

ALTUNTOP

BAKERY EQUIPMENT

PRODUCT CATALOG



BAKERY EQUIPMENT
FIRIN MAKINALARI
ÉQUIPEMENT DE BOULANGERIE
ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



HIGH **PERFORMANCE**
QUALITY
TECHNOLOGY





Altuntop is everywhere

130 ÜLKE
COUNTRY

Altuntop Bakery Equipment founded in 1991 with a closed area of 47.000 m2, has an expert team of 200 people in the turkey and 400 people abroad. It operates in 130 countries by producing high technology bakery equipment. The company's headquartered in netherlands, has become the symbol of quality in bakery products and bakery technologies in Europe and Africa. With an after-sales service guarantee, Altuntop has created a wide service networks in every continent of the world. The company works with a corporate structure both national and international. Focusing on quality at every stage of production, innovation and fast solutions to customers' needs. Altuntop provides all kind of services to meet the needs of customers in bakery equipment.

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 ağıları 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.

ALTUNTOP ISI VE MAKINA SANAYİ 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.

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.





BAKING GROUP



PIŞIRME GRUBU
GROUPE DE CUISSON
ПЕЧИ

ROTARY RACK OVEN

DÖNER ARABALI FIRIN

FOUR À CHARIOT ROTATIF

РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ



DETAILED
MACHINE
CATALOGUE

	ATDF 50	ATDF 100	ATDF 150	ATDF 250	ATDF 300	ATDF 400	ATDF 500
Tepsi Sayısı - Number of Trays(pcs) Nombre De Plateaux (quntité)-Количество противней (шт)	12-13	13-14	16-18	16	16-18	32	32
Tepsi Ölçüleri - Tray Dimensions (mm) Taille du plateau - Размеры противней (мм)	530x650	600x800	600x800	740x980 800x1000	740x980 800x1000	600x800	740x980 800x1000
Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	1650	1700	1700	1910	1910	1990	2000
Derinlik - Depth (mm) Longueur - Глубина (мм)	1925	2136	2200	2390	2390	2610	2500
Maksimum Derinlik - Max.Depth (mm) Max.Longueur - Макс. глубина (мм)	2425	2636	2700	2898	2920	2950	3010
Maksimum Yükseklik - Max.Height H(mm) Max.Hauteur - Max. высота (мм)	2240	2465	2630	2640	2810	2640	2640
Araba Giriş Aralığı -Trolley Transition Range (mm) Gamme D'entrée Trolley - Ширина дверного проема(мм)	742	790	790	1005	1005	1005	1005
Pişirme Alanı - Baking Area (m²) Surface De Cuisson - Площадь выпечки (м²)	4.13	6.72	8.64	12.8	14.40	15.36	25
Min. Tavan Yüksekliği - Min. Ceiling Height (mm) Min. Hauteur du plafond - Мин. высота помещения (мм)	2540	2765	2930	3040	3110	2940	2940
Tavalar Arası Mesafe - Space Between the Trays (mm) Distance Entre les Plateaux - Расстояние между противнями (мм)	85-95						
Motor Gücü - Motor Power (kw) Puissance Du Moteur (kw) - электрическая мощность (кВт)	3 kW	3 kW	3 kW	3 kW	3 kW	3.5 kW	3.5 kW
Araba Sayısı - Number of Trolley Nombre de chariot - Количество тележек	1	1	1	1	1	2	2
Elektriklî Fırınlar için Toplam Elektrik Gücü(kw) Resistance Power for Electric Oven - Consommation Electrique Du Four(kw) Общая электрическая мощность для электрических печей (кВт)	60	70	75	100	105	120	120
Brülör Modeli - Burner Model Modèle de brûleur - Модель горелки	RIELLO FS8 G7	RIELLO FS10 G10	RIELLO FS20 G20	RIELLO FS20 G20	RIELLO FS20 G20	RIELLO FS20 G20	RIELLO FS20 G20
Fırın Ağırlığı - Weight (kg) Poids(kg) - Вес (кг)	1700	1806	1858	2330	2500	2700	2800
Kontrol Sistemi - Control System Système De Contrôle - Панель управления	Manuel Dijital - Manual Digital - Manual Digitale - Ручное / цифровое						
Enerji Kaynakları - Energy Source Source D'énergie - Источники энергии	Doğalgaz,LPG,Motorin,Fuel Oil,Katı Yakıt, Elektrik Natural Gas,LPG,Diesel,Fuel,Fuel Oil,Solid Fuel,Electricity Gaz,Diesel,Fioüle,Electrique,A bois Природный газ, дизельное топливо, мазут, твердое топливо, электричество						

ROTARY RACK OVEN - FRONT BURNER

DÖNER ARABALI FIRIN - ÖNDEN BRÜLÖR
FOUR À CHARIOT ROTATIF- BRÛLEUR AVANT
РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ-ПЕРЕДНЯЯ ГОРЕЛКА



DETAILED
MACHINE
CATALOGUE

	ATDFY 150	ATDFY 300
Tepsi Sayısı- Number of Trays(pcs) Nombre De Plateaux (quantité)-Количество противней (шт)	16-18	16-18
Tepsi Ölçüleri - Tray Dimensions (mm) Taille du plateau - Размеры противней (мм)	600x800 800x800	800x1000
Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	2170	2270
Derinlik - Depth (mm) Longueur - Глубина (мм)	1570	1630
Araba Sayısı - Number of Trolley Nombre de chariot - Количество тележек	1	1
Maksimum Derinlik - Max.Depth (mm) Max.Longueur - Макс. глубина (мм)	1980	2040
Maksimum Yükseklik - Max.Height H(mm) Max.Hauteur - Макс. высота (мм)	2770	2770
Araba Giriş Aralığı -Trolley Transition Range (mm) Gamme D'entrée Trolley - Ширина дверного проема(мм)	1060	1060
Pişirme Alanı - Baking Area (m²) Surface De Cuisson - Площадь выпечки (m²)	8.64	14.40
Tavalar Arası Mesafe - Space Between the Trays (mm) Distance Entre les Plateaux - Расстояние между противнями (мм)	85-95	85-95
Motor Gücü - Motor Power (kw) Puissance Du Moteur (kw) - Электрическая мощность (кВт)	3 kW	3 kW
Brülör Modeli - Burner Model Modèle de brûleur - Модель горелки	RIELLO FS15-G10	RIELLO FS20 / G20
Fırın Ağırlığı - Weight (kg) Poids(kg) - Вес (кг)	1720	1870
Kontrol Sistemi - Control System Système De Contrôle - Панель управления	Manuel Dijital - Manual Digital - ManualDigitale - Ручное / цифровое	
Enerji Kaynakları - Energy Source Source D'énergie - Источники энергии	Doğalgaz,LPG,Motorin,Fuel Oil, Elektrik Natural Gas,LPG,Diesel,Fuel,Fuel Oil,Electricity Gaz,Diesel,Électrique,A bois Природный газ, дизельное топливо, мазут, твердое топливо, электричество	

MINI ROTARY OVEN

MINİ DÖNER ARABALI FIRIN MINI FOUR À CHARIOT ROTATIF РОТАЦИОННО-КОНВЕКЦИОННАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ПЕЧЬ



DETAILED
MACHINE
CATALOGUE

	ATMDF 40	ATMDF 50	ATMDF 100
Tepsi Sayısı- Number of Trays(pcs) Nombre De Plateaux (quantité)-Количество противней (шт)	14-18	14-18	14-16
Tepsi Ölçüleri - Tray Dimensions (mm) Taille du plateau - Размеры противней (мм)	400x600	500x700-530x650	600x800
Elektrikli Fırınlr İçin Genişlik - Width for Electric Ovens (mm) Largeur pour fours électriques - Ширина для электрических духовок (мм)	1090	1250	1365
Doğalgazlı Fırınlr İçin Genişlik - Width for Gas Ovens(mm) Largeur pour fours à gaz - Ширина для газовых духовок (мм)	1285	1405	1560
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	1700	1770	1950
Elektrikli Fırın İçin Maksimum Derinlik -Maximum Depth For Electric Oven Profondeur maximale du four électrique-Максимальная глубина электрической печи	1545	1825	1910
Elektrikli Fırın İçin Derinlik - Depth For Electric Oven Profondeur du four électrique - Глубина электрической печи	1300	1420	1950
Maksimum Derinlik - Max.Depth (mm) Max.Hauteur - Макс. глубина-L (мм)	2095	2165	2170
Maksimum Yükseklik - Max.Height (mm) Max.Hauteur - Макс. высота (мм)	2265	2265	2475
Maksimum Genişlik - Max. Width (mm) Max.Largeur - Макс. ширина(мм)	1320	1410	1560
Pişirme Alanı(m²)-Baking Area Surface De Cuisson(m²) - Площадь выпечки (м²)	3.36	4.9	7,68
Min. Tavan Yüksekliği - Min. Ceiling Height (mm) Min. Hauteur du plafond - Мин. высота помещения (мм)	2570	2570	2780
Enerji Kaynakları - Energy Source Source D'énergie - Источники энергии	GAS-Diesel-Electric	GAS-Diesel-Electric	GAS-Diesel-Electric
Toplam Elektrik Gücü - Total Electric Power Puissance électrique totale - Общая электрическая мощность	2,5	2,5	3,2
Elektrikli Fırınlr İçin Toplam Elektrik Gücü(kw)-Resistance Power for Electric Oven - Consommation Electrique Du Four(kw)- Общая электрическая мощность для электрических печей (kW)	37,5	48	60
Brülör Modeli - Burner Model Modèle de brûleur - Модель горелки	Riello 40 FS 8 Riello 40 G7	Riello 40 FS 8 Riello 40 G7	Riello FS15/ G10
Gaz Basıncı (Çalışma Basıncı)(mbar)-Gas Coupling Pressure - Pression De Couplage De Gaz(mbar) -Давление подключения газа (мбар)	21-300	21-300	21-300
Fırın Ağırlığı - Weight (kg) Poids(kg) - Bec (kr)	630	720	800
Elektrik Voltajı - Electric Voltage Tension électrique - Электрическое напряжение	380	380	380
Kontrol Sistemi - Control System Système De Controle - Панель управления	Dijital/ manuel	Dijital/ manuel	Dijital/ manuel

ROTARY CONVECTION OVEN

DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN

FOUR À CONVECTION ROTATIF

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ



DETAILED
MACHINE
CATALOGUE

	ATPD 40	ATPD 50
Tepsi Sayısı- Number of Trays(pcs) Nombre De Plateaux (quantité)-Количество противней (шт)	10	10
Tepsi Ölçüleri - Tray Dimensions (mm) Taille du plateau - Размеры противней (мм)	400x600	530x650 500x700
Elektrikli Fırınlar İçin Genişlik - Width for Electric Ovens (mm) Largeur pour fours électriques - Ширина для электрических духовок (мм)	1005	1100
Doğalgazlı Fırınlar İçin Genişlik - Width for Gas Ovens (mm) Largeur pour fours à gaz - Ширина для газовых духовок (мм)	1140	1265
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	1270	1415
Maksimum Derinlik - Max.Depth (mm) Max.Hauteur - Макс. глубина (мм)	1500	1635
Yükseklik-Height (mm) Hauteur - Высота (мм)	2060	2060
Maksimum Yükseklik- H(mm) - Max.Height Max.Hauteur - H(mm) - Макс. высота (мм)	2250	2250
Pişirme Alanı - Baking Area (m²) Surface De Cuisson - Площадь выпечки (м²)	2,4	3,5
Min. Tavan Yüksekliği - Min. Ceiling Height (mm) Min. Hauteur du plafond - Мин. высота помещения (мм)	2550	2550
Enerji Kaynakları - Energy Source Source D'énergie - Источники энергии	GAS Diesel Electric / GAZ Dizelelektirik / ГАЗ Дизель Электрический	
Toplam Elektrik Gücü (kW) - Total Electrical Power Puissance Electrique Totale (kW)-Общая электрическая мощность (кВт)	1,5 kW	1,5 kW
Elektrikli Fırınlar İçin Toplam Elektrik Gücü(kw)-Resistance Power for Electric Oven - Consumation Electrique Du Four(kw) - Общая электрическая мощность для электрических печей(кВт)	22,5 kW	26 kW
Gas Basıncı - Gas Pressure (mbar) Pression du gaz (mbar) - Давление газа (мбар)	21	21
Brülör Modeli - Burner Model Modèle de brûleur-Модель горелки	Riello	Riello
Elektrik Voltajı - Electric Voltage Tension électrique - Электрическое напряжение	380	380
Kontrol Sistemi - Control System Système De Controle - Панель управления	Dijital / Manuel	Dijital / Manuel
Fırın Ağırlığı - Weight (kg) Poids(kg) - Вес печи (кг)	372	400
Gaslı fırınlar için mak. genişlik -Max. width for gas ovens Largeur maximale pour les fours à gaz-Максимальная ширина для газовых печей(мм)	1100	1270

Mayalama Odası - Fermentation Chamber - Chambre De Fermentation - Расстойная камера

Genişlik - Width - Largeur (mm) - Ширина (мм)	1000	1100
Derinlik - Depth - Profondeur (mm) - Глубина (мм)	1240	1375
Yükseklik - Height- Hauteur (mm) - Высота (мм)	765	765
Tepsi Ölçüleri - Tray Dimensions - Taille du plateau (mm) - Размеры противней (мм)	400x600	530x650 500x700
Tepsi Sayısı - Number of Tray - Nombre de plateaux (mm) - Количество противней	10	10
Elektrik Gücü - Electrical Power (kW) Electrique Puissance (kW) - Электрическая мощность (кВт)	2,7	2,7
Ağırlığı - Weight - Poids Du Four (kg) - Вес (кг)	120	130
Elektrik Voltajı - Electric Voltage Tension électrique - Электрическое напряжение	220	220

COMPACT ELECTRIC OVEN

КОМПАКТ ELEKTRİKLİ FIRIN

FOUR À CONVECTION

ПЕЧЬ КОМБИНИРОВАННАЯ



DETAILED
MACHINE
CATALOGUE

DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN - ROTARY CONVECT OVEN - FOUR À CONVECTION ROTATIF - КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ ATKP 40

Tepsi Ölçüleri - Tray Dimensions (mm) Taille du plateau - Размеры противней (мм)	400x600
Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	1000
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	1270
Maksimum Derinlik - Max.Depth (mm) Max.Hauteur - Макс. глубина (мм)	1500
Maksimum Yükseklik- H(mm) - Max.Height Max.Hauteur- H(mm) - Макс. высота (мм)	1100
Tepsi Sayısı - Number of Tray - Nombre de plateaux - Количество противней	5
Pişirme Alanı - Baking Area (m²) Surface De Cuisson - Площадь выпечки (м²)	1.2
Toplam Elektrik Gücü (kW) - Total Electrical Power - Puissance Electrique Totale (KW)-Общая электрическая мощность (кВт)	11.6
Ağırlığı - Weight - Poids Du Four (kg) - Вес (кг)	190
Elektrik Voltajı - Electric Voltage Tension électrique - Электрическое напряжение	380 V

ELEKTRİKLİ KATLI FIRINLAR - ELECTRIC DECK OVEN - FOUR À SOLE ELECTRIQUE - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ КАМЕННЫМ ПОДОМ

En - Width - Largeur (mm) - Ширина (мм)	1000
Derinlik - Depth - Profondeur (mm) - Глубина (мм)	1200
Yükseklik - Height - Hauteur (mm) - Высота (мм)	380
Pişirme Alanı - Baking Area - Surface de cuisson (m²)- Площадь выпечки (м²)	0.54
Toplam Taş Ölçüleri - Total Stones Dimensions (mm) Dimensions totales de la pierre - Общие размеры камня (мм)	597x925
Fırın İç Genişliği - Inner Width of Oven (mm) Largeur intérieure du four - Внутренняя ширина печи (мм)	658
Fırın İç Derinliği - Inner Depth of Oven (mm) Profondeur intérieure du four - Внутренняя глубина печи (мм)	995
Fırın İç Yüksekliği/Kat Giriş Yüksekliği (mm)-Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm) Hauteur Intérieure Du Four /Hauteur D'entrée Au Sol (mm) - Внутренняя высота печи , Внутренняя высота камеры (мм)	200/170
Elektrik Gücü - Electrical Power (kW) Electrique Puissance (KW) - Электрическая мощность (кВт)	6 kw
Elektrik Voltajı - Electric Voltage Tension électrique - Электрическое напряжение	380 V
Mayalama Odası - Fermentation Chamber - Chambre De Fermentation - Расстойная камера	
En - Width - Largeur (mm) - Ширина (мм)	1000
Derinlik - Depth - Profondeur (mm) - Глубина (мм)	1240
Yükseklik - Height - Hauteur (mm) - Высота (мм)	765
Tepsi Ölçüleri - Tray Dimensions - Taille du plateau (mm) - Размеры противней (мм)	400x600
Tepsi Sayısı - Number of Tray - Nombre de plateaux (mm) - Количество противней	10
Elektrik Gücü - Electrical Power (KW) Electrique Puissance (KW) - Электрическая мощность (кВт)	2.7
Ağırlığı - Weight - Poids Du Four (kg) - Вес (кг)	120
Elektrik Voltajı - Electric Voltage Tension électrique - Электрическое напряжение	220 V

ELECTRIC MODULAR DECK OVEN

ELEKTRİKLİ KATLI MODÜLER FIRINLAR

FOUR À SOLE ELECTRIQUE

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ С КАМЕННЫМ ПОДОМ



DETAILED
MACHINE
CATALOGUE

	ATMKF 60X80	ATMKF 120X80	ATMKF 120X120	ATMKF 120X200
Pişirme Alanı (m²/kat) - Baking Area (m²/Floor) Nombre De Couches (quantité / étage) - Площадь выпечки (м² / ярус)	0.54	0.96	1.44	2.40
Fırın İç Genişliği - Inner Width of Oven (mm) Largeur intérieure du four - Внутренняя ширина печи (мм)	658	1240	1240	1240
Fırın İç Derinliği - Inner Depth of Oven (mm) Profondeur intérieure du four - Внутренняя глубина печи (мм)	995	1000	1310	2000
Fırın İç Yüksekliği/Kat Giriş Yüksekliği (mm) - Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm) Hauteur Intérieure Du Four / Hauteur D'entrée Au Sol (mm) Внутренняя высота печи, Внутренняя высота камеры (мм)	200/170	200/170	200/170	200/170
Fırın Genişlik - Oven Width (mm) Largeur Du Four - Ширина печи (мм)	1000	1670	1670	1670
Fırın Derinlik - Oven Depth (mm) Profondeur Du Four - Глубина печи (мм)	1210	1350	1650	2350
Fırın Yükseklik - Oven Height (mm) Hauteur Du Four - Высота печи (мм)	380	380	380	380
Mayalama Genişlik - Fermentation Width (mm) Largeur de la chambre de fermentation - Ширина расстоечной камеры (мм)	1000	1670	1670	1670
Mayalama Derinlik - Fermentation Depth (mm) Profondeur de la chambre de fermentation - Глубина расстоечной камеры (мм)	1240	1350	1650	2350
Mayalama Yükseklik - Fermentation Height (mm) Hauteur De La Chambre De Fermentation - Высота расстоечной камеры (мм)	765	765	765	765
Davumbaz Derinlik - Hood Depth (mm) Profondeur De Cheminée - Глубина Вытяжки (мм)	280	280	280	280
Sehpa Genişlik - Stand Depth (mm) Largeur De Table - Ширина подставки (мм)	1000	1670	1670	1670
Sehpa Derinlik - Stand Depth (mm) Profondeur De La Table Basse - Глубина подставки (мм)	1210	1350	1650	2350
Buharlı Elektrik Gücü - Electrical Power with Steam (kW) Vapeur Electrique Puissance (kW) - Потребление электричества с подачей пара (кВт)	6,5	11,5	15	20
Buharsız Elektrik Gücü - Electrical Power with out Steam (kW) Vapeur Electrique Puissance (kW) - Потребление электричества без подачи пара (кВт)	5	8,5	12	15,5
Enerji Kaynakları - Energy Source Source D'énergie - источники энергии	Elektrik , Electricity, Electrique, электрический			
Fırın Ağırlığı - Oven Weight (kg) Poids Du Four (kg) - Бес печи (кг)	270	306	360	400
Mayalama Ağırlığı - Fermentation Weight (kg) Poids De Fermentations (kg) - Бес расстоечной камеры (кг)	120	216	250	280
Sehpa Ağırlığı - Stand Weight (kg) Le Poids De Table Basse (kg) - Бес подставки (кг)	95	110	130	150
Kontrol Sistemi - Control System Système De Contrôle - Панель управления	Dijital Digital цифровая			
Rezistans Tipi/Rezistans Sayısı - Type and Number of Resistance Type de résistance / Nombre de résistance - Тн ТЭНов /Количество ТЭНов	Seramik/12	Seramik/12	Seramik/16	Seramik/24
Elektrik Voltajı - Electric Voltage Tension électrique - Электрическое напряжение	380 V	380 V	380 V	380 V

MULTI DECK OVEN

ŞİKLOTERMİK FIRIN

FOUR À SOLE FIXE

ПОДОВАЯ ПЕЧЬ



DETAILED
MACHINE
CATALOGUE

	ATKF30	ATKF50	ATKF100	ATKF150	ATKF180
Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	1500	1895	1880	2470	2470
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	2260	2360	3300	3300	3730
Yükseklik - Height (mm) Hauteur - Высота (мм)	2320	2400	2410	2410	2410
Fırın İç Genişliği (mm) - Inner Width of Oven Intérieure Du Four (mm) - Внутренняя ширина печи (мм)	818	1235	1225	1820	1820
Fırın İç Derinliği - Inner Depth of Oven (mm) Profondeur Intérieure Du Four - Внутренняя глубина печи (мм)	930	924	2365	2365	2760
Fırın İç Yüksekliği - Inner Height of Oven (mm) Hauteur Interne Du Four - Внутренняя высота печи (мм)	224	194	180-210	195-215	195-215
Pişirme Alanı (m²) - Baking Area (m²) Surface de cuisson (m²) - Площадь выпечки (м²)	3	5	10	18	27
Kat Sayısı - Number of Deck Nombre D'étages - Количество этажей	4	4	4	4	4
Elektrik Gücü - Electrical Power (kW) Puissance Electrique (kW) - Электрическая мощность (кВт)	2	2	3.37	3.37	3.37
Isıl Güç (kcal/saat) - Thermal Power (kcal / hours) Puissance thermique - Тепловая мощность (килокалория / ч)	37000	37000	65000	99000	99000
Fırın Ağırlığı - Weigh (kg) Poids Du Four (kg) - Вес (кг)	1480	2000	3520	4200	5500
Elektriksel Gereksinimler - Electrical Requirements Exigences Electriques - Кабель и заземление	380	380	380	380	380
Brülör Modeli - Burner Model Modèle De Brûleur - Модель горелки	RIELLO 40 FS8-C7	RIELLO 40 FS8-C7	RIELLO 40 FS 10 G10	RIELLO 40 FS 10 G10	RIELLO 40 FS 10 G10
Brülör Kapasitesi (kW) - Burner Capacity - Capacité Du Brûleur (kW) Производительность горелки (кВт)	42-116	42-116	42-116	81-220	81-220
Enerji Kaynakları - Energy Source Source D'énergie - Источники энергии	Doğalgaz,LPG,Motorin,Fuel Oil,Katı Yakıt, Elektrik Natural Gas,LPG,Diesel,Fuel Oil,Solid Fuel,Electricity Газ,Дизель,Топливо,Электричество,А.б. Природный газ, дизельное топливо, мазут, твердое топливо, электричество				
Gaz Basıncı - Gas Pressure (mbar) Pression du gaz (mbar) - Давление газа (мбар)	21-300	21-300	21-300	21-300	21-300
Kapasite (ekmek adeti - saat) - Capacity (pcs -hours) Capacité (nombre pain heures) - Производительность (шт/ч)	144	240	480	864	1296

TUBE DECK OVEN

BORULU KATLI FIRIN

FOUR À SOLE FIXE

ПАРОТРУБНАЯ ПЕЧЬ



DETAILED
MACHINE
CATALOGUE

	ATBF50	ATBF65	ATBF80	ATBF95	ATBF110	MODERN KARA FIRIN
Geniqlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	1850	1850	1850	1850	1850	2700
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	2500	2750	3100	3400	3500	4100
Yükselilik - Height (mm) Hauteur - Высота (мм)	2600	2600	2740	2740	2600	2700
Firin İç Geniřlięi - Inner Width of Oven (mm) Largeur Intérieure Du Four - Внутренняя ширина печи (мм)	1240	1240	1240	1240	1240	1860
Firin İç Derinlięi - Inner Depth of Oven (mm) Profondeur Intérieure Du Four - Внутренняя глубина печи (мм)	1100	1375	1640	1915	2170	2400
Firin İç Yükselilięi - Inner Height of Oven (mm) Hauteur Interne Du Four - Внутренняя высота печи (мм)	200	200	200	200	200	200
Kapasite (ekmek adedi - 8 saat) - Capacity (pcs - 8hours) Capacité (nombre pain 8 heures) - Производительность (шт хлеба - 8ч)	2300	3070	3070	3840	4608	3456
Pisirme Alanı - Baking Area (m²) Surface de cuisson - Площадь выпечки (м²)	5	6.5	8	9.5	11	9.5
Kat Sayısı - Tař Sayısı - Number of Deck and Stone Nombre D'étages - Nombre Bouche - Количество этажей - Количество камней	4	4	4	4	4	2
Tař Ölçüsü - Dimension of Stone (mm) Taille de pierre - Размер камня (мм)	1100x620x20	1375x620x20	1640x620x20	1900x620x20	2170x620x20	2400x620x20
Elektrik Gücü - Electrical Power (kW) Puissance Electrique (kW) - Электрическая мощность (кВт)	24-59	47-94	47-94	47-94	43 - 117	82 - 176
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kWh) - Average Consumption Moy. Consommation de carburant (8 hours) (kwh) Среднее потребление электроэнергии (8 часов)(кВтч)	18.4 - 46,4	36,8 - 74,4	36,8 - 74,4	36,8 - 74,4	33,6 - 92,8	64,8 - 140
Isın Güçü (kcal/saat) - Thermal Power (Kcal/hour) Puissance thermique (Kcal/hour) - Тепловая мощность (Ккал/ ч) / (кВт)	34000	38000	42500	45000	48000	66000
Firin Ağırlığı - Weigh (kg) Poids Du Four (kg) - Bec (kr)	2200	2550	3000	3750	5500	6500
Brülör Modeli - Burner Model Modèle De Brûleur - Мощность горелки	RIELLO 40 FS5	RIELLO 40 FS8	RIELLO 40 FS8	RIELLO 40 FS8	RIELLO 40 FS10	RIELLO 40 FS15
Brülör Kapasitesi - Burner Capacity (kW) Capacité Du Brûleur (kW) - Производительность горелки (кВт)	0.110	0.130	0.130	0.130	0.130	0.240
Gas Baęlantı Basıncı - Gas Coupling Pressure (mbar) Pression De Couplage De Gaz (mbar) - Давление подключения газа (мбар)	300	300	300	300	300	300
Enerji Kaynakları Energy Source - Source D'énergie Источники энергии	GAS Газ	Diesel Дизель	Electric Электричество	wood Дрова		

DECK OVEN WITH AUTOMATIC LOADER

ÇOK KATLI OTOMATİK YÜKLEMELİ FIRINLAR

ENFOURNEUR AUTOMATIQUE

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ



	ATBB110	ATBB135	ATBF160 BETONSUZ	ATBB180	ATBB250
Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	2100	2700	2500	2700	2700
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	4100	4100	3500	4100	4100
Yükseklik - Height (mm) Hauteur - Высота (мм)	2600	2600	2600	2600	3600
Firin İç Genişliği - Inner Width of Oven (mm) Largeur Intérieure Du Four - Внутренняя ширина печи (мм)	1240	1860	1860	1860	1740
Firin İç Derinliği - Inner Depth of Oven (mm) Profondeur Intérieure Du Four - Внутренняя глубина печи (мм)	2400	2400	2170	2400	2400
Firin İç Yüksekliği - Inner Height of Oven (mm) Hauteur Interne Du Four - Внутренняя высота печи (мм)	200	200	200	200	200
Kapasite (ekmek adeti - 8 saat) - Capacity (pcs - 8hours) Capacité (nombre pain-8 heures) - Производительность (шт хлеба - 8ч)	4608	5180	6910	6910	10360
Pişirme Alanı - Baking Area (m²) Surface de cuisson - Площадь выпечки (м²)	11	13.5	16	18	25
Kat Sayısı - Taş Sayısı - Number of Deck and Stone Nombre D'étages - Nombre Bouche - Количество этажей - Количество камней	4	3	4	4	6
Taş Ölçüsü - Dimension of Stone (mm) Taille de pierre - Размер камня (мм)	2400x620x20	2400x620x20	2400x620x20	2400x620x20	2400x620x20
Elektrik Gücü - Electrical Power (kW) Puissance Electrique (kW) - Электрическая мощность (кВт)	43 - 117	82 - 176	82 - 176	82 - 176	82 - 176
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kWh) - Average Consumption Moy. Consommation de carburant (8 hours) (kwh) Среднее потребление электроэнергии (Ватт/кВтч)	33,6 - 92,8	64,8 - 140	64,8 - 140	64,8 - 140	64,8 - 176
Isın Güç (kcal/saat) - Thermal Power (Kcal/hour) Puissance thermique (Kcal/hour) - Тепловая мощность (Ккал/ч) / (кВт)	48000	66000	78000	84000	96000
Firin Ağırlığı - Weigh (kg) Poids Du Four (kg) - Вес (кг)	5500	6500	6500	7000	9000
Brülör Modeli - Burner Model Modèle De Brûleur - Мощность горелки	RIELLO 40 FS10	RIELLO 40 FS15	RIELLO 40 FS15	RIELLO 40 FS15	RIELLO 40 FS20
Brülör Kapasitesi - Burner Capacity (kW) Capacité Du Brûleur (kW) - Производительность горелки (кВт)	0.130	0.240	0.240	0.240	0.250
Gaz Bağlantı Basıncı - Gas Coupling Pressure (mbar) Pression De Connex De Ga (mbar) - Давление подключения газа (мбар)	300	300	300	300	300
Enerji Kaynakları Energy Source - Source D'énergie Источники энергии	GAS Газ	Diesel Дизель	Electric Электричество	Electric Электричество	wood Дрова



WE MAKE
YOU BAKE



INDUSTRIAL BAKING GROUP



ENDÜSTRİYEL FIRIN GRUBU
GROUPE DE BOULANGERIE INDUSTRIELLE
ПРОМЫШЛЕННАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ГРУППА

FULL AUTOMATIC 6 ROWS ROLL BREAD LINE

TAM OTOMATİK 6' LI HAMUR KESME VE YUVARLAMA MAKİNASI
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

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

CUTTING SECTION

Piston Çapı Piston Diameter Diamètre du piston	Ø48 mm	Ø55 mm
Bölme Aralığı 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

TAM OTOMATİK SANDVIÇ RULO EKMEK HATTI
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

Makine Geniřlięi Machine Width Largeur de la machine	1600 mm	Voltaj Voltage Tension	380 V
Hat Uzunluęu Line Length Longueur de la machine	9260 mm	Akım Current Courant	32 A
Mak. Hat Uzunluęu Maximum Line Height Hauteur de ligne maximale	2435 mm	Sıklık Frequency Fréquence	50 Hz
Hat Geniřlięi Line Weight Poids de la ligne	3600 kg	Max. Güç Max. Power Puissance max.	12 Kw
Kapasite Capacity Capacité	4500 pcs/hr	Ortalama Güç Average Power Puissance moyenne	

CUTTING SECTION

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

HORIZONTAL CAKE SLICING MACHINE

YATAY KEK DİLİMLEME MAKİNASI

MÁQUINA CORTADORA DE PASTELES HORIZONTAL

ATCS



Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	940
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	2100
Yükseklik - Height (mm) Largeur - Высота (мм)	1300
Ağırlık (kg) - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	150
Çalışma Tezgahı Yüksekliği (mm) - Work Bench Height (mm)	960
Bant Genişliği (mm) - Band width (mm)	495
Mak. Kesim Yüksekliği (mm) -Max. Cutting Height (mm)	100
Motor Gücü - Motor power	0.75 kW
Elektrik Gücü - Electric power	380 V

A close-up photograph of a baker's hands, wearing a light-colored uniform, sprinkling a fine layer of flour over several round, uncooked loaves of bread. The loaves are arranged on a wooden surface. A large, soft cloud of flour is captured mid-air, creating a dramatic effect. The background is dark, making the flour and the golden-brown dough stand out.

**GIANT TASTES,
MASTER EQUIPMENT**



BAKLAVA GROUP



BAKLAVA GRUBU
GROUPE BAKLAVA
ΠΑΧΛΑΒΑ

BAKLAVA DOUGH(PHILLO) SHEETER MACHINE

BAKLAVA HAMURU AÇMA MAKİNESİ

LAMINOIR À BAKLAVA

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПАХЛАВЫ (ЮФКА)



	ATBA60	ATBA70	ATBA80
Genişlik (mm)-Width (mm) Profondeur (mm)-Ширина (мм)	1470	1570	1710
Yükseklik - Height (mm) Largeur -Высота (мм)	1670	1670	1670
Uzunluk (mm)- Length (mm) Longueur (mm)- Длина(мм)	2800	2800	2800
Kapasite (kg/saat)-Capacity (kg/hour) Capacité (kg/heure)-Производительность (кг/ч)	70	90	120
Hamur Kalınlık Aralığı (mm)-Range of Dough Thickness (mm) Gamme D'épaisseur De Pâte (mm)-Диапазон толщины теста (мм)	0,15 - 5	0,15 - 5	0,15 - 5
Açılan Hamurun Eni (mm)-Width of Dough (mm) Largeur De Pâte Ouverte (mm)-Ширина раскатки теста (мм)	550	650	800
Motor Gücü (kW) - Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW)-Мощность мотора (кВт)	10,5	10,5	15
Bant Geniřlięi (mm)-Belt Width (mm) Largeur De Bande (mm)-Ширина ленты (мм)	630	730	870
Ağırlık (kg) - Weight (kg) Poids (kg) - Bec (kr)	1500	1600	1700

Soğutucu - Cooler - Refroidisseur - ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ СИСТЕМА

Genişlik (mm)-Width (mm) Profondeur-B (mm)-Ширина (мм)	960
Yükseklik - Height (mm) Largeur -Высота (мм)	1085
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	710
Elektrik Gücü - Electrical Power (kW) Puissance Electrique (kW) - Электрическая мощность (кВт)	3,9
Elektrik Voltajı - Electric Voltage Tension électrique - Электрическое напряжение	380
Ağırlık (kg) - Weight (kg) Poids (kg) - Bec (kr)	186
Fan Çapı -Fan Diameter(mm) Diamètre du ventilateur-Диаметр вентилятора(мм)	500

Fan Sayısı - Number of Fans
Nombre de ventilateurs - Количество вентиляторов

1

DOUGH SHEETER MACHINE

HAMUR AÇMA MAKİNESİ

LAMINOIR

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ СЛОЕНОГО И ПРЕСНОГО ТЕСТА



ATHA 130x60

Bant Ölçüleri - Belt Sizes (mm) Rubans à Mesurer - Размеры ленты (мм)	600x1300
Merdane Çapı - Roller Diameter (mm) Diamètre Du Rouleaux - Диаметр вала (мм)	80
Merdane Uzunluğu - Roller Length (mm) Longueur Du Rouleaux - Длина вала (мм)	600
Merdane Aralığı - Roller Range (mm) Espacement Des Rouleaux (mm)-Расстояние между валами (мм)	0,1-48
Bant Hızı (m/dk) - Belt Speed (m/sec) Vitesse de la Courroie - Скорость ленты (м/мин)	30
Genişlik - Width (mm) Largeur (mm) - Ширина (мм)	1230
Uzunluk - Length (mm) Longueur (mm) - Длина (мм)	2970
Yükseklik - Height (mm) Hauteur (mm) - Высота (мм)	1250
Bant Yüksekliği - Belt Height (mm) Hauteur De la Ceinture (mm)-Высота ленты (мм)	900
Elektrik Gücü - Electrical Power (kW) Courant Electrique (kW) - Мощность мотора (кВт)	0,75
Ağırlık - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	210

KADAYIF MACHINE

KADAYIF MAKİNESİ
MACHINE KADAYIF
МАШИНА КАДАЙИФ



ATKM

Genişlik - Width (mm)
Largeur (mm) - Ширина (мм)

1120

Uzunluk - Length (mm)
Longueur (mm) - Длина (мм)

1920

Yükseklik - Height (mm)
Hauteur (mm) - Высота (мм)

1200

Kapasite (kg/saat)-Capacity (kg/hour)
Capacité (kg/heure)-Производительность (кг/ч)

8-10 kg/saat

Elektrik Gücü - Electrical Power (kW)
Courant Electrique (kW) - Мощность мотора (кВт)

1kw

Gaz Basıncı - Gas Pressure
Pression du gaz -Давление газа

21 mbar

Afturtop is everywhere





DOUGH MIXING



HAMUR YOĞURMA
MÉLANGE DE PÂTE
ЗАМЕС ТЕСТА

SPIRAL MIXER

SABİT KAZANLI SİRİAL MİKSER

PETRİN À SİRİAL

СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



	ATSM55	ATSM80	ATSM120	ATSM160	ATSM240
Un Kapasitesi - Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg)-Производительность по муке (кг)	35	50	75	100	150
Hamur Kapsitesi - Dough Capacity (kg) Capacité de La Pâte (kg)-Производительность по тесту (кг)	55	80	120	160	240
Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	620	720	820	920	1100
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	1200	1200	1370	1470	1670
Yükseklik - Height (mm) Largeur - Высота (мм)	1180	1310	1370	1370	1430
Kazan İç Çapı (mm)-Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm)-Диаметр дежи (мм)	600	700	800	900	1000
Kazan İç Derinliği (mm)-Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm)-Глубина дежи (мм)	350	390	440	470	500
Toplam Motor Gücü - Total Motor Power (kW) Puissance Totale Du Moteur (kW) Мощность мотора (кВт)	3,4	6,25	6,75	8,25	13,2
Ağırlık (kg) - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	330	512	612	673	946



MOBILE SPIRAL MIXER

MOBİL KAZANLI SİRAL MİKSER

PETRIN SPIRAL À CUVE MOBILE

МОБИЛЬНЫЙ СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

	ATMM160	ATMM240
Un Kapasitesi - Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg)-Производительность по муке (кг)	100	150
Hamur Kapasitesi - Dough Capacity (kg) Capacité de La Pâte (kg)-Производительность по тесту (кг)	160	240
Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	1030	1120
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	2200	2200
Yükseklik - Height (mm) Largeur -Высота (мм)	1390	1400
Kazan İç Çapı (mm)-Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm)-Диаметр дежи (мм)	900	1000
Kazan İç Derinliği (mm)-Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm)-Глубина дежи (мм)	470	500
Motor Gücü (kW) - Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW)-Мощность мотора (кВт)	11 kW	15 kW
Ağırlık (kg) - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	1022	1242
Spiral Hızı (dev/dk) Spiral Rotation Speed (rpm) Vitesse de Rotation de la Spirale (vit/min) Скорость движения спирали (об/мин)	126	116
Yavaş (dev/dk) Slow (rpm) Lent (vit/min) Медленно (об/мин)		
Hızlı (dev/dk) Fast (rpm) Rapide (vit/min) Быстро (об/мин)	252	232



MOBILE MIXER LIFT

KALDIRMA DEVİRME MAKİNESİ

ELEVATEUR BASCULEUR AUTOMATIQUE DE CUVE

ПОДЪЕМНИК С ОПРОКИДЫВАТЕЛЕМ

ATL

Elektrik Gücü (kW)-Electrical Power (kW)
Courant Electrique (kW)-Мощность мотора (кВт)

1.7 (kW)

Makine Ölçüleri-Machine Dimensions
Dimensions de la machine- Габариты оборудования

1500 x 1900 x 3200 (mm)

Kapasite (kg)-Capacity (kg)
Capacité (kg)-Объем (кг)

Min: 50 kg - Max: 500 kg

Ağırlık-Weight
Poids (kg)-Вес (кг)

930



TILTING SPIRAL MIXER

KENDİNDEN DEVİRMELİ MİKSER

PETRIN SPIRAL AUTOMATIQUE ELEVATEUR

ТЕСТОМЕС С САМОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ ДЕЖОЙ



	ATTS160	ATTS240
Un Kapasitesi - Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg)-Производительность по муке (кг)	100	150
Hamur Kapasitesi - Dough Capacity (kg) Capacité de La Pâte (kg)-Производительность по тесту (кг)	160	240
Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	1750	1765
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	2020	2050
Yükseklik - Height (mm) Largeur - Высота (мм)	1460	1560
Kazan İç Çapı (mm)-Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm)-Диаметр дежи (мм)	900	1000
Kazan İç Derinliği (mm)-Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm)-Глубина дежи (мм)	470	500
Motor Gücü (kW) - Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW)-Мощность мотора (кВт)	10.1 kW	13.6 kW
Çalışma Yüksekliği-Working Height (mm) Hauteur De Travail - Рабочая высота (мм)	2710	2930
Ağırlık (kg) - Weight (kg) Poids (kg) - Bec (кг)	1242	1470
Spiral Hızı (dev/dk) Spiral Rotation Speed (rpm) Vitesse de Rotation de la Spirale (vit/min) Скорость движения спирали (об/мин)	126	116
Yavaş (dev/dk) Slow (rpm) Lent (vit/min) Медленно (об/мин)	126	116
Hızlı (dev/dk) Fast (rpm) Rapide (vit/min) Быстро (об/мин)	252	232

FORK MIXER

HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ

PETRIN À FOURCHE

ВИЛОЧНЫЙ ТЕСТОМЕС



ATYK50 ATYK100 ATYK150 ATYK200 ATYK250 ATYK300

Un Kapasitesi - Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg)-Производительность по муке (кг)	50	100	150	200	250	300
Hamur Kapasitesi - Dough Capacity (kg) Capacité de La Pâte (kg)-Производительность по тесту (кг)	80	160	240	320	400	480
Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	975	1090	1170	1200	1300	1380
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	1200	1300	1520	1910	1950	1960
Yükseklik - Height (mm) Largeur - Высота (мм)	1070	1230	1290	1390	1440	1570
Kazan İç Çapı (mm)-Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm)-Диаметр дежи (мм)	700	900	1000	1100	1200	1300
Kazan İç Derinliği (mm)-Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm)-Глубина дежи (мм)	350	470	505	555	610	630
Motor Gücü (kW) - Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW)-Мощность мотора (кВт)	1.5	3	5.5	5.5	5.5	5.5
Ağırlık (kg) - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	290	374	426	580	620	648
Çatal Kol Devri (dev/dk)-Spiral Revolution (rpm) Spiral Révolution-Скорость вращения вилки (об/мин)	66	52	52	52	52	52

MOBILE FORK MIXER

MOBİL KAZANLI HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ

PETRIN À FOURCHE CUVE MOBILE

МОБИЛНЫЙ ВИЛОЧНЫЙ ТЕСТОМЕС



	ATMYK100	ATMYK150
Un Kapasitesi - Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg)-Производительность по муке (кг)	100	150
Hamur Kapasitesi - Dough Capacity (kg) Capacité de La Pâte (kg)-Производительность по тесту (кг)	160	240
Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	1225	1310
Derinlik - Depth (mm) Profondeur -Глубина (мм)	1960	2000
Yükseklik - Height (mm) Largeur -Высота (мм)	1545	1600
Kazan İç Çapı (mm)-Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm)-Диаметр дежи (мм)	900	1000
Kazan İç Derinliği (mm)-Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm)-Глубина дежи (мм)	470	505
Motor Gücü (kW) - Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW)-Мощность мотора (кВт)	7 kW	7 kW
Ağırlık (kg) - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	1245	1296

2 MOTOR FORK MIXER

ALTAN HAREKETLİ HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ

PETRIN À DOUBLE MOTEUR

ВИЛОЧНЫЙ ТЕСТОМЕС ДВИЖЕНИЕ СНИЗУ



	ATCMY100	ATCMY150
Un Kapasitesi - Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg)-Производительность по муке (кг)	100	150
Hamur Kapasitesi - Dough Capacity (kg) Capacité de La Pâte (kg)-Производительность по тесту (кг)	160	240
Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	1300	1370
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	1480	1620
Yükseklik - Height (mm) Largeur - Высота (мм)	1460	1470
Kazan iç Çapı (mm)-Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm)-Диаметр дежи (мм)	900	1000
Kazan iç Derinliği (mm)-Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm)-Глубина дежи (мм)	470	505
Motor Gücü (kW) - Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW)-Мощность мотора (кВт)	7,25 kW	7,25 kW
Ağırlık (kg) - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	500	600

PLANETARY MIXER

PLANET MIKSER

BATEUR

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР



	ATPM40	ATPM60	ATPM80	ATPM120
Kazan Kapasitesi (lt) Bowl Capacity (lt) Capacité de la cuve(lt) Объем дежи (л)	40	60	80	120
Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	730	730	750	1080
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	950	950	1020	1120
Yükseklik - Height (mm) Largeur - Высота (мм)	1350	1350	1410	2120
Kazan İç Çapı (mm)-Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm)-Диаметр дежи (мм)	400	430	450	500
Kazan İç Derinliği (mm)-Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm)-Глубина дежи (мм)	400	470	560	625
Motor Gücü (kW)-Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW)-Мощность мотора (кВт)	1.1-1.5-1.85	1.1-1.5-1.85	2.5kW	4kW
Ağırlık (kg) - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	210	230	320	645
Kafa Dönüş Hızı (D/dk / Rpm)-Head Rotation Speed (R/min / Rpm) Vitesse de rotation de la tête (R/min/Rpm)- Скорость вращения головки (об/мин/об/мин)	55-110-220	55-110-220	55-110-220	(hız ayarlı- adjustable speed)
Fırça Dönüş Hızı (D/dk / Rpm)-Brush Rotation Speed (R/min / Rpm) Vitesse de rotation de la brosse (R/min / Rpm) - Скорость вращения щетки (об/мин/об/мин)	140-280-560	140-280-560	140-280-560	(hız ayarlı- adjustable speed)



DOUGH PROCESSING



HAMUR İŞLEME
TRAITEMENT DE LA PÂTE
ОБРАБОТКА ТЕСТА



AUTOMATIC DOUGH DIVIDER MACHINE

HAMUR KESME TARTMA MAKİNESİ

DIVISEUSE VOLUMETRIQUE

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА



	ATK50T	ATK50C	ATK60T	ATK60C	ATK80T	ATK80C	ATK110T	ATK110C	ATK130	ATK140
Piston Numarı-Numbers Of Piston Nombre De Pistons-Количество поршней	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1
Gramaj Ağırlığı - Grammage Range (gr) Capacité De Coupe Grammage (gr)-Диапазон деления теста (гр)	30-100	30-100	50-150	50-150	80-250	80-250	100-600	100-600	250-900	500-1250
Kesme Kapasitesi (adet/saat)-Cutting Capacity (pcs/hour) Capacité De Coupe (nombre/heure)-Производительность (шт/ч)	1800 -2000	3000-3500	1800-2000	3000-3500	1800-2000	3000-3500	1500-1750	2500-3000	1500-1750	1250-1500
Genişlik - Width (mm) Largeur (mm) - Ширина (мм)	680	680	680	680	680	780	680	840	680	680
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	1430	1430	1430	1430	1430	1430	1430	1430	1430	1430
Yükseklik - Height (mm) Largeur - Высота (мм)	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Hamur Çıkış Yüksekliği - Dough Output (mm) Hauteur De Sortie De La Pâte (mm)-Высота выхода теста (мм)	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Bunker Kapasitesi - Bunker Capacity (kg) Capacité Du Bunker (kg)-Объем бункера (кг)	50-150	50-150	50-150	50-150	50-150	50-150	50-150	50-150	50-150	50-150
Bunker Yüksekliği - Bunker Height (mm) Hauteur Du Bunker (mm)-Высота бункера (мм)	460	460	460	460	460	460	460	460	460	460
Bunker Üst Çapı - Bunker Upper Diameter (mm) Diamètre Du Bunker (mm)-Верхний диаметр бункера (мм)	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720
Bunker Alt Çapı - Bunker Bottom Diameter (mm) Diamètre Du Fond Du Bunker (mm)-Нижний диаметр бункера (мм)	179	179	179	179	179	179	179	179	179	179
Piston Çapı - Piston Diameter (mm) Diamètre Du Piston (mm)-Диаметр поршня (мм)	50	50	60	60	80	80	110	110	130	140
Motor Gücü - Motor Power (kW) Puissance Du Moteur (kW)-Мощность мотора (кВт)	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2.2	1.5	2.2	1.5	1.5
Ağırlık - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	450	480	450	480	450	480	450	630	450	450

DOUGH CONICAL ROUNDER MACHINE

KONİK YUVARLAMA MAKİNESİ

BOULEUSE CONIQUE

ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА



	ATKY50	ATKY80	ATKY100	ATKY200	ATKY300	ATKYC
Gramaj Aralığı - Grammage Range (gr) Poids De La Pâte (gr)-Диапазон деления теста (гр)	50-150	80-250	100-400	100-600	300-900	300-1200
Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	920	920	920	920	920	920
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	920	920	920	920	920	920
Yükseklik - Height (mm) Largeur - Высота (мм)	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Hamur Giriş Yüksekliği - Dough Input Hauteur D'entrée De La Pâte (mm)-Высота подачи теста (мм)	865	880	910	923	923	923
Hamur Çıkış Yüksekliği - Dough Output Hauteur De Sortie De La Pâte (mm)-Высота выхода теста (мм)	1000	1060	970	976	976	976
Yuvarlama Kapasitesi - Rounding Capacity (gr) Capacité D'arrondi (gr)-Производительность (гр)	1500-3000	1500-3000	1500-3000	1500-3000	1500-3000	1500-3000
Motor Gücü - Motor Power (kW) Puissance Du Moteur (kW)-Мощность мотора (кВт)	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
Ağırlık - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	200	200	200	200	200	200
Kol Mekanizması - Arm Mechanism Mécanisme De Bras - Механизм желобов	Sabit-Fixed фиксированный	Sabit-Fixed фиксированный	Sabit-Fixed фиксированный	Sabit-Fixed фиксированный	Sabit-Fixed фиксированный	Ayarlanabilir-Adjustable Регулируемый
Kol Sayısı - Number of Arms Nombre de bras - Количество вооружений	10	11	10	7	7	7
Kolların Toplam Uzunluğu (mm) - Total Length of Arms (mm) Longueur totale des bras (mm)-Общая длина рычагов (мм)	5165	5315	5610	3655	3620	3720

DOUGH INTERMEDIATE PROOFER MACHINE

ARA DİNLENDİRME MAKİNESİ

CHAMBRE DE REPOS

ШКАФ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ



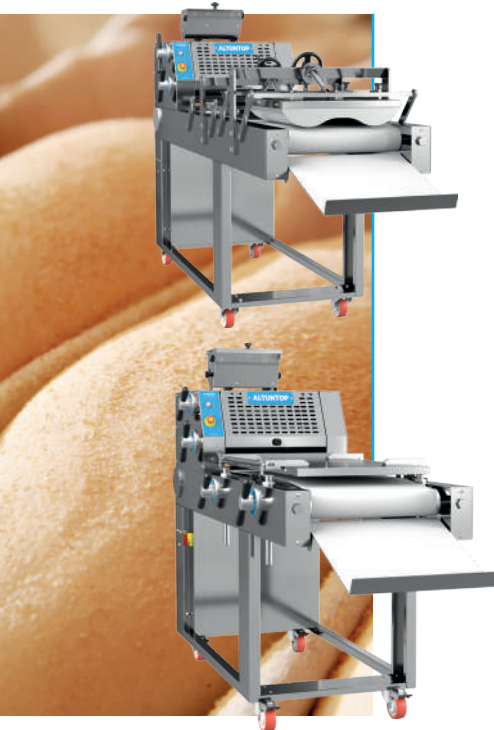
	ATD152	ATD240	ATD304	ATD400	ATD600
Tas Sayısı-Number of Basket Nombre De Bole Sur La Balance-Кол-во корзинок	152	240	304	400	600
Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	1785	1785	1785	1785	1785
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	1080	1610	2140	2670	3200
Yükseklik (mm) - Height (mm) Largeur (mm) - Высота (мм)	2140	2140	2140	2140	2140
Hamur Kapasitesi - Dough Capacity (gr) Capacité De La Pâte (gr)-Производительность теста (гр)	50-1000	50-1000	50-1000	50-1000	50-1000
Salıncak Sayısı - Number of Swings Nombre De Balançoires-Кол-во люлек	19	30	38	50	75
File Ölçüsü - Netting Dimensions (mm) Taille du maillage (mm)-Размер сетки (мм)	190X190	190X190	190X190	190X190	190X190
Dinlendirme Zamani (dk)-Proofing Time (min) Temps De Repos (pre)-Время расстойки (мин)	4-8	6-10	10-14	12-16	16-20
Hamur Giriş Yüksekliği - Dough Input (mm) Hauteur D'entrée De Pâte (mm)-Высота подачи теста (мм)	750±15	750±15	750±15	750±15	750±15
Hamur Çıkış Yüksekliği - Dough Output (mm) Hauteur De Sortie De La Pâte (mm)-Высота выхода теста (мм)	115±15	115±15	115±15	115±15	115±15
Motor Gücü - Motor Power (kW) Puissance Du Moteur (kW)-Мощность мотора (кВт)	0.37	0.37	0.75	0.75	1.1
Ağırlık - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	418	604	790	976	1162

BREAD MOULDER MACHINE

UZUN ŞEKİL VERME MAKİNESİ

FAÇONNEUSE

ФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА



	ATFC4	ATFT4	ATFC2	ATFT2	ATFB	ATDFC4	ATDFC2
Yastık Sayısı - Number of Pillow Nombre D'oreillers-Kol-vo пресс-подушек	2	1	2	1	1	2	2
Silindir Sayısı - Number of Cylinder Nombre De Balles - Кол-во валиков	4	4	2	2	4	4	2
Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	700	700	700	700	1100	700	700
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	2300	2030	2300	2030	2300	2300	2300
Yükseklik - Height (mm) Largeur - Высота (мм)	1440	1440	1340	1340	1380	1440	1340
Hamur Giriş Yüksekliği - Dough Input (mm) Hauteur D'entrée De La Pâte (mm)-Высота подачи теста (мм)	1210	1210	1110	1110	1210	1210	1110
Hamur Çıkış Yüksekliği - Dough Output (mm) Hauteur De Sortie De La Pâte (mm)-Высота выхода теста (мм)	720	720	720	720	720	720	720
Bant Genişliği - Band width (mm) Largeur De Bande (mm)-Ширина ленты (мм)	420	420	420	420	600	420	420
Motor Gücü - Motor Power (kW) Puissance Du Moteur (kW)-Мощность мотора (кВт)	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55
Makine Ağırlığı - Weight (kg) Poids(kg) - Вес (кг)	264	240	234	210	304	260	237
Max. Hamur Genişliği - Max Dough Width (mm) Max. Largeur De La Pâte (mm)-Max. ширина теста (мм)	400	400	400	400	600	400	400
Yastık Uzunluğu - Pillow Length (mm) Longueur D'oreiller (mm)-Длина пресс-подушки (мм)	640+490	920	640+490	920	1100	610+440	610+440
Şekil Verme Ağırlığı - Moulding Weight Poids Formant (gr) - Вес тестовых заготовок (гр)	40-1000	40-1000	40-1000	40-1000	40-1000	40-1000	40-1000
Şekil Verme Kapasitesi (adet/saat)-Moulding Capacity (pcs/hour) Capacité de Formation-Производительность (шт/ч)	1500-3000	1500-3000	1500-3000	1500-3000	1500-3000	1500-3000	1500-3000

MANUAL DOUGH DIVIDER ROUNDER MACHINE

HAMUR KESME YUVARLAMA MANUEL

DIVISEUSE BOULEUSE (ROTOMATE)

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ-ОКРУГЛИТЕЛЬ



ATRD

Bölmeler-Divisions Divisions-A кол-во ячеек	11	15	18	22	30	36	30	52
Minimum Ağırlık (gr)-Min Weight (gr) Poids Min (gr)-Мин. вес тестовой заготовки (гр)	180	150	120	60	40	34	25	12
Maksimum Ağırlık-Max Weight Poids Maximum-Макс. вес тестовой заготовки (гр)	500	360	280	280	135	110	90	30
Havza kapasitesi (kg)-Basin Capacity (kg) Capacité du bassin (kg)-Объем бункера (кг)	5.5	5.5	5	5	4	4	2.7	1.6
Kafa çapı (mm)-Head Diameter (mm) Diamètre de la tête (mm)-Диаметр головки (мм)	400	400	400	400	400	400	340	340
Saatlik kapasite (adet/saat)-Hourly Capacity (pcs/hr) Capacité horaire (pcs/hr)-Производительность в час	1300	1800	2100	2600	3600	4300	3600	6200

BAGUETTE MOULDER MACHINE

BAGET ŞEKİL VERME MAKİNESİ

FAÇONNEUSE DE BAGUETTES

ФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ БАТОНОВ И БАГЕТОВ



ATBM

Üretim kapasitesi (Pc / h)-Production capacity (Pc / h)
Capacité de production (PC / h)-Производительность (шт/ч)

1650

Genişlik (mm)-Width (mm)
Largeur (mm)-Ширина (мм)

1000

Derinlik (mm)-Length (mm)
Longueur (mm)-Глубина (мм)

800

Yükseklik (mm)-Height(mm)
la taille(mm)-Высота (мм)

1320

Elektrik gücü (Kw)-Electric power (Kw)
Pouvoir électrique (Kw)-Электрическая мощность (кВт)

0,75

Ağırlık (kg)-weight (Kg)
Poids net (Kg)-Вес (кг)

207



AUXILIARY EQUIPMENT



YARDIMCI EKİPMANLAR
EQUIPEMENTS AUXILIAIRES
ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



BREAD SLICER MACHINE

EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ

TRANCHEUSE À PAIN

ХЛЕБОРЕЗКА РУЧНАЯ

	ATMED	ATGED	ATSED
Dilim Kalınlığı (mm)-Thickness of Slice (mm) Épaisseur De Tranche (mm)-Толщина ломтиков (мм)	9-11-12-14-15-16-18-20		
Bıçak Sayısı-Number of Blades Nombre De Lames-Количество ножей	4-8-4-2-3-6-3-2-3-0-2-8-2-6-2-4		
Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	715	820	650
Derinlik-B (mm)-Depth-B (mm) Profondeur-B (mm)-Глубина-B (мм)	950	950	950
Yükseklik-C (mm)-Height-C (mm) Largeur-C (mm)-Высота-C (мм)	1200	1200	1200
Tezgah Yüksekliği (mm)-Counter Height (mm) Hauteur Du Banc (mm)-Высота рабочего стола (мм)	670	670	670
Motor Gücü (kW)-Motor Power (kW) Courant Electrique (kW)-Мощность мотора (кВт)	0,37KW	0,37KW	0,75 kW
Makine Ağırlığı (kg)-Weight (kg) Poids (kg)-Вес (кг)	138	157	145

AUTOMATIC BREAD SLICER MACHINE

OTOMATİK EKMEK DİLİMLEME
TRANCHEUSE À PAIN AUTOMATIQUE
ХЛЕБОРЕЗКА АВТОМАТИЧЕСКАЯ



ATOD

Dilim Kalınlığı (mm)-Thickness of Slice (mm) Épaisseur De Tranche (mm)-Толщина ломтиков (мм)	9-11-12-14-15-16-18-20
Bıçak Sayısı-Number of Blades Nombre De Lames-Количество ножей	4-8-12-16-20-24-28-32-36-40-42-44-46-48
Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	1200
Derinlik-B (mm)-Depth-B (mm) Profondeur-B (mm)-Глубина-B (мм)	2620
Yükseklik-C (mm)-Height-C (mm) Largeur-C (mm)-Высота-C (мм)	1400
Tezgah Yüksekliği (mm)-Counter Height (mm) Hauteur Du Banc (mm)-Высота рабочего стола (мм)	670
Motor Gücü (kW)-Motor Power (kW) Courant Electrique (kW)-Мощность мотора (кВт)	1KW
Makine Ağırlığı (kg)-Weight (kg) Poids (kg)-Вес (кг)	343

FLOUR SIFTING MACHINE

UN ELEME MAKİNESİ
TAMISEUSE DE FARINE
МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬ



ATUE

Genişlik (mm)-Width (mm) Largeur (mm)-Ширина (мм)	720
Derinlik (mm)-Depth (mm) Profondeur (mm)-Глубина (мм)	1250
Yükseklik (mm)-Height (mm) Largeur (mm)-Высота (мм)	1650
Un Kapasitesi (kg)-Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg)-Объем бункера (кг)	50
Eleme Süresi (kg/dk)-Sifting Time (kg/dk) Temps De Dépiser (kg/dk)-Производительность (кг/ч)	50
Elektrik Gücü (kW)-Electrical Power (kW) Courant Electrique (kW)-Электрическая мощность (кВт)	0.75+0.37
Makine Ağırlığı (kg)-Weight (kg) Poids (kg)-Вес (кг)	104

STEAM UNIT

KLİMA ÜNİTESİ

UNITÉ À VAPEUR

КЛИМАТ-КОНТРОЛЬ



ATBK

Genişlik (mm)-Width (mm) Largeur (mm)-Ширина (мм)	480
Derinlik (mm)-Depth (mm) Profondeur (mm)-Глубина (мм)	240
Yükseklik (mm)-Height (mm) Largeur (mm)-Высота (мм)	1400
Isıtma Aralığı (°C)-Heat Range (°C) Agent De Chauffage (°C)-Диапазон температуры (°C)	0-40
Nem Aralığı (%) -Humidity Range (%) Plage D'humidité (%) -Диапазон влажности (%)	30-90
Kapasite (m²)-Capacity (m²) Capacité (m²)-Объем (м²)	8
Su Girişi (inç)-Water Inlet (inch) Entrée D'eau (Pouces)-Подвод воды (дюйм)	1/2
Elektrik Gücü (kW)-Electrical Power (kW) Courant Electrique (kW)-Мощность мотора (кВт)	6 KW
Ağırlık (kg)-Weight (kg) Poids (kg)-Вес (кг)	45
Kontrol Sistemi-Control System Système De Contrôle -Панель управления	Manual Ручное

AUTOMATIC LOADER

ОТОМАТИК YÜKLEME ROBOTU

ELEVATEUR SOLE FIXE

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ЗАГРУЗКИ-ВЫГРУЗКИ



	BATO 180	BATO 250
KAPASİTE (EKMEK /SAAT)-CAPACITY (BREAD/HOUR) Capacité de pain /heure-Производительность (шт./час)	864	1296
PİŞİRME ALANI (m2)-COOKING AREA (m2) Zone de cuisson (m2)-Площадь выпечки (м2)	18	25
KAT SAYISI-NUMBER OF FLOORS Nombre de étage-Количество ярусов (шт)	4	6
MAKSİMUM ÇALIŞMA ALANI ÖLÇÜLERİ (mm) MAXIMUM WORKING AREA DIMENSIONS (mm) Dimensions maximales de la zone de travail (mm) Max: габариты площади выпечки (мм)	11000 x 3000 x 6000 x 3250	11000 x 3500 x 6000 x 3250
PİŞİRME KABINI EBATLARI GENİŞLİK-DERİNLİK-YÜKSEKLİK COOKING TRAY DIMENSIONS WIDTH-DEPTH-HEIGHT Dimension du plateau de cuisson largeur-profondeur-hauteur -Габариты (Ш*Г*В)	G1830 - D2400 - Y2000	
MAKSİMUM KULLANILAN GÜÇ (KW)-MAXIMUM USED POWER(KW) Puisissance maximale utilisée (KW)-Максимальная потребляемая мощность (кВт)	7	7
BRÜLÖR BAĞLANTI BASINCI (mbar)-BURNER CONNECTION PRESSURE (MBAR) Pression de raccordement du brûleur (mbar)-Давление подключения газа (мбар)	21 - 300	21 - 300
YAKIT SEÇENEKLERİ-FUEL OPTIONS Options de carburant-Вид топлива	GAS - Diesel	
MAKSİMUM ÇALIŞMA SICAKLIĞI (DERECE) MAXIMUM OPERATING TEMPERATURE (DEGREE) Température maximale de fonctionnement (degré) Max: потребляемая мощность (кВт)	300	300
MAKİNA AĞIRLIĞI (kg)-MACHINE WEIGHT (kg) Poids (kg)-Вес оборудования (кг)	15000	18000

SEMI AUTOMATIC LOADING ROBOT

YARI OTOMATİK YÜKLEME ROBOTU

ROBOT DE CHARGEMENT SEMI-AUTOMATIQUE

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ ЗАГРУЗОЧНЫЙ РОБОТ



	ATOY90	ATOY120	ATOY200	ATOY250	ATOY300
Genişlik (mm)-Width (mm) Largeur (mm)-Ширина (мм)	2200	2200	2200	2200	3120
Derinlik (mm)-Depth (mm) Profondeur (mm)-Глубина (мм)	2400	2400	3310	3310	4080
Yükseklik (mm)-Height (mm) Largeur (mm)-Высота (мм)	2520	2520	2520	2520	2520
Elektrik Gücü (kW)-Electrical Power (kW) Courant Electrique (kW)-Электрическая мощность (кВт)	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Makine Ağırlığı (kg)-Weight (kg) Poids (kg)-Вес (кг)	515	520	550	550	600
Hamur salma ve ekmek çıkarma pasası En-A (mm) Integrated Semi-Automatic Loader Width-A (mm) Largeur D'Enfourneur semi-automatique intégré -A (mm) Полуавтоматический погрузчик для печи Ширина-A (мм)	580	580	580	580	900
Hamur salma ve ekmek çıkarma pasası Uzunluk (mm) Integrated Semi-Automatic Loader Length (mm) Longueur D'Enfourneur semi-automatique intégré (mm) Полуавтоматический погрузчик для печи Длина (мм)	1600	1800	2400	2400	3200

ROTARY OVEN TROLLEY

DÖNER FIRIN TAVA ARABASI

CHARIOT

ТЕЛЕЖКА



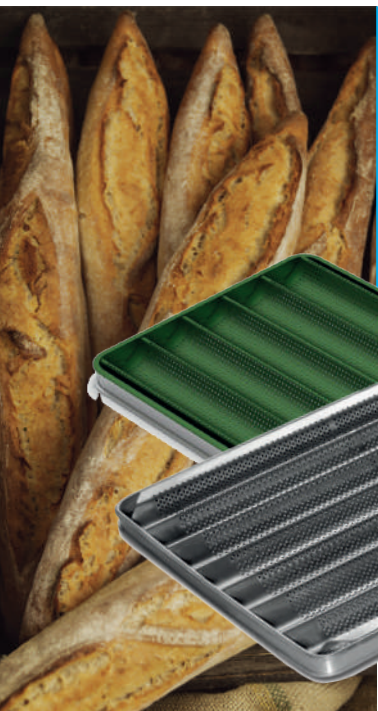
	ATDF 46	ATDF 68	ATDF 108
Tepsi sayısı (PC)-Number of trays (PC) Nombre de plateaux (PC)-Количество противней (шт)	14-18	14-18	16-18
Tepsiler arasındaki mesafe (mm)-The distance between the trays (mm) Distance entre les plateaux (mm)-Расстояние между противнями (мм)	80-150	80-150	80-160
Tepsi boyutları (mm)-Dimensions of tray (mm) Dimensions du plateau (mm)-Размер противня (мм)	400 x 600 650 x 530 500 x 700	600 x 800	800 x 1000 740 x 980

BAGUETTE TRAY

BAGET EKMEK TAVASI

PLATEAUX À BAGUETTE

Противень «Багет»



Dimensions - Boyutlar - Габаритные размеры

Tepsi Ölçüleri (mm)-Tray Dimensions (mm) Dimensions Du Plateau (mm)-Размеры противня (мм)	400 x 600	530 x 650	590 x 800	740x980	800 x 1000
Kalınlık (mm)-Thickness (mm) Épaisseur (mm)-Толщина (мм)	1.5				
Delğin çapı (mm)Diameter of the hole (mm) Diamètre du trou (mm)-Диаметр перфорации (мм)	2				

Malzeme-Material
Matériel-Mатериал

ALUMINUM - ALÜMİNYUM - АЛЮМИНИЙ

TOAST PANS

TOST KALIPLARI

PLATEAUX POUR BRIOCHE

ФОРМЫ ДЛЯ ХЛЕБА



	ATTT 400	ATTT 500	ATTT 600	ATTT 1000	ATTT 1500
Ağırlık - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	400 gr	500 gr	600 gr	1000 gr	1500 gr
Genişlik - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	100 mm	100 mm	100 mm	120 mm	130 mm
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	100 mm	100 mm	100 mm	120 mm	130 mm
Uzunluk-Lenght Longueur-Длина(мм)	200 mm	250 mm	300 mm	320 mm	300 mm
Kalınlık-Thickness Epaisseur-Толщина(мм)	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8
Malzeme-Material Matériel-Материал(мм)	ALUMINUM - ALÜMİNYUM - АЛЮМИНИЙ				

FLAT AND PERFORATED TRAY

DÜZ VE DELİKLİ TAVA

PLATEAUX PERFORÉS

ПРОТИВНИ ГЛАДКИЕ ПЕРФОРИРОВАННЫЕ



Dimensions - Boyutlar - Габаритные размеры

Tepsi Ölçüleri (mm)-Tray Dimensions (mm) Dimensions Du Plateau (mm)-Размеры противня (мм)	400 x 600	530 x 650	590 x 800	740 x 980	800 x 1000
Kalınlık (mm)-Thickness (mm) Epaisseur (mm)-Толщина (мм)	1.5	1.5	1.5	2	2
Delğin çapı (mm)Diameter of the hole (mm) Diamètre du trou (mm)-Диаметр перфорации (мм)	3				

Malzeme-Material
Matériel-Материал

ALUMINUM - ALÜMİNYUM - АЛЮМИНИЙ

BURGER AND SANDWICH TRAY

HAMBURGER VE SANDVIÇ TAVALARI

PLATEAUX HAMBURGER ET SANDWICH

Противни «Гамбургер» «Сендвич»



	Kalıp 1 (60 gr) -Mold 1 (60 gr) Moule 1 (60 gr)-Форма 1 (60 гр)		Kalıp 2 (80 gr) -Mold 2 (80 gr) Moule 2 (80 gr)-Форма 2 (80 гр)		Kalıp 3 (100 gr) -Mold 3 (100 gr) Moule 3 (100 gr)-Форма 3 (100 гр)	
	Delğin-Diameter Диаметр-Диаметр (cm)	EkmeK Sayısı Number of Bread Nombre de pain Количество булочек	Delğin-Diameter Диаметр-Диаметр (cm)	EkmeK Sayısı Number of Bread Nombre de pain Количество булочек	Delğin-Diameter Диаметр-Диаметр (cm)	EkmeK Sayısı Number of Bread Nombre de pain Количество булочек
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

Malzeme-Material
Matériel-Материал

ALUMINUM - ALÜMINYUM - АЛЮМИНИЙ

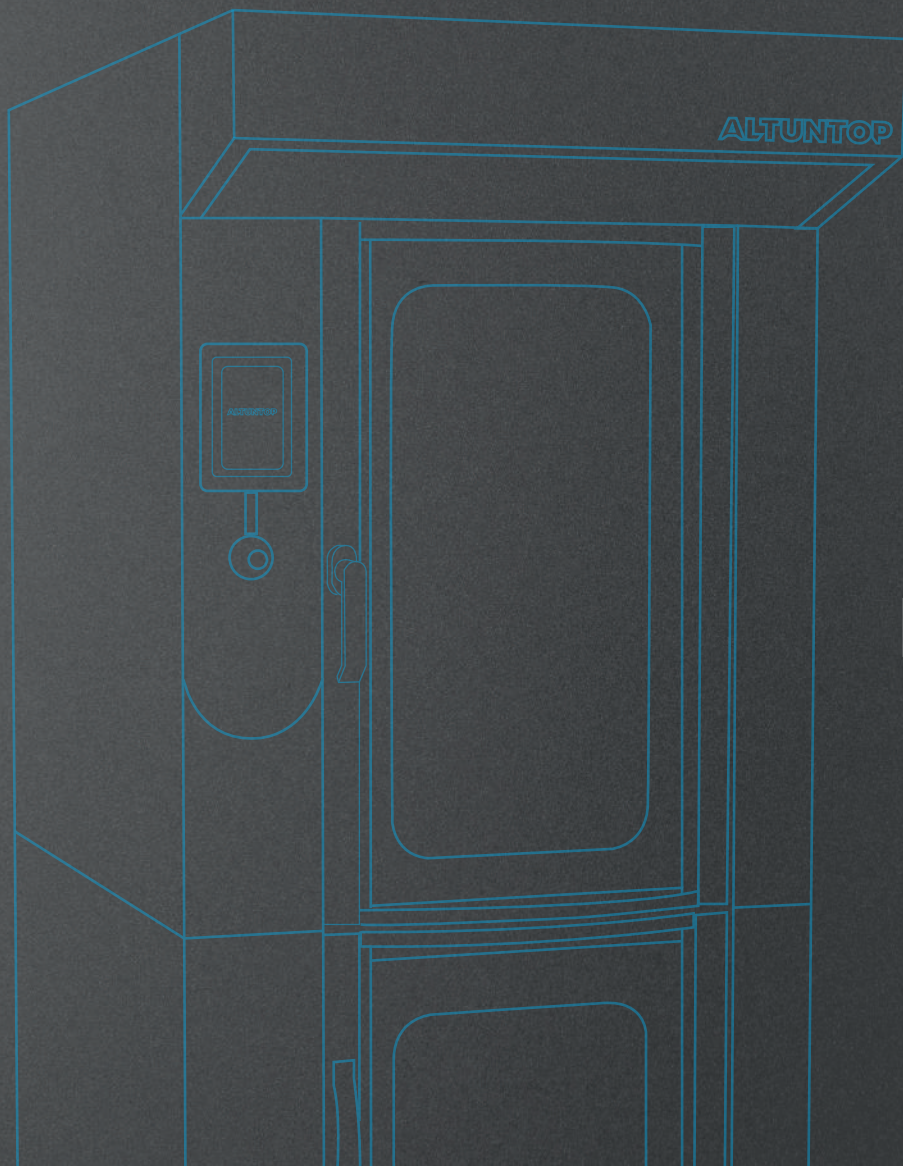
	Kalıp 1 (60 gr) -Mold 1 (60 gr) Moule 1 (60 gr)-Форма 1 (60 гр)		Kalıp 2 (80 gr) -Mold 2 (80 gr) Moule 2 (80 gr)-Форма 2 (80 гр)		Kalıp 3 (100 gr) -Mold 3 (100 gr) Moule 3 (100 gr)-Форма 3 (100 гр)	
	Delğin-Diameter Диаметр-Диаметр (cm)	EkmeK Sayısı Number of Bread Nombre de pain Количество булочек	Delğin-Diameter Диаметр-Диаметр (cm)	EkmeK Sayısı Number of Bread Nombre de pain Количество булочек	Delğin-Diameter Диаметр-Диаметр (cm)	EkmeK Sayısı Number of Bread Nombre de pain Количество булочек
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

Malzeme-Material
Matériel-Материал

ALUMINUM - ALÜMINYUM - АЛЮМИНИЙ



PIONEER OF DESIGN,
TECHNOLOGY AND QUALITY



Choice of
professionals





www.altuntop.com



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