



ALTUN KARDEŞLER

MAKİNA HAYVANCILIK İNŞ. TAAH.LTD.ŞTİ.

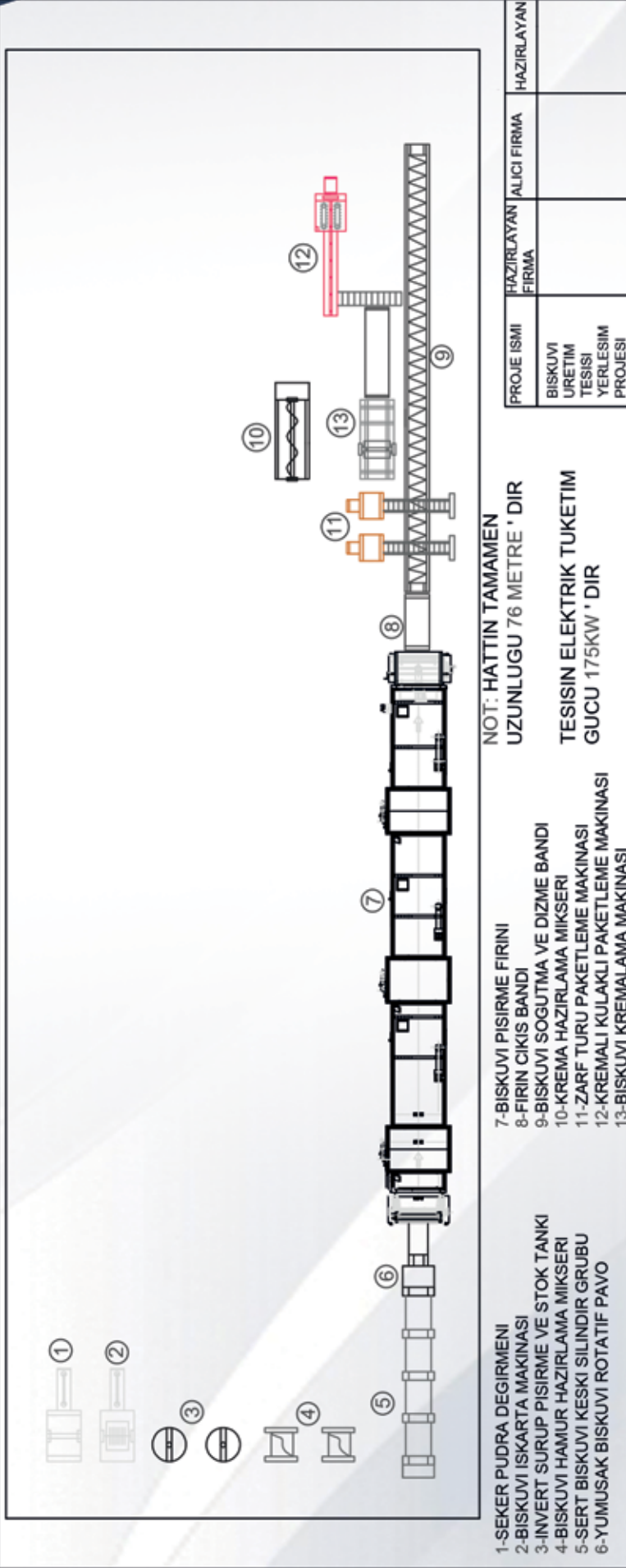
Merkez : Yenikent San. Sit. 10. Sk. No :14

Yenikent/ANKARA

www.altunmakina.com

info@altunmakina.com





NOT: HATTIN TAMAMEN
UZUNLUGU 76 METRE ' DIR
TESISIN ELEKTRIK TUKETIM
GUCU 175KW ' DIR

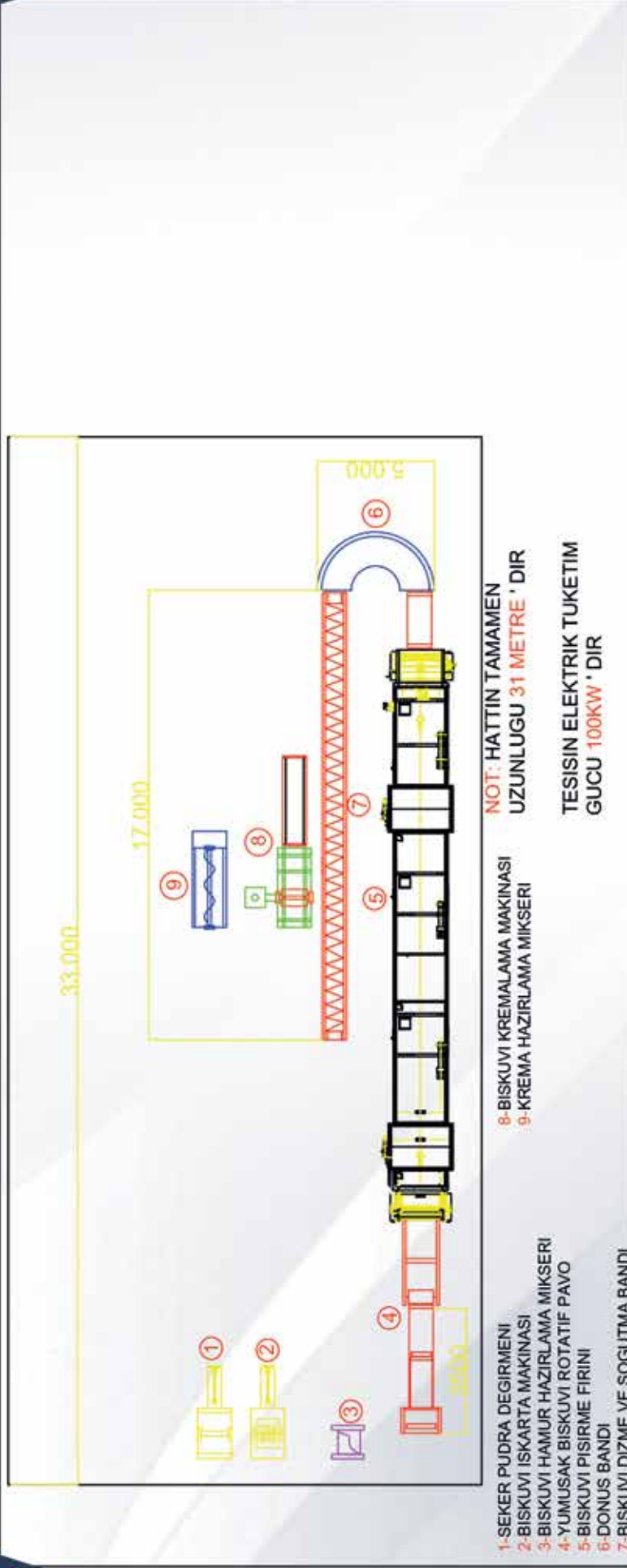
7-BISKUVI PISIRME FIRINI
8-FIRIN CIKIS BANDI
9-BISKUVI SOGUTMA VE DIZME BANDI
10-KREMA HAZIRLAMA MIKSERI
11-ZARF TURU PAKETLEME MAKINASI
12-KREMALI KULAKLI PAKETLEME MAKINASI
13-BISKUVI KREMALAMA MAKINASI

1-SEKER PUDRA DEGIRMENI
2-BISKUVI ISKARTA MAKINASI
3-INVERT SURUP PISIRME VE STOK TANKI
4-BISKUVI HAMUR HAZIRLAMA MIKSERI
5-SERT BISKUVI KESKI SILINDIR GRUBU
6-YUMUSAK BISKUVI ROTATIF PAVO

PROJE ISMI	HAZIRLAYAN FIRMA	ALICI FIRMA	HAZIRLAYAN
BISKUVI URETİM YERLESİM PROJESİ			

- 1- POWDER SUGAR MILL - POUVRE SUCRE MILL
- 2- DISCARDED BISCUITS MACHINE - ÉLIMINÉES BISCUITS MACHINE
- 3- SYRUP COOKING AND STORAGE TANK - SIROP INVERSE RESERVOIR DE STOCKAGE
- 4- PREPATORY MIXER FOR BISCUIT DOUGH - MIXER PRÉPARATOIRES POUR BISCUIT PÂTE
- 5- CUTTING CYLINDER SET FOR HARD BISCUIT - COUPE CYLINDRE SET POUR DUR BISCUIT
- 6- ROTARY SET FOR SOFT BISCUIT - MOULAGE ROTATIF POUR BISCUIT SOFT
- 7- BISCUIT OVEN - BISCUIT CUISSON AU FOUR
- 8- OVEN EXIT BELT - RETOUR BAND
- 9- BISCUIT COOLING AND STACKING BELT - BISCUITS ET DE REFRROIDISSEMENT JUXTAPOSITION
- 10- MIXER FOR CREAM PREPARATION - MIXER POUR PREPARATION DE CREME
- 11- ENVELOPE TYPE PACKAGING MACHINE - MACHINE D'EMBALLAGE ENVELOPE TYPE
- 12- FLOWPACK PACKAGING MACHINE FOR CREAM BISCUITS - FLOWPACK MACHINE D'EMBALLAGE
- 13- CREAMING MACHINE - MACHINE DE CREMAGE

NOTE: GROSS LENGTH OF THE LINE IS 76 METERS
REMARQUE: LONGUEUR BRUT DE LA LIGNE est de 76 mètres
POWER CONSUMPTION: 175KW
CONSUMMATION D'ÉNERGIE: 175KW



8-BISKUVI KREMALAMA MAKINASI
9-KREMA HAZIRLAMA MIKSERI

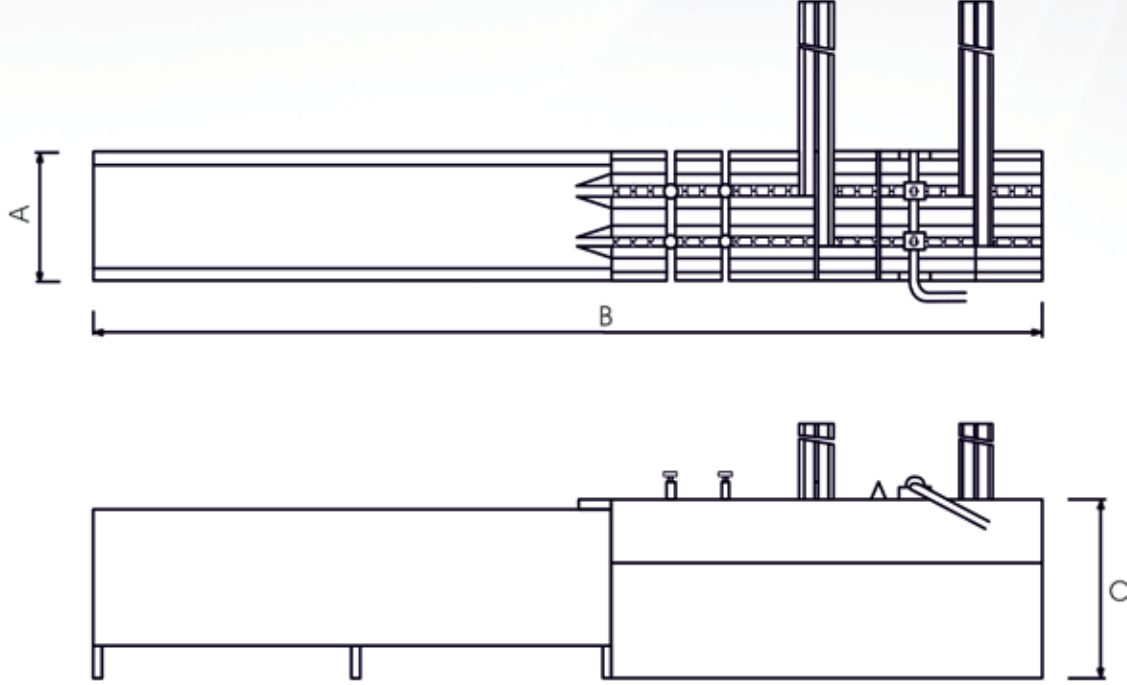
1-SEKER PUDRA DEGIRMENI
2-BISKUVI ISKARTA MAKINASI
3-BISKUVI HAMUR HAZIRLAMA MIKSERI
4-YUMUSAK BISKUVI ROTATIF PAVO
5-BISKUVI PISIRME FIRINI
6-DONUS BANDI
7-BISKUVI DIZME VE SOGUTMA BANDI

1- POWDER SUGAR MILL - POUVRE SUCRE MILL
2- DISCARDED BISCUITS MACHINE - ELIMINEES BISCUITS MACHINE
3- PREPARATORY MIXER FOR BISCUIT DOUGH - MIXER PREPARATOIRES POUR BISCUIT PÂTE
4- ROTARY SET FOR SOFT BISCUIT - MOULAGE ROTATIF POUR BISCUIT SOFT
5- BISCUIT OVEN - BISCUIT CUISSON AU FOUR
6- OVEN EXIT BELT - RETOUR BAND
7- BISCUIT COOLING AND STACKING BELT - BISCUITS ET DE REFROIDISSEMENT JUXTAPOSITION
8- CREAMING MACHINE - MACHINE DE CRÉPAGE
9- MIXER FOR CREAM PREPARATION - MIXER POUR PREPARATION DE CREME

NOTE: GROSS LENGTH OF THE LINE IS 31 METERS
REMARQUE: LONGUEUR BRUT DE LA LIGNE EST 31 MÈTRES

POWER CONSUMPTION: 100KW
CONSOMMATION D'ÉNERGIE: 100KW

Bisküvi Kremalama Makinası Creaming Machine Machine de Crémage



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-97	600	4400	830	9 kw	700 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Çift veya tek kanıdır.
Sistem tek yerden hız kontrol ile kumanda edilir.
Ürüne temas eden kısımlar paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.
Ürün toplama bantı mevcuttur.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Double or single channel.
Controlled by a single speed control system.
Contact surfaces are made of stainless.
Product collecting belt available

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Double ou simple canal.
Contrôlé par un système de contrôle de vitesse unique.
Les surfaces de contact sont faites d'acier inoxydable.
Produit ceinture collecte disponible

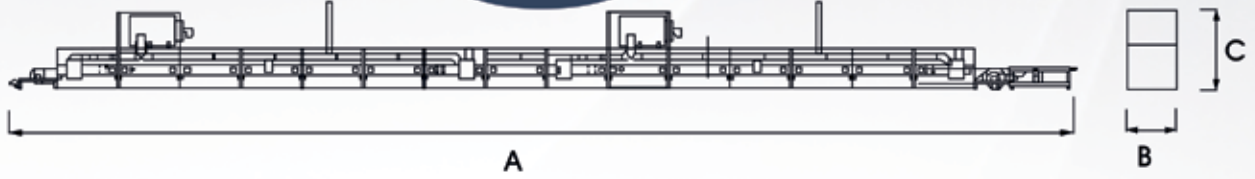
Bisküvi Kremalama Makinası
Creaming Machine
Machine de Crémage



Bisküvi Pişirme Fırını

Biscuit Oven

Biscuit Cuisson Au Four



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	OLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-80	25000	2000	3000	9 kw	15000 kg
AL-81	35000	2000	3000	9 kw	20000 kg
AL-82	55000	2000	3000	13,5 kw	30000 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Brülör : Fueloil, Lpg veya doğalgaz kullanılarak ısı üretir.

Isı Odası : Yüksek dereceye dayanıklı paslanmaz malzemeden imal edilmiştir. Sıcak havayı hücre içine iter.

Fan : Sıcak havanın hücreler ve baca kanalları arasında sirkülasyonu sağlar.

Hücre : Pişirme bantının ve hava kanallarının bulunduğu gruptur. 2mm kalınlığında sac malzemeden imal edilmiştir. Birleştirme kısmında 50x50x5 mm köşebent kullanılmıştır.

Hücre Ayakları : Hücreleri üzerinde taşır. 80x40x3 mm profil malzemeden imal edilmiştir.

Pişirme Bantı : Gıda standartlarına uygun çelik telden imal edilmiş olup, mamül üzerinde taşır.

Giriş ve Çıkış Silindirleri : Pişirme bantının gergili ve dengeli olarak çalışmasını sağlar.

Çıkış Ara Bantı : Pişirme bantına hareket verir. Arıza durumunda manuel olarak pişirme bantı çevrilir ve bisküvi fırından çıkarılır.

İzocam : Isı yalıtımını sağlar.

Kaporta Sacları : 1,2 304 Cr-N malzemeden imal edilmiştir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Burner- generates heat by using fuel oil, LPG or natural gas

Heat Chamber: Made of highly durable stainless steel. Propels the hot air into the cell.

Fan: Enables the circulation of the hot air between the cells and flue ducts.

Cell: is a group consisting of baking belt and the air channels.

Made of 2 mm thick steel material. 50x50x5 mm gusset are used in the coupling portion.

Cell Legs: Carry the cells. Made of 80x40x30 mm profile material.

Baking Belt: Manufactured of steel wire conforming to food standards, carries the product on.

Input and Output Rollers: Enable the baking belt to operate stretched and evenly.

Exit Connection Belt: Propels the baking belt. In case of failure, the baking belt is turned manually and the biscuits are taken from the oven.

Glasswool: Provides thermal insulation.

Body Sheets : Made of 1.2 304 Cr-Ni material.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Brûleur - génère de la chaleur en utilisant du fioul, GPL ou gaz naturel

Chambre Heat: Fabriqué en acier inoxydable très résistant. Propulse l'air chaud dans la cellule.

Fan: Permet la circulation de l'air chaud entre les cellules et les conduits de fumée.

Cell: est un groupe constitué par le bicarbonate de bande et les canaux d'air. Fait de matériaux en acier d'épaisseur 2 mm. 50x50x5 mm gousset sont utilisés dans la partie d'accouplement.

Cellule Jambes: Carry les cellules. Fait de 80x40x30 matériau profilé mm.

Baking Ceinture: Fabriqué en fil d'acier conforme aux normes alimentaires, porte le produit sur.

Entrée et sortie des rouleaux: Activer la bande de cuisson pour faire fonctionner étiré et uniformément.

Quitter Connection Ceinture: Propulse la bande de cuisson.

En cas d'échec, la ceinture de cuisson est tournée manuellement et les biscuits sont tirés du four.

Laine de verre: Fournit une isolation thermique.

Feuilles de corps: Fait de 1.2 304 matériau Cr-Ni.

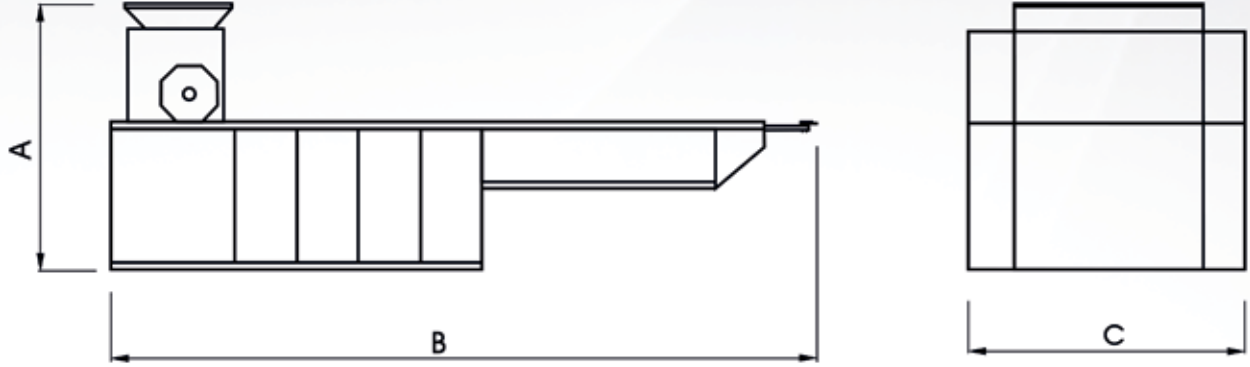
Bisküvi Pişirme Fırını
Biscuit Oven
Biscuit Cuisson Au Four



Yumusak Bisküvi Rotatif Pavo

Rotary Set For Soft Biscuit

Moulage Rotatif Pour Biscuit Soft



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-44	1650	3300	1650	12,5 kw	2000 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

800mm - 1000mm eninde kalıp çalışır.
Çalışırken bıçak (gramaj) ayarı yapabilmeye özelliği mevcuttur.
Bütün sistem A.C. motor hız kontrol ile çalışır.
Mamülün temas ettiği yerler paslanmaz malzemeden yapılmıştır.
Kullanılan taşıma bantları özel imalattır.
Bant üzerindeki atık hamurları temizlemek için sıyrıcı bıçak mevcuttur.
Kısa bir sürede kalıp değiştirme imkanı.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Working width 800mm - 1000mm.
Adjustable weight in grams while working.
All of system A.C. motor speed control.
Stainless material is used in parts contacting the product.
The conveyor belts are special production.
Scraping blade to clean off the waste dough on the belt.
Easily changeable moulds.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Largeur de travail 800mm - 1000mm.
Poids réglable en grammes tout en travaillant.
Tous a.c. système de contrôle de vitesse du moteur.
Matériau inoxydable est utilisé dans les parties en contact avec le produit.
Les bandes transporteuses sont la production spéciale.
Lame de raclage pour nettoyer la pâte de déchets sur la ceinture.
Moules facilement modifiables.

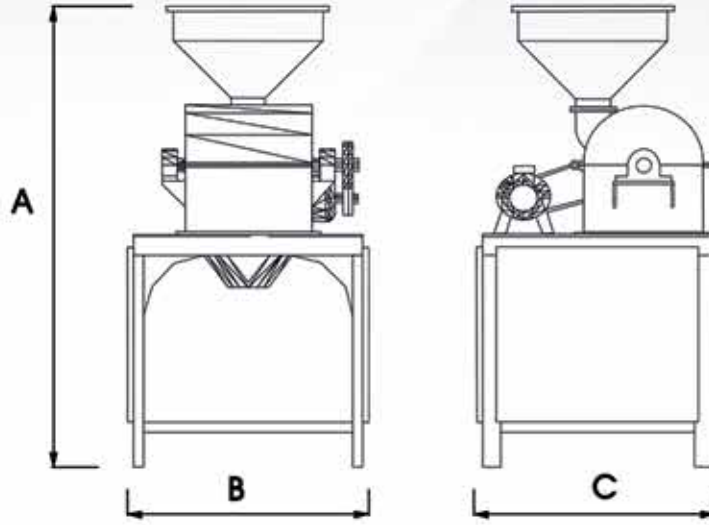
Yumusak Bisküvi Rotatif Pavo
Rotary Set For Soft Biscuit
Moulage Rotatif Pour Biscuit Soft



Bisküvi Iskarta Makinası

Discarded Biscuits Machine

Éliminées Biscuits Machine



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜÇÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-22	2000	1000	1000	7,5 kw	550 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Hatalı ürünü geri kullanmak için un haline getirmeyi sağlar.
400 - 500 kg/h kapasitelidir.
Çelik miller üzerindeki platin lamalar ile öğütüm yapar.
Hazne girişinde kırıcı sistemi mevcuttur.
Öğütülmüş ürün alt hazne sayesinde dışarıya aktarılır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Makes the deformed products reusable.
Capacity: 400 -500 kg/h
Milling through platin plates on the steal shafts.
Breaking system in the chamber entry.
Grinded material is taken out of the bottom chamber

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Rend les produits déformés réutilisables.
Capacité: 400 -500 kg / h
Fraisage à travers des plaques platin sur les arbres voler.
Système de freinage à l'entrée de la chambre.
Matériau broyé est sorti de la chambre inférieure.

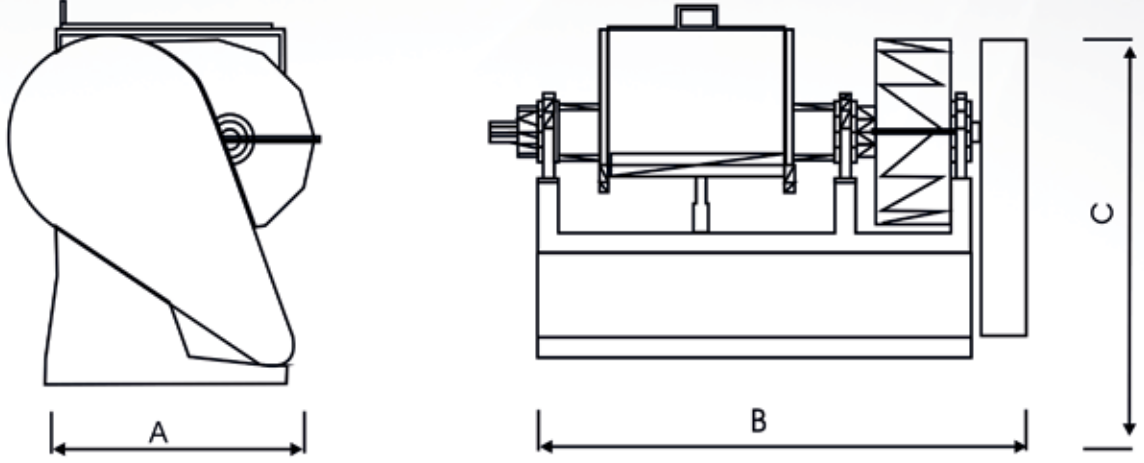
Bisküvi Iskarta Makinası
Discarded Biscuits Machine
Éliminées Biscuits Machine



Hamur Hazırlama Mikseri

Prepatory Mixer For Biscuit Dough

Mixer Préparatoires pour Biscuit Pâte



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-182	1450	2500	1600	11 kw	2200 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Ürüne direk temas eden kısımlar paslanmaz malzemeden yapılmıştır.
Z tipi çapalar ile karıştırma sistemi
Hamur oluşunda otomatik stop sistemi
250 kg kapasite
Hidrolik boşaltma sistemi

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Direct contact parts are made of stainless steel.
Mixing through Z-Type anchors.
Automatic stopping system at the end of the process.
Capacity: 250 kg
Hydraulic evacuation system.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Les pièces de contact direct sont en acier inoxydable.
Mélange par z-type ancrés.
Système d'arrêt automatique à la fin du processus.
Capacité: 250 kg
Système d'évacuation hydraulique

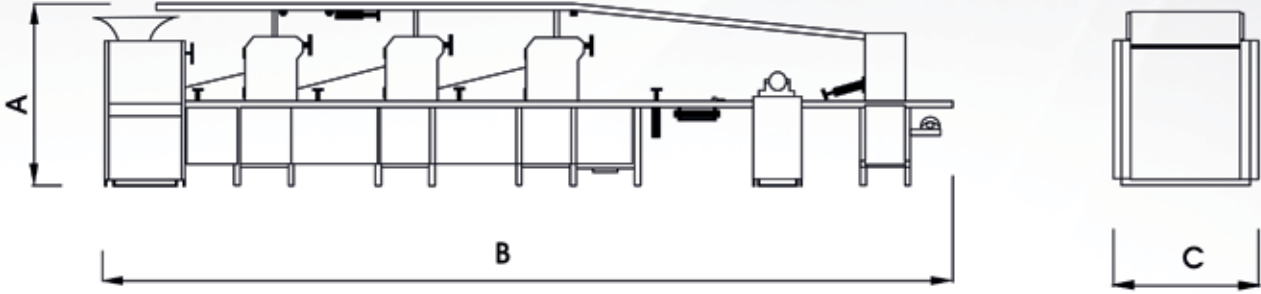
Hamur Hazirlama Mikseri
Prepatory Mixer For Biscuit Dough
Mixer Préparatoires pour Biscuit Pâte



Keski Silindir Grubu

Cutting Cylinder Set For Hard Biscuit

Coupe Cylindre Set Pour Dur Biscuit



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-55	1850	8000	1500	33 kw	6000 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Hamur Tıkıcı Makinası
Hamur haznesi paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.
Hamur kalibrasyon silindirleri
Özel imalat sfero dökümden imal edilmiştir.
Dantel hamur geri alma bantı
Silindirler Q250 x1000 mm çelik çekme borudan imaldir.
Silindir yüzeyleri taşlanmış ve krom kaplanmıştır.
Bütün sistem ortak hız kontrol sistemi ile kumanda edilir.
Taşıma bantları gıdaya uygun özel banttandır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Dough inserting system.
Dough caudron made of stainless steel.
Dough calibration cylinders.
This manufacturing for special production sfero.
Rest dough collection band.
Cylinders Q250x1000 mm steel pipe to make manufacturing.
Cylinder surfaces stony and chrom coated.
One control system for whole process.
Conveyor bands used special beld for food stuff.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Système d'introduction de la pâte
Chaudron de la pâte en acier inoxydable.
Cylindres d'étalonnage de la pâte en fonte sphéro spéciale.
Reste ceinture de collecte de pâte.
Cylindres faits de tuyaux en acier 250x1000 mm. surfaces cylindriques sont lapidées et recouverts de chrome.
Ensemble du processus contrôlé sur un seul système.
Les bandes transporteuses sont spéciaux pour les produits alimentaires

Keski Silindir Grubu
Cutting Cylinder Set For Hard Biscuit
Coupe Cylindre Set Pour Dur Biscuit



Krema Hazırlama Mikseri
Mixer For Cream Preparation
Mixer Pour Preparation de Creme

ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	OLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-95	2600	2600	1000	15,4 kw	1000 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Tamamen paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.
200-300 kg krema yapabilir.
Dört devirlidir.
Krema kazanı cidarlı ve su ısıtmalıdır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Completely made of stainless material
Capacity: 200-300 kg
It's four cycle
Cream boiler is jacked and heated by water

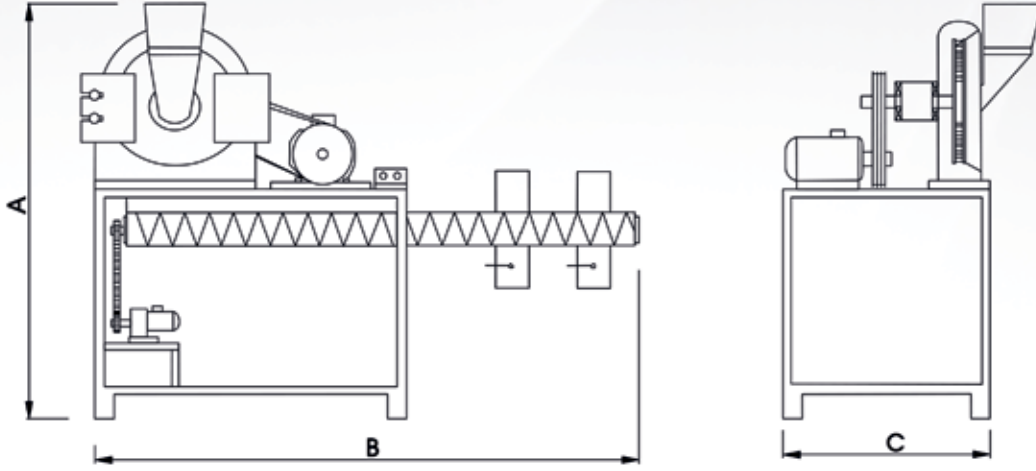
SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Complètement en matériau inoxydable
Capacité: 200-300 kg
Il est quatre temps
chaudière à la crème est pillée et chauffée par l'eau

Krema Hazırlama Mikseri
Mixer For Cream Preparation
Mixer Pour Preparation de Creme



Şeker Pudra Değirmeni Powder Sugar Mill Poudre Sucre Mill



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-18	2600	2600	1000	15,4 kw	1000 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

500 Kg/h kapasitelidir.
Dönme hızı 3000 devir/dk'dır.
Helezon ile besleme sistemi
Şeker öğütme haznesi çelik dökümden imal edilmiştir.
Metal vb. yabancı malzemeleri tutma sistemli.
30 -40 mikron incelikte toz şeker elde edilir.
Çevreye toz gitmemesi için filtre ile tutma sistemi mevcuttur.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

500 kh/h capacity.
3000 cycle per minute.
Feeding by helozonic section.
Mill inside is made of steel.
Metall detections system.
Sugar powder will be 30-40 micron.
There is a hold powder system for the uncrushing to cicumference.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

500 kh/h capacity.
3000 cycle per minute.
Feeding by helozonic section.
Mill inside is made of steel.
Metall detections system.
Sugar powder will be 30-40 micron.
There is a hold powder system for the uncrushing to cicumference.

Şeker Pudra Değirmeni
Powder Sugar Mill
Poudre Sucre Mill



Ürün Dönüş Bandı Conveyor Belt Retour Band

ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-97	600	4400	830	9 kw	700 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Soğutma Tünelinden çıkan ürünün dönüşünü sağlayıp kesim makinasına beslemekte kullanılır. Paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Used to feed the cutting machine by providing the return of the product coming out of the cooling tunnel. Made of stainless steel.

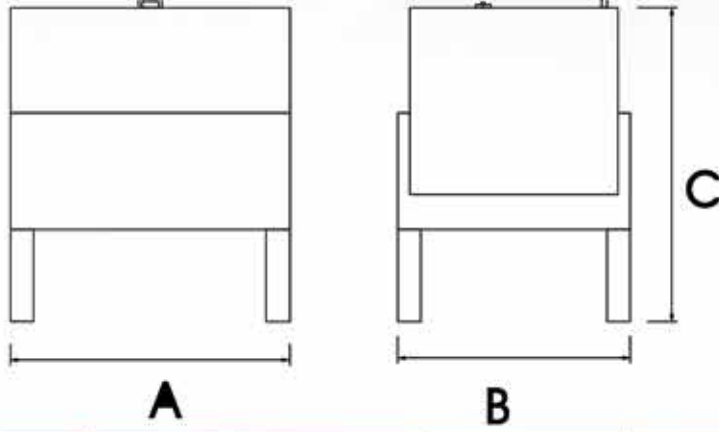
SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Utilisé pour alimenter la machine de coupe en fournissant le retour du produit sortant du tunnel de refroidissement. Fabriqué en acier inoxydable.

Ürün Dönüş Bandı
Conveyor Belt
Retour Band



Yağ Eritme Kazanı Oil Melting Pot Creuset de Huile



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	OLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-20	1200	1000	1350	1,5 kw	300 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

500kg kapasitelidir.
Tamamen paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.
Çift cıdar sıcak su çekmeli su devir daimlidir.
Elektrikli ısıtıcı termostad ayarlıdır.
Elektrik kontrol paneli makine üzerine montajlıdır.
Su devir dayım pompası mevcuttur.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Capacity: 500 kg.
Made of stainless steel.
Double jacketed hot water circulation.
Electric heater is set by thermostat.
Electrical control panel is mounted on the machine.
Water recirculating pump is available.

TECHNIQUE CARACTÉRISTIQUES

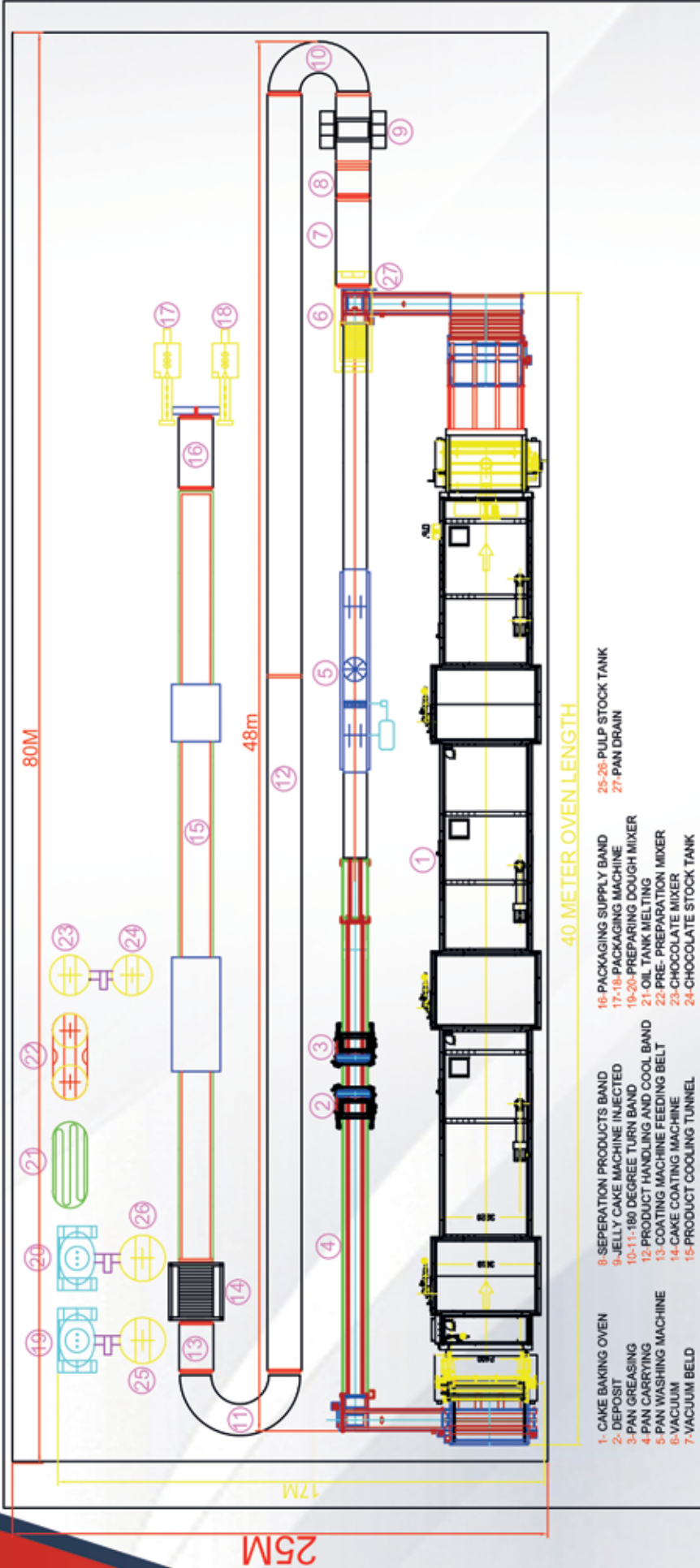
Capacité: 500 kg.
Fabriqué en acier inoxydable.
Double chemisé circulation d'eau chaude.
Chauffage électrique est réglé par thermostat.
Panneau de commande électrique est monté sur la machine.
la pompe de remise en circulation de l'eau est disponible.

Yağ Eritme Kazanı
Oil Melting Pot
Creuset de Huile



KEK





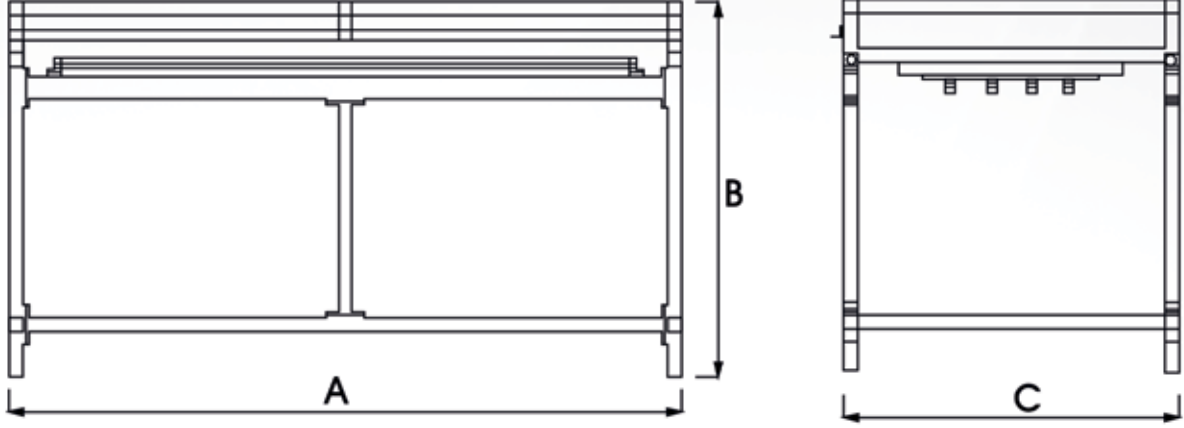
25M

- | | | | |
|------------------------|---------------------------------------|------------------------------|---------------------|
| 1- CAKE BAKING OVEN | 8- SEPARATION PRODUCTS BAND | 16- PACKAGING SUPPLY BAND | 25- PULP STOCK TANK |
| 2- DEPOSIT | 9- JELLY CAKE MACHINE INJECTED | 17-18- PACKAGING MACHINE | 26- PAN DRAIN |
| 3- PAN GREASING | 10-11- 180 DEGREE TURN BAND | 19-20- PREPARING DOUGH MIXER | |
| 4- PAN CARRYING | 12- PRODUCT HANDLING AND COOL BAND | 21- OIL TANK MELTING | |
| 5- PAN WASHING MACHINE | 13- COATING MACHINE FEEDING BELT | 22- PRE- PREPARATION MIXER | |
| 6- VACUUM | 14- CAKE COATING MACHINE | 23- CHOCOLATE MIXER | |
| 7- VACUUM BELT | 15- PRODUCT COOLING TUNNEL | 24- CHOCOLATE STOCK TANK | |
| | 8- PRODUCT SEPARATION BELT | | |
| | 9- JELLY CAKE INJECTION MACHINE | | |
| | 10- 180 DEGREE TURNING BELT | | |
| | 11- 180 DEGREE TURNING BELT | | |
| | 12- PRODUCT HANDLING AND COOLING BELT | | |
| | 13- COATING MACHINE FEEDING BELT | | |
| | 14- CAKE COATING MACHINE | | |
| | 15- PRODUCT COOLING TUNNEL | | |
| | 16- PACKAGING SUPPLY BELT | | |
| | 17- PACKAGING MACHINE | | |
| | 18- PACKAGING MACHINE | | |
| | 19- DOUGH MIXER | | |
| | 20- DOUGH MIXER | | |
| | 21- OIL MELTING TANK | | |
| | 22- PREPARATION MIXER | | |
| | 23- CHOCOLATE MIXER | | |
| | 24- CHOCOLATE STOCK TANK | | |
| | 25- PULP STOCK TANK | | |
| | 26- PAN DRAIN | | |
-
- | | | | |
|---------------------------|--|---------------------------------|------------------------------------|
| 1- FOUR DE CUSSION GÂTEAU | 8- CEINTURE DE SEPARATION DE PRODUIT | 16- EMBALLAGES D'ALIMENTATION | 24- RÉSERVOIR DE STOCK AU CHOCOLAT |
| 2- DÉPÔT | 9- MACHINE D'INJECTION DE GÉLÉE GÂTEAU | 17- MACHINE DE CONDITIONNEMENT | 25- RÉSERVOIR À PULPE STOCK |
| 3- GRAISSEUR DE PAN | 10- CEINTURE DE VIRAGE DE 180 DEGRÉS | 18- MACHINE DE CONDITIONNEMENT | 26- DRAIN PAN |
| 4- TRANSPORTEUR DE PAN | 11- CEINTURE DE VIRAGE DE 180 DEGRÉS | 19- PÉTRISSEUR | |
| 5- MACHINE À LAVER PAN | 12- MANIPULATION DU PRODUIT ET LA | 20- PÉTRISSEUR | |
| 6- SOUS VIDE | CEINTURE DE REPRODUCTION | 21- RÉSERVOIR D'HUILE DE FUSION | |
| 7- CEINTURE SOUS VIDE | 13- ENDUIT MACHINE ALIMENTATION CEINTURE | 22- MÉLANGEUR DE PRÉPARATION | |
| | 14- MACHINE D'ENDUIT DE GÂTEAU | 23- TABLE DE MIXAGE AU CHOCOLAT | |
| | 15- TUNNEL DE REPRODUCTION PRODUIT | | |

Kek Alma ve Vakumlama Makinası

Taking Cake and Vacuum

Prenant Gâteau and Vacuum



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-260	2400	1500	1200	3,25 kw	400 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

4x8 : 32 adet topkeleri tavadan vakum sistemiyle banta aktarır.
Tava bekleme pinomatik sistem ile otomatik olarak sağlanır.
Vakumu sağlayan ana kafa triger kayış ile tahrik edilir.
Bütün sistem sensörler sayesinde otomatik olarak çalışır.
Genel hattın kapasitesinde uygun olarak imal edilmiştir.
Özel silikon vantuzlarla keki deforme etmeden alması sağlanmıştır.
Tamamen otomatik çalışma prensiplidir.
Hava debi ayar valfi bulunmaktadır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Transfers (4x8) 32 Units of sponge cakes onto the belt by vacuum system.
The pans are hold automatically by pneumatic system.
The main head to provide the vacuum is operated by trigger belt.
All of system runs automatically due to sensors.
Produced in conformity with the entire line.
It takes the cakes without any damage thanks to the special suction cups of silicone.
Fully automatic.
Vacuum absorb pressure can be adjusted by means of a valve.

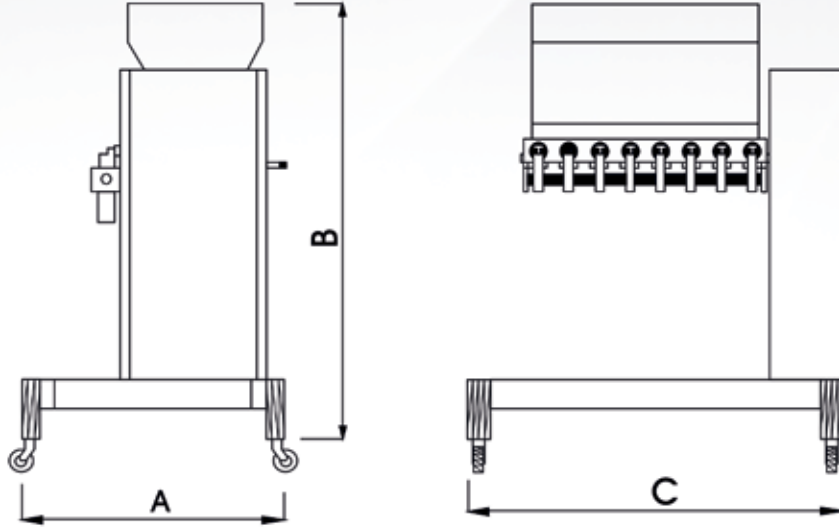
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Transferts (4x8) 32 unités de gâteau sur la bande par le système de vide.
Les casseroles sont tiennent automatiquement par un système pneumatique.
La principale tête pour fournir le vide est actionné par la gâchette ceinture.
Tout système exécute automatiquement par des capteurs.
Produit en conformité avec la ligne entière.
Elle prend les gâteaux sans dommage grâce aux ventouses spéciales de silicone.
Entièrement automatique.
Vide absorber la pression peut être réglée au moyen d'une vanne.

Kek Alma ve Vakumlama Makinası
Taking Cake and Vacuum
Prenant Gâteau and Vacuum



Kek Depozitör Cake Depositor Gâteau Dépositant



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	OLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-255	875	1750	1250	1 kw	300 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

350 Kg/h kapasitelidir.
Hacimsel olarak 20 gr - 80 gr'a kadar ayarlanabilen piston ile tava içine hamur basılır.
Elektronik sensörlerle tava durdurma ve dolum sağlanır.
Hamur beslenme pompa yardımı ile yapılır.
8 Adet boşaltma memesi mevcuttur.
Pnömatik sistemle çalışır.
Hamura temas eden kısımlar gıdaya uygun malzemeden imal edilmiştir.
Otomatik gramaj ayarlıdır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Capacity: 350 kg/h.
20 to 80 gr dough can be filled into the pan by an adjustable piston.
Filling up and stopping the pan via electronic reflectors.
Dough feeding by a pump.
8 pouring nozzles.
Pneumatic operation
Parts in contact with the dough are made of materials suitable for food stuff
Automatic weight adjustment.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité: 350 kg / h.
20 à 80 gr de pâte peut être rempli dans le moule par un piston réglable.
Remplissage et arrêt du bac par l'intermédiaire de réflecteurs électroniques.
La pâte d'alimentation par une pompe.
8 buses de coulée.
fonctionnement pneumatique
Pièces en contact avec la pâte sont faits de matériaux appropriés pour les produits alimentaires
Réglage automatique du poids.

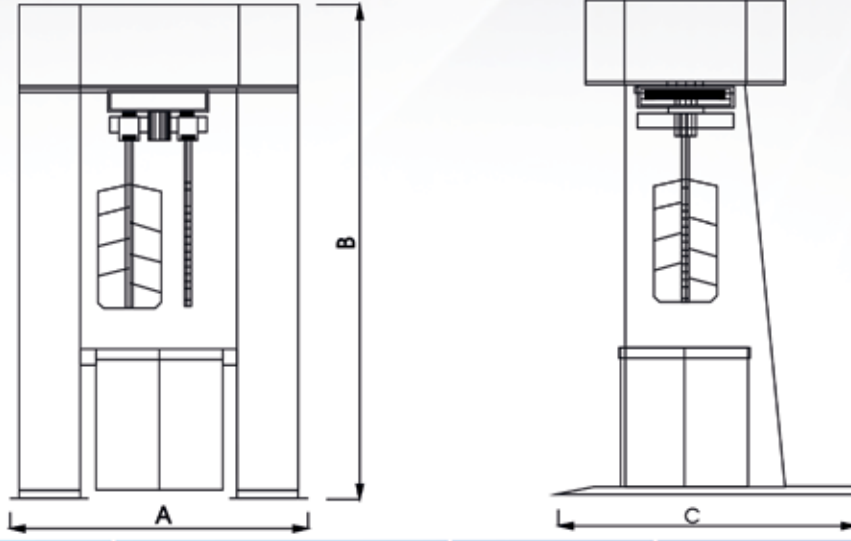
Kek Depozitör
Cake Depositor
Gâteau Dépositant



Kek Hamur Hazırlama Mikseri

Prepatory Mixer For Cake Dough

Mixer Préparatoires Pour Gâteau



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-251	1500	2500	1500	2,2 kw	1000 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Kek hamuru için özel dizayn edilmiş üstten karıştırımlı, çift karıştırıcı mevcuttur. Karıştırıcı çelik ve krom kaplamalıdır.
A.C. Hız kontrol sayesinde farklı devirde karıştırma sağlanır.
Hamur haznesi paslanmaz malzemeden imal edilmiş olup asansör sistemlidir.
Karıştırma süresi otomatik zaman ayarlıdır.
Depozitöre hamur pompa ile transfer edilir.
Ürüne temas eden kısımlar tamamen paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Designed especially for cake dough. Mixed from the top. Double mixing.
The mixer is coated with steel and chrome
Mixing in various speeds thanks to A.C. speed control.
Dough reservoir made of stainless steel.
Elevator system
Automatic adjustment of mixing time.
Dough is conveyed to the depositor via a pump.
Contact surfaces completely of stainless.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Designed especially for cake dough. Mixed from the top. Double mixing.
The mixer is coated with steel and chrome
Mixing in various speeds thanks to A.C. speed control.
Dough reservoir made of stainless steel.
Elevator system
Automatic adjustment of mixing time.
Dough is conveyed to the depositor via a pump.
Contact surfaces completely of stainless.

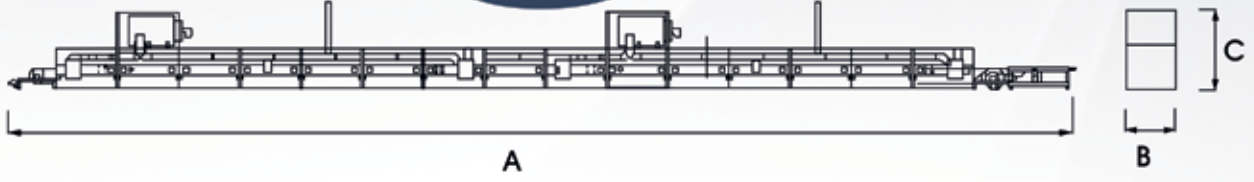
Kek Hamur Hazırlama Mikseri
Prepatory Mixer For Cake Dough
Mixer Préparatoires Pour Gâteau



Kek Pişirme Fırını

Cake Oven

Gâteau Cuisson Au Four



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	OLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-80	25000	2000	3000	9 kw	15000 kg
AL-81	35000	2000	3000	9 kw	20000 kg
AL-82	55000	2000	3000	13,5 kw	30000 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Brülör : Fueloil, Lpg veya doğalgaz kullanılarak ısı üretir.

Isı Odası : Yüksek dereceye dayanıklı paslanmaz malzemeden imal edilmiştir. Sıcak havayı hücre içine iter.

Fan : Sıcak havanın hücreler ve baca kanalları arasında sirkülasyonu sağlar.

Hücre : Pişirme bantının ve hava kanallarının bulunduğu gruptur. 2mm kalınlığında sac malzemeden imal edilmiştir. Birleştirme kısmında 50x50x5 mm köşebent kullanılmıştır.

Hücre Ayakları : Hücreleri üzerinde taşır. 80x40x3 mm profil malzemeden imal edilmiştir.

Pişirme Bantı : Gıda standartlarına uygun çelik telden imal edilmiş olup, mamül üzerinde taşır.

Giriş ve Çıkış Silindirleri : Pişirme bantının gergili ve dengeli olarak çalışmasını sağlar.

Çıkış Ara Bantı : Pişirme bantına hareket verir. Arıza durumunda manuel olarak pişirme bantı çevrilir ve bisküvi fırından çıkarılır.

İzocam : Isı yalıtımını sağlar.

Kaporta Sacları : 1,2 304 Cr-N malzemeden imal edilmiştir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Burner- generates heat by using fuel oil, LPG or natural gas

Heat Chamber: Made of highly durable stainless steel. Propels the hot air into the cell.

Fan: Enables the circulation of the hot air between the cells and flue ducts.

Cell: is a group consisting of baking belt and the air channels.

Made of 2 mm thick steel material. 50x50x5 mm gusset are used in the coupling portion.

Cell Legs: Carry the cells. Made of 80x40x30 mm profile material.

Baking Belt: Manufactured of steel wire conforming to food standards, carries the product on.

Input and Output Rollers: Enable the baking belt to operate stretched and evenly.

Exit Connection Belt: Propels the baking belt. In case of failure, the baking belt is turned manually and the biscuits are taken from the oven.

Glasswool: Provides thermal insulation.

Body Sheets : Made of 1.2 304 Cr-Ni material.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Brûleur - génère de la chaleur en utilisant du fioul, GPL ou gaz naturel

Chambre Heat: Fabriqué en acier inoxydable très résistant. Propulse l'air chaud dans la cellule.

Fan: Permet la circulation de l'air chaud entre les cellules et les conduits de fumée.

Cell: est un groupe constitué par le bicarbonate de bande et les canaux d'air. Fait de matériaux en acier d'épaisseur 2 mm. 50x50x5 mm gousset sont utilisés dans la partie d'accouplement.

Cellule Jambes: Carry les cellules. Fait de 80x40x30 matériau profilé mm.

Baking Ceinture: Fabriqué en fil d'acier conforme aux normes alimentaires, porte le produit sur.

Entrée et sortie des rouleaux: Activer la bande de cuisson pour faire fonctionner étiré et uniformément.

Quitter Connection Ceinture: Propulse la bande de cuisson.

En cas d'échec, la ceinture de cuisson est tournée manuellement et les biscuits sont tirés du four.

Laine de verre: Fournit une isolation thermique.

Feuilles de corps: Fait de 1.2 304 matériau Cr-Ni.

Kek Pişirme Fırını
Cake Oven
Gâteau Cuisson Au Four



Kek Tava Çevirme Makinası
Cake Pans Turning Machine
Gâteau Casseroles Tournage Machines

ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-317	3250	1250	1700	4,5 kw	800 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Fırından çıkan elips kek ve büyük baton kekleri tava içerisinde rahat alabilmek için dizayn edilmiştir.
Otomatik çalışma sistemlidir.
Vakum içerisinde montajlıdır.
Hidro sistemle çalışmaktadır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Designed for taking the elipsoid and big cakes from the pan easily
Automatic operation system.
Vacuum in-built.
Operated by hydraulic system

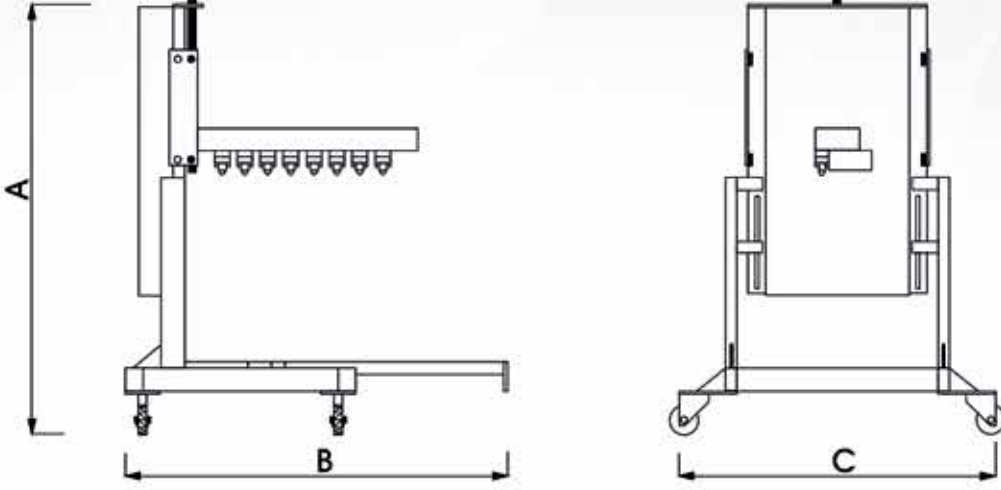
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Conçu pour prendre l'ellipsoïde et grands gâteaux de la poêle facilement
Système d'exploitation automatique.
Vide intégré.
Exploité par système hydraulique.

Kek Tava Çevirme Makinası
Cake Pans Turning Machine
Gâteau Casseroles Tournage Machines



Kek Tava Yağlama Makinası Cake Pan Oiling Machine Moule à Gâteau Huilage Machine



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AGIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-270	1500	1350	1100	2,5 kw	150 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Püskürtülen yağ miktarını ayarlama imkanı mevcuttur.
Püskürtme pnomatik hava sistemi ile sağlanır.
Enjektörler sayesinde yağlamanın daha verimli olması sağlanır.
Fotosel kontrollüdür. Bu sayede kalıp tavalara gereksiz yağlama yapılmaz.
Fazla yağ, yağ stok tankına geri gönderilir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Amount of oil adjustable.
Pneumatic spraying system.
Oiling efficiency is increased by injections.
Photocell controlled to avoid over oiling.
Remaining oil is transferred to oil stock tank.

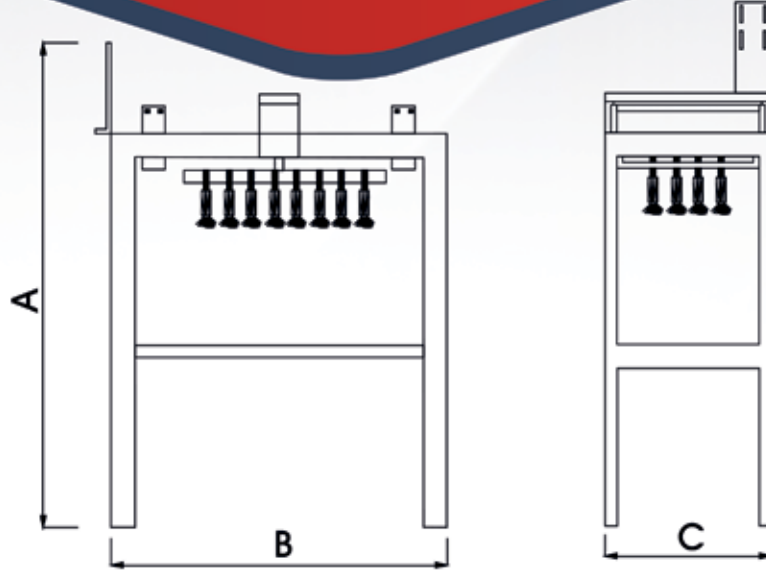
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Quantité d'huile réglable.
Système de pulvérisation pneumatique.
l'efficacité Huiler est augmenté par des injections.
Photocell contrôlé pour éviter de trop huilage.
l'huile restante est transférée à l'huile cuve de stockage.

Kek Tava Yağlama Makinası
Cake Pan Oiling Machine
Moule à Gâteau Huilage Machine



Kek Tava Yıkama Makinası
Cake Pans Washing Machine
Machine à Laver Gâteau Casseroles



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-318	1600	1600	550	1 kw	150 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Dış kaporta ve aksesuarları Cr-N malzemeden imal edilecektir.
İki adet yıkama pompası takılacaktır.
3 adet kurutma fanı takılacak.
15 mt uzunluğunda tava taşıma bandı üzerinde montajlı olacak.
Tava yıkamada kullanılan suyu tekrar stoklama deposuna gönderip süzülerek tekrar yıkamada kullanılmasını sağlamaktadır. (500 lt'lik)

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Body work and accessories made of Cr-Ni.
Two washing pumps.
3 drying fans.
Mounted on the 15m conveyor belt.
Returns the water to the reservoir (500l) be re-used.

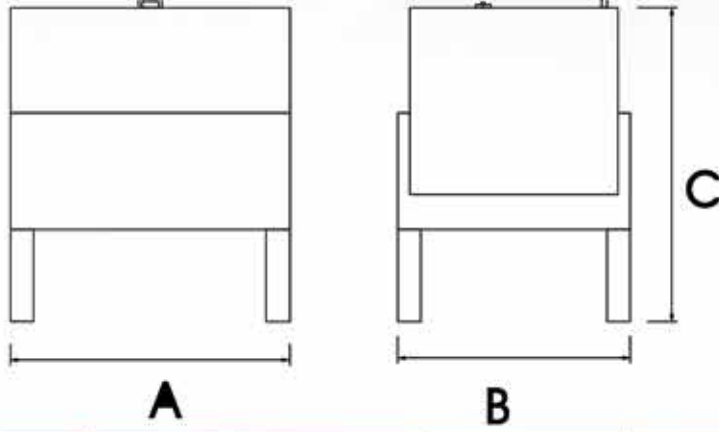
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Carrosserie et accessoires en Cr-Ni.
Deux pompes de lavage.
3 ventilateurs de séchage.
Monté sur la bande 15m transporteuse.
Renvoie l'eau dans le réservoir (500l) être réutilisé.

Kek Tava Yıkama Makinası
Cake Pans Washing Machine
Machine à Laver Gâteau Casseroles



Yağ Eritme Kazanı Oil Melting Pot Creuset de Huile



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	OLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-20	1200	1000	1350	1,5 kw	300 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

500kg kapasitelidir.
Tamamen paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.
Çift cıdar sıcak su çekmeli su devir daimlidir.
Elektrikli ısıtıcı termostad ayarlıdır.
Elektrik kontrol paneli makine üzerine montajlıdır.
Su devir dayım pompası mevcuttur.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Capacity: 500 kg.
Made of stainless steel.
Double jacketed hot water circulation.
Electric heater is set by thermostat.
Electrical control panel is mounted on the machine.
Water recirculating pump is available.

TECHNIQUE CARACTÉRISTIQUES

Capacité: 500 kg.
Fabriqué en acier inoxydable.
Double chemisé circulation d'eau chaude.
Chauffage électrique est réglé par thermostat.
Panneau de commande électrique est monté sur la machine.
la pompe de remise en circulation de l'eau est disponible.

Yağ Eritme Kazanı
Oil Melting Pot
Creuset de Huile



ÇİKOLATA



O.A.K.E.S. Tipi Depozitör
O.A.K.E.S. Type Depositor
O.A.K.E.S. Type de Dépositant



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-320	3250	1250	1700	4,5 kw	800 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Bant genişliği 1 mt.
Çift biskivü besleme magazini
Pnomatik valfi sızdırmaz köpük sıkma manifoldu
Köpük düzeltme için soğuk tambur ünitesi
Kademesiz hız ayarı
Makine gövdesi epoksi boyalı
Bant germe ve bant ayarı elektronik kontrol pnomatik sistemli
Bant yıkama ve köpük sıyırma tertibatı
Muhtelif özelliklerde manifold ayar kamı
Tam otomatik kapatmalı

TECHNICAL
SPECIFICATIONS

Belt Width: 1 m
Two biscuit feeding magazines
Foam spraying manifold with impermeable pneumatic valve
Cold drum unit for correction of foam
Ungraded speed adjustment
Housing of the machine epoxy painted
Stretching and adjustment of the belt by electronically controlled pneumatic system
Belt washing and foam scraping apparatus
Manifold adjustment cam in various specifications
Full automatic shutting

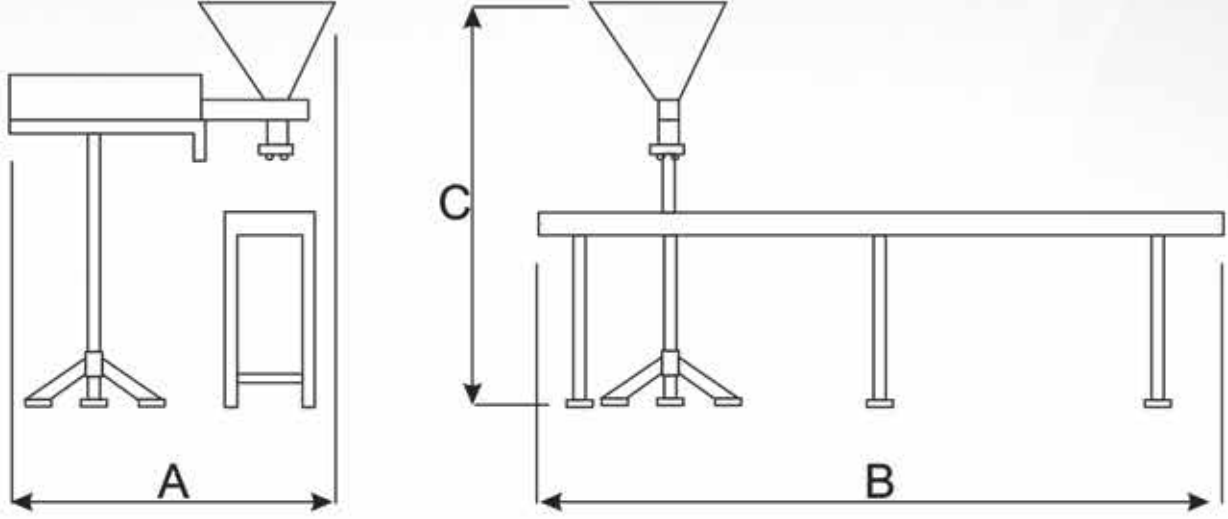
SPÉCIFICATIONS
TECHNIQUES

Largeur de bande: 1 m
Deux magasins d'alimentation biscuit
La pulvérisation de mousse avec vanne pneumatique imperméable
Unité de tambour froide pour la correction de la mousse
Réglage de la vitesse Ungraded
Logement de l'époxy machine peint
L'étirement et le réglage de la ceinture par un système pneumatique à commande électronique
Lavage de ceinture et un appareil de raclage de mousse
Manifold came de réglage dans diverses spécifications
Fermeture automatique complète

O.A.K.E.S. Tipi Depozitör
O.A.K.E.S. Type Depositor
O.A.K.E.S. Type de Dépositant



Çikolata Dolum Depozitörü Chocolate Filling Depositor Garniture au chocolat Déposant



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-144	1750	3000	1220	5,5 kw	1600 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

300 kg/h kapasitelidir.
Ürüne temas eden kısımlar paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.
Pnömatik sistemle çalışır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Capacity: 300 kg/h.
Product contact parts are made of stainless steel.
Pneumatic operation.

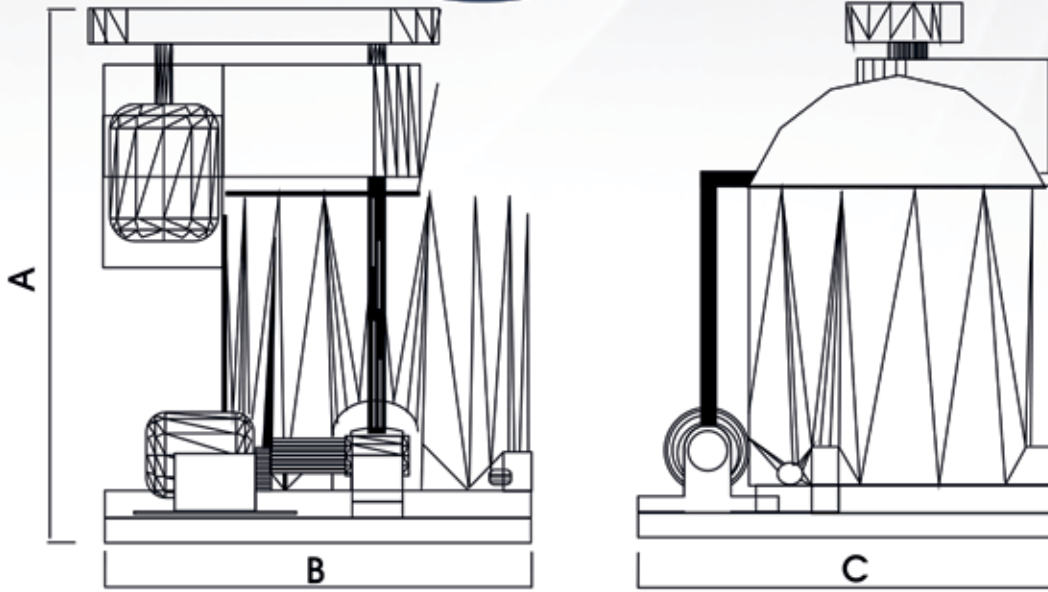
SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité: 300 kg / h.
les pièces de contact du produit sont en acier inoxydable.
Fonctionnement pneumatique

Çikolata Dolum Depozitörü
Chocolate Filling Depositor
Garniture au chocolat Dépositant



Çikolata Hazırlama Mikseri Chocolate Preparing Mixer Chocolat Préparation Mixer



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-200	2000	1700	1650	10,5 kw	1000 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Kullanılan bütün malzemeler gıdaya uygundur.
300 lt. çikolata yapma kapasitelidir.
Su devirdaimli ve ısı kontrol sistemlidir.
Hammadde manuel mamul madde transfer pompası ile alınır.
2" transfer pompası mevcuttur.
Karıştırma kullanılan bilyalar gıdaya uygun ithal malıdır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

All materials are suitable for foodstuff.
Capacity: 300 lt..
Heating control system with water circulation.
Raw material is taken by manually operated finished product pump
2 transfer pumps.
Ball bearing used are suitable for foodstuff.

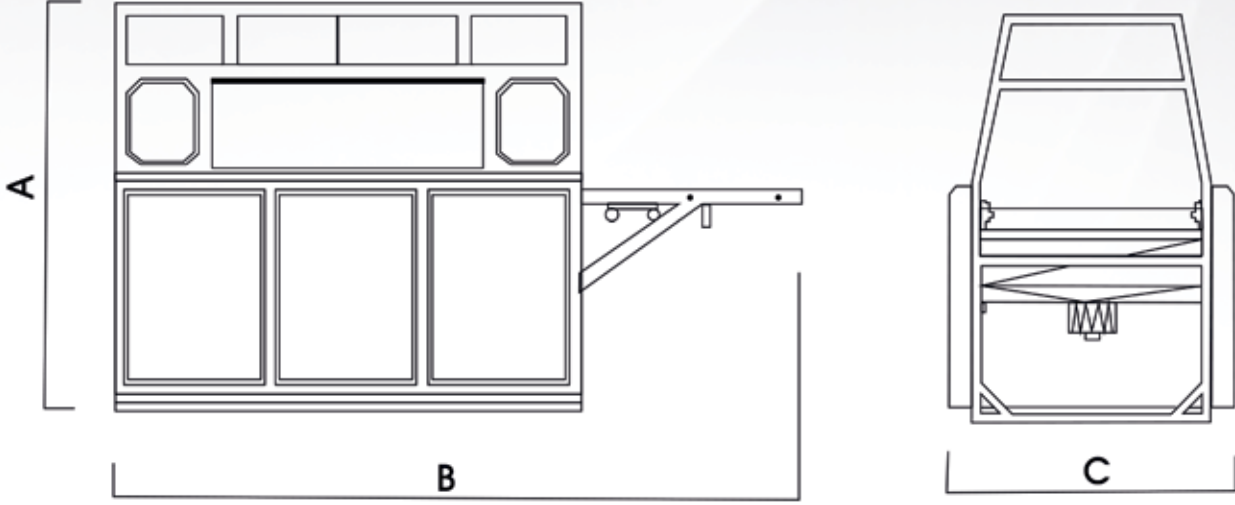
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tous les matériaux sont appropriés pour les produits alimentaires.
Capacité: 300 l ..
Système de contrôle de chauffage avec la circulation de l'eau.
La matière première est prise par commande manuelle pompe de produit fini
2 pompes de transfert.
Roulement à billes utilisées sont appropriées pour les produits alimentaires

Çikolata Hazırlama Mikseri
Chocolate Preparing Mixer
Chocolat Préparation Mixer



Çikolata Kaplama Makinası Chocolate Coating Machine Machine d'Enduit de Chocolat



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-236	1750	3000	1220	5,5 kw	1600 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Bant eni 1mt. Özel imalat
Makine gövdesi ve çikolata haznesi paslanmaz çelikten
Ayarlanabilir alt batırma ünitesi
Kademesiz yükseklik ayarlı üfleme fanı
Alt hazne karıştırma tertibatı
Kademesiz hız ayarı
Sıcak su sirkülasyon sistemi
Çikolata çapak sıyrıcı sistemi

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Band with 1 mt. Special manufacture
Machine trunk and chocolate reservoir made by stainless steel
Adjustable bottom cause unit
Chocolate reservoir with flow and height correct
Fan blower with flow and height correct.
Bottom reservoir mixing system
Ungrataded speed adjustment
Heating control system with water circulation
Chocolate burr skin system

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Largeur De Bande: 1 Mt. (Production Spéciale)
Le Logement Du Réservoir De La Machine Et Le Chocolat En Acier Inoxydable.
Bas Réglable Unité Trempant
Souffler Ventilateur Réglable En Hauteur Ungraded.
Système De Mixtion Réservoir Inférieur
Réglage De La Vitesse Ungraded
Système De Circulation D'eau Chaude
Système De Grattage Au Chocolat

Çikolata Kaplama Makinası
Chocolate Coating Machine
Machine d'Enduit de Chocolat



Çikolata Ön Hazırlama Mikseri
Chocolate First Preparation Mixer
Chocolat Premier Préparation Mixer

ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-210	3250	1250	1700	4,5 kw	800 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Kullanılan bütün malzemeler gıdaya uygundur
3000 lt çikolata yapma kapasitelidir
Su devirdaimli ve ısı kontrol sistemlidir
Hammade manuel mamul madde transfer pompası ile alınır
2" transfer pompası mevcuttur

**TECHNICAL
SPECIFICATIONS**

All materials are suitable for foodstuff.
Capacity: 3000 lt Chocolate..
Heating control system with water circulation.
Raw material is taken by manually operated finished product pump
2 transfer pumps.
Ball bearing used are suitable for foodstuff.

**SPÉCIFICATIONS
TECHNIQUES**

Tous les matériaux sont appropriés pour les produits alimentaires.
Capacité: 3000 l chocolat ..
Système de contrôle de chauffage avec la circulation de l'eau.
La matière première est prise par commande manuelle pompe de produit fini
2 pompes de transfert.
Roulement à billes utilisées sont appropriées pour les produits alimentaires.

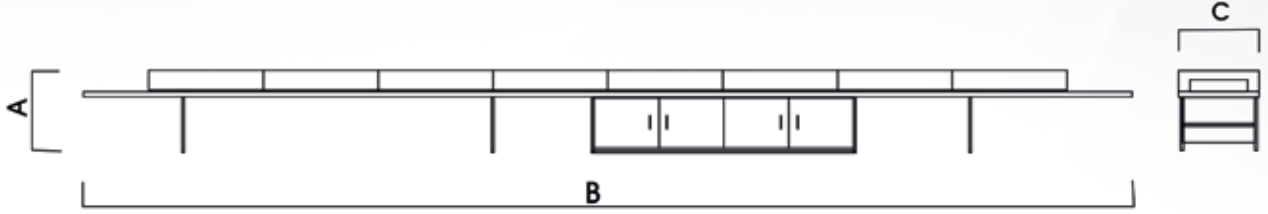
Çikolata Ön Hazırlama Mikseri
Chocolate First Preparation Mixer
Chocolat Premier Préparation Mixer



Çikolata Soğutma Tüneli

Chocolate Cooling Tunnel

Tunnel du Chocolat Refroidissement



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	OLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-240	1200	16000	1220	15 kw	2000 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Bant eni 1m. Gıda nizamnamesine uygun özel ithal malı
16 m. Boy (Soğutma Sistemi 14 m.)
Çift soğutma sistemi
Çift kompresör, çift evaporatör, çift sirkülasyon pompası
Tünel amortisörlü açılabilen, izolasyonlu kapalıdır
Otomatik bant germe ve boşaltmalı pnomatik sistem
Kademesiz hız ayarı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Band Width: 1m.
Suitable for foodstuff.
Length : 16m (Cooling system : 14m)
Double cooling system
Double compressor, double evaporator, double circulation pump
Tunnel door can be opened by shock absorber and it is isolated.
Pneumatic system with automatic stretching and unloading belt
Ungraded speed adjustment

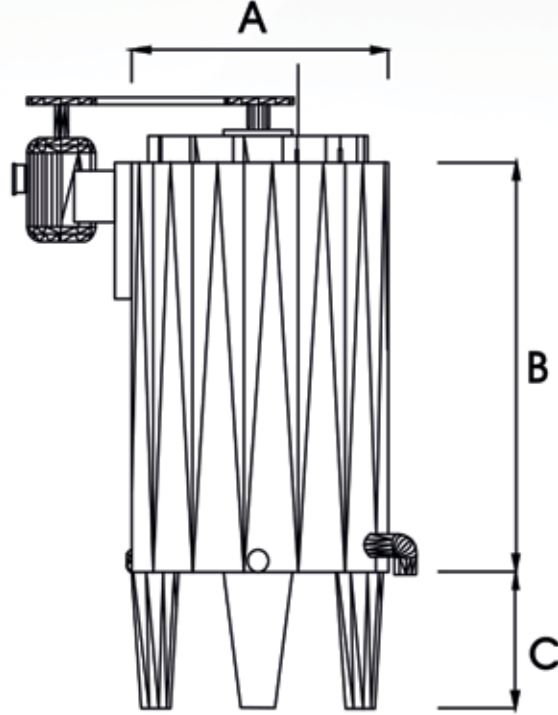
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Largeur de bande: 1m.
Convient pour les produits alimentaires.
Longueur: 16m (système de refroidissement: 14m)
Double système de refroidissement
Double compresseur, évaporateur double, double pompe de circulation
porte du tunnel peut être ouvert par l'amortisseur et il est isolé.
Système pneumatique avec des étirements et déchargement automatique ceinture
Réglage de la vitesse non classifié

Çikolata Soğutma Tüneli
Chocolate Cooling Tunnel
Tunnel du Chocolat Refroidissement



Invert Stok Kazanı Invert Syrup Storage Tank Sirop Inverse Stockage



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-40	760	1000	350	4,5 kw	250 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

1000 kg kapasitelidir.
Redüktör tahrikli karıştırıcıdır.
Tamamen paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Capacity: 1000 kg.
Mixer with reductor.
Totally made of stainless steel

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité: 1000 kg.
Mixer avec reducteur.
Entièrement en acier inoxydable

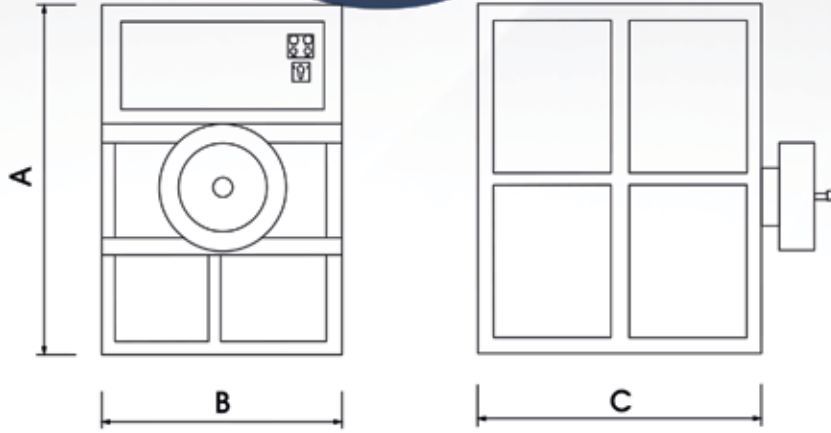
Invert Stok Kazanı
Invert Syrup Storage Tank
Sirop Inverse Stockage



Turbo Mikser

Turbo Mixer

Turbo Mixer



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-320	3250	1250	1700	4,5 kw	800 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

350 Kg/h köpük yapma kapasiteli
Kademesiz hız ayarlı şurup basma pompası dijital hız göstergesi
Kademesiz hız ayarlı paslanmaz çelik kabartma kafası, dijital hız göstergesi
Giriş hava basınç ve debi ayar göstergesi
Kafa ayar ve dış yüzey su soğutmalı
Şurup girişi ve köpük çıkışı membranlı manometreli
Özel basınç ayar valfi
Makine gövdesi epoksi boyalı
Fitings malzemelerin tamamı pirinçten
Şurup ve köpük boruları krom kaplı
Karıştırma kafası 10 HP A.C motor tahrikli

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Foaming Capacity: 350 Kg/h
Syrup pump with ungraded speed control and digital indicator
Stainless steel embossment head of with ungraded speed control and digital indicator
Input air pressure and debi adjustment indicator
Head adjustment and water cooled exterior surface
Membraned manometer at syrup entry and foam output
Special pressure adjustment valve
Housing of the machine epoxy painted
All feeding supplies are made of brass
Syrup and foam pipes covered with chrome
Mixing header propelled by 10 HP AC engine

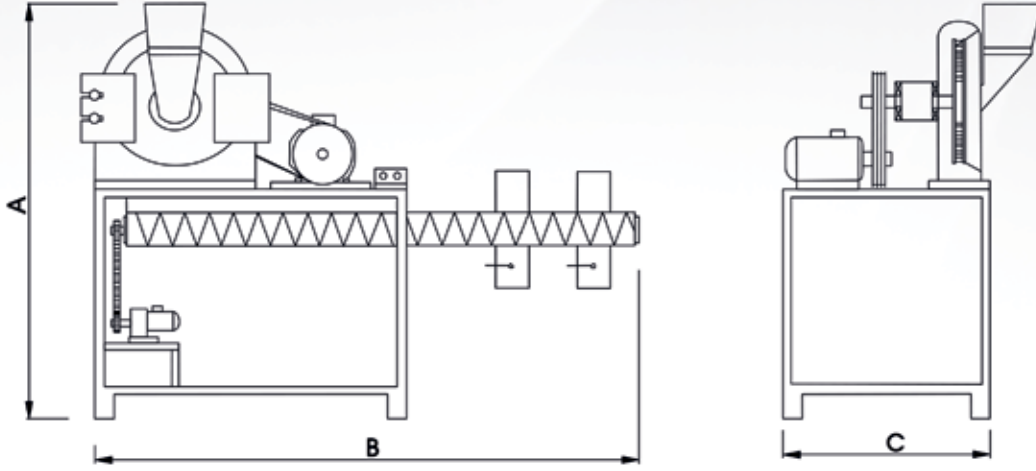
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Moussant Capacité: 350 kg / h
Pompe à sirop avec contrôle de vitesse ungraded et un indicateur numérique
Acier inoxydable tête gaufrage de contrôle de vitesse avec ungraded et un indicateur numérique
Pression de l'air d'entrée et indicateur de réglage de debi
Réglage de la tête et l'eau refroidie surface extérieure
Manomètres membranées à l'entrée de sirop et de la production de mousse
Vanne de réglage de pression spéciale
Logement de l'époxy machine peint
Toutes les fournitures d'alimentation sont en laiton
Sirop et mousse tuyaux recouverts de chrome
Tête de mélange propulsé par 10 moteur HP AC

Turbo Mikser
Turbo Mixer
Turbo Mixer



Şeker Pudra Değirmeni Powder Sugar Mill Poudre Sucre Mill



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-18	2600	2600	1000	15,4 kw	1000 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

500 Kg/h kapasitelidir.
Dönme hızı 3000 devir/dk'dır.
Helezon ile besleme sistemi
Şeker öğütme haznesi çelik dökümden imal edilmiştir.
Metal vb. yabancı malzemeleri tutma sistemli.
30 -40 mikron incelikte toz şeker elde edilir.
Çevreye toz gitmemesi için filtre ile tutma sistemi mevcuttur.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Capacity: 500 kg/h.
3000 cycle per minute.
Feeding by helozonic section.
Sugar milling chamber is made of steel cast.
Metal etc. detections system
Sugar powder will be 30-40 micron.
Filter system to abstain the powder from the environment.

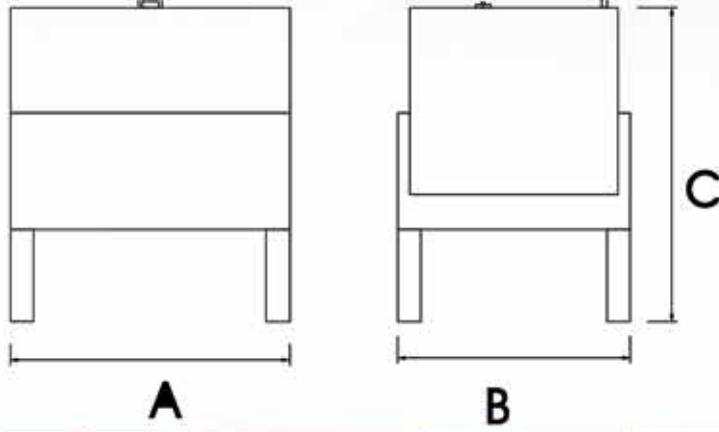
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité: 500 kg / h.
3000 cycles par minute.
Alimentation par l'article helozonic.
chambre de broyage de sucre est en fonte d'acier.
Système de métal détections etc.
poudre de sucre sera de 30-40 microns.
Système de filtration d'abstention de la poudre provenant de l'environnement.

Şeker Pudra Değirmeni
Powder Sugar Mill
Poudre Sucre Mill



Yağ Eritme Kazanı Oil Melting Pot Creuset de Huile



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	OLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-20	1200	1000	1350	1,5 kw	300 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

500kg kapasitelidir.
Tamamen paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.
Çift cıdar sıcak su çekmeli su devir daimlidir.
Elektrikli ısıtıcı termostad ayarlıdır.
Elektrik kontrol paneli makine üzerine montajlıdır.
Su devir dayım pompası mevcuttur.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Capacity: 500 kg.
Made of stainless steel.
Double jacketed hot water circulation.
Electric heater is set by thermostat.
Electrical control panel is mounted on the machine.
Water recirculating pump is available.

TECHNIQUE CARACTÉRISTIQUES

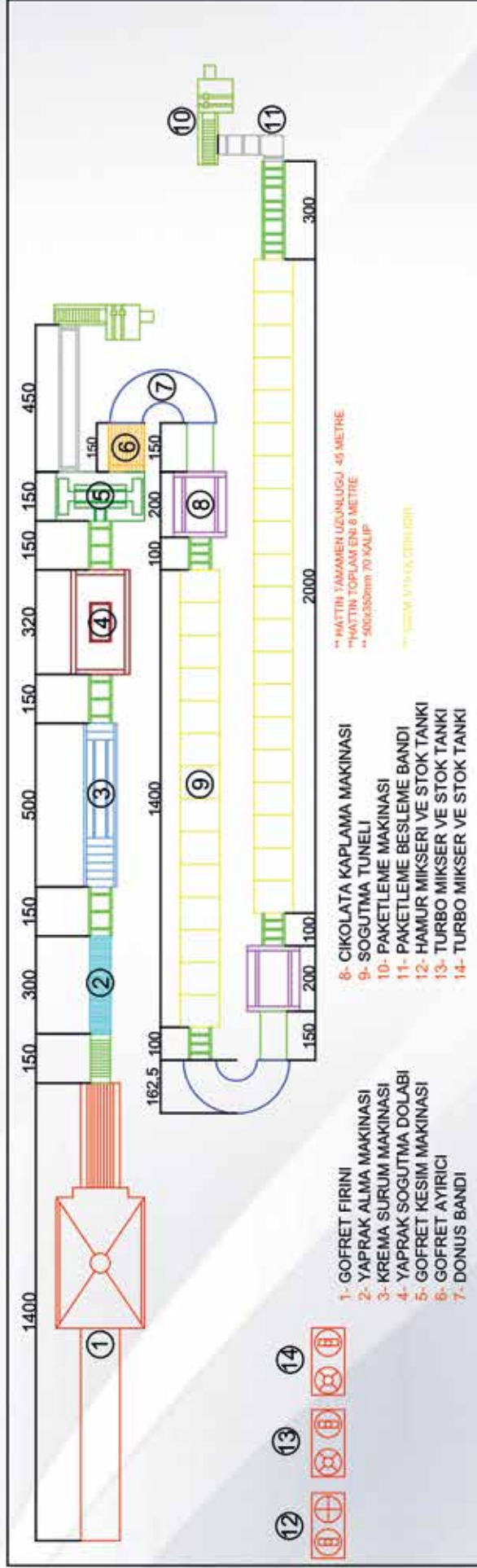
Capacité: 500 kg.
Fabriqué en acier inoxydable.
Double chemisé circulation d'eau chaude.
Chauffage électrique est réglé par thermostat.
Panneau de commande électrique est monté sur la machine.
la pompe de remise en circulation de l'eau est disponible.

Yağ Eritme Kazanı
Oil Melting Pot
Creuset de Huile

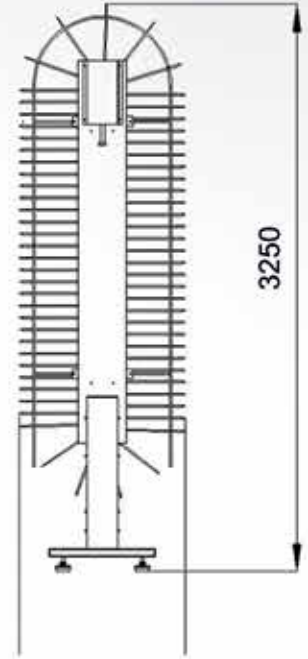
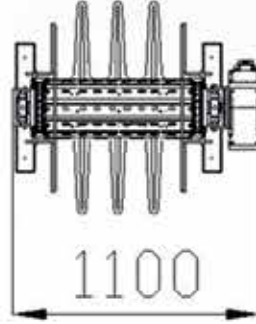


GOFRET





Asansör Tipi Soğutma Cooling Tower Tour de Refroidissement



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR-POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-180	3250	2000	1700	4,5 kw	800 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Soğutma gücü 20.000 k.cal.
310 cm boyunda soğutma sistemi
Rutubet ayarlama kontrollü.
Otomatik termostatla iklimlendirme imkanı mevcuttur.
Tamamen paslanmaz ve gıdaya uygun malzemeden imal edilmiştir.
Kesime otomatik besleme sağlar.
Soğutma dış izolasyon kapakları krom-nikel malzemeden yapılmıştır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Cooling capacity: 20.000 kcal.
310 cm high cooling system .
Moisture setting control.
Air-conditioning by automatic thermostat,
Completely made of stainless steel and food grade material
Automatic feeding for cutting.
Outer insulation covers of cooling section are made of chrome-nickel.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité de refroidissement: 20,000 kcal.
310 cm du système de refroidissement élevée.
commande de réglage de l'humidité.
Air conditionné par thermostat automatique,
Entièrement en acier inoxydable et des matériaux de qualité alimentaire
Alimentation automatique pour la découpe.
couvertures isolantes extérieures de la section de refroidissement sont faits de chrome-nickel.

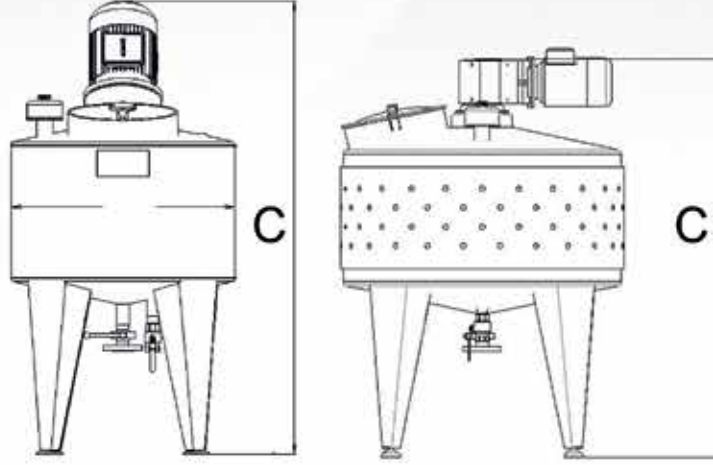
Asansör Tipi Soğutma
Cooling Tower
Tour de Refroidissement



Gofret Hamur Mikseri ve Stok Kazanı

Wafer Dough Mixer and Stock Tank

Gaufrette pâte Mixer et Stock Réservoir



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL - 27	Ø640		1500	4,5 kw	120 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

300 lt. kapasiteli tamamen Cr-Ni malzemeden üretilmiştir alt kısmında 2,2 kW mikser motoru mevcuttur mikserde yapılan hamuru besleme tankına aktarmaya yarayan Cr-Ni pompası mevcuttur. 500 lt. kapasiteli besleme tankında hamur filtre edilir. Yan kısmında bulunan Cr-Ni pompa yardımı ile fotoselle kontrol edilerek gofret fırınına otomatik olarak aktarılır. Karıştırıcılı 3 kw motorludur.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Capacity: 300 l.
Completely made of Cr-Ni material.
2,2 kW motor installed at the bottom.
Cr-Ni pump to transfer the dough from the mixer into the feeding tank.
The dough is filtered in the feeding tank with a capacity of 500 l.
The dough is transferred into the wafer oven through the Cr-Ni pump at the side and under photocell control
The mixer has a motor of 3 kW.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

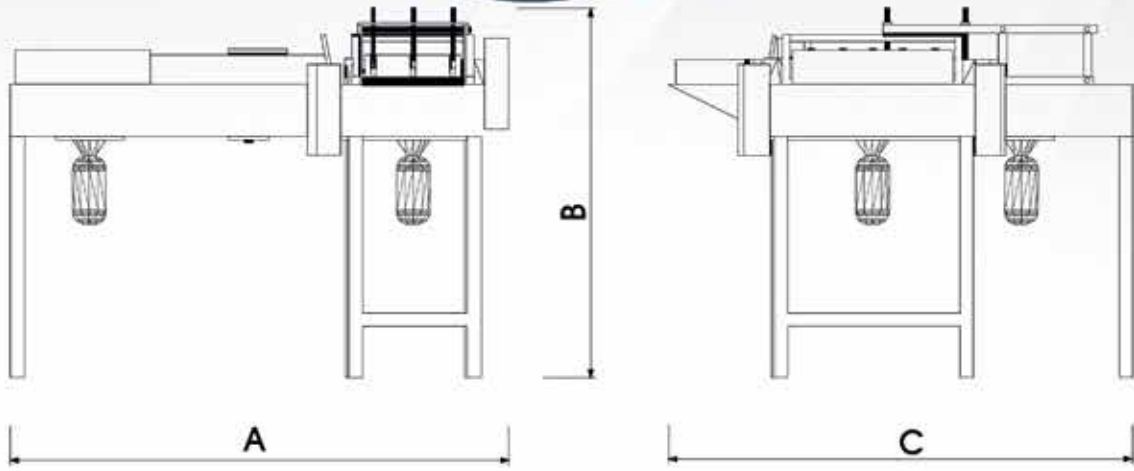
Capacité: 300 l.
Complètement en matériau Cr-Ni.
2,2 kW moteur installé au fond.
Pompe de Cr-Ni pour transférer la pâte à partir du mélangeur dans le réservoir d'alimentation.
La pâte est filtré dans le réservoir d'alimentation d'une capacité de 500 l.
La pâte est transférée dans le four de la tranche à travers la pompe de Cr-Ni sur le côté et sous le contrôle de la photocellule
Le mélangeur a un moteur de 3 kW.

Gofret Hamur Mikseri ve Stok Kazanı
Wafer Dough Mixer and Stock Tank
Gaufrette pâte Mixer et Stock Réservoir



Krema Mikseri

Otomatik Gofret Kesim Makinası
Automatic Wafer Cutting Machine
Automatique Gaufrette Machine de découpage



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-177	3500	1000	1500	2.5 kw	400 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Seri kalıp değiştirme imkanı.
Fotosel kontrollü.
Paketleme makinası ile senkronize çalışabilme imkanı.
Tamamen paslanmaz ve gıdaya uygun malzemeden imal edilmiştir.
Otomatik beslemelidir.
Tek tek kesim, çift kesim veya tercihe göre artırılabilen sistem mevcuttur.
Makina çift sağa ve sola ürün kesebilme sistemine sahiptir.

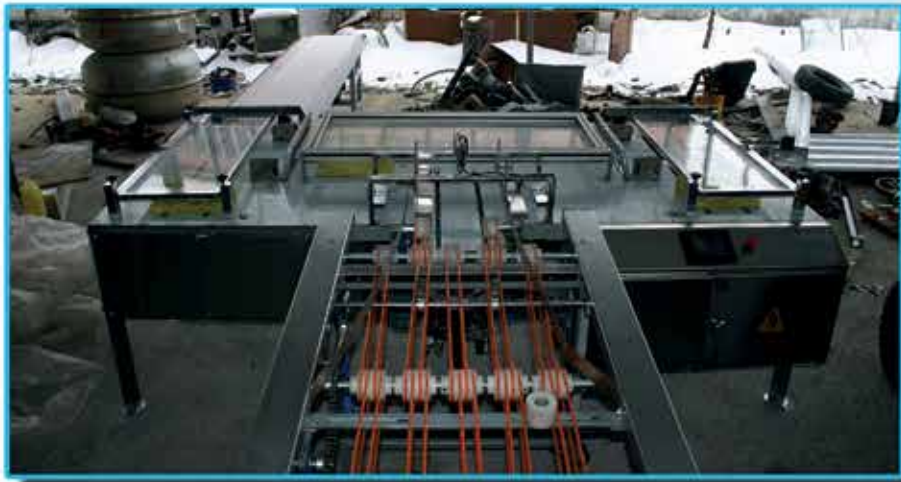
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Quick replacement of molds.
Photocell control.
Operable synchronically with the packaging machine.
Completely made of stainless steel and food grade material.
Automatic feeding.
Cutting one by one, double cutting or increasable as preferred.
The machine features double cutting towards right or left.

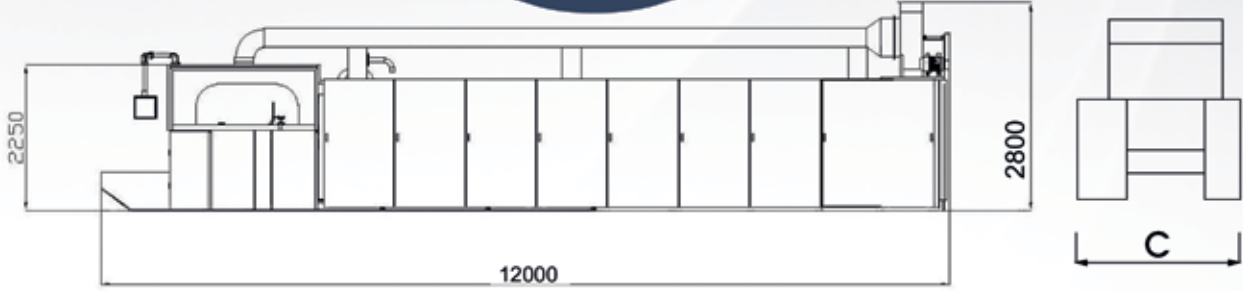
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Remplacement rapide des moules.
contrôle Photocell.
synchroniquement praticable avec la machine d'emballage.
Entièrement en acier inoxydable et d'un matériau de qualité alimentaire.
Alimentation automatique.
Couper un par un, double coupe ou increasable comme préféré.
La machine dispose à double tranchant vers la droite ou la gauche.

Otomatik Gofret Kesim Makinası
Automatic Wafer Cutting Machine
Automatique Gaufrette Machine de découpage



Gofret Pişirme Fırını Wafer Oven Gaufrette Four



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-154	2800	12000	2000	4,5 kw	6500 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Kademesiz hız kontrol sistemlidir.
Pişirme süresi 1-2 dakika arası olup devrine göre ayarlanabilir.
Mamule temas eden kısımlar paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.
500x350 mm ebadında 60 adet pişirme kalıbı.
LPG ve doğalgaz ısıtmalıdır.
Hamur besleme ve ürün tam otomatiktir.
Fırın ısısı otomatik termostat kontrollüdür.
Fırın dış kaportası krom-nikel malzemeden imal edilmiştir.
Çalışma esnasında çıkan boncuk ve oluşan ıskarta mamulü bant taşıma sistemi ile stoklama kazanına taşınmaktadır.
Fırında kullanılan döküm malzemeler sfero dökümden yapılacaktır.

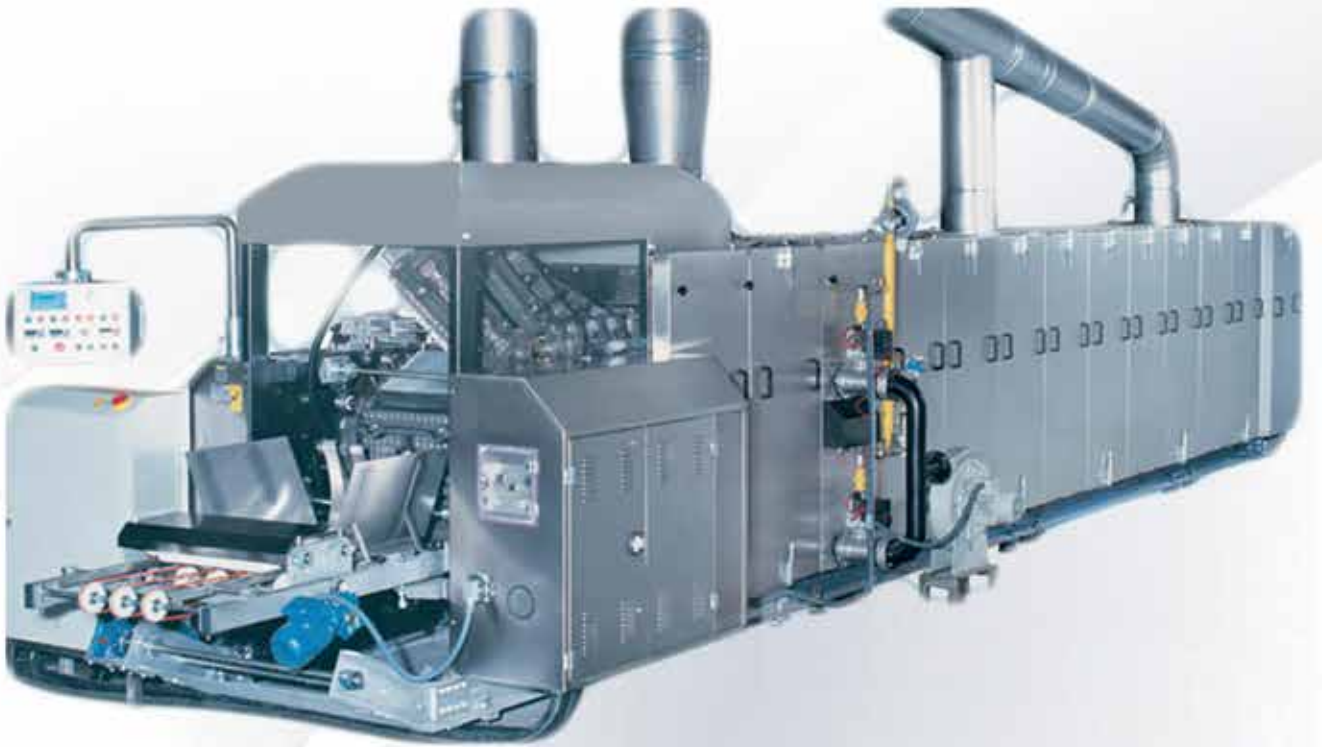
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Infinitely variable speed control system.
Baking time is between 2-3 minutes and can be adjusted according to the cycle.
Contact parts are made of stainless steel.
60 baking molds in sizes 500x350 mm.
LPG and natural gas heated.
Dough and product feeding is fully automated.
Oven temperature is automatically controlled by thermostat.
The casings of the oven is made of chromium-nickel material.
The beads and deformed products are carried to the stock tank via the conveyor belt during operation.
The cast material are of spheroidal cast.

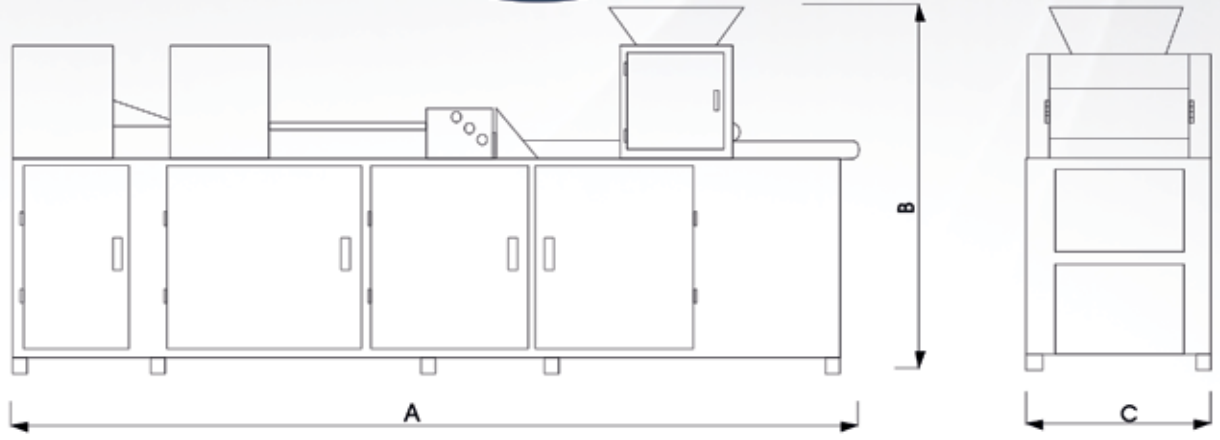
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Système de commande en continu à vitesse variable.
le temps de cuisson est compris entre 2-3 minutes et peut être ajusté en fonction du cycle.
Pièces de contact sont réalisées en acier inoxydable.
moules 60 de cuisson dans les tailles 500x350 mm.
GPL et gaz naturel chauffé.
pâte et le produit d'alimentation est entièrement automatisée.
La température du four est automatiquement contrôlé par thermostat.
Les boîtiers du four est fait de matériel chrome-nickel.
Les billes et les produits déformés sont transportés vers le réservoir de stockage par l'intermédiaire de la bande transporteuse pendant le fonctionnement.
Le matériau coulé sont des sphéro fonte.

Gofret Pişirme Fırını
Wafer Oven
Gaufrette Four



Gofret Krema Sürüm Makinası Wafer Creaming Machine Gaufrette Crémant Machine



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-320	2700	1350	600	2,5 kw	700 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

İstenilen kalınlıkta ve sayıda otomatik krema sürme imkanı sağlar.
2 adet krema haznesi mevcuttur, bu sayede üç renk sürüm yapabilir.
Mamüle temas eden kısımlar paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.
Sürümü bitmiş mamülü presleme sistemi mevcuttur.
Taşıyıcı bantlar gıdaya uygun malzemeden yapılmıştır.
Fırın ile senkronize çalışmaktadır.
Sıvı krema sistemlidir.
Ürün üzerinden taşan krema sürüm altında bulunan pompa sistemi ile geri dönüşümü sağlanmaktadır

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Allows automatic drive number and the desired thickness of cream.
2 cream containers are available, so you can make three color versions.
Parts in contact with the Products are made of stainless steel.
Release the finished product pressing system is available.
Carrier tapes are made of food grade material.
works in sync with the oven.
Liquid cream is systematic.
With pump system under overflowing cream version is available on product recycling

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Permet crémage automatique de la qualité et de l'épaisseur souhaitée.
2 contenants de crème sont disponibles, de sorte que vous pouvez étendre la crème en trois couleurs.
Les parties en contact avec les produits sont fabriqués en acier inoxydable.
Système de pressage pour le produit fini est disponible.
Les bandes transporteuses sont faites de matériaux de qualité alimentaire.
Exploité synchroniquement avec le four.
Système de crème liquide.

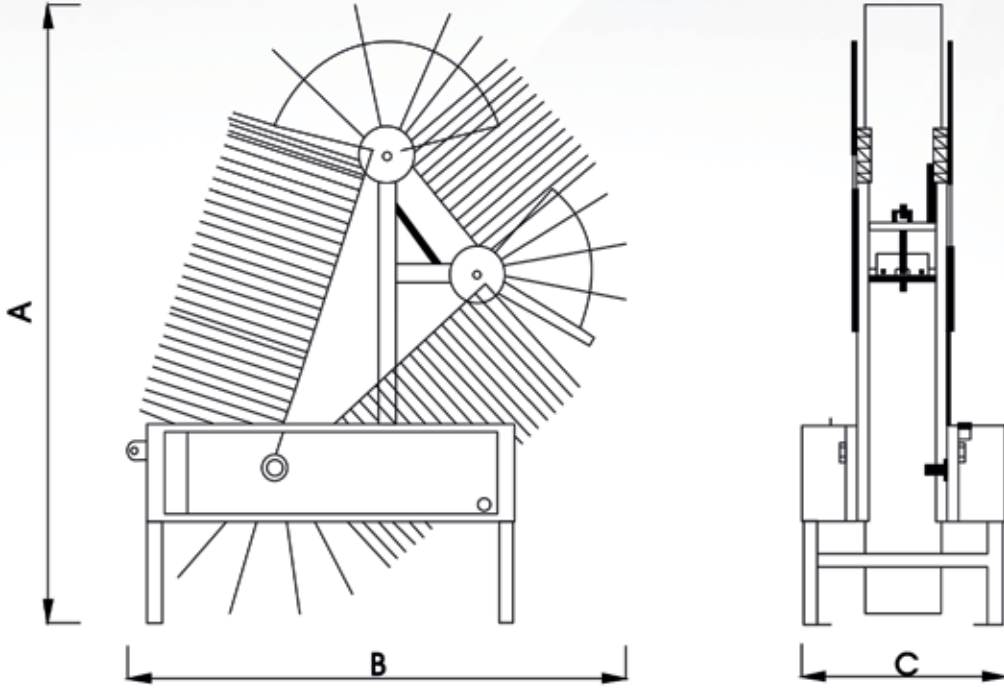
Gofret Krema Sürüm Makinası
Wafer Creaming Machine
Gaufrette Crémant Machine



Gofret Yaprak Soğutma

Wafer Sheet Cooling

Gaufrette Fiche Refroidissement



ÜRÜN PRODUCT PRODUIT	ÖLÇÜLERİ / DIMENSIONS (mm)			GÜCÜ MOTOR POWER PUISSANCE DE MOTOR	AĞIRLIĞI WEIGHT POIDS
	A	B	C		
AL-158	2200	1700	720	1 kw	300 kg

TEKNİK ÖZELLİKLER

Fotosel kontrollüdür
Yaprakların kenarları fırçalı sistemle temizlenir.
Tamamen paslanmaz ve gıdaya uygun malzemelerden imal edilmiştir.
Yaprak taşıma sistemi fırına senkronize olarak çalışmaktadır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Photocell controlled
The edges of the sheet are cleaned with a brush system.
Completely made of stainless steel and food grade material.
Sheet Sheet conveying system operates synchronously with the oven

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Photocell contrôlée
Les bords de la feuille sont nettoyés à l'aide d'un système de brosse.
Entièrement en acier inoxydable et d'un matériau de qualité alimentaire.
Feuille système de transport de feuille fonctionne de manière synchrone avec le four.

Gofret Yaprak Soğutma
Wafer Sheet Cooling
Gaufrette Fiche Refroidissement



Boş veya herhangi bir görsel olabilir.

ARKA
KAPAK
İÇİ

Boş veya her-
hangi bir görsel
olabilir.



ALTUN KARDEŞLER

MAKINA HAYVANCILIK INŐ. TAAH.LTD.ŞTİ.

Merkez : Yenikent San. Sit. 10. Sk. No : 14
Yenikent/ANKARA

Yenikent Sanayi Sitesi 10. Sokak No : 14

Yenikent / ANKARA

GSM: +90 532 405 88 78 / +90 533 614 36 60

Tel : 0 312 277 42 44

Fax : 0 312 277 42 44

Web : www.altunmakina.com

e-posta : info@altunmakina.com

KARAMAN