

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 the different markets all over the world! We are supplying our equipment to more than 80 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 equipos 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 Four Grupo de Hornos

06	Rotary Rack Oven Horno Rotativo Four Rotatif
08	Rotary Rack Oven - Front Burner Horno Rotativo Quemador Frontal Four Rotatif Bruleur Avant
10	Double Rack Rotary Oven Horno Rotativo Doble Carro Four Rotatif Double Chariot
12	Stone Based Multi Deck Ovens (Cyclothermic Oven) Horno De Pisos Base De Piedras (Horno Ciclotérmico) Four à Soles à Base De Pierre (Four Cyclothermique)
14	Electrical Deck Oven Horno De Piso Eléctrico Four à Sole Electrique
16	Electrical Mini Deck Oven Horno De Piso Eléctrico Pequeño Petit Four à Sole Electrique
18	Mini Convection Oven Mini Horno De Convección Minifour à Convection
20	Convection Oven Horno De Convección Four à Convection
22	Rotary Rack Convection Oven Horno Giratorio de Convección Four à Convection à Chariot Rotatif
24	Rotary Rack Convection Oven Horno Giratorio de Convección Four à Convection à Chariot Rotatif
26	Combined Oven Horno Combinado Four Combiné
28	Electrical Conveyor Oven Horno De Convección Eléctrico Four à Convection Electrique
30	Conveyor Oven For Pizza Horno De Convección Para Pizza Four à Convection Pour Pizza



Dough Processing Group Gamme de Traitement de la Pâte Grupo De Procesamiento De Masa

- 34** Volumetric Dough Divider
Divisor De Masa Volumétrico
Diviseur De Pâte Volumétrique
- 36** Conical Rounder
Boleadora Cónica
Bouleuse Conique
- 38** Intermediate Proofer
Cámara De Reposo
Chambre De Repos Intermediaire
- 40** Dough Moulder
Formadora De Masa
Façonneuse
- 42** Dough Moulder
Formadora De Masa
Façonneuse
- 44** Dough Moulder
Formadora De Masa
Façonneuse
- 46** Baguette Moulder
Formadora De Baguette
Façonneuse à Baguette
- 48** Divider And Rounder
Divisora y Boleadora
Diviseuse Et Bouleuse
- 50** Hydraulic Dough Divider (Square Divider)
Divisor De Masa Hidráulico (Divisor Cuadrado)
Diviseuse De Pate Hydraulique (Diviseur Carré)
- 52** Spiral Mixer With Fixed Bowl
Amasadora de Espiral Con Tazón Fijo
Pétrin Spiral Avec Bol (Cuvette) Fixe
- 54** Spiral Mixer With Mobile Bowl
Amasadora de Espiral Con Tazón Móvil
Pétrin Spiral Avec Cuvette (Bol) Mobile
- 56** Automatic Bowl Tilting Machine
Elevador Automático de Tazón
Elevateur Automatique De Cuve
- 58** Automatic Bowl Tilting Machine
Elevador Automático de Tazón
Elevateur Automatique De Cuve
- 60** Dough Kneading Machine
Amasadora De Masa
Pétrin
- 62** Planetary Mixer
Batidora / Mezcladora Planetaria
Mélangeur Planétaire
- 64** Planetary Mixer
Batidora / Mezcladora Planetaria
Mélangeur Planétaire
- 66** Planetary Mixer - Full Automatic
Batidora Planetaria Automatica
Mélangeur Planétaire Automatique
- 68** Automatic Bowl Tilting Machine For Planetary Mixer
Máquina Volteador Automática de Tazones Para Batidora Planetaria
Machine Automatique D'inclinaison De Cuvette Pour Mélangeur Planétaire
- 70** Dough Sheeter
Laminadora De Masa
Laminoir
- 72** Tabletop Dough Sheeter
Laminadora De Mesa
Laminoir Sur Table



Assistant Equipment Matériels Auxiliaires Equipamientos Asistentes

- 76** Semi Automatic Loader
Cargador Semiautomático Para Horno
Enfourneur Semiautomatique
- 78** Automatic Bread Slicer With Conveyor Belt
Rebanadora Automatica De Pan
Trancheuse à Pain à Bande Automatique
- 80** Bread Slicer
Rebanadora De Pan
Trancheuse à Pain
- 82** Tabletop Pocket Blowing Unit
Unidad De Soplado De Bolsillo
Unité De Soufflage De Sachet
- 83** Bread Crumbing Machine
Máquina Desmigajadora de Pan
Mietteuse De Pain
- 84** Horizontal Cake Slicing Machine
Rebanadora Horizontal Para Pastel
Trancheuse à Gateaux Horizontale
- 86** Clipband Machine
Máquina Grapadora
Machine à Clip
- 88** Flour Sifting Machine
Cernidor De Harina
Tamiseuse à Farine
- 90** Steam Climator Unit
Unidad De Climatización
Unité De Climatisation
- 91** Fermentation Cabinet
Cámara De Fermentación
Chambre De Fermentation
- 92** Water Dosing Unit
Unidad De Dosificación De Agua
Unité De Dosage D'eau
- 93** Water Chiller
Enfriador De Agua
Refroidisseur D'eau
- 94** Tray Trolley
Carro Para Bandejas
Chariot à Plateau
- 95** Palette Trolley
Carro Para Depositadores De Masa
Chariot Pour Palette





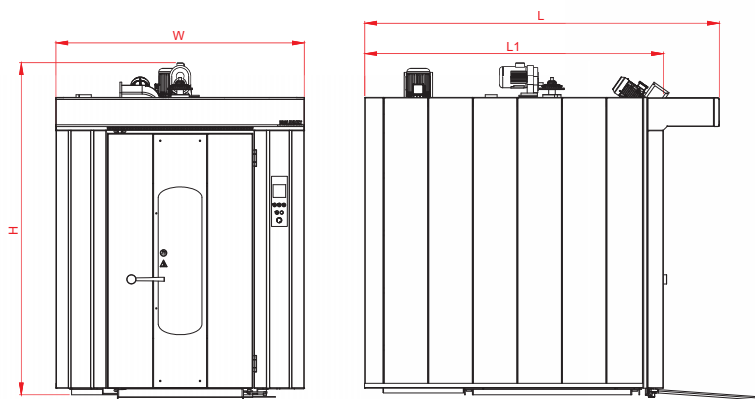
Oven Group
Gamme de Four
Grupo de Hornos

Rotary Rack Oven

Horno Rotativo

Four Rotatif

6





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMDF 50	PMDF 100	PMDF 150	PMDF 200
Capacity* (bread / 8 hours) Capacidad* (pan / 8 horas) Capacité * (pain / 8 heures)	pcs pcs pcs	1750	2500	3000	5000
Baking surface Superficie de coccion Surface de cuisson	m ² m ² m ²	2,8 - 5,2	3,8 - 7,7	4,8 - 9,6	8 - 16
Number of trays Numero de bandejas Nombre de plateaux	pcs pcs pcs	8-15	8-16	10 - 20	10-20
Tray size** Dimensiones bandeja ** Dimension de plateaux **	cm cm cm	46x66 50x70 53x65	60x80 60x90	60x80 60x90	80x100 75x104 74x98
Distance between trays Dimensiones de bandejas Dimensions des plateaux	mm mm mm	150 - 80	160 - 80	160 - 80	160 - 80
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	1375	1600	1600	1900
Length (L1) Largo (L1) Longueur (L1)	mm mm mm	1750	2000	2000	2250
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	2150	2400	2400	2700
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	2150	2300	2500	2500
Electrical power Potencia electrica Puissance electrique	kW kW kW	2.6	2.6	2.6	3.8
Heating capacity Capacidad de calentamiento Capacité de chauffage	kcal/h kcal/h kcal/h	32000	50000	60000	70000
Max. temperature Temperature Max. Temperature Max.	°C (°F) °C (°F) °C (°F)	350 (665)	350 (665)	350 (665)	350 (665)
Gas coupling pressure / Working pressure Presión de acoplamiento de gas / Presión de trabajo Pression de couplage gaz / Pression de travail	mbar mbar mbar	300 / 50	300 / 50	300 / 50	300 / 50
Electric power for electrical model Potencia electrica por el modelo eléctrica Puissance lectrique pour le modele electrique	kW kW kW	39	51	59	70
Source of energy Fuente de energía Source d'énergie	Diesel, Natural gas / LPG, Electric energy, Pellet Diesel , Gas natural / GLP, Energía eléctrica, Pellet Diesel, Gaz naturel / GPL, Energie électrique, Pellet				
Weight of oven Peso del horno Poids du four	kg kg kg	1230	1550	1930	2560
Control system Systema de control Système de controle	Analogue, Digital or Touch Screen Pantalla Analógica, Digital o Táctil Écran Analogique, Numérique ou Tactile				
Energy consumption (maximum)*** Consumo de energia (maxima)*** Consommation d'énergie (maximum)***	Diesel (l/h) Diesel (l/h) Diesel (l/h)	3,6	5,7	6,8	8,0
	Natural gas (m ³ /h) Natural gas (m ³ /h) Natural gas (m ³ /h)	3,8	6,0	7,2	8,4
	LPG (l/h) LPG (l/h) LPG (l/h)	3	5	6	6,8

* The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.
* La capacidad será variable de acuerdo al peso y tiempo de horneado del producto.
* La capacité doit varier en fonction du poids et du temps de cuisson du produit.

*** Energy consumption under normal conditions.
*** Consumo de energia en condiciones normales.
*** Consommation d'énergie dans des conditions 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 ad 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.

- Left or right side burner option.



La principale caractéristique du Four à Chariot Rotatif Porlanmaz 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 des machines semblables dans sa catégorie. Il est fortement conseillé de faire usage de l'unité d'adoucissement eau.

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.



Los Hornos Rotativos son ideales para ser instalados en cualquier panadería o pastelería. La principal característica del horno rotativo de carro Porlanmaz es la distribución uniforme del calor; opera en alta producción y circulación regular. Posee un intercambiador de calor muy bien diseñado. Esto asegura una cocción más uniforme con menor consumo de energía. La cámara de combustión es resistente al calor (más de 1000 grados centígrados), en acero inoxidable especial. Por medio del sistema de placa-tubo, se produce vapor de alto nivel y cada uno de los sartenes están adecuadamente provistos de vapor. Nuestros hornos rotativos se fabrican con un quemador lateral, adecuado para habitaciones largas y estrechas, en dimensiones extra compactas. Por eso nuestros hornos pueden ser instalados en cualquier panadería o pastelería. Las lámparas halógenas están instaladas en la puerta, dando una excelente iluminación y un fácil acceso para su reemplazo. Gracias a la campana y el extractor, se evita que el vapor se disperse en el taller. La cámara de cocción, las campanas exteriores y la campana de la chimenea están hechas de acero inoxidable. El mantenimiento y uso es más fácil al ser comparado con otros equipos similares de su categoría. Se recomienda que una unidad de ablandado de agua sea instalada en el suministro de agua de todos los hornos.

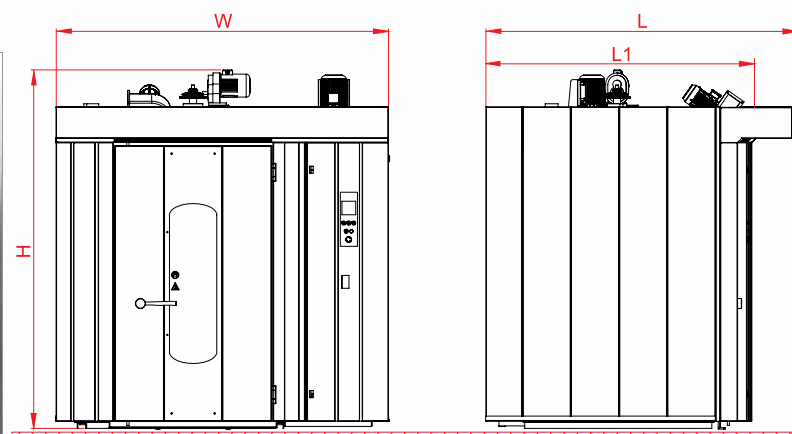
- Opción de quemador lateral izquierdo o derecho.

Rotary Rack Oven - Front Burner

Horno Rotativo Quemador Frontal

Four Rotatif Bruleur Avant

8





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMDF 50F	PMDF 100F	PMDF 150F	PMDF 200F
Capacity* (bread / 8 hours) Capacidad* (pan / 8 horas) Capacité * (pain / 8 heures)	pcs pcs pcs	1750	2500	3000	5000
Baking surface Superficie de cocción Surface de cuisson	m ² m ² m ²	2,8 - 5,2	3,8 - 7,7	4,8 - 9,6	8 - 16
Number of trays Numero de bandejas Nombre de plateaux	pcs pcs pcs	8 - 15	8 - 16	10 - 20	10 - 20
Tray size** Dimensiones bandeja** Dimension de plateaux**	cm cm cm	46x66 50x70 53x65	60x80 60x90	60x80 60x90	80x100 75x104 74x98
Distance between trays Dimensiones de bandejas Dimensions des plateaux	mm mm mm	150 - 80	160 - 80	160 - 80	160 - 80
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	1875	2000	2000	2350
Length (L1) Largo (L1) Longueur (L1)	mm mm mm	1425	1600	1600	1865
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	1750	2000	2000	2190
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	2150	2300	2500	2500
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	kW kW kW	2.6	2.6	2.6	3.8
Heating capacity Capacidad de calentamiento Capacité de chauffage	kcal/h kcal/h kcal/h	32000	50000	60000	70000
Max. temperature Temperature max. Temperature max.	°C (°F) °C (°F) °C (°F)	350 (665)	350 (665)	350 (665)	350 (665)
Gas coupling pressure / Working pressure Presión de acoplamiento de gas / Presión de trabajo Pression de couplage gaz / Pression de travail	mbar mbar mbar	300 / 50	300 / 50	300 / 50	300 / 50
Electric power for electrical model Potencia electrica por el modelo eléctrica Puissance lectrique pour le modele électrique	kW kW kW	39	51	59	70
Source of energy Fuente de energía Source d'énergie	Diesel, Natural gas / LPG, Electric energy, Pellet Diesel, Gas natural / GLP, Energía eléctrica, Pellet Diesel, Gaz naturel / GPL, Energie électrique, Pellet				
Weight of oven Peso del horno Poids du four	kg kg kg	1230	1550	1930	2560
Control system Systema de control Système de controle	Analogue, Digital or Touch Screen Pantalla Analógica, Digital o Táctil Écran Analogique, Numérique ou Tactile				
Energy consumption (maximum)*** Consumo de energia (maxima)*** Consommation d'énergie (maximum)***	Diesel (l/h) Diesel (l/h) Diesel (l/h)	3,6	5,7	6,8	8,0
	Natural gas (m ³ /h) Natural gas (m ³ /h) Natural gas (m ³ /h)	3,8	6,0	7,2	8,4
	LPG (l/h) LPG (l/h) LPG (l/h)	3	5	6	6,8

* The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.
* La capacidad será variable de acuerdo al peso y tiempo de horneado del producto.
* La capacité doit varier en fonction du poids et du temps de cuisson du produit.

*** Energy consumption under normal conditions.
*** Consumo de energia en condiciones normales.
*** Consommation d'énergie dans des conditions 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. 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 ad 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.
- Demountable in 2 or 3 parts. (Except PMDF 50 F)



La principale caractéristique du four à chariot rotatif Porlanmaz est la répartition égale de la chaleur ; fonctionner à haute Production et circulation régulière. Il est fourni par échangeur de chaleur bien conçu. Ceci assure une cuisson plus uniforme avec moindre consommation d'énergie. La chambre de combustion est faite de résistance à la chaleur (plus de 1000 degrés centigrades)acier inoxydable spécial. Grâce au système plaque-tube, de la vapeur à haut niveau est produite et chacune des casseroles est suffisamment alimenté en vapeur. Au moyen d'halogènes lampes qui sont montées sur la porte, un excellent éclairage est obtenu et il est facile de remplacer les lampes. La vapeur est empêchée de se disperser dans l'atelier grâce à la hotte et à l'aspirateur au-dessus du four. Chambre de pâtisserie, toutes les hottes extérieures et hotte cheminée sont entièrement en acier inoxydable. Il est plus facile à entretenir et à utiliser le four comme ses pairs. Il est recommandé qu'une unité d'adoucissement de l'eau est installé sur l'alimentation en eau de tous les fours. La principale caractéristique du four est que le brûleur est situé dans la face avant.
- Démontable en 2 ou 3 parties. (Sauf PMDF 50 F)

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.



Los Hornos Rotativos son ideales para ser instalados en cualquier panadería o pastelería. La principal característica del horno rotativo de carro Porlanmaz es la distribución uniforme del calor; opera en alta producción y circulación regular. Posee un intercambiador de calor muy bien diseñado. Esto asegura una cocción más uniforme con menos consumo de energía. La cámara de combustión es resistente al calor (más de 1000 grados centígrados), en acero inoxidable especial. Por medio del sistema de placa-tubo, se produce vapor de alto nivel y cada uno de los sartenes están adecuadamente provistos de vapor. Nuestros hornos rotativos se fabrican con un quemador lateral, adecuado para habitaciones largas y estrechas, en dimensiones extra compactas. Por eso nuestros hornos pueden ser instalados en cualquier panadería o pastelería. Las lámparas halógenas están instaladas en la puerta, dando una excelente iluminación y un fácil acceso para su reemplazo. Gracias a la campana y la aspiradora, se evita que el vapor se disperse en el taller. La cámara de cocción, todas las campanas exteriores y la campana de la chimenea están hechas de acero inoxidable. El mantenimiento y el uso del horno es más fácil al ser comparado con otros equipos similares de su categoría. Se recomienda que una unidad de ablandado de agua sea instalada en el suministro de agua de todos los hornos. La especificación principal del horno es que el quemador está ubicado en el lado frontal
- Desmontable en 2 o 3 partes. (Excepto PMDF 50 F)

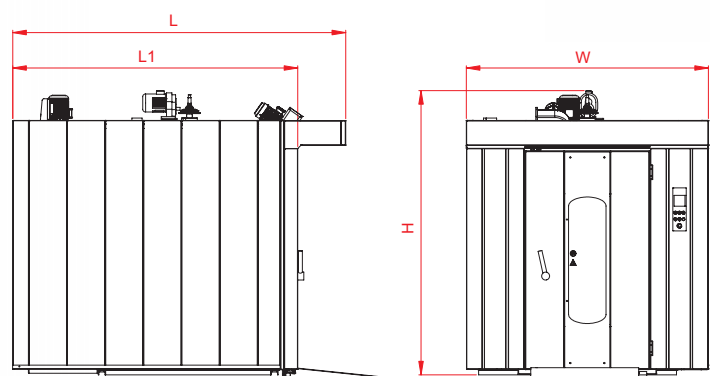
Double Rack Rotary Oven

Horno Rotativo Doble Carro

Four Rotatif Double Chariot



10





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMPDF 250
Capacity* (bread/8 hours) Capacidad *(pan/8 horas) Capacité * (pain /8 heures)	pcs pcs pcs	6000
Baking surface superficie para hornear Surface de cuisson	m ² m ² m ²	9,6-19,2
Number of trays (Tray Size) Numero de bandejas (dimensiones bandeja) Nombre de plateaux (dimension de plateaux)	pcs pcs pcs	10-20 (80x120) 20-40 (60x80) 40-80 (40x60)
Distance between trays Distancia entre bandejas Distance entre palteaux	mm mm mm	160-80
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	2142
Length (L1) Largo (L1) Longueur (L1)	mm mm mm	2521
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	2945
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	2517
Electrical power Potencia electrica Puissance electrique	kW kW kW	4
Heating capacity Capacidad de calentamiento Capacité de chauffage	kcal/h kcal/h kcal/h	88565
Max. temperature Temperature maximum Temperature maximum	°C (°F) °C (°F) °C (°F)	350 (665)
Gas coupling pressure / Working pressure Presión de acoplamiento de gas / Presión de trabajo Pression de couplage gaz / Pression de service	mbar mbar mbar	300/50
Electric power for electrical model Potencia electrica por modelo eléctrica Puissance electrique pour le modele electrique	kW kW kW	92
Source of energy Fuente de energia Source d'energie		Diesel, Natural gas / LPG, Electric energy, Pellet Gasóleo, Gas natural / GLP, Energía eléctrica, Pellet Diesel, Gaz naturel / GPL, Energie électrique, Pellet
Weight of oven Peso del horno Poids du four	kg kg kg	3115
Control system Systema de control Systeme de controle		Analogue, Digital or Touch Screen Pantalla Analógica, Digital o Táctil Écran analogique, numérique ou tactile
	Diesel (l/h) Diesel (l/h) Diesel (l/h)	10,2
Energy consumption (maximum)** Consumo de energía (máximo)** Consommation d'énergie (maximale)**	Natural gas (m ³ /h) Natural gas (m ³ /h) Natural gas (m ³ /h)	10,7
	LPG (l/h) LPG (l/h) LPG (l/h)	8,7

* The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.
* La capacidad será variable según el peso y tiempo de cocción del producto.
* La capacité doit varier en fonction du poids et du temps de cuisson du produit.

** Energy consumption under normal conditions.
** Consumo de energía en condiciones normales.
** Consommation d'énergie dans des conditions normales.



The major feature of the Double Rack Porlanmaz Rotary 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 ad 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 caractéristique majeure du four rotatif a Double Chariots Porlanmaz est la répartition égale de la chaleur ; fonctionner à haute production et diffusion régulière. Il est fourni par des échangeurs de chaleur bien conçus. Cela garantit plus d'uniformité de cuisson avec une faible consommation d'énergie. Chambre de combustion est fait de résistant à la chaleur (plus de 1000 centigrades degré) acier inoxydable spécial. Au moyen de la plaque-tube système, de la vapeur de haut niveau est produite et chacun des casseroles sont suffisamment alimentées en vapeur. Nos fours rotatifs sont fabriqués avec un brûleur latéral adapte des pièces longues et étroites et dans des dimensions très compactes. Par conséquent, nos fours rotatifs sont idéaux pour une installation dans n'importe quel boulangerie ou pâtisserie. Au moyen de lampes halogènes qui sont montés sur la porte, un excellent éclairage est obtenu et il est facile de remplacer les lampes. La vapeur est empêché de se disperser dans l'atelier grâce à la hotte et l'aspirateur au-dessus du four. Chambre de cuisson, toutes les hottes extérieures et hottes cheminée sont entièrement fabriquées en acier inoxydable. Il est plus facile d'entretenir et d'utiliser le four selon ses pairs. Il est recommandé qu'une unité d'adoucisseur d'eau est installée sur l'alimentation en eau de tous les fours.

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.



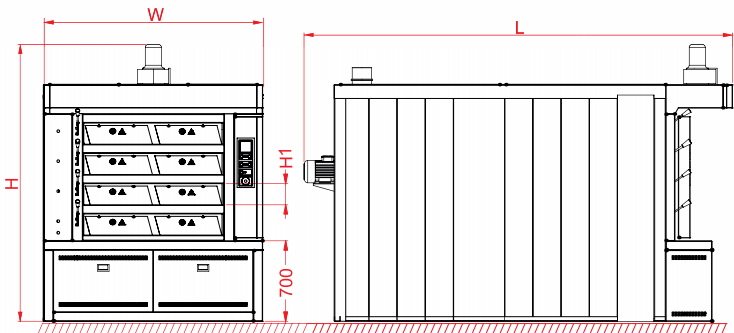
La característica principal del horno rotativo de doble parrilla Porlanmaz es la distribución uniforme del calor; opera en alta producción y circulación regular. Posee un intercambiador de calor muy bien diseñado. Esto asegura una cocción más uniforme con menos consumo de energía. La cámara de combustión es resistente al calor (más de 1000 grados centigrados), en acero inoxidable especial. Por medio del sistema de placa-tubo, se produce vapor de alto nivel y cada uno de los sartenes están adecuadamente provistos de vapor. Nuestros hornos rotativos se fabrican con un quemador lateral, adecuado para habitaciones largas y estrechas, en dimensiones extra compactas. Por eso nuestros hornos pueden ser instalados en cualquier panadería o pastelería. Las lámparas halógenas están instaladas en la puerta, dando una excelente iluminación y un fácil acceso para su reemplazo. Gracias a la campana y la aspiradora, se evita que el vapor se disperse en el taller. La cámara de cocción, todas las campanas exteriores y la campana de la chimenea están hechas de acero inoxidable. Es más fácil el mantenimiento y el uso del horno al ser comparado con otros equipos similares de su categoría. Se recomienda que una unidad de ablandado de agua sea instalada en el suministro de agua de todos los hornos.

Stone Based Multi Deck Ovens (Cyclothermic Oven)

Horno De Pisos Base De Piedras (Horno Ciclotérmico)

Four à Soles à Base De Pierre (Four Cyclothermique)

12





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMKF 100	PMKF 150
Capacity* (bread / 8 hours) Capacidad* (pan / 8 horas) Capacité* (pain / 8 heures)	pcs pcs pcs	3500	4500
Baking surface Superficie de coccion Surface de cuisson	m ² m ² m ²	10	15
Number of deck Numero de piso Nombre d'étages	pcs pcs pcs	4	4
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	1900	2500
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	3700	3700
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	2250	2250
Inside width of oven Ancho interior del horno Largeur interieure du four	mm mm mm	1230	1830
Inside length of oven Largo interior del horno Longueur interieure du four	mm mm mm	2060	2060
Inside height of oven(H1) Altura interior del horno(H1) Hauteur interieure du four (H1)	mm mm mm	185	185
Tray capacity (40x60cm) Capacidad de bandejas (40x60cm) Capacité de palteaux (40x60cm)	pcs pcs pcs	40	60
Electrical power Potencia electrica Puissance electrique	kW kW kW	3,6	3,6
Heating capacity Capacidad de calentamiento Capacité de chauffage	kcal / saat kcal / h ккал/ч	67000	86000
Max. temperature Temperature Max. Temperature Max.	°C (°F) °C (°F) °C (°F)	350 (665)	350 (665)
Number of palettes Numero de paletas Nombre de palettes	pcs psc pcs	8	12
Dimensions of palettes Dimensiones de paletas Dimensions de palettes	mm mm mm	580x2400	580x2400
Source of energy Fuente de energia Source d'energie		Diesel, Natural gas / LPG Diésel, Gas natural / GLP Diesel, Gaz naturel / GPL	
Weight of oven Peso del horno Poids du four	kg kg kg	3500	4250
Control system Systema de control Système de controle		Analogue, Digital or Touch Screen Pantalla Analógica, Digital o Táctil Écran analogique, numérique ou tactile	
	Diesel (l/h) Diesel (l/h) Diesel (l/h)	9.5	12.2
Energy Consumption Max.** Consumo de energia Max** Consumation d'energie Max**	Natural gas (m ³ /h) Natural gas (m ³ /h) Natural gas (m ³ /h)	8.1	10.4
	LPG (l/h) LPG (l/h) LPG (l/h)	8.7	11.2

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

* La capacidad será variable de acuerdo al peso y tiempo de horneado del producto.

* La capacité doit varier en fonction du poids et du temps de cuisson du produit.

** Energy consumption under normal conditions.

** Consumo de energía en condiciones normales.

** Consommation d'énergie dans des conditions 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 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.



Fours à étages multiples à base de pierre Porlanmaz (cyclothermique) sont équipés de semelles en pierre récessives à la chaleur conques et système de chaleur circulaire. Ce système fournit une distribution uniforme absolue du chauffage sur tout les soles du four permettent donc une excellente resultat de cuisson. Chaque plate-forme de four a une vapeur puissante dispositif qui permet la quantité demandée de vapeur à tout moment. Le dispositif de cuisson à la vapeur peut être activé et désactivé individuellement pour chaque platine. Cela offre un avantage particulier pour la confiserie des biens. Le matériau d'isolation de haute qualité empêche les pertes de chaleur donc, économise de l'énergie.

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.



Los Hornos de piso con base de piedra Porlanmaz (ciclótermicos) están equipados con suelas de piedra recesivas de calor especialmente diseñadas y un sistema de calor circulatorio. Este sistema proporciona una distribución uniforme absoluta del calor sobre todas las cubiertas del horno, ofreciendo un excelente resultado de cocción. Cada piso del horno tiene un potente dispositivo de vaporización que habilita la cantidad demandada de vapor en cualquier momento. El dispositivo de vapor puede ser encendido y apagado individualmente en cada piso. Esto ofrece una ventaja particular para productos de confitería. El material de aislamiento de alta calidad evita pérdidas de calor, ahorrando energía.

Electrical Deck Oven

Horno De Piso Eléctrico

Four à Sole Electrique



14



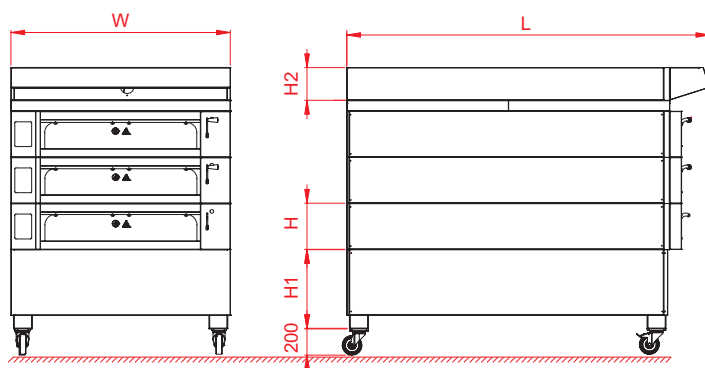


Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMKF 24
Capacity* (bread/8 hours) Capacidad* (pan/ 8 horas) Capacité * (pain/ 8 heures)	pcs pcs pcs	720
Baking surface Superficie de cocción Surface de cuisson	m ² m ² m ²	2,5
Number of palettes Numero de paleta Nombre de palette	pcs psc pcs	2
Dimensions of palettes Dimensiones de paletas Dimension de palettes	mm mm mm	580x2400
Width (W) Ancho (A) Largeur (L)	mm mm mm	1675
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	2768
Height of one deck (H) Altura de un piso (A) Hauteur d'un étage (H)	mm mm mm	352
Height fo stand (H1) Altura del soporte (A1) Hauteur du support (H1)	mm mm mm	600-700-900
Inside width of oven Ancho interior del horno Largeur interieur du four	mm mm mm	1245
Inside length of oven Longitud interior del horno Longueur interieur du four	mm mm mm	2060
Inside height of oven Altura interior del horno Hauteur interieur du four	mm mm mm	180/210
Height of chimney hood(H2) Altura de la campana de la chimenea (H2) Hauteur de la hotte cheminée(H2)	mm mm mm	250
Tray capacity Per Rack Capacidad de bandeja por estante Capacité de plateau par rack	cm cm cm	10 (40x60)
Electrical power Potencia eléctrica Puissance électrique	kW kW kW	17,8
Control system Systema de control Système de control	Analogue, Digital or Touch Screen Pantalla Analógica, Digital o Táctil Écran analogique, numérique ou tactile	
Weight of oven (one deck) Peso del horno(un piso) Poids du four (une étage)	kg kg kg	570
Weight of stand Peso del soporte Poids du support	kg kg kg	390

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

* La capacidad será variable de acuerdo al peso y tiempo de horneado del product

* La capacité sera varier en fonction du poids et du temps de cuisson du produit



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



La principale spécification du four à étages électrique (four modulaire) est que chaque étage peut fonctionner indépendamment. La température et le temps de vapeur peut être ajusté pour chaque pont selon la demande. Ainsi, il offre la possibilité de cuire différents sorte de produits dans chaque pont. Il est utilisé avec un seul pont également modulaire et selon les besoins, il peut être ajouté d'un pont supplémentaire (max. 4 ponts) et d'une hotte cheminée. Il offre une faible consommation d'énergie



La especificación principal del horno de piso eléctrico (horno modular) es que cada piso puede ser operado independientemente. La temperatura y el tiempo de vapor se puede ajustar para cada cubierta según la solicitud. Por lo tanto brinda la oportunidad de hornear diferentes tipos de productos en cada piso. Se puede usar con una sola cubierta (piso) y según la necesidad, se puede añadir una cubierta adicional (máximo 4 cubiertas), así como una campana de chimenea. Posee un bajo consumo de energía.

Electrical Mini Deck Oven

Horno De Piso Eléctrico Pequeño

Petit Four à Sole Electrique

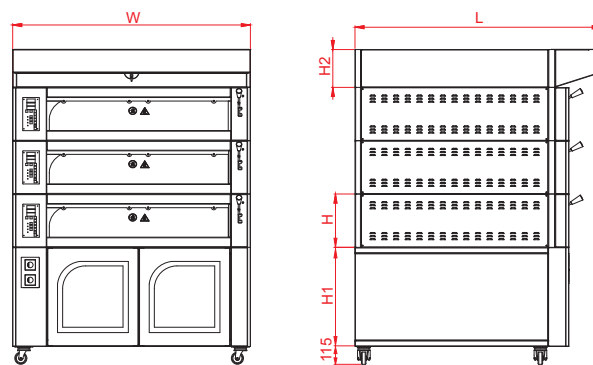


16





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMKF 6	PMKF 12
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	960	1600
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	1650	1650
Height (H) (one deck) Altura (H) (un piso) Hauteur (H) (une etage)	mm mm mm	350	350
Inside width of oven Ancho interior del horno Largeur interieur du four	mm mm mm	600	1200
Inside length of oven Largo interior del horno Longueur interieure du four	mm mm mm	900	900
Inside height of oven Altura interior del horno Hauteur interieur du four	mm mm mm	180 / 210	180 / 210
Height of chimney hood(H2) Altura de la campana de la chimenea (H2) Hauteur de la hotte cheminée(H2)	mm mm mm	250	250
Height of fermentation cabinet(H1) Altura de la camara de fermentación (H1) Hauteur de la chambre de fermentation (H1)	mm mm mm	650	650
Number of tray in each deck (dimensions of trays) Número de bandejas en cada piso (dimensiones de las bandejas) Nombre de plateaux dans chaque étage (dimensions des plateaux)	cm cm cm	2 (35x45) 2 (40x60) 1 (60x80)	6 (35x45) 4 (40x60) 2 (60x80)
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	kW kW kW	5 + 3	10 + 3
Electrical power for fermentation cabinet Potencia electrica por la cámara de fermentación Puissance électrique pour la chambre de fermentation	kW kW kW	3,5	3,5
Control system Systema de control Systeme de controle	Analogue, Digital or Touch Screen Pantalla Analógica, Digital o Táctil Écran analogique, numérique ou tactile		
Weight of oven (1 deck) Peso del horno (1 piso) Poids du four (1 etage)	kg kg kg	162	270
Weight of fermentation cabinet Peso de la camara de fermentación Poids de la chambre de fermentation	kg kg kg	70	150
Number of trays in fermentation cabinet Numero de bandejas en la cámara de fermentación Nombre de plateaux dans la chambre de fermentation	pcs pcs pcs	8	16



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 provides low energy consumption. It can be moved by means of its wheels. Optional stand is produced for the oven. It is produced with electricity.



La principale spécification du mini four à étages (four modulaire) chaque étage peut être utilisé indépendamment. La température et le temps de vapeur peut être ajusté pour chaque pont selon la demande. Ainsi, il offre la possibilité de cuire différents sorte de produits dans chaque pont. Pour être fermenté il y a une armoire de fermentation et sa température et l'humidité peut être ajustée. Il est utilisé avec un seul pont également modulaire et selon les besoins, il peut être ajouté d'un pont supplémentaire, d'une hotte de cheminée et d'une fermentation cabinet. Il offre une faible consommation d'énergie. Ce peut être déplacé à l'aide de ses roues. Optionnel support est produit pour le four. Il est produit avec électricité.



La especificación principal del mini horno de piso (horno modular) es que cada piso puede ser operado independientemente. La temperatura y el tiempo de vapor se puede ajustar para cada cubierta según la solicitud. Por lo tanto, brinda la oportunidad de hornear diferentes tipos de productos en cada piso. Para el proceso de fermentación, cuenta con un gabinete de fermentación, donde la temperatura y la humedad se pueden ajustar. Se puede usar con una sola cubierta pues es también modular y según la necesidad puede ser añadida una cubierta extra, así como la campana de chimenea y el gabinete de fermentación. Posee un bajo consumo de energía. Se puede mover gracias a sus ruedas. Tenemos la opción de base de soporte para el horno. Este equipo es eléctrico.

Mini Convection Oven

Mini Horno De Convección

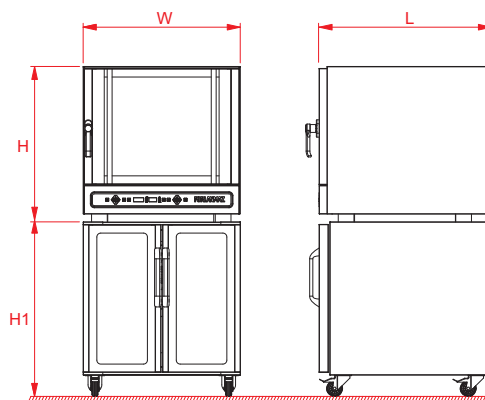
Minifour à Convection

18





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMPF 4	PMPF 6
Number of tray Numero de bandeja Nombre de plateaux	pcs pcs pcs	4	6
Dimensions of trays Dimensiones de las bandejas Dimensions des plateaux	cm cm cm	40x60	40x60
Distance between trays Distancia entre bandejas Distance entre plateaux	mm mm mm	75	80
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	840	800
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	600	880
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	780	830
Control systems Sistemas de control Système de controle		Analogue Analógica Analogique	Digital Digital Digital
Energy source Fuente de energia Source d'energie		Electrical Electrica Electrique	Electrical Electrica Electrique
Electrical power Potencia electrica Puissance electrique	kW kW kW	6	13,5
Voltage Voltaje Voltage	V/Hz V/Hz V/Hz	220/208, 50/60	380/208, 50/60
Weight of oven Peso del horno Poids du four	kg kg kg	72	120
Electrical power for fermentation cabinet Potencia electrica por la cámara de fermentación Puissance electrique pour la chambre de fermentation	kW kW kW	3	3
Height of fermentation cabinet (H1) Altura de la camara de fermentación (H1) Hauteur de la chambre de fermentation (H1)	mm mm mm	800	950
Weight of fermentation cabinet Peso de la camara de fermentación Poids de la chambre de fermentation	kg kg kg	70	80
Number of tray in fermentation cabinet Numero de bandejas en la cámara de fermentación Nombre de plateaux dans la chambre de fermentation	pcs pcs pcs	8	12



cm	inch (")
40x60	16x24



Mini convection oven is particularly suitable for baking of 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 mini four à convection est particulièrement adapté pour la cuisson de produits de pâtisserie, les produits gastronomiques et gros ou petit pain. C'est utile pour confiseries, restaurants et hôtels. La distribution de chaleur sur le produit est obtenue par la circulation forcée d'air chauffé, au moyen de supports. Au fond du four se trouve un armoire de fermentation pour la levure ayant de la pâte. Ce four a une très bonne uniformité de Cuisson et vaporisateur placé à l'intérieur de la chambre de cuisson. Une isolation de haute qualité garantit des économies d'énergie



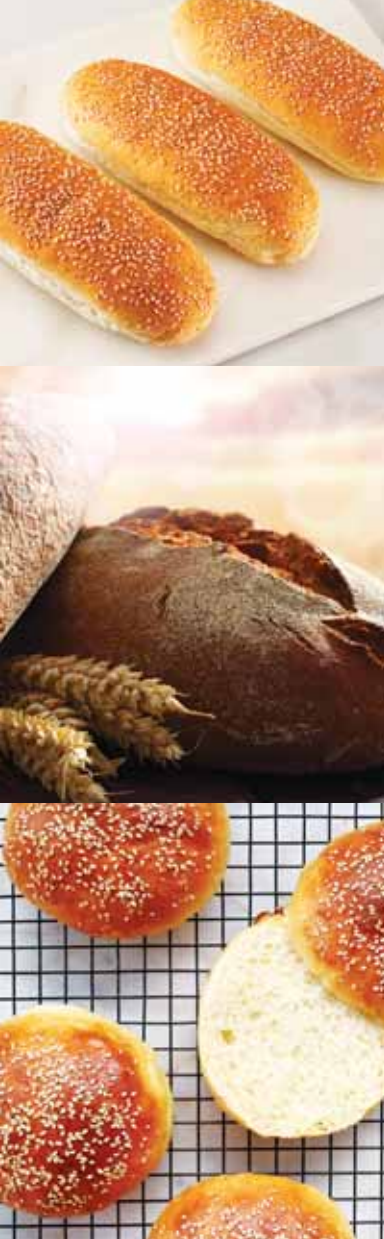
El mini horno de convección es muy adecuado para la cocción de productos de pastelería, productos de gastronomía, así como pan grande o pequeño. Es útil para pastelerías, restaurantes y hoteles. La distribución del calor sobre el producto se obtiene a través de la circulación forzada de aire caliente, mediante el uso de ventiladores. En la parte inferior del horno hay un gabinete de fermentación para la masa con levadura. Este horno tiene una muy buena uniformidad de horneado y un vaporizador ubicado dentro de la cámara de cocción. El aislamiento de alta calidad garantiza el ahorro de energía.

Convection Oven

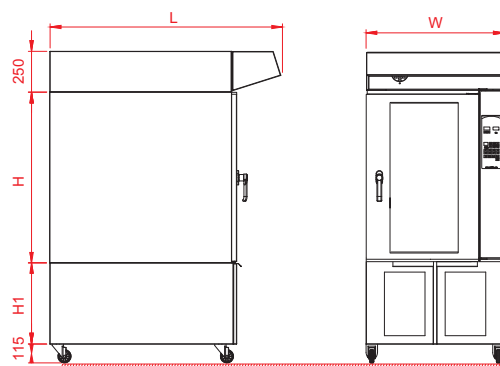
Horno De Convección

Four à Convection





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMPF 9		PMPF 14	
Number of tray Numero de bandeja Nombre de plateau	pcs pcs pcs	9		14	
Dimensions of trays Dimensiones de bandeja Dimension du plateau	cm cm cm	40x60 46x66*		40x60 46x66*	
Distance between trays Distancia entre bandejas Distance entre plateau	mm mm mm	80		80	
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	850		850	
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	1250		1250	
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1250		2030	
Control systems Sistemas de control Système de controle	Analogue, Digital or Touch Screen Pantalla Analógica, Digital o Táctil Écran analogique, numérique ou tactile				
Energy source Fuente de energía Source d'énergie		Electricity Electrica Electrique	Gas Gas Gas	Electricity Electrica Electrique	Gas Gas Gas
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	kW kW kW	20	1,5	27	2,25
Voltage Voltaje Voltage	V/Hz V/Hz V/Hz	380/208, 50/60	220/208, 50/60	380/208, 50/60	220/208, 50/60
Gas consumption / pressure Consumo de gas / presión Consommation de gaz / pression	m³/saat (bar) m³/h (bar) m³/h (bar)	-	1 / (20)	-	2 / (20)
Heating capacity Capacidad de calentamiento Capacité de chauffage	kcal/h kcal/h kcal/h	-	20000	-	30000
Weight of oven Peso del horno Poids du four	kg kg kg	225	275	250	300
Electrical power for fermentation cabinet Potencia electrica por la cámara de fermentación Puissance électrique pour la chambre de fermentation	kW kW kW	2,5		-	
Height of fermentation cabinet (H1) Altura de la camara de fermentación (H1) Hauteur de la chambre de fermentation (H1)	mm mm mm	600		-	
Weight of fermentation cabinet Peso de la camara de fermentación Poids de la chambre de fermentation	kg kg kg	50		-	
Number of tray in fermentation cabinet Numero de bandeja en la cámara de fermentación Nombre de plateau dans la chambre de fermentation	pcs pcs pcs	10		-	



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

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



The convection oven is particularly suitable for baking of pastry products, gastronomy products and big or small breads. 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 particulièrement adapté pour cuisson de produits de pâtisserie, produits de gastronomie et petits ou gros pains. Il est utile pour les pâtisseries, les restaurants et les hôtels. La répartition de la chaleur sur le produit est obtenue par la circulation forcée d'air chauffé, par moyen de ventilateurs. Au fond du four se trouve un armoire de fermentation pour la levure ayant de la pâte. Ce four a une très bonne uniformité de Cuisson et vaporisateur placé à l'intérieur de la chambre de cuisson. Une isolation de haute qualité garantit des économies d'énergie.

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.



El horno de convección es muy adecuado para el horneado de productos de pastelería, productos gastronómicos y panes grandes o pequeños. Es útil para pastelerías, restaurantes y hoteles. La distribución del calor sobre el producto, se obtiene a través de la circulación forzada de aire caliente, por medio de ventiladores. En la parte inferior del horno hay un gabinete de fermentación de masas con levadura. Este horno tiene una muy buena uniformidad de horneado y un vaporizador ubicado dentro de la cámara de cocción. El aislamiento de alta calidad garantiza el ahorro de energía.

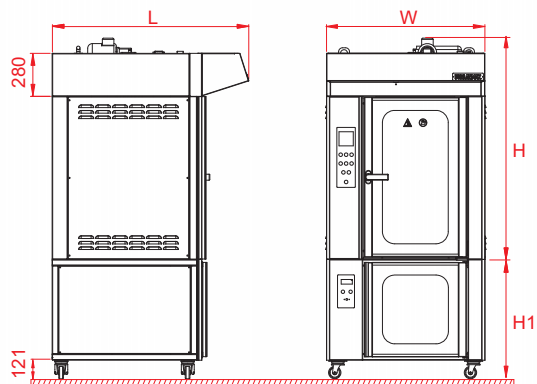
Rotary Rack Convection Oven

Horno Giratorio de Convección

Four à Convection à Chariot Rotatif



22





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

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

Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMRC 10	
Number of tray Numero de bandeja Nombre de plateau	pcs pcs pcs	10	
Dimensions of trays Dimensiones de las bandejas Diemensions des plateaux	cm cm cm	40x60 46x66*	
Distance between trays Distancia entre bandejas Distance entre plateaux	mm mm mm	80	
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	1030	
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	1280	
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1440	
Control system Systema de control Système de controle	Analogue, Digital or Touch Screen Pantalla Analógica, Digital o Táctil Écran analogique, numérique ou tactile		
Energy source Fuente de energia Source d'energie		Electricity Electrica Electrique	Gas Gas Gaz
Electrical power Potencia electrica Puissance electrique	kW kW kW	24	1,5
Voltage Voltaje Voltage	V/Hz V/Hz V/Hz	380/208, 50/60	
Gas consumption / pressure Consumo de gas / presión Consommation de gaz / pression	m³/h (bar) m³/h (bar) m³/h (bar)	-	1/ (20)
Heating capacity Capacidad de calentamiento Capacité de chauffage	kcal/h kcal/h kcal/h	-	20000
Weight of oven Peso del horno Poids du four	kg kg kg	310	330
Electrical power for fermentation cabinet Potencia electrica por la cámara de fermentacion Puissance electrique pour la chambre de fermentation	kW kW kW	3	
Height of fermentation cabinet (H1) Altura de la camara de fermentación (H1) Hauteur de la chambre de fermentation (H1)	mm mm mm	775	
Weight of fermentation cabinet Peso de la camara de fermentación Poids de la chambre de fermentation	kg kg kg	50	
Number of tray in fermentation cabinet Numero de bandejas en la cámara de fermentación Nombre de plateaux dans la chambre de fermentation	pcs pcs pcs	16	



Rotary Rack convection oven is particularly suitable for baking of pastry products, gastronomy products and big or small breads. It is useful for confectioners, restaurants and hotels. 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 four à convection à chariot rotatif est particulièrement adapté à la cuisson de produits de pâtisserie, gastronomie produits et gros ou petits pains. Il est utile pour confiseries, restaurants et hôtels. Au en bas du four il y a une armoire de fermentation pour la levure ayant de la pâte. Ce four a une très bonne uniformité de cuisson et vaporisateur placé à l'intérieur de la chambre de cuisson. Isolation de haute qualité assure une économie d'énergie. Il est produit avec électricité et gaz.



El horno giratorio de convección es particularmente adecuado para la cocción de productos de pastelería, gastronomía y panes grandes o pequeños. Es útil para pastelerías, restaurantes y hoteles. En la parte inferior del horno cuenta con un gabinete de fermentación para masas con levadura. Este horno tiene una muy buena uniformidad de horneado y un vaporizador ubicado dentro de la cámara de cocción. El aislamiento de alta calidad garantiza el ahorro de energía. Disponible para producción a base de electricidad o gas.

Rotary Rack Convection Oven

Horno Giratorio de Convección

Four à Convection à Chariot Rotatif

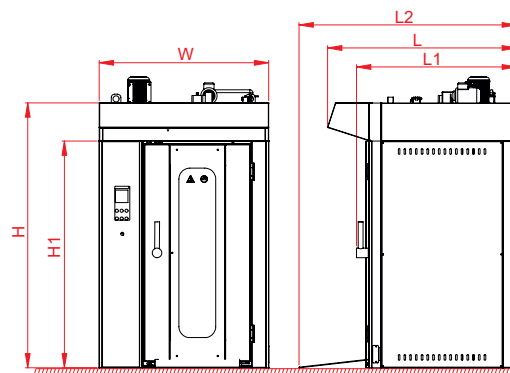


24





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMRC 15
Number of trays Numero de bandejas Nombre de plateaux	pcs pcs pcs	15
Dimensions of tray Dimensiones de las bandejas Dimensions des plateaux	cm cm cm	40x60 46x66*
Distance between trays Distancia entre bandejas Distance entre les plateaux	mm mm mm	80
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	1245
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	1387
Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1)	mm mm mm	1175
Length (L2) Largo (L2) Longueur (L2)	mm mm mm	1596
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1946
Height (H1) Altura (H1) Hauteur (H1)	mm mm mm	1660
Max. temperature Temperatura max. Temperature max.	°C (°F) °C (°F) °C (°F)	350 (665)
Control system Sistema de control Système de controle	Analogue, Digital or Touch Screen Pantalla Analógica, Digital o Táctil Écran analogique, numérique ou tactile	
Energy source Fuente de energia Source d'énergie	Electricity Eléctrica Électrique	
Electrical power Potencia eléctrica Puissance électrique	kW kW kW	42
Voltage Voltaje Voltage	V/Hz V/Hz V/Hz	380/208, 50/60
Weight of oven Peso del horno Poids du four	kg kg kg	900



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

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



Rotary Rack convection oven is particularly suitable for baking of 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. 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
- 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 four à convection à chariot rotatif est particulièrement adapté pour cuisson de produits de pâtisserie, produits de gastronomie et grande ou petit pain. Il est utile pour les confiseurs, les restaurants et hôtels. La répartition de la chaleur sur le produit est obtenue par la circulation forcée d'air chauffé. Ce four a une très bonne uniformité de cuisson et vaporisateur placé à l'intérieur du chambre de cuisson. Une isolation de haute qualité assure l'énergie économie. Il est produit uniquement avec de l'électricité.

- Système de cuisson à la vapeur
- Plate-forme rotative pour chariot
- Double porte vitrée
- Poignée de porte ergonomique
- Cuisson uniforme
- Dimensions compactes
- Système d'éclairage
- Cheminée et ventilateur d'extraction
- Entièrement en acier inoxydable



El horno giratorio de convección es especialmente adecuado para horneado de productos de pastelería, productos gastronómicos, así como para panes grandes o pequeños. Es útil para pastelerías, restaurantes y hoteles. La distribución del calor sobre el producto se obtiene mediante la circulación forzada de aire caliente. Este horno tiene una muy buena uniformidad de horneado y un vaporizador ubicado dentro de la cámara de cocción. El aislamiento de alta calidad garantiza el ahorro de energía. Este equipo produce con electricidad.

- Sistema de vapor
- Plataforma giratoria para carro
- Puerta de doble vidrio
- Manija de puerta ergonómica
- Horneado uniforme
- Dimensiones compactas
- Sistema de iluminación
- Chimenea y extractor de aire
- Totalmente fabricado en acero inoxidable

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.

Combined Oven

Horno Combinado

Four Combiné

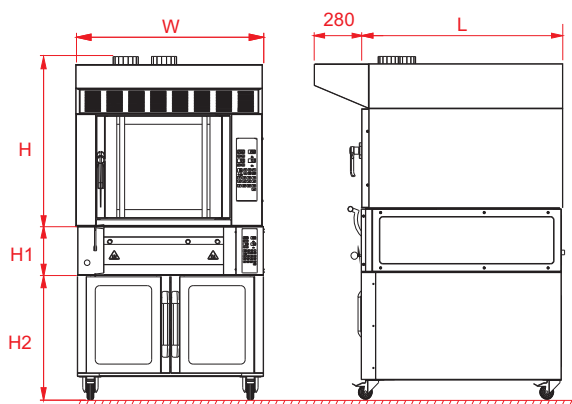


26





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMRC 5D
Number of trays Numero de bandejas Nombre de plateaux	pcs pcs pcs	5 + 2
Dimensions of tray Dimensiones de bandeja Dimension du plateau	cm cm cm	40x60
Distance between trays Distancia entre bandejas Distance entre plateaux	mm mm mm	80
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	1050
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	1250
Height (H+H1) Altura (H+H1) Hauteur (H+H1)	mm mm mm	840 + 350
Control system Sistema de control Système de controle	Manual, Digital or Touch Manual, Digital o Táctil Manuel, numérique ou tactile	
Energy source Funcionamiento Source d'énergie		Electric Electrica Electrique
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	kW kW kW	13.5 + 4.5
Voltage Voltaje Voltage	V/Hz V/Hz V/Hz	380/208, 50/60
Oven weight Peso del horno Poids du four	kg kg kg	230+120
Proofing cabinet electric power Energia electrica de la camara de fermentacion Alimentation électrique de l'armoire de fermentation	kW kW kW	3
Proofing cabinet height (H2) Altura de la cámara de fermentación (H2) Hauteur armoire de fermentation (H2)	mm mm mm	690
Proofing cabinet weight Peso de la camara de fermentación Poids de l'armoire de fermentation	kg kg kg	50
Proofing cabinet tray capacity Capacidad de la bandeja del armario de fermentación Capacité du plateau de l'armoire de fermentation	pcs pcs pcs	10



Rotary Rack convection oven and deck oven combination is particularly suitable for baking of baking pastry products, gastronomy products and big or small bread. It is useful for confectioners, restaurants and hotels. 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.



Four à convection à chariot rotatif et four à étages combinaison est particulièrement adaptée à la cuisson de produits de boulangerie-pâtisserie, produits de gastronomie et gros ou petit pain. Il est utile pour les confiseurs, restaurants et hôtels. Au fond du four il y a une armoire de fermentation pour la levure ayant Pâte. Ce four a une très bonne uniformité de cuisson et vaporisateur placé à l'intérieur de la Cuisson chambre. Une isolation de haute qualité assure l'énergie économie.

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.



Este equipo cuenta con un horno de convección y horno de piso, particularmente adecuado para hornear productos de pastelería, productos gastronómicos, así como pan grande o pequeño. Es útil para pasteleros, restaurantes y hoteles. En la parte inferior del horno cuenta con un gabinete de fermentación para masas con levadura. Este horno tiene una muy buena uniformidad de cocción y un vaporizador dentro de la cámara de cocción. El aislamiento de alta calidad garantiza el ahorro de energía.

Electrical Conveyor Oven

Horno De Convección Eléctrico

Four à Convection Electrique

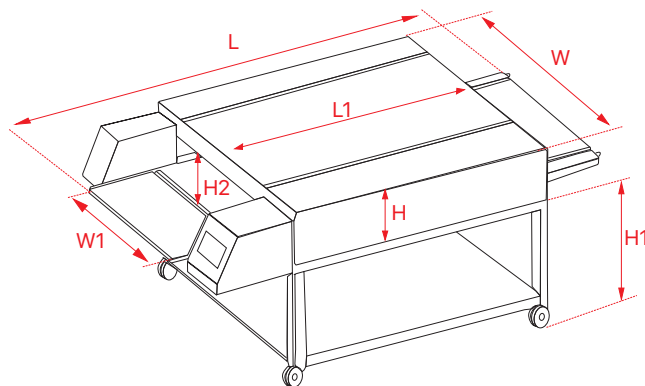


28





Model / Modèle / Modelo	Unit Unité Unidad	PSF 852	PSF 1300L	PSF 1300LD	PSF 1900L
Capacity (Ø30 cm) Capacidad (Ø30 cm) Capacité (Ø30 cm)	pcs pcs pcs	160	300-350	300-350	450-500
Oven width (W) Ancho del horno (W) Largeur du four (W)	mm mm mm	925	925	1020	925
Band width (W1) Ancho de banda (W1) Largeur de bande (W1)	mm mm mm	520	520	2x245	520
Baking chamber length (L1) Largo de la cámara de cocción (L1) Longueur de la chambre de cuisson (L1)	mm mm mm	825	1300	1300	1900
Baking chamber height (H2) Altura de la cámara de cocción (H2) Hauteur de la chambre de cuisson (H2)	mm mm mm	120	120	120	120
Total oven length (L) Largo Total del Horno (L) Longueur totale du four (L)	mm mm mm	1850	2400	2400	3020
Chassis height (H1) Altura del chasis (H1) Hauteur du châssis (H1)	mm mm mm	922	922	922	922
Machine height (H) Altura de la máquina (H) Hauteur de la machine (H)	mm mm mm	310	310	310	310
Total electric power Potencia eléctrica total Puissance électrique totale	kW kW kW	14	21	21	25
Average power consumption Consumo de energía promedio Consommation électrique moyenne	kW kW kW	5	7 - 8	7 - 8	8 - 10
Electric input Entrada eléctrica Entrée électrique	V/Hz V/Hz V/Hz	380/208, 50/60	380/208, 50/60	380/208, 50/60	380/208, 50/60
Total weight Peso total Poids 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 du lahmacun, pita, yufka, lavash, borek et produits similaires.

- Servomoteur (sur demande). Le servomoteur fournit yufka de cuisson.
- Programmation contrôlée par microprocesseur (PLC).
- Moniteur à écran tactile LCD.
- Cuisson homogène.
- Sauvegarde de 100 programmes.
- Capacité à travailler en mode manuel.
- Temps de cuisson à partir de 1 min. à 30 mn.
- Faible consommation d'énergie.
- Utilisation rapide et efficace.
- Corps entièrement en acier inoxydable



Estos hornos se utilizan para hornear el lahmacun, pita, yufka, lavash, borek y productos similares.

- Servomotor (bajo pedido).
- Programación controlada por microprocesador (PLC).
- Monitor de pantalla táctil LCD.
- Cocción homogénea.
- 100 programas de ahorro.
- Posibilidad de trabajar en modo manual.
- Tiempo de horneado desde 1 a 30 minutos.
- Bajo consumo de energía.
- Uso rápido y efectivo.
- Cuerpo completamente en acero inoxidable

Conveyor Oven For Pizza

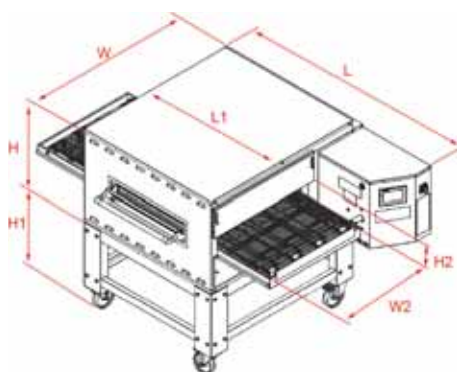
Horno De Convección Para Pizza

Four à Convection Pour Pizza



Model / Modèle / Modelo	Unit Unité Unidad	ELECTRIC MODELS MODELOS ELÉCTRICOS MODÈLES ÉLECTRIQUES				GAS MODELS MODELOS DE GAS MODÈLES À GAZ			
		PSEN 1500	PSEN 1600	PSEN 1700	PSEN 2000	PSEN 1500G	PSEN 1600G	PSEN 1700G	PSEN 2000G
Baking surface Area de cocción Zone de cuisson	m ² m ² m ²	0,34	0,40	0,59	0,87	0,34	0,40	0,59	0,87
Maximum pizza diameter Diámetro máximo de pizza Diamètre maximal de pizza	cm cm cm	45	53	65	85	45	53	65	85
Total electrical power Potencia eléctrica total Puissance électrique totale	kW kW kW	10	13	19,8	27	1,375	1,375	1,586	2,855
Voltage Voltage Voltage	V / Hz V / Hz V / Hz	380/208, 50/60	380/208, 50/60	380/208, 50/60	380/208, 50/60	220/208, 50/60	220/208, 50/60	220/208, 50/60	220/208, 50/60
Average electricity consumption Consumo medio de Electricidad Consommation électrique moyenne	kW kW kW	4-5	5-6	8-10	12-13	-	-	-	-
Average gas consumption Consumo medio de gas Consommation moyenne de gaz	m ³ /saat m ³ /saat m ³ /saat	-	-	-	-	0,65	0,68	1,3	2
Gas pressure Presion del gas Pression du gaz	mbar mbar dk	-	-	-	-	21	21	21	21
Temperature control (min.-max.) Control de temperatura (mín.-máx.) Contrôle de la température (min.-max.)	°C (°F) °C (°F) °C (°F)	150-300 (300-570)	150-300 (300-570)	150-300 (300-570)	150-300 (300-570)	150-300 (300-570)	150-300 (300-570)	150-300 (300-570)	150-300 (300-570)
Baking control (min.-max.) Control de cocción (mín.-máx.) Contrôle de la cuisson (min.-max.)	dk dk dk	1-30	1-30	1-30	1-30	1-30	1-30	1-30	1-30
Control system Sistema de control Système de contrôle		Touch screen Pantalla táctil Écran tactile				Touch screen Pantalla táctil Écran tactile			
Machine weight Peso de la máquina Poids de la machine	kg kg kg	130	140	215	316	130	140	215	316

OVEN DIMENSIONS (ELECTRIC, GAS) DIMENSIONES DEL HORNO (ELÉCTRICO, GAS) DIMENSIONS DU FOUR (ÉLECTRIQUE, GAZ)					
Model / Modèle / Modelo	Unit Unité Unidad	PSEN 1500	PSEN 1600	PSEN 1700	PSEN 2000
Oven width (W) Ancho del horno (W) Largeur du four (W)	mm mm mm	915	995	1090	1415
Oven lenght (L) Largo del horno (L) Longueur du four (L)	mm mm mm	1557	1557	1780	2005
Oven height (H) Altura del horno (H) Hauteur du four (H)	mm mm mm	448	448	570	755
Chassis height (H1) Altura del chasis (H1) Hauteur de châssis (H1)	mm mm mm	620	620	560	545
Baking chamber length (L1) Longitud de la cámara de cocción (L1) Longueur de la chambre de cuisson (L1)	mm mm mm	710	710	915	1025
Baking chamber height (H2) Altura de la cámara de cocción (H2) Hauteur de la chambre de cuisson (H2)	mm mm mm	90	90	90	90
Bandwidth (W1) Ancho de banda (W1) Largeur de bande (W1)	mm mm mm	480	560	650	850



Variety of some products that can be baked/ cooked in this oven

- Pizza • Bread • Hamburger • Hot sandwich • Omelet
- Pancake • Mixed vegetable in pan • Beefsteak
- Grilled small pieces of meat • Potato • Chicken wings
- Chicken sauté • Chicken grill • Fish • Sea foods
- Brownie (cake)/ cookie with chocolate
- Lavash (tin bread) • Lahmacun • Pita • Kunafah
- Cookie with chocolate • Pie • and etc. similar products

- 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



Variété de certains produits pouvant être cuits à ce four

- Pizza • Pain • Hamburger • Sandwich chaud • Omelette
- Crêpe • Légumes mélangés à la poêle • Bifteck
- Petits morceaux de viande grillés • Pomme de terre • Ailes de poulet
- Poulet sauté • Poulet grillé • Poisson • Fruits de mer
- Brownie (gâteau/biscuit au chocolat)
- Lavash (pain d'étaïn) • Lahmacun • Pita • Kunafah
- Biscuit au chocolat • Tarte • et etc. produits similaires

- Système de contrôle PLC à microprocesseur
- Programmable. Possibilité également de travail manuel
- Corps entièrement en acier inoxydable
- Faible consommation d'énergie
- Écran tactile ACL
- 1 à 60 minutes de cuisson
- Résultat rapide et efficace
- Cuisson/cuisson uniforme
- Ventilateur soufflant à l'intérieur de la chambre de cuisson
- Sur demande il est possible de faire 1, 2 et 3 ponts



Variadad de algunos productos que se pueden hornear/ cocinar en este horno:

- Pizza, pan, hamburguesa, sandwich caliente, tortilla, panqueque, vegetales mixtos en sartén, bistec, pequeños trozos de carne a la parrilla, patata, alitas de pollo, pollo salteado, pollo a la parrilla, pescados, mariscos, brownie, lavash (pan de hojalata), lahmacun, pita, kunafah, galleta con chocolate, tarta, productos similares, etc.

- Sistema de control PLC por microprocesador.
- Programable. También posibilidad de trabajo manual.
- Cuerpo completamente de acero inoxidable.
- Bajo consumo de energía.
- Pantalla táctil LCD.
- 1-60 minutos de tiempo de cocción.
- Resultado rápido y efectivo.
- Horneado/cocción uniforme.
- Ventilador que sopla dentro de la cámara de horneado.
- Bajo pedido, es posible hacer equipos con 1, 2 o 3 cubiertas.





Dough Processing Group
Gamme de Traitement de la Pâte
Grupo De Procesamiento De Masa

Volumetric Dough Divider

Divisor De Masa Volumétrico

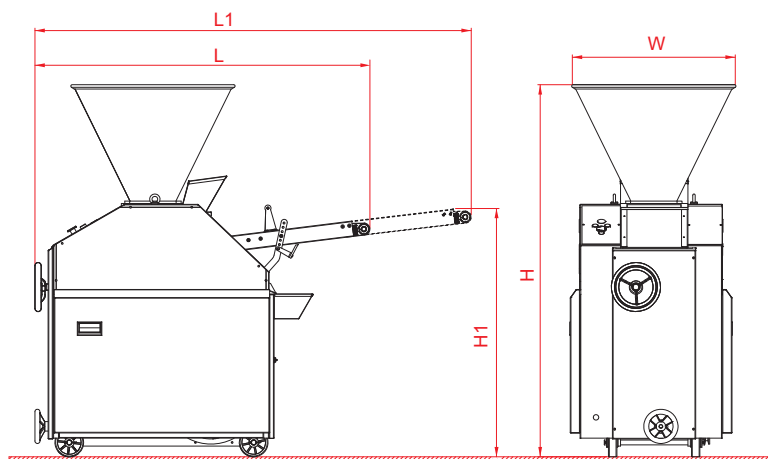
Diviseur De Pâte Volumétrique





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMVD 2000	PMVD 2500
Capacity Capacidad Capacité	pcs/h pcs/h pcs/h	1800	3600
Dough dividing range / piston diameter* Peso de corte de masa / diámetro del piston* Poids de coupe de la pâte / diamètre du piston*	gr / mm g / mm g / mm	50 – 200 / Ø 70 85 – 450 / Ø 90 100 – 600 / Ø 110 200 – 1000 / Ø 130	50 – 200 / Ø 70
Number of pistons Numero de piston Nombre de piston	pcs pcs pcs	1	2
Hopper capacity Capacidad de la tolva Capacité de la tremie	kg kg kg	60	60
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	665	665
Length (L / L1) Largo (L / L1) Longeur (L / L1)	mm mm mm	1400 / 1780	1400 / 1780
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1520	1520
Height of dough exit (H1) Altura de salida de masa (H1) Hauteur de sortie de pate (H1)	mm mm mm	960 ± 80 / 95	960 ± 80 / 95
Weight adjusting system Sistema de ajuste de peso Système de réglage du poids		Analogue, Digital or Touch Screen Pantalla Analógica, Digital o Táctil Écran analogue, numérique ou tactile	
Electrical power Potencia eléctrica Puissance électrique	kW kW kW	1.5	2,2
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	kg kg kg	405	415

(*) ±5%



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 :

- Digital control panel
- Touchscreen control panel
- Hopper with Teflon coated
- Speed controlling device (variator)
- Larger hopper (90kg dough capacity)



Machine à diviser la pâte volumétrique Porlanmaz, utilise le dernier système de traitement de la technologie pâte -, coupe la pâte à la demande sans presser et abîmer la pâte. Toutes les surfaces en contact avec la pâte sont faites d'acier inoxydable. Il coupe la pâte avec son poids en raison du vide généré par le cylindre de piston mouvement. Le système de lubrification est automatiquement exploité. Ainsi, la machinerie est prévue pour avoir Longue vie. Toutes les surfaces sont lubrifiées avec l'huile qui est compatible avec les aliments. La trémie est faite de acier inoxydable.

Optionnel :

- Panneau de commande numérique
- Panneau de commande à écran tactile
- Trémie avec Tefl sur enduit
- Dispositif de contrôle de vitesse (variator)
- Trémie plus grande (capacité de pâte de 90 kg)



Máquina divisora volumétrica de masa Porlanmaz, utiliza el último sistema de tecnología de procesamiento de masa; corta la masa a la altura solicitada sin presionar y dañar la masa. Todas las superficies que están en contacto con la masa están hechas de acero inoxidable. Corta la masa con su peso, debido al vacío generado por el movimiento del cilindro de pistón. El sistema de lubricación es automáticamente operado, por lo tanto la maquinaria tiene una vida más larga. Todas las superficies están lubricadas con aceite compatible con los alimentos. La tolva está hecha de acero inoxidable.

Opcional :

- Panel de control digital.
- Panel de control con pantalla táctil.
- Tolva con Teflón sobre revestido.
- Dispositivo de control de velocidad (variador).
- Tolva más grande (capacidad de masa de 90 kg).

Conical Rounder

Boleadora Cónica

Bouleuse Conique



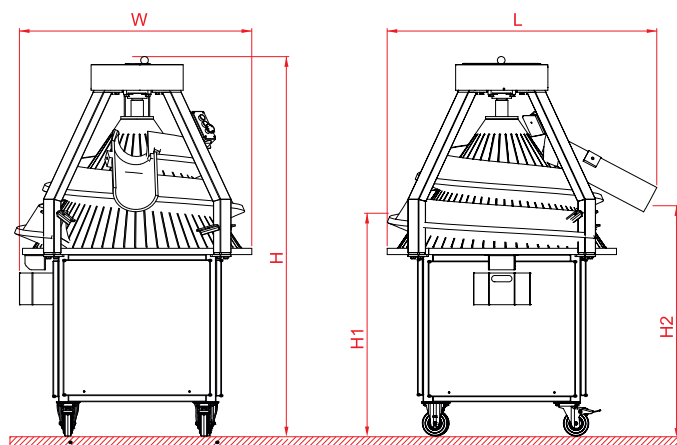


Porlanmaz conical rounder machine shapes the dough thanks to a cone made of aluminum and the aluminum sleeves around which move spirally. The dough is perfectly rounded while moving from bottom to top in the tracks. The machine is also equipped with a newly designed mechanical flour duster which does 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.

Optional :

- Cold / hot air blowing
- Teflon coated cone and channels
- Adjustable channels 170-1250 g
- Raised stand

Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMCR 2000
Capacity	pcs / hour	1000 - 2000
Capacidad	pcs / hour	
Capacité	pcs / hour	
Dough rounding weight	gr	50 - 200
Peso de redondeo de masa	g	100 - 600
Poids de boulage de pâte	g	200 - 1000
Height of dough entry (H1)	mm	850
Altura entrada masa (H1)	mm	
Hauteur d'entrée de pâte (H1)	mm	
Height of dough exit (H2)	mm	940
Altura de salida de masa (H2)	mm	
Hauteur de sortie de pâte (H2)	mm	
Width (W)	mm	915
Ancho (W)	mm	
Largeur (W)	mm	
Length (L)	mm	1000
Largo (L)	mm	
Longueur (L)	mm	
Height (H)	mm	1520
Altura (H)	mm	
Hauteur (H)	mm	
Electrical power	kW	1,1
Potencia electrica	kW	
Puissance électrique	kW	
Weight of machine	kg	210
Peso de la maquina	kg	
Poids de la machine	kg	



La machine à arrondir conique Porlanmaz façonne le pâte grâce à un cône en aluminium et les manchons en aluminium autour desquels se déplacent en spirale. La pâte est parfaitement arrondie tout en se déplaçant de bas en haut dans les pistes. L'engin est également équipé d'une mécanique nouvellement conçue fl notre plumeau qui ne fait aucun bruit en travaillant. Toutes les pièces mobiles ont des roulements à billes et la machine est sur roues. En raison de tous les composants en aluminium, il peut être recouvert de teflon sur selon la demande.

Optionnel :

- Soufflage d'air froid / chaud
- Téflon sur cône et canaux revêtus
- Canaux réglables 170-1250 g
- Support surélevé



La boleadora cónica de Porlanmaz da forma a la masa gracias a un cono de aluminio y las mangas de aluminio alrededor de las cuales se mueven en espiral. La masa se redondea perfectamente mientras se mueve de abajo hacia arriba en las pistas. La máquina está equipada con un nuevo diseño mecánico de espolvoreo de harina que no produce ningún ruido mientras trabaja. Todas las partes móviles tienen rodamientos y el equipo está sobre ruedas. Debido a todos los componentes de aluminio, se puede recubrir con teflón según la solicitud.

Opcional :

- Soplado de aire frío/caliente
- Teflón sobre cono y canales revestidos
- Canales ajustables 170-1250 g (6-44 oz)
- Soporte elevado

Intermediate Proofer

Cámara De Reposo

Chambre De Repos Intermediaire

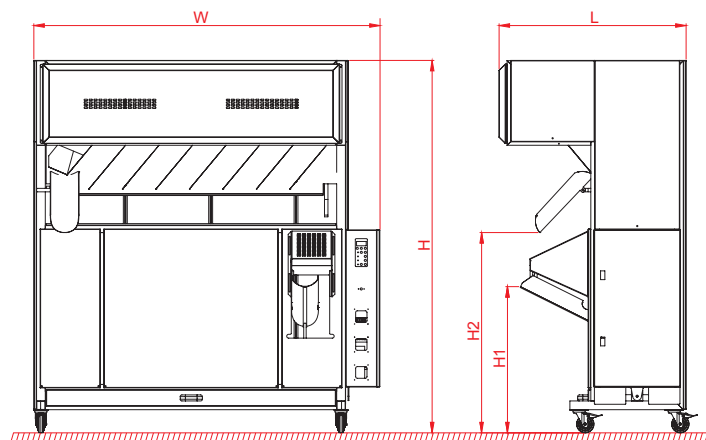


38





Model / Modèle / Modelo	Unit Unité Unidad	PMIP 88	PMIP 152	PMIP 176	PMIP 240	PMIP 328	PMIP 640
Number of pockets Número de bolsillos Nombre de poches	pcs pcs pcs	88	152	176	240	328	640
Proofing weight peso de prueba Poids d'épreuve	gr g g	100 – 1500	100 - 1500	100 - 1500	100 - 1500	100 - 1500	100 – 1500
Proofing time tiempo de prueba Temps de fermentation	min min min	2 – 6	4 - 8	5 - 9	7 - 11	10 - 12	19-23
Capacity Capacidad Capacité	pcs/h pcs/h pcs/h	1800 – 2000	1800 - 2000	1800 - 2000	1800 - 2000	1800 - 2000	1800 – 2000
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	1250	2000	2000	2000	2000	2000
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	1080	1080	1080	1570	1570	2030
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	2530	2200	2530	2200	2530	2530
Height of dough entry (H1) Altura de entrada de masa (H1) Hauteur d'entrée de pate (H1)	mm mm mm	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20
Height of dough exit (H2) Altura de salida de masa (H2) Hauteur de sortie de pate (H2)	mm mm mm	1230 ± 100	1150 ± 100	1230 ± 100	1150 ± 100	1230 ± 100	1230 ± 100
Electrical power Potencia eléctrica Puissance électrique	kW kW kW	0,37	0,37	0,37	0,37	0,75	1,1
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	kg kg kg	440	490	530	580	630	830



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.

Optional :

- Speed controller
- Mechanical movement
- Steaming unit
- UV light



La machine à lever la pâte (Chambre de repos intermédiaire) Porlanmaz est spécialement conçue pour le climat froid et chaud. La pâte est circulée dans toutes les poches une à une avec la méthode de transfert dans la machine. Cette circulation reste 8 minutes dans les climats froids et 5 minutes dans les climats chauds. Droit et sortie gauche est fournie en raison du fait que le mécanisme de transfert est réglable, et ainsi ; un environnement de travail serein est assuré. Un nettoyage facile et hygiénique est assuré car les filets de convoyage sont en plastique et remplaçables. Ils peuvent être déplacés n'importe où en raison de leurs roues. Certaines parties de la machine sont couvertes par un matériau transparent pour observer la pâte. Le panneau de commande est protégé contre les erreurs électriques telles que des phases manquantes ou de mauvaises connexions. La machine est en acier inoxydable.

Optionnel :

- Régulateur de vitesse
- Mouvement mécanique
- Unité de cuisson à la vapeur
- Lumière UV



La cámara de repos de masa Porlanmaz es especialmente diseñada para el clima frío y caliente. Las piezas de masa van circulando en todos los bolsillos uno por uno con el método de transferencia. Esta circulación dura 8 minutos en climas fríos y 5 minutos en climas cálidos. Se cuenta con salida derecha e izquierda para que el mecanismo de transferencia sea ajustable y por lo tanto se garantiza un entorno de trabajo sin problemas. Posee un modo una limpieza fácil e higiénica debido a que las canastas de transporte son plásticas y pueden ser reemplazadas. El equipo se pueden mover a cualquier pues está montado sobre ruedas. Algunas partes de la máquina están cubiertas por material transparente para observar la masa en su interior. El panel de control está protegido contra errores eléctricos como fases faltantes o conexiones incorrectas. La máquina está hecha de acero inoxidable.

Opcional :

- Controlador de velocidad.
- Movimiento mecánico.
- Unidad de vaporización.
- Luz ultravioleta.

Dough Moulder

Formadora De Masa

Façonneuse

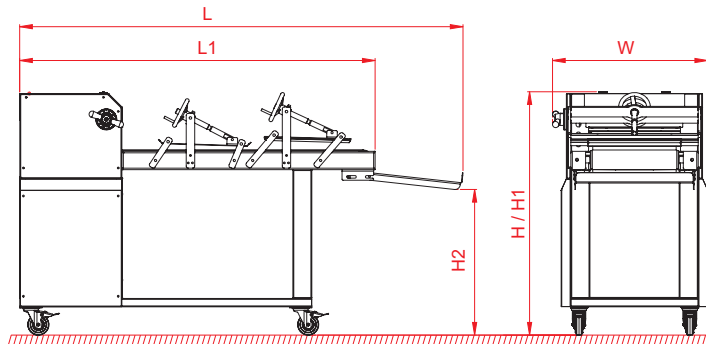


40





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMDM 350
Capacity Capacidad Capacité	pcs/h pcs/h pcs/h	2500
Dough moulding weight Peso de moldeo de masa Poids de moulage de la pâte	gr g g	80-1000
Number of pressing board Número de tabla de prensado Nombre de planche de pressage	pcs pcs pcs	2
Number of rollers Numero de rodillos Nombre de rouleaux	pcs pcs pcs	2
Width of conveyor belt Ancho de la cinta transportadora Largeur du convoyeur à bande	mm / inch mm / inch mm / inch	400 / 15,7
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	735
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	2100
Length (L1) Largo (L1) Longueur (L1)	mm mm mm	1684
Length of pressing board(L2) Longitud de la tabla de prensado (L2) Longueur de la table de pressage(L2)	mm mm mm	409x2
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1153
Height of dough entry (H1) Altura de entrada de masa (H1) Hauteur d'entrée de pâte (H1)	mm mm mm	1153
Height of dough exit (H2) Altura de salida de masa (H2) Hauteur de sortie de pâte (H2)	mm mm mm	690
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	kW kW kW	0,75
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	kg kg kg	205



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 rollers. There is a spring scraping mechanism on the roller. The dough can be shaped at 400 mm length due to the polyester woven and resistance increasing long-life conveying band and adjustable roller group. Pressing boards can be adjusted for cleaning purposes. 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. Carrying of this machine is very easy with it's wheels.



La façonneuse de pâte Porlanmaz façonne la pâte, qui est ouverte très à plat à l'aide de deux rouleaux en polyamide, à n'importe quelle longueur et épaisseur au moyen de 2 rouleaux. Il y a un mécanisme de raclage à ressort sur le rouleau. La pâte peut être façonnée à une longueur de 400 mm grâce au tissage en polyester et à la bande de transport à longue durée de vie augmentant la résistance et groupe de rouleau réglable. Les planches de pressage peuvent être ajustées à des fins de nettoyage. Cette machine convient à tous les pâtons, y compris le pain de mie et la petite baguette. Tous les rouleaux sont équipés de racleurs en nylon fixés au châssis. La chaîne de curling est en acier inoxydable. Le transport de cette machine est très facile avec ses roulettes



La formadora de masa Porlanmaz da forma a la masa, que se extiende con la ayuda de dos rodillos de poliamida, en cualquier longitud y espesor. Hay un mecanismo de raspador de resorte en el rodillo. La masa se puede moldear a una longitud de hasta 400 mm (15.7") debido al tejido de poliéster y a la banda transportadora de larga duración que aumenta la resistencia, así como al grupo de rodillos ajustables. Las tablas de presión se pueden ajustar para fines de limpieza. Esta máquina es adecuada para todas las piezas de masa, incluido el pan de molde y la baguette pequeña. Todos los rodillos están equipados con raspadores de nylon que se fijan al bastidor. La cadena de rizado está hecha de acero inoxidable. El transporte de esta máquina es muy fácil, pues esta montada sobre ruedas.

Dough Moulder

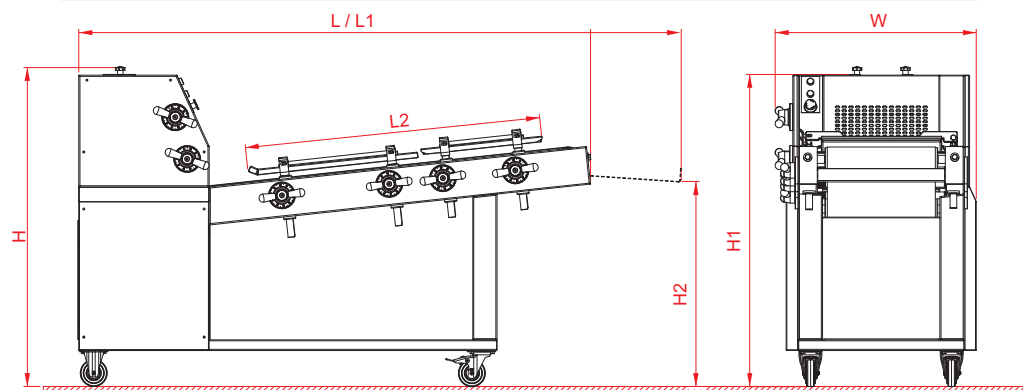
Formadora De Masa

Façonneuse





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMDM 400	PMDM 450
Capacity Capacidad Capacité	pcs/h pcs/h pcs/h	2500	2500
Dough moulding weight Peso de molde de masa Poids de moulage de pate	gr g g	50 - 1200	50 - 1200
Number of pressing board Número de tabla de prensado Nombre de table de pressage	pcs pcs pcs	1	2
Number of rollers Numero de rodillos Nombre de rouleaux	pcs pcs pcs	4	4
Width of conveyor belt Ancho de la cinta transportadora Largeur du convoyeur à bande	mm / inch mm / inch mm / inch	400 / 15,7	400 / 15,7
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	700	700
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	2000	2000
Length (L1) Largo (L1) Longueur (L1)	mm mm mm	2250	2250
Length of pressing board (L2) Longitud de table de prensado (L2) Longueur de table de pressage (L2)	mm mm mm	1100	630+450
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1200	1200
Height of dough entry (H1) Altura de entrada de masa (H1) Hauteur d'entrée de pate (H1)	mm mm mm	1180	1180
Height of dough exit (H2) Altura de salida de masa (H2) Hauteur de sortie de pate (H2)	mm mm mm	640	640
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	kW kW kW	0.75	0.75
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	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. 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.

Optional :

- Dough centering bars



La façonneuse de pâte Porlanmaz façonne la pâte, qui s'ouvre très à plat à l'aide de deux rouleaux en polyamide, de toutes longueurs et épaisseurs au moyen de 2 ou 4 rouleaux. Le rouleau peut être ajusté. Il y a un mécanisme de raclage à ressort en acier inoxydable sur le rouleau. La pâte peut être façonnée à une longueur de 420 mm en raison de la polyester tissé et résistance augmentant la durée de vie bande transporteuse et groupe de rouleaux réglables. Cette machine convient à tous les pâtons, y compris pain de mie et petite baguette. Tous les rouleaux sont équipés de racleurs en nylon fixés sur le cadre. La chaîne de curling est en acier inoxydable. La planche de pressage est réglable et peut être retiré à des fins de nettoyage.

Optionnel :

- Barres de centrage de la pâte



La formadora de masa Porlanmaz da forma a la masa, que se extiende con la ayuda de dos rodillos de poliamida; en cualquier largo y espesor por medio de 2 o 4 rodillos. El rodillo puede ser ajustado y cuenta con un mecanismo de raspador de resorte de acero inoxidable. La masa se puede moldear a una longitud de hasta 420 mm (16,5"), por la acción de una banda transportadora de larga vida, de poliéster tejido, con resistencia creciente y un grupo de rodillos regulables. El equipo es adecuado para todas las piezas de masa, incluidos pan de molde y baguette pequeña. Todos los rodillos están equipados con raspadores de nylon que se fijan al marco. La cadena de rizado está hecha de acero inoxidable. El tablero de presión es ajustable y puede ser removido para fines de limpieza.

Opcional :

- Barras centradoras de masa

Dough Moulder

Formadora De Masa

Façonneuse

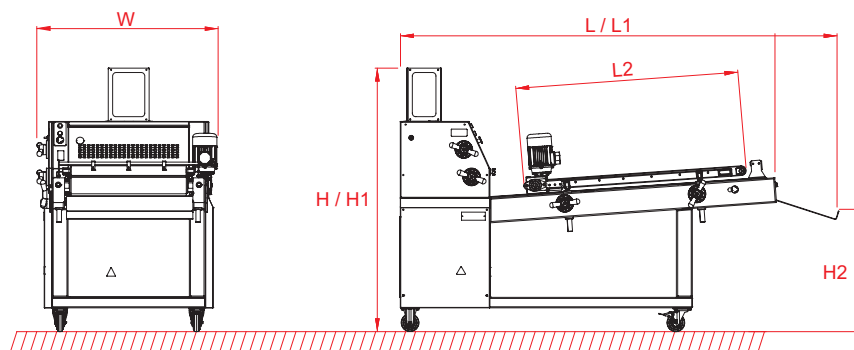


44





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMDM 650
Capacity Capacidad Capacité	pcs/h pcs/h pcs/h	2500
Dough moulding weight Peso de moldeo de masa Poids de moulage de la pâte	gr g g	100 - 1350
Number of pressing board Número de tabla de prensado Nombre de table de pressage	pcs pcs pcs	1
Number of rollers Numero de rodillos Nombre de rouleaux	pcs pcs pcs	4
Width of conveyor belt Ancho de la cinta transportadora Largeur du convoyeur à bande	mm / inch mm / inch mm / inch	650 / 25,6
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	1000
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	2250
Length (L1) Largo (L1) Longueur (L1)	mm mm mm	2500
Length of pressing belt (L2) Longitud de la banda de prensado (L2) Longueur de la bande de pressage (L2)	mm mm mm	1250
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1200
Height of dough entry (H1) Altura de entrada de masa (H1) Hauteur d'entrée de la pate (H1)	mm mm mm	1180
Height of dough exit (H2) Altura de salida de masa (H2) Hauteur de sortie de la pate (H2)	mm mm mm	640
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	kW kW kW	1
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	kg kg kg	580



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 4 rollers. The roller can be adjusted. There is a spring scraping mechanism made of stainless steel on the roller. The dough can be shaped at 650 mm length due to the polyester woven and resistance increasing long-life conveying bands 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 band is adjustable. Speed of upper pressure conveyor belt can be adjusted.



La façonneuse de pâte Porlanmaz façonne la pâte, qui s'ouvre très à plat à l'aide de deux rouleaux de polyamide, à n'importe quelle longueur et épaisseur au moyen de 4 galets. Le rouleau peut être ajusté. Il y a un mécanisme de raclage à ressort en acier inoxydable sur le rouleau. La pâte peut être façonnée à 650 mm de longueur grâce au polyester tissé et résistance augmentant la longue durée de vie bandes transporteuses et groupe de rouleaux réglables. Cette machine convient à tous les pâtons, y compris pain de mie et petite baguette. Tous les rouleaux sont équipés de racleurs en nylon fixés sur le cadre. La chaîne de curling est en acier inoxydable. La bande de pression est réglable. Vitesse de la tige la bande transporteuse de pression peut être ajustée.



La formadora de masa Porlanmaz da forma a la masa, que se extiende con la ayuda de dos rollos de poliamida; en cualquier longitud y espesor por medio de 4 rodillos. El rodillo se puede ajustar y cuenta con un mecanismo de raspador de resorte hecho de acero inoxidable. La masa puede ser formada en un ancho de hasta 650 mm (25.6"), por la acción de una banda transportadora de larga vida, de poliéster tejido, con resistencia creciente y un grupo de rollos regulables. La máquina es adecuada para todas las piezas de masa, incluidos pan de molde y baguette. Todos los rodillos son equipados con raspadores de nylon que se fijan al marco. La cadena de rizado está hecha de acero inoxidable. La banda de presión es ajustable. La velocidad de la cinta de presión superior puede ser ajustada.

Baguette Moulder

Formadora De Baguette

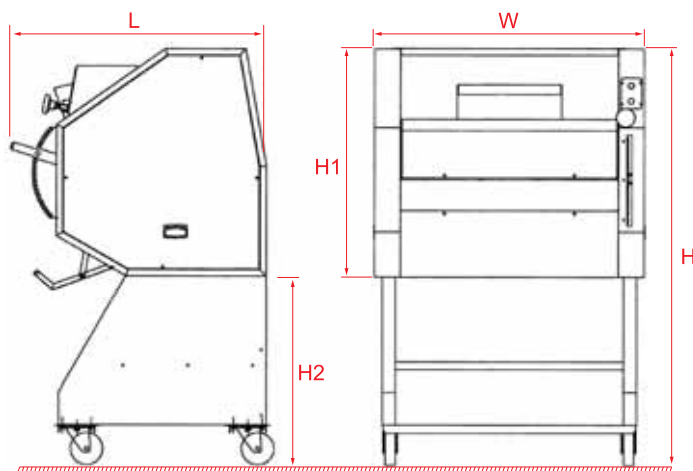
Façonneuse à Baguette

46





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMDM 700
Capacity Capacidad Capacité	pcs/h pcs/h pcs/h	1800
Dough moulding weight Peso de moldeo de masa Poids de moulage de la pâte	gr g g	50 - 2000
Number of cylinders Número de cilindros Nombre de cylindres	pcs pcs pcs	3
Max. baguette length Máx. longitud de baguette Max. longueur baguette	mm / inch mm / inch mm / inch	700 / 27,5
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	1040
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	1000
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1630
Height (H1) Altura (H1) Hauteur (H1)	mm mm mm	880
Height (H2) Altura (H2) Hauteur (H2)	mm mm mm	750
Electrical power Potencia eléctrica Puissance électrique	kW kW kW	0,75
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	kg kg kg	300
Weight of stand Peso del soporte Poids su support	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

Optional :

- Stand with wheels



Feuilles et moules à baguettes allongés pains aux longueurs spécifiées. Monté sur roues pour portabilité facile et adaptation facile à n'importe quelle pâte ligne de traitement. Fonctionnement synchronisé avec étuve intermédiaire. Il y a un bouton "Arrêt d'urgence" pour la sécurité opération.

- Structure en acier peint
- Max. baguette longueur 700mm
- Galets et pièces mobiles montés sur bille roulements
- Les rouleaux sont recouverts d'acier inoxydable
- La trémie d'entrée de la pâte est en acier inoxydable

Optionnel :

- Support à roulettes



Formadora de panes alargados de longitudes específicas.

El equipo está montado sobre ruedas para fácil portabilidad y adaptación a cualquier línea de procesamiento de masa. Funcionamiento sincronizado con la cámara de reposo. Cuenta con un botón de "parada de emergencia" para seguridad en la operación.

- Estructura en acero pintado.
- Máxima longitud de la baguette: 700 mm. (27.5")
- Rodillos y partes móviles montadas sobre balineras.
- Los rodillos están cubiertos con acero inoxidable.
- La tolva de entrada de masa está hecha de acero Inoxidable.

Opcional :

- Soporte con ruedas

Divider And Rounder

Divisora y Boleadora

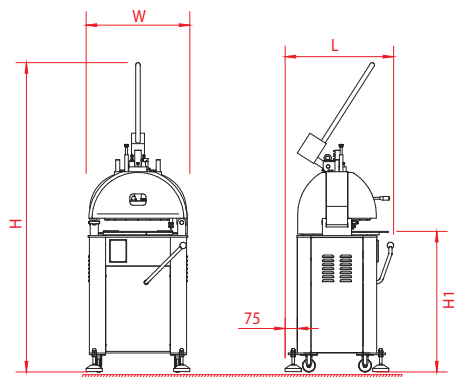
Diviseuse Et Bouleuse

48





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMDR 30M	PMDR 30S	PMDR 30A
Operation Operacion Fonctionnement		1/2 automatic 1/2 automatica 1/2 automatique	3/4 otomatik 3/4 automatica 3/4 automatique	Full automatic Automatica complete Automatique complete
Number of division / (dividing range) Número de división / (rango de división) Nombre de division / (intervalle de division)	pcs / (gr) pcs / (gr) pcs / (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) Cantidad dividiendo / (Capacidad) Quantité de division / (Capacité)	pcs / (pcs/h) pcs / (pcs/h) pcs / (pcs/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 Numero de cylindro Nombre de cylinder	pcs pcs pcs	-	1	2
Opening Apertura Ouverture	mm mm mm	70	70	70
Hopper capacity Capacidad tolva Capacité de la trémie	kg kg kg	4	4	4
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	640	640	640
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	670	780	670
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1910	1485	1485
Height (H1) Altura (H1) Hauteur (H1)	mm mm mm	868	868	868
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	kW kW kW	0,55	1,30	1,30
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	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



Le diviseur et arrondisseur de pâte Porlanmaz coupe et arrondit la pâte de petit poids en même temps. Après avoir placé la pâte sur la palette de la machine, la machine la divise en parties égales au moyen des lames et arrondit à l'aide du système vibrant. La plage de division de la machine est variable en fonction du poids de la pâte. Des modèles manuels, semi-automatiques et entièrement automatiques sont disponibles

- Le châssis principal est en acier peint électrostatique
- Tête en fonte d'aluminium anticorrosion à usage alimentaire
- Lames en acier inoxydable 18/10
- Assiettes en polycarbonate à usage alimentaire
- Cycle de travail de pressage, de division et de roulement activé par des leviers



La divisora y boleadora de masa Porlanmaz, corta y redondea la masa de peso pequeño al mismo tiempo. Después de colocar la masa sobre el palet, la maquina la divide en partes iguales mediante las cuchillas, y las redondea con la ayuda del sistema de vibración. El rango de división de la maquina es variable dependiendo del peso de la masa. Hay modelos manuales, semiautomáticos y completamente automáticos.

- El chasis principal esta hecho de acero pintado electrostáticamente.
- Cabezal fabricado en fundición de aluminio anticorrosión para uso alimentario.
- Cuchillas de acero inoxidable 18/10.
- Placas de policarbonato para uso alimentario.
- Ciclo de trabajo de prensado, división y laminación accionado por palancas.

Hydraulic Dough Divider (Square Divider)

Divisor De Masa Hidráulico (Divisor Cuadrado)

Diviseuse De Pate Hydraulique(Diviseur Carré)

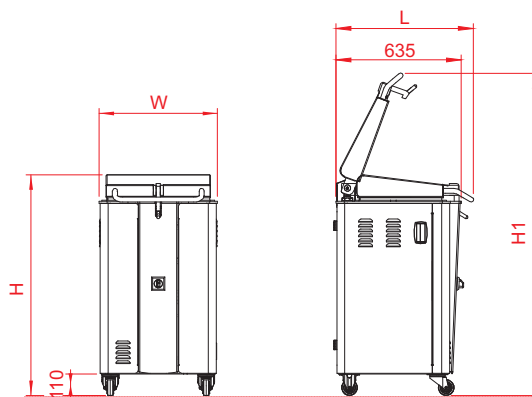


50





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 Funcionamiento Fonctionnement		Semi-automatic or full automatic Semi-automática o completamente automática Semi-automatique ou complètement automatique					
Number of division Numero de division Nombre de division	pcs pcs pcs	10	20	24	30	10/20	15/30
Dividing range Rango de division Plage de division	g g g	300-2000	150-1000	120-820	90-650	300-1600 150-800	150-1050 90-520
Capacity Capacidad Capacité	pcs / h pcs / h pcs / h	900	1800	2100	2700	900 (10) 1800 (20)	1350 (15) 2700 (30)
Hopper capacity Capacidad de la tolva Capacité de la trémie	kg kg kg	20	20	20	20	16	16
Hopper depth Profundidad de la tolva Profondeur de la trémie	mm mm mm	120	120	120	120	120	120
Dividing sizes Dimensiones de division Tailles de division	mm mm mm	200x100	100x100	100x80	80x80	100x100 (20) 200x100 (10)	80x80 (30) 163x80 (15)
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	600	600	600	600	600	600
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	700	700	700	700	700	700
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1120	1120	1120	1120	1120	1120
Height (H1) Altura (H1) Hauteur (H1)	mm mm mm	1635	1635	1635	1635	1635	1635
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	kW kW kW	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Weight Peso Poids	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 adaptée pour diviser la pâte utilisée dans les boulangeries et ateliers de pâtisserie. Silencieux et fiable Unité hydraulique. Structure peinte de haute qualité et version en acier inoxydable disponible. Dimensions réduites. Panier et couteaux en acier inoxydable. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Utilisable comme presse. Pâte jusqu'à 70/80% d'eau. Cycle de travail dans les modèles semi-automatiques : pressage et coupe par un joystick, ouverture manuelle du couvercle et fermeture. Cycle de travail dans les modèles automatiques : temps de pressage réglable par PLC, pressage automatique, coupe et ouverture du couvercle.



Máquina apta para dividir la masa utilizada en panaderías y talleres de pastelería. Unidad hidráulica silenciosa y confiable. Estructura pintada de alta calidad. Versión en acero inoxidable disponible. Dimensiones reducidas. Cesta y cuchillos en acero inoxidable. Botón para la limpieza de los cuchillos. Utilizable como prensa. Masa de pan hasta un 70-80% de agua. Ciclo de trabajo en modelos semiautomáticos: prensado y corte con palanca de mando, apertura y cierre manual de la tapa. Ciclo de trabajo en modelos automáticos: tiempo de prensado ajustable por PLC, sistema automático de prensado, corte y apertura de la tapa.

Spiral Mixer With Fixed Bowl

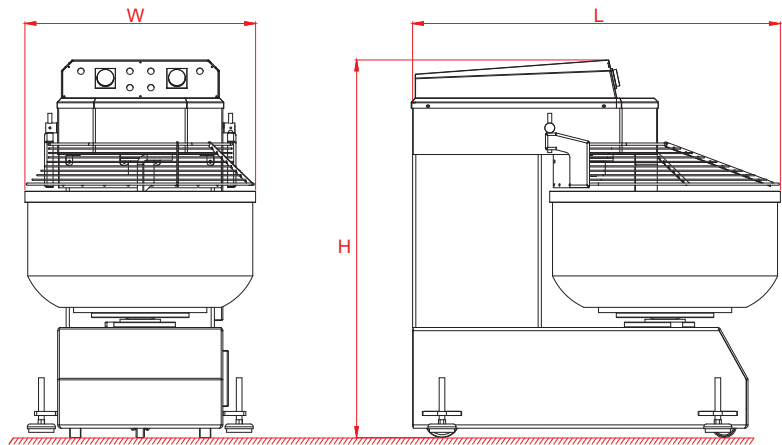
Amasadora de Espiral Con Tazón Fijo

Pétrin Spiral Avec Bol (Cuvette) Fixe





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMSP 40	PMSP 60	PMSP 100	PMSP 120	PMSP 160	PMSP 250
Flour capacity Capacidad de harina Capacité de farine	kg (lbs) kg (lbs) kg (lbs)	25 (55)	35 (77)	62 (137)	75 (165)	100 (220)	150 (330)
Dough capacity Min-Max Capacidad de masa Min-Max Capacité de pâte Min-Max	kg (lbs) kg (lbs) kg (lbs)	3-40 (7-88)	3-60 (7-132)	4-100 (9-220)	4-120 (9-265)	5-160 (11-353)	6-250 (13-550)
Bowl sizes (Øxh) Dimensiones del cuenco Dimensions du bol	mm mm mm	530x300	600x350	700x410	800x410	900x470	1000x480
Bowl volume Volumen del cuenco Volume du bol	l l l	66	100	155	205	300	370
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	560	630	720	820	920	1020
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	1025	1150	1250	1350	1500	1600
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1100	1235	1350	1350	1560	1600
Electrical power (spiral) Potencia electrica (espiral) Puissance électrique (spirale)	kW kW kW	1,5-2,5	2,2-3,5	3,5-5,5	3,5-5,5	5,5-7,5	7,5-11
Electrical power (Bowl) Potencia electrica (Cuenco) Puissance électrique (Bol)	kW kW kW	-	-	1,1	1,1	1,5	1,5
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	kg kg kg	270	390	610	650	970	1040



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. Machine has, direct water connection system.

Optional :
Mica cover for bowl.



Les pétrins à spirale sont généralement préférés par les boulangeries-pâtisseries afin de raccourcir le temps de pétrissage habituel. Il permet de faire très peu de farine à la pâte. Cela fournit également plus homogénéiser le mélange de pâte et un plus grand volume pain. La machine fonctionne en manuel et en automatique cycle avec deux minuteries programmables. Le bol, le bras en spirale et la barre sont en acier inoxydable. Rotation inverse du bol. En raison des transmissions par courroie de l'alimentation principale, le niveau de bruit de la machine est assez bas. Le mélangeur est mobile et il y a un dispositif de fixation sur le mélangeur. La fonction d'arrêt d'urgence et le système de sécurité sur la couverture sont disponibles. Ça peut se déplacer facilement grâce à ses roulettes. La machine a un système de raccordement direct à l'eau

Optionnel :
Couvercle en mica pour bol.



Las máquinas amasadoras en espiral son preferidas por panaderías y pastelerías para acortar el tiempo habitual de amasado. Permite hacer desde mezclados pequeños (incrementa el rendimiento de la harina). Logra una masa más homogénea y un pan de mayor volumen. La máquina funciona en ciclos manual y automático con dos temporizadores programables. El tazón, el brazo espiral y la barra están hechos de acero inoxidable. Cuenta con rotación inversa del tazón. El nivel de ruido es bastante bajo, pues la transmisión de la potencia principal es por correa. El mezclador es móvil y hay un dispositivo de fijación en la batidora. La función de parada de emergencia y el sistema de seguridad en la cubierta están disponibles. Puede moverse con facilidad gracias a sus ruedas. Tiene, sistema de conexión directa de agua.

Opcional :
Tapa trasparente para el tazón.

Spiral Mixer With Mobile Bowl

Amasadora de Espiral Con Tazón Móvil

Pétrin Spiral Avec Cuvette (Bol) Mobile

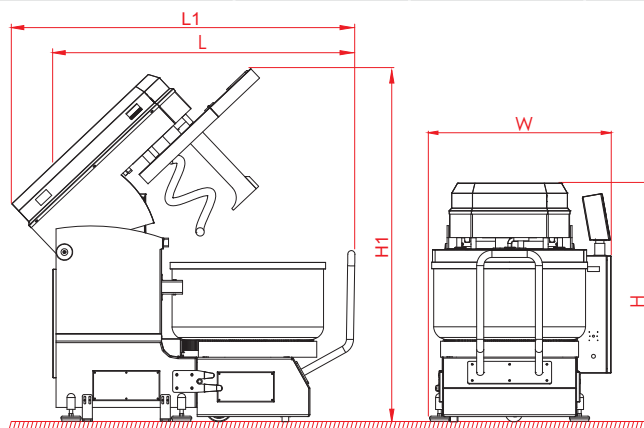


54





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMSP 160M	PMSP 250M
Flour capacity Capacidad de harina Capacité de farine	kg (lbs) kg (lbs) kg (lbs)	100 (220)	150 (330)
Dough capacity Min-Max Capacidad de masa Min-Max Capacité de pate Min-Max	kg (lbs) kg (lbs) kg (lbs)	5-160 (11-353)	6-250 (13-550)
Bowl dimensions (Øxh) Dimensiones del cuenco Dimensions du bol	mm mm mm	900x470	1000x480
Bowl volume Volumen del cuenco Volume du bol	l l l	300	370
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	1071	1119
Length (L / L1) Largo (L / L1) Longueur (L / L1)	mm mm mm	1805 / 2045	1865 / 2105
Height (H / H1) Altura (H / H1) Hauteur (H / H1)	mm mm mm	1422 / 2100	1464 / 2175
Electrical power Potencia electrica Puissance electrique	kW kW kW	10	14
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	kg kg kg	1250	1390
Weight of sparebowl Peso del cuenco Poids du bol	kg kg kg	160	360



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.



Le pétrin à spirale avec bol mobile permet de mélanger la pâte en peu de temps. Il permet de faire très peu fariner la pâte et aussi homogénéiser la pâte mélange et pain de plus gros volume.

L'une des spécifications les plus importantes de ce mélangeur est un bol mobile. Cette spécification de mélangeur nous permet d'utiliser un bol supplémentaire. - Gain d'énergie et de temps - Le bol, le bras en spirale et la barre sont en acier inoxydable

- Au moyen du système d'entraînement à engrenages, le bol est stable et en prévoit de pétrir la pâte dans une étable la rapidité.
- Il y a un indicateur qui montre la température de pâte
- Le temps de pétrissage peut être ajusté selon les souhaits
- En raison des transmissions par courroie de la puissance principale, le niveau de bruit de la machine est assez faible.
- Le mélangeur est mobile et il y a un dispositif de fixation sur le mixer.
- La fonction d'arrêt d'urgence et la sécurité système sur la couverture sont disponibles.
- La machine fonctionne en cycle manuel et automatique avec deux minuteries programmables.
- Rotation inverse du bol

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.



Amasadora de espiral con tazón móvil para mezclar la masa en poco tiempo. Permite desde mezclados pequeños y una mezcla de masa más homogeneizada, así como panes de mayor volumen.

Una de las especificaciones más importantes de este equipos, es el tazón móvil. Esto nos permite utilizar uno o varios tazones extra.

- Ahorro de energía y tiempo.
- El tazón, el brazo espiral y la barra están hechos de acero inoxidable.
- Por medio del sistema de transmisión por engranajes, el tazón está estable y también proporciona a la mezcla de la masa una velocidad estable.
- Hay un indicador que muestra la temperatura de masa.
- El tiempo de amasado se puede ajustar.
- Debido a la transmisión por correas de la potencia principal, el nivel de ruido de la maquina es bastante bajo.
- El mezclador es móvil y hay un dispositivo de fijación en el mezclador.
- La función de parada de emergencia y el sistema de seguridad en la cubierta están disponibles.
- La máquina trabaja en ciclo manual y automático, con dos temporizadores programables.
- Cuenta con rotación inversa del tazón.

Automatic Bowl Tilting Machine

Elevador Automático de Tazón

Elevateur Automatique De Cuve

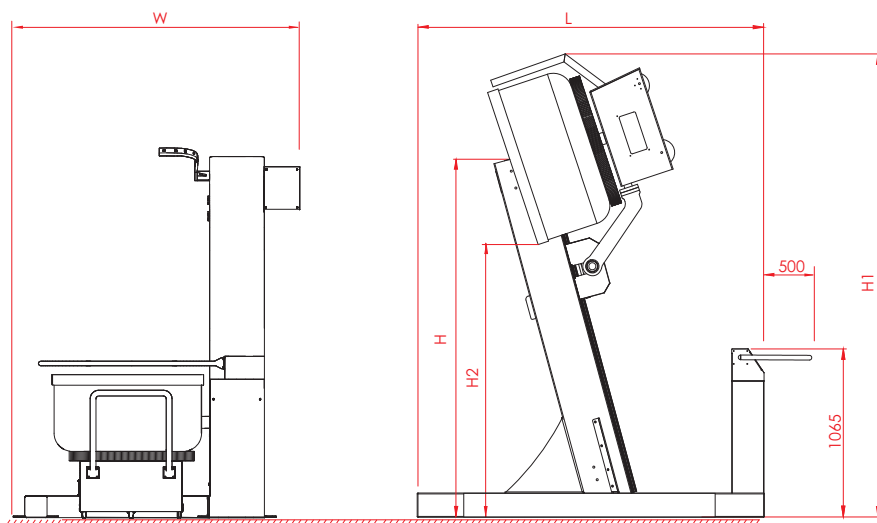


56





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMBT 430
Maximum lifting capacity Capacidad máxima de elevación Capacité de levage maximale	kg kg kg	610
Dough discharging height (H2) Altura de descarga de masa (H2) Hauteur de déchargement de la pâte (H2)	mm mm mm	1950
Maximum height (H1) Altura máxima (H1) Hauteur maximale (H1)	mm mm mm	3200
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	1836
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	1816
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	2320
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	kW kW kW	2,75
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	kg kg kg	750



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.



Basculeur de bol automatique, travail compatiblement avec le bol mobile de spirale melangeur automatique. Basculement automatique du bol la machine nous aide à soulever et décharger la pâte dans la trémie du diviseur de pâte du bol mobile de Pétrin à spirale Porlanmaz avec bol mobile. Lorsque le bol soulève le point le plus haut de la machine il tourne automatiquement et décharge toute la pâte à l'aide d'un grattoir. À la fin du processus de décharge la cuve descend très doucement grâce à la vitesse dispositif de contrôle.



Volteadora automática de tazones, compatible con el tazón removible de la amasadora de espiral con tazón móvil. La máquina nos ayuda a levantar y descargar la masa en la tolva de la divisora de masa, desde el tazón móvil. Cuando el tazón se levanta al punto más alto de la máquina, gira automáticamente y descarga toda la masa con ayuda de un raspador. Cuando termina el proceso de descarga, el tazón baja muy suavemente gracias al dispositivo de control de velocidad.

Automatic Bowl Tilting Machine

Elevador Automático de Tazón

Elevateur Automatique De Cuve

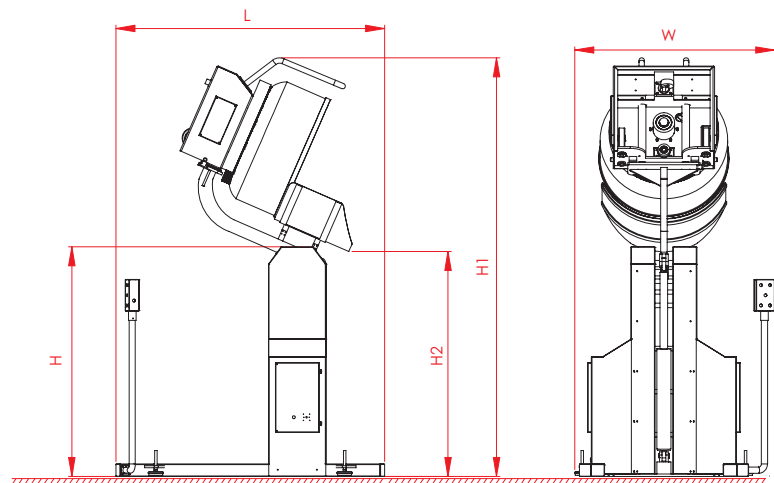


58





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMBT 430H
Maximum lifting capacity Capacidad máxima de elevación Capacité de levage maximale	kg kg kg	610
Dough discharging height Altura de descarga de masa Hauteur de déchargement de la pâte	mm mm mm	1775
Maximum height (H1) Altura máxima (H1) Hauteur maximale (H1)	mm mm mm	3400
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	1577
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	2119
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1812
Electrical power Potencia eléctrica Puissance électrique	kW kW kW	1,1
Weight of machine Peso de la máquina Poids de la machine	kg kg kg	740



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. Machine works with hydraulic system.



Basculeur automatique de bol, fonctionne compatible avec le bol mobile du pétrin à spirale automatique à bol mobile. La machine d'inclinaison automatique du bol nous aide à soulever et à décharger la pâte dans la trémie du diviseur de pâte du bol mobile du mélangeur à spirale Porlanmaz avec bol mobile. La machine fonctionne avec un système hydraulique.



La Volcadora automática de tazón, es compatible con el tazón móvil de la amasadora automática de espiral con tazón móvil. La máquina basculante automática del tazón nos ayuda a levantar y descargar la masa en la tolva de la divisora de masa, desde el tazón móvil de la mezcladora en espiral Porlanmaz con tazón móvil. Funciona con un sistema hidráulico.

Dough Kneading Machine

Amasadora De Masa

Pétrin

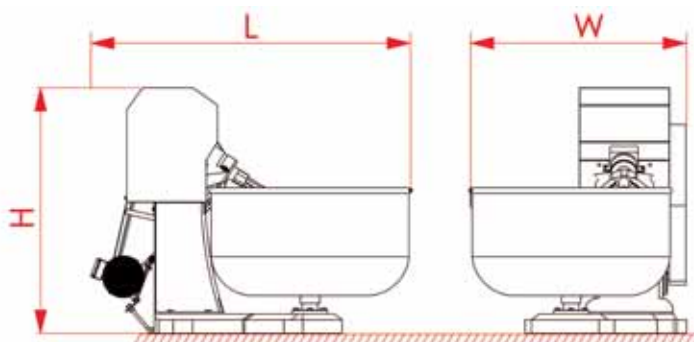


60





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMDK 80	PMDK 120	PMDK 160	PMDK 250	PMDK 320	PMDK 400
Flour capacity Capacidad de harina Capacité de farine	kg (lbs) kg (lbs) kg (lbs)	50 (110)	75 (165)	100 (220)	150 (330)	200 (440)	250 (550)
Dough capacity Min-Max Capacidad de masa Min-Max Capacité de pâte Min-Max	kg (lbs) kg (lbs) kg (lbs)	80 (176)	120 (265)	160 (353)	250 (550)	320 (705)	400 (880)
Bowl diameter Diámetro del cuenco Diameter du bol	mm mm mm	750	800	900	1000	1100	1200
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	750	800	900	1000	1100	1200
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	1600	1650	1600	1850	1900	2050
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1000	1050	1150	1150	1250	1350
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	kW kW kW	1,5	2.2	2.2	3	4	5.5
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	kg kg kg	200	230	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.

Optional :

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



Les pétrins à pâte Porlanmaz sont conçus pour pétrir toutes sortes de pâtes. Il est une machine puissante et fonctionne silencieusement. Ses bol et les bras de fourche sont en acier inoxydable selon les règles et la réglementation des denrées alimentaires. A l'aide de la fourchette à pétrir; pétrir la pâte sans chauffage et sans gâcher ses caractéristiques. Simple structure des machines augmente la durée de vie.

Optionnel :

1. Grille de sécurité
2. Couvercle en acier inoxydable pour différentiel
3. Double vitesse



La amasadora de masa Porlanmaz está diseñada para amasar todo tipo de masas. Es un equipo muy potente y funciona en silencio. Su tazón y los brazos de la horquilla están hechos en acero inoxidable de acuerdo con las normas y reglamentos de productos alimenticios. Por medio del tenedor mezclador, amasa la masa sin calentar y afectar sus características. La estructura simple del equipo aumenta su vida de funcionamiento.

Opcional :

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

Planetary Mixer

Batidora / Mezcladora Planetaria

Mélangeur Planétaire

62



Basic attachments / Outils / Accesorios básicos

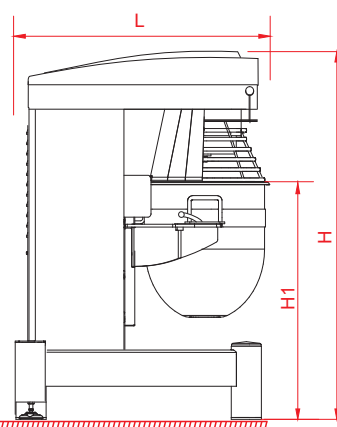
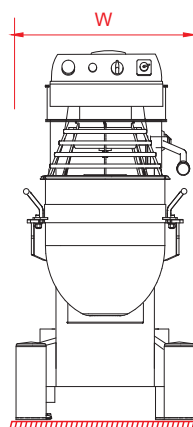


PMP 20

PMP 40, PMP 60



Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMP 20	PMP 40	PMP 60
Bowl capacity Capacidad del cuenco Capacité du bol	l l l	20	40	60
Engine rotation Rotacion del motor Rotation du moteur	rpm rpm rpm	Variator Variador Variateur	55 - 110 - 120	55 - 110 - 120
Attachment rotation Rotacion del adjunto Rotation de l'attacheement	rpm rpm rpm	100 - 415	140 - 280 - 520	140 - 280 - 520
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	500	630	630
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	650	910	910
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	770	1370	1370
Height (H1) Altura (H1) Hauteur (H1)	mm mm mm	410	800	810
Electrical power Potencia electrica Puissance electrique	kW kW kW	0,75	1 - 1,4 - 1,5	1 - 1,4 - 1,5
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	kg kg kg	81	220	230



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

Optional :

1. Automatic bowl lifting system
2. Electronic speed control



Les mélangeurs planétaires ont été spécialement conçus pour boulangeries, pâtisseries, hôtels et grandes cuisines. Utilisation simple et sûre. Mélanger et battre ces machines sont développées pour les utilisateurs qui ont des exigences de qualité exceptionnellement élevées pour la production de masses diverses et veulent travailler de manière extrêmement économique. Nouveau la conception avancée faite est idéale pour mélanger chaque type de pâte ainsi que pour mélanger les œufs, la crème, mayonnaise et autres produits alimentaires similaires. Un moteur électrique rotatif avec assez puissant. Libre mobile, pas besoin d'entretien de la tête de mélange.

- Les bols et les outils sont en acier inoxydable
- Construction de carrosserie robuste
- Garde de sécurité en acier inoxydable

Optionnel :

1. Système de levage automatique du bol
2. Contrôle électronique de la vitesse



Las batidoras planetarias fueron diseñadas específicamente para panaderías, pastelerías, hoteles y grandes cocinas. Simple y segura de usar. Mezclando y batiendo para los usuarios que tienen requisitos de calidad extraordinariamente altos, para la producción de masas que quieren trabajar de una manera extremadamente económica. Nuevo diseño avanzado, ideal para mezclar todo tipo de masa, así como para mezclar huevos, crema, mayonesa y otros productos alimenticios similares. Posee un motor eléctrico giratorio muy potente. Libre en movimiento, no requiere mantenimiento para el cabezal de mezcla.

- Los tazones y los accesorios están hechos de acero inoxidable.
- Cuerpo de alta resistencia al trabajo.
- Protector de seguridad de acero inoxidable.

Opcional :

1. Sistema automático de elevación de tazones.
2. Control de velocidad electrónico.

Planetary Mixer

Batidora / Mezcladora Planetaria

Mélangeur Planétaire

64

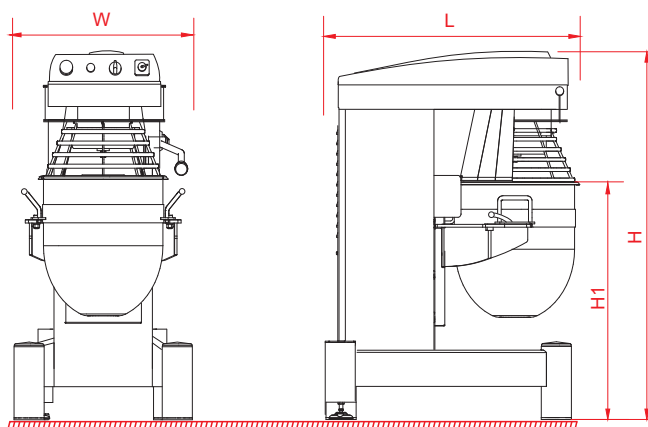


Basic attachments / Outils / Accesorios básicos





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMP 60M	PMP 80
Bowl capacity Capacidad del cuenco(tazon) Capacité du bol	l l l	60	80
Engine rotation Rotacion del motor Rotation du moteur	rpm rpm rpm	55-110-120	55-110-120
Attachment rotation Rotacion de adjunto Rotation de l'attacheement	rpm rpm rpm	140-280-520	140-280-520
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	680	850
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	940	1050
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1600	1600
Height (H1) Altura (H1) Hauteur (H1)	mm mm mm	800	810
Electrical power Potencia electrica Puissance electrique	kW kW kW	1,1 - 1,4 - 1,85	1,5 - 2 - 2,5
With speed controller Con control de velocidad Avec controleur de Vitesse	kW kW kW	2,2	4
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	kg kg kg	250	265



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. Bowl & mixing tools, wire whisk, spatula, spiral are made of aluminium. Cleaning and maintenance can be done easily.

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

Optional :

1. Automatic bowl lifting system
2. Electronic speed control



Les mélangeurs planétaires ont été spécialement conçus pour boulangeries, pâtisseries, hôtels et grandes cuisines. Utilisation simple et sûre. Mélanger et battre ces machines sont développées pour les utilisateurs qui ont des exigences de qualité exceptionnellement élevées pour la production de masses diverses et veulent travailler de manière extrêmement économique. La nouvelle conception avancée faite est idéale pour mélanger chaque type de pâte ainsi que pour mélanger les œufs, la crème, mayonnaise et autres produits alimentaires similaires. UN moteur électrique rotatif avec assez puissant. Libre mobile, pas besoin d'entretien de la tête de mélange. Bol & outils de mélange, fouet, spatule, spirale sont fabriqués d'aluminium. Le nettoyage et l'entretien peuvent être fait facilement.

- Les bols sont en acier inoxydable
- Construction de carrosserie robuste
- Garde de sécurité coulissante en acier inoxydable

Optionnel :

1. Système de levage automatique du bol
2. Contrôle électronique de la vitesse



Las batidoras planetarias fueron diseñadas específicamente para panaderías, pastelerías, hoteles y grandes cocinas. Simple y segura de usar. Mezclado y batido para los usuarios que tienen requisitos de calidad extraordinariamente altos, para la producción de masas que quieren ser trabajadas de una manera extremadamente económica. Nuevo diseño avanzado, ideal para mezclar todo tipo de masa, así como para mezclar huevos, crema, mayonesa y otros productos alimenticios similares. Posee un motor eléctrico giratorio con bastante potente. Libre en movimiento, no requiere mantenimiento para el cabezal de mezcla.

- Los tazones y los accesorios están hechos de acero inoxidable.
- Cuerpo de alta resistencia al trabajo.
- Protector de seguridad de acero inoxidable.

Opcional :

1. Sistema automático de elevación de tazones.
2. Control de velocidad electrónico.

Planetary Mixer – Full Automatic

Batidora Planetaria Automatica

Mélangeur Planétaire Automatique



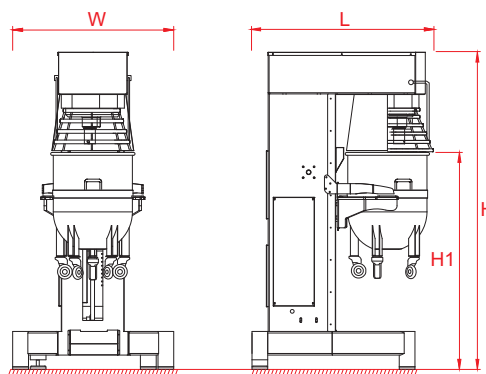
66





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMP 120
Bowl capacity Capacidad del tazón (cuenco) Capacité du bol	l l l	120
Motor rotation Rotacion del motor Rotation du moteur	rpm rpm rpm	0-200
Attachment rotation Rotación de adjunto Rotation de l'attache	rpm rpm rpm	100-520
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	1025
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	1180
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	2015
Height (H1) Altura (H1) Hauteur (H1)	mm mm mm	1380
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	kW kW kW	4
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	kg kg kg	550
Weight of empty bowl Peso del recipiente vacío Poids du bol vide	kg kg kg	23
Bowl dimensions (Øxh) Dimensiones del recipiente (Øxh) Dimensions bol (Øxh)	mm mm mm	500 x 630

Basic attachments Outils Accesorios básicos



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 spécifiquement conçu pour les boulangeries, pâtisseries, hôtels et grands cuisines. Ce type de mélangeur planétaire peut être utilisé mélanger, battre et pétrir. Simple et sûr utilisation. Des machines à mélanger et à battre sont développées pour les utilisateurs qui ont une qualité extraordinairement élevée exigences pour la production de différentes masses et veulent travailler de manière extrêmement économique. De telles machines ont acquis une parfaite renommée dans la zone internationale.

- Un puissant moteur électrique rotatif.
- Déplacement libre, pas besoin de tête de mélange d'entretien.
- Dans le même temps, le fouet et le grattoir peuvent être attachés
- Hauteur du bol réglable.
- Les bols et les outils sont en acier inoxydable.
- Bol de roue.
- Le bol peut être retiré sans démontage



Las mezcladoras planetarias de Porlanmaz fueron específicamente diseñadas para panaderías, pastelerías, hoteles y grandes cocinas. Este tipo de mezcladora planetaria se puede utilizar para mezclar, batir y amasar. Sencillo y seguro usar. Fueron desarrolladas para los usuarios que tienen una calidad extraordinariamente alta y requisitos para la producción de varias masas de manera extremadamente económica. Estos equipos han alcanzado un importante renombre internacional.

- Potente motor eléctrico giratorio.
- Cabezal mezclador de movimiento libre, que no requiere de mantenimiento.
- El batidor de alambre y el raspador se pueden acoplar al mismo tiempo.
- Altura del cuenco regulable.
- Los tazones y las herramientas están hechos de acero inoxidable.
- Tazón de ruedas.
- El tazón se puede remover sin desmontar los demás accesorios.

Automatic Bowl Tilting Machine For Planetary Mixer

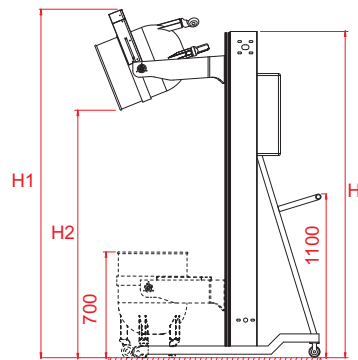
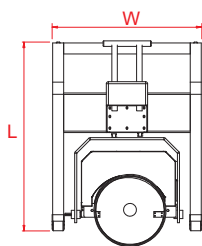
Máquina Volteador Automática De Tazones Para Batidora Planetaria

Machine Automatique D'inclinaison De Cuvette Pour Mélangeur Planétaire





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMBT 120
Maximum lifting capacity Maximum lifting capacity Capacité de levage maximale	kg kg kg	120
Dough discharging height (H2) Altura de descarga de masa (H2) Hauteur de déchargement de la pâte (H2)	mm mm mm	1800
Maximum height (H1) Altura máxima (H1) Hauteur maximale (H1)	mm mm mm	2600
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	1090
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	1350
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	2300
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	kW kW kW	1,5
Weight of the machine Peso de la maquina Poids de la machine	kg kg kg	275



Designed for lifting and unloading the planetary mixer bowl.
Main frame is made of high-quality painted metal.
Designed for large production capacity enterprisers.
Easy to use.
Equipped with special security devices.
Remote control.
Mechanical chain moving system.



Conçu pour soulever et décharger le bol du mélangeur planétaire.
Le cadre principal est en métal peint de haute qualité.
Conçu pour les entreprises à grande capacité de production.
Facile à utiliser.
Équipé de dispositifs de sécurité spéciaux.
Télécommande .
Système de déplacement mécanique de la chaîne.



Diseñado para levantar y descargar el recipiente mezclador planetario. El marco principal esta hecho de metal pintado de alta calidad.
Diseñado para empresas con alta capacidad de producción.
Fácil de usar.
Equipado con dispositivos especiales de seguridad.
Control remoto.
Sistema de movimiento de cadena mecánica.

Dough Sheeter

Laminadora De Masa

Laminoir



70



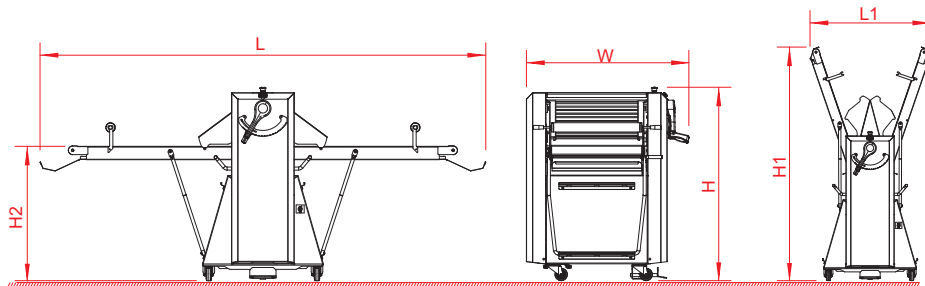


Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMDS 507	PMDS 610	PMDS 612	PMDS 613	PMDS 614	PMDS 615
Roller length Longitud del rodillo Longueur du rouleau	mm mm mm	500	600	600	600	600	600
Roller interval Distancia entre rodillos Intervalle entre rouleau	mm mm mm	0-40	0-50	0-50	0-50	0-50	0-50
Belt sizes Tamaños de banda Tailles de la bande	mm (inch) mm (inch) mm (inch)	488x700 (19x28)	584x1000 (23x39)	584x1200 (23x47)	584x1300 (23x51)	584x1400 (23x55)	584x1500 (23x59)
Belt speed Velocidad de la banda Vitesse de la bande	m/sec. m/sec. m/sec.	35	35	35	35	35	35
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	865	1050	1050	1050	1050	1050
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	1500	2485	2885	3085	3285	3485
Length (L1) Largo (L1) Longueur (L1)	mm mm mm	785	880	1010	1075	1140	1205
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	630	1250	1250	1250	1250	1250
Height (H1) Altura (H1) Hauteur (H1)	mm mm mm	750	1775	1965	2060	2150	2250
Height (H2) Altura (H2) Hauteur (H2)	mm mm mm	-	870	870	870	870	870
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	kW kW kW	0,55	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Voltage* Voltaje* Voltage*	V / Hz V / Hz V / Hz	380/208, 50/60	380/208, 50/60	380/208, 50/60	380/208, 50/60	380/208, 50/60	380/208, 50/60
Weight Peso Poids	kg kg kg	115	190	193	196	198	200

* On request it is possible to make 220/208 V, 50/60 Hz with speed controller.

* Bajo pedido es posible realizar 220/208 V, 50/60 Hz con variador de velocidad.

* Sur demande il est possible de faire du 220/208 V, 50/60 Hz avec variateur de vitesse.



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 facilitalties from little shops to industrial facilities.

Optional :

- Speed control device
- Croissant cutting station
- Doughnut cutting station
- Fully automated touch-screen models



Ces machines utilisées pour la pâte fine (yufka), la tarte (borek) et la production de baklava. Toutes les pièces en contact avec la pâte sont compatibles avec les aliments production et fonctionnement silencieux. Bandes transporteuses de chaque côté peut être soulevé. Agonique et intelligent la conception empêche l'accumulation de poussière et assure nettoyage facile. L'écran tactile entièrement automatisé les modèles ont 30 programmes simplifiés. Utilisable pour les installations de petits commerces à industriels installations.

Optionnel :

- Contrôle de vitesse
- Station de coupe de croissants
- Station de découpe de beignets
- Modèles à écran tactile entièrement automatisés



Esta máquina se utiliza para masa de hojaldre, pasta filo (yufka), pastel (borek) y producción de baklava. Todas las partes en contacto con la masa son compatibles con la producción de alimentos y su funcionamiento es silencioso. Las bandas transportadoras en cada lado se pueden levantar. El diseño evita la acumulación de polvo y asegura una fácil limpieza. Los modelos con la pantalla táctil totalmente automatizada, tienen 30 programas simplificados. Puede operar en pequeños talleres y grandes industrias.

Opcional :

- Control de velocidad
- Estación de corte de croissants.
- Estación de corte de donas.
- Modelos de pantalla táctil totalmente automatizada.

Tabletop Dough Sheeter

Laminadora De Mesa

Laminoir Sur Table





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMSM 30	PMSM 40	PMSM 55	PMSM 60	PMSM 60.3
Dough diameter Diámetro de masa Diametre de la pate	cm cm cm	19 - 29	26 - 39	26 - 54	26 - 59	26 - 59
Sheeting range Rango de láminas Gamme de drapage(laminoir)	g g g	100-2000	100-2000	100-2000	100-2000	100-2000
Width Ancho Largeur	mm mm mm	385	480	510	565	615
Length Largo Longueur	mm mm mm	410	510	765	810	1170
Height Altura Hauteur	mm mm mm	540	670	540	540	555
Elektrical power Potencia electrica Puissance electrique	kW kW kW	0,37	0,37	0,55	0,55	0,55
Voltage Voltaje Voltage	V / Hz V / Hz V / Hz	220/208, 50/60	220/208, 50/60	220/208, 50/60	220/208, 50/60	220/208, 50/60
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	kg kg kg	32	42	63	68	99



- 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

Optional :

- Speed control device



- Facilité de nettoyage, d'utilisation et d'entretien
- En raison de ses petites dimensions, il est possible de mettre une table
- Le diamètre et l'épaisseur de la pâte peuvent être ajustés
- La machine fonctionne sans bruit
- Entièrement en acier inoxydable
- Modèle à trois rouleaux : PMSM 60.3

Optionnel :

- Dispositif de contrôle de vitesse



- Fácil limpieza, uso y mantenimiento.
- Debido a las pequeñas dimensiones es posible ubicarla sobre una mesa.
- El diámetro y el grosor de la masa se pueden ajustar.
- La máquina funciona sin ruido.
- Totalmente fabricada en acero inoxidable.
- Modelo de triple rodillo: PMSM 60.3

Opcional :

- Dispositivo de control de velocidad





**Assistant Equipment
Matériels Auxiliaires
Equipamientos Asistentes**

Semi Automatic Loader

Cargador Semiautomático Para Horno

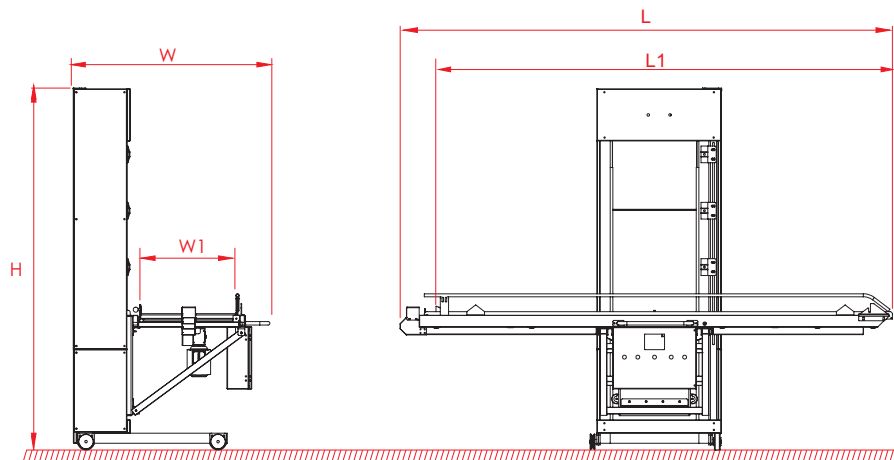
Enfourneur Semiautomatique

76





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



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 counterweight. It is possible to make fully manual.



Conçu pour charger la pâte dans le four et déchargement du four. Peut être adapté à n'importe quel plate-forme de four. Les processus de chargement et de déchargement sont terminés automatiquement. Lever et abaisser le chargeur le processus est très fluide et se fait par un levier. Grâce au système de pédale et de rail, le chargeur manuellement est déplacé à droite et à gauche devant le four. Équipé d'un écran tactile. Colonne structure en acier peint avec un contrepoids central. Il est possible de faire entièrement manuel



Diseñado para cargar y descargar la masa en el horno. Se puede adaptar a cualquier piso de horno. Los procesos de carga y descarga se realizan automáticamente. El proceso elevación y descenso del cargador es muy suave y se realiza mediante una palanca. Con la ayuda del sistema de pedales y rieles, el cargador se mueve manualmente de derecha a izquierda al frente del horno. Está equipado con monitor de pantalla táctil. La Columna de la estructura es de acero pintado con un contrapeso central. Es posible hacerlo totalmente manual.

Automatic Bread Slicer With Conveyor Belt

Rebanadora Automatica De Pan

Trancheuse à Pain à Bande Automatique

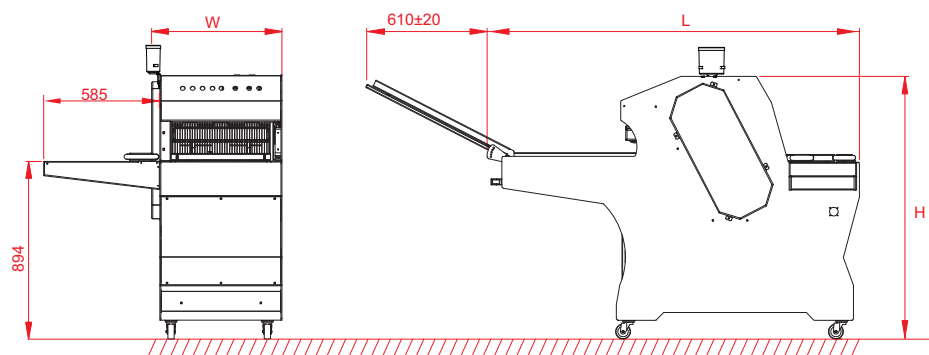


78





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMBS 1500
Capacity Capacidad Capacité	pcs/h pcs/h pcs/h	1500
Thickness of slice Espesor de rebanada Épaisseur de tranche	mm mm mm	11 - 26
Number of knife Nombre de cuchillo Nombre de Couteau	pcs pcs pcs	44 - 28
Max. bread length Max. longitud de pan Max. longueur de pain	mm mm mm	450
Bread height (min. - max.) Altura del pan (min.-max) Hauteur du pain (min.-max)	mm mm mm	60 - 145
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	656
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	1885
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1330
Electrical power Energia electrica Puissance Electrique	kW kW kW	1,21
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	kg kg kg	450



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.

Optional :

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



Machine à trancher le pain entièrement automatique. Une machine parfaitement conçue pour les boulangeries à grande échelle, les cuisines, restaurants, hôtels et unités militaires. Roues assurer la mobilité de la machine. Ne déforme pas la forme du pain puisqu'il n'y a pas pression et effort de poussée. Les vitesses des bandes et la distance entre les bandes peut être automatiquement ajusté en fonction de la forme, de la dureté de la croûte et la hauteur du pain. Système de contrôle de vitesse. Toutes les surfaces en contact avec le pain sont en matériaux compatibles avec les aliments. Fonctionne en silence et sans vibrations.

Optionnel :

1. Système de soufflage à poche latérale
2. Système de soufflage à deux poches latérales
3. Système d'huile de lame compatible avec les aliments pour couteaux



Rebanadora de pan totalmente automática. Diseñada para panaderías, cocinas, restaurantes, hoteles y unidades militares. Posee ruedas que le permiten su movilidad. No deforma la forma original del pan ya que no hay presión y esfuerzo de empuje. Las velocidades de las cintas y la distancia entre ellas, puede ser automáticamente ajustadas, dependiendo de la forma, dureza de la corteza y altura del pan. Sistema de control de velocidad. Todas las superficies que están en contacto con el pan, son hechas de materiales compatibles con los alimentos. Funciona en silencio y sin vibraciones.

Opcional :

1. Sistema de soplado de bolsillo lateral.
2. Sistema de soplado de dos bolsillos laterales.
3. Sistema de lubricación de cuchillas compatible con alimentos.

Bread Slicer

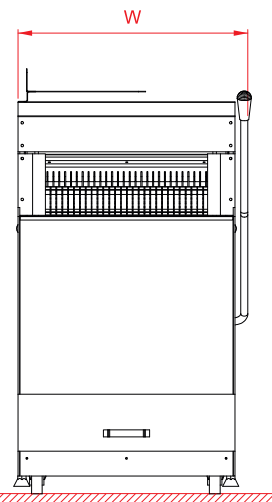
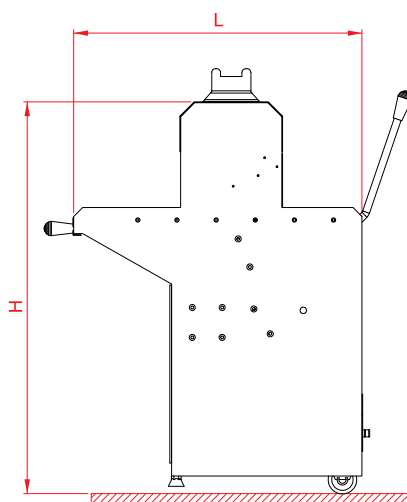
Rebanadora De Pan

Trancheuse à Pain





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMBS 500	PMBS 50M
Capacity Capacidad Capacité	pcs/h pcs/h pcs/h	500	500
Thickness of slice Espesor de rebanada Épaisseur de tranche	mm mm mm	11 - 26	11 - 16
Number of knife Numero de cuchillo Nombre de couteau	pcs pcs pcs	44 - 28	44 - 28
Max. bread length Max. longitud del pan Max. longueur de pain	mm mm mm	450	380
Bread height (min. - max.) Altura de pan (min.- max.) Hauteur de pain (min.- max.)	mm mm mm	50 - 160	50 - 150
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	700	700
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	680	675
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1200	830
Electrical power (220V / 380V) Energia electrica (220V / 380V) Puissance électrique (220V / 380V)	kW kW kW	0,55	0,37
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	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.



Fournit un tranchage rapide et symétrique du pain pour les entreprises qui consomment du pain et fabrication. Facile à utiliser et tranche le pain sans aplatir ni briser en morceaux à travers le levier d'arrangement. Automatiquement s'arrête à la fin du tranchage. Surfaces en contact avec le pain, lors du tranchage sont constitués de inox et sont sanitaires. Il est facile à transporter et a des images élégantes. Source de courant; 220-380 V. Harmonieux avec du pain haut. Fonctionne en silence et sans vibrations. Corps peint avec électrostatique Peinture. La machine est équipée d'un haut niveau de sécurité systèmes. Couteaux en acier inoxydable. Norme PMBS 500 et table PMBS 50M.



Proporciona un corte de pan rápido y simétrico, para las empresas que consumen o producen pan. Permite un corte fácil, sin deformarlo o romperlo. Se detiene automáticamente al finalizar el corte. Las superficies en contacto con el pan, están hechas de acero inoxidable y son sanitarias. Es fácil de mover. Fuente de poder: 220-380 V. Funciona en silencio y sin vibración. Cuerpo con pintura electrostática. La máquina está equipada con un sistema de alta seguridad. Cuchillos de acero inoxidable. Disponible en: PMBS 500 standard y PMBS 50M de sobremesa.

Tabletop Pocket Blowing Unit

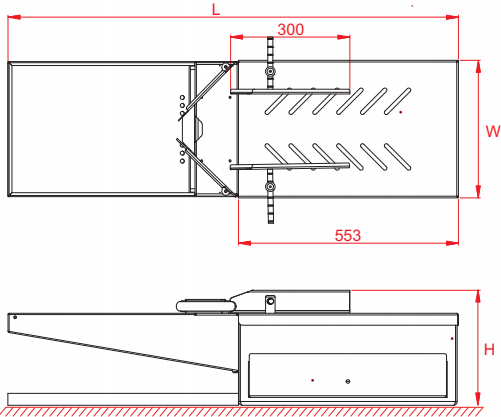
Unidad De Soplado De Bolsillo

Unité De Soufflage De Sachet



82

Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMPB 900
Capacity Capacidad Capacité	pcs / h pcs / h pcs / h	900
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	1130
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	345
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	290
Electrical power Potencia eléctrica Puissance électrique	kW kW kW	0,1
Weight of machine Peso de la máquina Poids de la machine	kg kg kg	17



- Used for packing the sliced / non-sliced bread.
- Air blowing system.
- All surfaces in contact with bread are made of stainless steel.
- Main frame is made of high-quality painted metal
- Suitable for different pocket sizes.
- Adjustable centering bars.
- Drawer box for bread crumbs is made of stainless steel.



- Utilisé pour emballer le pain tranché / non tranché.
- Système de soufflage d'air.
- Toutes les surfaces en contact avec le pain sont en acier inoxydable.
- Le cadre principal est en métal peint de haute qualité.
- Convient aux différentes tailles de poche.
- Barres de centrage réglables.
- La boîte à tiroirs pour la chapelure est en acier inoxydable acier.



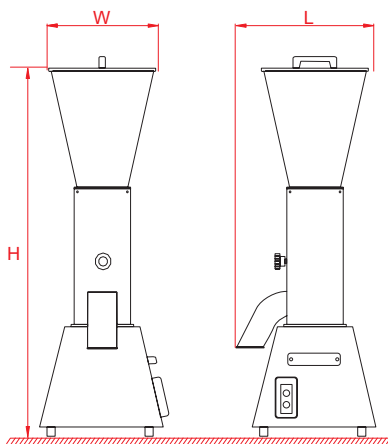
- Se utiliza para envasar el pan rebanado o sin rebanar.
- Sistema de soplado de aire.
- Todas las superficies en contacto con el pan están hechas de acero inoxidable.
- El marco principal esta hecho de metal pintado de alta calidad.
- Adecuado para diferentes tamaños de bolsillo.
- Barras de centrado ajustables.
- Cajón para migajas, fabricado en acero inoxidable.



Bread Crumbing Machine

Máquina Desmigajadora de Pan

Mietteuse De Pain



Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMBC 60
Capacity Capacidad Capacité	kg / h kg / h kg / h	60
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	460
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	520
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1030
Electrical power (220V / 380V) Energia electrica (220V / 380V) Puissance electrique (220V / 380V)	kW kW kW	1,75
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	kg kg kg	39



- Used for crumbing the all kind of dried breads
- There are 3 different sizes of sieves in machine
- Completely made of stainless steel



- Utilisé pour émietter tous les types de pains secs
- Il y a 3 tailles différentes de tamis dans la machine
- Entièrement en acier inoxydable



- Se utiliza para desmigajar todo tipo de panes secos.
- Posee 3 tamaños diferentes de tamices.
- Totalmente fabricado en acero inoxidable.

Horizontal Cake Slicing Machine

Rebanadora Horizontal Para Pastel

Trancheuse à Gateaux Horizontale



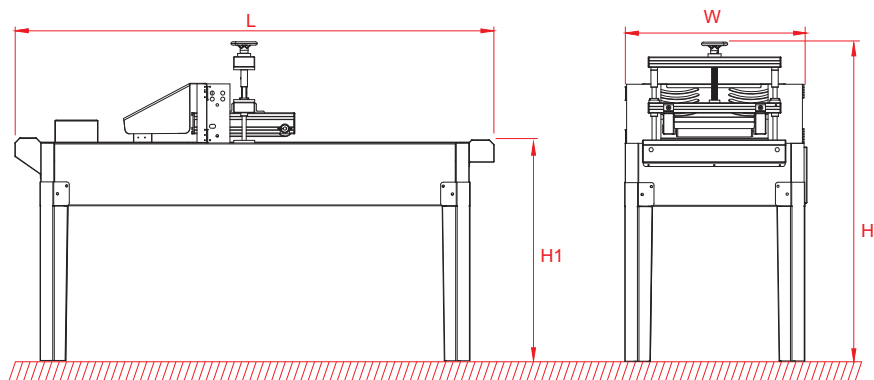


Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMCS 390
Capacity * (max) Capacidad * (max) Capacité * (max)	pcs / h pcs / h pcs / h	5000
Slice thickness (min. – max.) Grosor de corte (min.- max.) Épaisseur de tranche (min.- max.)	mm mm mm	5-90
Number of knives in standard Numero de cuchillo en estándar Nombre de couteau en standad	pcs pcs pcs	2 (+)
Width of conveyor bel Ancho de la cinta transportadora Largeur du convoyeur à bande	mm / inch mm / inch mm / inch	470 / 18,5
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	680
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	1800
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1215
Height (H1) Altura (H1) Hauteur (H1)	mm mm mm	830
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	kW kW kW	0,75
Voltage Voltaje Voltage	V/Hz V/Hz V/Hz	380/208, 50/60
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 enterprisers.
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.



Conçu pour les moyennes et petites entreprises.
L'épaisseur de la tranche peut être ajustée
manuellement. Plus haut la ceinture de pression
peut être ajustée manuellement. La vitesse
inférieure et supérieure de la bande peut être
ajustée. Travail silencieux. Entièrement en acier
inoxydable.



Diseñada para medianas y pequeñas empresas.
El grosor de la rebanada se puede ajustar
manualmente.
La correa superior de presión se puede ajustar
manualmente.
La velocidad de la correa superior e inferior se
puede ajustar.
Trabaja en silencio.
Totalmente fabricado en acero inoxidable.

Clipband Machine

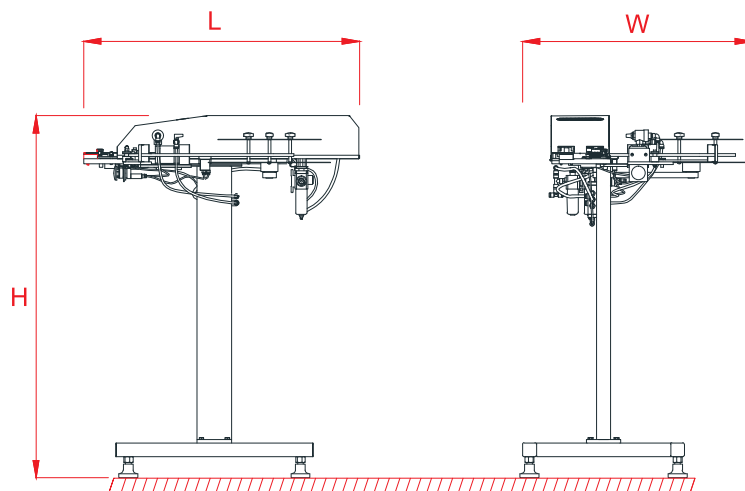
Máquina Grapadora

Machine à Clip





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMK 2500
Capacity Capacidad Capacité	pcs/h pcs/h pcs/h	2500
Band thickness Espesor de banda Épaisseur de la bande	mm mm mm	0,7 - 0,8
Band height Altura de banda, Hauteur de Bande	mm mm mm	8
Pressure Presion Pression	bar bar bar	6
Air consumption Consumo de aire Consommation d'air	l/min. l/min. l/min.	50
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	670
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	800
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1050
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	W W W	110
Weight Peso Poids	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.



Les clippeuses sont à serrage pneumatique dispositifs utilisés pour l'emballage du pain et produits similaires.

- Assure une fermeture étanche du colis.
- Utilisation économique des matériaux d'emballage.
- Augmente la productivité sur le lieu de travail.
- Réduit le temps de fabrication et frais de Production.
- Le compresseur n'est pas inclus dans l'ensemble.
- Dateur de marquage à chaud (ruban).



Las grapadoras son equipos con un sistema de abrazadera neumática, utilizados para envasar pan o productos similares.

- Asegura un cierre hermético del envase.
- Uso económico de los materiales de embalaje.
- Incrementa la productividad en el lugar de trabajo.
- Reduce el tiempo de fabricación y los costos de producción.
- El compresor no está incluido en el conjunto.
- Fechador de estampado en caliente (cinta).

Flour Sifting Machine

Cernidor De Harina

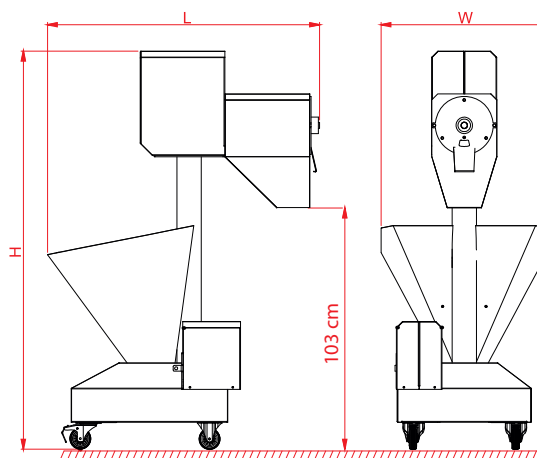
Tamiseuse à Farine

88





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMFS 2000
Capacity	kg/h	2000
Capacidad	kg/h	
Capacité	kg/h	
Hopper capacity	kg	50
Capacidad de la tolva	kg	
Capacité de la trémie	kg	
Width (W)	mm	900
Ancho (W)	mm	
Largeur (W)	mm	
Length (L)	mm	1200
Largo (L)	mm	
Longueur (L)	mm	
Height (H)	mm	1750
Altura (H)	mm	
Hauteur (H)	mm	
Electrical power	kW	1.1
Potencia electrica	kW	
Puissance électrique	kW	
Weight of machine	kg	90
Peso de la maquina	kg	
Poids de la machine	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.

Optional :

- Long conveyor auger
- Bag loading system - manuel
- Bigger hopper (100 kg)



Il assure le tamisage de la farine par aération. La farine est transférée dans la trémie et est transporté dans la chambre de déplacement au moyen de convoyeur en spirale. Au moyen des aimants à l'intérieur de la machine, il tamise les petites pièces en fer. Ça peut s'enlève facilement à l'aide de ses roulettes. Il se nettoie facilement et occupe peu de place.

Optionnel :

- Longue vis de transport
- Système de chargement des sacs - manuel
- Trémie plus grande (100 kg)



Realiza el tamizado de la harina por sistema de aireación.

La harina se transfiere a la tolva y es transportada a la cámara de desplazamiento por medio de un transportador en espiral.

Por medio de imanes en el interior de la maquina realiza el tamizado con pequeñas piezas de hierro. Puede ser removido fácilmente con la ayuda de sus ruedas.

Se limpia fácilmente y ocupa poco espacio.

Opcional :

- Sinfin transportador de mayor longitud.
- Sistema de carga de bolsas – manual.
- Tolva de mayor tamaño: 100 kg (220 lbs)

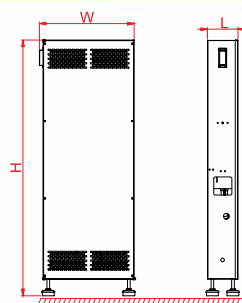
Steam Climator Unit

Unidad De Climatización

Unité De Climatisation



Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMCU 10
Capacity Capacidad Capacité	m³/h m³/h m³/h	10
Relative humidity Humedad relativa Humidité relative	% % %	60 / 90
Operating temperature Temperatura de funcionamiento Température de fonctionnement	°C (°F) °C (°F) °C (°F)	0 - 50 (0 - 122)
Water inlet Entrada de agua Entrée d'eau	inch inch inch	1/2
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	550
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	150
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1500
Electrical power Potencia eléctrica Puissance électrique	kW kW kW	6,5
Weight of machine Peso de la máquina Poids de la machine	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 hygostat which is available with the device. All components of the device are made of stainless steel-sheet. It produces the steam and heat within its own structure and blows into the room by the fan available on the machine.



La période de levage en panification de qualité est un facteur très important. Climatiseur et l'équipement hydratant est un incontournable composant pour les salles de levage. Climatiseur l'unité et l'équipement hydratant est un incontournable composant pour les salles de fermentation. l'unité de climator réalise la vapeur homogène et la production de chaleur dans la pièce. La chambre la température et l'humidité sont automatiquement thermostat et hygostat qui est disponible avec le dispositif. Tous les composants de l'appareil sont fabriqués en tôle d'acier inoxydable. Il produit de la vapeur et chaleur dans sa propre structure et souffle dans la pièce par le ventilateur disponible sur la machine.



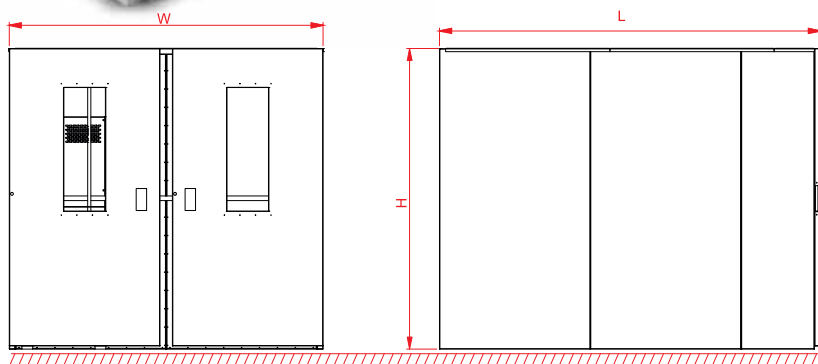
El período de fermentación es un factor muy importante en la elaboración de pan. La unidad de climatización y el equipo de hidratación son componentes imprescindibles en los cuartos de fermentación. Estos generan vapor homogéneo y calor en el cuarto de fermentación. La temperatura dentro del cuarto y la humedad son automáticamente controlados de acuerdo al nivel solicitado, gracias a un termostato y un higrostat. Produce vapor y calor dentro de su propia estructura y los introduce en el cuarto por la acción de un ventilador. Todos los componentes del dispositivo están hechos de acero inoxidable.



Fermentation Cabinet

Cámara De Fermentación

Chambre De Fermentation



Model / Modèle / Modelo	Unit Unité Unidad	PMFP 15-1	PMFP 5-2	PMFP 5-4	PMFP 15-2	PMFP 15-4	PMFP 15-6	PMFP 20-2	PMFP 20-4	PMFP 20-6
Number of trolleys* (tray size) Número de carritos* (tamaño de bandeja) Nombre de chariot (dimension de plateau)	pcs (cm) pcs (cm) pcs (cm)	2x(40x60) 1x(60x80)	2x(40x60) 2x(53x65) 2x(50x70)	4x(40x60) 4x(53x65) 4x(50x70)	2x(60x80) 2x(60x90)	4x(60x80) 4x(60x90)	6x(60x80) 6x(60x90)	2x(80x100) 2x(75x104) 2x(74x98)	4x(80x100) 4x(75x104) 4x(74x98)	6x(80x100) 6x(75x104) 6x(74x98)
Number of doors** Numero de Puerta** Nombre de porte**	pcs pcs pcs	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Thickness of wall Epesor de pared Epaisseur du mur	mm mm mm	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Door lock Cerradura de Puerta Cerrure de porte	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Interior door handle Manija interior de la Puerta Poignée intérieure de porte	-	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Floor*** Piso*** Sol***	-	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	900	1950	1950	1950	1950	1950	1950	1950	1950
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	1200	1120	1720	1270	2120	2970	1420	2470	3520
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	2230	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	kW kW kW	3	-	-	-	-	-	-	-	-
Weight of machine Peso de la maquina Poids de la machine	kg kg kg	327	210	240	220	270	380	230	280	400

*On request, it is possible to make for 8,10,12 trolleys.

**On request, door positions & quantities can be changed.

***Fermentation cabinet mounted on the ground.

*Bajo pedido, es posible hacer para 8, 10, 12 carros

* Sur demande c'est possible de fabriquer pour 8, 10, 12 chariots

** Bajo pedido, posiciones de las puertas y cantidades pueden ser cambiadas

** Sur demande la position des portes et les quantités peuvent être changés

* Cabina de fermentación montada en el suelo

***Armoire de fermentation montée au sol



- High quality isolation system
- Rubber gaskets on doors
- Completely made of stainless steel
- Observation windows on the doors
- Special vacuumed hinge systems on the doors



- Système d'isolation de haute qualité
- Joints en caoutchouc sur les portes
- Entièrement en acier inoxydable
- Fenêtres d'observation sur les portes
- Systèmes spéciaux de charnières aspirées sur les portes



- Sistema de aislamiento de alta calidad
- Juntas de goma en puertas.
- Totalmente fabricado en acero inoxidable.
- Ventanas de observación en las puertas.
- Sistemas especiales de bisagras con vacío en las puertas.

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.

Water Dosing Unit

Unidad de Dosificación de Agua

Unité De Dosage D'eau



92



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.

Optional :

- Double water inlet and mixer.



L'unité de dosage d'eau est idéale pour doser et contrôler la quantité et la température de l'eau. La température et la quantité d'eau sont affichées sur l'écran numérique. La tolérance d'aspersion est de +/- 100 g

Optionnel:

Double entrée d'eau et mélangeur



La unidad de dosificación de agua es ideal para dosificar y controlar la cantidad y la temperatura del agua. La temperatura y la cantidad del agua se muestran en la pantalla digital. La tolerancia al rociado es de +/- 100 g

Opcional:

Doble entrada de agua y mezclador

Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMWD 60
Working capacity Capacidad de trabajo La capacité de travail	l / h l / h l / h	15 - 999,9
Working temperature Temperatura de trabajo Temperature de travail	°C (°F) °C (°F) °C (°F)	0 - 50 (0 - 122)
Working pressure Presión de trabajo Pression de travail	bar bar bar	0 - 10
Supply voltage Tensión de alimentación Tension d'alimentation	V V V	220
Electrical power Potencia eléctrica Puissance électrique	W W W	20
Flow rate Velocidad de flujo Débit	l/min l/min l/min	60
Water inlet Entrada de agua Arrivée d'eau	inch inch inch	3/4
Overall dimensions Dimensiones totales Dimensions hors tout	mm mm mm	280 x 300 x 100
Weight Peso Poids	kg kg kg	4,5



- 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 1,5 °C (34,7 °F)
- Hygienic design.
- Cooling system is controlled by a microscopic digital thermostat.
- Its high technology design ensures energy saving.



- Conçu pour une utilisation dans de petits endroits.
- Il maintient la température ajustée stable
- Le système de refroidissement situé à l'extérieur du réservoir n'est pas en contact avec l'eau
- Entièrement en acier inoxydable
- température de refroidissement jusqu'à 1,5 °C (34,7 °F)
- Conception hygiénique
- Le système de refroidissement est contrôlé par un thermostat numérique microscopique
- Sa conception de haute technologie garantit des économies d'énergie



- Diseñado para usar en lugares pequeños.
- Mantiene estable la temperatura ajustada.
- El sistema de refrigeración que se encuentra fuera del tanque no está en contacto con el agua.
- Totalmente de acero inoxidable.
- Temperatura de enfriamiento hasta 1,5 °C (34,7 °F)
- Diseño higiénico.
- El sistema de refrigeración está controlado por un termostato digital microscópico.
- Su diseño de alta tecnología asegura el ahorro de energía.



Water Chiller

Enfriador De Agua

Refroidisseur D'eau



Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMS-C300	PMM-D600	PML-X900	PMSI-400	PMSI-450	PMSI-750
Tank capacity Capacidad del tanque Capacité du réservoir	l l l	300	600	900	900	900	900
Cooling capacity Capacidad de enfriamiento Capacité de refroidissement	l / h l / h l / h	80	100	160	400	450	750
Supply voltage Tensión de alimentación Tension d'alimentation	V / Hz V / Hz V / Hz	220 / 50	220 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50
Minimum cooling temperature Temperatura mínima de enfriamiento Température de refroidissement minimale	°C (°F) °C (°F) °C (°F)	1,5 (34,7)	1,5 (34,7)	1,5 (34,7)	1,5 (34,7)	1,5 (34,7)	1,5 (34,7)
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	800	960	1100	1280	1280	1300
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	800	960	1100	2100	2100	2670
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1770	2030	2050	1780	1780	1780
Compressor motor power (hermetic) Potencia motor compresor (hermético) Puissance moteur compresseur (hermétique)	kW kW kW	0,95	0,95	1,5	5,25	6	8,95
Water connection (inlet-outlet) Conexión de agua (entrada-salida) Connexion eau (entrée-sortie)	inch inch inch	1/2 - 3/4	1/2 - 3/4	1/2 - 3/4	1/2 - 3/4	1/2 - 3/4	1/2 - 3/4
Water connection (discharge- overflow) Conexión de agua (descarga-desbordamiento) Raccordement eau (évacuation- trop-plein)	inch inch inch	3/4 - 1/2	3/4 - 1/2	3/4 - 1/2	3/4 - 3/4	3/4 - 3/4	3/4 - 3/4
Weight Peso Poids	kg kg kg	148	192	255	660	665	760

Tray Trolley

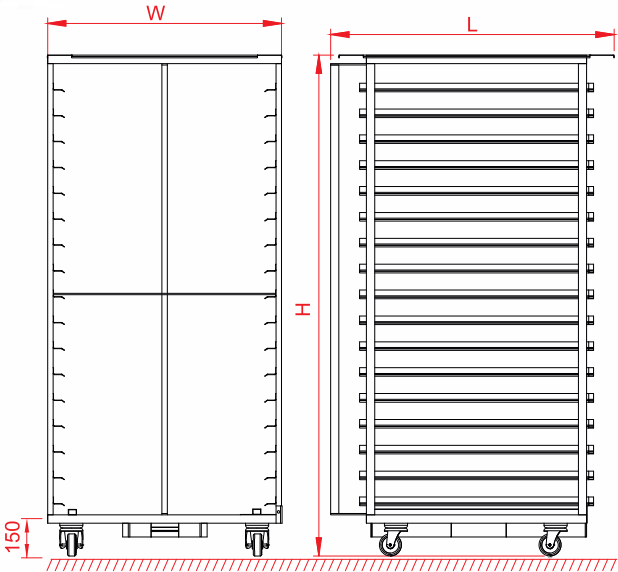
Carro Para Bandejas

Chariot à Plateau

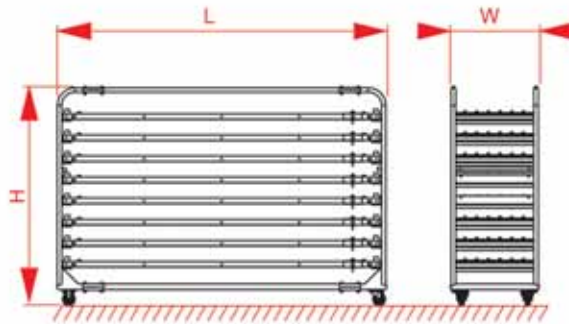
94



Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMDF 50T	PMDF 100T	PMDF 150T	PMDF 200T
Number of trays Numero de bandeja Nombre de plateau	pcs pcs pcs	8 - 15	10 - 16	10 - 20	10 - 20
Space between trays Espacio entre bandejas Espace entre plateaux	mm mm mm	150 - 80	160 - 80	160 - 80	160 - 80
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	580	650	650	872
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	580	872	872	1000
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1420	1520	1820	1820
Weight of trolley Peso del carro Poids du chariot	kg kg kg	30	35	45	50



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.



Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMKF 100T	PMKF 150T	PMKF 180T
Number of palette Número de paleta Nombre de palette	pcs pcs pcs	8	12	12
Weight of palette Ancho de paleta Largeur de palette	kg kg kg	13	13	14
Distance between shelves Distancia entre baldas Distance entre les étagères	mm mm mm	170 (130x40)	170 (130x40)	170 (130x40)
Dimensions of palette Dimensiones de la paleta Dimension de palette	mm mm mm	600x2500x40	600x2500x40	600x2900x40
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	600	600	600
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	2500	2500	2900
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1430	1900	1900
Weight of trolley Peso del carro Poids du chariot	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.

Palette Trollet

Carro Para Depositadores De Masa

Chariot Pour Palette

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







PORLANMAZ

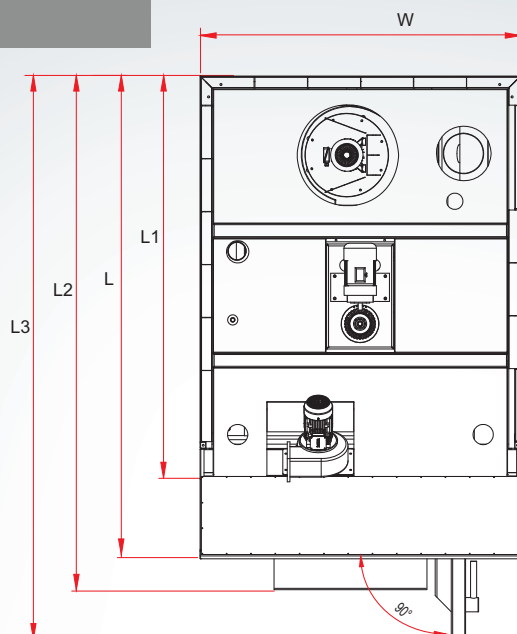
bakery machinery



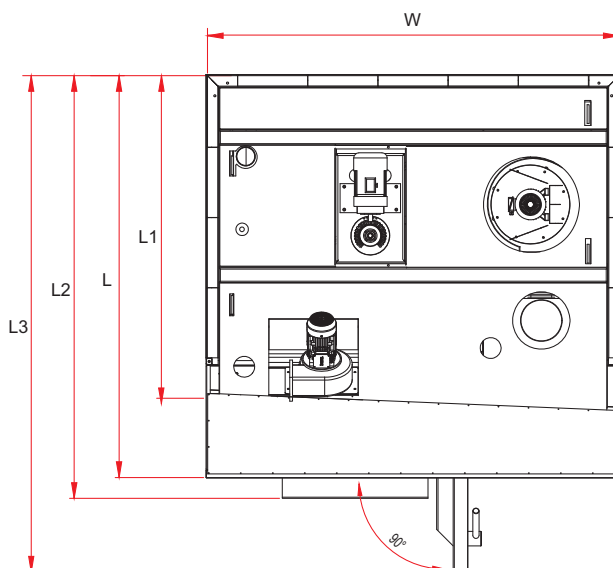
Rotary Rack Ovens

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

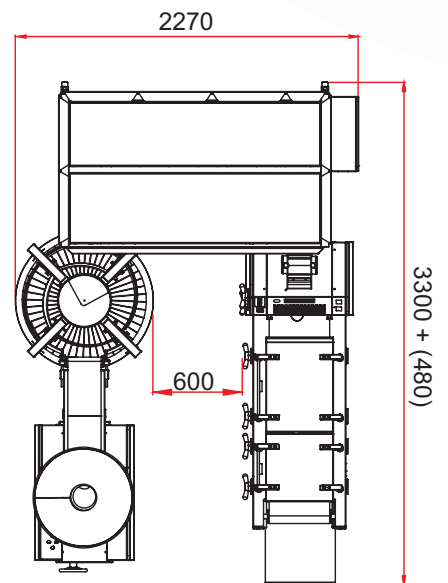
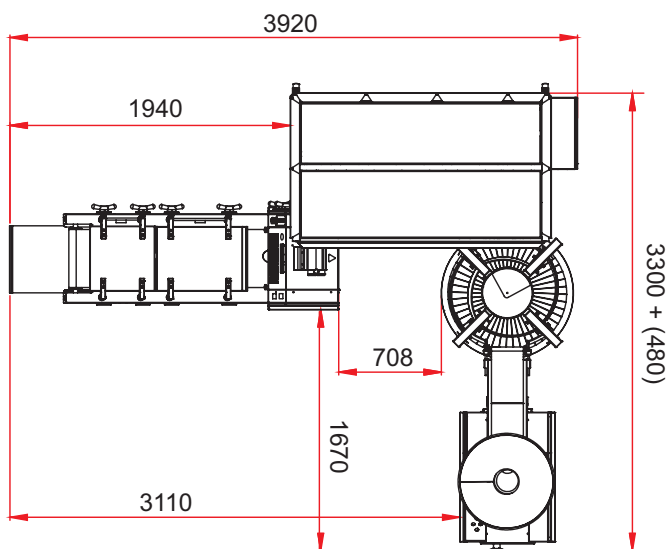
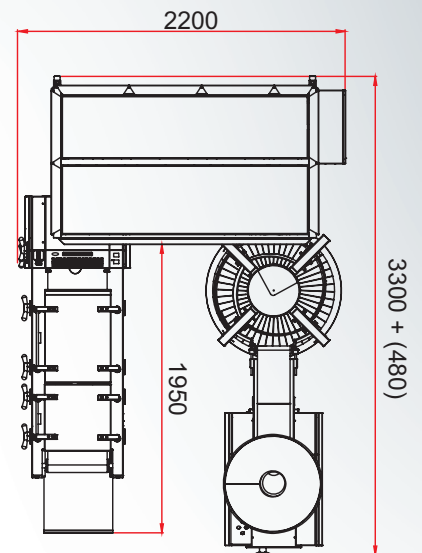
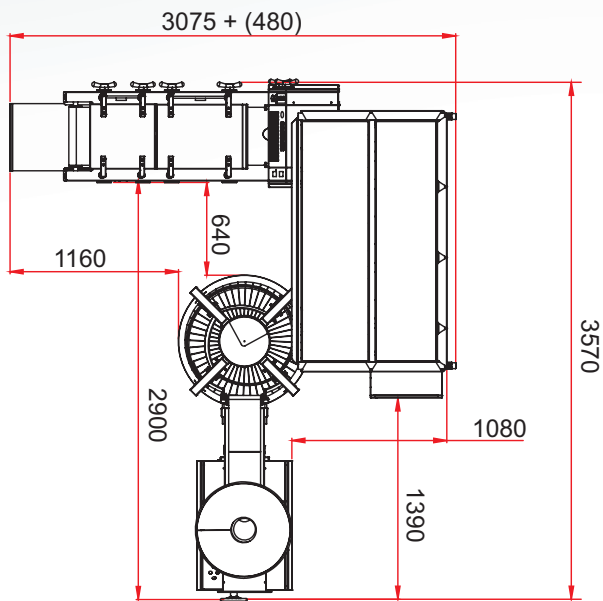


Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	L	L1	L2	L3	W
PMDF 50F	mm	1750	1425	1960	2200	1880
PMDF 100F	mm	2000	1600	2130	2410	2000
PMDF 150F	mm	2000	1600	2130	2410	2000
PMDF 200F	mm	2190	1865	2650	2980	2350

Dough Processing Group

Línea de Procesamiento de Masa

Grupo de Procesamiento



PORLANMAZ

bakery machinery



- PorlanmazMachinery
- PorlanmazMachinery
- Porlanmaz
- Porlanmaz

Porlanmaz Makine
Metal Tekstil İnş. Hırd. 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