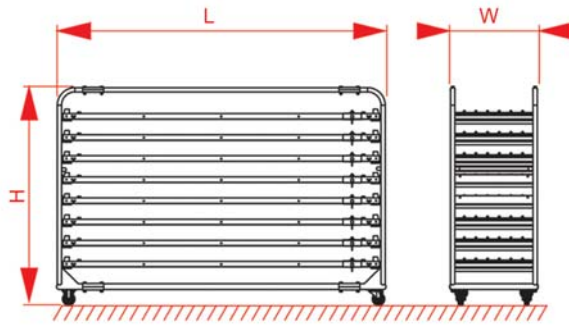




Pasa Arabası

Palette Trolley

Chariot pour Palette



Model / Model / Modèle	Birim / Unit / Unité	PMKF 100T	PMKF 150T	PMKF 180T
Pasa adeti Number of palette Nombre de Palette	adet pcs pièce	8	12	12
Pasa ağırlığı Weight of palette Poids Palette	kg kg kg	13	13	14
Pasa ölçüleri Dimensions of palette Dimension des Palette	mm mm mm	600x2500x40	600x2500x40	600x2900x40
Genişlik (W) Width (W) Largeur (W)	mm mm mm	600	600	600
Uzunluk (L) Length (L) Longueur (L)	mm mm mm	2500	2500	2900
Yükseklik (H) Height (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1430	1900	1900
Araba ağırlığı Weight of trolley Poids Chariot	kg kg kg	(104+60):164	(156+60):216	(168+75):243

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.

*firincinin dostu...
baker's friend...
l'ami du boulanger...*







PORLANMAZ

bakery machinery



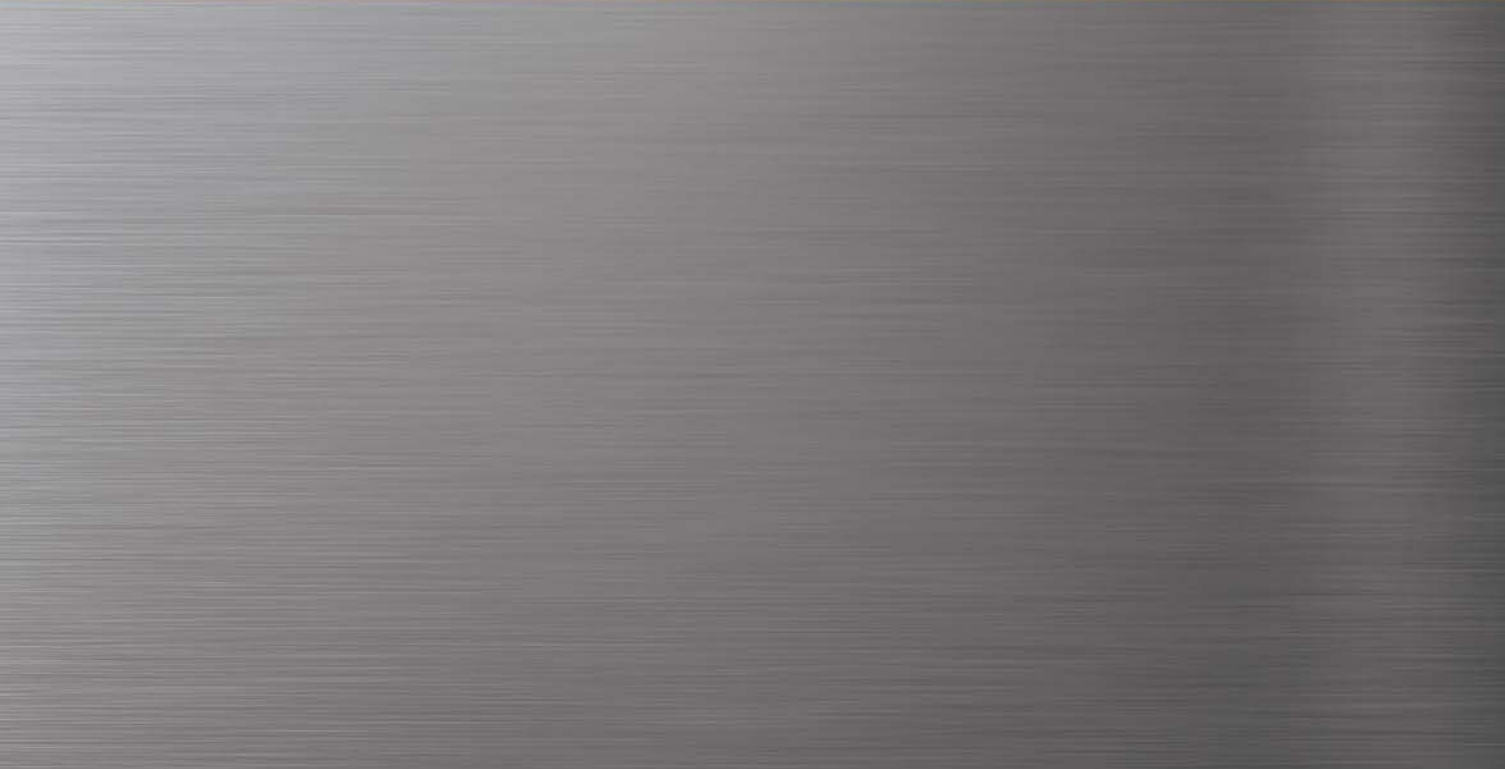


PORLANMAZ

bakery machinery

Porlanmaz Makine Metal Tekstil İnş. Hird. San. Tic. Ltd. Şti.
Büsan Organize Sanayi Bölgesi
Kosgeb Caddesi 10643 Sokak No: 33-35
Karatay / Konya / Türkiye
Tel: +90 332 251 03 18
Fax: +90 332 251 03 19
info@porlanmaz.com

www.porlanmaz.com



PORLANMAZ
bakery machinery
www.porlanmaz.com

