

ALTUNTOP

BAKERY EQUIPMENT

PRODUCT CATALOG

BAKERY EQUIPMENT
FIRIN MAKINALARI
ÉQUIPEMENT DE BOULANGERIE
ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





WE MAKE
YOU BAKE



Altuntop is everywhere

130
ÜLKE
COUNTRY

ALTUNTOP Bakery Equipment, founded in 1991 with a 47,000 m² facility, employs a team of 200 experts in Turkey and 400 abroad. Operating in 130 countries with a branch in Dubai, it produces high-technology bakery equipment. With a comprehensive after-sales service guarantee, ALTUNTOP has established a wide service network on every continent.

The company operates with a strong national and international corporate structure, focusing on quality at every production stage, innovation, and rapid solutions to customers' needs. ALTUNTOP provides a full range of services to meet customer requirements in bakery equipment

FR

ALTUNTOP ISI VE MAKINA SANAYI LTD, fondée en 1991 avec une superficie fermée de 47 000 m2, dispose d'une équipe d'experts de 200 personnes en Turquie et de 400 personnes à l'étranger. Opérant dans 130 pays en produisant des équipements de boulangerie de haute technologie, l'entreprise, dont le siège est aux Pays-Bas, est devenue le symbole de la qualité des produits de boulangerie et des technologies de boulangerie en Europe et en Afrique. Avec une garantie de service après-vente, Altuntop a créé un vaste réseau de services sur tous les continents du monde. L'entreprise opère avec une structure à la fois nationale et internationale, mettant l'accent sur la qualité à chaque étape de la production, l'innovation et des solutions rapides aux besoins des clients. Altuntop propose toutes sortes de services pour répondre aux besoins des clients en équipements de boulangerie.

RS

Компания ALTUNTOP является одной из ведущих компаний по производству хлебопекарного и кондитерского оборудования. Основана в 1991 году в Турции. Наша цель - соответствие мировым технологиям в пищевой промышленности, а также предоставление клиентам высококачественной продукции по всему миру. Компания ALTUNTOP значительно преуспела в производстве хлебопекарного и кондитерского оборудования в соответствии с международными стандартами, позволяющими экспортировать более чем в 105 странах мира. Во-первых, это связано с большой площадью занимаемой компанией, которая оценивается в 47 000 кв.метров. Во-вторых, многолетний опыт наших сотрудников, консультантов, инженеров, техников и прочего персонала, чьи усилия также привели к успеху компании. Политика нашей компании была и всегда будет заключаться в инновациях, постоянном развитии и становлении на лидирующие позиции при выборе нас для покупателей хлебопекарного кондитерского оборудования во всем мире.

TR

1991 Yılında kurulan ALTUNTOP ISI MAKİNA SANAYİ LTD. ŞTİ.'nin 47.000 m2'lik kapalı alanı, yurt içinde 200 yurt dışında 400 kişilik alanında uzman personeli bulunmaktadır. 130 ülkeye unlu mamül ve ekmek fırın ekipmanları teknolojilerinde üretim yaparak faaliyet göstermektedir . Merkezi Türkiye olan firmamız Avrupa ve Afrika kıtalarında unlu mamül ve ekmek fırınları teknolojilerinde kalitenin simgesi haline gelmiş ve satış sonrası hizmet garantisi ile dünyanın her kıtasında geniş servis ağı oluşturmuştur. Firmamız kurumsal bir yapı ile hem ulusal hem de uluslararası çalışmaktadır. Üretimin her aşamasında kaliteden vazgeçmemesi, sektöründeki yenilikleri yakından takip etmesi, müşterilerin ihtiyaçlarına hızlı çözümler sunabilmesi ile kalite ve güvende tek adres olmayı başarmıştır. Firmamızda bulunan AR-GE departmanı sürekli olarak teknolojik düşünce ve inovasyon kuralları dahilinde müşterilerin ihtiyaçlarını karşılamak için çalışmalar yapmakta, her türlü imkan ve hizmeti müşterilerine sunmaktadır. Teknolojinin son imkanlarını kullanarak CNC Sac işleme tezgahları ile seri, kaliteli ve standartlara uygun ürünleri imal etmektedir . Unlu mamül ve ekmek fırınları ekipmanlarında müşterilerin ihtiyacını karşılayabilecek her türlü hizmeti vermektedir.





INDUSTRIAL BAKING GROUP
GROUPE DE BOULANGERIE INDUSTRIELLE

FULL AUTOMATIC 6 ROWS ROLL BREAD LINE

LIGNE DE PRODUCTION DE PAIN ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE À 6 RANGÉES



DETAILED
MACHINE
CATALOGUE

The tray size can be customized according to production needs.

TECHNICAL SPECIFICATION

ATBKD

Machine Width Largeur de la machine	1670 mm	Voltage Tension	380 V
Line Length Longueur de la machine	4110 mm	Current Courant	25 A
Maximum Line Height Hauteur de ligne maximale	1840 mm	Frequency Fréquence	50 Hz
Line Weight Poids de la ligne	2000 kg	Max. Power Puissance max.	7 Kw
Capacity Capacité	9000 pcs/hr	Average Power Puissance moyenne	6 Kw

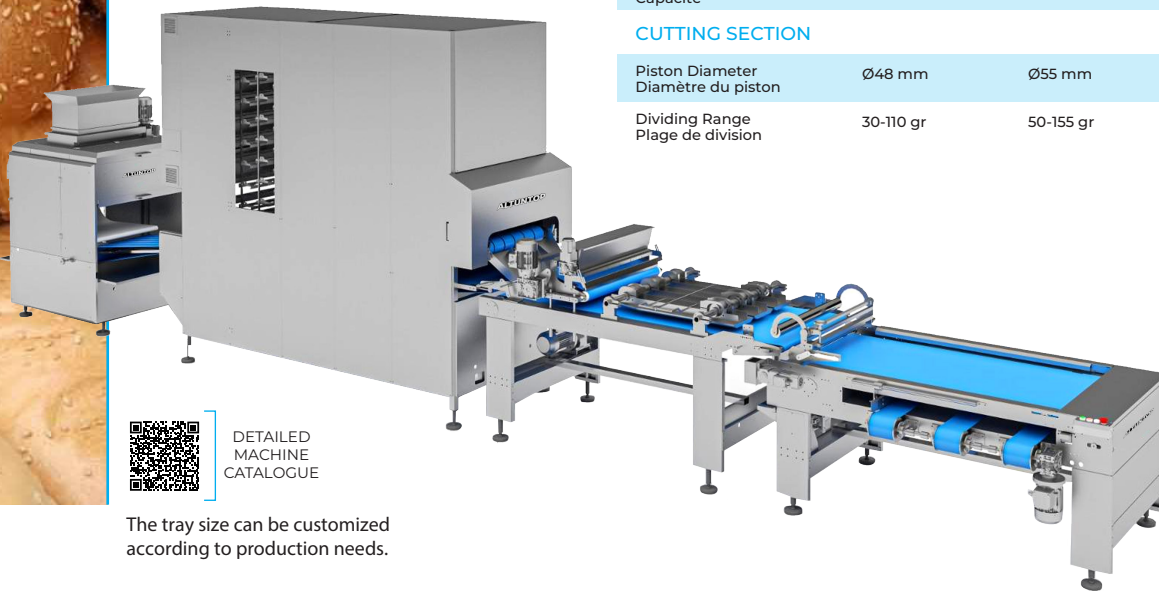
CUTTING SECTION

Piston Diameter Diamètre du piston	Ø48 mm	Ø55 mm
Dividing Range Plage de division	30-110 gr	50-155 gr

Drum No Numéro de tambour	Rounding Specification Spécification d'arrondi
Drum 0	30-60 gr
Drum 1	50-80 gr
Drum 2	70-120 gr
Drum 3	115-175 gr

FULL AUTOMATIC SANDWICH ROLL BREAD LINE

LIGNE DE PRODUCTION DE PAIN À SANDWICH ENTièrement AUTOMATIQUE



DETAILED
MACHINE
CATALOGUE

The tray size can be customized according to production needs.

TECHNICAL SPECIFICATION

ATSKD

Machine Width Largeur de la machine	1600 mm	Voltage Tension	380 V
Line Length Longueur de la machine	9260 mm	Current Courant	32 A
Maximum Line Height Hauteur de ligne maximale	2435 mm	Frequency Fréquence	50 Hz
Line Weight Poids de la ligne	3600 kg	Max. Power Puissance max.	12 Kw
Capacity Capacité	4500 pcs/hr		

CUTTING SECTION

Piston Diameter Diamètre du piston	Ø48 mm	Ø55 mm
Dividing Range Plage de division	30-110 gr	50-155 gr

MOBILE SPIRAL MIXER

PETRIN SPIRAL À CUVÉ MOBILE



	ATMM160	ATMM240	
Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg)	100	150	
Dough Capacity (kg) Capacité de La Pâte (kg)	160	240	
Width (mm) Largeur	1030	1120	
Depth (mm) Profondeur	2200	2200	
Height (mm) Largeur	1390	1400	
Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm)	900	1000	
Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm)	470	500	
Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW)	11 kW	15 kW	
Weight (kg) Poids (kg)	1022	1242	
Spiral Rotation Speed (rpm) Vitesse de Rotation de la Spirale (vit/min)	Slow (rpm) Lent (vit/min)	126	116
	Fast (rpm) Rapide (vit/min)	252	232

MOBILE MIXER LIFT

ELEVATEUR BASCULEUR AUTOMATIQUE DE CUVE



ATL

Electrical Power (kW)
Courant Electrique (kW)

1.7 (kW)

Machine Dimensions
Dimensions de la machine

1500 x 1900 x 3200 (mm)

Capacity (kg)
Capacité (kg)

Min: 50 kg - Max: 500 kg

Weight (kg)
Poids (kg)

930

MOBILE FORK MIXER

PETRIN À FOURCHE CUVE MOBILE



	ATMYK100	ATMYK150
Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg)	100	150
Dough Capacity (kg) Capacité de La Pâte (kg)	160	240
Width (mm) Largeur	1225	1310
Depth (mm) Profondeur	1960	2000
Height (mm) Largeur	1545	1600
Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm)	900	1000
Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm)	470	505
Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW)	7 kW	7 kW
Weight (kg) Poids (kg)	1245	1296

TILTING SPIRAL MIXER

PETRIN SPIRAL AUTOMATIQUE ELEVATEUR



	ATTS160	ATTS240						
Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg)	100	150						
Dough Capacity (kg) Capacité de La Pâte (kg)	160	240						
Width (mm) Largeur	1750	1765						
Depth (mm) Profondeur	2010	2010						
Height (mm) Largeur	1460	1560						
Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm)	900	1000						
Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm)	470	470						
Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW)	10.1 kW	13.6 kW						
Working Height (mm) Hauteur De Travail	2710	2930						
Weight (kg) Poids (kg)	1242	1470						
Spiral Rotation Speed (rpm) Vitesse de Rotation de la Spirale (vit/min)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Slow (rpm) Lent (v/min)</th> <th>126</th> <th>116</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fast (rpm) Rapide (v/min)</td> <td>252</td> <td>232</td> </tr> </tbody> </table>	Slow (rpm) Lent (v/min)	126	116	Fast (rpm) Rapide (v/min)	252	232	
Slow (rpm) Lent (v/min)	126	116						
Fast (rpm) Rapide (v/min)	252	232						

AUTOMATIC BREAD SLICER MACHINE

TRANCHEUSE À PAIN AUTOMATIQUE



ATOD

Thickness of Slice (mm) Épaisseur De Tranche (mm)	9 - 11 - 12 - 14 - 15 - 16 - 18 - 20
Number of Blades Nombre De Lames	48 - 42 - 36 - 32 - 30 - 28 - 26 - 24
Width (mm) Largeur	1200
Depth-B (mm) Profondeur-B (mm)	2620
Height-C (mm) Largeur-C (mm)	1400
Counter Height (mm) Hauteur Du Banc (mm)	670
Motor Power (kW) Courant Electrique (kW)	1KW
Weight (kg) Poids (kg)	343



HORIZONTAL CAKE AND BREAD SLICING MACHINE

MACHINE À TRANCHER LES GÂTEAUX ET LE PAIN HORIZONTALE

ATYD

Width of Belt Largeur de la bande	390
Max. Slicing Height Hauteur de coupe max.	900 mm
Dimensions Dimensions	670x1850x1100
Motor Power (kW) Courant Electrique (kW)	0.75 kw
Weight (kg) Poids (kg)	150 Kg

INDUSTRIAL PLANETARY MIXER

INDUSTRIELLE BATTEUR



	ATPM120	ATPM150
Bowl Capacity (lt) Capacité de la cuve(lt)	120	150
Width (mm) Largeur	1030	1200
Depth (mm) Profondeur	1130	1350
Height (mm) Largeur	2050	2100
Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm)	450	470
Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm)	560	600
Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW)	4 kW	7 kW
Weight (kg) Poids (kg)	645	950
Head Rotation Speed (R/min / Rpm) Vitesse de rotation de la tête (R/min/Rpm)	Adjustable speed	Adjustable speed
Brush Rotation Speed (R/min / Rpm) Vitesse de rotation de la brosse (R/min / Rpm)	Adjustable speed	Adjustable speed



BAKLAVA GROUP

GRUPE BAKLAVA

BAKLAVA DOUGH (PHILLO) SHEETER MACHINE

LAMINOIR À BAKLAVA



	ATBA60	ATBA70	ATBA80
Width (mm) Profondeur (mm)	1470	1570	1710
Height (mm) Largeur	1630	1630	1630
Length (mm) Longueur (mm)	2900	2900	2900
Capacity (kg/hour) Capacité (kg/heure)	70	90	120
Range of Dough Thickness (mm) Gamme D'épaisseur De Pâte (mm)	0.15 - 5	0.15 - 5	0.15 - 5
Width of Dough (mm) Largeur De Pâte Ouverte (mm)	550	650	800
Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW)	10.5	10.5	15
Belt Width (mm) Largeur De Bande (mm)	630	730	870
Weight (kg) Poids (kg)	1350	1400	1500

Cooler - Refroidisseur

Width (mm) Profondeur-B (mm)	960
Height (mm) Largeur	1085
Depth (mm) Profondeur	710
Electrical Power (kW) Puissance Electrique (kW)	3,9
Electric Voltage Tension électrique	380
Weight (kg) Poids (kg)	186
Fan Diameter(mm) Diamètre du ventilateur	500
Number of Fans Nombre de ventilateurs	1



BAKING GROUP
GROUPE DE CUISSON

ROTARY RACK OVEN

FOUR À CHARIOT ROTATIF



	ATDF 50	ATDF 100	ATDF 150	ATDF 250	ATDF 300	ATDF 400	ATDF 500
Number of Trays(pcs) Nombre De Plateaux (quantité)	12-13	13-14	16-18	16	16-18	32	32
Tray Dimensions (mm) Taille du plateau	530x650	600x800	600x800	740x980 800x1000	740x980 800x1000	400x600	600x800
Number of Trolley Nombre de chariot	1	1	1	1	1	1	2
Width (mm) Largeur	1650	1700	1700	1910	1910	1990	2000
Depth (mm) Longueur	1925	2136	2200	2390	2390	2610	2500
Max.Depth (mm) Max.Longueur	2425	2636	2700	2898	2920	2950	3010
Max.Height H(mm) Max.Hauteur	2240	2465	2630	2640	2810	2640	2640
Trolley Transition Range (mm) Gamme D'entrée Trolley	742	790	790	1005	1005	1005	1005
Baking Area (m²) Surface De Cuisson	4.13	6.72	8.64	12.8	14.40	15.36	15.36
Min. Ceiling Height (mm) Min. Hauteur du plafond	2540	2765	2930	3040	3110	2940	2940
Space Between the Trays (mm) Distance Entre les Plateaux	85-95						
Motor Power (kw) Puissance Du Moteur (kw)	3 kW	3 kW	3 kW	3 kW	3 kW	3.5 kW	3.5 kW
Resistance Power for Electric Oven Consommation Electrique Du Four(kw)	60	70	75	100	105	120	120
Burner Model Modèle de brûleur	RIELLO FS8 G7	RIELLO FS10 G10	RIELLO FS20 G20	RIELLO FS20 G20	RIELLO FS20 G20	RIELLO FS20 G20	RIELLO FS20 G20
Weight (kg) Poids(kg)	1700	1806	1858	2330	2500	2700	2800
Control System Système De Controle	Manual - Digital						
Energy Source Source D'énergie	Natural Gas, LPG, Diesel, Fuel Oil, Solid Fuel, Electricity, Wood						



DETAILED
MACHINE
CATALOGUE

ROTARY RACK OVEN - FRONT BURNER

FOUR À CHARIOT ROTATIF- BRÛLEUR AVANT



DETAILED
MACHINE
CATALOGUE

	ATDFY 150	ATDFY 300
Number of Trays (pcs) Nombre De Plateaux (quantité)	16-18	16-18
Tray Dimensions (mm) Taille du plateau	600x800	800x1000
Width (mm) Largeur	2165	2265
Depth (mm) Longueur	1470	1530
Number of Trolley Nombre de chariot	1	1
Max.Depth (mm) Max.Longueur	1970	2030
Max.Height H(mm) Max.Hauteur	2685	2685
Trolley Transition Range (mm) Gamme D'entrée Trolley	1060	1060
Baking Area (m ²) Surface De Cuisson	8.64	14,40
Space Between the Trays (mm) Distance Entre les Plateaux	85-95	85-95
Motor Power (kw) Puissance Du Moteur (kw)	3 kW	3 kW
Burner Model Modèle de brûleur	RIELLO FS15-G10	RIELLO FS20 / G20
Weight (kg) Poids(kg)	1720	1870
Control System Système De Contrôle	Manual - Digital	
Energy Source Source D'énergie	Natural Gas, LPG, Diesel, Fuel Oil, Solid Fuel, Electricity	



SMART ROTARY RACK OVEN

FOUR À CHARIOT ROTATIF INTELLIGENT



	ATMDF 40	ATMDF 50	ATMDF 100
Number of Trays(pcs) Nombre De Plateaux (quantité)	14-18	14-18	14-18
Tray Dimensions (mm) Taille du plateau	400x600	500x700-530x650	600x800
Width for Electric Ovens (mm) Largeur pour fours électriques	1090	1245	1365
Width for Gas Ovens(mm) Largeur pour fours à gaz	1285	1405	1560
Depth (mm) Profondeur	1700	1770	1910
Maximum Depth For Electric Oven Profondeur maximale du four électrique	1545	1770	1910
Depth For Electric Oven Profondeur du four électrique	1300	1770	1910
Max.Depth (mm) Max.Hauteur	2095	2165	2165
Max.Height (mm) Max.Hauteur	2265	2265	2565
Max. Widtht (mm) Max.Largeur	1320	1410	1560
Baking Area Surface De Cuisson(m²)	3.36	4.9	6.7
Min. Ceiling Height (mm) Min. Hauteur du plafond	2270	2270	2570
Energy Source Source D'énergie	GAS-Diesel-Electric	GAS-Diesel-Electric	GAS-Diesel-Electric
Total Electric Power Puissance électrique totale	2,5	2,5	3,2
Electric Oven Consommation Electrique Du Four(kw)	37,5	48	60
Burner Model Modèle de brûleur	Riello 40 FS 8 Riello 40 G7	Riello 40 FS 8 Riello 40 G7	Riello FS15/ G10
Gas Coupling Pressure Pression De Couplage De Gaz(mbar)	21	21	21
Weight (kg) Poids(kg)	630	720	800
Electric Voltage Tension électrique	380	380	380
Control System Système De Controle	Digital/Manual	Digital/Manual	Digital/Manual



DETAILED
MACHINE
CATALOGUE

ROTARY CONVECTION OVEN FOUR À CONVECTION ROTATIF



DETAILED
MACHINE
CATALOGUE

	ATPD 40	ATPD 50
Number of Trays(pcs) Nombre De Plateaux (quantité)	10	10
Tray Dimensions (mm) Taille du plateau	400x600	530x650 500x700
Width for Electric Ovens (mm) Largeur pour fours électriques	1000	1100
Width for Gas Ovens(mm) Largeur pour fours à gaz	1240	1265
Depth (mm) Profondeur	1270	1415
Max.Depth (mm) Max.Hauteur	1500	1560
Height (mm) Hauteur	2060	2060
H(mm) - Max.Height Max.Hauteur-H(mm)	2250	2250
Baking Area (m²) Surface De Cuisson	2,4	3,5
Min. Ceiling Height (mm) Min. Hauteur du plafond	2550	2550
Energy Source Source D'énergie	Electric - GAS - Diesel	Electric - GAS - Diesel
Total Electrical Power Puissance Electrique Totale (kW)	1.5 kW	1.5 kW
Resistance Power for Electric Oven Consommation Electrique Du Four (kw)	22.5 kW	26 kW
Gas Pressure (mbar) Pression du gaz (mbar)	21	21
Burner Model Modele de brûleur	Riello	Riello
Electric Voltage Tension électrique	380	380
Control System Système De Controle	Dijital / Manuel	Dijital / Manuel
Weight (kg) Poids(kg)	372	400
Max. width for gas ovens Largeur maximale pour les fours à gaz	1100	1270
Fermentation Chamber - Chambre De Fermentation		
Width - Largeur (mm)	1000	1100
Depth - Profondeur (mm)	1240	1265
Height- Hauteur (mm)	765	765
Tray Dimensions - Taille du plateau (mm)	400x600	530x650 500x700
Number of Tray - Nombre de plateaux (mm)	8	8
Electrical Power (kW) Electrique Puissance (kW)	2.7	2.7
Weight - Poids Du Four (kg)	120	130
Electric Tension électrique	220	220



DETAILED
MACHINE
CATALOGUE

COMPACT ELECTRIC OVEN FOUR ÉLECTRIQUE COMPACT

5 TRAYS ROTARY CONVECTIN OVEN - FOUR À CONVECTINE ROTATIF 5 PLATEAU

Number of Tray - Nombre de plateaux	ATKP 40 5
Tray Dimensions (mm) - Taille du plateau	400x600
Genişlik - Width (mm) - Largeur	1000
Derinlik - Depth (mm) - Profondeur	1270
Max.Depth (mm) - Max.Hauteur	1500
Max.Height-H(mm) - Max.Hauteur	1100
Baking Area (m ²) - Surface De Cuisson	1.2
Total Electrical Power - Puissance Electrique Totale (kW)	11.6
Weight - Poids Du Four (kg)	190
Electric Voltage - Tension électrique	380 V

ELECTRIC DECK OVEN - FOUR À SOLE ELECTRIQUE

Number of Tray (40x60 Cm) - Nombre de Plateaux (40x60 Cm)	2
Total Stones Dimensions (mm) - Dimensions totales de la pierre	600x900
Inner Width of Oven (mm) - Largeur intérieure du four	600
Inner Depth of Oven (mm) - Profondeur intérieure du four	900
Width - Largeur (mm)	1000
Depth - Profondeur (mm)	1200
Height - Hauteur (mm)	380
Baking Area - Surface de cuisson (m ²)	0.54
Inner Height of Oven/Heights of Deck Entry (mm) Hauteur Intérieure Du Four / Hauteur D'entrée Au Sol (mm)	200/170
Electrical Power (kW) - Electrique Puissance (kW)	6 kW
Electric Voltage - Tension électrique	380 V

FERMENTATION CHAMBER - CHAMBRE DE FERMENTATION

Width - Largeur (mm)	1000
Depth - Profondeur (mm)	1200
Height- Hauteur (mm)	720
Tray Dimensions - Taille du plateau (mm)	400x600
Number of Tray - Nombre de plateaux (mm)	10
Electrical Power (kW) - Electrique Puissance (kW)	2.7
Weight - Poids Du Four (kg)	120
Electric Voltage - Tension électrique	220 V

ELECTRIC MODULAR DECK OVEN

FOUR ELECTRIQUE MODULAIRE



DETAILED
MACHINE
CATALOGUE

	ATMKF 60X80	ATMKF 120X80	ATMKF 120X120	ATMKF 120X200
Number of Tray (40x60 Cm) / 1 Deck Nombre de Plateaux (40x60 Cm) / 1 Sole	2	4	6	10
Baking Area (m ² / Deck) Nombre de couches (m ² / sole)	0.54	0.96	1.44	2.40
Inner Width of Oven (mm) Largeur intérieure du four	600	1200	1200	1200
Inner Depth of Oven (mm) Profondeur intérieure du four	900	900	1300	2000
Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm) Hauteur Intérieure Du Four / Hauteur D'entree Au Sol	200/170	200/170	200/170	200/170
Electrical Power with Steam (kW) Vapeur Electrique Puissance (kW)	5.5	9.5	11.5	17
Oven Width (mm) Largeur Du Four	1000	1670	1670	1670
Oven Depth (mm) Profondeur Du Four	1350	1350	1650	2350
Oven Height (mm) Hauteur Du Four	380	380	380	380
Fermentation Width (mm) Largeur de la chambre de fermentation	1000	1670	1670	1670
Fermentation Depth (mm) Profondeur de la chambre de fermentation	1350	1350	1650	2350
Fermentation Height (mm) Hauteur De La Chambre De Fermentation	765	765	765	765
Hood Depth (mm) Profondeur De Cheminée	280	280	280	280
Stand Depth (mm) Largeur De Table	1000	1670	1670	1670
Stand Depth (mm) Profondeur De La Table Basse	1210	1350	1650	2350
Electrical Power With Out Steam (kW) Vapeur Electrique Puissance (kW)	4	8	10	14
Energy Source Source D'énergie	Electricity, Electrique			
Oven Weight (kg) Poids Du Four (kg)	270	306	360	400
Fermentation Weight (kg) Poids De Fermentations (kg)	120	216	250	280
Stand Weight (kg) Le Poids De Table Basse (kg)	95	110	130	150
Control System Système De Contrôle	Digital			
Type and Number of Resistance Type de résistance / Nombre de résistance	Seramik/12	Seramik/12	Seramik/16	Seramik/24
Electric Voltage Tension électrique	380 V	380 V	380 V	380 V

MULTI DECK OVEN

FOUR À SOLE FIXE



	ATKF30	ATKF50	ATKF100	ATKF150	ATKF180
Number of Deck Nombre D'étages	4	5	4	4	4
Baking Area (m²) Surface de cuisson (m²)	3	5	10	15	20
Inner Width of Oven Intérieure Du Four (mm)	800	1200	1200	1800	1800
Inner Depth of Oven (mm) Profondeur Intérieure Du Four	900	900	2300	2300	2700
Inner Height of Oven (mm) Hauteur Interne Du Four	220	220	220	220	220
Width (mm) Largeur	1500	1895	1880	2470	2470
Depth (mm) Profondeur	2260	2360	3300	3300	3730
Height (mm) Hauteur	2320	2400	2410	2410	2410
Electrical Power (kW) Puissance Electrique (kW)	2	2	3.37	3.37	3.37
Thermal Power (kcal / hours) Puissance thermique	37000	37000	90000	120000	140000
Weigh (kg) Poids Du Four (kg)	1480	2000	3520	4200	5500
Electrical Requirements Exigences Electriques	380	380	380	380	380
Burner Model Modèle De Brûleur	RIELLO 40 FS8-G7	RIELLO 40 FS8-G7	RIELLO 40 FS 10-G10	RIELLO 40 FS 10-G10	RIELLO 40 FS 10-G10
Burner Capacity Capacité Du Brûleur (kW)	42-116	42-116	42-116	81-220	81-220
Energy Source Source D'énergie	Natural Gas, LPG, Diesel, Fuel, Fuel Oil, Solid Fuel, Electricity Gaz, Diesel, Fioule, Electrique, A bois				
Gas Pressure (mbar) Pression du gaz (mbar)	21-300	21-300	21-300	21-300	21-300
Capacity (pcs -hours) Capacité (nombre pain heures)	144	240	480	864	1296



DETAILED
MACHINE
CATALOGUE

TUBE DECK OVEN

FOUR À TUBES ANNULAIRES



DETAILED
MACHINE
CATALOGUE

	ATBF50	ATBF65	ATBF80	ATBF95	ATBF110	MODERN KARA FIRIN
Number of Deck and Stone Nombre D'étages-Nombre Bouche	4	4	4	4	4	2
Baking Area (m ²) Surface de cuisson	5	6.5	8	9.5	11	9.5
Inner Width of Oven (mm) Largeur Intérieure Du Four	1200	1240	1240	1240	1240	1800
Inner Depth of Oven (mm) Profondeur Intérieure DuFour	1100	1300	1600	1900	2100	2400
Inner Height of Oven (mm) Hauteur Interne Du Four	200	200	200	200	200	200
Width (mm) Largeur	1850	1850	1850	1850	1850	2700
Depth (mm) Profondeur	2500	2750	3100	3400	3500	4100
Height (mm) Hauteur	2600	2600	2740	2740	2600	2700
Capacity (pcs - 8hours) Capacité (nombre pain 8 heures)	2300	3070	3070	3840	4608	3456
Dimension of Stone (mm) Taille de pierre	1100x620x20	1375x620x20	1640x620x20	1900x620x20	2170x620x20	2400x620x20
Electrical Power (kW) Puissance Electrique (kW)	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Thermal Power (Kcal/hour) Puissance thermique (Kcal/hour)	34000	38000	42500	45000	48000	66000
Weight (kg) Poids Du Four (kg)	2200	2550	3000	3750	5500	6500
Burner Model Modèle De Brûleur	RIELLO 40 FS5	RIELLO 40 FS8	RIELLO 40 FS8	RIELLO 40 FS8	RIELLO 40 FS10	RIELLO 40 FS15
Burner Capacity (kW) Capacité Du Brûleur (kW)	0.110	0.130	0.130	0.130	0.130	0.240
Gas Coupling Pressure (mbar) Pression De Couplage De Gaz (mbar)	300	300	300	300	300	300
Energy Source Source D'énergie	Natural Gas, LPG, Diesel, Fuel, Fuel oil, Wood Gaz, Diesel, Fioule, Bois					wood

TUBE DECK OVEN WITH AUTOMATIC LOADER

FOUR À SOLES TUBULAIRES AVEC ENFOURNEUR AUTOMATIQUE



	ATBB110	ATBB135	ATBBF160	ATBB180	ATBB250
Number of Deck and Stone Nombre D'étages-Nombre Bouche	4	3	4	4	6
Baking Area (m²) Surface de cuisson	11	13.5	16	18	24
Inner Width of Oven (mm) Largeur Intérieure Du Four	1200	1800	1800	1800	1700
Inner Depth of Oven (mm) Profondeur Intérieure Du Four	2400	2400	2100	2400	2400
Inner Height of Oven (mm) Hauteur Interne Du Four	200	200	200	200	200
Width (mm) Largeur	2100	2700	2500	2700	2700
Depth (mm) Profondeur	4100	4100	3500	4100	4100
Height (mm) Hauteur	2600	2600	2600	2600	3600
Capacity (pcs - 8hours) Capacité (nombre pain-8 heures)	4608	5180	6910	6910	10360
Dimension of Stone (mm) Taille de pierre	2400x620x20	2400x620x20	2170x620x20	2400x620x20	2400x620x20
Electrical Power (kW) Puissance Electrique (kW)	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Average Consumption Moy. Consommation de carburant (8 hrs) (kwh/h)	33,6 - 92,8	64,8 - 140	64,8 - 140	64,8 - 140	64,8 - 176
Thermal Power (Kcal/hour) Puissance thermique (Kcal/hour)	48000	66000	78000	84000	96000
Weight (kg) Poids Du Four (kg)	5500	6500	6500	7000	9000
Burner Model Modèle De Brûleur	RIELLO 40 FS10	RIELLO 40 FS15	RIELLO 40 FS15	RIELLO 40 FS15	RIELLO 40 FS20
Burner Capacity (kW) Capacité Du Brûleur (kW)	0.130	0.240	0.240	0.240	0.250
Gas Coupling Pressure (mbar) Pression De Connex De Ga (mbar)	300	300	300	300	300

Energy Source
Source D'énergie

Natural Gas, LPG, Diesel, Fuel, Fuel oil, Wood
Gaz, Diesel, Fioule, Bois



DOUGH MIXING

MÉLANGE DE PÂTE

SPIRAL MIXER

PETRIN À SPIRAL



	ATSM55	ATSM80	ATSM120	ATSM160	ATSM240
Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg)	35	50	75	100	150
Dough Capacity (kg) Capacité de La Pâte (kg)	55	80	120	160	240
Width (mm) Largeur	620	720	820	920	1100
Depth (mm) Profondeur	1200	1200	1370	1470	1670
Height (mm) Largeur	1180	1310	1370	1370	1430
Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm)	600	700	800	900	1000
Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm)	350	390	440	470	500
Total Motor Power (kW) Puissance Totale Du Moteur (kW)	3,4	6,25	6,75	8,25	13,2
Total Power HP Puissance totale cv	3-4.5	5-7.5	6-8	7.5-10	10-15
Weight (kg) Poids (kg)	330	512	612	673	946

FORK MIXER

PETRIN À FOURCHE



	ATYK50	ATYK100	ATYK150	ATYK200	ATYK250	ATYK300
Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg)	50	100	150	200	250	300
Dough Capacity (kg) Capacité de La Pâte (kg)	80	160	240	320	400	480
Width (mm) Largeur	975	1090	1170	1200	1300	1380
Depth (mm) Profondeur	1200	1300	1520	1910	1950	1960
Height (mm) Largeur	1070	1230	1290	1390	1440	1570
Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm)	700	900	1000	1100	1200	1300
Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm)	350	470	505	555	610	630
Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW)	1.5	3	5.5	5.5	5.5	5.5
Weight (kg) Poids (kg)	290	374	426	580	620	648
Fork (rpm) Fourche (tr/min)	66	66	52	52	52	52

2 MOTOR FORK MIXER

PETRIN À DOUBLE MOTEUR



	ATCMY100	ATCMY150
Flour Capacity (kg)	100	150
Capacité De Farine (kg)	100	150
Dough Capacity (kg)	160	240
Capacité de La Pâte (kg)	160	240
Width (mm)	1300	1370
Largeur	1300	1370
Depth (mm)	1420	1470
Profondeur	1420	1470
Height (mm)	1460	1470
Largeur	1460	1470
Inner Diameter of Bowl (mm)	900	1000
Diamètre De La Cuve (mm)	900	1000
Inner Depth of Bowl (mm)	470	505
Profondeur De La Cuve (mm)	470	505
Motor Power (kW)	7,25 kW	7,25 kW
Puissance du moteur (kW)	7,25 kW	7,25 kW
Weight (kg)	500	600
Poids (kg)	500	600

PLANETARY MIXER

BATTEUR



	ATPM40	ATPM60	ATPM80
Bowl Capacity (lt) Capacité de la cuve(lt)	40	60	80
Width (mm) Largeur	630	630	750
Depth (mm) Profondeur	920	920	1000
Height (mm) Largeur	1370	1370	1600
Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm)	400	430	450
Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm)	400	470	560
Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW)	1.1-1.5-1.85	1.1-1.5-1.85	2.5kW
Weight (kg) Poids (kg)	210	230	320
Head Rotation Speed (R/min / Rpm) Vitesse de rotation de la tête (R/min/Rpm)	55-110-220	55-110-220	55-110-220
Brush Rotation Speed (R/min / Rpm) Vitesse de rotation de la brosse (R/min / Rpm)	140-280-560	140-280-560	140-280-560





TRAITEMENT DE LA PÂTE



DOUGH PROCESSING

AUTOMATIC DOUGH DIVIDER MACHINE

DIVISEUSE VOLUMETRIQUE



	ATK50T	ATK50C	ATK60T	ATK60C	ATK80T	ATK80C	ATK110T	ATK110C	ATK130	ATK140
Numbers Of Piston Nombre De Pistons	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1
Weight Range (Gr) Gamme de poids (Gr)	30-90	30-90	50-150	50-150	60-250	60h-250	100-600	100-600	250-900	500-1250
Cutting Capacity (pcs/hour) Capacité De Coupe (nombre/heure)	1800 -2000	3000-3500	1800-2000	3000-3500	1800-2000	3000-3500	1500-1750	2500-3000	1500-1750	1250-1500
Width (mm) Largeur (mm)	680	680	680	680	680	780	680	840	680	680
Depth (mm) Profondeur	1430	1430	1430	1430	1430	1430	1430	1430	1430	1430
Height (mm) Hauteur	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Dough Output (mm) Hauteur De Sortie De La Pâte (mm)	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Bunker Capacity (kg) Capacité Du Bunker (kg)	50-150	50-150	50-150	50-150	50-150	50-150	50-150	50-150	50-150	50-150
Bunker Height (mm) Hauteur Du Bunker (mm)	460	460	460	460	460	460	460	460	460	460
Bunker Upper Diameter (mm) Diamètre Du Bunker (mm)	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720
Bunker Bottom Diameter (mm) Diamètre Du Fond Du Bunker (mm)	179	179	179	179	179	179	179	179	179	179
Piston Diameter (mm) Diamètre Du Piston (mm)	50	50	60	60	80	80	110	110	130	140
Motor Power (kW) Puissance Du Moteur (kW)	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2,2	1.5	2,2	1.5	1.5
Weight (kg) Poids (kg)	450	480	450	480	450	480	450	630	450	450

DOUGH CONICAL ROUNDER MACHINE

BOULEUSE CONIQUE



	ATKY50	ATKY80	ATKY100	ATKY200	ATKY300	ATKYC
Grammage Range (gr) Poids De La Pâte (gr)	50-150	80-250	100-400	100-600	300-900	500-1250
Width (mm) Largeur	920	920	920	920	920	920
Depth (mm) Profondeur	920	920	920	920	920	920
Height (mm) Largeur	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Dough Input Hauteur D'entrée De La Pâte (mm)	865	880	910	923	923	923
Dough Output Hauteur De Sortie De La Pâte (mm)	1000	1060	970	976	976	976
Rounding Capacity (gr) Capacité D'arrondi (gr)	1500-3000	1500-3000	1500-3000	1500-3000	1500-3000	1500-3000
Motor Power (kW) Puissance Du Moteur (kW)	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
Weight (kg) Poids (kg)	200	200	200	200	200	200
Arm Mechanism Mécanisme De Bras	Sabit-Fixed	Sabit-Fixed	Sabit-Fixed	Sabit-Fixed	Sabit-Fixed	Ayarlanabilir Adjustable
Number of Arms Nombre de bras	10	11	10	7	7	7
Total Length of Arms (mm) Longueur totale des bras (mm)	5165	5315	5610	3655	3620	3720

DOUGH INTERMEDIATE PROOFER MACHINE

CHAMBRE DE REPOS



	ATD152	ATD240	ATD304	ATD400	ATD600
Number of Basket Nombre De Boles Sur La Balance	152	240	304	400	600
Proofing Time (min) Temps De Repos (pre)	4-8	6-10	10-14	12-16	16-20
Width (mm) Largeur	1785	1785	1785	1785	1785
Depth (mm) Profondeur	1180	1610	2140	2670	3200
Height (mm) Largeur (mm)	2140	2140	2140	2140	2140
Dough Capacity (gr) Capacité De La Pâte (gr)	50-1000	50-1000	50-1000	50-1000	50-1000
Number of Swings Nombre De Balançoires	19	30	38	50	75
Netting Dimensions (mm) Taille du maillage (mm)	190X190	190X190	190X190	190X190	190X190
Dough Input (mm) Hauteur D'entrée De Pâte (mm)	750±15	750±15	750±15	750±15	750±15
Dough Output (mm) Hauteur De Sortie De La Pâte (mm)	115±15	115±15	115±15	115±15	115±15
Motor Power (kW) Puissance Du Moteur (kW)	0.37	0.37	0.75	0.75	1.1
Weight (kg) Poids (kg)	418	604	790	976	1162

BREAD MOULDER MACHINE

FAÇONNEUSE



	ATFC4	ATFT4	ATFC2	ATFT2	ATFB	ATDFC4	ATDFC2
Number of Pillow Nombre D'oreillers	2	1	2	1	1	2	2
Number of Cylinder Nombre De Balles	4	4	2	2	4	4	2
Width (mm) Largeur	700	700	700	700	1100	700	700
Depth (mm) Profondeur	2300	2030	2300	2030	2300	2300	2300
Height (mm) Largeur	1440	1440	1340	1340	1380	1440	1340
Dough Input (mm) Hauteur D'entrée De La Pâte (mm)	1210	1210	1110	1110	1210	1210	1110
Dough Output (mm) Hauteur De Sortie De La Pâte (mm)	720	720	720	720	720	720	720
Band width (mm) Largeur De Bande (mm)	420	420	420	420	600	420	420
Motor Power (kW) Puissance Du Moteur (kW)	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55
Weight (kg) Poids(kg)	264	240	234	210	304	260	237
Max Dough Width (mm) Max. Largeur De La Pâte (mm)	400	400	400	400	600	400	400
Pillow Length (mm) Longueur D'oreiller (mm)	640+490	920	640+490	920	1100	610+440	610+440
Moulding Weight Poids Formant (gr)	40-1000	40-1000	40-1000	40-1000	40-1000	40-1000	40-1000
Moulding Capacity (pcs/hour) Capacité de Formation	1500-3000	1500-3000	1500-3000	1500-3000	1500-3000	1500-3000	1500-3000

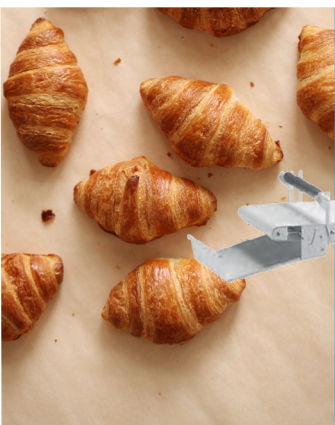
BAGUETTE MOULDER MACHINE

FAÇONNEUSE DE BAGUETTES



	ATBM
Production capacity (Pc / h) Capacité de production (PC / h)	1650
Width (mm) Largeur (mm)	1000
Length (mm) Longueur (mm)	800
Height(mm) la taille(mm)	1320
Electric power (Kw) Pouvoir électrique (Kw)	0,75
Weight (Kg) Poids net (Kg)	207

DOUGH SHEETER MACHINE LAMINOIR



ATHA50x100 ATHA120X60 ATHA130X60

	500X1000	600X1200	600X1300
Belt Sizes (mm) Rubans à Mesurer	500X1000	600X1200	600X1300
Roller Diameter (mm) Diamètre Du Rouleaux	71	71	71
Roller Length (mm) Longueur Du Rouleaux	600	600	600
Roller Range (mm) Espacement Des Rouleaux (mm)	0.1-48	0.1-48	0.1-48
Belt Speed (m/sec) Vitesse de la Courroie	30	30	30
Width (mm) Largeur (mm)	1150	1150	1150
Length (mm) Longueur (mm)	2500	3100	3500
Height (mm) Hauteur (mm)	1100	1100	1100
Belt Height (mm) Hauteur De la Ceinture (mm)	900	900	900
Electrical Power (kW) Courant Electrique (kW)	0.75	0.75	0.75
Weight (kg) Poids (kg)	180	195	210

MANUAL DOUGH DIVIDER ROUNDER MACHINE DIVISEUSE BOULEUSE (ROTOMATE)

ATRD

	11	15	18	22	30	36	30	52
Divisions Divisions	11	15	18	22	30	36	30	52
Min Weight (gr) Poids Min (gr)	180	150	120	60	40	34	25	12
Max Weight Poids Maximum	500	360	280	280	135	110	90	30
Basin Capacity (kg) Capacité du bassin (kg)	5.5	5.5	5	5	4	4	2.7	1.6
Hourly Capacity (pcs/hr) Capacité horaire (pcs/hr)	1300	1800	2100	2600	3600	4300	3600	6200



AUXILIARY EQUIPMENT

ÉQUIPEMENT AUXILIAIRE

BREAD SLICER MACHINE

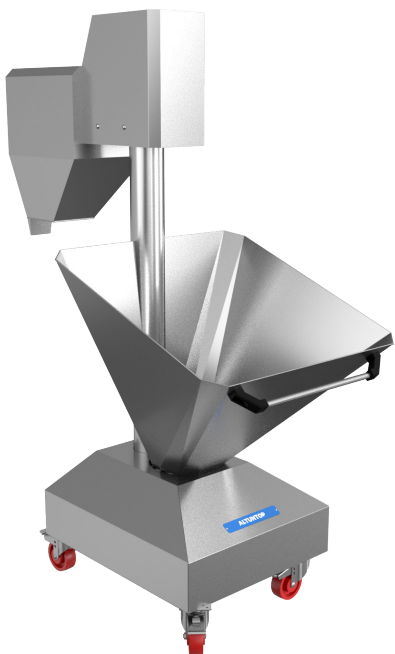
TRANCHEUSE À PAIN



	ATMED	ATGED	ATSED
Thickness of Slice (mm) Épaisseur De Tranche (mm)	9 - 11 - 12 - 14 - 15 - 16 - 18 - 20		
Number of Blades Nombre De Lames	4 - 8 - 12 - 16 - 20 - 24 - 28 - 32 - 36 - 40 - 42		
Width (mm) Largeur	715	820	650
Depth-B (mm) Profondeur-B (mm)	950	950	950
Height-C (mm) Largeur-C (mm)	1200	1200	1200
Counter Height (mm) Hauteur Du Banc (mm)	670	670	670
Motor Power (kW) Courant Electrique (kW)	0,37KW	0,37KW	0,75 kW
Weight (kg) Poids (kg)	138	157	145

FLOUR SIFTING MACHINE

TAMISEUSE DE FARINE



	ATUE
Width (mm) Largeur (mm)	720
Depth (mm) Profondeur (mm)	1250
Height (mm) Largeur (mm)	1650
Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg)	50
Sifting Time (kg/dk) Temps De Dépiser (kg/dk)	50
Electrical Power (kW) Courant Electrique (kW)	0.75+0.37
Weight (kg) Poids (kg)	104

STEAM UNIT

UNITÉ À VAPEUR



	ATBK
Width (mm) Largeur (mm)	480
Depth (mm) Profondeur (mm)	240
Height (mm) Largeur (mm)	1400
Heat Range (°C) Agent De Chauffage (°C)	0-40
Humidity Range (%) Plage D'humidité (%)	30-90
Capacity (m ²) Capacité (m ²)	8
Water Inlet (inch) Entrée D'eau (Pouces)	1/2
Electrical Power (kW) Courant Electrique (kW)	6 KW
Weight (kg) Poids (kg)	45
Control System Système De Contrôle	Manual

SEMI AUTOMATIC LOADER ENFOURNEUR SEMI AUTOMATIQUE



	ATOY90	ATOY120	ATOY200	ATOY250	ATOY300
Width (mm) Largeur (mm)	2200	2200	2200	2200	3120
Depth (mm) Profondeur (mm)	2400	2400	3310	3310	4080
Height (mm) Largeur (mm)	2520	2520	2520	2520	2520
Electrical Power (kW) Courant Electrique (kW)	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Integrated Semi-Automatic Loader Width-A (mm) Largeur D'Enfourneur semi-automatique intégré -A (mm)	580	580	580	580	900
Integrated Semi-Automatic Loader Length (mm) Longueur D'Enfourneur semi-automatique intégré (mm)	1600	1800	2400	2400	3200
Weight (kg) Poids (kg)	515	520	550	550	600

AUTOMATIC LOADER ENFOURNEUR AUTOMATIQUE



	BATO 180	BATO 250
CAPACITY (BREAD/HOUR) Capacité de pain /heure	864	1296
COOKING AREA (m2) Zone de cuisson (m2)	18	25
NUMBER OF FLOORS Nombre de étage	4	6
MAXIMUM WORKING AREA DIMENSIONS (mm) Dimensions maximales de la zone de travail (mm)	11000 x 3000 x 6000 x 3250	11000 x 3500 x 6000 x 3250
COOKING TRAY DIMENSIONS WIDTH-DEPTH-HEIGHT Dimension du plateau de cuisson largeur	G1830 - D2400 - Y2000	
MAXIMUM USED POWER(KW) Puissance maximale utilisée (kW)	7	7
BURNER CONNECTION PRESSURE (MBAR) Pression de raccordement du bruleur (mbar)	21 - 300	21 - 300
FUEL OPTIONS Options de carburant	Gas - Diesel	Gas - Diesel
MAXIMUM OPERATING TEMPERATURE (DEGREE) Température maximale de fonctionnement (degré)	300	300
MACHINE WEIGHT (kg) Poids (kg)	15000	18000

ROTARY OVEN TROLLEY

CHARIOT



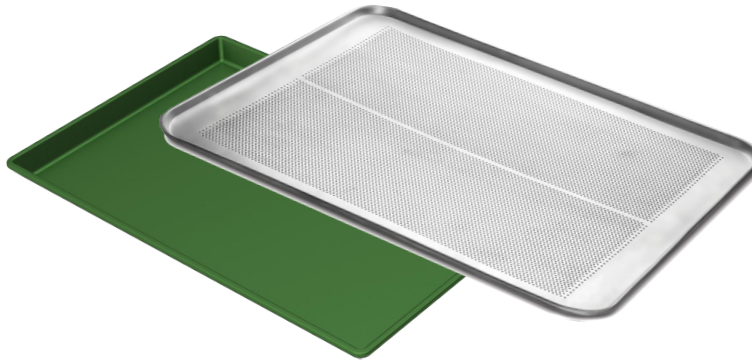
	ATDF 46	ATDF 68	ATDF 108
Number of trays (PC) Nombre de plateaux (PC)	14-18	14-18	16- 18
The distance between the trays (mm) Distance entre les plateaux (mm)	80- 150	80- 150	80-160
Dimensions of tray (mm) Dimensions du plateau (mm)	400 x 600 650 x 530 500 x 700	600 x 800	800 x 1000 740 x 980

FLAT AND PERFORATED TRAY

PLATEAUX PERFORÉS

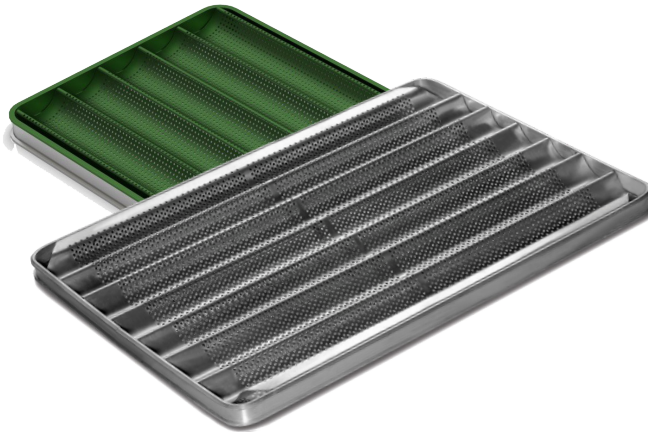


	Dimensions - Boyutlar				
Tray Dimensions (mm) Dimensions Du Plateau	400 x 600	530 x 650	590 x 800	740 x 980	800 x 1000
Thickness (mm) Epaisseur (mm)	1.5-2 mm		(Size Customizable)		
Diameter of the hole (mm) Diamètre du trou (mm)	2-3 mm		(Size Customizable)		
Material Matériel	ALUMINUM - ALÜMİNYUM				



BAGUETTE TRAY

PLATEAUX À BAGUETTE



Dimensions - Boyutlar

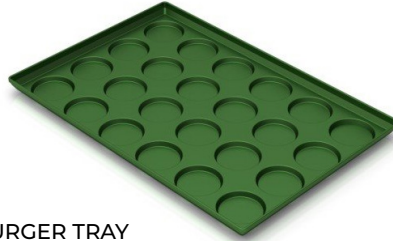
Tray Dimensions (mm)	400 x 600	530 x 650	600 x 800	740x980	800 x 1000
Dimensions Du Plateau (mm)					
Thickness (mm)				1.5	
Epaisseur (mm)					
Diameter of the hole (mm)				2	
Diamètre du trou (mm)					
Material				ALUMINIUM - ALÜMİNYUM	
Matériel					

BURGER AND SANDWICH TRAY

PLATEAUX HAMBURGER ET SANDWICH



BURGER TRAY



	Mold 1 (60gr) Moule 1 (60gr)		Mold 2 (80gr) Moule 2 (80 gr)		Mold 3 (100 gr) Moule 3 (100gr)	
	Diameter Diamètre	Number of Bread Nombre de pain	Diameter Diamètre	Number of Bread Nombre de pain	Diameter Diamètre	Number of Bread Nombre de pain
400 X 600	10,5	15	11,5	12	12,5	8
530 X 650	10,5	20	11,5	12	12,5	12
590 X 800	10,5	30	11,5	24	12,5	20
740 X 980	10,5	48	11,5	35	12,5	35
800 X 1000	10,5	48	11,5	35	12,5	35

Material
Matériel

ALUMINUM - ALÜMİNYUM



SANDWICH TRAY

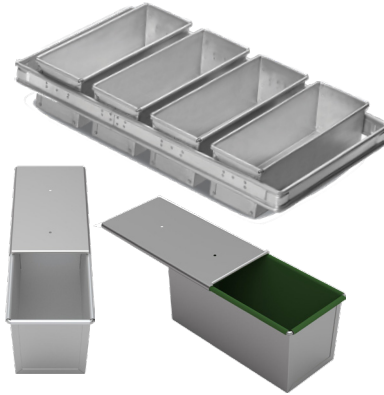


	Mold 1 (60 gr) Moule 1 (60 gr)		Mold 2 (80 gr) Moule 2 (80 gr)		Mold 3 (100 gr) Moule 3 (100 gr)	
	Diameter Diamètre	Number of Bread Nombre de pain	Diameter Diamètre	Number of Bread Nombre de pain	Diameter Diamètre	Number of Bread Nombre de pain
400 X 600	6,5 x 18,5	10	6,5 x 20,5	8	8 x 21,5	8
530 X 650	6,5 x 18,5	18	6,5 x 20,5	14	8 x 21,5	10
590 X 800	6,5 x 18,5	21	6,5 x 20,5	18	8 x 21,5	18
740 X 980	6,5 x 18,5	36	6,5 x 20,5	32	8 x 21,5	30
800 X 1000	6,5 x 18,5	36	6,5 x 20,5	36	8 x 21,5	30

Material
Matériel

ALUMINUM - ALÜMİNYUM

TOAST PANS PLATEAUX POUR BRIOCHE



	ATTT 400	ATTT 500	ATTT 600	ATTT 1000	ATTT 1500
Weight (kg) Poids (kg)	400 gr	500 gr	600 gr	1000 gr	1500 gr
Width (mm) Largeur	100 mm	100 mm	100 mm	120 mm	130 mm
Depth (mm) Profondeur	100 mm	100 mm	100 mm	120 mm	130 mm
Length Longueur	200 mm	250 mm	300 mm	320 mm	300 mm
Thickness Epaisseur	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8
Material Matériel	ALUMINIUM - ALÜMİNYUM				



Customized trays are available to meet your specific requirements.

ALTUNTOP

ALTUNTOP

ALTUNTOP

ALTUNTOP

A

www.altuntop.com



FACTORY

2.Organize Sanayi Bölgesi
7. Cadde No:19 Malatya/TÜRKİYE
+90 422 237 56 08
info@altuntop.com

ISTANBUL SHOWROOM

Denizköşkler Eski Londra Asfaltı
E5 Yanyol Uzeri, No:41/A,
Avcılar - İstanbul/Türkiye
+90 422 237 56 08



DUBAI SHOWROOM

Showroom - 2
Abdulla Kamber Business Centre
Salah Al Din Street 221
Deira, Dubai - UAE
+971 4 261 9707