

PORLANMAZ

bakery machinery

Baker's friend





TÜV
AUSTRIA
ISO 9001 : 2008

CE



EAC

PORLANMAZ

bakery machinery



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 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.

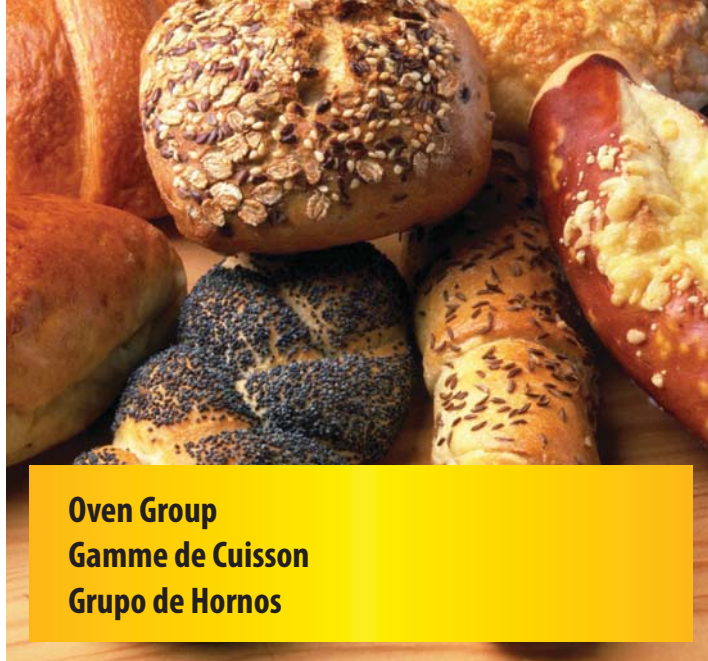


Notre société en activité sous le nom de Porlanmaz Fırın Makinaları (Porlanmaz Machines de Boulangerie) est une des société qui est au premier rang concernant la production des machines de boulangerie. Non seulement notre société fait une production aux normes Européennes, mais aussi elle a gagné la 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.



Nuestra empresa Porlanmaz Bakery Machinery Co, es uno de los principales fabricantes de equipo de panadería desde 2001 en Turquía. Nuestra empresa está formada por especialistas experimentados, que consideran que la tecnología y la economía es uno los factores principales para un servicio satisfactorio en el mercado. Nuestra política de innovación en los equipo y el ahorro eficaz en los costos operacionales nos ha permitido lograr ser una de las empresas de mayor prestigio en el mercado. La empresa ha trabajado y manufacturado los equipos con todos los estándares europeos, considerando la calidad y eficiencia de sus maquinas. Porlanmaz Bakery Machinery Co. esta comprometido con sus clientes en brindarle equipo de alta calidad y eficiencia con el proposito de mantener un negocio a largo plazo. Para brindarle el mejor servicio nos pueden enviar todas sus preguntas.





**Oven Group
Gamme de Cuisson
Grupo de Hornos**

- 06** Rotary Rack Oven
Four à Chariot Rotatif
Horno Rotativo
- 08** Rotary Rack Oven - Front Burner
Four à Chariot Rotatif - Brûleur Avant
Horno Rotativo- Quemadores Delanteros
- 10** Stone Based Multi Deck Ovens (Cyclothermic Oven)
Four à Sole de Pierre (Les four de Cyclotherme)
Horno de Pisos
- 12** Electrical Deck Oven
Four à Soles Electrique
Horno Electrico de Pisos
- 14** Electrical Mini Deck Oven
Mini Four Electrique à Soles
Mini Horno de Pisos
- 16** Mini Convection Oven
Mini Four à Convection
Mini Horno de Convección
- 18** Convection Oven
Four à Convection
Horno de convección
- 20** Rotary Rack Convection Oven (10 Tray)
Four à Convection à Chariot Rotatif (10 plateaux)
Horno Rotativo de Convección (10 bandejas)
- 22** Rotary Rack Convection Oven (15 Tray)
Four à Convection à Chariot Rotatif (15 plateaux)
Horno Rotativo de Convección (15 bandejas)
- 24** Electrical Conveyor Oven
Four Electrique Convoyeur
Horno de Cinta Transportadora Eléctrico
- 26** Conveyor Oven For Pizza
Four Convoyeur Pour Pizza
Horno de Pizza



Dough Processing Group **Gamme de Traitement de la Pâte** **Grupo de Procesador de Masa**

- 30** Volumetric Dough Divider
Diviseuse Volumétrique
Divisora Volumétrica Para Masa
- 32** Conical Rounder
Bouleuse Conique
Boleadora Cónica
- 34** Intermediate Proofer
Chambre de repos
Camara de Reposo
- 36** Dough Moulder
Façonneuse
Máquina Formadora de Masa
- 38** Baguette Moulder
Façonneuse à Baguette
Máquina Formadora de Masa (Baguette)
- 40** Divider and Rounder
Diviseuse Volumétrique et Bouleuse
Divisora Boleadora
- 42** Hydraulic Dough Divider (square divider)
Diviseuse hydraulique (carré)
Divisora Cuadrada Hidraulica
- 44** Spiral Mixer with Fixed Bowl
Pétrin à Spirale Avec Cuve Fixe
Amasadora Espiral
- 46** Spiral Mixer with Mobile Bowl
Pétrin à Spirale Avec Cuve Mobile
Mezclador de Espiral con Artesa Móvil
- 48** Automatic Bowl Tilting Machine
Élévateur Basculeur Automatique de Cuve
Máquina Volteadora de Artesa
- 50** Dough Kneading Machine
Pétrin
Amasadora de Horquilla
- 52** Planetary Mixer
Mélangeur Planétaire
Batidora Planetaria
- 54** Planetary Mixer - Full Automatic
Mélangeur Planétaire - Automatique
Batidora Automática Planetario
- 56** Dough Sheeter
Laminoir
Laminadora de masa
- 58** Tabletop Dough Sheeter
Laminoir Sur Table
Laminadora de Mesa



Assistant Equipment **Matériels Auxiliaires** **Equipamientos Asistentes**

- 62** Semi-Automatic Loader
Enfourneur Semi-Automatique
Cargador Semiautomático
- 64** Automatic Bread Slicer with Conveyor Belt
Trancheuse à Pain à Bande Automatique
Máquina Automática de Cortar Pan
- 66** Bread Slicing Machine
Trancheuse à Pain
Rebanadora de Pan
- 68** Horizontal Cake Slicing Machine
Trancheuse Horizontale Pour Gateaux
Rebanadora Horizontal De La Torta
- 70** Clipband Machine
Machine de Clipssage
Máquina de Clipband
- 72** Flour Sifting Machine
Tamiseuse de farine
Tamizador de harina
- 74** Climator Unit
Unité Climator
Cámara Climática
- 75** Fermentation Cabinet
Chambre de Fermentation
Fermentadoras
- 76** Water Dosing Unit
Unité de Dosage de Liquide
Dosificador del agua
- 77** Water Chiller
Refroidisseur d'Eau
Enfriador de Agua
- 78** Tray Trolley
Chariots de Stockage
Carro para Bandejas
- 79** Palette Trolley
Chariot pour Palette
Carro para Plataformas





Oven Group
Gamme de Cuisson
Grupo de Hornos



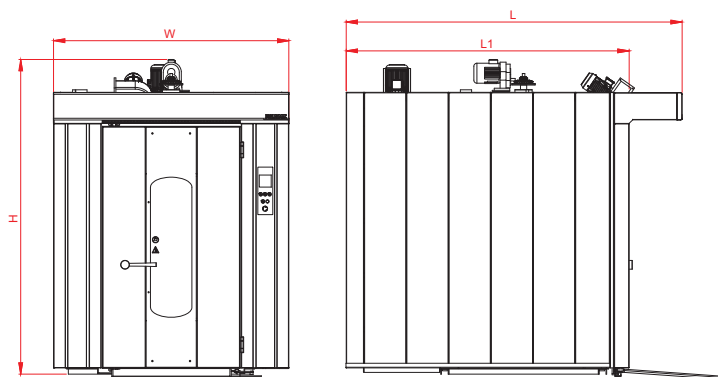
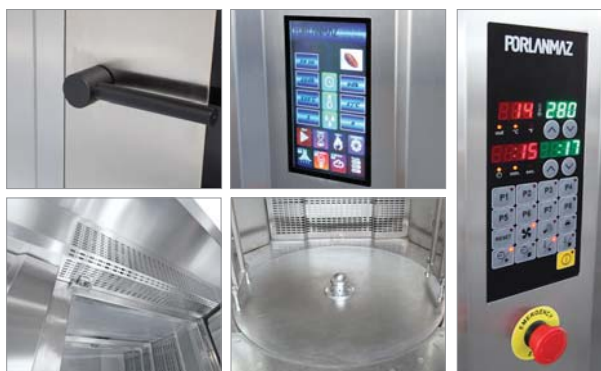
Rotary Rack Oven

Four à Chariot Rotatif

Horno Rotativo



6





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMDF 50	PMDF 100	PMDF 150	PMDF 200
Capacity * (bread/8 hours) Capacité * (pain / 8 heure) Capacidad * (pan / 8 horas)	pcs pièce PC	1750	2500	3000	5000
Baking surface Surface de cuisson Superficie de cocción	m ² m ² m ²	2,8 - 5,2	3,8 - 7,7	4,8 - 9,6	8 - 16
Number of trays Nombre de Plateau Número de bandejas	pcs pièce PC	8-15	8-16	10 - 20	10-20
Tray size Dimension du Plateau Tamaño de bandejas	cm cm cm	50x70 53x65	60x80 60x90	60x80 60x90	80x100 75x104 74x98
Distance between trays Distance entre les Plateaux Espacio entre bandejas	mm mm mm	150 - 80	160 - 80	160 - 80	160 - 80
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	1375	1600	1600	1900
Length (L1) Longueur (L1) Longitud (L1)	mm mm mm	1750	2000	2000	2250
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	2150	2400	2400	2700
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	2150	2300	2500	2500
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	2.6	2.6	2.6	3.8
Heating capacity Capacité de Chauffage Capacidad de calentamiento	kcal/h kcal/h kcal/h	32000	50000	60000	70000
Max. temperature Max. température Max. temperatura	°C °C °C	350	350	350	350
Gas coupling pressure / Working pressure Pression de Gaz / Pression Utilisation La presión del gas acoplamiento de presión / Trabajo	mbar mbar mbar	300 / 50	300 / 50	300 / 50	300 / 50
Electric power for electrical model Capacité d'Electricité pour le four électrique La energía eléctrica para el modelo eléctrico	kW kW kW	39	51	59	70
Source of energy Sources d'Energie Fuente de energía	Diesel, Natural gas / LPG, Electric energy / Pellet Diesel, Gaz Naturel / GPL, Énergie Electrique / Pellet Diesel, / GLP, energía eléctrica y de gas natural / Pellet				
Weight of oven Poids du Four Peso del horno	kg kg kg	1230	1550	1930	2560
Control system Système de Contrôle Sistema de control	Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile Análogica, digital o pantalla táctil				
Energy Consumption Max.** Consommation Carburant Max.** Consumo de energía Max. **	Diesel (l/h) Diesel (l/h) Diesel (l/h)	3,6	5,7	6,8	8
	Natural gas (m ³ /h) Gaz naturel (m ³ /h) El gas natural (m ³ /h)	4,2	6,5	7,9	9,2
	LPG (l/h) GPL (l/h) LPG (l/h)	3	5	6	6,8

* The capacity is variable according to the weight and baking time of the product.
* La capacité peut varier selon le poids et durée de cuisson du produit.
* La capacidad es variable de acuerdo con el tiempo de cocción del product.

** Energy consumption under normal conditions.
** Se sont les valeurs de consommation de carburant selon les conditions normales.
** El consumo de energía es bajo condiciones normales.

cm	inch (")
46x66	18x26
50x70	20x28
60x80	24x32
80x100	2x (18x26)



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 the 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.



Las características principales del Horno rotativo de carros de Porlanmaz, es obtener resultados de cocción perfectamente uniformes desde el primero al último carro. El intercambiador de calor de alto rendimiento: resiste (más de 1000 grados centígrados) esta contruido en acero inoxidable, por medio del sistema de placas de tubos, el vapor de alto nivel se produce y cada una de las sartenes se proporciona adecuadamente con el vapor. Nuestros hornos rotatorios estan diseñados con quemador lateral que son adecuado para habitaciones estrechas y en otras dimensiones compactas. Por lo tanto, nuestros hornos rotatorios son ideales para su instalación en cualquier panadería o pastelería. Por medio de las lámparas de halógeno que están montados en la puerta, se obtiene una excelente iluminación y es fácil de reemplazar las lámparas. De este modo se evita que el vapor sea dispersado en el taller gracias a la campana y el aspirador sobre el horno. Frente, campana y contorno exterior son diseñados de acero inoxidable. Es más fácil de mantener y uso del horno según indicaciones. Es aconsejable que disponer de una unidad de ablandamiento de agua para el abastecimiento de agua de todos los hornos

Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.
El fabricante se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.

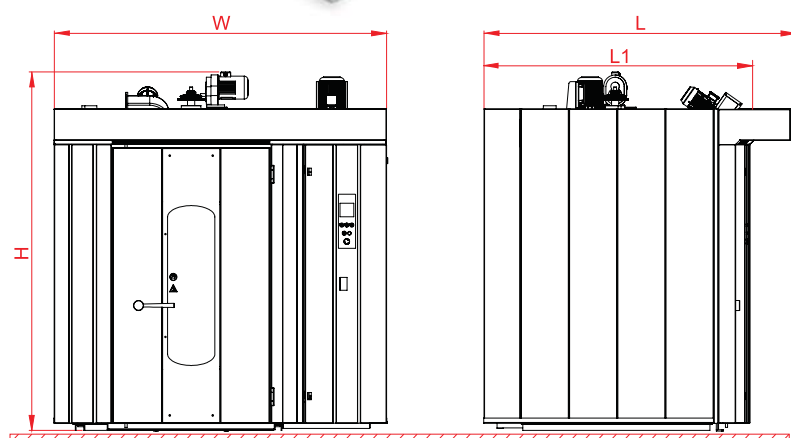
Rotary Rack Oven - Front Burner

Four à Chariot Rotatif - Brûleur Avant

Horno Rotativo – Quemadores Delanteros



8





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMDF 50F	PMDF 100F	PMDF 150F	PMDF 200F
Capacity* (bread/8 hours) Capacité* (pain / 8 heures) Capacidad * (pan / 8 horas)	pcs pièce PC	1750	2500	3000	5000
Baking surface Surface de cuisson Superficie de cocción	m ² m ² m ²	2,8 - 5,2	3,8 - 7,7	4,8 - 9,6	8 - 16
Number of trays Nombre de Plateau Número de bandejas	pcs pièce PC	8 - 15	8 - 16	10 - 20	10 - 20
Tray size Dimension du Plateau Tamaño de bandeja	cm cm cm	50x70 53x65	60x80 60x90	60x80 60x90	80x100 75x104 74x98
Distance between trays Distance entre les Plateaux Distancia entre bandejas	mm mm mm	150 - 80	160 - 80	160 - 80	160 - 80
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	1875	2000	2000	2350
Length (L1) Longueur (L1) Longitud (L1)	mm mm mm	1425	1600	1600	1865
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1750	2000	2000	2190
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	2150	2300	2500	2500
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	2.6	2.6	2.6	3.8
Heating capacity Capacité de Chauffage Capacidad de calentamiento	kcal/saat kcal/h kcal/h	32000	50000	60000	70000
Max. temperature Max. température Max. temperatura	°C °C °C	350	350	350	350
Gas coupling pressure / Working pressure Pression de Gaz / Pression Utilisation La presión del gas acoplamiento de presión / Trabajo	mbar mbar mbar	300 / 50	300 / 50	300 / 50	300 / 50
Electric power for electrical model Capacité d'Electricité pour le four électrique Capacidad eléctrica para el modelo eléctrico	kW kW kW	39	51	59	70
Source of energy Sources d'Energie Fuente de energía	Diesel, Natural gas / LPG, Electric energy / Pellet Diesel, Gaz Naturel / GPL, Énergie Electrique / Pellet Diesel, / GLP, energía eléctrica y de gas natural / Pellet				
Weight of oven Poids du Four Peso del horno	kg kg kg	1230	1550	1930	2560
Control system Système de Contrôle Sistema de control	Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile Análogica, digital o pantalla táctil				
Energy Consumption Max. ** Consommation Carburant Max. ** Consumo de energía Max.**	Diesel (l/h) Diesel (l/h) Diesel (l/h)	3,6	5,7	6,8	8
	Natural gas (m ³ /h) Gaz naturel (m ³ /h) El gas natural (m ³ /h)	4,2	6,5	7,9	9,2
	LPG (lt/saat) LPG (l/h) LPG (l / h)	3	5	6	6,8

* The capacity is variable according to the weight and baking time of the product.
* La capacité peut varier selon le poids et durée de cuisson du produit.
* La capacidad es variable de acuerdo con el tiempo de cocción del product.

** Energy consumption under normal conditions.
** Se sont les valeurs de consommation de carburant selon les conditions normales.
** El consumo de energía es bajo condiciones normales.



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. 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.



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 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.



Las características principales del Horno rotativo de carros de Porlanmaz, es obtener resultados de cocción perfectamente uniformes desde el primero al último carro. El intercambiador de calor de alto rendimiento: resiste (más de 1000 grados centígrados) esta contruido en acero inoxidable, por medio del sistema de placas de tubos, el vapor de alto nivel se produce y cada una de las sartenes se proporciona adecuadamente con el vapor. Por medio de las lámparas de halógeno que están montados en la puerta, se obtiene una excelente iluminación y es fácil de reemplazar las lámparas. De este modo se evita que el vapor sea dispersado en el taller gracias a la campana y el aspirador sobre el horno. Frente, campana y contorno exterior son diseñado de acero inoxidable. Es más fácil de mantener y uso del horno según indicaciones. Es aconsejable que disponer de una unidad de ablandamiento de agua para el abastecimiento de agua de todos los hornos. La especificación principal del horno es el quemador está situado en la parte frontal. Para lugares pequeños, este horno puede ser desmontable.

Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.
El fabricante se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.

cm	inch (")
46x66	18x26
50x70	20x28
60x80	24x32
80x100	2x (18x26)

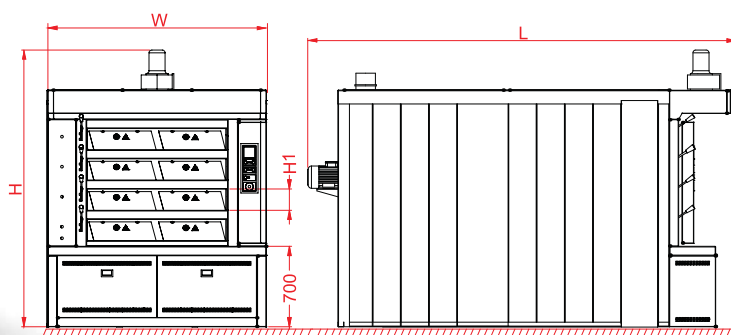
Stone Based Multi Deck Ovens (Cyclothermic Oven)

Four à Sole de Pierre (Les Four de Cyclotherme)

Horno de Pisos



10





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMKF 100	PMKF 150
Capacity* (bread/8 hours) Capacité* (Pain / 8 Heures) Capacidad * (pan / 8 horas)	pcs pièce PC	3500	4500
Baking surface Surface de cuisson Superficie de cocción	m ² m ² m ²	10	15
Number of deck Nombre d'Étage Número de cubierta	pcs pièce PC	4	4
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	1900	2500
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	3700	3700
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	2250	2250
Inside width of oven Largeur Intérieur du Four Anchura interior de horno	mm mm mm	1230	1830
Inside length of oven Longueur Intérieur du Four Longitud interior de horno	mm mm mm	2060	2060
Inside height of oven (H1) Hauteur Intérieur du Four (H1) Altura interior del horno (H1)	mm mm mm	185	185
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	3,6	3,6
Heating capacity Capacité de Chauffage Capacidad de calentamiento	kcal / saat kcal / h kcal / h	67000	86000
Max. temperature Max. température Máx. temperatura	°C °C °C	300	300
Number of palettes Nombre de Palettes Número de bandejas	adet psc шт.	8	12
Dimensions of palettes Dimension des Palettes Las dimensiones de las bandejas	mm mm mm	580x2400	580x2400
Source of energy Sources d'Energie Fuente de energía		Diesel, Natural gas / LPG Diesel, Gaz Naturel / GPL Diesel, Gas Natural / GLP	
Weight of oven Poids du Four Peso del horno	kg kg kg	3500	4250
Control system Système de Contrôle Sistema de control		Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile Análogica, digital o pantalla táctil	
Energy Consumption Max. ** Consommation Carburant Max. ** Consumo de energía Max. **	Diesel (l/h) Diesel (l/h) Diesel (l/h)	9.5	12.2
	Natural gas (m ³ /h) Gaz naturel (m ³ /h) Gas natural (m ³ /h)	8.8	11.3
	LPG (l/h) GPL (l/h) LPG (l / h)	8.7	11.2

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

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

* La capacidad es variable de acuerdo con el tiempo de cocción del product.

** Energy consumption under normal conditions.

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

** El consumo de energía es bajo condiciones normales.



Porlanmaz Stone Based Multi Deck ovens (cyclothermic) 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 the 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 (Les four de cyclotherme) à Sole de Pierre Porlanmaz est élaboré spécialement. La base est dotée de pierre résistant 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 similaire de différents types. La perte de chaleur est prévenue avec la matière isolante et donc il y a une économie d'énergie.

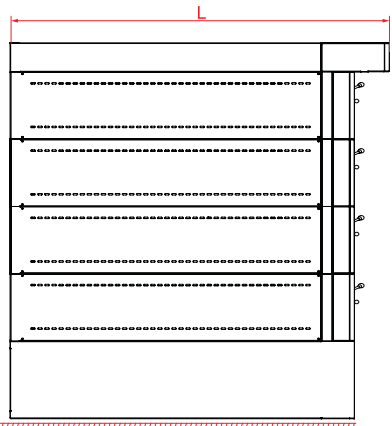
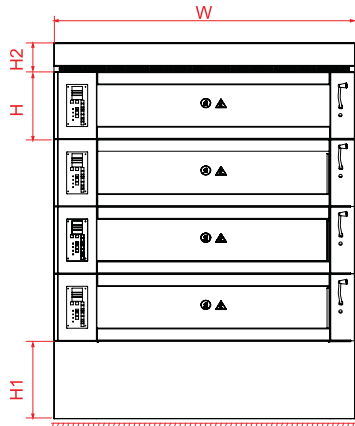


Porlanmaz Horno de pisos (Hornos Ciclotermicos) están diseñados con piso de piedra especialmente para el calor recessivos y sistema de circulación de calor. Este sistema proporciona una distribución uniforme de los gases de calentamiento sobre todas las cubiertas del horno, por lo tanto obtendrá excelentes resultados de cocción. Cada cubierta del horno tiene un potente dispositivo de cocción al vapor que permite que la cantidad exacta en cualquier momento. El dispositivo de vapor puede ser individualmente encendido y apagado para cada cubierta. Esto ofrece una ventaja particular para los productos de confitería. El material de aislamiento evita las pérdidas de calor por lo que se ahorra energía.

Electrical Deck Oven

Four à Soles Electrique

Horno Electrico de Pisos





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMKF 24
Capacity* (bread/8 hours) (One deck) Capacité* (pain/8 heures) (Un Etage) Capacidad * (pan / 8 horas) (Una Cubierta)	pcs pièce PC	720
Baking surface (One deck) Surface de cuisson (Un Etage) Superficie de cocción (Una Cubierta)	m ² m ² m ²	2,45
Number of palettes (One deck) Nombre de Palettes (Un Etage) Número de bandejas (Una Cubierta)	pcs pièce PC	2
Dimensions of palettes Dimension Palettes Las dimensiones de las bandejas	mm mm mm	580x2400
Width (W) (One deck) Largeur (W) (Un Etage) Anchura (W) (Una Cubierta)	mm mm mm	1700
Length (L) (One deck) Longueur (L) (Un Etage) Longitud (L) (Una Cubierta)	mm mm mm	2500
Height of one deck (H) (One deck) Hauteur d'une Etage (H) (Un Etage) Altura de una cubierta (H) (Una Cubierta)	mm mm mm	400
Height of stand (H1) (One deck) Hauteur Table (H1) (Un Etage) Altura del soporte (H1) (Una Cubierta)	mm mm mm	630
Inside width of oven (One deck) Largeur Intérieur du Four (Un Etage) Anchura interior de horno (Una Cubierta)	mm mm mm	1200
Inside length of oven (One deck) Longueur Intérieur du Four (Un Etage) Longitud interior de horno (Una Cubierta)	mm mm mm	2060
Inside height of oven (One deck) Hauteur Intérieur du Four (Un Etage) Altura interior del horno (Una Cubierta)	mm mm mm	200
Height of chimney hood (H2) Hauteur Hôte (H2) Altura de la campana de chimenea (H2)	mm mm mm	200
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	20,5
Control system Système de Contrôle Sistema de control		Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile Analógico, digital o pantalla táctil
Weight of oven (One deck) Poids du Four (Un Etage) Peso del horno (Una Cubierta)	kg kg kg	390
Weight of stand Poids Table Peso de soporte	kg kg kg	75

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

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

* La capacidad es variable de acuerdo con el tiempo de cocción del product.



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 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 et une hôte. Il permet de réaliser des économies d'énergie.



La características principales del horno de pisos eléctrico (horno modular) es cada piso se puede operar de forma independiente. La temperatura y el tiempo de vapor se pueden ajustar para cada piso de acuerdo con la necesidad. Por lo tanto, proporciona una oportunidad para hornear diferente tipo de productos en cada piso. Se utiliza con una sola piso de modular y también según las necesidades se puede añadir pisos adicional y la campana de la chimenea. Proporciona un bajo consumo de energía.

Electrical Mini Deck Oven

Mini Four Electrique à Soles

Mini Horno de Pisos

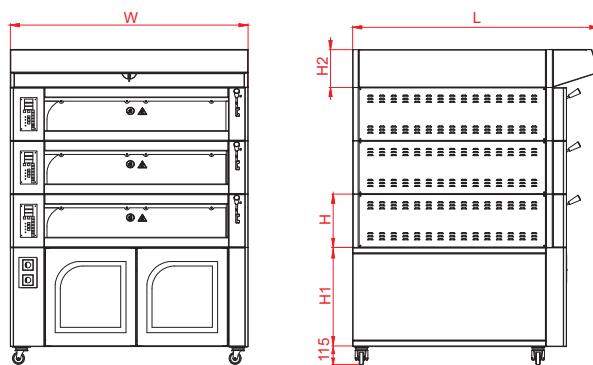


14





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMKF 6	PMKF 12
Width (W) (One deck) Largeur (W) (Un Etage) Anchura (W) (Una Cubierta)	mm mm mm	960	1600
Length (L) (One deck) Longueur (L) (Un Etage) Longitud (L) (Una Cubierta)	mm mm mm	1650	1650
Height (H) (One deck) Hauteur (H) (Un Etage) Altura (H) (Una Cubierta)	mm mm mm	350	350
Inside width of oven (One deck) Largeur Intérieur du Four (Un Etage) Anchura interior de horno (Una Cubierta)	mm mm mm	600	1200
Inside length of oven (One deck) Longueur Intérieur du Four (Un Etage) Longitud interior de horno (Una Cubierta)	mm mm mm	900	900
Inside height of oven (One deck) Hauteur Intérieur du Four (Un Etage) Altura interior del horno (Una Cubierta)	mm mm mm	190	190
Height of chimney hood (H2) Hauteur Hôte (H2) Altura de la campana de chimenea (H2)	mm mm mm	250	250
Height of fermentation cabinet(H1) Hauteur de la cabine de fermentation (H1) Altura del armario de fermentación (H1)	mm mm mm	650	650
Number of trays in each deck (dimensions of trays) Nombre de Plateaux pour chaque étage (Dimension des plateaux) Número de bandeja en cada cubierta (dimensiones de las bandejas)	cm cm cm	2 (35x45) 2 (40x60) 1 (60x80)	6 (35x45) 4 (40x60) 2 (60x80)
Electrical power (One deck) Puissance Electrique (Un Etage) Energía eléctrica (Una Cubierta)	kW kW kW	5 + 3	10 + 3
Electrical power of fermentation cabinet Puissance Electrique de la Cabine de Fermentation La energía eléctrica para los armarios de fermentación.	kW kW kW	3,5	3,5
Control system Système de Contrôle Sistema de control		Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile Analógica, digital o pantalla táctil	
Weight of oven (One deck) Poids du Four (Un Etage) Peso del horno (Una Cubierta)	kg kg kg	120	270
Weight of fermentation cabinet Poids de la Cabine de Fermentation Peso del armario de fermentación	kg kg kg	70	150



cm	inch (")
35x45	13,8x17,7
40x60	16x24
60x80	24x32



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 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.



La características principales de los mini horno piso (horno modular) es cada piso se puede operar de forma independiente. La temperatura y el tiempo de vapor se pueden ajustar para cada piso de acuerdo con la necesidad. Por lo tanto, proporciona una oportunidad para hornear diferente tipo de productos en cada piso. Para ser fermentado hay un armario de fermentación y su temperatura y la humedad se puede ajustar. Se utiliza con un sola piso y también se ajusta según las necesidades. Se le puede añadir pisos adicional, campana de chimenea y una cámara de fermentación. Proporciona un bajo consumo de energía. Se puede mover por medio de sus ruedas. Opción de soportes opcionales para el horno.

Mini Convection Oven

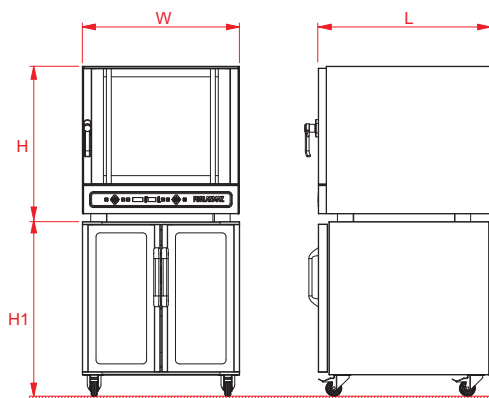
Mini Four à Convection

Mini Horno de Convección





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMPF 4	PMPF 6
Number of trays Número de bandejas Nombre de Plateau	pcs pièce PC	4	6
Dimensions of trays Las dimensiones de las bandejas Dimension Plateau	cm cm cm	40x60	40x60
Distance between trays Distancia entre bandejas Distance entre les Plateaux	mm mm mm	75	80
Width (W) Anchura (W) Largeur (W)	mm mm mm	840	800
Length (L) Longitud (L) Longueur (L)	mm mm mm	600	880
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	780	830
Control systems Sistema de controls Système de Contrôle		Analogue Analogica Analogique	Digital Digital Numérique
Energy source Fuente de energía Source Energie		Electric Electricidad Electrique	Electric Electricidad Electrique
Electrical power Energía eléctrica Puissance Electrique	kW kW kW	6	13,5
Voltage Voltaje Voltage	V/Hz V/Hz V/Hz	220 / 50	380 / 50
Weight of oven Peso del horno Poids du Four	kg kg kg	72	120
Electrical power for fermentation cabinet Energía eléctrica for fermentation cabinet Puissance Electrique de la chambre de fermentation	kW kW kW	3	3
Height of fermentation cabinet (H1) Altura del armario de fermentación (H1) Hauteur de la chambre de Fermentation (H1)	mm mm mm	800	950
Weight of fermentation cabinet Peso del armario de fermentación Poids de la Chambre de Fermentation	kg kg kg	70	80
Number of tray in fermentation cabinet Número de bandejas en la cabina de fermentacion Nombre de Plateau dans la chambre de fermentation	pcs pièce PC	8	14



cm	inch (")
40x60	16x24



Mini 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.



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 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.



La características principales del horno de convección es la cocción de productos de pastelería, productos gastronómicos y pan grande o pequeño. Es útil para los pasteleros, restaurantes y hoteles. se obtiene una distribución del calor en el producto a través de la circulación forzada del aire caliente, por medio de ventiladores. En la parte inferior del horno hay un armario de fermentación para la levadura. Este horno tiene una muy buena uniformidad de hornear y vaporizador colocado dentro de la cámara de cocción. Aislamiento de alta calidad garantiza el ahorro de energía.

Convection Oven

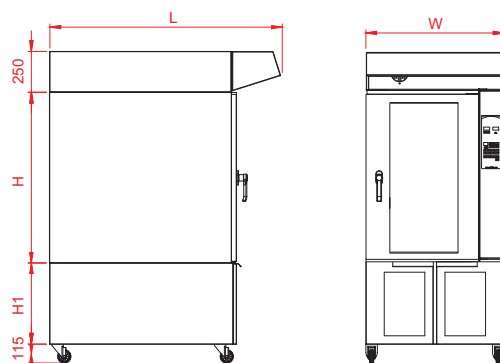
Four à Convection

Horno de Convección





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMPF 9	PMPF 14	PMPF 9G	PMPF 14G
Number of trays Nombre de Plateau Número de bandeja	pcs pièce PC	9	14	9	14
Dimensions of trays Dimension Plateau Las dimensiones de las bandejas	cm cm cm	40x60 46x66*	40x60 46x66*	40x60 46x66*	40x60 46x66*
Distance between trays Distance entre les Plateaux Distancia entre bandejas	mm mm mm	80	80	80	80
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	850	850	850	850
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1250	1250	1400	1400
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1250	2000	1050	2000
Control system Système de Contrôle Sistemas de control	Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile Análogica, digital o pantalla táctil				
Energy source Sources d'Énergie Fuente de energía		Electricity Électrique Electricidad		Gas Gaz Gas	
Electrical power Puissance Électrique Energía eléctrica	kW kW kW	20	27	1,5	2,25
Voltage Tension Voltaje	V/Hz V/Hz V/Hz	380 / 50	380 / 50	220 / 50	220 / 50
Gas consumption / pressure Consommation Gaz / Pression Gaz El consumo de gas / presión	m ³ /h (bar) m ³ /h (bar) m ³ /h (bar)	-	-	1 / (20)	2 / (20)
Heating capacity Capacité de Chauffage Capacidad de calentamiento	kcal/h kcal/h kcal/h	-	-	20000	30000
Weight of oven Poids du Four Peso del horno	kg kg kg	225	250	275	300
Electrical power for fermentation cabinet Puissance Électrique de la Cabine de Fermentation La energía eléctrica para los armarios de fermentación.	kW kW kW	2,5	-	2,5	-
Height of fermentation cabinet (H1) Hauteur de la Cabine de Fermentation (H1) Altura del armario de fermentación (H1)	mm mm mm	600	-	600	-
Weight of fermentation cabinet Poids de la Cabine de Fermentation Peso del armario de fermentación	kg kg kg	50	-	50	-



* On request.
* Sur demande.
* Bajo pedido.

cm	inch (")
40x60	16x24
46x66	18x26



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.

Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.
El fabricante se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.



La características principales del horno de convección es la cocción de productos de pastelería, productos gastronómicos y pan grande o pequeño. Es útil para los pasteleros, restaurantes y hoteles. se obtiene una distribución del calor en el producto a través de la circulación forzada del aire caliente, por medio de ventiladores. En la parte inferior del horno hay un armario de fermentación para la levadura. Este horno tiene una muy buena uniformidad de hornear y vaporizador colocado dentro de la cámara de cocción. Aislamiento de alta calidad garantiza el ahorro de energía. Sólo se produce por eléctrica.

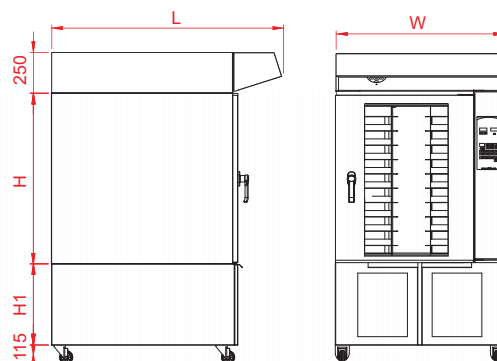
Rotary Rack Convection Oven

Four à Convection à Chariot Rotatif

Horno Rotativo de Convección



20





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMRC 5D	PMRC 10	PMRC 10G
Number of trays Nombre de Plateau Número de bandeja	pcs pièce PC	5+2	10	10
Dimensions of trays Dimension Plateau Las dimensiones de las bandejas	cm cm cm	40x60 46x66*	40x60 46x66*	40x60 46x66*
Distance between trays Distance entre les Plateaux Distancia entre bandejas	mm mm mm	80	80	80
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	1050	1050	1050
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1250	1300	1450
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1300	1300	1450
Sistema de control Control system Système de Contrôle	Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile Análogica, digital o pantalla táctil			
Energy source Sources d'Energie Fuente de energía		Electricity Electrique Electricidad	Electricity Electrique Electricidad	Gas Gaz Gas
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	13,5 + 4,5	24	1,5
Voltage Tension Voltaje	V/Hz V/Hz V/Hz	380	380	220
Gas consumption / pressure Consommation Gaz / Pression Gaz El consumo de gas / presión	m³/h (bar) m³/h (bar) m³/h (bar)	-	-	1/ (20)
Heating capacity Capacité de Chauffage Capacidad de calentamiento	kcal/h kcal/h kcal/h	-	-	20000
Weight of oven Poids du Four Peso del horno	kg kg kg	230 + 120	310	330
Electrical power for fermentation cabinet Puissance Electrique de la Cabine de Fermentation La energía eléctrica para los armarios de fermentación.	kW kW kW	3	3	3
Height of fermentation cabinet (H1) Hauteur de la Cabine de Fermentation (H1) Altura del armario de fermentación (H1)	mm mm mm	600	600	600
Weight of fermentation cabinet Poids de la Cabine de Fermentation Peso del armario de fermentación	kg kg kg	50	50	50

* On request.
* Sur demande.
* Bajo pedido.

cm	inch (")
40x60	16x24
46x66	18x26



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.



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.



La características principales de este horno rotativo de parrilla de convección es adecuado para la cocción de productos de pastelería, productos gastronómicos y pan grande o pequeño. Es útil para los pasteleros, restaurantes y hoteles. Se obtiene una distribución del calor a través del producto por medio de la circulación del aire caliente, a través de ventiladores. En la parte inferior del horno hay un armario de fermentación para la levadura. Este horno tiene muy buena uniformidad de hornear y vaporizador que esta colocado dentro de la cámara de cocción. El aislamiento de alta calidad garantiza el ahorro de energía. Sólo se produce con electricidad y gas.

Rotary Rack Convection Oven

Four à Convection à Chariot Rotatif

Horno Rotativo de Convección

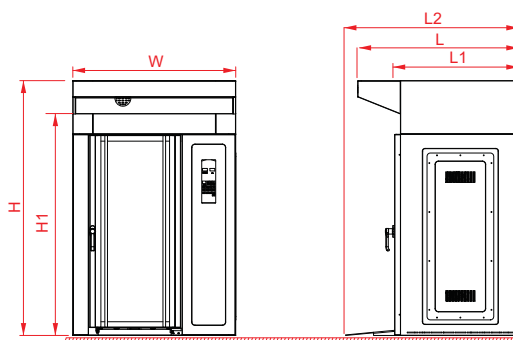


22





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMRC 15
Number of trays Nombre de Plateau Número de bandejas	pcs pièce PC	15
Dimensions of trays Dimension Plateau Las dimensiones de las bandejas	cm cm cm	40x60 46x66*
Distance between trays Distance entre les Plateaux Distancia entre bandejas	mm mm mm	80
Width (W) Largue (W) Anchura (W)	mm mm mm	1220
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1220
Length (L1) Longueur (L1) Longitud (L1)	mm mm mm	940
Length (L2) Longueur (L2) Longitud (L2)	mm mm mm	1310
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1910
Height (H1) Hauteur (H1) Altura (H1)	mm mm mm	1660
Max. temperature Max. température Max. temperatura	°C °C °C	300
Control system Système de controle Sistema de control		Analogue or digital Analogique ou numerique Análogica o digital
Energy source Source Energie Fuente de energía		Electric Electrique Electricidad
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	35
Voltage Tension électrique Voltaje	V/Hz V/Hz V/Hz	380 / 50
Weight of oven Poids du four Peso del horno	kg kg kg	360



* On request.
* Sur demande.
* Bajo pedido.

cm	inch (")
40x60	16x24
46x66	18x26



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 three pcs fans. This oven has a very good uniformity of baking and vaporizer placed inside the baking chamber. High quality insulation ensures energy saving. It is only produced with electricity.

- Steaming system
- Height of entrance ramp: 47mm.
- Rotary platform for trolley
- Double glass door
- Ergonomic door handle
- Uniform baking
- Compact dimensions
- Illumination system
- Chimney and exhaust fan
- Completely made of stainless steel



Le mini four à convection est conçu pour la production de pâtisseries, douceurs, petits douceurs, sandwich et dans les pâtisseries, restaurants, hôtels et boulangeries. Grâce aux tris ventilateurs qui se trouvent à l'intérieur, la circulation de la chaleur est faite d'une forme uniforme et d'une répartition homogène. Il y a une économie d'énergie grâce à l'isolement de la chaleur. Il fonctionne avec l'électricité.

- Système à la vapeur
- Hauteur de la rampe d'entrée: 47 mm.
- Plateforme rotative pour chariot
- Vitre double
- Poignée de porte ergonomique
- Cuisson uniforme
- Occupe peu d'espace
- Système d'illumination
- Cheminée et échappement
- En acier inoxydable



La características principales de este horno rotativo de parrilla de convección es adecuado para la cocción de productos de pastelería, productos gastronómicos y pan grande o pequeño. Es útil para los pasteleros, restaurantes y hoteles. Se obtiene una distribución del calor a través del producto por medio de la circulación del aire caliente, a través de ventiladores. Este horno tiene muy buena uniformidad de hornear y vaporizador que esta colocado dentro de la cámara de cocción. El aislamiento de alta calidad garantiza el ahorro de energía. Sólo se produce con electricidad.

- Sistema de vapor
- Altura de rampa: 47 mm
- Plataforma rotativa para el carro
- Puerta de doble cristal
- Puerta con mango ergonómico
- Hornea uniformemente
- Diseño con dimensiones compactas
- Iluminación interna
- Chimenea y ventilador de salida
- Fabricado completamente en acero inox

Electrical Conveyor Oven

Four Electrique Convoyeur

Horno de Cinta Transportadora Eléctrico

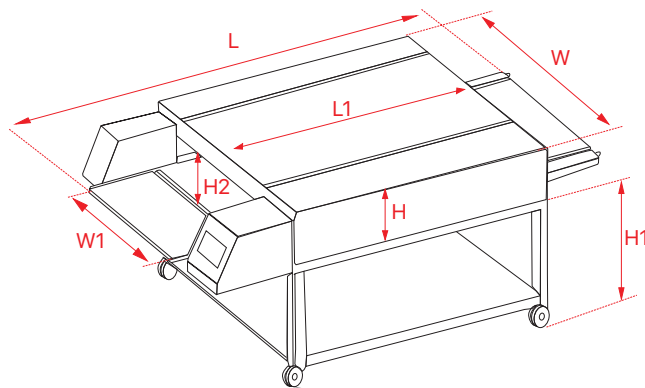


24





Model / Modèle / Modelo	Unit Unité Unidad	PSF 852	PSF 1300L	PSF 1300LD	PSF 1900L
Capacity (Ø30 cm) Capacité (Ø30 cm) Capacidad (Ø30 cm)	pcs/h pièce/heure PC/h	160	300 - 350	300 - 350	450 - 500
Width of oven (W) Largeur du Four (W) Ancho de horno (W)	mm mm mm	925	925	1020	925
Width of conveyor belt (W1) Largeur bande (W1) Anchura de la cinta (W1)	mm mm mm	520	520	2x245	520
Length of baking chamber (L1) La longueur de la chambre de cuisson (L1) Longitud de la cámara de cocción (L1)	mm mm mm	825	1300	1300	1900
Height of baking chamber (H2) La hauteur de la chambre de cuisson (H2) Altura de la cámara de cocción (H2)	mm mm mm	120	120	120	120
Total length of oven (L) Longueur Totale du Four (L) La longitud total del horno (L)	mm mm mm	1850	2400	2400	3020
Height of stand (H1) Hauteur Châssis (H1) Altura del bastidor (H1)	mm mm mm	922	922	922	922
Height of oven (H) Hauteur du Four (H) Altura del horno (H)	mm mm mm	310	310	310	310
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	14	21	21	25
Average power consumption Consommation moyenne d'énergie Consumo medio de energía	kW kW kW	5	7 - 8	7 - 8	8 - 10
Voltage Supply voltage Voltage	V / Hz V / Hz V / Hz	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50
Total weight Poids Total Peso total	kg kg kg	300	380	380	430



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.



Especificaciones generales

- Microprocesador (PLC) controlado por programación
- LCD pantalla táctil monitor de homogenea hornear
- 100 programas de ahorro
- Capacidad para trabajar en modo manual
- Horneo de tiempo de 1 min a 30 min.
- Consumo bajo de energía
- Uso efectivo
- Acero inoxidable completamente

Conveyor Oven For Pizza

Four Convoyeur Pour Pizza

Horno de Pizza

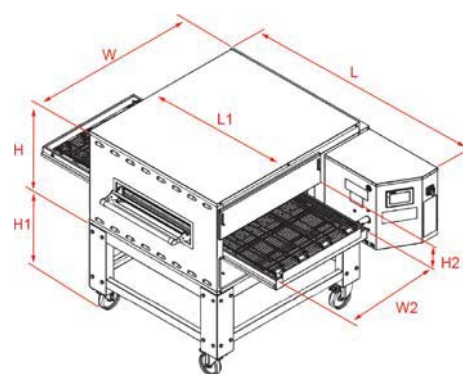


26



Model / Modèle / Modelo	Unit Unité Unidad	ELECTRICAL MODELS MODÈLES ÉLECTRIQUES MODELO ELÉCTRICOS				GAS MODELS MODÈLES GAZ MODELO GAS			
		PSEN 1500	PSEN 1600	PSEN 1700	PSEN 2000	PSEN 1500G	PSEN 1600G	PSEN 1700G	PSEN 2000G
Baking surface Surface de cuisson Superficie de cocción	m ² m ² m ²	0,34	0,40	0,59	0,87	0,34	0,40	0,59	0,87
Max. diameter of pizza Diamètre max. de la pizza Max. diámetro de la pizza	cm cm cm	45	53	65	85	45	53	65	85
Total power Puissance Electrique Consumo total de electricidad	kW kW kW	10	13	19,8	27	1,375	1,375	1,586	2,855
Voltage Tension Voltaje	V / Hz V / Hz V / Hz	380 V / 50	380 V / 50	380 V / 50	380 V / 50	220 / 50	220 / 50	220 / 50	220 / 50
Average gas consumption Consommation moyenne de gaz Consumo promedio de gas	m ³ /h m ³ /h m ³ /h	-	-	-	-	0,65	0,68	1,3	2
Gas pressure Pression du gaz Presion del gas	mbar mbar mbar	-	-	-	-	21	21	21	21
Average Power consumption Consommation moyenne d'énergie Consumo promedio de electricidad	kW kW kW	4-5	5-6	8-10	12-13	-	-	-	-
Temperature control (min. – max.) Contrôle de la température (min. – max.) Control de temperatura (min. – max.)	°C °C °C	150-300	150-300	150-300	150-300	150-300	150-300	150-300	150-300
Baking time control (min. – max.) Contrôle du temps de cuisson (min. – max.) Tiempo de horneado (min. – max.)	min min min	1-30	1-30	1-30	1-30	1-30	1-30	1-30	1-30
Control system Système de Contrôle Sistema de control		Touch screen Ecran tactile Pantalla táctil				Touch screen Ecran tactile Pantalla táctil			
Weight of oven Poids du Four Peso del horno	kg kg kg	130	140	215	316	130	140	215	316

DIMENSIONS OF OVEN (ELECTRIC, GAS) DIMENSIONS DU FOUR (ÉLECTRIQUE, GAZ) DIMENSIONES DEL HORNO (ELECTRICIDAD, GAS)					
Model / Modèle / Modelo	Unit Unité Unidad	PSEN 1500	PSEN 1600	PSEN 1700	PSEN 2000
Width of oven (W) Poids du Four (W) Ancho de horno (W)	mm mm mm	915	995	1090	1415
Length of conveyor belt (L) Longueur de la bande transporteuse (L) Longitud de la cinta (L)	mm mm mm	1557	1557	1780	2005
Height of oven (H) Hauteur du four (H) Altura del horno (H)	mm mm mm	448	448	570	755
Height of stand (H1) Hauteur du stand (H1) Altura de la base de soporte (H1)	mm mm mm	620	620	560	545
Length of baking chamber (L1) Longueur de la chambre de cuisson (L1) Lonv de la cámara de cocción (L1)	mm mm mm	710	710	915	1025
Height of baking chamber (H2) Hauteur de la chambre de cuisson (H2) Altura de la cámara de cocción (H2)	mm mm mm	90	90	90	90
Width of conveyor belt (W1) Width of conveyor belt (W1) Anchura de la cinta (W1)	mm mm mm	480	560	650	850



- Microprocessor PLC control system
- Programmable. Also possibility for manual working
- Completely stainless steel body
- Low energy consumption
- LCD touchscreen
- 1-60 minutes baking time
- Fast and effective result
- Uniform baking / cooking
- Blowing fan inside baking chamber
- On request it is possible to make 1, 2 and 3 decks



- Microprocesseur (PLC) programmation contrôlée
- Programmable. Possibilité également de travail manuel
- Corps en acier inoxydable complètement
- Faible consommation d'énergie
- Utilisation simple avec LCD Ecran tactile
- Intervalle de cuisson de 1 minute à 60 minutes
- Utilisation rapide et efficace
- Cuisson homogène
- Ventilateur à l'intérieur de la chambre de cuisson
- Sur demande peut être 1, 2 ou 3 étages



- Sistema de control programable con microprocesador PLC.
- Capacidad para trabajar de manera manual.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Consumo bajo de energía.
- Pantalla táctil LCD para monitorear horneado.
- Control de tiempo 1- 60 min.
- Rapido y efectivo resultado de la cocción.
- Horneare / cocinar de manera efectiva rapida y uniforme
- Ventilador de distribucion de calor dentro de camara de horneado
- Es posible anadir cubiertas adicionales por pedido especial (1,2,3)



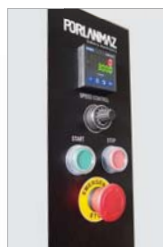


Dough Processing Group
Gamme de Traitement de la Pâte
Grupo de Procesador de Masa

Volumetric Dough Divider

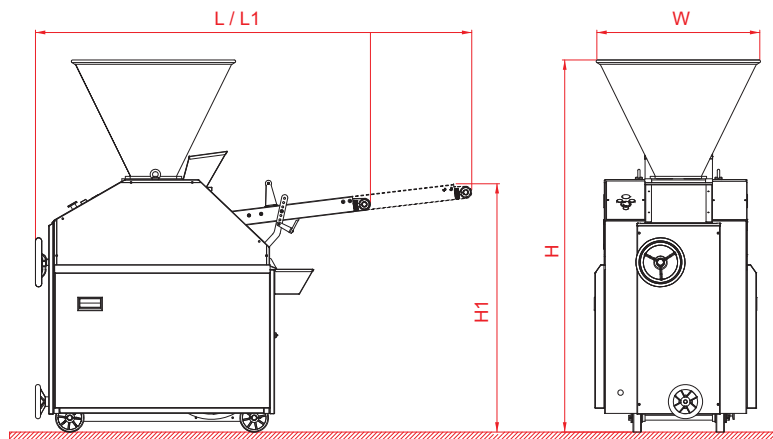
Diviseuse Volumétrique

Divisora Volumétrica Para Masa





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMVD 2000	PMVD 4000
Capacity Capacité Capacidad	pcs/h pièce/h PC / h	1800	3600
Dough dividing range / Piston diameter Intervalle de Division / diamètre du piston Corte de la masa de peso/ Ø Piston	gr / mm g / mm g / mm	50 – 200 / Ø 70 80 – 400 / Ø 90 100 – 600 / Ø 110 200 – 1000 / Ø 130	50 – 200 / Ø 70
Number of pistons Nombre de pistons Cantidad de pistones	pcs pièce PC	1	2
Hopper capacity Capacité Bunker Capacidad de la tolva	kg kg kg	60	60
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	665	665
Length (L / L1) Longueur (L / L1) Longitud (L1 / L)	mm mm mm	1780 / 1400	1780 / 1400
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1520	1520
Height of dough exit (H1) Hauteur de sortie des Pâtons (H1) Altura de la salida de masa (H1)	mm mm mm	960 ± 80 / 95	960 ± 80 / 95
Weight Adjusting System Système d'Ajustement du Poids Sistema de Regulación de Peso	Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile Análogica, digital o pantalla táctil		
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	1.5	1.5
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	405	415



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 hopper is made of stainless steel.

Optional:

1. Digital control panel
2. Touchscreen control panel
3. Hopper with Teflon coated
4. Speed controlling device (variator)
5. Larger hopper (90 kg dough capacity)



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. 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. La trémie et la carrosserie sont fabriquées en acier inoxydable.

En option :

1. Panneau de contrôle numérique
2. Panneau de commande à écran tactile
3. Trémie avec revêtement en téflon
4. Dispositif de contrôle de la vitesse (variateur)
5. Trémie plus grande (capacité de la pâte de 90 kg)

Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.
El fabricante se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.

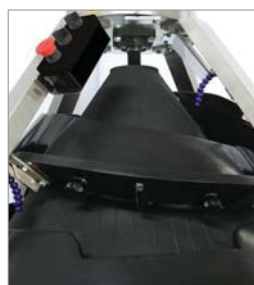


Porlanmaz divisora de masa, es el sistema más reciente de la tecnología de procesamiento de masa, esta maquina corta la masa con el peso solicitado sin presionar ni dañar la masa. Todas las superficies en contacto se hacen del acero inoxidable. Corta la masa con su peso por el vacío generado por el pistón del cilindro. El sistema de lubricación es operado automáticamente. Así, la maquinaria se proporciona para tener una vida más larga. Todas las superficies se lubrican con el aceite que es compatible con los alimentos. La tolva se fabrica en acero inox.

Bajo pedido:

1. Panel de control digital
2. Panel de control con pantalla táctil
3. Tolva con recubrimiento de teflón
4. Dispositivo de control de velocidad (variador)
5. Tolva más grande (90 kg de capacidad de masa)

Conical Rounder
Bouleuse Conique
Boleadora Cónica



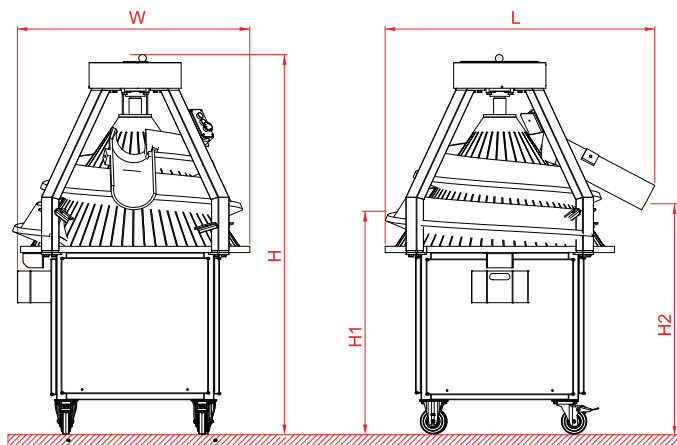


Porlanmaz conical rounder machine shapes the dough thanks to a cone made of aluminum and the aluminum sleeves around which move spirally. The dough is perfectly rounded while moving from bottom to top in the tracks. The machine is also equipped with a newly designed mechanical flour duster which does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

On request:

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

Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMCR 2000
Capacity	pcs	
Capacité	pièce	1000 - 2000
Capacidad	PC	
Dough rounding weight	gr	(50 - 200)
Intervalle Bouleuse	g	(100 - 600)
Masa peso redondeo	gr	(200 - 1000)
Height of dough entry (H1)	mm	
Hauteur Entrée Pâtons (H1)	mm	850
Altura de la entrada de masa (H1)	mm	
Height of dough exit (H2)	mm	
Hauteur Entrée Pâtons (H2)	mm	940
Altura de la salida de masa (H2)	mm	
Width (W)	mm	
Largeur (W)	mm	915
Anchura (W)	mm	
Length (L)	mm	
Longueur (L)	mm	1000
Longitud (L)	mm	
Height (H)	mm	
Hauteur (H)	mm	1520
Altura (H)	mm	
Electrical power	kW	
Puissance Electrique	kW	1,1
Energía eléctrica	kW	
Weight of machine	kg	
Poids de la Machine	kg	210
Peso de la máquina	kg	



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 soufflerie air froid / chaud
2. Canal et cône recouverts de teflon
3. Ajustement 170-1250 gr.
4. Pieds prolongés



La característica de Porlanmaz Boleadora Cónica, es dar forma a la masa, gracias a un cono hecho de aluminio y las mangas de aluminio alrededor del cual se mueve en espiral. La masa está redondeada mientras se mueve de abajo hacia arriba en los canales. La máquina está equipada con un nuevo diseño de tamizador mecánico, que no produce ningún ruido durante el trabajo. Toda la parte móvil tiene cojinetes de la fianza y la máquina que está sobre ruedas. Todos los componentes de aluminio, puede ser cubierto con teflón según la solicitud.

Bajo pedido:

1. Frío / Aire Caliente
2. Cono recubierto de teflón y 2. canales
3. Los canales ajustables 170 - 1250 g
4. Las piernas extendidas

Intermediate Proofer

Chambre de repos

Cámara de Reposo

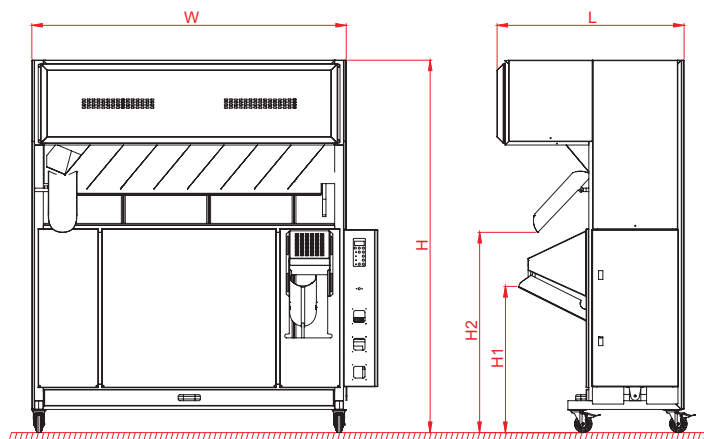


34





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMIP 152	PMIP 240
Number of pocket Nombre de Poche Número de cuenco	pcs pièce PC	152	240
Proofing weight Intervalle de Repos El peso de corrección	gr g gr	100 - 1500	100 - 1500
Proofing time Période de Repos El tiempo de leudado	min min min	5	8
Capacity Capacité Capacidad	pcs/h pièce/h PC / h	1800 - 2000	1800 - 2000
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	1800	1800
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1380	1950
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	2200	2200
Height of dough entry (H1) Hauteur d'Entrée de Pâte (H1) Altura de la entrada de masa (H1)	mm mm mm	930 ± 20	930 ± 20
Height of dough exit (H2) Hauteur de la Sortie de Pâte (H2) Altura de la salida de masa (H2)	mm mm mm	1150 ± 100	1150 ± 100
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	0,37	0,37
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	490	700



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. Mechanical operation
3. Steaming unit
4. UV Light



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 électrique. La machine est produite en acier inoxydable.

En option :

1. Contrôle de Vitesse
2. Fonctionnement mécanique
3. Unité de vapeur
4. Lumière UV



La carasteristica Porlanmaz Cámara de reposo es que fue especialmente diseñado para el clima frío y caliente. La masa se distribuye a todos los bolsos, uno por uno con la transferencia de método en la máquina. Esta circulación se convierte en 8 minutos en los climas fríos y 5 minutos en los climas cálidos. de salida derecho e izquierdo es proveído por el hecho de que el mecanismo de transferencia es ajustable, y por lo tanto; trabajar sin problemas está garantizada. Una limpieza fácil e higiénica se proporciona debido a que las redes de transporte son de plástico y reemplazable. Se pueden mover a cualquier lugar debido a sus ruedas. Algunas partes de la máquina están cubiertas por material transparente para observar la masa. El panel de control está protegido contra los errores eléctricos, tales como fases que faltan o conexiones incorrectas. La maquina esta fabricada en acero inox.

Bajo pedido :

1. Controlador de Velocidad
2. Funcionamiento mecánico
3. Unidad de vapor
4. Luz UV

Dough Moulder

Façonneuse

Máquina Formadora de Masa

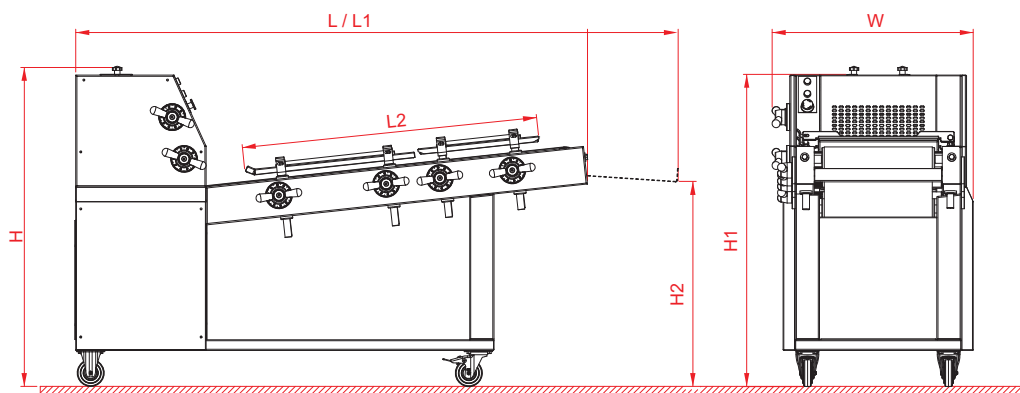


36





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMDM 400	PMDM 450
Capacity Capacité Capacidad	pcs/h pièce/h PC / h	2500	2500
Dough moulding weight Intervalle Façonneuse Peso molde de masa	gr g gr	50 - 1200	50 - 1200
Number of pressing board Nombre de Coussin Número de placa de prensado	pcs pièce PC	1	2
Number of rollers Nombre de Rouleaux Número de rodillos	pcs pièce PC	4	4
Width of conveyor belt Largeur bandes Anchura de la cinta transportadora	mm mm mm	400	400
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	700	700
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	2250	2250
Length (L1) Longueur (L1) Longitud (L1)	mm mm mm	2000	2000
Length of pressing board (L2) Longueur du panneau de pression (L2) Longitud del placa de prensado (L2)	mm mm mm	1100	630+450
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1200	1200
Height of dough entry (H1) Hauteur d'Entrée de Pâte (H1) Altura de la entrada de masa (H1)	mm mm mm	1180	1180
Height of dough exit (H2) Hauteur de Sortie de Pâte (H2) Altura de la salida de masa (H2)	mm mm mm	640	640
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	0.75	0.75
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	230	240



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.

On request :
Dough centering flaps



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 aliment. 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.

En option :
Système de Centrage des Pâtons



Porlanmaz, Máquina Formadora de Masa se abre muy plana con la ayuda de dos rodillos de poliamida, en cualquier longitud y el grosor por medios de 2 o 4 rodillos. El rodillo se puede ajustar entre 0 a 25 mm sin ningún cargo. Hay un mecanismo de acero inoxidable en el rodillo. La masa puede ser moldeada en 400 mm de longitud debido a la resistencia de poliéster tejido y el aumento de larga duración de transporte de banda y grupo de rodillos ajustable. Esta máquina es conveniente para todas las piezas de masa, incluyendo pan de molde y pequeña barra de pan. Todos los rodillos están equipados con rascadores de nylon que están fijados al marco. La cadena de curling está hecho de acero inoxidable. La placa de prensado es ajustable y se puede desmontar para fines de limpieza.

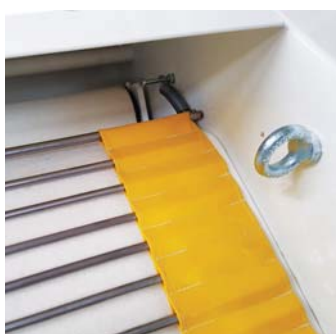
Bajo pedido :
Solapas masa de centrado

Baguette Moulder

Façonneuse à Baguette

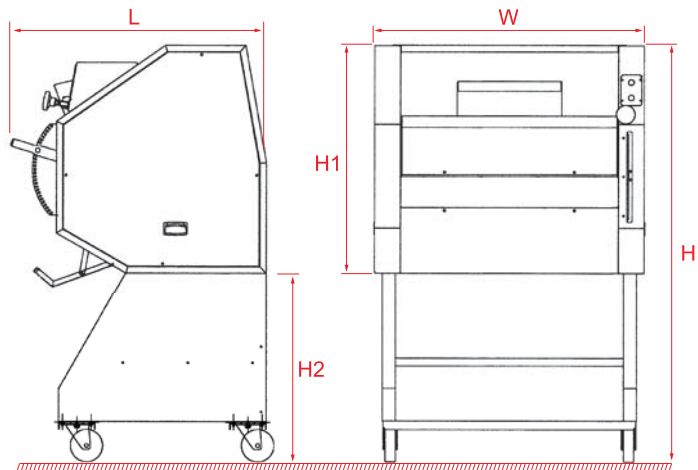
Máquina Formadora de Masa (Baguette)

38





Model / Modèle / Modelo	Birim Unit Ед. Изм.	PMBM 700
Capacity Capacité Capacidad	pcs/h pièce/h PC / h	1800
Dough moulding weight Intervalle façonneuse Peso moldeo de masa	gr g gr	50 - 2000
Number of cylinders Nombre de cylindres Número de cilindros	pcs pièce PC	3
Max. baguette length Longueur Maximale de Forme Max. longitud baguette	mm mm mm	700
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	1040
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1000
Total height (H) Hauteur Totale (H) Altura (H)	mm mm mm	1630
Height (H1) Hauteur (H1) Altura (H1)	mm mm mm	880
Height of stand (H2) Hauteur de la table (H2) Altura (H2)	mm mm mm	750
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	0,75
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	300
Weight of stand Poids de la table Peso de soporte	kg kg kg	40



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 pâton est en acier inoxydable
- Il est possible de faire le montage sur une table

Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.
El fabricante se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.



Hojas de formadora de baguette y moldes alargados para panes con las longitudes especificadas. Rueda montada para la portabilidad fácil y fácil adaptación a cualquier línea de procesamiento de la pasta. Funcionamiento sincronizado con cámara de fermentación intermedia. Tiene un boton para detener su funcionamiento para seguridad operacional.

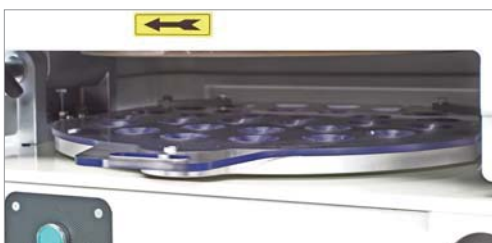
- Estructura en acero
- Máx. baguette longitud 700mm
- Rodillos y piezas móviles montadas sobre rodamientos de bolas
- Rodillos están cubiertas por la entrada de masa de acero inoxidable tolva fabricada en acero inox.
- Montado en soporte con ruedas

Divider and Rounder

Diviseuse Volumétrique et Bouleuse

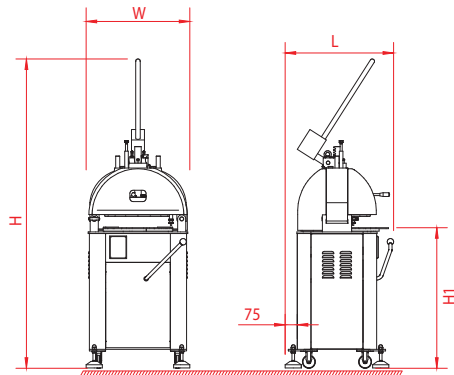
Divisora Boleadora

40





Model / Modèle / Modelo	Birim Unit Ed. Изм.	PMDR 30M	PMDR 30S	PMDR 30A
Operation Operation Operación		1/2 automatic 1/2 automatique 1/2 automática	3/4 automatic 3/4 automatique 3/4 automática	Full automatic Entièrement auto. Totalmente automático
Dividing quantity / (dividing range) Division / (poids pâte) Número de división / (rango dividiendo)	pcs / (gr) pièce / (gr) PC / (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)
Dividing quantity / (Capacity) Division / (Capacité) Número de división / (Capacidad)	pcs / (pcs/h) pièce / (pièce/h) PC / (PC/h)	15 (2700) 22 / (3960) 30 / (5400) 30S / (5400)	15 (2700) 22 / (3960) 30 / (5400) 30S / (5400)	15 (2700) 22 / (3960) 30 / (5400) 30S / (5400)
Number of cylinder Cylindres nr. Número de cilindro	pcs pièce PC	-	1	2
Opening Ouverture Apertura	mm mm mm	70	70	70
Capacity Capacité Capacidad	kg kg kg	4	4	4
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	640	640	640
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	670	780	670
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1910	1485	1485
Height (H1) Hauteur (H1) Altura (H1)	mm mm mm	868	868	868
Electrical power Puissance électrique Energía eléctrica	kW kW kW	0,55	1,30	1,30
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	180	230	230



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.



Les diviseuses volumétriques et boulesuses 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 installé sur la palette est divisé à part égales. Puis grâce aux mouvements circulaire 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 rouleau sont faites à l'aide du bras de la machine.



Porlanmaz divisora boleadora permite cortes más redondos y rondas pequeña masa al mismo tiempo. Después de colocar la masa sobre la bandeja de carga de la máquina, la máquina lo divide en partes iguales por medio de las cuchillas y rondas con la ayuda del sistema de vibración. La división de rango de máquina es variable en función del peso de la masa. Los modelos manuales, semiautomáticos y totalmente automáticos están disponibles.

- Chasis principal esta hecho de acero pintado
- Anticorrosión
- 18/10 cuchillas fabricada en acero inox.
- Placas de policarbonato

Hydraulic Dough Divider (square divider)

Diviseuse hydraulique (carré)

Divisora Cuadrada Hidraulica

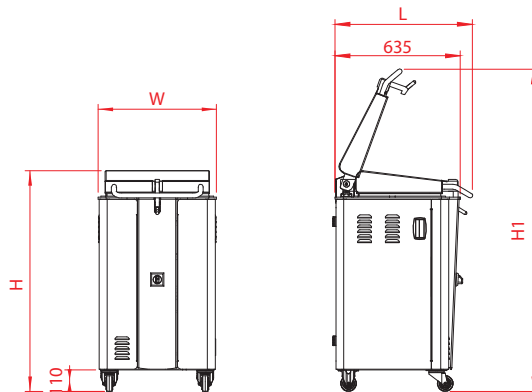


42





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMHD 10 PMHD 10A	PMHD 20 PMHD 20A	PMHD 24 PMHD 24A	PMHD 30 PMHD 30A	PMHD 1020 PMHD 1020A	PMHD 1530 PMHD 1530A
Operation Opération Operación		Semi-automatic or full automatic Semi-automatique or full automatic Semiautomático o totalmente automático					
Number of division Division Número de división	pcs pcs PC	10	20	24	30	10/20	15/30
Dividing range Poids pâte Gama de división	g g g	300-2000	150-1000	120-820	90-650	150-1600	90-1050
Capacity Capacité Capacidad	pcs / h pcs / h PC / h	900	1800	2100	2700	900 (20) 1800 (10)	1350 (30) 2700 (15)
Hopper capacity Poids de la trémie Capacidad de la tolva	kg kg kg	20	20	20	20	16	16
Hopper depth Profondeur de la trémie La profundidad de la tolva	mm mm mm	120	120	120	120	120	120
Dividing sizes Taille de la division La división de tamaños	mm mm mm	200x100	100x100	100x80	80x80	100x100 (20) 200x100 (10)	80x80 (30) 163x80 (15)
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	600	600	600	600	600	600
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	700	700	700	700	700	700
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1120	1120	1120	1120	1120	1120
Height (H1) Hauteur (H1) Altura (H1)	mm mm mm	1635	1635	1635	1635	1635	1635
Electrical power Puissance électrique Energía eléctrica	kW kW kW	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Weight Poids de la Machine Peso	kg kg kg	240	240	240	240	240	240



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.



Máquina utilizada para dividir masa en las panaderías, pastelería y workshops. Noiseless unidad hidráulica fiable. La alta calidad y estructura pintada de acero inoxidable disponible. Dimensiones reducidas. Canasta y cuchillas en acero inoxidable. Botón para la limpieza de las cuchillas. Se puede usar como una prensa. Dough hasta el 70/80% de agua. El ciclo de funcionamiento en los modelos semi-automáticos: prensado y corte mediante un joystick, tapa de apertura y cierre manual. El ciclo de funcionamiento en los modelos automáticos: tiempo de prensado ajustable por el PLC, presionando automático, apertura de la tapa y cortar.

Spiral Mixer with Fixed Bowl

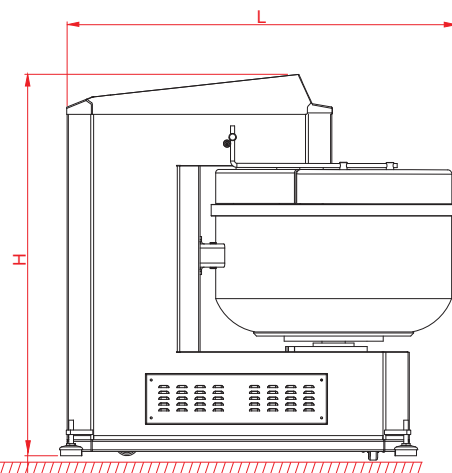
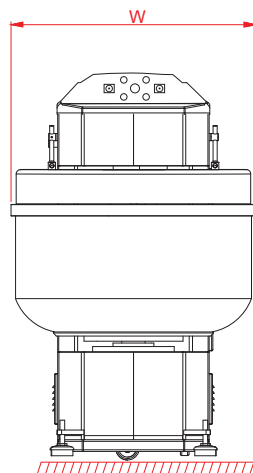
Pétrin à Spirale Avec Cuve Fixe

Amasadora Espiral





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMSP 40	PMSP 60	PMSP 100	PMSP 120	PMSP 160	PMSP 250
Flour capacity Capacité de la Farine La capacidad de la harina	kg kg kg	25	35	62	75	100	150
Dough capacity Capacité de la Pâte La capacidad de la masa	kg kg kg	40 (+5)	60 (+5)	100 (+7)	120 (+7)	160 (+8)	250 (+8)
Bowl sizes (Øxh) Dimensions de la Cuve (Øxh) Tamaños de taza (Øxh)	mm mm mm	500x360	600x320	700x390	800x430	900x430	1000x470
Bowl volume Volume de la Cuve Volumen bowl	lt l l	70	90	150	215	270	370
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	530	620	700	830	930	1030
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	950	1130	1250	1330	1420	1570
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1070	1200	1250	1340	1440	1510
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	1,5 - 2,2	2,2 - 3,3	4,3 - 7	4,5 - 7,1	7,1 - 9,6	7,7 - 10,1
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	220	300	450	500	850	920



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.



Amasadoras de espiral es utilizado por tiendas de panadería y pastelería con el fin de acortar el tiempo de amasado. También proporciona más mezcla de masa de pan homogeneizado y volumen mas grande. La máquina funciona en ciclo manual y automático con dos temporizadores programables. El cuenco, brazo espiral y barra están hechos de acero inoxidable. Artesa de rotación inversa. Debido a transmisiones de correa de alimentación principal el nivel de ruido de la máquina es de bastante baja. El mixer es móvil y no hay un dispositivo de fijación en la función de parada de emergencia. El sistema de seguridad en la tapa está disponibles. Se puede mover fácilmente gracias a sus ruedas.

Spiral Mixer with Mobile Bowl

Pétrin à Spirale Avec Cuve Mobile

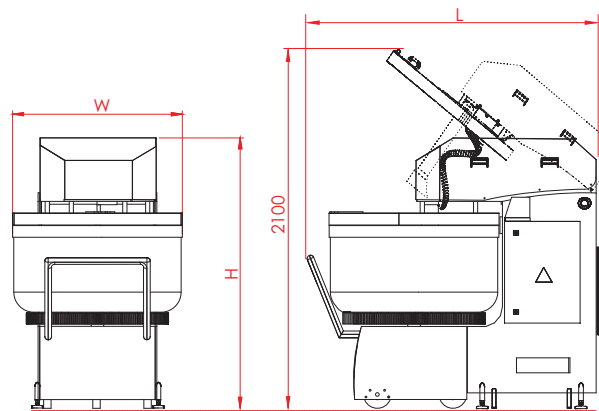
Mezclador de Espiral con Artesa Móvil

46





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMSF 250M
Flour capacity Capacité Farine La capacidad de la harina	kg kg kg	150
Dough capacity Capacité Pâte La capacidad de la masa	kg kg kg	250 (+8)
Bowl sizes (Øxh) Dimensions Cuve (Øxh) Dimensión Artesa (Øxh)	mm mm mm	1000x495
Bowl volume Volume de la Cuve Volumen Artesa	lt l l	405
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	1040
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1600
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1600
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	16
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	1250
Weight of spare bowl Poids de la Cuve de Rechange Peso de Artesa	kg kg kg	170



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



Amasadora de espiral con artesa móvil proporciona para mezclar la masa en un corto período de tiempo. Se permite hacer muy poco de harina a la masa y también más mezcla de masa de pan homogeneizado y volumen mas grande. Una de las especificaciones más importantes de este mezclador es su artesa móvil. Esta especificación del mezclador nos permite utilizar una artesa extra.

- Ahorro de tiempo y energía
- artesa, espiral y brazos fabricados en acero inox.
- Por medio del engranaje cazoleta del dispositivo de conducción es estable y proporciona para mezclar la masa en una velocidad estable.
- Hay un indicador que muestra de temperatura de la masa
- Tiempo de amasado se puede ajustarse según deseo
- Debido a las transmisiones de correa de alimentación principal el nivel de ruido de la máquina es bastante bajo.
- Mezclador es móvil y es un dispositivo de fijación en el mezclador.
- La emergencia para la función y el sistema de seguridad en la cubierta están disponibles.
- La máquina funciona en ciclo manual y automático con dos temporizadores programables.
- Artesa de rotación inversa

Automatic Bowl Tilting Machine

Elévateur Basculeur Automatique de Cuve

Máquina Volteadora de Artesa

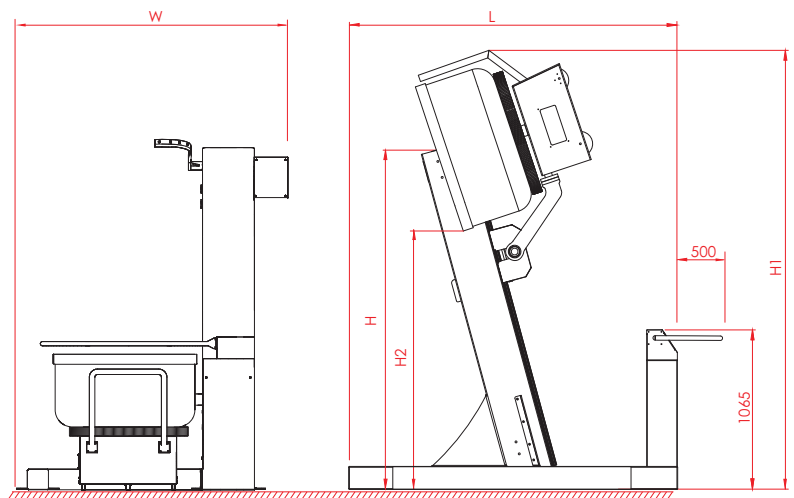


48





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMBT 430
Maximum lifting capacity	kg	
Capacité Maximale Elévateur	kg	430
La capacidad máxima de elevación	kg	
Dough discharging height (H2)	mm	
Hauteur de Vidage Pâte (H2)	mm	1600-1900
la altura de descarga de masa (H2)	mm	
Maximum height (H1)	mm	
Hauteur Maximale (H1)	mm	2945
Altura máxima (H1)	mm	
Width (W)	mm	
Largeur (W)	mm	1600
Anchura (W)	mm	
Length (L)	mm	
Longueur (L)	mm	2200
Longitud (L)	mm	
Height (H)	mm	
Hauteur (H)	mm	2350
Altura (H)	mm	
Electrical power	kW	
Puissance Electrique	kW	2,5
Energía eléctrica	kW	
Weight of machine	kg	
Poids de la Machine	kg	750
Peso de la máquina	kg	



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'Elévateur 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 accompli 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).



Máquina Voltiadora del Tazón nos ayuda a levantar y descargar la masa en la tolva de divisor de la artesa batidora móvil. Cuando la artesa se eleva al punto mas alto de la máquina se apaga automáticamente y se descarga toda la masa con ayuda de una espátula. Cuando el proceso de descarga termina el recipiente disminuye muy suavemente por medio del dispositivo de control de velocidad.

Dough Kneading Machine

Pétrin

Amasadora de Horquilla

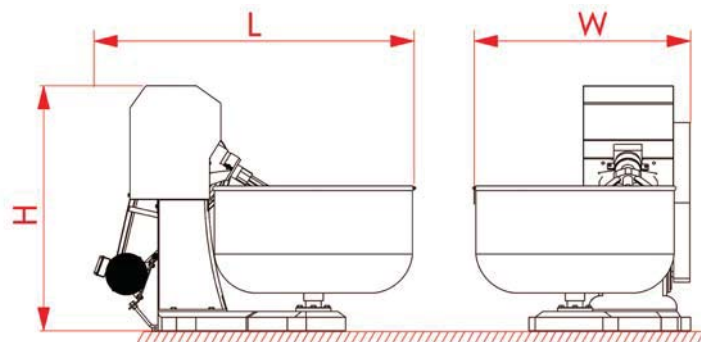


50





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMDK 80	PMDK 160	PMDK 250	PMDK 320	PMDK 400
Flour capacity Capacité de Farine La capacidad de la harina	kg	50	100	150	200	250
Dough capacity Capacité de Pâte La capacidad de la masa	kg	80	160	250	320	400
Bowldiameter Diamètre Cuve Diámetro bowl	mm	800	900	1000	1100	1200
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm	800	900	1000	1100	1200
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm	1600	1600	1850	1900	2050
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm	1000	1150	1150	1250	1350
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	Kw	2.2	2.2	3	4	5.5
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg	200	300	350	450	550



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



Amasadoras está diseñados para amasar todos los tipo de masa. Es una máquina potente y funciona silenciosamente. La artesa y horquilla estan fabricados en acero inox. de acuerdo con las reglas y regulaciones de foodstuffs. Por medio del tenedor de mezcla, amasa la masa sin calentamiento y sin echar a perder sus características. La estructura.

Bajo pedido :

1. Rejilla de seguridad
2. Tapa de acero inoxidable para el diferencial
3. Doble velocidad

Planetary Mixer

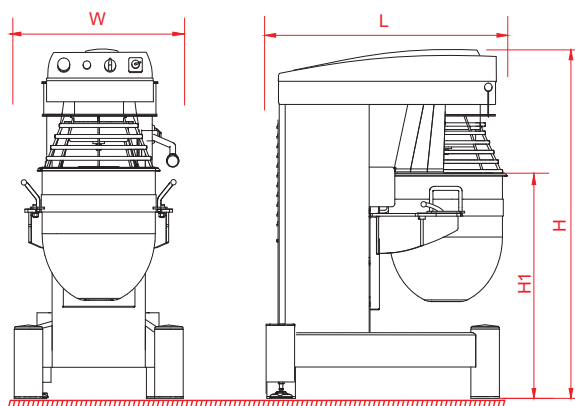
Mélangeur Planétaire

Batidora Planetaria

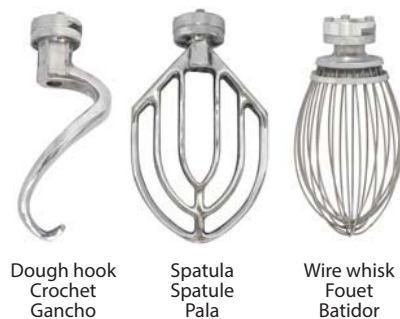




Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMP 20	PMP 40	PMP 60
Bowl capacity Capacité de la cuve Capacidad del recipiente	lt l l	20	40	60
Motor rotation Vitesse de rotation de la tête La rotación del motor	rpm vitesse / min. rpm	Hız kontrollü Variator Вариатор	55 - 110 - 120	55 - 110 - 120
Attachment rotation Vitesse de rotation du fouet Velocidad de rotación	rpm vitesse / min. rpm	100 - 415	140 - 280 - 520	140 - 280 - 520
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	500	630	630
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	650	910	910
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	770	1370	1370
Height (H1) Hauteur (H1) Altura (H1)	mm mm mm	410	800	810
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	0,75	1 - 1,4 - 1,5	1 - 1,4 - 1,5
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	110	220	230



Basic attachments
Outils
Accesorios básicos



Dough hook
Crochet
Gancho

Spatula
Spatule
Pala

Wire whisk
Fouet
Batidor



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. Speed controlling device (variator)



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. Dispositif de contrôle de la vitesse (variateur)



La mezcladora planetaria fueron diseñados específicamente para panaderías, pastelerías, hoteles y grandes cocinas. Sencillo y seguro de usar. La mezcla y máquinas están desarrollados para los usuarios que tienen altos requerimientos de calidad normalmente adicionales para la producción de diversas masas que quieren trabajar de una manera muy económica. Nuevo diseño avanzado es ideal para mezclar todo tipo de masa, así como para el batido de huevos, la crema, la mayonesa y otros alimentos similares que giran products. El motor eléctrico con movimiento fuertes. Free, sin necesidad de mantenimiento cabezal de mezcla.

Bajo pedido :

1. Sistema de elevación de cuenco automática
2. Dispositivo de control de velocidad (variador)

Planetary Mixer - Full Automatic

Mélangeur Planétaire - Automatique

Batidora Automática Planetario

54





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMP 120
Bowl capacity Capacité de la cuve Capacidad del recipiente	l l l	120
Motor rotation La rotation du moteur La rotación del motor	rpm rpm rpm	0-200
Attachment rotation Rotation de la pièce jointe Velocidad de rotación	rpm rpm rpm	100-520
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	1000
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1180
Height (H) La hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1970
Electrical power Puissance électrique Energía eléctrica	kW kW kW	4
Weigh of machine Poids de la machine Peso de la máquina	kg kg kg	550



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 sécurisé. 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.



Los mezcladores Porlanmaz planetarios fueron diseñados específicamente para panaderías, pastelerías, hoteles y grandes cocinas. Son simple y seguro de usar. La mezcladora está diseñada para los usuarios que tienen varios trabajar y quieren trabajar de una forma rápida y económica. Estas máquinas han alcanzado una fama excelente en la zona internacional.

- Un potente motor eléctrico giratorio
- Movimiento libre, sin necesidad de mantenimiento del cabezal mezclador
- En el mismo tiempo batidor de alambre y el raspador se puede conectar
- Altura ajustable tazón
- Cuencos y herramientas están fabricados en acero inox.
- Perol con ruedas
- El cuenco se puede retirar sin necesidad de desmontar los accesorios.

Dough Sheeter

Laminoir

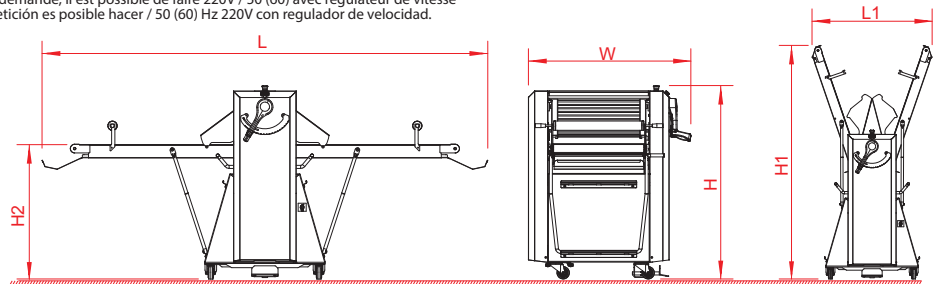
Laminadora de masa





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMDS 507	PMDS 610	PMDS 612	PMDS 613	PMDS 614	PMDS 615
Roller length Longueur cylindr Longitud del rodillo	mm mm mm	500	600	600	600	600	600
Roller interval Intervalle cylindre Intervalo de rodillo	mm mm mm	0-40	0-50	0-50	0-50	0-50	0-50
Belt sizes Dimensions bandes Tamaños de la correa	mm mm mm	488*700	584*1000	584*1200	584*1300	584*1400	584*1500
Belt speed Vitesse bande Velocidad de la cinta	m/sec. m/sec. m/sec.	35	35	35	35	35	35
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	865	105	105	105	105	105
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1500	2485	2885	3085	3285	3485
Length (L1) Longueur (L1) Longitud (L1)	mm mm mm	785	880	1010	1075	1140	1205
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	630	1250	1250	1250	1250	1250
Height (H1) Hauteur (H1) Altura (H1)	mm mm mm	750	1775	1965	2060	2150	2250
Height (H2) Hauteur (H2) Altura (H2)	mm mm mm	-	870	870	870	870	870
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	0,55	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Voltage* Voltage* Voltaje*	V / Hz V / Hz V / Hz	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50
Weight Poids Peso	kg kg kg	115	190	193	196	198	200

* 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
 * A petición es posible hacer / 50 (60) Hz 220V con regulador de velocidad.



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 montées 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)



Este máquinas es utilizadas para la pasta filo, empanada (Borek), y la producción de baklava. Todas las partes en contacto con la masa son compatibles con la producción de alimentos y un funcionamiento silencioso. Las cintas transportadoras de cada lado pueden ser elevados. El diseño agónica e inteligente evita la acumulación de polvo y garantiza una limpieza fácil. Los modelos de pantalla táctil totalmente automatizados tienen 30 programas simplificados. Ideales para las pequeñas tiendas en las instalaciones industriales.

- 3 tipo de modelo diferente. (Tipo manual, semiautomática y automática) .

Tabletop Dough Sheeter

Laminoir Sur Table

Laminadora de Mesa





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMSM 30	PMSM 40	PMSM 55	PMSM 60	PMSM 60.3
Dough diameter Diamètre de la Pâte Diámetro de masa	cm cm cm	19 - 29	26 - 39	26 - 54	26 - 59	26 - 59
Sheeting range Poids de la Pâte Gama láminas	g g gr	100-2000	100-2000	100-2000	100-2000	100-2000
Width Largeur Anchura	mm mm mm	385	480	510	565	615
Length Longueur Longitud	mm mm mm	410	510	765	810	1170
Height Hauteur Altura	mm mm mm	540	670	540	540	555
Electrical power Puissance Electrique Poder electrical	kW kW kW	0,37	0,37	0,55	0,55	0,55
Voltage* Voltage* Voltaje*	V / Hz V / Hz V / Hz	220 / 50	220 / 50	220 / 50	220 / 50	220 / 50
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	32	42	63	68	99

* On request 380V machine can be produced.

* Possibilité de faire 380 V sur demande.

* En la máquina solicitud de 380V, 50/60Hz, (110V) se pueden hacer.



- 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)



- De uso u mantenimiento fácil
- Debido a las dimensiones pequeñas es posible poner en un mesa
- Diámetro y espesor de masa puede ser ajustada
- Máquina funciona silencioso, fabricado totalmente en acero inox.
- Triple: dispositivo de control de velocidad de, 60.3 PMSM (bajo petición)





Assistant Equipment
Matériels Auxiliaires
Equipamientos Asistentes

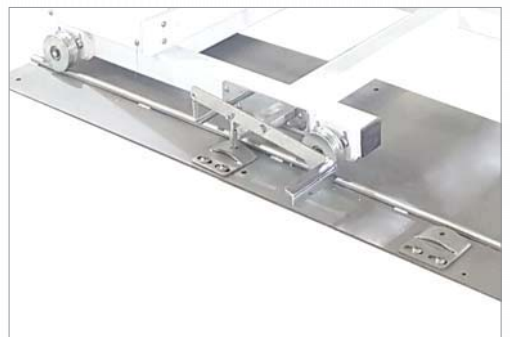
Semi-Automatic Loader

Enfourneur Semi-Automatique

Cargador Semiautomático



62



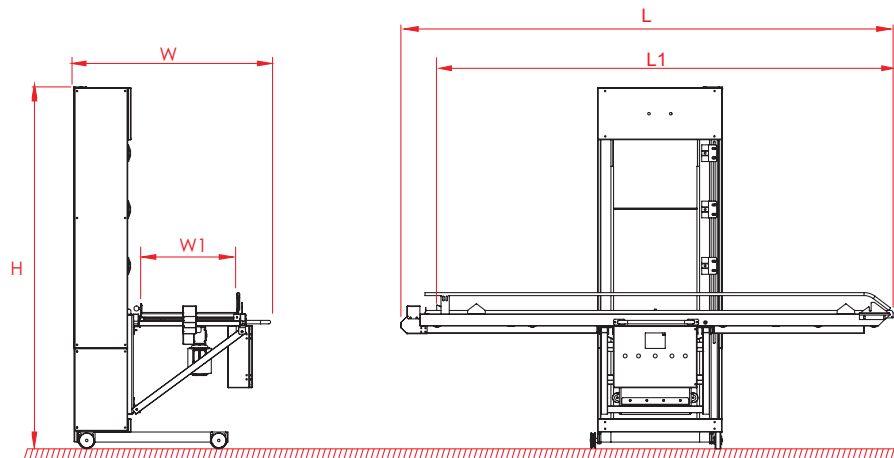


Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMKF 100L
Width of the pallet (W1) Largeur de la palette (W1) Ancho de la paleta (W1)	mm mm mm	580
Length of the pallet (L1) Longueur de la palette (L1) Longitud de la paleta (L1)	mm mm mm	2800
Width (W) Largeur (W) Ancho (W)	mm mm mm	1175
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	3200
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	2165
Control system Système de contrôle Sistema de control	-	Manual, Touchscreen Manuel, écran tactile Manual, Pantalla táctil
Electrical power Puissance électrique Energía eléctrica	kW kW kW	0,55
Weight Poids Peso	kg kg kg	780

* On request all dimensions can be changed and adapted to any deck oven.

* Sur demande, Les dimensions peuvent être changé et adapté à n'importe quel four a sole.

* Bajo pedido, los dimensiones se pueden cambiar y adaptar a cualquier horno de pisos.



Designed for loading the dough into oven and unloading from oven. Can be adapted to any deck oven. Loading and unloading processes are done automatically. Lifting and lowering the loader process are very smooth and done by a lever. By help of the pedal and rail system, the loader manually is moved right and left in front of the oven. Equipped with touchscreen monitor. Column structure in painted steel with a central counter-weight. It is possible to make fully manual.



Conçu pour charger et décharger la pâte du four. Il Peut être adapté à n'importe quel four a sole. Le mécanisme de chargement et de déchargement s'opère automatiquement. Le soulèvement et l'abaissement sont effectués de manière souple par un levier. À l'aide du système de pédale et de rail, le chargeur est déplacé manuellement à droite et à gauche devant le four. Equipé d'un écran tactile. Structure du contrepoids central est en acier peint. Il est possible de faire fonctionner entièrement en mode manuel.



Diseñado para cargar y descargar masa del horno. Se puede adaptar a cualquier horno de Pisos. Los mecanismos de carga y descarga se realizan automáticamente. El mecanismo de elevación y descenso se realizan de forma flexible por una palanca. El cargador se mueve manualmente a la derecha y izquierda delante del horno. Equipado con una pantalla táctil. La estructura del contrapeso central es de acero pintado. Es posible operar completamente en modo manual.

Automatic Bread Slicer with Conveyor Belt

Trancheuse à Pain à Bande Automatique

Máquina Automática de Cortar Pan

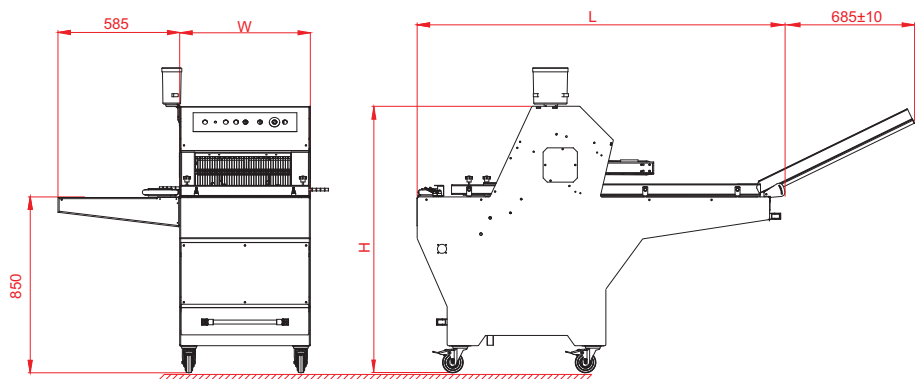


64





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMBS 1500
Capacity (max) Capacité (max) Capacidad (max)	pcs/h pièce/h PC / h	1500
Thickness of slice Épaisseur des Tranches Espesor de la rebanada	mm mm mm	11 - 20
Number of knife Nombre de Lame Número de cuchillo	pcs pièce PC	44 - 28
Max. bread length Longueur Maximale du Pain Max. longitud pan	mm mm mm	450
Bread height (min - max) Hauteur du pain (min - max) Altura de pan (min. - max)	mm mm mm	60 - 135
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	630
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1700
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1300
Electrical power Puissance Electrique La energía eléctrica (220V / 380V)	kW kW kW	1,21
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	360



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.



Máquina automática de cortar pan es completamente automática, es una máquina perfectamente diseñada para panaderías de alta escala, cocinas, restaurantes y Hotels Las ruedas militares le proporcionan movilidad a la máquina. No se deforma el pan, puesto que no hay presión ni l esfuerzo en el empuje. Las cintas de velocidades y la distancia entre las cintas de forma automática se pueden ajustar dependiendo de la forma, dureza corteza y la altura del pan. Todas las superficies que están en contacto con el pan estan fabricados de materiales compatibles de alimentos. Funciona silencioso y sin vibraciones.

Bajo pedido:

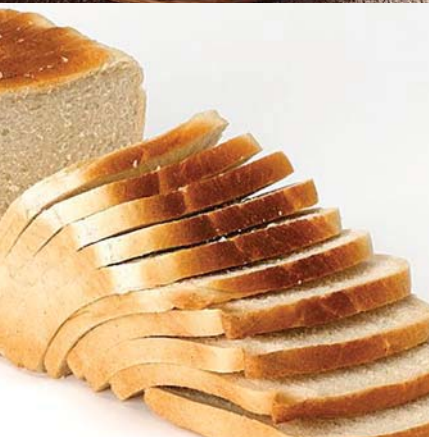
1. Un bolsillo lateral Sistema de soplado
2. Dos bolsillo lateral Sistema de soplado
3. Los alimentos para los cuchillos

Bread Slicing Machine

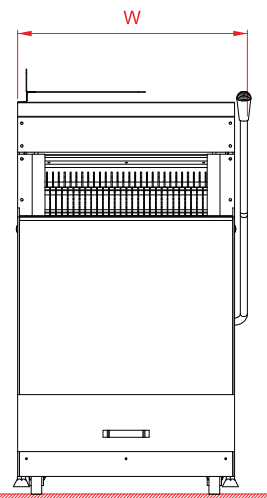
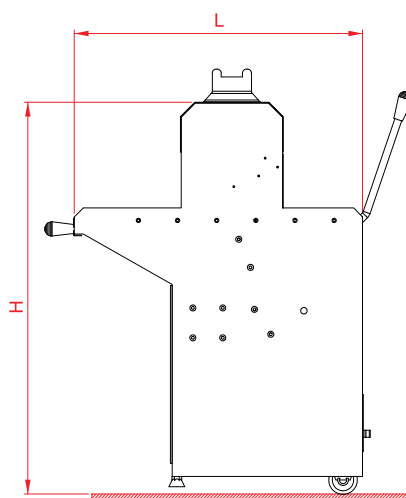
Trancheuse à Pain

Rebanadora de Pan





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMBS 500	PMBS 50M
Capacity (Max) Capacité (Max) Capacidad (Max)	pcs/h pièce/h PC / h	500	500
Thickness of slice Épaisseur Tranche Espesor de la rebanada	mm mm mm	11 - 16	11 - 20
Number of knife Nombre de Lame Número de cuchillo	pcs pièce PC	44 - 28	44 - 28
Max. bread length Longueur Maximale du Pain Max. longitud pan	mm mm mm	450	380
Bread height (min - max) Hauteur du pain (min - max) Altura de pan (min - max)	mm mm mm	50 - 160	50 - 150
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	700	700
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	680	675
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1200	830
Electrical power (220V / 380V) Puissance Electrique (220V / 380V) La energia eléctrica (220V / 380V)	kW kW kW	0,55	0,37
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	160	100



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.

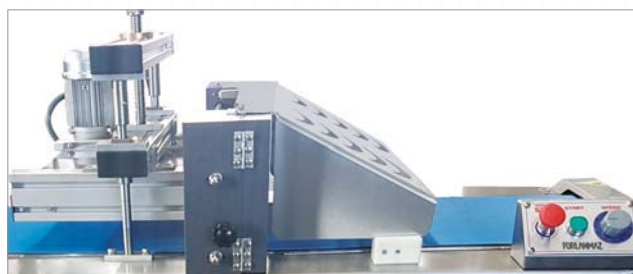
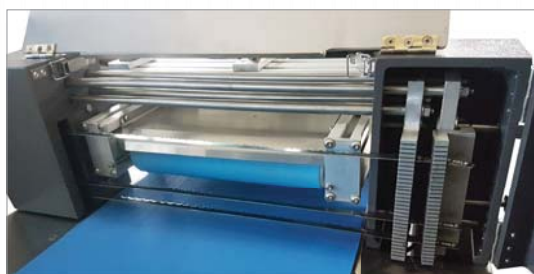


La rebanadora de pan es rápido y simétrico para las empresas que se dedican a la producción de pan. Es fácil de usar y rebanar el pan sin aplanar y romper en pedazos a través de la palanca de arreglo. Para automáticamente al final del corte. Las superficies en contacto con el pan, durante el corte en lonchas están fabricados de acero inoxidable y son sanitarias. Es fácil de llevar. Fuente de alimentación; 220-380 V. Funciona silencioso y sin vibraciones. Cuerpo pintado con pintura electrostática. La máquina está equipada con sistemas de alta seguridad. El acero inoxidable 500 y knives. Standard PMBS 500 y mesa PMBS 50M.

Horizontal Cake Slicing Machine

Trancheuse Horizontale Pour Gateaux

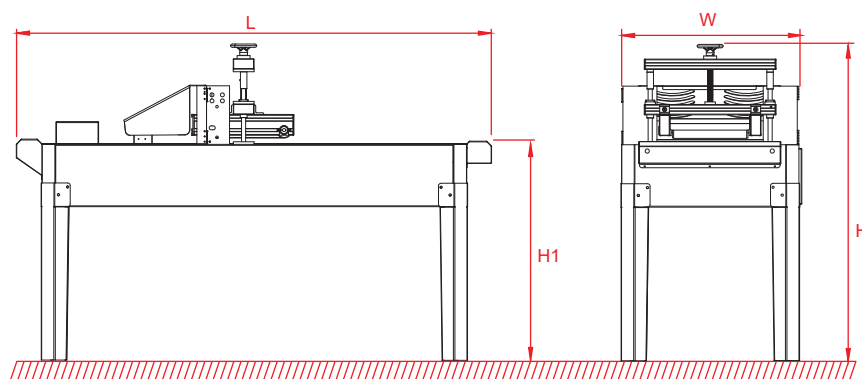
Rebonadora Horizontal de la Torta





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMCS 390
Capacity Max. Capacidad Max. Capacité Max.	pcs/h pièce/h PC / h	5000
Thickness of slice (min. – max.) Espesor de la rebanada (min. – max.) Épaisseur des Tranches (min. – max.)	mm mm mm	5-90
Standard Number of Knife Número estándar de cuchillo Nombre standard de Lame	pcs pièce PC	3
Width of conveyor belt Ancho de la cinta transportadora Largeur de la bande Roulante	mm mm mm	390
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	680
Length (L) Longitud (L) Longueur (L)	mm mm mm	1800
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1215
Bench Height (H1) Altura del Banco (H1) Hauteur de Banc (H1)	mm mm mm	830
Electric Power Energía Eléctrica Puissance électrique	kW kW kW	0,75
Weight Peso Poids	kg kg kg	150

* The capacity is variable according to the dimensions of the product.
 * La capacité est variable en fonction de la grandeur du produit.
 * La capacidad es variable según las dimensiones del producto.



Designed for medium and small enterprises.
 Thickness of slice can be adjusted manually. Upper pressure belt can be adjusted manually. Upper and lower belt speed can be adjusted. Working silent. Completely made of stainless steel.



Diseñado para medianos y pequeños empresas. El espesor del corte se puede ajustar manualmente. La correa de presión superior se puede ajustar manualmente. la velocidad de la correa superior e inferior Se puede tambien ajustar manualmente. Trabajando en silencio. Completamente hecho de acero inoxidable.



Conçu pour les PME. L'épaisseur de la tranche peut être ajustée manuellement. La courroie de pression peut être également réglée manuellement. La vitesse de la courroie supérieure et inférieure peut être ajustée. Entièrement faite en acier inoxydable et fonctionne sans bruit.

Clipband Machine

Machine de Clipssage

Máquina de Clipband

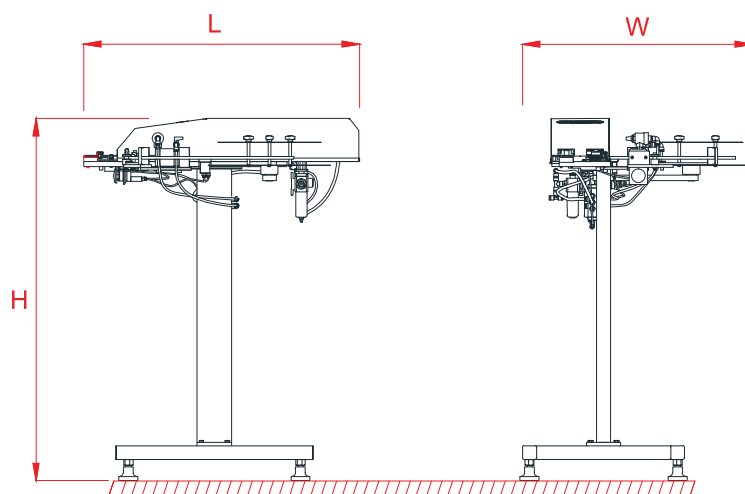


70





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMK 2500
Capacity (Max) Capacité (Max) Capacidad (Max)	pcs/h pièce/h PC / h	2500
Band thickness Epaisseur de la Bande Grueso de la venda	mm mm mm	0,7 - 0,8
Band height Hauteur de la Bande Alto de banda	mm mm mm	8
Pressure Pression Air Presión	bar bar bar	6
Air consumption Consommation Air Consumo de aire	l/min. l/min. l/min.	50
Width (W) Largeur Machine (W) Anchura (W)	mm mm mm	670
Length (L) Longueur Machine (L) Longitud (L)	mm mm mm	800
Height (H) Hauteur Machine (H) Altura (H)	mm mm mm	1050
Weight Poids Peso	kg kg kg	35



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 dater.



Máquinas de clipband son unos dispositivos que sirven para el envasado de pan y productos similares de sujeción neumáticas.

- Asegura un cierre de estanqueidad del envase.
- Económico.
- Reduce los costos de manufacturación y producción
- Compresor no está incluido en el conjunto.
- Termoimpresión de Cinta.

Flour Sifting Machine

Tamiseuse de farine

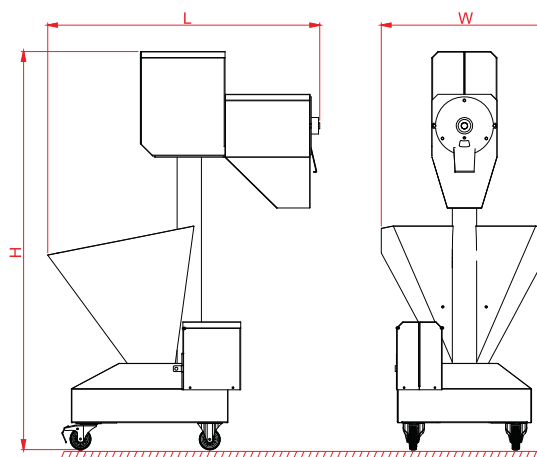
Tamizador de harina

72





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMFS 2000
Capacity (Max)	kg / h	2000
Capacité (Max)	kg / h	
Capacidad (Max)	kg / h	
Hopper capacity	kg kg kg	50
Width (W)	mm	650
Largeur (W)	mm	
Anchura (W)	mm	
Length (L)	mm	1300
Longueur (L)	mm	
Longitud (L)	mm	
Height (H)	mm	1600
Hauteur (H)	mm	
Altura (H)	mm	
Electrical power	kW	1.1
Puissance Electrique	kW	
Energía eléctrica	kW	
Weight of machine	kg	90
Poids de la Machine	kg	
Peso de la máquina	kg	



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
- Bigger Hopper (100 kg)



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 électroaimants 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 tamisée. Ceci est nécessaire pour une production hygiénique, de qualité et saine. Elle est fabriquée 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 fabriquée selon la demande.
- Système d'élévation de sac - manuel.
- Grande Trémie (100 kg)



Proporciona el cernido de la harina por aireación. La harina se transfiere en la tolva y en se transporta en la cámara de desplazamiento por medio de transportador espiral. Por medio de los imanes dentro de la máquina tamiza piezas de hierro. Harina tamizada por cepillos giratorios y descargada en la máquina de la parte de salida de amasar. Pueden ser quitado fácilmente con la ayuda de sus ruedas. Limpia fácilmente y se lleva a cabo son pequeñas.

Bajo pedido:

- Largo taladro
- Bolsa de carga transportador
- Grande tolva (100 kg)

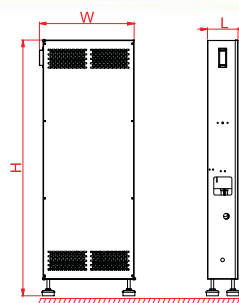
Climator Unit

Unité Climator

Cámara Climática



Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMCU 10
Capacity Capacité Capacidad	m³/h m³/h m³/h	10
Relative humidity Intervalle Humidité Humedad relativa	% % %	60 / 90
Operating temperature Intervalle Température Temperatura de funcionamiento	°C °C °C	0 - 40
Water inlet Entrée Eau Entrada de agua	inch inch inch	1/2
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	550
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	150
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1500
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	6,5
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	50



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 hygrometer 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'hygromètre 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.



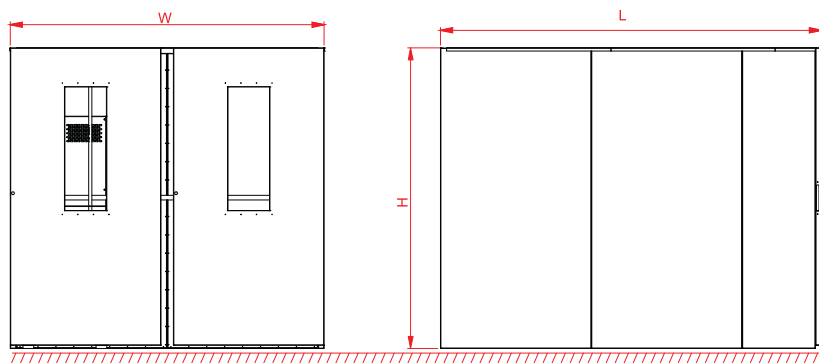
El período yeasting en la fabricación de pan es un factor muy importante. La climática de la unidad y la hidratación es un componente inevitable de las habitaciones yeasting. Cámara Climática y la hidratación es un componente inevitable de las salas de fermentación. La cámara climática se da cuenta de la producción homogénea del vapor y el calor en la sala. La temperatura y la humedad se controla automáticamente en el nivel solicitado por el termostato y humidostato que está disponible con el dispositivo. Todos los componentes del dispositivo son fabricados de chapa de acero inox. Se produce el vapor y el calor dentro de su propia estructura y golpes en la habitación por el ventilador en la máquina.



Fermentation Cabinet

Chambre de Fermentation

Fermentadoras



Model Modèle Modelo		Unit Unité Unidad	PMFP 2	PMFP 4
Number of trolley (tray trolley) * Nombre de Chariot (Chariot pour Plateau) * Número de carro (bandeja de carro) *		pcs pièce PC	2	4
Dimensions (W x L x H) Dimensions (W x L x H) Dimensiones (W x L x H)	PMDF 50 PMDF 100 PMDF 150 PMDF 200	cm cm cm cm	160x135x185 160x135x185 160x135x200 210x153x200	160x220x185 160x220x185 160x220x200 210x255x200
Number of doors Nombre de Porte Número de puertas		pcs pièce PC	2	2

* On request it is produced for 6, 8, 10, 12 trolley
 * Sur demande, il est produit pour 6, 8, 10, 12 trolley
 * Bajo pedido se produce para 6, 8, 10, 12 carros



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 utilisé 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.



La Cámara de fermentación protege de la humedad y de la temperatura que existe en la habitación debido a la utilización de la unidad climator y la hidratación. Para la observación de la fermentación, se añadió una ventana en la puerta de la cámara. Este armario de fermentación final es necesario para el proceso de fermentación de la masa. La masa que se divide para hacer pan debe mantenerse dentro de esta cámara y se requiere calor y la humedad debe ser suministrado en la cámara de fermentación. Esta fabricado en acero inox o de material que da ambiente higiénico para la pasta de PVC cubierto.

Water Dosing Unit

Unité de Dosage de Liquide

Dosificador del agua



76



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



La dosificación de agua es ideal para el control de la cantidad y temperatura del agua. la temperatura y la cantidad de agua se muestran en la pantalla digital. Mojar la tolerancia es de +/- 2%.

Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMWD 60
Working capacity Capacité Capacidad de trabajo	l lt l	0 - 999,9
Working temperature Température Temperatura de trabajo	°C °C °C	0 - 50
Working pressure Pression Presión laboral	bar bar bar	0 - 10
Supply voltage Tension Tensión de alimentación	V V V	220
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	W W W	20
Flow rate (max) Circulation (max) Tasa de flujo	l/min l/min l/min	60
Water inlet Dimension Entrée Liquide Entrada de agua	inch inch pulgada	3/4
Overall dimensions Dimensions Dimensiones totales	cm cm cm	28x30x10
Weight Poids Peso	kg kg kg	4,5



Water Chiller

Refroidisseur d'Eau

Enfriador de Agua



- 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 fixé.
- 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.



- Diseñado para usar en lugares pequeños.
- Mantiene la temperatura ajustada estable.
- Sistema de refrigeración que se encuentra fuera de la pecera no está en contacto con agua.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable.
- Temperatura de enfriamiento hasta 1 °C.
- Diseño higiénico.
- Sistema de refrigeración está controlada por un termostato digital microscópico.
- Su diseño de alta tecnología garantiza ahorro de energía

Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMS-C300	PMM-D600	PML-X900
Tank capacity Capacité Réservoir Capacidad del tanque	l l l	300	600	900
Cooling capacity Capacité de Refroidissement Capacidad de enfriamiento	l / h l / h l / h	80	100	160
Supply voltage Tension Tensión de alimentación	V / Hz V / Hz V / Hz	220 / 50	220 / 50	380 / 50
Minimum cooling temperature Température Minimale de Refrroidissement Temperatura mínima de enfriamiento	°C °C °C	1,5	1,5	1,5
Diameter of tank Dimension du Réservoir Diámetro del tanque (D)	mm mm mm	800	960	1100
Height of tank Hauteur du Réservoir Altura del tanque (H)	mm mm mm	1770	2030	2050
Compressor motor power (hermetic) Compresseur Puissance Moteur (Hermétique) Potencia del motor del compresor (hermética)	kW kW kW	0,95	0,95	1,5
Water connection (inlet-outlet) Raccord d'eau (entrée-sortie) Conexión de agua (entrada)	inch inch pulgada	½ - ¾	½ - ¾	½ - ¾
Water connection (discharge- overflow) Su Bağlantıları (décharge - débordement) Conexión de agua (desbordamiento discharge	inch inch pulgada	¾ - ½	¾ - ½	¾ - ½
Weight Poids Peso	kg kg kg	148	192	255

Tray Trolley

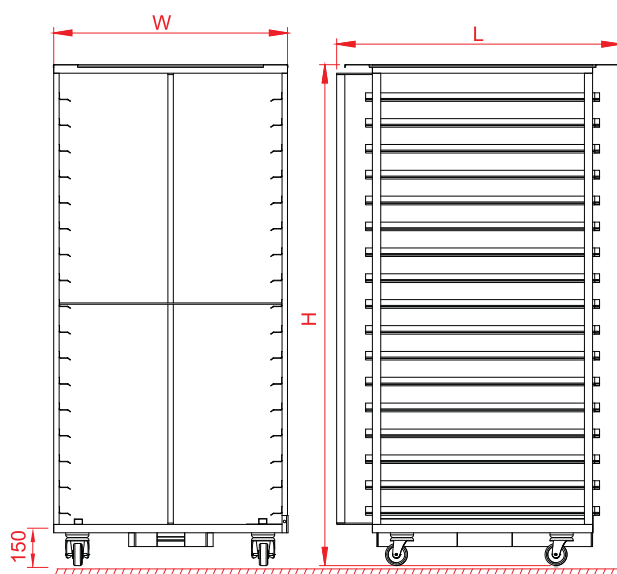
Chariots de Stockage

Carro para Bandejas

78



Model Model Modèle	Unit Unité Unidad	PMDF 50T	PMDF 100T	PMDF 150T	PMDF 200T
Number of trays Nombre de Plateau Número de bandejas	pcs pièce PC	8 - 15	10 - 16	10 - 20	10 - 20
Space between trays Intervalle entre les Plateaux Espacio entre bandejas	mm mm mm	150 - 80	160 - 80	160 - 80	160 - 80
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	580	650	650	872
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	580	872	872	1000
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1420	1520	1820	1820
Weight of trolley Poids du Chariot Peso del carro	kg kg kg	30	35	45	50

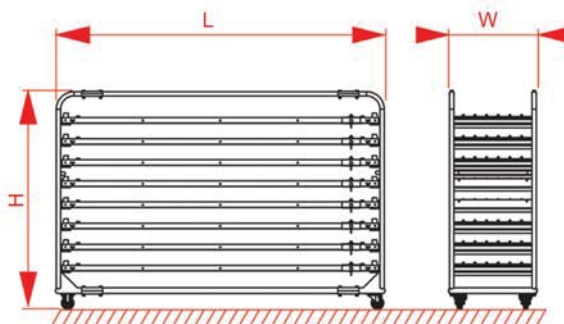




Palette Trolley

Chariot pour Palette

Carro para Plataformas



Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMKF 100T	PMKF 150T	PMKF 180T
Number of palette Nombre de Palette Número de paleta	pcs pièce PC	8	12	12
Weight of palette Poids Palette Peso de la paleta	kg kg kg	13	13	14
Dimensions of palette Dimension des Palette Las dimensiones de la paleta	mm mm mm	600x2500x40	600x2500x40	600x2900x40
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	600	600	600
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	2500	2500	2900
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1430	1900	1900
Weight of trolley Poids Chariot Peso del carro	kg kg kg	(104+60):164	(156+60):216	(168+75):243

Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.
El fabricante se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.

*baker's friend...
l'ami du boulanger...
el amigo del panadero...*







PORLANMAZ

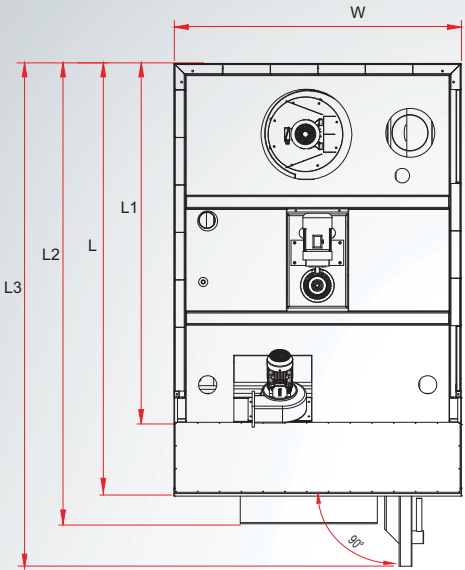
bakery machinery



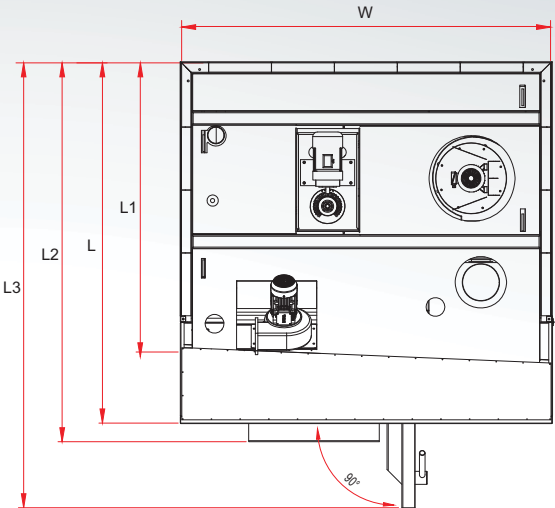
Rotary Rack Ovens

Four à Chariot Rotatif

Horno Rotativo



Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	L	L1	L2	L3	W
PMDF 50	mm	2150	1750	2280	2580	1380
PMDF 100	mm	2400	2000	2530	2850	1600
PMDF 150	mm	2400	2000	2530	2850	1600
PMDF 200	mm	2700	2250	3030	3360	1900

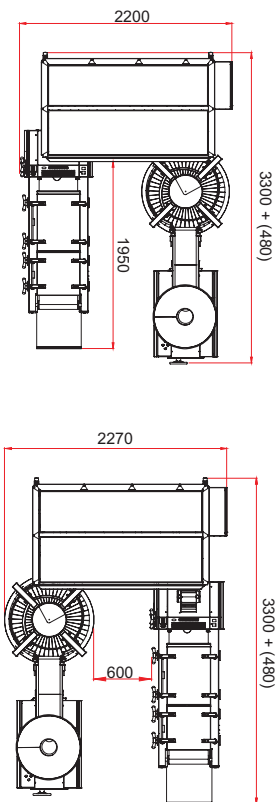
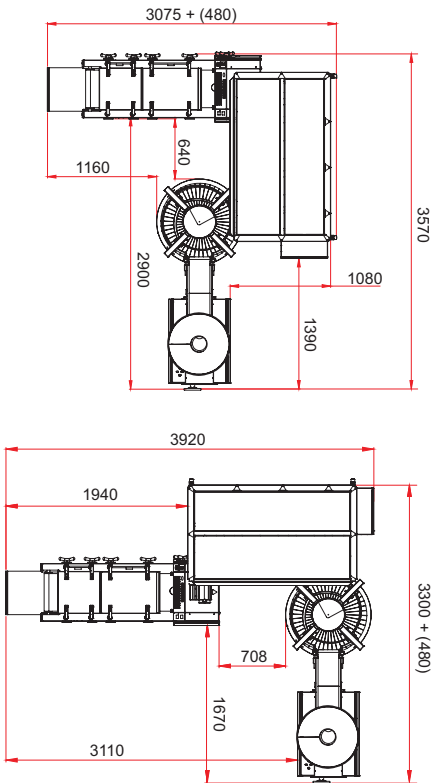


Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	L	L1	L2	L3	W
PMDF 50F	mm	1750	1425	1960	2200	1880
PMDF 100F	mm	2000	1600	2130	2410	2000
PMDF 150F	mm	2000	1600	2130	2410	2000
PMDF 200F	mm	2190	1865	2650	2980	2350

Dough Processing Group

Gamme de Traitement de la Pâte

Grupo de Procesador de Masa





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



 PorlanmazMachinery
 PorlanmazMachinery
 PorlanmazMachinery
 Porlanmaz
 Porlanmaz

www.porlanmaz.com